

UBF

La Boulangerie Française

DEPUIS 1908

N°492

Fête du Pain

Retour sur les temps forts
de la 28^e édition

JUIN-JUILLET-AÔUT 2024

Avec l'assistance simplifiez vous la vie

La garantie assistance de la complémentaire santé de votre profession vous accompagne pour préserver votre tranquillité et vous assurer un quotidien toujours serein.

Les services proposés dans votre assistance

Un nouveau service de téléconsultation médicale :

Vous avez une question de santé ou besoin d'un avis médical ? Vous bénéficiez du service de téléconsultation pour vous et vos proches.

Des médecins sont disponibles 24h/24 et 7j/7, où que vous soyez, en France ou à l'étranger pour assurer une consultation et si besoin vous délivrer une ordonnance.



Une enveloppe de services d'un montant défini intervenant lors d'évènements de vie tels que :

- Voyage privé et professionnel,
- maternité,
- hospitalisation prévue, imprévue et ambulatoire,
- maladie redoutée,
- décès.

2 modules de prévention :

- les troubles musculosquelettiques (dont les lombalgies),
 - le sevrage tabagique.
- (disponible par téléphone, du lundi au samedi, de 8h à 20h)

Pour plus d'information :



Un seul numéro depuis la France
ou l'étranger :

+ 33 14185 82 84
(prix d'un appel local)

Service disponible
24/24 - 7j/7



AG2R LA MONDIALE

Prendre la main
sur demain

Épargne
Retraite
Santé
Prévoyance

Agenda

Du 24 au 26 juin 2024

Sélection Trophée de la vente du Grand Paris
7 Quai d'Anjou – Paris

Mardi 25 juin 2024

Formation « Vente additionnelle »
7 Quai d'Anjou – Paris

Du 10 au 15 septembre 2024

WorldSkills
Eurexpo – Lyon

Mercredi 19 septembre 2024

Formation « Pains et saveurs »
7 Quai d'Anjou – Paris

Mardi 24 septembre 2024

Concours de la Meilleure Baguette du Val de Marne
Remise des prix le lundi 14 octobre à 19h

Jeudi 26 septembre 2024

Sélection MJB du Grand Paris
EPMT – Paris

Mercredi 2 octobre 2024

Concours du Meilleur Pain Bio d'Île-de-France
Remise des prix le vendredi 4 octobre à 15h
7 Quai d'Anjou – Paris

Du lundi 7 au mercredi 9 octobre 2024

Concours National du Meilleur Croissant au Beurre
MFR – Balan (01)

Du 16 au 18 octobre 2024

Meilleurs Apprentis de France (MAF)
URMA – Sainte-Luce-sur-Loire (44)

Du 18 au 20 octobre 2024

Les rencontres avec les métiers de Gastronomie en Île-de-France
Place de la Bastille – Paris

Jeudi 24 octobre 2024

Concours du Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-Seine (MAB 92)
Remise des prix le mercredi 6 novembre

Du 30 octobre au 3 novembre 2024

Salon du Chocolat
Parc des Expositions-Porte de Versailles – Paris

Mercredi 30 octobre 2024

Master National du Pain au Chocolat
Salon du Chocolat
Parc des Expositions-Porte de Versailles – Paris

Du 3 au 7 novembre 2024

Salon EquipHotel
Parc des Expositions-Porte de Versailles – Paris

Jeudi 7 novembre 2024

Concours de la Meilleure Tarte aux Pommes d'Île-de-France
Remise des prix le vendredi 8 novembre à 15h
7 Quai d'Anjou – Paris

Du 19 au 21 novembre 2024

Semaine de l'Excellence
Concours du Meilleur Jeune Boulanger de France
Trophée des Talents du Conseil et de la Vente
CIFA – Auxerre (89)

Du 1 au 2 décembre 2024

Concours National de la Meilleure Galette aux Amandes
Institut de Formation Professionnelle de Haute-Loire – Bains (43)

Mercredi 4 décembre 2024

Concours de la Meilleure Galette aux Amandes du Grand Paris
Remise des prix le vendredi 6 décembre à 15h
7 Quai d'Anjou – Paris

Du 23 au 27 janvier 2025

Salon Sirha Lyon
Eurexpo – Lyon



Actualités

Record du monde de la plus longue baguette	4-5
JO : un point sur l'actualité	6
Concours du meilleur flan d'Île-de-France	7-9
Règlement : Concours du Meilleur Pain Bio d'Île-de-France	10-11
Livre : <i>Géopolitique des céréales</i>	12
Journées Nationales de l'Agriculture	13

Dossier spécial

15-42

Fête du Pain : retrouvez tous les temps forts de l'édition 2024 !



Juridique

L'amortissement du fonds commercial acquis entre le 1 ^{er} janvier 2022 et le 31 décembre 2025	44
JO : adapter la durée du travail	45
CPF : un reste à charge de 100€	45

Afin de montrer l'engagement de nos entreprises dans le cadre des JO et de valoriser l'action et le rôle de l'U2P, vous trouverez avec ce magazine un autocollant à poser sur vos vitrines.

Pour rappel, l'U2P est l'organisation représentative des entreprises de proximité (TPE et PME). En Île-de-France, elle rassemble les métiers du bâtiment, de l'artisanat, du commerce alimentaire de proximité, de l'hôtellerie-restauration, de la fabrication et des services et des professions libérales. Ses missions principales sont de promouvoir les métiers auprès des instances régionales et des institutions publiques et de défendre les intérêts économiques des entreprises de proximité.



@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, 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 : Matthieu Aussudre, Adeline Chazelle, France Delory • Crédits photos : @Sébastien Bihi, @La Boulangerie Française, @Manon Eustache, @Gilles Villayès/Vikensi Communication, @France Delory, @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 : 53€ TTC - Prix au numéro : 6€.



Record de la baguette la plus longue du monde

Record battu !

Alors qu'on imagine que tout ce qui a trait au pain est l'apanage de la France, le record de la plus longue baguette du monde était détenu par... l'Italie. Qu'à cela ne tienne ! Les Boulangers du Grand Paris, la Confédération Nationale de la Boulangerie Française, Ferrero (le sponsor) et de la ville de Suresnes se sont alliés pour tenter de dépasser les 133,70 m réalisés par les Transalpins. Pour les boulangers français, le dimanche 5 mai fut une longue, très longue journée.

Il a fallu tout imaginer pour tenter de battre le record des Italiens. La date, le lieu, le nombre de boulangers nécessaires à la réalisation d'un produit hors norme et bien sûr, le mode de cuisson. Nous sommes loin des fournils habituels, même si on retrouve la bonne humeur des artisans boulangers et le souci de bien faire. Rien n'est jamais gagné lors d'un concours et les dernières minutes de cuisson sont souvent déterminantes : la tension est palpable, la crainte de ne pas y arriver, réelle.

Cette journée du 5 mai a commencé pour beaucoup d'artisans à 3 heures du matin afin de réaliser une baguette traditionnelle dans sa recette et dont la composition a été vérifiée par une experte en nutrition. « J'ai été appelée pour valider les qualités nutritionnelles de la baguette, les ingrédients utilisés (farine de blé, eau, levure, sel) et le fait qu'on puisse la consommer. L'envoyée spéciale du Guinness World Records contrôlant tout, de A à Z, y compris l'hygiène, si un seul des critères demandés n'est pas respecté, le record, s'il a lieu, ne peut pas être homologué », précise Aurélie Marino.

Un moment unique

Côté artisans, c'est une fierté : « Je ne pense pas qu'un jour je referai une baguette d'une telle longueur. C'est aussi intéressant que stressant. La météo n'est pas terrible, passant du beau temps à une pluie diluvienne. Le terrain est en pente et occasionne des à-coups pour le four. Mais participer à quelque chose d'exceptionnel et rencontrer d'autres boulangers, c'est vraiment super. La baguette pourrait faire entre 140 et 145 m. Vers la fin, cela se complique. Il faut la tenir », témoigne Laurent Bergeron, boulanger-pâtissier dans le 7^e arrondissement de Paris.



Les chiffres

140,53 mètres



100 kg
de farine



70 litres
d'eau



Un diamètre à
respecter :
5 cm de large sur
toute la longueur



Cuisson :
11 mètres
par heure

Un événement immanquable également pour Aline Delanou, Présidente de la Commission Communication, Promotion et Information de la CNBPF : « Quand Franck Thomasse nous en a parlé, j'ai tout de suite dit que je voulais y participer. Nous vivons un très grand moment de convivialité et de rencontres. Je suis très heureuse d'être là. Il s'agit d'une aventure humaine et d'un challenge. C'est un peu notre épreuve olympique ! En effet, depuis ce matin, c'est sportif : personne n'a pu bouger de la chaîne de production. Une belle pression aussi pour le façonnage, afin que cette baguette n'en soit qu'une seule. Sans compter le pétrin, avec une recette inchangée du début de la baguette à la fin de sa réalisation. La cuisson a commencé à 5h15 mais la température a évolué au fil de la journée, soit une difficulté supplémentaire.... Mais c'est une bonne période pour la boulangerie française : notre travail est reconnu et récompensé », a expliqué avec entrain cette boulangère venue de Colmars-les-Alpes (04), Présidente de son département.

Et Franck Thomasse de conclure, pas peu fier : « Après l'inscription de la baguette de tradition française au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, avoir remporté le championnat d'Europe, être sacrés champions du monde de boulangerie, ce record s'ajoute à nos titres. Ils sont la preuve de l'excellence du savoir-faire artisanal des boulangers. Ce record de la baguette la plus longue du monde homologué l'année des Jeux Olympiques de Paris, c'est un peu notre médaille d'or ». Et oui, la France a battu le record des Italiens avec ses 140,53 m !



Paroles de partenaire

« C'est un très bel anniversaire de 60 ans pour Nutella. Le célébrer tous ensemble, avec des tartines pour fêter ce record de la plus longue baguette du monde, est une grande joie. Aujourd'hui, on a tous eu peur ensemble mais on a gagné ! Cela fait 60 ans que nous sommes associés aux petits-déjeuners des

Français. Nous avons scellé avec les boulangers une amitié humaine, au-delà de la collaboration avec la marque. Nous avons initié le partenariat cette année et on espère le voir se développer. C'est une histoire qui commence. »

Fausto Rotelli, Directeur des Relations Extérieures Ferrero en France

Paroles de participants

« Quand la ville nous a proposé de participer à ce record du monde, cela a été une évidence d'apporter notre contribution. Aucune hésitation donc car nous savions que cela allait être intéressant. Évidemment, c'était un challenge, doté d'une belle pression car nous n'avions jamais participé à ce type d'événement, qui plus est en extérieur et avec des boulangers que nous ne connaissions pas, mais avec lesquels tout s'est très bien passé. C'était d'ailleurs très sympa d'être tous ensemble, sans concurrence, avec un but commun. Tout au long de cette journée, nous étions concentrés sur le fait de bien faire et d'être attentifs jusqu'au bout. Le moment de la cuisson, avec le four qui se déplace et les à-coups, a généré quelques craintes : en aucun cas, la baguette ne devait se déchirer. Il a fallu à la fois tenir bon et bien la tenir. L'annonce du résultat fut un immense soulagement et une grande joie. Si c'était à refaire, nous dirions oui sans problème ! »

Franck Harcaut et Elio Chaaya, boulangerie À Deux Mains

« Le record de la baguette la plus longue du monde ayant été organisé dans ma ville, j'ai foncé tête baissée pour y participer. Avec mon beau-frère, Marc Figueiredo, boulanger également au Fournil Henri IV, j'ai fait partie des premiers arrivés le jour dit, à 3 heures du matin. Au lever du jour, il faisait beau... puis la météo s'est gâtée avec la pluie. Nous avons même demandé un petit radiateur d'appoint pour aider la pâte à pousser, car il ne faisait que 10°. On a dû déplacer le radiateur au fur et à mesure que la baguette s'allongeait ! La cuisson n'a pas été simple, ce dont on se doutait avant de commencer. Aussi, avec M. Thomasse, 2 jours avant, nous avons fait quelques essais avec ce four particulier (constitué de 3 fours à pizza) et qui se déplaçait sur roulette. Par la suite, le Maire nous a annoncé qu'entre 6 000 et 7 000 personnes étaient venues assister à ce record. Parmi elles, j'ai reconnu des clients : cela fait très plaisir de se savoir soutenus et encouragés. Cela montre aussi à quel point les gens aiment la boulangerie et ses métiers. J'ai aussi pu rencontrer d'autres boulangers suresnois que je ne connaissais pas faute de prendre le temps d'aller les voir, j'ai été interviewé par plusieurs TV. Tous les boulangers suresnois qui ont participé à ce record ont reçu la médaille de la Ville. Cette journée, je ne l'oublierai jamais ! »

Sylvain Lecarpentier, boulanger-pâtissier, Au Fournil d'Henri IV



JEUX OLYMPIQUES

Un point sur l'actualité

Rappel des dates

- **Jeux Olympiques** : du 26 juillet au 11 août (Certaines épreuves débutent le 24 juillet : handball, football et rugby.)
- **Jeux Paralympiques** : du 28 août au 8 septembre

Anticiper les jeux, pour simuler les impacts des JOP sur le quotidien

Pour anticiper l'impact des Jeux Olympiques et Paralympiques sur vos déplacements, ce site propose des conseils, des outils d'aide à la préparation de vos trajets et des cartes interactives vous permettant de simuler vos déplacements et de les faciliter (routes ET transports en commun) : zones à éviter, stations fermées...

Rendez-vous sur <https://anticiperlesjeux.gouv.fr/>

Joptimiz, la plateforme logistique « du dernier kilomètre »

Disponible via l'adresse www.joptimiz.green, la plateforme JOPTIMIZ offre un accès direct et gratuit à quatre outils développés pour apporter aux entreprises des réponses aux restrictions de circulation pendant l'organisation des Jeux Olympiques et Paralympiques :

- **Visualiz** : une carte interactive pour mieux planifier ses livraisons
- **Itinériz** : un calculateur d'itinéraire selon les restrictions de circulation
- **CirQliz** : un système de QR code pour les livraisons en zones bleues
- **Numériz** : un disque numérique pour l'arrêt sur les aires de livraisons.

Objectif : permettre aux entreprises de s'enregistrer par anticipation et d'activer les outils proposés, au fur et à mesure de la mise en place des restrictions de circulation.

Si vous souhaitez plus d'informations, des webinaires JOPTIMIZ, ouverts à tous et gratuits, ont été mis en place. Inscriptions ici : <https://bit.ly/3ROm1mn>

La cyclologistique pour faciliter l'accessibilité et la circulation dans les zones complexes à livrer

Pendant les JOP, les abords des sites seront majoritairement interdits aux véhicules motorisés et il sera très compliqué de circuler à proximité des gares et dans les quartiers touristiques.

C'est donc l'occasion de développer la livraison en vélo-cargo, appelée plus couramment cyclologistique.



Pour cela, un annuaire regroupant les principaux acteurs de la logistique urbaine à vélo-cargo a été développé. À télécharger ici : <https://bit.ly/3RlkKCH>

Le périmètre SILT

Issu de la loi Sécurité Intérieure et Lutte contre le Terrorisme, ce portail permet de demander un laissez-passer numérique (Pass Jeux) dans les périmètres sécurisés des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024.

Résident, travailleur ou simple visiteur, il vous sera impossible d'accéder aux 4 zones si vous n'êtes pas muni de ce QR Code.



Enregistrez-vous dès à présent sur : <https://www.pass-jeux.gouv.fr/>

Ouvert pendant les JO, faites-le savoir

Indiquez-nous si vous êtes ouverts durant la période JO et/ou JPO afin de répondre aux sollicitations du Média Center qui souhaite mettre en valeur nos savoir-faire français : contact@boulangerie75.org



Chiffres clés

ACTUALITÉ ÉCONOMIQUE

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

Ensemble des ménages : +0,5%

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

Ménages urbains dont le chef est ouvrier ou employé

- Ensemble hors tabac : +0,4%

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€

Concours du Meilleur flan d'Île-de-France

Génération flan

Il est devenu l'un des concours les plus attendus de l'année. Il ne s'agit que de la 6^e édition du concours du meilleur flan d'Île-de-France, mais celui-ci semble prendre chaque année un peu plus d'importance encore, tant l'engouement autour de cette pâtisserie ne cesse de croître. Dans nombre de boulangeries, le flan est devenu un best-seller, et c'est pour ça que les candidats se sont pressés aux portes du Syndicat le 4 juin pour déposer leurs gâteaux.

Paroles de participants

Bachir Hakmi, Maison Valeria, Champsigny-sur-Marne :

« C'est la première fois qu'on participe au concours du flan. C'est un produit qui me parle bien évidemment, puisque c'est le classique pâtissier des boulangers. Il plaît beaucoup alors que c'est un produit en réalité assez simple, fait avec des produits de base que sont le lait, la crème, les œufs et du sucre. Malgré tout, on va avoir des produits très différents d'une boulangerie à l'autre, mais je préfère garder secrète ma recette (rires). »

Christophe Louie, Paris 3^e :

« Nous avons une gamme courte de produits, et le flan est une de nos meilleures ventes. On en manque tout le temps car je préfère faire peu mais très bien, et le samedi je suis systématiquement dévalisé. Nous avons mis au point une recette qui plaît à nos clients, avec un feuilletage inversé, une super vanille et une très bonne crème. Il est crémeux mais pas trop, je ne veux pas que cela ressemble à une crème brûlée. Il est ferme mais pas trop non plus... On est dans un entre-deux qui me convient bien. »

Amine Ben Zaied, apprenti au Fournil des Juilliottes, Maisons-Alfort, élève à l'EPMT :

« J'ai fini à la 3^e place du classement des apprentis l'année dernière, et je retente ma chance cette année en espérant bien sûr finir premier. On a fait plusieurs recettes de flan pour trouver la bonne. L'idée est de trouver le bon équilibre entre un bon feuilletage et la crème. Je ne veux pas que l'un des éléments domine l'autre, qu'on n'ait que l'appareil en bouche. C'est un flan pâtissier, et on doit sentir la pâte. »

Cyrille Robert, boulangeries Mum's, Val d'Oise :

« C'est la première fois que l'on participe à un concours régional depuis la création de notre entreprise en 2018. Le flan se vend très bien chez nous, c'est pour ça qu'on veut se

mesurer aux meilleurs aujourd'hui. Il est fait avec de la pâte à croissant, on utilise deux vanilles différentes et on essaye d'obtenir un gâteau bien gourmand, crémeux, onctueux, cela plaît bien. Le flan était un produit plutôt délaissé il y a quelques années, mais il revient très très fort, on le voit au quotidien ! »

Le concours en chiffres

127 participants + **11** apprentis
(contre 105 en 2023)

142 inscrits

9 absents

6 flans refusés (non-conformes au règlement)

2 flans identiques présentés par chaque candidat

18 cm de diamètre

4 cm de hauteur

Qu'en a pensé le jury final qui réunissait les deux meilleurs flans des neuf tables du premier tour ?

Laurent Callu, Président de la Fédération de la boucherie et des métiers de la viande d'Ile-de-France : « Je suis un amoureux du flan et c'est la première fois que je suis jury pour ce concours. Je constate beaucoup de différences entre les flans, autant en termes de texture que de goût, c'est très surprenant. Dès la première bouchée, j'en mets déjà de côté car je n'accroche pas. J'attends d'un flan qu'il ne soit pas trop crémeux et qu'il ait ce petit goût de crème caramel derrière qui m'emporte. »

François Blanc, journaliste, auteur du livre FLAN (Alain Ducasse éditions, 2023) : « On a la chance d'être sur la dégustation finale et de goûter les meilleurs du concours. Dans l'ensemble, je trouve qu'ils sont tous très bons. Je constate que le choix majoritaire se porte sur le feuilletage alors que ce n'est pas forcément le cas quand je me rends en boulangerie. Tout est très bien cuit, ou presque, alors que le flan, c'est quand même une galère à cuire, donc je suis plutôt agréablement surpris et frustré de ne pas tout manger. »



Julien Chamalo, chef pâtissier, auteur de la série de livres Mes flans pâtissiers (éditions de la Martinière, 2020 et 2022) : « Je n'ai pas encore eu de coup de cœur, trouvé le flan parfait parmi les 7 que j'ai déjà dégustés. Ils sont tous différents et il y en a des bons, c'est certain, mais il n'y en a pas encore un qui se démarque par l'équilibre parfait entre une super bonne pâte et un excellent appareil. Certains flans ont une texture pas tout à fait lisse, un peu granuleuse et c'est dérangeant ; d'autres avec une crème trop collée. Cela montre la difficulté de faire un excellent flan. »

Priscilla Lanzarotti, influenceuse pâtisserie : « Certains utilisent de la poudre à flan, et cela se ressent bien. On constate aussi que certains pâtissiers utilisent des arômes d'amande qui rehaussent le goût de l'appareil, qui aident la vanille à davantage s'exprimer. Personnellement, je pense que la vanille se suffit à elle-même, et cela devient même complètement contre-productif lorsque ça masque ce bon goût de flan qu'on aime, mi-ferme, mi-crèmeux, subtilement vanillé où l'on sent un peu la crème, les œufs. »



1^{er} Clément Buisson, La Pompadour (Paris 16^e)

« C'est une surprise de gagner ce concours, car nous avions déjà participé deux fois sans être classé. Cette fois, nous avons davantage travaillé la recette, on s'est bien entraîné en s'assurant que la pâte feuilletée soit bien cuite. On a souhaité un appareil plutôt bien crémeux, avec une bonne crème et une bonne vanille : des produits simples, certes, mais excellents et bien travaillés. Le flan est un produit de base de la boulangerie-pâtisserie qui plaît beaucoup. On en vendait déjà pas mal, et je pense qu'on va en faire beaucoup plus dans les prochaines semaines ! »





Catégorie Chefs d'entreprise

1	Clément BUISSON	La Pompadour	110, rue de la Tour 75016 PARIS
2	Frédéric ANTUNES	Boulangerie Chelles Gambetta	32, rue Gambetta 77500 CHELLES
3	Jean-Yves BOULLIER	Le Moulin de la Croix Nivert	39, rue de la Croix Nivert 75015 PARIS
4	Eric THEVENOT	Vibrations Gourmandes	101, Grande rue Charles De Gaulle 94130 NOGENT-SUR-MARNE
5	Dounia MOUMNI	Bloom Café	145, avenue Henri Barbusse 92700 COLOMBES
6	Sébastien NICOLLE	Boulangerie de la Pointe	2061, avenue Roger Salengro 92370 CHAVILLE
7	Frédéric COMYN	BOULANGERIE AU 140	140, rue de Belleville 75020 PARIS
8	Laurent BERGERON	Maison Bergeron	112, rue St Dominique 75007 PARIS
9	Filipe FERNANDES	L'Artisan des Gourmands	60, rue de la Convention 75015 PARIS
10	Khemoussi MANSOUR	Aux Délices de Glacière	90, boulevard Auguste Blanqui 75013 PARIS

Catégorie Apprentis

1	Amine BEN ZAIED	EPMT	Au fournil des Juillottes 19, cours des Julliottes à Maisons Alfort
2	Eva GHAZALEH	FERRANDI - PARIS	La boulangerie Méditerranéenne 22, rue Edgard Quinet à Montrouge
3	Cléa AUGENDRE	EPMT	Louis Fouquet 7, rue Ferdinand Buisson à Clichy



Partenaire du concours du Meilleur Flan d'Île de France 2024



Crème pâtissière à chaud Super ancet

Permet de réaliser des pâtisseries
et viennoiseries

- pur beurre
- à la vanille Bourbon



Téléchargez notre Cahier
de Recettes consacré au Flan
et ses déclinaisons sur
www.condifa.fr





Concours du Meilleur Pain Bio d'Île-de-France

Mercredi 2 octobre 2024

La remise des prix aura lieu
le vendredi 4 octobre 2024 à 15h.



**Dépôt le mercredi 2 octobre 2024
entre 11h et 13h** au Syndicat
des Boulangers-Pâtisiers du Grand Paris
7 quai d'Anjou 75004 PARIS

**Date limite d'inscription : vendredi 27 septembre
2024 à 17h** au siège de l'Épiphanie ou courrier
posté daté du **vendredi 27 septembre 2024**.

Un seul lot de deux pains bio identiques sans
graine incorporée ou en décoration par entreprise.

Aucune inscription le jour du concours.

Règlement

Article 1

L'Épiphanie, association régie par les dispositions de la loi du 1^{er} juillet 1901 et du décret du 16 août 1901 ayant son siège 7 quai d'Anjou 75004 Paris, organise le 16^e Concours du Pain Bio d'Île-de-France le mercredi 2 octobre 2024 dans les locaux du Syndicat patronal des Boulangers-Pâtisiers du Grand Paris, 7 quai d'Anjou 75004 Paris.

Article 2

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

Un concours destiné aux écoles est organisé simultanément. Les écoles sont celles situées sur le territoire d'Île-de-France uniquement. Sont invités à participer deux 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 vendredi 27 septembre 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 27 septembre 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 septembre 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 2 pains bio identiques sans graine incorporée ou en décoration. 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 deux pains bio identiques sans graine incorporée ou en décoration présenté dans deux sachets anonymes sans décor ni inscription. Tout lot qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir.

Le dépôt s'effectuera entre 11h et 13h, au-delà de ces horaires, aucun lot de pains bio ne sera admis.

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

Aucun signe de reconnaissance du 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 2 pains bio par la SASU Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, huissier de justice à Paris, par l'apposition d'un ticket portant 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 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.

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

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

Article 5

Chaque pain bio devra répondre aux caractéristiques suivantes :

- un poids compris entre 500 grammes et 600 grammes maximum cuit ;
- 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% ;
- une forme boule sans graine incorporée ou en décoration.
- Il devra être conforme à la réglementation applicable au pain biologique.
- Toutes les farines bio sont acceptées.

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

Grille de notation

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

Préalablement au jugement des critères présentés ci-dessus, le jury aura accès à la présentation des pains bio 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 14h, les pains bio ayant été mis en place auparavant de manière aléatoire.

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

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

Chaque jury a sa propre grille de notation et fixe ses notes.

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

Au gagnant, sera remis une vitrophanie « lauriers ».

Les 10 premiers classés Chefs d'entreprise et les 3 premiers classés Apprentis recevront un diplôme et une coupe d'une valeur maximale de 14€ ainsi que des sacs cadeaux offerts par nos partenaires.

La liste des 13 lauréats sera publiée dans La Boulangerie Française du numéro d'octobre 2024, sur le site internet www.boulangersdugrandparis.com, sur Instagram @boulangersdugrandparis, sur le Facebook @boulangersparis et sur le LinkedIn @BoulangersduGrandParis.

Article 10

Le règlement sera déposé chez la SASU BEATRICE DESAGNEAUX-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 : vendredi 27 septembre 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 vendredi 27 septembre 2024.**
- **Possibilité de s'inscrire directement en ligne en joignant une preuve de virement : <https://boulangersdugrandparis.com/formationsconcours/>.**

N° de code à 6 chiffres :

N° de SIRET :

Nom :

Prénom :

Nom commercial de la boulangerie :

Nom de l'enseigne :

Adresse de la boulangerie :

Code Postal : Ville :

N° de tél. de la boulangerie :

N° de mobile :

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



Soyez en jambes pour votre santé

Une campagne nationale de prévention menée par la profession de la boulangerie artisanale, avec le soutien d'AG2R LA MONDIALE.

Pour prévenir les risques professionnels et vous accompagner au quotidien, la CNBPF et les partenaires sociaux de la boulangerie artisanale ont lancé une nouvelle campagne de prévention sur les troubles veineux « **Soyez en jambes pour votre santé** » avec le soutien d'AG2R LA MONDIALE. Ainsi, dans le cadre de la complémentaire santé de la boulangerie artisanale, les chefs d'entreprises et les salariés de la profession peuvent bénéficier de cette action, **entièrement prise en charge**.

Pour participer au programme « **Soyez en jambes pour votre santé** », téléchargez l'application **BOUlanGEZ** et bénéficiez gratuitement d'un parcours personnalisé, conçu exclusivement par la commission paritaire permanente de négociation et d'interprétation (CPPNI) dans le but :

- D'informer et sensibiliser au risque de troubles veineux et à la problématique des jambes lourdes.
- D'évaluer en toute autonomie le potentiel de risque de troubles et de maladies veineuses.



- D'effectuer un suivi médical entièrement pris en charge et bénéficier de consultations de prévention chez des professionnels de santé.
- D'être accompagné(e) dans la durée selon le profil de risque.
- De prendre part à un challenge national pour gagner de nombreux lots.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur la page dédiée au programme de prévention : bit.ly/3Vkmb5w

Télécharger l'application **BOUlanGEZ**



Géopolitique des céréales

Sorti il y a quelques semaines, ce livre, dirigé par Sébastien Abis, montre l'importance des céréales sur la scène internationale, en Europe et en France. 40 fiches documentées et illustrées de cartes



et de graphiques permettent de comprendre l'évolution des enjeux liés à la sécurité alimentaire, entre réalités géographiques et climatiques d'un côté, et déterminations commerciales et ambitions diplomatiques de l'autre.

Prix : 19,90€ - Editions Eyrolles



L'Amicale des Anciens Boulangers a fait un très beau voyage en Hollande fin avril. Au programme : découverte de la gastronomie locale avec notamment des dégustations de pains nordiques.





Journées Nationales de l'Agriculture 2024

Les artisans boulangers dans l'arène

Les Journées Nationales de l'Agriculture sont un ensemble de manifestations soutenues par le Ministère de l'Agriculture, dédiées à l'éducation, à l'alimentation et à la mise en lumière des métiers du secteur. La 4^e édition s'est tenue du 7 au 9 juin un peu partout en France, notamment aux arènes de Lutèce (Paris 5^e) où étaient présents les boulangers du Grand Paris.

Acteurs essentiels de la filière blé-farine-pain, les boulangers ont naturellement répondu présent à l'invitation des organisateurs. Au programme : démonstrations, façonnage, cuisson et vente de viennoiseries et de baguettes. « C'est la Confédération Nationale qui était invitée mais, ne pouvant venir, elle nous a demandé de représenter les boulangers », précise Franck Thomasse. Aux côtés de paysans, d'ateliers de dégustation de produits de la ferme ou encore d'un simulateur de conduite de tracteur, le stand des boulangers a accueilli plusieurs classes du 5^e arrondissement et des familles du quartier. Les enfants ont ainsi pu façonner leurs propres petits pains et poser toutes leurs questions aux boulangers. Après tout, c'est ainsi que naissent les vocations dont l'artisanat et l'agriculture ont besoin !

Les artisans du 5^e au rendez-vous

Plusieurs boulangers de l'arrondissement sont venus prêter main forte au Syndicat pour animer le stand :

Antonio Torres, boulangerie Torres, 45, rue Claude Bernard

« Je suis installé dans le 5^e arrondissement depuis 23 ans, mais c'est bien la première fois que je fais du pain dans les arènes ! J'ai vu passer quelques clients et leurs enfants, c'est l'occasion de les saluer et de leur montrer un peu comment on travaille. C'est super de donner l'occasion à des enfants de mettre la main à la pâte, de leur faire façonner des petits pains qu'ils pourront récupérer une fois cuits... Ça va leur laisser des souvenirs ! »

Alexandre et Florian, boulangers chez Landemaine, 123, rue Monge

« On espère voir quelques-uns de nos clients car on fait rarement du pain en extérieur, et ce site est assez magique. C'est un événement important pour sensibiliser les jeunes aux métiers de l'agriculture et faire connaître la filière blé-farine-pain. Nous allons confectionner des baguettes de tradition, car c'est ce qu'il y a de plus simple à réaliser en extérieur et avec le peu de matériel dont nous disposons. Nous répondrons bien évidemment à toutes les questions du public, et on espère susciter quelques vocations ! »

Florence Berthout, Maire du 5^e arrondissement :

« Le 5^e arrondissement accueille pour tout Paris ces Journées Nationales de l'Agriculture. Je suis très fière de voir cet événement prendre place dans les arènes de Lutèce qui, durant l'Antiquité, étaient entourées de vignes et de cultures vivrières. Notre arrondissement est celui des savoirs et de la transmission. C'est tout le sujet aujourd'hui, comme le prouvent les boulangers avec leurs démonstrations à 16 classes des écoles du secteur. »





Parce que la nature est bien faite !

Un sel marin gris naturel au pouvoir salant

SUPÉRIEUR

Alexandre Laumain M.O.F. 2023

recommande notre sel dans la panification :

1,12G DE SEL / 100G DE PAIN

SOIT 20% EN DESSOUS DES RECOMMANDATIONS DE L'OMS*



“Le terroir de l'île de Noirmoutier et le savoir faire de ses sauniers procurent au sel une saveur spécifique et un taux de sodium inférieur à du sel raffiné permettant d'obtenir des pains plus sains, plus écologiques et plus savoureux.”

COOPERATIVE DES PRODUCTEURS DE L'OUEST - Section de l'Île de Noirmoutier
10, rue des Marouettes - 85 330 NOIRMOUTIER EN L'ÎLE - FRANCE
Tél : 02.51.39.08.30
www.sel-marin-noirmoutier.fr



Fête du Pain

Le plus grand fournil festif de France !

La Fête du Pain a ceci d'unique : c'est la fête de tous les boulangers et de tous les amateurs de pain. Et vous êtes nombreux à apprécier le savoir-faire artisanal boulanger : partenaires, professionnels d'activités variées, touristes venus du monde entier, visiteurs parisiens, fins connaisseurs...

Cette Fête est donc un régal.

Un régal pour nous, Syndicat, de voir tant de sourires, d'entendre tant de compliments, de suivre autant de jeunes émerveillés par les plus anciens.

Un régal pour les visiteurs qui, d'année en année, nous font l'honneur de passer nous voir, de nous questionner sur nos métiers, de goûter nos produits, d'encourager et féliciter nos boulangers lors des concours.

La Fête du Pain est un événement où chacun peut dévoiler son talent, son savoir-faire, et valoriser ses produits. Pour nos partenaires, notre chapiteau est aussi une vitrine. Et quelle plus belle vitrine que notre présence sur le Parvis Notre-Dame ?

Pour les amateurs de bons produits, notre fournil chatouille l'odorat et titille les papilles : viennoiseries, baguettes de tradition française, sandwiches... Tout est fabriqué sur place par des bénévoles.

Pour les boulangers, ces 10 jours sont une chance de rencontrer le public et des confrères venus de toutes les régions, d'expliquer ce qu'ils font, de montrer les gestes, ce savoir-faire maintenant inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.

La France est à l'honneur. En cette année sportive et olympique, la boulangerie française est championne d'Europe, championne du Monde et a battu le record du monde de la plus longue baguette.

Alors oui, cette Fête du Pain est aussi un moment de fierté. Une fierté que nous avons tenu à partager avec le plus grand nombre, et dont vous retrouverez les principaux temps forts tout au long de ce dossier spécial.

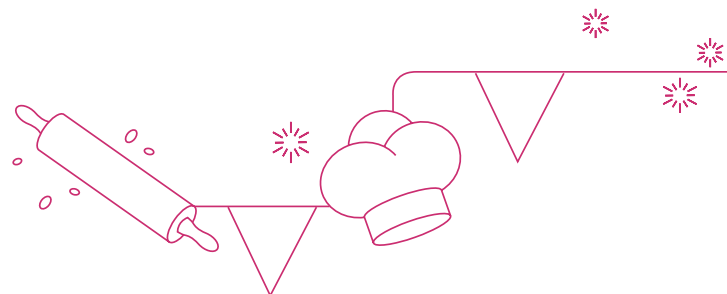
À l'année prochaine !

Franck Thomasse,
Président des Boulangers du Grand Paris



NOS PARTENAIRES





NOS PARTENAIRES





Inauguration

Une fête du pain sous le signe des Jeux Olympiques

Cette 28^e édition de la Fête du Pain qui s'est déroulée du 7 au 16 mai sur le parvis Notre-Dame n'a cessé d'être marquée par les prochains Jeux Olympiques de Paris.

Compétitions, ouverture sur l'international, sens de l'accueil et présentation de notre art de vivre et de notre artisanat boulanger étaient au cœur des discours d'inauguration prononcés par la Maire de Paris, Anne Hidalgo, le Président du Syndicat des Boulangers du Grand Paris, Franck Thomasse, et le Président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat d'Ile-de-France, Francis Bussiére.

Sous un beau soleil et devant un parterre de journalistes et de touristes intrigués par l'événement, la traditionnelle cérémonie d'ouverture de la Fête du Pain s'est tenue en présence de nombreux partenaires et élus. Ce fut d'abord à Franck Thomasse, Président du Syndicat des Boulangers du Grand Paris, de prendre la parole pour détailler le programme des festivités et remercier les nombreuses personnes et organismes qui permettent la tenue d'un tel événement.

Alors que les travaux pour rénover la cathédrale à la suite de son terrible incendie de 2019 se poursuivent, Francis Bussiére a souhaité rappeler l'importance que revêt cette manifestation pour l'artisanat en général : « C'est une opportunité formidable de nous rappeler l'excellence des savoir-faire des artisans dans tous les domaines. Évidemment ceux de la boulangerie et de la pâtisserie, mais également des métiers d'art, de la construction et du patrimoine. Cette silhouette retrouvée de Notre-Dame, nous la devons à l'excellence, et je dirais même au génie de ces femmes et de ces hommes, charpentiers, couvreurs, ferronniers d'art, restaurateurs de peintures, vitraillistes. » Le Président de la CMA a ensuite insisté sur la vitrine formidable qu'est la Fête du Pain pour célébrer l'art de vivre parisien, entre gastronomie et patrimoine, auprès d'un public international, et ce à quelques semaines des Jeux Olympiques et Paralympiques.

Le Président Thomasse a par la suite remis à Anne Hidalgo la médaille d'or du Syndicat afin de la remercier du soutien apporté pendant ses 10 années de mandat. Touchée, la Maire

de Paris a entamé son discours par une analogie sportive en soulignant l'importance du collectif noué entre la mairie et le Syndicat depuis des années, à travers la tenue de nombreuses manifestations. C'est bien évidemment avec une tonalité toute olympique qu'Anne Hidalgo a voulu ouvrir cette 28^e édition de la Fête du Pain, tant l'événement est dans toute les têtes depuis quelques mois : « Depuis des années, la mairie de Paris forme avec le Syndicat des Boulangers du Grand Paris une équipe qui a obtenu de formidables résultats. Nous avons trouvé des solutions ensemble pour surmonter tous les défis qui se sont présentés. Ce n'était pas gagné que Paris compte 1 500 boulangeries et pâtisseries artisanales aujourd'hui. Nous avons su protéger et préserver cet art de vivre et nous pouvons en être fiers ! Pour une fois, et c'est rare, la ville de Paris a toute la France derrière elle. Nous allons accueillir les Jeux Olympiques et Paralympiques, ce sera l'occasion pour vous de mettre à l'honneur la baguette et tous les bons produits qui font notre fierté, et ce auprès du monde entier. »

La Fête du Pain était lancée, en attendant le tour des Jeux Olympiques dans quelques semaines.



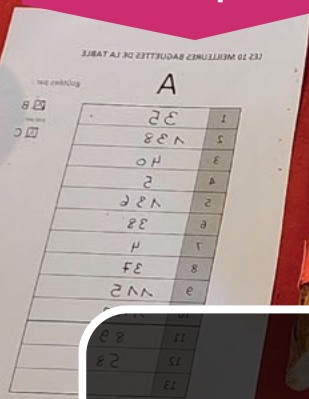
« J'ai pris mes fonctions d'adjoint au commerce et à l'artisanat seulement depuis quelques mois, mais je souhaite remercier les boulangers et leur syndicat pour l'accueil qu'ils m'ont fait. On travaille ensemble sur plusieurs projets, avec écoute et bonne volonté, et je souhaite poursuivre cette coopération dans la même voie. »



Nicolas Bonnet-Oulaldj



Fête du pain



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

Une moment très attendu

C'est ainsi que Nicolas Bonnet-Oulaldj, adjoint à la Maire de Paris, a qualifié ce concours plébiscité aussi bien par les boulangers-pâtisseries que par les Parisien(ne)s, les partenaires et... les journalistes, de plus en plus nombreux d'année en année.

Le 25 avril dernier, 113 baguettes de tradition française ont pu être jugées sur les 173 réceptionnées. La règle, c'est la règle : les critères sont scrupuleusement vérifiés et quelques grammes ou centimètres en trop ou en moins suffisent pour être écarté.

Médias, Parisiens, jurés, partenaires... Que de monde au Syndicat, quai d'Anjou, pour assister ou participer au Grand Prix de la baguette de tradition française de la Ville de Paris, le plus ancien des concours.

Un concours aux notes particulières et pour en parler, Pascal Barillon, président du jury du jour, et gagnant de l'édition 2011 est la personne idéale : « Le Grand Prix de la baguette est un très bel événement pour la reconnaissance de notre métier. La première chose que les visiteurs étrangers veulent goûter

quartier : nos clients sont très fiers de nous voir réussir. Ils sont 1,2 million à nous soutenir en franchissant les portes des boulangeries partout en France ».

Un concours historique

Le contexte a été rappelé pour le plus grand bonheur de tous. Le Grand Prix de la baguette de tradition française de la Ville de Paris a été créé en 1994 par Jacques Chirac, alors Maire, à la suite de Décret Pain du 13 septembre 1993 qui a classifié la baguette de tradition française par ses ingrédients essentiels : farine, eau, sel et levure (ou levain). « Une baguette sans émulsifiant, sans additif », ajoute Franck Thomasse en précisant que pour cette 31^e édition, « toutes les baguettes sont faites avec des farines d'Île-de-France ».

La qualité de la farine joue un rôle clef dans la composition de la baguette et les meuneries font partie intégrante de l'écosystème de la boulangerie et... du jury.



en arrivant à Paris, c'est la baguette, tellement emblématique. D'ailleurs, tous les pays sont demandeurs de reportages, d'informations pour connaître son secret de fabrication : l'engouement pour la baguette de tradition française est au-delà de ce qu'on peut imaginer. Dès demain matin, le candidat sera sollicité par la presse régionale, nationale et internationale. C'est grâce à ce concours que, par la suite, je me suis rendu régulièrement au Japon par exemple. Cela ouvre plein d'opportunités ! On est tous des boulangers de



Venez nous voir !
4, rue du Port au Vin
89 100 GRON

MOULINS
Dumée

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

www.moulins-dumee.com



Ainsi, Flavie Souply de l'Association Nationale de la Meunerie Française avait quelques idées sur la façon d'apprécier les baguettes de concours : « On déguste des petits bouts en étant attentif aux qualités de chaque baguette. Les matières premières sont très importantes mais le savoir-faire du boulanger l'est tout autant : le coup de main, la grigne, la présence du levain ou non. Personnellement, je suis amatrice de baguettes bien cuites. Pour l'instant j'ai 4 coups de cœur : tous les aspects étaient respectés et surtout, elles étaient délicieuses. Le goût est quand même le point essentiel pour retourner dans une même boulangerie et racheter le pain ! »

Des artisans en quête de reconnaissance

« Ce n'est pas la première fois que nous participons à ce concours mais sans arriver à concrétiser un beau classement, alors que nous réussissons plutôt bien sur d'autres produits », explique Thierry Rabineau, de la Boulangerie Moderne (Paris 5^e). « Ce n'est pas forcément plus difficile mais la concurrence est là et l'aléatoire fait partie du jeu : tout dépend sur quelle table de jurés la baguette se retrouve. La différence pour moi vient de la cuisson et du goût qui doit être naturel : pas besoin d'ajouter du levain. L'alvéolage est important aussi. »

Benjamin Turquier, de la boulangerie Tout Autour du Pain (Paris 3^e), fait lui un autre choix : « Je ne participe qu'à deux concours : la baguette de tradition et le croissant, les deux produits phares de la boulangerie. C'est ludique tout en représentant nos plus grosses ventes. De la cuisson dépend le goût de la baguette et avec certains jurés qui ne sont pas des boulangers de métier mais des consommateurs, cette variable est à prendre en compte. Nous, on aime le produit croustillant et aéré. J'ai eu de la chance d'être 2^e, 3^e, 4^e, 5^e mais jamais 1^{er} ! J'aimerais bien que ça change un peu... L'impact de ce Grand Prix n'est pas négligeable : j'avais été 2^e peu de temps après mon installation, cela avait été un énorme coup de pouce. »

La baguette de tradition française est aussi un enjeu culturel : elle valorise le savoir-faire français et remporter le Grand Prix l'année des Jeux Olympiques de Paris 2024 a une saveur particulière en termes de notoriété. À cette reconnaissance s'ajoute une récompense concrète : la ville de Paris verse 4000 € à l'entreprise gagnante.



Le Syndicat et la ville de Paris main dans la main



« Le partenariat avec le Syndicat des Boulangers du Grand Paris est formalisé depuis deux ans dans une convention qui permet de rapprocher le Grand Prix de la baguette de tradition française de la Ville de Paris et la Fête du Pain. Organiser ce concours au sein du Syndicat est une véritable aide et fait sens pour les boulangers. En termes de logistique, cela demande plusieurs mois de préparation. Huit personnes y sont allouées, pour chaque étape, du dépôt de la baguette à sa sélection finale. Sans compter la gestion des journalistes, venus du monde entier (CNN Brésil, TV japonaise...). »

1 000 Parisiennes et Parisiens ont participé au tirage au sort pour être jurés à ce Grand Prix, toujours très demandé. C'est une très belle journée ! Le soir, on donne les baguettes restantes à une association qui va les distribuer aux plus démunis. »

Julien Tranier, chef du bureau des événements et des expérimentations à la direction de l'attractivité et de l'emploi de la Ville de Paris



And the winner is...

Chaque membre du jury a goûté plus de 55 baguettes ! Le 1^{er} prix revient à Xavier Nétry, de la boulangerie Utopie (Paris 11^e). Nicolas Bonnet-Oulaldj et Franck Thomasse lui annoncent immédiatement la nouvelle par téléphone. Un appel émouvant pour le boulanger, particulièrement surpris de ce résultat. Il lui faudra plus d'une heure pour arriver à sa boutique et découvrir sur place l'accueil qui lui est réservé : Syndicat, mairie et journalistes l'attendent de pied ferme pour le féliciter et le solliciter. Le début de la gloire... officialisée quelques jours plus tard par la cérémonie de remise des prix en ouverture de la Fête du Pain, devant un public nombreux.



1^{er} Xavier Nétry, Boulangerie Utopie (Paris 11^e)

« On a appris notre première place il y a dix jours, et dès le lendemain on a vu l'impact que cela a eu sur nos ventes. C'est exaltant, très satisfaisant, mais c'est dur aussi parce qu'il y a une grosse demande à laquelle il faut répondre et on essaye de faire au mieux pour garder une très belle qualité de baguette. Le jour du concours, quand j'ai vu les baguettes sortir du four, j'avais un bon feeling car elles étaient très belles ! Et on sait que le visuel est très important, c'est la première chose à laquelle on fait attention quand on déguste une baguette. Mais je n'ai jamais pensé que j'allais gagner. C'était notre quatrième participation, on y est allé sans trop y croire, mais finalement notre acharnement a été récompensé. »







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)



Médailles de la reconnaissance professionnelle

Les médaillés 2024

En attendant les médailles olympiques qui seront décernées cet été, le Syndicat a remis celles de sa reconnaissance professionnelle à une trentaine de personnes réparties en trois catégories : or, argent ou bronze. L'occasion de remercier et de distinguer des professionnels de la boulangerie-pâtisserie et des soutiens du Syndicat.

C'est un moment singulier lors de la Fête du Pain, celui de l'émotion et de la reconnaissance. Sous un soleil radieux et devant une foule de futurs médaillés souriants (et parfois émus), le Président Thomasse a rappelé qu'il s'agissait là d'une des plus hautes distinctions de la boulangerie française !

« Ces médailles ont pour but de matérialiser la reconnaissance du Syndicat envers les patrons et les patronnes, les boulangers, les pâtisseries, et toutes les personnes dont les actions ont contribué à la pérennité de la boulangerie », a-t-il résumé. Chaque médaillé a eu le droit à un court texte lu rappelant des éléments biographiques : apprentissage, carrière, récompense à des concours... Parmi les médaillés, de nombreux boulangers à la retraite mais très impliqués dans

les événements organisés par le Syndicat comme les concours, des boulangers actifs qui ont donné du temps au Syndicat mais ont désormais quitté Paris, d'autres qui se sont illustrés par la formation de nombreux apprentis, et enfin des élus de la mairie de Paris : Anne Hidalgo, Olivia Polski et son remplaçant Nicolas Bonnet-Oulaldj.



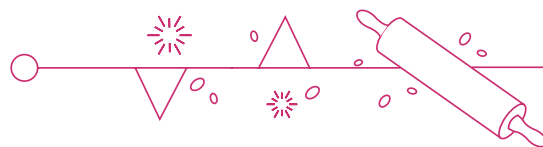
À la toute fin de la cérémonie et avant la désormais traditionnelle photo des médaillés, la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française a remis une médaille à Rémy Potey, boulanger retraité, par l'intermédiaire de son Président Dominique Anract. Ce

dernier a ainsi remercié « ce boulanger qui a eu des entreprises dans les Hauts-de-Seine, spécialiste des viennoiseries, des pâtisseries et de la galette aux amandes dont il a fourni l'Élysée pendant 18 ans, et surtout créateur du concours de la galette qui est aujourd'hui devenu un concours national. » Les médaillés ont ensuite pu échanger autour d'un verre de l'amitié.



« La reconnaissance du Syndicat me touche, elle me rappelle les bons moments passés ensemble, les plus difficiles aussi. Dès que je me suis installé à Rosny, ils sont venus me chercher pour être représentant de secteur donc j'ai tout de suite baigné dedans. Quand j'ai déménagé dans le 94, le Président partait à la retraite et j'ai été élu Président. J'ai pris

beaucoup de plaisir à travailler aux côtés de Franck Thomasse et du Syndicat, et à m'investir autant que je le pouvais dans cette aventure. » Ludovic Grimont



« Nous avons quitté l'Île-de-France pour nous installer à Reims l'an dernier. Cette médaille montre que nous n'avons pas été oubliés ; comme nous, nous n'avons pas oublié le Syndicat puisque nous sommes venus prêter main forte comme bénévoles pendant cinq jours sur cette Fête du Pain alors que notre boulangerie était ouverte. » Pauline Arrigault



PARTENAIRES

Les meuniers d'Île-de-France, association de bienfaiteurs



L'Association des Meuniers d'Île-de-France regroupe depuis 2022 les Moulins Viron, Moulin Hoche, Moulin Dumée, Moulin Foricher et les Moulins Familiaux. Partenaire essentiel de la Fête du Pain, elle fournit les précieuses 3 à 4 tonnes

de farine utilisées pendant les 10 jours de festivités et y assure la présence de nombreux démonstrateurs. Entretien avec son Président, Thomas Maurey.

Qu'apporte votre présence sur un tel événement ?

La situation régionale de nos meuneries fait que nous accompagnons quotidiennement les boulangers du Grand Paris. Être là aujourd'hui, sur le Parvis Notre-Dame, est une évidence et une continuité. Nous participons à tous les événements du Syndicat et nous y tenons beaucoup. En plus, sur la Fête du Pain, nous sommes présents à la fois pour les boulangers et pour le grand public qui vient découvrir les métiers de la boulangerie-pâtisserie.

Comment se concrétise votre soutien ?

Nous mettons en place une organisation avec des démonstrateurs (23 personnes) pour aider les boulangers bénévoles de la Fête du Pain, nous animons des ateliers, nous livrons également la farine, élément indispensable !

Comment se passe le travail sur la Fête du Pain ?

Le moment et le lieu sont très médiatisés, avec beaucoup de monde et de sollicitations mais c'est aussi festif. Pour les meuniers, c'est une expérience de travail qui sort du quotidien et riche d'enseignements. D'une part, nous sommes entourés d'excellents professionnels, notamment grâce à la tenue des concours. D'autre part, pendant que les visiteurs patientent pour découvrir et acheter les produits réalisés sur place, ils nous observent, nous questionnent. C'est aussi une opportunité pour nous de comprendre leurs attentes et leurs goûts.

Le fait d'être en Ile-de-France est un avantage, non ?

Cela montre qu'il est possible de consommer des produits locaux. C'est d'ailleurs une demande qui se développe de plus en plus, aussi bien de la part des boulangers dans leur choix de matières premières que chez les consommateurs. Le local et les circuits courts sont plébiscités, plus que le bio qui a tendance à stagner.

Qu'en est-il des farines dites « spéciales » ?

Elles sont de plus en plus appréciées : farines pures (farines de meule), farines d'épeautre, petit épeautre, farines complètes pour le pain nutritionnel...

Si vous deviez qualifier le partenariat avec le Syndicat ?

Partage, accompagnement et pérennité.

MAPA, 1^{er} assureur des artisans boulangers en France

Partenaire de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et du Syndicat des Boulangers du Grand Paris, la MAPA conseille les artisans boulangers, notamment vis-à-vis de leur santé qu'ils ont parfois tendance à négliger. Or, prendre soin de soi, se savoir protégé notamment en cas de problème de santé et/ou d'arrêt de travail sont déterminants : un accident ou une maladie pouvant avoir des conséquences importantes sur l'activité et le chiffre d'affaires.

Pour faciliter le quotidien des boulangers dont la charge de travail est élevée, des conseillers de la MAPA se déplacent au sein des boulangeries pour une approche personnalisée : prévention, risques incendie, entretien du matériel électrique, poussière de farine...

Frédéric Molinier, directeur général délégué la MAPA et de la mutuelle d'assurance de la boulangerie : « 1 boulanger sur 3 est assuré à la MAPA. Notre logique est que la MAPA et la mutuelle d'assurance de la boulangerie soient partenaires de l'ensemble des manifestations des boulangers. La Fête du Pain en fait partie, elle est incontournable. »



Une messe spéciale

Le dimanche 12 mai, Monseigneur Olivier Ribadeau-Dumas a célébré la célèbre « messe des boulangers » sous le chapiteau.

Dans son homélie, le recteur-archiprêtre de Notre-Dame de Paris a rappelé l'importance du pain et de sa symbolique pour les chrétiens, et a souligné les liens qui unissent Notre-Dame et le Syndicat des Boulangers du Grand Paris : « Depuis que la cathédrale est fermée, il n'y a plus que le parvis pour pouvoir prier. Cette fête des boulangers est donc une belle occasion pour célébrer une messe à leur intention, avec eux et pour eux. Cela fait des années que la Fête du Pain prend place sur le parvis Notre-Dame, il importe de dire et redire que c'est la bonne place pour un tel événement. Car, à l'intérieur de la cathédrale, nous célébrons la même chose que ce que nous fêtons ici : la vie, la solidarité, l'amour des uns pour les autres, le partage et cette volonté d'aller vers l'autre. »



Numéro 1 mondial de la levure de panification, le groupe Lesaffre est présent dans plus de 50 pays à travers le monde, notamment grâce à la présence des « Baking centers » qui fêtent leurs 50 ans cette année. L'occasion était trop belle de leur donner la possibilité de présenter quelques pains du monde devant le public international présent sur le parvis Notre-Dame.

du marketing et de la communication chez Lesaffre. Il y a beaucoup de touristes sur le parvis Notre-Dame qui aiment découvrir le pain français mais qui apprécient également de retrouver le pain qu'ils consomment chez eux. Cela suscite toujours des échanges avec les boulangers. »

La majorité des pains présentés vient du baking center de Marcq-en-Barœul, où convergent les recettes des baking centers Lesaffre du monde entier.



50 ans des Baking Centers Lesaffre

Fondés en 1974, les Baking Centers Lesaffre sont des centres de démonstration destinés aux professionnels de la boulangerie désireux de se former aux produits Lesaffre et aux grandes variétés de pain. Le premier a ouvert à Marcq-en-Barœul (59), puis d'autres se sont développés au-delà des frontières hexagonales afin que les boulangers puissent se former aux conditions particulières des pays qui présentent des conditions d'hydrométrie, de températures et de travail différentes, sans parler des farines et des matières premières. L'idée étant d'être au plus proche des conditions de travail du boulanger local. Il existe aujourd'hui plus de 50 Baking Centers Lesaffre dans le monde, où collaborent des démonstrateurs français et des boulangers internationaux, contribuant à la grande expertise de Lesaffre sur les pains du monde.



Fête du pain

« On a aussi fait des démonstrations sur place avec le matlouh du Maghreb, les conchas et les pan de muerto mexicains, le koulouri de Grèce, la focaccia italienne et le hot cross bun anglo-saxon », détaille Emmanuel Delebarre, conseiller technique en panification pour Lesaffre, présent sous le chapiteau pour faire les démonstrations et exposer les pains du monde au public à travers un long étal où l'identité de chaque produit est déclinée. « Le public international veut surtout manger des croissants et des baguettes de tradition, mais notre étal de pain du monde a été énormément photographié. Le pain, ça parle à tout le monde, c'est la base de l'alimentation dans énormément de pays et il y a une vraie curiosité des gens pour voir et goûter ce qu'il se fait ailleurs. »



“

« Le public international veut surtout manger des croissants et des baguettes de tradition, mais notre étal de pain du monde a été énormément photographié. »

Emmanuel Delebarre

LA CLÉ DE LA RÉUSSITE DE VOTRE PROJET, C'EST D'ÊTRE BIEN CONSEILLÉ

— +X —

BANQUE POPULAIRE RIVES DE PARIS

01 58 06 15 56*

— +X —

BRED BANQUE POPULAIRE

01 41 74 50 58*

— +X —

BANQUE POPULAIRE VAL DE FRANCE

09 84 98 98 98*

**BANQUE
POPULAIRE**

*Coût d'un appel local depuis un poste fixe.

Banque Populaire Rives de Paris - Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par les articles L 512-2 et suivants du Code monétaire et financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit - 552 002 313 RCS Paris - Société immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le N° 07 022 545 - www.oriass.fr - 76-78, avenue de France - 75204 Paris Cedex 13 - Téléphone : 01 73 07 48 37 - Télécopie : 01 73 07 78 05.

BRED Banque Populaire - Société anonyme coopérative de Banque Populaire régie par les articles L 512-2 et suivants du Code monétaire et financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit, au capital de 1 375 717 807,62 euros - Siège social : 18, quai de la Rapée - 75604 Paris Cedex 12 - 552 091 795 RCS Paris - Ident.TVA FR 09 552 091 795 - Intermédiaire en assurances immatriculé à l'ORIAS sous le n° 07 003 608.

Banque Populaire Val de France - Banque Populaire Val de France - Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable. Siège social : 9, avenue Newton - 78180 Montigny-le Bretonneux - SIREN 549 800 373 - RCS Versailles - www.bpvfbanquepopulaire.fr - Crédit photo : Getty - Avril 2021.





Concours du Meilleur croissant du Grand Paris



Le croissant olympique

Viennoiserie emblématique de la France et de son artisanat boulanger, le croissant sera certainement dans le viseur de milliers de touristes cet été, motivés par les Jeux Olympiques et la découverte de notre art de vivre. Les résultats du concours du meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP étaient donc particulièrement attendus cette année par les finalistes qui s'étaient donné rendez-vous sur le parvis Notre-Dame lors de la Fête du Pain.

C'est un concours très attendu par les artisans boulangers. Viennoiserie reine, associée à l'art de vivre français, le croissant est un produit phare de la boulangerie-pâtisserie française. Remporter cette année le concours du meilleur croissant du Grand Paris (ou obtenir un bon classement) revêt donc une importance toute particulière. La presse va relayer le nom du gagnant et susciter un enthousiasme local indéniable, et peut-être même arriver aux oreilles des futurs touristes.

Julien, tourier à la Boulangerie Moderne de Thierry Rabineau, en sait quelque chose. Cette boulangerie du 5^e arrondissement connaît une grande fréquentation touristique depuis son passage dans la série Netflix *Emily in Paris*. « On produit et vend beaucoup de croissants, c'est certain, confirme Julien. On a terminé deuxième l'année dernière, donc on aimerait bien décrocher le titre cette année. Ce serait un vrai plus qui parlerait à la fois à notre clientèle locale et à la clientèle internationale. Notre croissant se distingue des autres par son façonnage, la levée, la cuisson, mais on ne révolutionne pas la pâte à croissant. »



Yarriv Berreby, restaurateur reconnu du quartier du Sentier, a ouvert La boulangerie du Sentier, rue du Caire, en 2021. Participant pour la deuxième année consécutive au concours, il espère figurer en bonne place au classement final : « On a mieux préparé le concours que l'an dernier grâce à notre tourière coréenne hors-pair, je suis même venu à pied pour abîmer le moins possible les croissants. La baguette de tradition et le croissant sont les deux emblèmes de la boulangerie-pâtisserie française, il est donc très important que les artisans maîtrisent parfaitement ces deux produits. »

Après une première sélection par le jury, le 4 avril dans les locaux du Syndicat, les meilleurs croissants ont été jugés une seconde fois par une table finale constituée de professionnels, comptant notamment les vainqueurs du concours des trois années précédentes. Un mois plus tard, les résultats sont enfin dévoilés lors de la Fête du Pain. C'est la maison Doucet (Paris 12^e) qui l'emporte, devant la boulangerie Victoire (Paris 9^e) et Jean-Yves Boullier (Paris 15^e) !





Paroles de jurés

« J'ai trouvé le niveau très bon. Les croissants se démarquent généralement sur la qualité de leur feuilletage, leur cuisson et le croustillant. Aujourd'hui, il pleut, et cela joue forcément sur la texture des croissants, quoi que les artisans se sont souvent adaptés aux conditions météorologiques en poussant un peu plus la cuisson. Mon critère : est-ce que je retournerais en boutique pour acheter ce croissant ? »

Eugénie Pont, journaliste pour Fou de Pâtisserie

« On a goûté d'excellents croissants qui se distinguent nettement, et il y a pas mal de tout venant, plus ou moins bon. L'aspect est déjà très important car c'est très souvent le moteur de l'achat en boulangerie. Si votre croissant est tout plat, semble tout sec ou peu cuit, il ne suscitera pas l'envie et ne se vendra pas. Ensuite on le découpe et on regarde l'alvéolage. Évidemment, je prends en compte les conditions climatiques exceptionnellement humides aujourd'hui mais ça n'excuse pas tout non plus. »

Olivier Boudot, professeur à l'école Cordon Bleu Paris

« C'était un concours de très bonne qualité globalement, mais certains sortent vraiment du lot. Ils se distinguent sur l'aspect, le croustillant et aussi la légèreté en bouche. C'est ceux-là que l'on trouvera aux meilleures places parce qu'ils auront atteint les critères que l'on attribue au bon croissant : beauté du feuilletage bien cuit, croustillant et sensation de légèreté en bouche malgré l'utilisation importante de beurre. »

Élise Vignaud, fondatrice des sirops Lissip

« J'ai été juré sur la table des apprentis, et je dois dire que j'ai vu de belles choses, avec des visuels vraiment top. Côté dégustation, j'ai goûté des croissants qui sont sans aucun doute d'un niveau professionnel. C'est vraiment encourageant pour la suite de voir des classiques déjà très bien maîtrisés par les jeunes. »

Alexandre Sohm, chef pâtissier



• Le podium des apprentis



1^{er} Georges Doucet

Maison Doucet, Paris 12^e



« C'est une histoire de famille que nous avons commencée dans le 12^e arrondissement il y a 12 ans. Ma femme est à la caisse, ma fille Océane s'occupe de la viennoiserie et moi de la boulangerie. Ce croissant, je l'ai fait avec Océane. Je me suis occupé de la détrempe, la base du croissant, elle s'est chargée du tourage et du façonnage, et j'ai repris la main sur la dorure et la cuisson. Un vrai travail d'équipe, et c'est très beau de le voir aujourd'hui récompensé de cette manière ! »



Classement général

1	Georges DOUCET	MAISON DOUCET	234, rue du Faubourg Saint Antoine 75012 PARIS
2	Victoire DARY	BOULANGERIE VICTOIRE	12, rue Cadet 75009 PARIS
3	Jean-Yves BOULLIER	LE MOULIN DE LA CROIX NIVERT	39, rue de la Croix Nivert 75015 PARIS
4	Eric THEVENOT	VIBRATIONS GOURMANDES	101, Grande rue Charles De Gaulle 94130 NOGENT-SUR-MARNE
5	Hédi OUARDA	LES SAVEURS DE PARMENTIER	103, avenue Parmentier 75011 PARIS
6	Ludovic LHERAULT	MAISON LHERAULT	81, rue Mirabeau 92160 ANTONY
7	Thierry RABINEAU	BOULANGERIE MODERNE RABINEAU	16, rue des Fossés Saint Jacques 75005 PARIS
8	Inchul SHIN	MILDO	93, rue du Commerce 75015 PARIS
9	Rafik BEN BAKKAR	LA TRADITION	39, route d'Aulnay 93140 BONDY
10	Yongsang SEO	BOULANGERIE MILLE ET UN	32, rue Saint Placide 75006 PARIS

Classement Apprentis

1	Clara VANDEWOUDE	FERRANDI - PARIS	PARIS CARTON dans le 10 ^e à Paris
2	Dorian CAPICCHIONI	EPMT	BOULANGERIE DUMONT à Brunoy
3	Levana ATTIAS	CEPROC	LANDEMAINE dans le 11 ^e à Paris



PARTENAIRE

Le Syndicat des laiteries du beurre Charentes-Poitou AOP

Christophe Limoges, Président

« Nous sommes partenaires depuis la création de ce concours, et c'est important pour nous de l'être car 85 % de notre beurre est utilisé par des professionnels, dont beaucoup de boulangers-pâtisseries. C'est énorme ! Le beurre Charentes-Poitou AOP est une matière première noble, issue d'un territoire spécifique et au procédé de fabrication original. Il plaît aux artisans car ils savent que c'est avec de bonnes matières premières qu'on fait de bons produits. Ils apprécient également son goût de noisette, sa régularité, sa malléabilité, son haut point de fusion, qui sont des caractéristiques idoines pour réaliser de parfaits croissants. »



Alexia Col, responsable de la communication et du marketing

« Nous sommes ravis de pouvoir être partenaire de ce concours car l'usage de notre beurre est très apprécié des boulangers pour son emploi dans le feuilletage. Il a des caractéristiques spécifiques qui confèrent un caractère onctueux, croustillant au feuilletage, et il est facile et agréable à travailler dans le cadre du tourage. J'ai pu m'entretenir avec des boulangers qui l'utilisent au quotidien, d'autres plus occasionnellement et enfin ceux qui lui préfèrent d'autres beurres français. Notre beurre est labellisé, très qualitatif, et donc forcément, il a un coût, notamment pour assurer une juste rémunération aux éleveurs. C'est donc toute une chaîne de valeur qu'il faut valoriser en vendant un croissant, et inviter les consommateurs à se poser les bonnes questions quand ils achètent ce produit. »



SCOLAIRES

Les élèves à la Fête !

Le Covid avait tenu les élèves éloignés de la Fête du Pain. En 2024, pas question de se priver de ces rencontres plébiscitées et appréciées de tous. De quoi faire naître de nouvelles vocations ?

Pendant plusieurs jours, le grand chapiteau de la Fête du Pain a reçu des écoles du Grand Paris pour une découverte des métiers de la boulangerie. Tout le monde s'est félicité du retour des jeunes lors de cet événement incontournable.

Pour Nadine Perruca du Syndicat des Boulangers du Grand Paris, « tout est important quand on accueille un public jeune, notamment l'hygiène, indispensable dans les laboratoires. On tient à leur montrer comment ça se passe : lavage des mains, tablier, toque pour être dans de bonnes conditions de travail. Les écoles sont très demandeuses pour faire venir leurs élèves ; ce type de journées fait partie du parcours

d'orientation des collégiens et lycéens. On sait que certains élèves se sont orientés en boulangerie après être venus à la Fête du Pain. C'est aussi pour cette raison que nous ne dépassons pas 24 personnes à la fois, afin que les conditions soient optimales pour les jeunes. »

Vania, enseignante au collège Rosa Luxembourg à Aubervilliers est venue avec une classe de 3^e Segpa : « Nous sommes là dans le cadre des découvertes des métiers et aussi parce que nous travaillons sur un projet intitulé 'Les Secrets du pain'. Cette visite a intéressé mes élèves dès l'annonce. La rencontre avec les artisans-boulangers et la découverte des coulisses du métier sont importantes. Pour certains aujourd'hui, ce sera peut-être le déclic ! »

Pour Abdel, accompagnateur du collège Jean-Jaurès à Villepinte, « venir ici est à la fois un projet éducatif et un petit bonus pour la fin d'année. Cela leur permet aussi de faire une activité manuelle, ce que nous ne faisons pas forcément en classe ». Madame Goupy, professeur, ajoute : « je suis satisfaite de voir à quel point cela les intéresse ; ils voient comment ça se passe et repartent avec leur pain. Venant à chaque édition depuis plus de 15 ans, je note que l'intérêt des jeunes pour ces métiers est grandissant, peut-être grâce aux émissions TV. »

Côté formateur, on transmet son goût pour les métiers du pain : « On voit que les jeunes posent des questions, ont les yeux qui brillent et que ça leur plaît de faire du pain. C'est d'ailleurs ce qui m'attire dans la formation : faire passer des émotions, le plaisir, et le souci de bien faire », explique Michaël Leray, démonstrateur aux Moulins Foricher.

À la question posée à l'issue des ateliers, « Ça vous a plu ? », les réponses des jeunes sont unanimes : « Trop bien ! »



« 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.

   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.

ÉCOLES

Les apprentis en première ligne

Chaque année, les écoles sont présentes tant pour aider les autres boulangers volontaires à confecturer les produits vendus aux visiteurs que pour guider les jeunes scolaires dans leur orientation.

Ferrandi-Paris

« Je suis venu avec 10 élèves en formation CAP Connexe en boulangerie. La Fête du Pain met en valeur la boulangerie et les jeunes. C'est une belle expérience qu'ils vivent, avec des personnes très appréciables et dans un cadre agréable ».

Arnaud Savina, formateur

« C'est notre première Fête du Pain. Nous n'avions pas en tête la taille du lieu. C'est un grand labo, avec du monde, c'est un peu stressant mais c'est une belle opportunité car on voit les grands chefs boulangers travailler : un vrai plus. Et ici, les gestes sont rapides ! C'est plus sportif qu'à l'école ».

Alicia et Charlotte

Lycée Albert de Mun

« J'ai découvert la passion de ce métier lors de mon stage de 3^e. La manière de travailler de l'école m'a plu, je l'ai choisie pour cela. J'ai encore beaucoup de choses à apprendre : la technique, la rapidité... ».

Rayan, en bac pro boulangerie-pâtisserie



« Certains jeunes sont déjà diplômés en boulangerie et/ou en pâtisserie : ils ont envie de se perfectionner ou d'acquérir des compétences supplémentaires. Avec Damien Dedun, ils sont très bien entourés. Ce qui leur plaît ? Montrer leur métier au public et se mêler aux autres générations de boulangers ».

Cédric Yvon, professeur de boulangerie

« Je vise des postes de responsable, j'ai donc besoin de développer mes compétences, aussi bien en boulangerie qu'en pâtisserie. La Fête du Pain m'apporte énormément : on découvre différentes techniques, on rencontre des champions de France, d'Europe, du Monde. On apprend aussi à parler, à travailler devant un public... ».

Matthieu, en bac pro boulangerie-pâtisserie

CFA académique de Créteil

« Ici, nos jeunes vivent une expérience hors du commun, où il y a énormément d'artisans, des produits pas toujours habituels et un volume exceptionnel. Ils sont enchantés et sont très sollicités par les boulangers. »

Jean-Luc Houdayer, formateur

« Une journée comme aujourd'hui est passionnante : on voit énormément de techniques. La rapidité des gestes parfaits va me marquer : il faut que je m'améliore ! »

Ivan

EPMT

« Être présents à la Fête du Pain permet de se familiariser avec d'autres techniques de travail, de rencontrer du monde. Avec les très grands boulangers qui sont présents, les jeunes comprennent là où ils doivent aller. Les chefs boulangers sont très ouverts et les accueillent à 200 % ».

Yann Dubois, formateur en boulangerie

« Une journée comme aujourd'hui offre une très belle expérience, on voit des boulangers qui ont remporté des concours et on peut discuter avec les visiteurs. C'est très sympa. »

Pauline, en 3^e année de Bac Pro



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

Vous recherchez un Boulanger, un Pâtissier, une Vendeuse expérimentés

Nous vous proposons la meilleure solution pour votre établissement : Intérim / CDI

Ne perdez plus de temps contactez-nous !

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

Merci à tous pour votre venue sur le parvis de Notre Dame, lors de la fête du pain !

PAVAILLER BERTRAND PUMA FI

Pierre-François Renucci
 01 48 80 47 40
contact@paneopro.fr
www.paneopro.fr

Estelle Habert
 06 07 48 70 48
ehabert@pavailer.com
www.pavailer.fr



Fête du pain



Concours Régional de la Meilleure baguette de tradition française

Paris, 91, 92, 93 et 94



Les rois de la petite couronne

Les meilleures baguettes de Paris, des Hauts-de-Seine, de Seine-Saint-Denis et du Val-de-Marne se sont affrontées dimanche 12 mai sous le chapiteau de la Fête du Pain. Une compétition de haut niveau qui a vu s'imposer Abdelaziz Ben Addi, de la maison Tangarfa à Bondy (93). Il s'est ainsi qualifié pour la finale nationale dont les épreuves démarraient le lendemain.

La Seine-Saint-Denis en force !

La Seine-Saint-Denis a décidément la recette. Après Jean-Paul Taranne de Noisy-le-Grand en 2023, c'est Abdelaziz Ben Addi de Bondy qui a remporté le titre devant Tzu Chun Chang (La Parisienne, Paris 7^e) et Baptiste Sohier (Maison Sohier, Noisy-le-Grand) installé lui aussi dans le 93. Preuve s'il en fallait une que le département compte une myriade d'excellents boulangers !

La douceur du fournil

Les conditions météorologiques étaient quasiment optimales pour les concurrents : climat relativement sec, température modérée le matin et plus chaude l'après-midi, sans que le mercure ne s'envole. Mais les aléas du concours ne se résumant pas à la météo, les candidats ont dû gérer leur stress, appréhender une farine inconnue et s'adapter aux locaux et au matériel parfois capricieux.

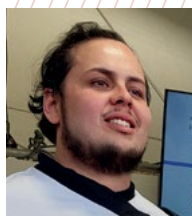


**Damien Dedun,
meilleure
baguette du
Val-de-Marne**

« Les conditions sont bonnes, il ne fait pas trop chaud. Je vais faire cuire mes baguettes 21 minutes exactement, on va pousser un peu la cuisson pour obtenir une belle caramélisation. J'avais gagné ce concours en 2022, j'avais fait partie des trois derniers de la finale nationale mais hélas, avec deux pénalités je n'avais pas pu terminer sur la plus haute marche. J'espère que c'est l'année de ma revanche ! »

**Baptiste Sohier,
2^e meilleure
baguette de
Seine-Saint-Denis**

« J'appréhendais la farine que je ne connaissais pas. Finalement, je me retrouve avec une pâte un peu plus humide que d'habitude. J'ai tiré au sort un four un peu capricieux, c'est le jeu. Ça fait deux fois qu'il saute depuis ce matin. On va juste croiser les doigts pour qu'il tienne bon pendant la cuisson. »



**Xavier Nétry,
meilleure baguette
de Paris**

« Je ne suis pas satisfait du tout de mon concours, j'ai eu un problème de four et j'ai eu du mal à m'adapter au changement de températures. Quand j'ai commencé le concours à 7h du matin, il faisait 20°C ; arrivé à 9h, il en faisait déjà 27. Je n'ai pas su bien le gérer, le tout dans un environnement et avec des farines qu'on ne connaît pas... Ce n'est vraiment pas simple. »



Un jury les pieds dans l'eau

Alors que la matinée fut belle et ensoleillée, la fin d'après-midi a réservé au jury une pluie battante et un vent froid. Des conditions peu idéales au moment d'aborder la dégustation, mais qui n'ont pas empêché les jurés de reconnaître le niveau élevé des baguettes ce jour-là.

« Il y a un très très bon niveau sur ce concours. Tous les candidats ont eu le bon réflexe de pousser un peu sur la cuisson puisqu'on garde du croustillant malgré l'humidité de l'air et après plusieurs heures d'attente pour certaines. Ça va se jouer sur des détails. J'en ai goûté deux ou trois que je trouve un peu au-dessus du lot. »

Olivier Boudot, professeur de boulangerie à l'école Cordon Bleu Paris

« La qualité des baguettes est assez homogène. Il y en a peut-être une ou deux qui sortent du lot, mais globalement le concours est de bon niveau. Dès que les pains étaient coupés, on a vite senti l'impact de l'humidité sur le croustillant des baguettes et la texture de la mie. On a donc fait en sorte d'en goûter plusieurs de chaque candidat pour trouver les moins atteintes par le climat. »

Flora Barin, ingénieure R&D en agroalimentaire



Paroles de partenaire

Marie-Christine Segui, représentante de la Métropole du Grand Paris partenaire du concours



« Créée en 2016, la Métropole du Grand-Paris intervient sur des thématiques différentes de celles de la région. Elle regroupe 136 villes de Paris, des Hauts-de-Seine, de la Seine-Saint-Denis et du Val-de-Marne et les représentants sont élus par les conseils municipaux de chaque ville. Nous travaillons tous ensemble dans l'intérêt de nos collectivités. Je suis ici pour représenter mon Président Patrick Ollier, mais également parce que je suis chargée des centres-villes vivants, dont les boulangers sont des acteurs très importants. La Métropole est partenaire de ce concours et en est très fière ! »

Une victoire en famille

Les frères Brahim et Abdelaziz Ben Addi se souviendront longtemps de l'année 2024. Sacrés meilleure baguette de Seine-Saint-Denis il y a quelques mois, les voilà désormais sur le toit de la petite couronne. Brahim était très ému. « C'est super ! Je suis super fier de mon frère qui vient de remporter un très beau concours avec un très bon niveau. On travaille ensemble. Je l'ai suivi toute la journée, je l'ai vu concentré, appliqué, c'est un très bel accomplissement pour notre boulangerie. »



« J'étais très stressé pendant la dégustation du jury car j'ai senti que j'avais fait un très beau concours et que mes baguettes étaient top. J'étais vraiment au maximum malgré le stress, malgré la météo. Ce n'était pas facile mais je me suis adapté. Maintenant on va voir ce que cela va donner sur le concours national, mais je suis déjà prêt à m'y mettre ! »

Abdelaziz Ben Addi

ARTISANS - COMMERÇANTS

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

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

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

Faites votre Diagnostic Prévoyance en moins de 3 minutes !



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

Conception & réalisation : Agence 42



Classement Grand Paris

- Abdelaziz BEN ADDI**
Boulangerie Tangarfa, 70 Avenue Anatole France 93140 BONDY
- Tzu Chun CHANG**
La Parisienne, 85 rue Saint Dominique 75007 PARIS
- Baptiste SOHIER**
Maison Sohier, 2, allée Christophe Colomb 93160 NOISY-LE-GRAND

Finalistes

Damien DEDUN
Les Délices de Fred, 94170 LE PERREUX-SUR-MARNE

Xavier NETRY
Boulangerie Utopie, 75011 PARIS

Gajou SIAIBOU
Etincelle de Gourmandise, 92320 CHÂTILLON

Ahmed BOURAS
Grall's Family, 92250 LA GARENNE-COLOMBES

77, 78, 91 et 95



Classement Grande Couronne

- Maxime GOMES chez Jacques-Edouard DUFFOUR**
Boulangerie Rouget, 95290 L'ISLE-ADAM
- Ivan STORK**
Aux Deux Épis,
77660 SAINT-JEAN-LES-DEUX-JUMENTAUX
- Leonardo DEGROUX**
La Gourmandise,
91320 WISSOUS

Finalistes

Valentin DELVALET
Paris Panem, 91400 ORSAY

Jonathan FAMULOK chez Julien DUHAMEL
Créateur De Gourmandises, 78630 ORGEVAL

Laurent LEGOUPIL
Les Délices de Saint-Nom,
78860 SAINT-NOM-LA-BRETÈCHE

François POLETO
Aux Délices du Morin, 77580 VILLIERS-SUR-MORIN

Oussama SAIDI
La Maison du Pâtissier, 95170 DEUIL-LA-BARRE



Boulangers,
concentrez-vous
sur l'essentiel.

Facilitez votre quotidien,
soyez accompagné toute l'année.

Gestion du social
Paie, Contrat,
Litige

Sécurisez votre création
Prévisionnel, Financement,
Investissement

Conseil spécifique
Croissance, Cession,
Transmission

Accompagnement personnalisé
Compta, Juridique,
Expertise



OPÉRA &
ASSOCIÉS
PARTAGEONS NOS TALENTS

Votre Expert-Comptable,
partenaire de votre création gourmande

242

BOULANGERIES
accompagnées
en 2023

1422

BOULANGERIES
Depuis 12 ans

4

ASSOCIÉS
Paulo FARIA
Vincent LECLERE
Natascha VIGNAUX
Nicolas ZIE-ME

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



Concours National de la Meilleure baguette de tradition française

Tradition et savoir-faire avant tout

À l'issue des concours régionaux du Grand Paris et de la grande couronne, la Fête du Pain accueille chaque année le concours national de la meilleure baguette de tradition française. Un temps fort réunissant les boulangers venus de toute la France, qui honore la diversité et l'excellence.

Cela se passe sur plusieurs jours, avec des candidats issus de sélections régionales dont l'Outre-Mer. Organisée par la Confédération Nationale des Boulangers-Pâtisseries Française, cette 10^e édition s'est déroulée en présence de nombreux journalistes, jurés, partenaires et bien sûr du public.

Difficile pour certains boulangers de préparer, en 6 heures, leurs 40 baguettes qui seront pesées, mesurées, jugées et goûtées par un jury de plus en plus connaisseur au fil des ans. Pas facile non plus pour les jurés de différencier, avec le plus de justesse possible, les baguettes, toutes plus belles les unes que les autres mais dont le goût, la mâche, l'odeur, l'alvéolage peuvent être déterminants. Ainsi, Lionel Mansiat, responsable du réseau commercial MAPA Assurances, reconnaît que « d'année en année, il est de plus en plus difficile de trancher, de faire un choix entre les baguettes de tradition. Je trouve que les boulangers du concours sont excellents et que le niveau est de plus en plus élevé ».

Une ambiance ambivalente

Sur un tel concours, on voit l'effervescence et on sent la tension. Chez les candidats, beaucoup ont une incroyable capacité de concentration et certains profitent de leur réserve naturelle, de leur timidité habituelle, pour se mettre dans leur bulle. Ainsi, le candidat gagnant du concours du Grand Paris,

Abdelaziz Ben Addi, restera concentré du début à la fin de sa sélection. Il n'ira pas en finale mais Eric Bleuzé (Président des boulangers du 93), qui le connaît bien, partagera avec lui quelques mots de réconfort, après l'effort et les résultats.

Une remise de prix sportive

Après deux jours de sélections, la troisième journée consacrée à la finale se conclut par la très attendue remise des prix. Le public, les partenaires, les médias sont nombreux à se masser devant le podium et sur la scène, impatients d'entendre le nom des 3 premiers afin de leur remettre la coupe, les différents prix et féliciter également tous les finalistes dont le travail est vivement applaudi, car chacun d'eux fait la fierté de sa région et de la profession, révélant la richesse des territoires et la diversité des talents.

C'est Nicolas Ledoux, 29 ans, boulanger à Citers (Haute-Saône), qui décroche cette année le titre national. Dans le métier depuis ses 18 ans, il se dit prêt à gérer les retombées qu'un tel concours peut apporter mais surtout à continuer à « défendre la vraie baguette de tradition, ce patrimoine français ».



- | | | |
|---|-----------------------|-------------------------|
| 1 | Nicolas LEDOUX | Bourgogne-Franche-Comté |
| 2 | Benjamin DURY | Nouvelle-Aquitaine |
| 3 | Frédéric GARCHITORENA | Nouvelle-Aquitaine |





DÉCOUVREZ
LE PROGRAMME
— 2024 de —
L'ACADÉMIE
l'école des MOULINS FAMILIAUX

ET INSCRIVEZ-VOUS
DIRECTEMENT EN LIGNE SUR

www.academiedesmoulins.com



LES MOULINS
FAMILIAUX

CULTIVONS NOS SAVOIR-FAIRE
Meuniers depuis 1903





1^{er} concours national du Meilleur sandwich

Des sandwiches de compétition

Idées et créativité étaient au rendez-vous du 1^{er} concours national du meilleur sandwich. Les boulangers sont des artisans du goût. Ils inventent de nouvelles recettes, innovent dans les associations d'aliments pour ravir aussi bien nos papilles que nos yeux. Alors que le snacking se développe à vitesse grand V, ce concours arrive à point nommé.

Côté organisateurs

Estelle Levy, directrice du développement territorial à la CNBPF

« Les participants ont fait preuve de beaucoup de créativité et de savoir-faire pour ce premier concours national. Ils venaient de toute la France et ont créé leurs propres recettes avec leurs ingrédients mais aussi avec un panier-surprise. Surtout, les 15 candidats devaient réaliser leur pain sur place. Ils ont été solidaires les uns des autres, se sont soutenus. L'intérêt d'un concours est aussi de faire connaissance avec d'autres boulangers, de découvrir de nouvelles recettes. La présence des femmes n'est pas toujours évidente sur les différentes compétitions en boulangerie-pâtisserie mais sur ce concours, deux jeunes femmes ont participé. Elles ont eu raison ! Malgré sa mésaventure (une partie de ses sandwiches sont tombés par terre mais, heureusement, elle en avait confectionné plus que le nombre demandé), Lucie Saby s'est classée 2^e et Amandine Brada, 3^e. Deux femmes sur le podium, ça fait plaisir. C'était la 1^{ère} édition mais pas la dernière ! »

Xavier Bordet, maître artisan boulanger, président du Jury du concours

« Sur ce concours, on voit la réalisation de pains originaux, à la mangue, à la papaye, bicolores... Les principaux ennemis des candidats sont la gestion du temps et de la pression qui, elle, peut faire oublier les connaissances acquises. Difficulté supplémentaire, il y a beaucoup, beaucoup de monde, ce qui gêne la concentration. Je suis là pour rappeler les règles du concours, vérifier que tout soit bien respecté : hygiène, organisation, équilibre et que le produit final puisse se manger à la main. Le sandwich est jugé sur l'aspect, le goût,

la texture et d'autres critères entrent en compte comme le poids. Le panier-surprise pour le sandwich carné a étonné les candidats : alors qu'ils s'attendaient à un produit un peu rare, on leur a imposé du jambon. Aujourd'hui, on voit de plus en plus de boulangeries qui proposent des sandwiches élaborés, ce qui répond à la demande des consommateurs de produits sains et équilibrés. Sur le concours, trois produits étaient à réaliser : sandwich végétarien, carné et produit de la mer. »

Côté jury

Gladys Gout, boulangère à Sedan (Ardennes) :

« Ce qui me plaît dans les concours est de voir l'innovation, découvrir ce que font les autres... Sur la première édition d'un concours qu'on juge, on est toujours un peu stressé, car il s'agit de quelque chose d'inédit, ce qui est le cas du concours du sandwich : comment noter le pain, les produits... ? Ce n'est pas évident et c'est une responsabilité. Il y avait de très beaux produits mais pas bons, des très bons mais pas beaux... Il y a eu de tout. Les coups de cœur et les gagnants sont vraiment des produits que j'ai appréciés, ils étaient mes préférés. »



Côté candidats

François Poletto, Villiers-sur-Morin (77), finaliste

« Je suis heureux d'avoir participé à ce concours et d'avoir représenté la région Île-de-France. Je suis plus content que déçu, même si évidemment on veut tous une place sur le podium. Ce type d'expériences fait grandir, permet de rencontrer de nouvelles personnes. Pour le produit de la mer, j'ai réalisé un sandwich à la Saint-Jacques dans un wrap ; pour le produit végétarien, un sandwich aux légumes dans une focaccia ; pour le carné (jambon imposé dans le panier surprise), j'avais fait un bretzel. Je n'avais jamais confectionné ces sandwiches en boulangerie : ce n'étaient que de la création et de l'imagination pour le concours... et un peu d'improvisation ! »

Baptiste Sohier, Noisy-le-Grand (93), accompagné de son frère Maxime.*

« D'habitude, les sandwiches chez nous, c'est une affaire d'équipe mais Maxime est à l'aise avec la cuisine et il aura de bonnes idées pour le panier-surprise. Sur un concours, on essaye de minimiser les risques, de tout prévoir. Je suis là avec sa femme pour le soutenir mais je ne veux pas le stresser. » – Baptiste Sohier.

« Nous sommes impatients de présenter nos plats en finale nationale. Pour le sandwich carné, on ne choisit pas l'ingrédient principal, donc ce ne sera pas un sandwich au canard, avec lequel nous nous étions distingués au concours du Grand Paris, mais je vais refaire le sandwich au tataki de thon. Pour le végétarien, ce sera tendance asiatique avec du tofu, des légumes marinés, des légumes frais, de la cacahuète... Dans tous les cas, on est loin du jambon-beurre même si c'est un classique qui plaît toujours. Personnellement, j'aime innover. Le choix des matières premières est important. Se préparer à ce concours, en se mettant dans une bulle, n'est pas possible pour moi car je suis un grand stressé mais je me rassure en me disant que c'est déjà énorme d'être là. Le challenge, c'est d'être

* Leur boulangerie a remporté le 1^{er} prix du concours du sandwich du Grand Paris. Pour la finale nationale, Maxime est aux manettes.



tout seul à tout faire : le pain, les préparations, le montage du sandwich. D'habitude, ça se passe en équipe et en famille. » – Maxime Sohier.



- | | | |
|---|-------------------------|----------------------|
| 1 | Dorian KITZINGER | Grand-Est |
| 2 | Lucie SABY | Auvergne-Rhône-Alpes |
| 3 | Amandine BRAIDA | PACA Corse |

Coups de cœur

- | | | |
|-------|------------------------|-------------------------|
| Carné | Julien GAUTHIER | Bourgogne-Franche-Comté |
| Végé. | Étienne BORDET | Occitanie |
| Mer | Lucas HORNY | Grand-Est |

MAISON MAURIAC

• ENTREPRISE FAMILIALE • CHARCUTERIE ARTISANALE •



FABRICATION EN ÎLE DE FRANCE • JAMBON PRÉ TRANCHÉ

COMPTAMAURIAC@ORANGE.FR

06.72.14.96.22

@MAISONMAURIAC

INVITÉS

La Fête du Pain accueille les boulangers-pâtisseries de Floride

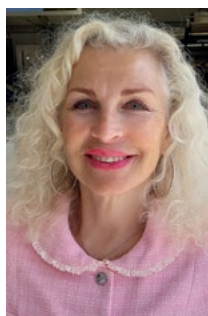
Du 7 au 10 mai, la Fête du Pain a accueilli dans son fournil deux champions de la boulangerie-pâtisserie venus de l'état américain de Floride. Mario Ramirez (meilleur croissant de Floride) et Yusel Montelongo (meilleur pain au chocolat de Floride) ont prêté main forte aux nombreux bénévoles pour produire pains et viennoiseries destinés à la vente au public.

Une fierté pour ces artisans, mais également pour le public américain ravi de voir deux de leurs compatriotes aux côtés des boulangers français, façonner des viennoiseries d'exception à l'ombre de Notre-Dame. Les échanges avec le public furent nombreux, et les selfies aussi. Une opportunité permise par Corinne Ouelhadj Engel, Présidente et fondatrice de la French American Association of Crafts & Trades, une association qui œuvre pour la promotion de l'artisanat français à travers les métiers de bouche, notamment en Floride.



Corinne Ouelhadj Engel

« Je suis une pâtissière et confitière franco-américaine installée depuis 16 ans en Floride. Il y a sept ans, j'ai commencé à monter des événements gastronomiques, et en 2021, j'ai fondé la première chambre des métiers et de l'artisanat en Floride. C'était une volonté de réunir les professionnels des métiers de bouche là-bas, et de créer un pont avec la France. Depuis la création de notre association, nous organisons de nombreux événements destinés à faire briller l'artisanat et le savoir-faire français en Floride. Nous avons ainsi organisé les concours des meilleurs baguette, croissant et pain au chocolat de Floride et, en 2022, nous avons reçu une délégation de boulangers franciliens à la suite de la signature d'un partenariat avec la CMA Île-de-France. Pouvoir faire venir Mario et Yusel sur la Fête du Pain, c'est quelque chose de très beau qu'on peut lire dans leurs yeux. Ils sont fiers de participer à un tel événement, ça marquera à vie leurs carrières professionnelles respectives, c'est certain ! »



Mario Ramirez, meilleur croissant de Floride

« Je suis né dans le pétrin car mes parents étaient boulangers en Colombie. Ce sont eux qui m'ont appris à faire les croissants, et j'ai toujours adoré les faire. Cela dit, la qualité de mes croissants a longtemps été inégale : parfois formidable, parfois décevante. Je suis donc allé me former auprès d'un des plus grands spécialistes mondiaux, l'Espagnol Nacho Ramiro. Depuis, je ne rate plus un croissant ! Je me fournis en farine chez les Grands Moulins de Paris et en beurre d'Isigny pour être le plus fidèle possible à ce que vous faites en France. Quand j'ai été contacté par Corinne pour faire le concours, j'ai cru à une blague. Mais j'y suis quand même allé et j'ai gagné. Cela m'a permis d'être devant vous aujourd'hui et j'en suis très heureux. »



Yusel Montelongo, meilleur pain au chocolat de Floride

« C'est un grand honneur pour nous d'être présents sur cet événement, ainsi qu'un sacré challenge car nous ne sommes pas habitués aux produits d'ici, aux températures... Mais cela nous pousse à nous améliorer, surtout que nous travaillons aux côtés des meilleurs : les Français ! Nous allons faire des baguettes, des croissants, des pains au chocolat... Nous avons été très bien accueillis par les boulangers d'ici, avec beaucoup de gentillesse et de bienveillance, c'est une très belle expérience. »



PARTENAIRES

Coopérative de sel de l'Île de Noirmoutier

Questions à Joël Piau, Directeur général.

C'est la première fois que vous êtes présent sur la Fête du Pain. Est-ce important pour vous d'être partenaire d'un tel évènement ?

Absolument. C'est un moyen pour nous de sortir de notre île et de faire connaître notre produit. On s'efforce de promouvoir, en panification, notre sel de terroir qui est naturel et contient des oligo-éléments et des minéraux. Ce nouveau partenariat est né d'une belle rencontre avec le Président Thomasse en janvier au salon Sirha Européen. La synergie pain-sel est intrinsèque à la fabrication. Comme les boulangers, nous recherchons avant tout la qualité.

La consommation de sel est souvent critiquée...

Il est vrai que les recommandations de consommation de sel sont à la baisse et que les boulangers ont dû réduire l'apport de sel dans leurs baguettes. Mais, avec un sel de qualité, vous pouvez réduire les quantités sans diminuer les qualités nutritionnelles. Le sel de Noirmoutier n'est pas raffiné et est récolté manuellement, donc sans choc. Il contient un taux de sodium inférieur aux sels industriels, donc bien meilleur pour la santé. La majorité des consommateurs, et même des professionnels, ayant tendance à faire l'amalgame entre qualité du sel et quantité de sodium, il est important d'expliquer.



AG2R LA MONDIALE : un partenariat qui dure

Muriel Debourges, responsable de développement accords de branche et responsable du Pôle alimentaire, Direction santé prévoyance.



Accompagner des métiers à l'identité singulière fait partie de notre ADN. Nous sommes très fiers des liens qui nous unissent à la boulangerie et du travail que nous menons ensemble pour que les professionnels du secteur puissent bien vivre leur métier. Nous avons parcouru un long chemin à leurs côtés, animés par deux ambitions : continuer à améliorer leur protection sociale et promouvoir l'identité de la filière. Ainsi, nous développons des régimes de santé et de prévoyance solidaires et adaptés à leurs besoins spécifiques et aidons les boulangers à rester en bonne santé. Nous souhaitons renforcer encore notre accompagnement pour soutenir le secteur face aux défis qu'il rencontre : attractivité, santé, bien-être au travail, impact du réchauffement climatique...

Partenaire de la profession depuis de nombreuses années, nous sommes pleinement engagés à ses côtés pour renforcer l'attractivité des métiers, valoriser les savoir-faire et les jeunes talents. C'est tout l'enjeu des manifestations et concours que nous soutenons, notamment la Fête du Pain. À titre personnel, je suis heureuse de travailler pour les boulangers depuis plus de 15 ans, métier de passion, de contacts, de partage. Cette année, j'ai été membre du jury du concours national de la meilleure baguette de tradition française. C'est très intéressant et riche d'enseignements : pas facile de noter des produits quasiment parfaits pour une consommatrice de tradition ! »

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

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

BÉNÉVOLES

Les bénévoles, rouages essentiels de la Fête du Pain

Une belle fête, cela s'organise. Ces 10 jours sur le parvis Notre-Dame où visiteurs, boulangers, apprentis et partenaires se croisent, ne serait pas possible sans la mobilisation des bénévoles. Michel Lecomte, Président de l'Amicale des anciens boulangers, nous explique les points les plus importants pour garantir un beau moment de partage.

Comment prévoit-on le recrutement des bénévoles ?

Je participe à l'organisation de la Fête du Pain en ce qui concerne les bénévoles, depuis 14 ans. Pour la préparation et la vente des produits, nous devons recruter des personnes volontaires pour assurer la fluidité entre la production et la vente et satisfaire ainsi les visiteurs tout au long de la journée. Pour cela, une vingtaine de personnes sont nécessaires et se répartissent les tâches.

Les anciens boulangers se relaient pour venir travailler. Malgré la fatigue – car nous ne sommes plus tout jeunes –, nous sommes motivés par l'ambiance, l'esprit de camaraderie. Certains d'entre nous viennent de différents coins de France (Loiret, Bretagne, Normandie...) et cela fait vraiment plaisir. Pour optimiser nos chances de recruter le nombre nécessaire de personnes, nous avons utilisé plusieurs canaux de communication : appels téléphoniques, e-mails, Facebook. Les temps changent : avant, cela se faisait par courrier. On s'y met deux mois avant la date pour être fin prêts et assez nombreux le jour dit.

S'agit-il uniquement de personnes de l'Amicale des anciens ?

Principalement, car il est difficile de faire venir les plus jeunes. Mais certains boulangers en activité, connus et excellents, sont là chaque année, encadrent les plus jeunes venus des écoles de boulangerie-pâtisserie et mettent la main à la pâte, devant les visiteurs, avec une dextérité et une rapidité incroyables. On a aussi de l'aide en vente avec des non-retraités : voir différentes générations sous un même chapiteau, c'est super, non ? On est tous réunis par la même passion. Les jeunes sont d'ailleurs admiratifs du travail que les anciens effectuent ici, chaque jour, car il faut bien le reconnaître, c'est assez physique.

Nouveauté cette année : Le Syndicat des Boulangers du Grand Paris a fait un appel à bénévoles sur sa page Instagram. Ce ne sont pas moins de 10 jeunes boulangers supplémentaires qui sont venus nous aider !



Quelles sont les recettes fabriquées et vendues aux visiteurs ?

Elles sont décidées lors de réunions de travail au Syndicat. En partant de recettes de base, on crée de nouveaux produits en viennoiserie, en entremets (le flan aux noisettes a fait fureur) : on propose ainsi des Paris Rolls, des croissants/sandwichs, des sandwichs traditionnels. Tout est fait sur place par les bénévoles et on ajuste les quantités en fonction des informations données par les équipes de vente. Les produits ont énormément de succès, qu'il s'agisse de baguettes de tradition française, de viennoiseries, de desserts...

Comment envisagez-vous la prochaine édition ?

J'encourage tous ceux qui n'ont jamais participé à la Fête du Pain à nous rejoindre, en se rapprochant du Syndicat. L'ambiance est extraordinaire, l'entente incroyable, ce qui facilite la productivité. Quand j'étais en activité, je venais déjà, à chaque édition, sur mes jours de congés. Tout le monde devrait participer à ce beau moment de communion !



« La Fête du Pain ? C'est aussi dur que reprendre le travail après les vacances. Mais c'est aussi la passion du métier et le plaisir de se retrouver ! »



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

Au service de la boulangerie-pâtisserie depuis 40 ans.

sodraco
La maîtrise de l'expertise comptable

SAS D'EXPERTISE COMPTABLE
ET DE COMMISSARIAT AUX COMPTES

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



PARTENAIRES

Médecis, toujours aux côtés des artisans boulangers



Proche des organisations professionnelles et des chefs d'entreprise, la mutuelle Médicis est présente à la Fête du Pain depuis plusieurs années. Son Président, Christian Martin, est un ancien boulanger.

Société non capitalistique, Médicis accompagne les travailleurs indépendants et les aide à différents moments de la vie, y compris en les incitant à anticiper le moment de la retraite et de la diminution des revenus. Ainsi, elle propose des bilans retraite gratuits pour aider les boulangers – qui pour beaucoup commencent leur activité professionnelle très jeunes – à prendre conscience de l'importance de l'épargne-retraite, sachant qu'une retraite complémentaire peut améliorer le niveau de vie.

Elle soutient aussi les jeunes boulangers via des apports financiers, à l'instar du Prix Médicis, pour les aider à passer le permis de conduire, accéder à des formations, s'équiper en informatique. Gérée par des professionnels actifs, Médicis les soutient en cas de difficultés financières. Capable d'analyser les situations des artisans boulangers et d'y apporter une solution, elle met également en relation les jeunes boulangers avec des Meilleurs Ouvriers de France pour favoriser la transmission de l'excellence.

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

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 • boulangier@efec.fr

eficio



Une confiance renouvelée avec les banques populaires

La Fête du Pain est aussi l'occasion de renouveler la convention de partenariat entre la Banque Populaire Rives de Paris, la BRED et la Banque Populaire Val de France, et le Syndicat des Boulangers du Grand Paris. Une signature marquée par la convivialité des échanges et la volonté de soutenir les artisans boulangers.

Pourquoi est-il important de réitérer cette convention chaque année ?

Cela fait plus de 100 ans que nous accompagnons les commerçants-artisans. C'est dans notre ADN. Il est donc normal de continuer à les soutenir. Cette convention est basée sur la fidélité, l'écoute et la reconnaissance des différentes parties.

Vous parlez aussi souvent de proximité...

En effet. Cette proximité, c'est aussi voir les artisans travailler. Être avec les boulangers à la Fête du Pain change des rendez-vous que l'on peut avoir avec eux habituellement. Ici, on est à la fois avec eux ET avec les visiteurs, c'est-à-dire leurs clients.

Qu'est-ce qui vous réjouit lors de cette Fête ?

C'est une très belle manifestation au cœur de Paris. Cette année est particulière avec les Jeux Olympiques... Ce temps fort avec les boulangers lance les festivités : on note une grande mobilisation.

Comment accompagner au mieux les boulangers dans leur développement ?

Par la continuité, à toutes les étapes de leur entreprise, via des financements, des prêts, des garanties, des cautions, des solutions d'encaissement, des interfaces pour le recrutement, mais aussi du conseil, du coaching... De la création de leur boutique au développement de leur affaire, en passant par la reprise d'un fonds, la banque et son écosystème sont présents.

Mohammed Sacker, directeur marketing et des partenariats du groupe BRED

Laetitia Droniou, responsable des Partenariats Professionnels et Entreprises / Direction du Développement, BRED

Myriam El Aroui, directrice du marché des professionnels, de l'entreprise et de l'agriculture, Banque Populaire Rives de Paris

Olivier Simon, chargé d'affaires, partenariats et conquêtes professionnelles, Banque Populaire Val de France



« La SOCAMA est une société de caution mutuelle qui garantit les prêts des artisans, commerçants et professions libérales, clients de la Banque Populaire. Elle est administrée par des experts métiers, notamment des artisans boulangers qui apportent leur savoir-faire du métier. »



PARTENAIRES

Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Paris et de l'Ile-de-France

Francis Bussière, Président



« La boulangerie est l'un des premiers métiers de l'artisanat. Comment imaginer que la CMA ne soit pas partenaire de cette merveilleuse Fête du Pain ? Nous sommes très heureux d'être présents sur le parvis Notre-Dame. En tant que maçon, j'en suis particulièrement ému. On est ici dans la transmission séculaire des métiers. Dans une cathédrale, on parle du pain... Pour montrer ce qui nous unit, on pourrait imaginer prendre du pain, c'est-à-dire de la farine, de l'eau et du sel, afin de réaliser un liant avec les pierres. Ce serait un très beau symbole, n'est-ce pas ? Je vais proposer cette idée à Franck Thomasse, Président du Syndicat, pour l'année prochaine !

Je me battraï toujours pour l'artisanat, essentiel à notre pays. Il est notre richesse. Le lien social et le lien économique ont été tissés par les corporations comme celles des boulangers. L'artisanat est encouragé, valorisé par la CMA qui fêtera son centenaire en 2025 : ce sera là aussi une belle fête, où nous allons notamment promouvoir l'apprentissage. Les métiers de la boulangerie-pâtisserie, c'est aussi une histoire incroyable de transmission des gestes. »

Forum Design

Louise Poirier, directrice commerciale



Quel est l'intérêt d'être partenaire de la Fête du Pain ?

Tout d'abord, il s'agit d'une aide concrète. Forum Design est fabricant de mobilier spécialisé en boulangerie et a prêté deux ensembles de meubles pour faciliter la présentation et la vente de produits sur ce site hors norme du parvis Notre-Dame. Notre apport a été apprécié aussi bien des boulangers que des équipes de vente, y compris en termes d'ergonomie... ce qui est important compte-tenu de l'immense travail qu'ils fournissent. Par ailleurs, cela offre une belle visibilité à notre société puisqu'un boulanger nous a passé commande après avoir vu nos meubles en situation sur la Fête du Pain. Cela attire des clients parisiens qui ne nous connaissent pas nécessairement et nous permet également de gagner en crédibilité.

Quel est le rôle de l'ameublement dans une boulangerie ?

Le choix de l'aménagement et de l'ameublement peut avoir un bel impact sur le chiffre d'affaires. En améliorant la présentation des produits, en agencant de manière pratique pour les équipes, on accompagne le boulanger dans son quotidien et on valorise son travail. De manière concrète, l'ameublement concerne aussi les vitrines réfrigérées et ventilées, un choix de matériau noble, des spécificités dans les dimensions, le logotypage...

Les boulangers savent-ils toujours ce qu'ils veulent ?

Bien qu'ils aient externalisé depuis longtemps l'agencement de leur boutique, ils ont quelques idées. Mais cela ne nous empêche pas de leur faire des propositions, de leur présenter d'autres concepts, de nous adapter à leurs besoins et à leurs goûts. Les tendances changent mais on doit toujours assurer la satisfaction des artisans. Nos produits doivent être fonctionnels, attirants, pratiques et répondre à des normes précises. Tout est fabriqué en Basse-Normandie, de A à Z. Ce vrai Made in France est aussi un gage de qualité.

Un grand merci !

Merci à l'ensemble des partenaires sans lesquels la Fête du Pain ne pourrait être organisée. Chaque année, des entreprises fidèles nous renouvellent leur confiance et d'autres s'intègrent à ce bel écosystème formé pour saluer l'excellence de nos boulangers, ravir les visiteurs, et faire rayonner l'artisanat français.

Bien que tous différents, les partenaires ont un point commun : leur goût pour le pain, leur exigence vis-à-vis de la qualité, l'envie de participer à la transmission des gestes.

Qu'il s'agisse d'apports de matières premières, de mise à disposition de personnels (démonstrateurs moulins, boulangers, touriers), de conseils avisés en termes de santé, prévoyance, retraite, de contrats négociés, d'investissements personnels en tant que jurés, de financements, de prêts d'équipements et de matériels... chacun a apporté sa pierre à l'édifice, sur ce lieu emblématique qu'est le parvis Notre-Dame.

Ensemble, nous avons montré une fois de plus que l'union fait la force. La Fête du Pain a été un très beau succès. Chers partenaires, ce succès est aussi le vôtre !

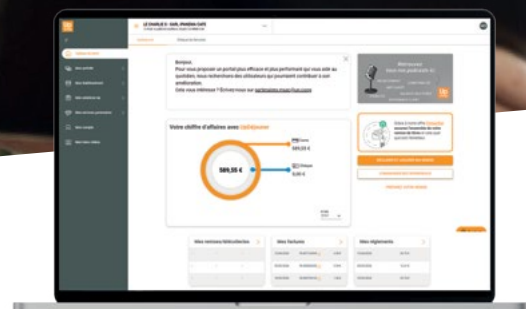
La Fête du pain 2024 en chiffres

- Plus de **70** partenaires
- **10** jours de festivités
- Plus de **100** bénévoles
- **50 000** visiteurs environ soit **5 000** visiteurs par jour

Quelques mots pour définir le partenariat avec le Syndicat des Boulangers du Grand Paris ?

heureux d'être là ✨ continuité ◯ échange ✨
historique ◯ plaisir ✨ proximité ◯ fidélité ◯
gourmandise ✨ populaire ◯ efficace ✨
partage ✨ confiance ◯ engagement ◯
innovation ✨ incontournable ◯ professionnel ✨

PROFITEZ DES FONCTIONNALITÉS DE VOTRE PORTAIL : MONCOMMERCE.UP.COOP !



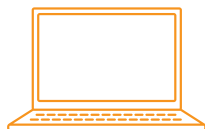
Vous acceptez UpDéjeuner et n'êtes pas encore inscrit sur moncommerce.up.coop ?

Avec moncommerce.up.coop, visualisez votre chiffre d'affaires réalisé avec les titres-restaurant UpDéjeuner, et obtenez facilement et rapidement les informations clés concernant votre commerce.

Profitez de nouvelles fonctionnalités pensées pour vous simplifier la vie :



Commandez
vos bordereaux
et vos enveloppes
sécurisées



Déclarez
en ligne la remise
de vos titres papier



Consultez & exportez
l'ensemble
de vos factures



Retrouvez
les offres attractives
de nos partenaires, recrutement,
création de sites internet...

Inscrivez-vous dès aujourd'hui et profitez de toutes les fonctionnalités de votre portail ! Munissez-vous simplement de votre n° de SIRET et de votre n° d'agrément CNTR et rendez-vous sur moncommerce.up.coop

Up

**Ça fait du bien
au quotidien**

COMPTABILITÉ

L'amortissement du fonds commercial acquis entre le 1^{er} janvier 2022 et le 31 décembre 2025 : un vrai régime de faveur ?

Le 16 septembre 2021, en réaction aux difficultés subies par les commerçants du fait de la crise sanitaire, le gouvernement a présenté un plan de 20 mesures en faveur des indépendants. Parmi ces mesures a été annoncée la possibilité d'amortir les fonds commerciaux acquis entre le 1^{er} janvier 2022 et le 31 décembre 2025. Ce dispositif, à première vue attrayant, n'est cependant pas toujours si avantageux.

Le Code général des impôts prévoit la possibilité d'amortir certains éléments d'actif, c'est-à-dire qu'il permet de déduire fiscalement une portion de leur prix d'achat chaque année, afin de tenir compte de leur durée d'utilisation limitée dans le temps, leur valeur diminuant du fait de leur utilisation (c'est le cas d'un four par exemple). Ce n'est, en principe, pas le cas des fonds commerciaux, qui ont une durée d'utilisation considérée comme illimitée d'un point de vue fiscal. Il convient de préciser qu'il ne faut pas confondre la notion de fonds commercial (purement comptable) et de fonds de commerce. Le fonds commercial n'étant qu'une composante du fonds de commerce, qui comprend la valeur de la clientèle, de l'enseigne, du nom commercial et des parts de marché notamment.

La Loi de Finances pour 2022 permet (ce n'est pas une obligation) l'amortissement des fonds commerciaux acquis entre le 1^{er} janvier 2022 et le 31 décembre 2025 sur une durée de dix ans. Ainsi, un dixième de la valeur du fonds commercial sera déduite du résultat imposable jusqu'à ce que le fonds commercial ait une valeur nette comptable de 0 € (c'est la méthode d'amortissement la plus courante). Les cessions de titres de sociétés ne sont pas concernées. Ce dispositif facilite ainsi l'installation des artisans et l'investissement (travaux, acquisition de nouveaux équipements) en améliorant leur trésorerie.



Mais, l'amortissement des fonds commerciaux présente également des inconvénients. En particulier, ce dispositif deviendra un désavantage au moment de la revente du fonds de commerce, si le vendeur n'est pas éligible aux dispositifs d'exonération de l'imposition de la plus-value de cession (notamment en raison du prix de cession ou pour départ à la retraite). En effet, si le fonds de commerce appartient à une société soumise à l'impôt sur les sociétés, la plus-value correspond à la différence entre le prix de cession et la valeur comptable du fonds de commerce. Si le fonds commercial a été amorti, la valeur comptable du fonds de commerce a été diminuée de la valeur du fonds commercial et la plus-value imposable sera donc nettement plus élevée. De plus, ce dispositif favorisant l'investissement, peut inciter les vendeurs à surévaluer le prix de cession de leur fonds de commerce. Il conviendra également de prendre garde à ne pas s'endetter de manière excessive en surestimant l'impact de ce régime fiscal de faveur.

La possibilité d'amortir les fonds commerciaux acquis entre le 1^{er} janvier 2022 et le 31 décembre 2025 constitue un avantage fiscal intéressant pour les boulangers. Elle offre des avantages significatifs en termes de trésorerie et de soutien à l'investissement, tout en comportant certains inconvénients à ne pas négliger. Chaque boulanger doit donc évaluer soigneusement ses choix en fonction de sa situation spécifique et de ses objectifs à long terme. N'hésitez pas à consulter votre expert-comptable ou votre avocat pour des conseils personnalisés adaptés à votre situation.

Mélanie BRAUGE-BOYER
Avocate à la Cour

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 Insrite au Tableau de l'ordre des Experts-Comptables de Paris-IDF



france expertise comptable

Claude BAROUCH Fondateur
David BAROUCH

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



RH

JO : adapter la durée du travail

Pendant la période des Jeux Olympiques et Paralympiques, le Ministère du travail via le Drieets autorise le dépassement :

- de la durée quotidienne maximal de travail effectif de 10 heures ;
- de la durée hebdomadaire moyenne de 44 heures maximum sur 12 semaines consécutives, dans la limite de 46 heures maximum.

En principe fixée à 11 heures, la durée du repos quotidien peut-être réduite à 9 heures sur décision administrative.

Afin de simplifier les démarches des entreprises, un guichet unique géré par la Drieets Ile-de-France centralise le traitement des demandes de décisions administratives en matière de durée du travail et notamment les demandes de dérogations de droit au repos hebdomadaire :

drieets.idf.jop.travail@drieets.gouv.fr



RH

CPF : un reste à charge de 100 €

Depuis le 2 mai, tous les salariés souhaitant bénéficier de leur Compte Professionnel de Formation devront payer un reste à charge de 100 € quel que soit le montant de la formation, et non plus 10 % de la formation comme précédemment.

Pour rappel, le CPF permet chaque année aux salariés d'acquérir 500 €, et 800 € pour les salariés les moins qualifiés ou en situation de handicap. Ces sommes sont cumulables jusqu'à un certain montant. Si le CPF n'est pas utilisé, il stagne à 5 000 € (ou 8 000 €). Chaque salarié conserve ses droits à la formation tout au long de sa vie professionnelle, jusqu'à la retraite, même en cas de changement d'employeur ou de période de chômage.

Administré par la Caisse des dépôts et consignations, le montant est calculé automatiquement. Chacun peut connaître ses droits en allant sur le site www.moncompteformation.gouv.fr.

 Décret n° 2024-394 du 29 avril 2024



CAISSES AUTOMATIQUES





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

MATBURO 01.43.43.20.73

NOUVEAU!

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

Pas de sous-traitance SAV 100% MAISON

 **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

 **HUCHET DEMORGE**

LE SPÉCIALISTE DEPUIS 1949 DE LA CESSIION DE
BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Membres de la Chambre Syndicale des Mandataires en Fonds de Commerce et Industrie de France et de la Caisse de Garantie CGAIM
Carte Professionnelle 1.05.07 - R.C. Paris 8572 196 095

autre secteur d'activité : hôtellerie

59 avenue de la Grande-Armée, 75116 PARIS
01.40.67.71.11

info@huchet-demorge.com www.huchet-demorge.fr [@HUCHET-DEMORGE](https://www.instagram.com/huchet-demorge) [@CABINET HUCHET-DEMORGE](https://www.linkedin.com/company/cabinet-huchet-demorge)

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

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@pierresilve-avocats.fr

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

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
01 42 15 56 36
contact@blob-avocats.com

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

 **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

 **Grisoni & Associés**
CHARLES GRISONI

AVOCATS

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

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

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



IBIS
VIENNOISERIE

**SANS
ÉMULSIFIANTS**

TOUJOURS AUSSI EFFICACE ET **SANS ÉMULSIFIANTS** !

- ✓ Recette élaborée sans aucun émulsifiant
- ✓ Nouvelle génération d'améliorants
- ✓ Ultra performant en pré-poussé surgelé
- ✓ Tolérance de la pâte, meilleur volume, feuilletage régulier
- ✓ Spécialement adapté à la viennoiserie, pain de mie, produits briochés
- ✓ Un dosage limité : 0,8% du poids de farine

**Disponible chez votre distributeur habituel :
essayez-le !**



Application Lesaffre&moi
disponible gratuitement sur

Disponible sur
App Store

DISPONIBLE SUR
Google play

LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

103, rue Jean Jaurès - 94704 Maisons-Alfort Cedex

Email : info.lesaffrefrance@lesaffre.com - www.lesaffre.fr



Découvrez

LE PAIN AUX *Cranberries*



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

