

IBF

La Boulangerie Française

DEPUIS 1908

N°495

La boulangerie
vous accueille

du mercredi
au samedi
de 7 h à 20 h

..

et le dimanche
de 7 h à 14 h

2^{ME} PRIX
AU CONCOURS DU
MEILLEUR CROISSANT

AU BEURRE DE

GRAND PARIS

2022

PRIX DU VAL-DE-MARNE

Fermeture hebdomadaire

**Conjuguer travail
et temps libre**

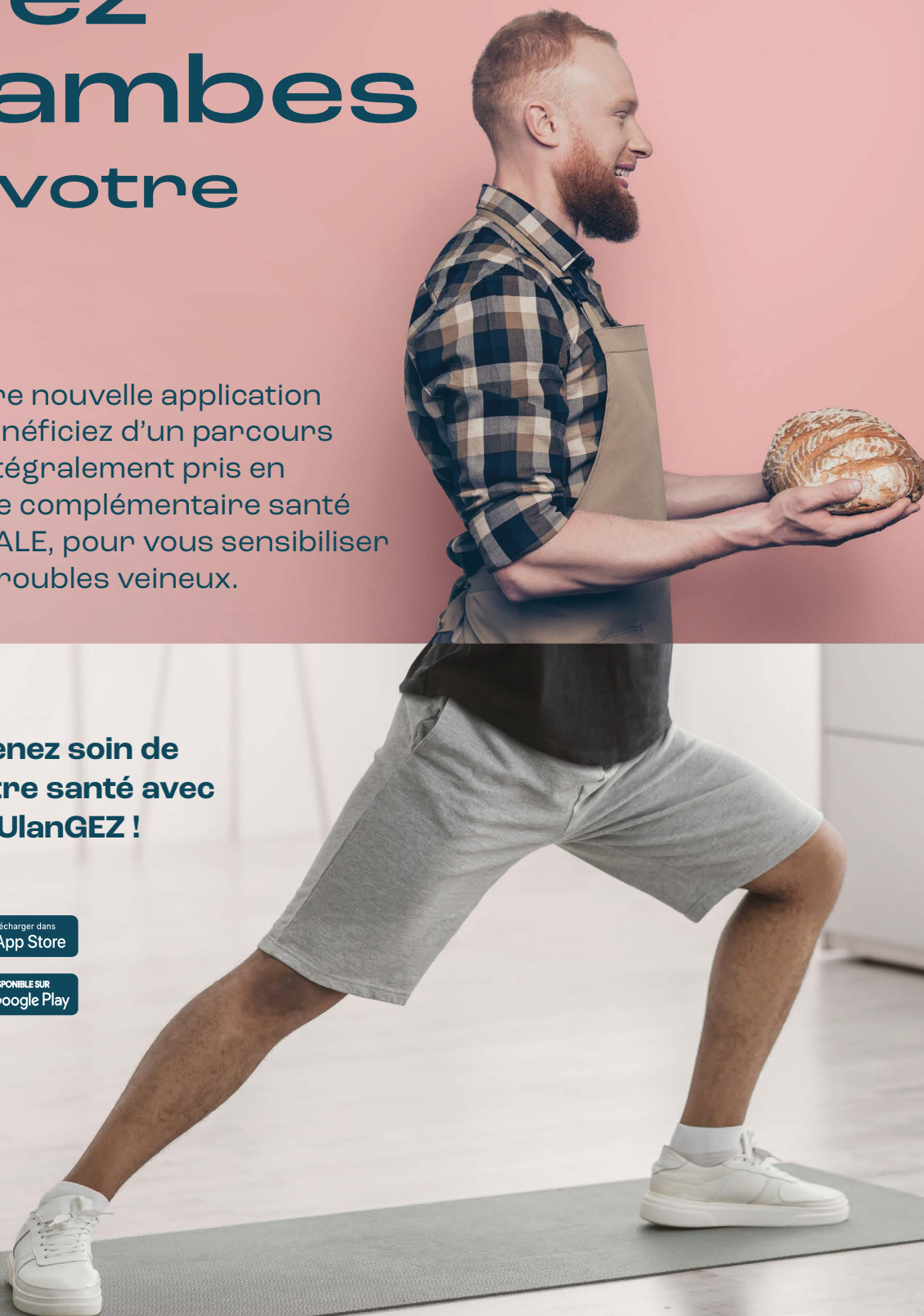
NOVEMBRE 2024

Soyez en jambes pour votre santé

Téléchargez votre nouvelle application
prévention et bénéficiez d'un parcours
personnalisé, intégralement pris en
charge par votre complémentaire santé
AG2R LA MONDIALE, pour vous sensibiliser
aux risques de troubles veineux.



**Prenez soin de
votre santé avec
BOULanGEZ !**



Agenda

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 21 au 22 novembre 2024

Salon Paris pour l'emploi

Place de la Concorde - Paris

Mardi 26 novembre 2024

Convention Internationale de la Boulangerie Moderne

Pavillon des Étangs – Paris

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

Trêve des confiseurs

Du vendredi 20 décembre 2024 au jeudi 9 janvier 2025

Pendant cette période, les boulangeries-pâtisseries peuvent rester ouvertes 7 jours sur 7 à la condition de respecter les droits légaux et conventionnels des salariés en matière de repos hebdomadaire.

En dehors de cette période, les établissements sont tenus de respecter leur fermeture hebdomadaire.

Pour Paris : Arrêté préfectoral n°97-066

Pour la Seine-Saint-Denis :
Arrêté préfectoral n°970/878

Pour les Hauts-de-Seine :
Arrêté préfectoral DCL/BRGE n°84

SOMMAIRE



Profession

Job de Boulange pour vos recrutements	4
Fermeture hebdomadaire : conjuguer travail et temps libre	6
Le nombre d'apprentis en hausse dans les entreprises artisanales	10
Sécurisez vos prochains contrats d'énergie	11
Partenariat avec les titres restaurant UP COOP	11
L'Observatoire FIDUCIAL 2024 de la boulangerie-pâtisserie	11



Actualités

La formation CTM Vente	12
Concours du Meilleur Pain Bio d'Île-de-France 2024	15
19 ^e Prix du Goût d'Entreprendre	18
Règlement : Concours de la Meilleure galette aux amandes du Grand Paris	20
À la rencontre des métiers de la gastronomie	22
L'École de meunerie et des industries céréalières fête ses 100 ans !	24
Trophée de la Meilleure Baguette de Tradition Française du Val-de-Marne	25



Juridique

La garantie assistance de votre complémentaire santé ...	28
L'attestation d'immatriculation au RNE	30

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, Mabillet, Pailliet, Picquenard, Thomasse - Durée jusqu'au 31-12-2058.
• Siège social : 7, quai d'Anjou 75004 Paris - Tél. : 01 43 25 58 58 - www.boulangersdugrandparis.com • Directeur de la publication : Franck Thomasse
• Responsable de la rédaction : Franck Thomasse • Régie éditoriale : S.E.P.D.B.P.
• Conception et réalisation : Grafikmente • Rédaction : Adeline Chazelle, Matthieu Aussudre, France Delory, Deborah Valenduc • Crédits photos : ©Margot Michel (couverture), ©La Boulangerie Française, ©iStock, ©Matthieu Aussudre, ©France Delory, ©Bénédite Topuz, DR • Impression : CIA Graphic • Publicité au journal : S.E.P.D.B.P. Tél. : 01 43 25 58 58 • Gestion abonnements : 7, quai d'Anjou 75004 Paris • I.S.S.N. 0758.4164 • Abonnement annuel : 53€ TTC - Prix au numéro : 6€.



@boulangersparis



@boulangersdugrandparis



@boulangers-du-grandparis





Job de Boulange : une solution pour optimiser vos recrutements

Le Syndicat des Boulangers du Grand Paris a créé il y a 2 ans LA plateforme pour l'emploi dédiée au secteur de la boulangerie : jobdeboulange.fr.

Après une refonte du mécanisme d'inscription et un travail de sourcing de nouveaux candidats, le site est de nouveau opérationnel et surtout plus intuitif.

Objectif : maximiser vos chances de pourvoir vos postes grâce à notre accompagnement personnalisé.

JOBDEBOULANGE.FR, qu'est-ce que c'est ?

C'est une plateforme pour l'emploi dédiée au secteur de la boulangerie.

Contrairement à d'autres plateformes pour l'emploi, seuls des boulangers, touriers, pâtisseries et vendeurs en boulangerie candidatent.

Résultat : uniquement des CV pertinents à trier et un recrutement optimisé.

Comment ça marche ?

Côté candidat, on se crée un compte, on charge son CV et on accède aux dernières offres du secteur.

Côté employeur, on se crée un compte, on peaufine éventuellement sa page de présentation avec une photo de sa boulangerie et un texte vantant les valeurs que l'on défend, et on poste son annonce via un formulaire simplifié.

Le candidat postule à l'annonce en un clic via la plateforme. Le CV est envoyé directement par mail à l'entreprise. L'employeur fait son tri et contacte le profil le plus intéressant.

Comment est-on accompagné dans cette nouvelle démarche ?

Dans un premier temps, le Syndicat s'engage à vous guider sur la plateforme au besoin. Une démonstration personnalisée peut être organisée sur demande.

Dans un deuxième temps, si votre recrutement est urgent, le Syndicat peut relayer votre annonce sur ses réseaux sociaux à votre demande afin de la faire gagner en visibilité.

Avec jobdeboulange.fr, le Syndicat des Boulangers du Grand Paris repense le service « aide au recrutement ». Tandis que vous faites part de vos besoins directement sur jobdeboulange.fr, le Syndicat s'attèle à sourcer de nouveaux talents. Anciens élèves des écoles/CFA, demandeurs d'emploi en reconversion, ou simplement professionnels en quête de changement de poste... nous allons à leur rencontre et les orientons vers jobdeboulange.fr.

Plus le vivier de talents sera grand, plus rapides seront vos recrutements.

Alors, n'attendez plus : créez votre compte jobdeboulange.fr dès aujourd'hui et postez vos annonces, nous nous chargeons de ramener les talents !





JOB DE BOULANGE

Job de Boulange : la plateforme de l'emploi des métiers de la boulangerie pâtisserie

Depuis de nombreuses années, le service emplois du Syndicat soutient activement les boulangers-pâtisseries dans leur recherche de personnel. Ce service devient digital pour accroître son efficacité.

Notre partenaire Hangers.io, qui intervient déjà dans notre secteur professionnel et maîtrise parfaitement les connaissances métier nécessaires, a su apporter par cette plateforme numérique sur mesure une vraie plus-value au niveau de la pertinence des critères de recherche.

Notre rôle d'entremetteur entre les boulangeries-pâtisseries de la France entière et les potentiels candidats est ainsi renforcé.

Vos avantages directs

- une page « entreprise » personnalisée avec des critères détaillés du ou des postes que vous proposez, des informations sur vous et vos valeurs, des liens vers votre site et vos réseaux sociaux...
- un accès facile à toutes les candidatures CV pour chacune des offres publiées.

Les avantages pour vos potentiels candidats

- des filtres avancés qui permettent de chercher selon le type de contrat, le secteur géographique...
- des job alertes : un réel atout pour vous. En enregistrant une alerte avec leurs critères de recherche, si vous postez une offre correspondante à ces critères, les candidats recevront une notification par e-mail.



Alors, flashez et découvrez jobdeboulange.fr



Fermeture hebdomadaire : conjuguer travail et temps libre

Depuis la pandémie de Covid-19 et les multiples confinements, les problèmes de recrutement, déjà présents dans de nombreuses boulangeries, se sont considérablement amplifiés. Le personnel se fait rare, parfois fugace, et il devient très difficile de maintenir des équipes stables. À côté de cette problématique spécifique aux chefs d'entreprise, celle plus universelle du bien-être au travail et de l'épanouissement personnel résonne de plus en plus fort, tant du côté des salariés que des patrons. Certains ont d'ailleurs choisi de réorganiser le travail dans leurs entreprises pour offrir, ainsi qu'à leurs salariés, davantage de temps de repos. La Boulangerie Française a souhaité donner la parole à quelques-uns d'entre eux, convaincus que l'avenir de leur entreprise, et plus globalement de la boulangerie artisanale, se construira en prenant en compte ces aspirations.



Samba Hamadou a ouvert sa première boulangerie en 2017 au Moulin de Pleyel à Saint-Denis, puis trois autres à Montrouge, Levallois et dans le 20^e arrondissement. Ses boulangeries regroupent une quarantaine de salariés et ferment les week-ends.

J'avais deux stratégies lorsque j'ai ouvert ma première boulangerie : développer le snacking et nouer des partenariats avec de grandes entreprises et administrations pour me permettre de fermer les week-ends, tout en ayant un modèle économique viable et pérenne. Ce choix, je l'ai fait pour plusieurs raisons : lors de ma formation, j'ai énormément travaillé, notamment les week-ends, et j'ai vu beaucoup de patrons avoir une vie sociale très compliquée, faisant face à des divorces et ne voyant pas leurs enfants. Je ne voulais pas reproduire ce modèle. Et puis j'ai vu un virage avant le Covid, celui d'une génération qui considère que le travail passe après la vie personnelle. Et si on ne comprend pas cette aspiration, on se retrouve en conflit avec son époque. Aujourd'hui, les gens veulent davantage de temps libre et n'ont pas envie de travailler douze heures par jour. Il faut s'adapter, et on peut être sûr que les salariés le rendront à

l'entreprise en termes de motivation et d'investissement. J'ai aussi remarqué que je faisais face à peu d'arrêts maladie de mes salariés. On fait un métier difficile, où la fatigue peut vite arriver, et avoir du temps libre permet de prévenir ce genre de risques. J'essaie d'être à l'écoute de mes équipes et de comprendre au mieux leurs soucis familiaux et de santé. Il vaut mieux prévenir qu'être en situation de conflit avec un salarié qui ne se sent plus épanoui dans l'entreprise. Fermer les week-ends me permet de n'avoir aucun problème pour embaucher ni pour garder mes équipes. Je travaille avec des gens qui sont là depuis des années. Offrir les deux jours de week-end à ses salariés, c'est top ! Mais je sais bien que tout le monde ne peut pas le faire...



“



Priscilla et Sébastien Hayertz sont les propriétaires de la boulangerie Raphaëlle depuis décembre 2009. Située sur la butte Montmartre, cette affaire compte une dizaine de salariés et ferme les week-ends.

Nous avons décidé de fermer les week-ends il y a deux ans car je n'arrivais pas à fidéliser mon équipe du week-end, constituée d'étudiants. De plus, nous avons deux enfants avec qui nous ne passions jamais nos samedis et dimanches, ce qui devenait pesant. La période de confinement nous a fait comprendre que les gens étaient capables de s'adapter à l'entreprise si celle-ci offre des produits qu'ils apprécient. À cette même période, nous avons perdu cinq de nos salariés, et deux solutions se sont offertes à nous : soit on remplaçait ces personnes, soit on décidait de fermer les week-ends. En comparant la baisse de chiffre d'affaires à la baisse des charges, on se rend compte que nous sommes plus rentables aujourd'hui qu'avant. Avant la fermeture des week-ends, nous étions à 810 000 € de chiffre d'affaires annuel en 2022, et en 2023 nous sommes descendus à 773 000 €. Mais si l'on regarde le résultat net, nous sommes à 58 000 € contre 50 000 € l'année précédente. Nous avons également beaucoup moins de problèmes pour fidéliser nos salariés. Depuis que nous avons pris la décision de fermer les samedis et dimanches, personne n'a vraiment bougé. Ne plus avoir à gérer les problèmes de personnel est une économie de temps considérable, et cela soulage notre santé mentale. Notre façon de fonctionner a changé de manière significative. Lorsque nous travaillions les week-ends, c'était le rush permanent, comme en restauration lors du coup de feu. Désormais, c'est beaucoup plus calme, nous vendons nos produits de manière plus linéaire et l'ambiance de travail est beaucoup plus saine. Notre clientèle s'est adaptée : certains font leur stock pour le week-end, d'autres vont à la concurrence ces deux jours-là. Nous avons d'ailleurs mis en place des produits pour ceux qui

”

« Notre clientèle s'est adaptée : certains font leur stock pour le week-end, d'autres vont à la concurrence ces deux jours-là.

Nous avons d'ailleurs mis en place des produits pour ceux qui font leurs provisions du week-end : des brioches à longue conservation, des viennoiseries crues congelées que les gens peuvent cuire chez eux, et des grosses miches de pain proposées le vendredi. »

font leurs provisions du week-end : des brioches à longue conservation, des viennoiseries crues congelées que les gens peuvent cuire chez eux, et des grosses miches de pain proposées le vendredi. Nous avons toujours été des patrons qui mettaient la main à la pâte, et les employés voyaient mon mari Sébastien qui était épuisé. Il fallait soit prendre cette décision, soit vendre la boulangerie car nous étions à bout de fatigue. Nous avons tellement gagné en qualité de vie depuis que nous ne regrettons absolument pas ce choix !





Erick Thevenot est le propriétaire de la boulangerie Vibrations Gourmandes à Nogent-sur-Marne depuis 10 ans. Elle compte 17 salariés et ferme le mercredi et le jeudi.

J'ai repris une boulangerie qui a toujours fermé deux jours, le mercredi et le jeudi. Il y a une entente entre les boulangeries du secteur qui permet ce fonctionnement, puisque mes concurrents ferment également deux jours ou une journée et demie. Nous nous partageons donc la clientèle en bonne intelligence. C'est un système qui est confortable pour tout le monde : le salarié et le chef d'entreprise, qui peuvent bénéficier de deux jours de repos consécutifs, toujours les mêmes. Lorsque les salariés arrivent dans l'entreprise, ils sont vite convaincus par cet emploi du temps. Mais les deux jours de congés consécutifs ne suffisent pas, il faut aussi que les conditions de travail soient bonnes pour les garder. Il faut un laboratoire propre, confortable avec du matériel de qualité, dans lequel il est agréable de travailler. Pour recruter, ces deux jours de repos consécutifs restent attractifs, mais ils le sont moins qu'il y a quelques années. On n'échappe pas totalement aux difficultés de recrutement que rencontre toute la profession, même si cela doit être un peu plus facile pour nous. Le salaire n'est plus l'argument principal dans le recrutement ; c'est devenu le temps libre accordé au salarié. Travailler tous en même temps est une bonne chose, cela contribue à une bonne ambiance au sein de l'entreprise. Et en tant que chef d'entreprise, on est plus tranquille, car lorsque la boulangerie est fermée, je suis en repos et je n'ai plus la crainte qu'il se passe quelque chose en mon absence, avec la boulangerie qui tourne sans moi.

Je remarque une tendance chez certains confrères qui optent pour des amplitudes horaires très larges et du 7j/7. Je ne vois pas cela comme une évolution positive du métier ; c'est même une régression sur plusieurs aspects : le social, la santé physique et mentale des boulangers, et la qualité des produits. On épuise complètement ceux qui travaillent, on rencontre des difficultés à gérer le personnel, à le recruter, et on baisse inexorablement la qualité des produits que l'on souhaite proposer. Ce n'est pas le chemin que doit emprunter l'artisanat, ce qui pourrait d'ailleurs le conduire à sa perte. Nous devons respecter nos clients comme nos employés. Ne pas proposer des produits que nous ne mangerions pas aux clients et des conditions de travail dans lesquelles nous n'aimerions pas évoluer aux employés.



Frédéric Comyn possède cinq affaires à Paris et Sceaux, et compte 165 salariés. Une majorité de ses salariés bénéficie de trois jours de repos consécutifs.

Nous avons lancé la semaine de quatre jours, avec trois jours de repos consécutifs, mais c'est encore en phase de développement. Nous avons commencé par le pôle chocolaterie, puis le pôle pâtisserie, et c'est en train d'être mis en place avec les boulangers. Cela nécessite une certaine organisation et, surtout, il faut que les gens jouent le jeu, sinon on peut vite se retrouver en sous-effectif. Pour recruter et fidéliser les équipes, c'est un argument phare. Trois jours de repos consécutifs, dont certains le vendredi-samedi-dimanche, garantissent une meilleure qualité de vie pour les salariés, et cela n'a pas de prix. Nous savons maintenant que l'argent n'est plus l'élément moteur d'une carrière, la qualité

de vie est très importante. Nous connaissons comme tout le monde des difficultés à recruter, mais nous avons peut-être moins de turn-over et de difficultés à fidéliser le personnel. Même pour gagner 100 € de plus ailleurs, ils réfléchissent à deux fois avant de perdre une journée de repos par semaine, soit quatre jours par mois, ce qui est énorme. Ce n'était pas une volonté des salariés, c'était vraiment moi qui voulais mettre cela en place. Certains de mes salariés ne veulent pas car ils trouvent que cela rend les journées de travail trop longues et préfèrent rester à deux jours de repos. Nous nous adaptons, ce n'est pas un problème.

Il y a eu deux déclics qui ont conduit à cette décision. Le premier, c'est lorsque nous avons construit l'atelier de production pour la pâtisserie, la chocolaterie et la glacerie. Ce sont des locaux flambant neufs avec une facilité de nettoyage certaine, et nous avons constaté qu'on passait le même temps à nettoyer, que ce soit dans un petit ou un grand local. Je pars du principe que nettoyer n'est pas une passion ; on préfère faire des gâteaux, mais cela fait partie du travail. Un salarié passe environ deux heures par jour à nettoyer le laboratoire et entretenir le matériel. Nous sommes une trentaine, et nous avons calculé que nous allions gagner 60 heures de travail par semaine, soit presque deux salariés, en retirant une journée de travail. Nous offrons du confort aux équipes, nous gagnons en productivité, et les salariés sont plus contents de passer moins de temps à nettoyer qu'à faire des gâteaux. Nous sommes également plus rentables à travailler quatre jours plutôt que cinq.



“



Grégory Pailliette est propriétaire de la Maison Pailliette à Saint-Mandé (Val-de-Marne). Elle compte une quinzaine de salariés et ferme le dimanche après-midi, le lundi et le mardi.

J'ai repris cette boulangerie il y a cinq ans, et cette fermeture hebdomadaire avait déjà été mise en place par mes prédécesseurs trois ans plus tôt. Nous sommes dans un quartier où il y a beaucoup de concurrence, et historiquement les boulangeries du quartier avaient l'habitude de fermer deux jours par semaine, de façon plutôt alternée. Ces deux jours et demi de repos c'est, certes, un petit plus pour le recrutement, mais ça permet surtout une bien meilleure organisation au sein de l'entreprise. Faire des roulements, ça tempore, mais c'est tout le temps compliqué. Au moins, là, on est tous au travail en même temps, en congés en même temps, c'est tellement plus simple ! Si on parle chiffres, fermer deux jours et demi n'empêche aucunement la croissance et le développement. La preuve : quand j'ai repris cette affaire, elle faisait 470 000 € de chiffre d'affaires annuel, on a quasiment doublé en cinq ans. Ouvrir 6 jours, voire 7j/7, je n'ai jamais trouvé cela intéressant. Ça a un effet pansement, mais dans la durée, c'est un piège. Si on a un coup dur, on pourra toujours ouvrir une journée de plus. Mais, si je devais ouvrir un jour en plus, il faudrait que j'embauche quelqu'un en plus, et ça me coûterait plus cher. Je ne serais pas forcément gagnant.

Au printemps dernier, l'équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle a été le thème d'une séance plénière du Conseil économique, social et environnemental (CESE), la troisième assemblée constitutionnelle française après l'Assemblée nationale et le Sénat. Cela montre bien que ce sujet est devenu une préoccupation majeure pour de nombreux Français, dont le rapport au travail est en plein bouleversement depuis plusieurs années. Ce phénomène s'est accéléré avec la pandémie de Covid-19 et les épisodes de confinement.

La boulangerie-pâtisserie artisanale ne fait pas exception : nous avons constaté que tant les salariés que les patrons aspirent à un meilleur équilibre entre leur vie professionnelle et personnelle.

À cet enjeu s'ajoutent les difficultés de recrutement dans ce secteur, qui ne sont pas sans lien de causalité. En effet, les entreprises qui réorganisent le temps de travail pour permettre à leurs salariés de bénéficier de davantage de jours de repos consécutifs sont moins affectées par le turn-over que celles qui n'ont pas encore pris cette initiative. La stabilité des équipes, si recherchée, est peut-être à ce prix, et non celui d'une augmentation salariale qui passe désormais en second dans la motivation du postulant. La quête de temps libre est devenue l'aspiration principale des salariés, et elle rejoint de plus en plus celle des chefs d'entreprise, qui ne souhaitent plus sacrifier leur vie de famille. Comme le dit Samba Hamadou, il s'agirait de ne pas entrer en conflit avec son époque...

ÉTUDE

Le nombre d'apprentis en hausse dans les entreprises artisanales*

Pour l'année scolaire 2022/2023, ce ne sont pas moins de 203 570 apprentis qui ont été formés dans une entreprise artisanale. Cette hausse de 5 % s'explique notamment par la diversification des parcours et du profil des apprentis.

Si une majorité d'apprentis prépare un diplôme de niveau 3 de type CAP (61 %), la réforme a permis à des élèves ou étudiants en réorientation, des demandeurs d'emploi ou des salariés en reconversion de se tourner également vers les métiers de l'artisanat.

Le nombre d'apprentis accueillis et formés en entreprise artisanale de moins de 20 salariés poursuit sa progression, principalement grâce à l'artisanat des services (+9 %) et de la fabrication (+8 %).

Véritable tremplin pour accéder rapidement à l'emploi, ils ne sont pas moins de 67 % à avoir un emploi 6 mois après leur diplôme.

Les 5 activités artisanales qui forment le plus grand nombre d'apprentis en 2022-23 :



La boulangerie-pâtisserie

28 450 (-3 %)



La coiffure

22 970 (+8 %)



La réparation automobile

17 950 (+5 %)



Les services d'aménagement paysager

11 420 (+6 %)



Les travaux d'installation électrique

10 850 (+2 %)

« Ces chiffres permettent de souligner l'attractivité de l'artisanat auprès des jeunes et la volonté tenace des petites entreprises de s'engager à leur côté pour transmettre leurs savoirs », Antoine Ermeneux, Directeur général de MAAF.

*Baromètre ISM-MAAF – Septembre 2024



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

cabexconseil.fr

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



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



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



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

 ÉNERGIE

Sécurisez vos prochains contrats !

Nombre de boulangers disent que le renouvellement de leur contrat d'électricité ou de gaz est devenu aussi important que celui de leur bail commercial. Le prix est important, les clauses contractuelles et les astérisques aussi !

Depuis bientôt 2 ans, le Syndicat a sélectionné pour vous 2 fournisseurs d'énergie – Engie Entreprises & Collectivités et Synelva – qui ont répondu à nos conditions : pas de tarifs heures d'hiver, pas de surprises avec l'Arenh ou révisions tarifaires en cours de contrat. La conclusion d'un nouveau contrat d'énergie est désormais plus simple et plus sûre pour les adhérents du Syndicat. Et, nous avons chez ces 2 fournisseurs des interlocuteurs privilégiés pour répondre aux soucis potentiels.

Aujourd'hui, le marché est plutôt stable et bas. Ainsi, nous proposons aux adhérents dont le contrat se termine dans les prochains mois, et jusqu'à fin 2025, de réserver dès à présent leur prochain contrat et de se « rattacher » un par un aux groupements d'adhérents (clauses identiques) ayant désormais les mêmes échéances : 31/12/2026 ou 2028 (Engie E & C) ; 31 déc. 2025/26/27 (Synelva).

Contrairement à ce que laissent entendre des courtiers, il n'y a pas de prix de gros sur les molécules d'énergie mais les économies se font sur le back-office... C'est possible avec le Syndicat et un système de souscription bien rodé, aussi bien en groupement que contrat par contrat (conditions aussi avantageuses).

Afin d'avoir une proposition de contrat, contactez-nous par mail : crise.energie@boulangerie75.org

 PARTENARIAT

Des tarifs préférentiels sur les titres restaurant UP COOP



La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française vient de signer une convention de partenariat avec l'émetteur de titres restaurant UP COOP, prévoyant des tarifs préférentiels au profit des adhérents jusqu'au 31/12/2024.

Les tarifs sont les suivants :

Titres-restaurant papier 2024 :

- 4,75 % de la valeur du titre
- Tarif négocié Confédération : 4,30 % soit 9,5 % de remise

Titres-restaurant dématérialisés 2024 :

- 3,95 % de la valeur du titre + 0,06 € par transaction
- Tarif négocié Confédération : 3,78 % + 0,04 € par transaction soit une remise de 8,1 %

Pour bénéficier de ces tarifs, les boulangers-pâtisseries adhérents devront adresser un email à reseau.repas@up.coop et transmettre les documents suivants :

- Le nom du point de vente avec sa raison sociale, l'adresse et le numéro de Siret
- Un justificatif de son adhésion au Syndicat pour l'année 2024. Pour cela, veuillez contacter Nadine Perruca au 01 43 25 92 89 ou nperruca@boulangerie75.org.

 ÉTUDE

L'Observatoire FIDUCIAL 2024 de la boulangerie-pâtisserie vient de paraître

Le ticket moyen se porte bien !

Indicateur de bonne santé économique, le ticket moyen est à la hausse dans les boulangeries-pâtisseries avec des ventes diversifiées (5,92 € en 2023). En complément du pain, 80 % des points de vente proposent cette année du snacking ou des plats préparés, 16 % des viennoiseries, pâtisseries ou chocolats. Cette tendance permet une amélioration globale du chiffre d'affaires.

Progression du prix de la baguette

Le prix de la baguette atteint les 1,08 € en moyenne contre 1,04 € l'année dernière. Si l'écart peut paraître faible en moyenne, la tendance est à l'augmentation des prix avec 25 % des boulangers-pâtisseries qui proposent une baguette supérieure à 1,10 €. La fréquentation ne ralentit pas avec plus de 300 clients en moyenne par jour dans les points de vente.

Amélioration de la performance

Cette année, les coûts de production sont stabilisés et le résultat net gagne un point en moyenne pour l'ensemble des entreprises. Le temps de travail productif des dirigeants est en légère hausse, pour une durée d'ouverture hebdomadaire de 56h qui demeure élevée.

Le dirigeant a d'ailleurs augmenté sa rémunération brute annuelle de 26 % soit 55 065 € en moyenne, en France.

Des coûts d'énergie à maîtriser

Pour la troisième année consécutive, le coût global de l'énergie est en progression et représente en moyenne 4,34 % du chiffre d'affaires. Cette charge pèse davantage sur les petites entreprises pour lesquelles elle représente 7,25 % de leur chiffre d'affaires, contre 3,62 % pour les boulangeries-pâtisseries de plus grande taille.

Le point de vente type

La boulangerie type est exploitée par un couple dont le dirigeant est âgé de 48 ans. Elle a en moyenne 6 salariés. Elle est située en milieu urbain, avec une ouverture hebdomadaire moyenne de 56 heures.



La formation CTM Vente : au service de la satisfaction

Pour fidéliser les clients et valoriser les produits, les boulangers-pâtisseries se reposent sur les personnes dédiées à la vente. Mais comment faire quand les vendeuses et les vendeurs manquent d'informations ? Pourtant plein de volonté, le personnel de vente pourrait améliorer leurs ventes si seulement ils avaient bénéficié d'une préparation complète. Comment répondre efficacement et agréablement aux clients quand la file d'attente s'allonge et que l'impatience monte ? Comment expliquer, par exemple, le label *Boulangers de France*, quand on ignore ce que c'est ? Une seule réponse : la formation !

Initié il y a 6 ans par l'École Christian Vabret en partenariat avec le Syndicat des Boulangers du Grand Paris et l'appui de TournemainConsult, le Certificat Technique des Métiers Vente en Boulangerie (CTM Vente) vient récompenser une année de formation dédiée.

Développer les talents dont la boulangerie a besoin

Pour les employeurs, il représente la garantie de recruter des personnes motivées et formées au secteur ; pour les jeunes (moins de 30 ans), il est synonyme d'une plus grande employabilité et d'une reconversion possible. Cette certification « incarne la concrétisation d'une formation qui répond à des enjeux cruciaux pour notre secteur, valorise des talents diversifiés et des profils variés, contribuant ainsi à la richesse de notre filière. Elle permet d'acquérir des compétences précises techniques, commerciales et relationnelles, de développer une expertise dans le service client et dans la connaissance approfondie des produits de boulangerie », a rappelé Franck Thomasse lors de la cérémonie de la remise des diplômes*.

Pour Christian Vabret, MOF, fondateur en 1990 de l'école éponyme, « la formation est essentielle pour les employés de boulangerie en raison du taux élevé de turn-over et du manque de connaissances des nouveaux employés ». Ainsi, « l'école Vabret s'est spécialisée dans la reconversion professionnelle avec des formations de haut niveau et adaptées aux besoins de la profession ».

* La cérémonie accueillait également les élèves du CAP Boulangerie/CAP Pâtisserie et de la Mention complémentaire Pâtisserie Boulangère (tourier) de la promotion 2023/2024 de TournemainConsult.

TournemainConsult
Organisme de formation

PROFESSIONNELS OU PARTICULIERS, NOS FORMATIONS S'ADAPTENT À VOS AMBITIONS !

Formez-vous aux métiers de bouche avec nous.

- **Entreprises**, renforcez votre offre commerciale et dynamisez vos ventes grâce à nos formations dédiées :
 - Développement commercial ; Boulangerie, pâtisserie, snacking ; Gestion et optimisation de gamme ; Techniques de vente.
- **Particuliers**, enrichissez vos compétences et perfectionnez votre savoir-faire grâce au CAP Boulanger, au CAP Pâtissier et aux Mentions Complémentaires (MC).

*Formations diplômantes

EN SAVOIR PLUS

Adresse : 7 quai d'Anjou, 75004 Paris
Contact : 06 50 04 49 80 - E-mail : contact@tournemainconsult.fr

Mieux former pour mieux répondre aux clients

Aujourd'hui, les clients sont de plus en plus exigeants et attendent de l'équipe de la boulangerie politesse, efficacité, conseils avisés et informations fiables sur les produits qu'ils vont consommer. Plus que jamais, le savoir-être et le savoir-faire sont indissociables dans la vente. Fatiha Hadana et Théogène Ziki Mba, tous deux issus de la promo 2023/2024 et fiers représentants du Grand Paris au futur Trophée de la vente 2024, fin novembre à Auxerre, en sont convaincus.



Fatiha avait déjà travaillé comme vendeuse lors de contrats étudiant, y compris en boulangerie, avant de commencer son CTM Vente. Elle a beaucoup appris sur elle-même, notamment « la gestion du stress en situation de forte affluence, vis-à-vis de clients difficiles ou mécontents et face aux questions posées sur les produits... J'ai acquis un grand nombre de compétences sur des domaines méconnus, par exemple les techniques de mise en valeur des produits pour augmenter le chiffre d'affaires, tout en étant efficace pour une ouverture de la boulangerie à 7 heures. Le fait de combiner théorie et pratique [alternance école/entreprise] a été bénéfique pour moi. Je vois la différence entre des personnes formées ou non à la vente ! »

Un enseignement essentiel

Les allergènes alimentaires font aussi partie de la formation. Les jeunes y acquièrent les connaissances nécessaires pour informer les clients et éviter tout problème d'intolérance et d'allergie. Théogène insiste d'ailleurs sur ce point : « La formation apporte bien plus d'enseignements qu'on ne peut l'imaginer ; la connaissance des produits, des allergies et des intolérances, ce qui n'est pas la même chose, mais aussi la commercialisation, la gestion et l'hygiène. Tout cela est essentiel pour travailler en boulangerie, en plus de la passion et de l'attention ». Une passion qui continue de le guider dans sa reconversion... Après l'obtention de son CTM Vente en boulangerie (mention très bien), il enchaîne sur un CAP Boulanger. Un élève prometteur et plein d'ambition, comme le souligne Olivier Candotti-Besson, formateur (TournemainConsult) : « Théo est un jeune homme au fort potentiel d'employabilité qui continue d'enrichir son parcours. On le verra certainement un jour ouvrir sa propre boulangerie ! »



Nouvelle année, nouvelle promo



Gabrielle Kooh Etoundi, vient de rejoindre la promo 2024/2025. Elle reconnaît que « les débuts dans la vente en boulangerie n'ont pas été faciles, même si j'étais très attirée par les interactions avec les clients. Je ne savais ni emballer les produits, ni rendre la monnaie ! Avec la formation, tout me paraît plus facile : je mets en pratique ce que j'apprends, et cela change tout ». Elle découvre aussi la réglementation alimentaire, « à la fois fascinante et complexe », les étiquettes de prix, les particularités des produits et les fameux allergènes... Bien qu'en début de formation, elle a déjà l'intention de découvrir d'autres aspects de ce secteur et même, pourquoi pas, de s'intéresser au management.

La vente en boulangerie : des emplois assurés

- Le secteur de la boulangerie-pâtisserie emploie **+ de 200 000 personnes**.⁽¹⁾
- Le nombre moyen de **clients servis par jour** est [actuellement] de **302**, contre 297 en 2023.⁽²⁾
- En 2022, « **21 000 postes** étaient à pourvoir en boulangerie, dont **3 000 vendeurs** », indiquait en interview Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

(1) Observatoire des métiers de l'alimentation en détail, Tableau de bord 2023 (2) Observatoire Fiducial de la boulangerie-pâtisserie.



Paroles de formateurs

« La formation aide à mieux comprendre les besoins des clients et à les orienter sur tel ou tel produit de substitution quand on n'a plus ce qui est demandé. Les vendeuses et les vendeurs sont de vrais vecteurs de proposition et peuvent attirer les consommateurs vers des produits qu'on souhaite développer, par exemple en faisant des dégustations. »

Olivier Candotti-Besson, fondateur de TournemainConsult

« La formation est essentielle pour la réussite sociale et économique. Il manque des jeunes à former pour répondre aux demandes des entreprises, particulièrement en boulangerie-pâtisserie. Depuis la mise en place du CTM Vente en 2019, le taux de réussite est de 95 % et les retours des employeurs sont très bons. De plus, en étant formés, les jeunes peuvent prétendre à une rémunération plus importante. »

Christian Vabret, fondateur de l'École Christian Vabret



MOULINS
Dumée

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



4, rue du Port au Vin - 89 100 GRON www.moulins-dumee.com

PARIS

POUR L'EMPLOI

JEUDI 21 & VENDREDI 22 NOVEMBRE 2024 10/18H
PLACE DE LA CONCORDE - PARIS 8^E
MÉTRO 1/8/12 CONCORDE - ENTRÉE LIBRE / GRATUITE

B Boulangers
du Grand Paris
Syndicat patronal

Présents au salon pour présenter
nos différents métiers et recruter
de nouveaux talents



OUI-EMPLOI.FR

ICI, ON RECRUTE !



Concours du Meilleur Pain Bio d'Île-de-France 2024

Une affaire de goût, de passion et de transmission

Avec l'inflation post-Covid, les parts de marché du bio ont légèrement baissé en France. Certains boulangers en ont fait le constat et ont décidé de ne pas renouveler leurs certifications. Ce sont autant de participants en moins pour ce concours, qui continue malgré tout à attirer des boulangers passionnés qui parlent origine des blés, farines, levain, fermentation et transmission. Témoignages.



En chiffres

55 inscrits

47 pains présentés

Côté participants

**Cédric Arsac,
boulangeries Lorette**

“ C’est la cinquième fois que nous participons à ce concours, et nous avons déjà été classés il y a deux ans. Le pain que je présente est fait à partir de farine de meule. C’est vraiment la farine emblématique du bio, et à mon avis, nous sommes nombreux à avoir choisi cette farine-là. Nous ne nous sommes pas inscrits pour obtenir une belle place, car nous vendons déjà très bien ce pain, mais plutôt pour nourrir l’esprit de compétition au sein de nos équipes. C’est une façon de toujours promouvoir la qualité et de se remettre en question quotidiennement quant à ce qui sort de notre fournil.



**Bertrand Houlier,
boulangerie Biogrenelle
(Paris, 15^e)**

“ L’intégralité des pains que je propose dans ma boulangerie est bio. Celui que je présente au concours s’appelle le 1870, c’est un pain fait à partir de blé paysan. Quand j’ai commencé à le produire, j’utilisais du blé rouge de Bordeaux. Ce blé est remonté en Île-de-France après la guerre de 1870 grâce aux Franciliens qui avaient fui la région face à l’avancée des Prussiens, et qui sont revenus chez eux avec cette céréale. Je pétris sur levain liquide avec des fermentations longues. Ce pain a vraiment un goût très intéressant et plaît à ma clientèle. J’espère maintenant convaincre le jury !

Côté participants

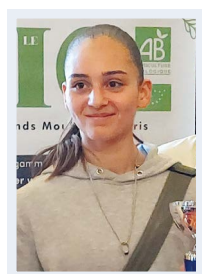
Ludovic Lhéault,
Maison Lhéault (Antony, 92)

« C'est un concours auquel je participe tous les ans, et chaque année je propose les boules de pain de meule que nous vendons en magasin. Cela fait maintenant six ans que nous faisons du bio. C'est une bonne vente, mais il y a encore du potentiel pour faire mieux. C'est ce que je viens chercher ici avec, je l'espère, un bon résultat à mettre en valeur dans notre vitrine. Comme je suis dans un coin un peu isolé, ce type de distinction est ce qui me permet de me démarquer des autres. Quand on n'a pas un emplacement en or, il faut aller chercher des récompenses en or.

Zouhair Byadi,
boulangerie Ferry
(Meulan-en-Yvelines, 78)

« Je commence à être habitué à ce concours, que j'aime bien faire. Il y a deux ans, nous avons terminé 2^e au niveau national, une belle récompense. Cette année, j'ai décidé de prendre des risques en choisissant une farine de petit épeautre. Le volume sera moins important que pour d'autres pains, car cette farine contient moins de gluten, ce qui donnera une mie plus serrée. Mais en termes de goût, cela devrait vraiment me distinguer, car cette farine a énormément de saveur.

La relève



Levana Attias

Apprentie chez Land & Monkeys (Paris 11^e) et élève à l'EBP, était la seule apprentie en lice cette année. Elle s'illustre par son engagement, sa motivation et ses compétences après une jolie 3^e place au concours du meilleur croissant au beurre du Grand Paris. Bravo à elle !



Paroles de jurés

« Il y a du potentiel dans ce que j'ai goûté, mais aussi quelques petites déceptions. Certains pains présentent de belles cuissons, avec des odeurs agréables qui se dégagent de la mie et de la croûte, et une grande diversité de farines. D'autres, en revanche, sont faits avec des farines un peu trop blanches à mon goût, ou bien sont trop denses, avec des alvéoles irrégulières. Ce que je regrette, c'est qu'il n'y a pas de tourtes de seigle sur ma table, mais j'en ai vu une ailleurs que je vais m'empresser de goûter (rires). »

Jean-Paul Taranne, vainqueur de l'édition 2023

« C'est la première fois que je fais partie d'un jury, et cela permet de découvrir le pain sous un autre angle. Je suis impressionnée par la qualité des cuissons, la variété des farines, et tout ce qui en découle : l'alvéolage, la texture des mies et des croûtes, et bien sûr, le goût. Cela stimule mon imagination, je pense à certains accords que l'on pourrait faire avec tel ou tel pain, ça me donne plein d'idées. »

Virginie Legrand, cheffe à domicile

« Ce concours est important, car il permet de valoriser la filière bio et de mettre en avant toute la palette de farines disponibles aujourd'hui pour les artisans boulangers. Personnellement, je suis souvent agréablement surprise par des pains qui ne sont pas forcément esthétiques, mais qui sont très intéressants à goûter, avec des saveurs marquées et des textures entêtantes. Nous avons également des croûtes et des mies de différentes couleurs, et c'est vraiment beau de voir une telle diversité. »

Mailys Monteiro Inocêncio, Agence Bio

« On est toujours surpris par la diversité et la qualité des produits qui nous sont proposés. Je suis habitué à être membre de jurys de concours, et celui-ci ne fait pas exception. Pour choisir le meilleur pain bio, nous avons une grande variété de formes, d'aspects et de goûts. Parmi la dizaine de produits à notre table, il n'y en a pas un qui soit semblable à un autre. Ce qui est difficile, c'est de les classer, car évidemment, les préférences varient entre les jurés, peut-être même plus que dans d'autres concours, car certains seront plus sensibles à telle ou telle farine. Il faut faire l'unanimité en étant techniquement irréprochable, et proposer un goût qui plaise au plus grand nombre, je suppose. »

Franck Clere, Association APPCMOF – CMA Île-de-France



1^{er} Azzedine Beribèche, boulangier chez Victoire Boulangerie (Paris 9^e)

« C'est la première fois que je participe à ce concours, mais je dois dire que je suis allé à bonne école, puisque j'ai longtemps travaillé chez Anthony Bosson. Pour ce pain, je me suis inspiré de ce que je faisais avec lui. Il portait une attention particulière aux tourtes de meule et aux gros pains, et il m'a transmis cela. J'ai utilisé une farine de meule T80 avec un levain dur, un pain que je maîtrise bien.

Nous en produisons une trentaine chaque jour, et un peu plus le week-end. C'est un pain qui a un bel équilibre, ce qui a dû plaire au jury : il n'est pas trop alvéolé, et il a bénéficié d'une belle cuisson et d'un bon séchage. Je ne veux pas que la mie soit trop humide, pour éviter qu'elle soit compacte et se délite à la coupe. La croûte est vraiment craquante, et la mie moelleuse. C'est un pain que j'aime beaucoup faire, et je suis heureux qu'il ait remporté le concours. »



2^e Ludovic Lhéault, Maison Lhéault (Antony, 92)

« Pourquoi mon pain a-t-il terminé deuxième ? Je ne saurais pas l'expliquer, mais j'en suis pleinement satisfait. Je fais moi-même mon mélange avec de la farine de meule, de la farine de seigle, le tout travaillé avec un levain dur maison. Je pense que mon pain a une vraie typicité, une originalité certaine. »

farine complète et de la farine de seigle, le tout travaillé avec un levain dur maison. Je pense que mon pain a une vraie typicité, une originalité certaine. »



Classement Chefs d'Entreprise

1	Victoire DARY	Victoire boulangerie	12, rue Cadet 75009 PARIS
2	Ludovic LHERAULT	Maison Lherault	81 rue Mirabeau 92160 ANTONY
3	Arnaud DELMONTEL	Maison Delmontel	57, rue Damrémont 75018 PARIS
4	Basile FOURMONT	Les Racines et du Pain	1, place du Panorama 92140 CLAMART
5	Stephane GUICHARD	Les Petits Gourmands	2, rue Valentin Conrart 91200 ATHIS-MONS
6 ex aequo	Guillaume MACOUIN	Maison Macouin	96, avenue du Général Leclerc 78220 VIROFLAY
	Pierre POUPARD	Boulangerie du Moulin	1, rue Thiebault 95690 NESLES-LA-VALLÉE
7	Frédéric COMYN	Au Bec Sucré Do	254, avenue Daumesnil 75012 PARIS
8	Arthur CONSTANT	Maison Constant	127, avenue du Centenaire 94210 LA VARENNE ST- HILAIRE
9	Inchul SHIN	Mildo	93, rue du Commerce 75015 PARIS

Classement Apprentis

1	Levana ATTIAS	École EBP	Boulangerie Land & Monkeys. 158, rue de la Roquette 75011 Paris
---	---------------	-----------	---

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



Prix Goût d'Entreprendre 2024

Organisé depuis 19 ans par la Ville de Paris, le Prix Goût d'Entreprendre encourage le dynamisme des artisans qui investissent pour créer et/ou reprendre un commerce d'artisanat de bouche, de qualité et de proximité dans la capitale. Cette année, 3 boulangers-pâtisseries ont été récompensés.

Les artisans contribuent à la vie de quartier et au rayonnement de Paris en tant que capitale mondiale de la gastronomie. Certains se démarquent par leur projet, leur souci de bien faire et leur amour de la qualité. Avec 40 000 € de dotations au total pour 5 lauréats et une visibilité non négligeable, le Prix du Goût d'Entreprendre leur apporte un coup de pouce bienvenu.

Un quartier qui revit

Belle satisfaction pour François Vauglin, maire du 11^e, puisque deux des lauréats sont installés dans son arrondissement : « Le Faubourg Saint-Antoine est le quartier historique de l'artisanat à Paris. Les artisans vivent parfois des situations compliquées et la mobilisation de tous est nécessaire, y compris des collectivités. Notre quartier a pu évoluer avec les artisans et le soutien de la Ville de Paris, qui favorise l'installation des métiers de bouche. »

L'artisanat : un cercle vertueux

Pour Nicolas Bonnet-Oulaldj, adjoint à la maire de Paris en charge notamment des questions relatives au commerce et à l'artisanat, le Prix Goût d'Entreprendre vient saluer la détermination des candidats : « aujourd'hui, s'installer ou reprendre un commerce à Paris n'est pas facile, du fait des charges et du besoin d'investissement. La volonté de la Ville de Paris est d'accompagner celles et ceux qui font cet effort de reconversion, reprise d'activité ou maintien de savoir-faire. Ces 8 000 € [pour chaque lauréat] permettent d'investir dans des machines, dans la transformation des outils... Quand un artisan développe son commerce, derrière c'est de l'emploi ! »

Ouvert il y a 2 ans avec 5 salariés, la boulangerie Mie Mie en compte désormais 13. « La dimension de l'emploi est importante pour nous, comme transmettre aux jeunes et dynamiser le quartier. Rue Sedaine, il n'y avait que du textile. On a repris la boutique d'un grossiste pour la transformer en boulangerie. » Même son de cloche pour Alice Lin, fondatrice de la boulangerie Pépîte (11^e) : « On ouvre une seconde boutique boulevard Voltaire, quartier très vivant. En

tant qu'entrepreneuse, je suis ravie d'être créatrice d'emplois. Sur Pépîte 1, nous sommes passés de 6 à 20. Pour Pépîte 2, on envisage d'augmenter la masse salariale pour continuer à évoluer... »

Une évolution qui peut ne pas être simple selon le quartier. C'est ce qu'expliquent les fondateurs de Jolie Miche, boulangerie créée en bas de l'avenue de Clichy (17^e), « dans un quartier difficile, avec peu de commerçants. L'investissement a été important pour réaliser des travaux plus chers que prévus. Aujourd'hui, la boutique est très jolie, dans un quartier qui se développe grâce au parc Martin Luther King, aux logements qui se construisent, au fleuriste qui s'installe... Le quartier devient de plus en plus populaire et on en est très heureux ! »

Tous sont unanimes : le goût d'entreprendre, c'est aussi l'envie d'être un acteur économique de la vie de quartier.

Les 5 lauréats du Prix Goût d'Entreprendre 2024

Cyril Le Derrien - Boucherie Terroir (15^e)

Augustin Monnier - Fromagerie Châtaigner (9^e)

Alice Lin - Boulangerie Pépîte (11^e)

Mathieu Dalmais, Jules, Sébastien et Alexandre Taurinya - Boulangerie Jolie Miche (17^e)

Amélia Bell et Antonin Ballu - Boulangerie Mie Mie (11^e)

Le saviez-vous ?

Le Syndicat des boulangers du Grand Paris soutient les boulangers candidats au Prix Goût d'Entreprendre de la Ville de Paris en les accompagnant, si besoin, dans la rédaction de leur dossier et en défendant les projets auprès des autres jurés.

Plus d'informations au 01 43 25 58 58.



UN SAVOIR-FAIRE
BEURRIER DEPUIS 1884

UN GOÛT AUTHENTIQUE
POUR VOS GAULETTES

Faites-vous accompagner par le beurre AOP Charentes-Poitou, Lescure pour la création de la Galette de Tradition. Le secret de sa réussite ? La **régularité**, la **plasticité** et le goût unique aux **subtiles notes de noisette** de ce beurre d'exception. Il vous permettra d'obtenir une pâte croustillante dorée et une garniture fondante.



200 SACHETS
À GALETTE
OFFERTS*
pour l'achat de 50 Kg
de beurre plaque Lescure

Sachet à galette recto/verso, taille 30 x35 cm (6-8 parts),
papier ingraissable recyclé PEFC et 100% recyclable.

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL SUR VOTRE ZONE

75 - Sylvia DE SOUZA sylvia.desouza@savencia.com
92 - Adrien FOURNIER adrien.fournier@savencia.com

93 - Stéphane DUONG stephane.duong@savencia.com
94 - Cyril RATONE cyril.ratone@savencia.com

* Votre cadeau vous sera remis par votre distributeur habituel environ 3 semaines après la réception de votre commande. Dans la limite des stocks disponibles.
Offre réservée aux professionnels de la Boulangerie-Pâtisserie de France Métropolitaine.

Rendez-vous en ligne sur www.beurre-lescure.com/pro
et sur les réseaux [f @Lescure France](#) / [@lescure_france](#)



Concours de la Meilleure galette aux amandes du Grand Paris

Mercredi 4 décembre 2024



**Dépôt le mercredi 4 décembre 2024
entre 11h et 13h** au Syndicat
des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris
7 quai d'Anjou 75004 PARIS

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

Une galette aux amandes par entreprise.

Aucune inscription le jour du concours sur place.

**Remise des prix
le vendredi 6 décembre à 15h.**

Article 4

Les concurrents devront déposer ou faire déposer une galette aux amandes présentée dans une boîte anonyme sans décor ni inscription. Toute galette qui ne sera pas présentée de cette manière sera automatiquement éliminée sans pouvoir concourir.

Le dépôt s'effectuera entre 11h et 13h, au-delà de ces horaires, aucune galette aux amandes ne sera admise.

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

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

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

Un numéro d'ordre sera attribué à chaque galette aux amandes 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 la galette aux amandes est fabriquée 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 ne pourront présenter qu'une seule galette aux amandes par entreprise. Pour le classement général final et l'attribution des lots, ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

Article 5

Chaque galette aux amandes devra répondre aux caractéristiques suivantes :

- Diamètre : 30 cm avec une tolérance de plus ou moins 10% soit entre 27 et 33 cm
- Composition : fourrée aux amandes
- Décor : à l'appréciation du candidat

Chaque galette aux amandes devra être dans une boîte anonyme sans décor ni distinction nominative. Toute galette aux amandes ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminée d'office sous le contrôle de l'huissier de justice présent.

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 37^e Concours de la Meilleure galette aux amandes du Grand Paris le mercredi 4 décembre 2024 dans les locaux du Syndicat patronal des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, 7 quai d'Anjou 75004 Paris.

Article 2

Sont admis à participer les adhérents du Syndicat des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, à jour de leur cotisation à la date du concours.

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

Article 3 : inscription

Le droit d'inscription est fixé à **30 € par participation**.

Chaque concurrent devra fournir son bulletin d'inscription accompagné du paiement ou de la preuve de virement au plus tard le mercredi 27 novembre 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 novembre avant 17h). Adresse : 7, quai d'Anjou 75004 PARIS ou www.boulangersdugrandparis.com/formations-concours/.

Le chèque bancaire sera libellé à l'ordre de L'Épiphanie.

Aucune inscription ne pourra être enregistrée sans son paiement.

Aucune inscription ne sera possible après cette date du mercredi 27 novembre 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'Épiphanie en cas d'inscription reçue tardivement ou de non-présentation d'une galette aux amandes par entreprise.

En cas d'annulation du concours, l'association L'Épiphanie remboursera les concurrents.



PARTENAIRE OFFICIEL

Grille de notation

Cuisson	20 points
Décor	10 points
Crème d'amandes	20 points
Feuilletage	20 points
Tenue à la coupe	20 points
Soit une note sur	90 points

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 galettes aux amandes ayant été mises en place auparavant de manière aléatoire.

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

Ils procéderont à la dégustation des galettes aux amandes et établiront les notes selon le barème ci-dessus.

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

A l'issue des dégustations, les notes seront comptabilisées par l'huissier de justice et il établira le classement des numéros gagnants et 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 (2025) et la place obtenue dans le palmarès.

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

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

Article 8

Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 9

Le gagnant 2025, chef d'entreprise ou gérant, ne pourra concourir pendant trois années consécutives. Les gagnants 2024, 2023 et 2022 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, sur le site internet www.boulangersdugrandparis.com et sur les réseaux sociaux : Facebook [@boulangersparis](https://www.facebook.com/boulangersparis) Instagram [@boulangersdugrandparis](https://www.instagram.com/boulangersdugrandparis), et LinkedIn [@BoulangersduGrandParis](https://www.linkedin.com/company/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

BOULANGERIE

N° de code à 6 chiffres (obligatoire) :

N° de SIRET :

Nom :

Prénom :

Nom commercial de la boulangerie :

Adresse de la boulangerie :

Code Postal : Ville :

Tél. de la boulangerie :

N° portable du chef d'entreprise :

E-mail :

DROIT D'INSCRIPTION

- 30 € par participant
- Par chèque bancaire à l'ordre de L'Épiphanie 7, quai d'Anjou 75004 PARIS
- Ou par virement bancaire :
IBAN : FR76 1010 7002 1000 1201 0399 844
Code BIC : BREDFRPPXXX

Modalités d'inscription

Date limite d'inscription : mercredi 27 novembre 2024 à 17h.

- Bulletin d'inscription à remplir et à déposer au siège de l'Association L'Épiphanie ou à envoyer par courrier posté daté du mercredi 27 novembre 2024.
- Possibilité de s'inscrire directement en ligne en joignant une preuve de virement : <https://boulangersdugrandparis.com/formations-concours/>.



À la rencontre des métiers de la gastronomie



Du 18 au 20 octobre, un nouvel événement a vu le jour place de la Bastille : les *Grandes Rencontres des Métiers de la Gastronomie d'Île-de-France*.

Au-delà des aspects qualitatifs et gustatifs qui ravissent un public pas découragé par la météo maussade, le savoir-faire artisanal des métiers de bouche répond à un enjeu fort : l'importance des commerces de proximité pour la vie de quartier.

Des rencontres sur un lieu fort en symboles... Après plus de 2 années de mauvaises récoltes, la Bastille avait été prise par une population littéralement affamée. 235 ans plus tard, les artisans des métiers de bouche s'y réunissent pour expliquer leurs métiers, faire goûter leurs produits et favoriser les échanges entre eux : boucher, charcutier, fromager, boulanger et glacier ont donc proposé un nouveau rendez-vous aux Franciliens.

L'union fait la force

L'idée de ces *Grandes rencontres des métiers de la gastronomie d'Île-de-France* découle de réflexions menées par le bureau de la CGAD d'Île-de-France (Confédération générale de l'alimentation en détail), présidée depuis 2 ans

par Franck Thomasse, également Président du Syndicat des Boulangers du Grand Paris. « Avec une telle manifestation, on cherche à promouvoir nos métiers auprès de nos jeunes pour leur donner envie de nous rejoindre. Nos produits artisanaux sont très bons : c'est très important de les proposer à la dégustation. En tant que CGAD, on attend de ces trois jours de pouvoir resserrer les liens entre les différents secteurs d'activités alimentaires. En tant que Syndicat des Boulangers du Grand Paris, on vient valoriser la boulangerie-pâtisserie artisanale. Ici, nous proposons des viennoiseries, des flans pâtisseries et bien sûr la baguette de tradition française, inscrite au Patrimoine immatériel de l'Unesco. Comme je le dis souvent, avec un fromage, il faut du bon pain ; avec de la charcuterie, aussi... Le pain s'associe à tous les autres métiers. Les sandwiches proposés chez les bouchers, charcutiers et

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



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

fromagers de cet événement inédit sont confectionnés avec nos baguettes. C'est aussi une belle valorisation des produits franciliens : brie de Meaux, jambon de Paris, baguette francilienne, volailles... », explique Franck Thomasse.

Le « bien manger » à l'honneur

En effet, les produits régionaux ont la cote et les circuits courts favorisent le développement de l'emploi, la valorisation des produits agricoles de qualité et le maintien des populations dans les territoires. Tout cela crée du lien social, renforce l'attractivité des territoires et... les Français y tiennent ! La 4^e édition de l'enquête « Les Français et les commerces alimentaires de proximité spécialisés », réalisée par CSA pour la CGAD, révèle ainsi que « 88 % des Français ont toujours une excellente image des commerces alimentaires » et « 72 % souhaitent toujours avoir davantage de commerces alimentaires de proximité près de chez eux ».

Nicolas Bonnet-Oulaldj, adjoint à la Maire de Paris en charge notamment des questions relatives au commerce et à l'artisanat, ne dit pas le contraire : « Les confédérations professionnelles jouent un grand rôle dans le rayonnement des métiers de l'alimentation. Nous inaugurons la 35^e Semaine du goût et c'est un combat quotidien de mettre au cœur de notre politique alimentaire la question de la qualité, du goût. Le monde entier est frappé par les fastfoods ; cette malbouffe, au-delà des questions alimentaires et de santé, génère du CO₂ et de l'empreinte carbone, néfastes. La solution alimentaire est de revenir aux commerces de proximité et de qualité en sensibilisant les Parisiens sur leur manière de consommer ».



Tout le monde s'accorde donc sur ce point : les commerces de proximité sont autant appréciés par les Franciliens qu'utiles pour le tissu économique. Isabelle Bricard, secrétaire générale de la CGAD d'Île-de-France, insiste : « Agir collectivement nous permet de montrer la diversité de nos métiers qui ont tous des points communs mais ont aussi besoin



les uns des autres pour exister. Le boulanger a besoin d'avoir un charcutier près de chez lui, d'un primeur, d'un fromager... Cette approche collective permet aux consommateurs de continuer à venir chez nous, car ils peuvent ainsi accéder à l'ensemble de ces produits à proximité. »

Un écosystème riche en possibilités

« C'est aussi la possibilité de valoriser nos métiers auprès des jeunes en leur présentant les interactions possibles entre les différents secteurs, ajoute Isabelle Bricard. Pour maintenir nos activités, il faut attirer les jeunes et favoriser les transmissions d'entreprises. On doit donc jouer sur l'attractivité vis-à-vis du consommateur avec la qualité des produits proposés grâce au savoir-faire artisanal. Si les clients viennent, l'activité perdure et on a de la reprise ; or pour cette reprise, on a besoin de personnes qui se lancent dans nos métiers. Des métiers passionnants et ouverts à l'innovation. »

C'est sans doute pour cela que les Grandes rencontres des métiers de la gastronomie d'Île-de-France accueilleraient également la remise des récompenses du 19^e Prix du Goût d'Entreprendre organisé par la Ville de Paris, afin de soutenir les artisans des métiers de bouche dans leur première année d'activité ([lire p.18](#)).



MAISON MAURIAC

• ENTREPRISE FAMILIALE • CHARCUTERIE ARTISANALE •



FABRICATION EN ÎLE DE FRANCE • JAMBON PRÉ TRANCHÉ

COMPTAMAURIAC@ORANGE.FR

06.72.14.96.22

@MAISONMAURIAC

ANNIVERSAIRE

L'École de meunerie et des industries céréalières fête ses 100 ans !

Historiquement implantée à Paris dans le 13^e arrondissement, l'ENSMIC s'est installée en Charente-Maritime, à Surgères, en 2006. Elle forme chaque année des centaines de professionnels à la conduite de moulins, de la réception des blés à la confection des farines, en passant par l'analyse laboratoire des grains et produits céréalières. Leur expertise est reconnue et recherchée pour cette approche technique et qualitative de la transformation des céréales.

Être centenaire ne signifie pas rester ancré dans le passé. « L'école séduit de nouvelles générations de jeunes souhaitant donner du sens à leur travail, ce qu'ils trouvent dans cette filière avec des produits issus de la terre et destinés à nous nourrir. » explique Marie-Pierre Gousset, directrice du Campus de l'Alimentation.

Plus d'informations ici : <https://campus-alimentation.fr/>



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



BANQUE POPULAIRE RIVES DE PARIS

01 58 06 15 56*



BRED BANQUE POPULAIRE

01 41 74 50 58*



BANQUE POPULAIRE VAL DE FRANCE

09 84 98 98 98*

BANQUE POPULAIRE

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

Banque Populaire Rives de Paris - Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par les articles L 512-2 et suivants du Code monétaire et financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit, 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.

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.



Trophée de la Meilleure Baguette de Tradition Française du Val-de-Marne

Un concours de tradition

Le Trophée de la Meilleure Baguette de Tradition Française du Val-de-Marne est à la fois un concours prisé et compliqué, tant le département est étendu et les boulangers éloignés les uns des autres. Qu'à cela ne tienne. Le nouveau Président des boulangers de ce département insuffle dynamisme et rigueur. Tradition et excellence demandées !

Comme chaque année, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Val-de-Marne (CMA 94) a accueilli le Trophée de la Meilleure Baguette de Tradition Française du Val-de-Marne et la remise des diplômes. Un temps festif où la bonne humeur et l'émotion étaient au rendez-vous. Sans compter la confraternité des boulangers, pourtant en concurrence. Entre sourires, applaudissements et larmes de joie, la soirée a réuni des boulangers installés, des salariés, des apprentis et tous leurs soutiens : famille, proches, collègues.

bien fait et ont l'amour du pain. Je tenais à avoir des jurys de grande qualité pour mener le Trophée à un résultat des plus justes possibles », tient à préciser Grégory Pailliette. Il va sans dire qu'avec un tel jury, les résultats étaient très attendus, même s'il reconnaît que les meilleurs jurés restent, *in fine*, « les clients de nos boulangeries ».

* Source : CMA Île-de-France

Un département actif, un Président engagé

En décembre 2022, le Val-de-Marne comptait 503 boulangeries, après une hausse de 27 %, la plus importante de toute l'Île-de-France*. C'est sans doute pour cela que Grégory Pailliette, nouveau Président départemental pour le Syndicat des Boulangers du Grand Paris souhaite mettre en place un réseau « pour mieux se connaître les uns les autres, se soutenir mutuellement et partager nos connaissances et nos compétences. La boulangerie est un métier difficile, mais la solidarité peut aider les boulangers à surmonter les difficultés ». Une volonté de solidarité affichée qui n'empêche pas le respect stricto sensu des règles imposées par le règlement du Trophée : « il n'y a aucune raison d'accepter un retardataire alors que d'autres candidats se sont organisés pour être à l'heure. Déroger à la règle n'est ni professionnel, ni respectueux. L'équité avant tout ».

Et pour juger les 108 candidats, des jurés super-pros : « Damien Dedun, champion de France et champion d'Europe (2017), Olivier Boudot, champion de France (2009) et d'Europe (2010), Grégoire Bardet, champion du monde (2024), et bien d'autres boulangers professionnels... Tous aiment le travail



“

« Pour mieux se connaître les uns les autres, se soutenir mutuellement et partager nos connaissances et nos compétences. La boulangerie est un métier difficile, mais la solidarité peut aider les boulangers à surmonter les difficultés »

« Ma retraite ? Pourquoi y penser maintenant ? »

Marc, Boulanger.



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



mutuelle-medicis.com



RETRAITE DES INDÉPENDANTS :
PARLONS-EN, JUSTEMENT !

Communication à caractère publicitaire



De bonnes conditions pour une belle transmission

Des boulangeries qui, de plus en plus, « créent un environnement de travail positif et productif ». C'est d'ailleurs ce qui a attiré Clarisse Heller, 16 ans. Une belle boutique (Aux Trois Petits Mitrons, à Sucy-en-Brie) lui a donné envie de pousser la porte pour y réaliser son apprentissage. Manifestement, cette jeune élève de Ferrandi a fait le bon choix, puisqu'elle est récompensée de la 1^{re} place du Trophée dans la catégorie Apprentis. Un choix de formation très personnel pour elle, aucun membre de sa famille n'évoluant dans le secteur. Mais sa mère, présente à la cérémonie, la soutient « à 100 % dans ses choix ».

Pour son patron, Guillaume Marie, aussi jovial qu'ému, c'est un doublé, puisqu'une de ses salariées, Audrey Trabach, est sacrée 1^{re} dans sa catégorie. « C'est aussi la preuve que la profession se féminise », ajoutera Franck Thomasse lors de la remise des prix.



Une prédiction qui se confirme

En blaguant, quelqu'un avait annoncé à Nelson Silva Dos Santos dans l'ascenseur qui mène à la salle des remises de prix qu'il gagnerait peut-être. L'esprit bon enfant et encourageant de confrères lui a sans doute porté chance... Nelson (boulangerie La Chouquette Dorée, à La Varenne Saint-Hilaire), est classé 2^e pour son salarié et 3^e prix de la catégorie Employeurs. « Cela fait plusieurs années que je participe sans jamais être sur le podium. L'implication, le travail et un petit changement dans la recette ont dû faire la différence. Pour ce concours, c'est la même recette que celle produite en magasin, avec plus de cœur encore. Les produits doivent être réguliers, précis et bons... tout simplement. Ma clientèle est toujours fidèle, j'évolue bien d'année en année, donc je participe aux concours surtout pour le plaisir, et pour voir qu'après 13 ans de travail et de régularité, on a réussi ! Cela me fait vraiment plaisir que l'équipe soit au top niveau ». Et la transmission se passe bien. Pour preuve, « le très bon classement de Mohammed Soihli [2^e salarié], un de mes boulangers. Ils sont tous très bons ! »



Guillaume Marie,

boulangerie Aux Trois Petits Mitrons, meilleures baguettes de tradition dans les catégories Salariés et Apprentis

« Ces classements sont une grande joie pour toute l'équipe. D'autant que ces baguettes font partie de la fournée quotidienne. Aujourd'hui, les boulangeries doivent être accueillantes et chaleureuses. En tout cas, c'est notre concept. On va communiquer sur la vitrine et les réseaux sociaux. Les clients fidèles seront ravis de nous voir récompensés. »

Eddy Beaulieu,

boulangerie Beaulieu à Maisons-Alfort, 2^e employeur

« C'est une belle surprise pour moi. Au départ, je n'avais pas trop l'intention d'y participer après avoir été classé 1^{er} et 2^e en catégorie Salariés il y a 2 ans, et 4^e dans la catégorie Chefs d'entreprise. Mais j'y suis allé quand même et je finis très bien classé alors qu'il y avait beaucoup de magnifiques baguettes. La chance compte aussi, car tout se joue à des détails... Notre baguette de concours, c'est celle de tous les jours et on peut venir vérifier ! »

Matthieu Bijou,

de la Maison Bijou à Saint-Maurice, 1^{er} employeur et 3^e pour son salarié Sébastien Gauthier

« Ouvert depuis juin 2023, c'est un peu une surprise pour moi, d'autant que je n'étais pas 100 % satisfait de ce que j'avais sorti : on peut toujours faire mieux ! On n'a rien changé par rapport à la production habituelle. C'est une belle satisfaction, même si j'aime les défis et compte continuer à aller de l'avant. Cette 1^{re} place est un beau cadeau d'anniversaire pour mes 40 ans et me permet de participer au Concours de la Meilleure Baguette du Grand Paris en mai 2025. Je vais aussi tenter ma chance à bien d'autres concours... »



Classement Employeurs

1	Matthieu BIJOU	Maison Bijou	52, av. de Lattre de Tassigny - SAINT-MAURICE
2	Eddy BEAULIEU	Boulangerie Beaulieu	158, rue Jean Jaurès - MAISONS-ALFORT
3	Nelson SILVA DOS SANTOS	La Chouquette Dorée	89, rue Lafayette - LA VARENNE SAINT-HILAIRE
4	Jérôme et Emilie DOS ANJOS	Aux Délices des Anges	19, rue du Général Leclerc - MANDRES-LES-ROSES
5	Marie GUILLAUME	Aux Trois Petits Mitrons	2, bld Louis Boon - SUCY-EN-BRIE
6	Ludovic PETIT	Boulangerie Saint Clément	2-4-6, rue Clément Vienot - VINCENNES
7	Yohan PONGNIAN	Ru Boulangerie Artisanale	32bis, av. du Mal de Lattre de Tassigny - FONTENAY-SOUS-BOIS
8	Adel CHAMMAKHI	Au Levain les Délices de Vitry	39, av. Paul Vaillant Couturier - VITRY-SUR-SEINE
9	Thinesh SUKUMAR	L'Atelier de Tia	96, av. du Général De Gaulle - ORMESSON-SUR-MARNE
10	Jean-Baptiste BERTRAND	Maison Bertrand	127bis, rue de Boissy - SUCY-EN-BRIE

Classement Salariés

1	Audrey TRABACH	Aux Trois Petits Mitrons	2, bld Louis Boon - SUCY-EN-BRIE
2	Mohamed SOILHI	La Chouquette Dorée	89, rue Lafayette - LA VARENNE SAINT-HILAIRE
3	Sébastien GAUTHIER	Maison Bijou	52, av. de Lattre de Tassigny - SAINT-MAURICE
4	Hadjila BERTRAND	Maison Bertrand	127bis, rue de Boissy - SUCY-EN-BRIE
5	Ziyed NASRI	Les Saveurs d'Autrefois	123, bld de Champigny - LA VARENNE SAINT-HILAIRE
6	Makram BENHOMDHANE	Au Levain les Délices de Vitry	39, av. Paul Vaillant Couturier - VITRY-SUR-SEINE
7	KERVICHE	Boulangerie Pâtisserie Shelis	2, rue d'Amboile - CHENNEVIÈRES-SUR-MARNE
8	Ludovic JANUS	BSRS	168, rue Paul Vaillant Couturier - ALFORTVILLE
9	Jamel LOUARI	Aux Délices Viennois	1ter, rue des Remises - SAINT-MAUR DES FOSSÉS
10	MALLECK	Au Petit Fournil	71 av. de la République - SAINT-MAUR DES FOSSÉS

Classement Apprentis

1	Clarisse HELLER	Aux Trois Petits Mitrons	2, bld Louis Boon - SUCY-EN-BRIE
2	Tidiane SOUMAR	BSRS	168, rue Paul Vaillant Couturier - ALFORTVILLE
3	Bastien THIBAUT	Aux Délices des Anges	19, rue du Général Leclerc - MANDRES-LES-ROSES

COMMUNIQUÉ

Découvrez la garantie assistance **de votre complémentaire santé**

Une garantie assistance, pourquoi ?

Tous les jours, vous conciliez au mieux votre vie professionnelle et personnelle mais un coup dur ou un imprévu peut vite arriver. C'est pourquoi la garantie assistance de votre complémentaire santé vous accompagne pour préserver votre tranquillité et vous assurer un quotidien toujours serein.

En fonction des événements de vie qui vous touchent, votre assistance vous offre une enveloppe d'un montant défini qui vous permettra de bénéficier de services parmi un large choix :

- transport pour vos rendez-vous médicaux
- livraison de médicaments à domicile
- livraison des courses et des repas
- aide-ménagère
- garde d'enfants à domicile
- conduite d'enfants à l'école ou aux activités extra-scolaires (en présence d'un adulte)

Une garantie assistance, pour qui ?

Elle s'adresse aux salariés, anciens salariés, leurs ayants droit et également aux travailleurs non-salariés et leurs ayants droit, affiliés au régime frais de santé.

Quand intervient l'assistance ?

Lors d'événements de vie tels que le voyage privé et professionnel, la maternité, l'hospitalisation prévue, imprévue et ambulatoire, la maladie redoutée, le décès.

Pour bénéficier de la garantie assistance

Un seul numéro depuis la France ou l'étranger disponible 24h/24 - 7j/7 :

+ 33 1 41 85 82 84

(prix d'un appel local)

Pour en savoir plus,
rendez-vous sur l'espace
dédié à votre profession



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

matburo

Pas de
sous-traitance
SAV 100%
MAISON

CAISSES AUTOMATIQUES



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

 **MATBURO 01.43.43.20.73**



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



MOULINS DE CHARS
FARINE D'EXCEPTION DEPUIS 1903



**MOULINS
DE CHÉRISY**
MEUNIER EN BEAUCÉ DEPUIS 1710



MOULIN PAUL DUPUIS
UNE AUTRE IDÉE DE LA FARINE



MOULINS DE BRASSEUIL
LE MEUNIER NATURE



ADMINISTRATIF

L'attestation d'immatriculation au RNE

Comment obtenir une attestation d'immatriculation au RNE ?

Si votre entreprise est immatriculée au Registre National des Entreprises (RNE), vous avez dorénavant la possibilité de demander une attestation via data.inpi.fr. Elle vous sera envoyée gratuitement par mail et téléchargeable sur votre compte INPI.

À quoi sert cette attestation ?

À prouver l'existence légale de votre entreprise. Elle comprend l'ensemble des informations inscrites au Registre National des Entreprises, votre numéro SIREN, la date de délivrance, la Marianne de l'INPI en filigrane et le logo de la République française.



Chiffres clés

ACTUALITÉ ÉCONOMIQUE

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

Ensemble des ménages : **-1,2%**

- Ensemble hors tabac (indexation des prestations) : **-1,3%**
- Alimentation : **-0,3%**
- Énergie : **-1,8%**
- Produits manufacturés : **+0,5%**
- Services (y compris eau) : **-2,2%**

Ménages urbains dont le chef est ouvrier ou employé

- Ensemble hors tabac : **-1%**

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) : **-1,2%**

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 €**

Au service de la boulangerie-pâtisserie depuis 40 ans.



SAS D'EXPERTISE COMPTABLE
ET DE COMMISSARIAT AUX COMPTES

sodraco
La maîtrise de l'expertise comptable

Jean-Marc SOUVESTRE
Marc TAÏEB

DES VALEURS PARTAGÉES À LA HAUTEUR DE NOTRE ENGAGEMENT

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

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@expertsetassocies.com
89, rue la Boétie - 75008 PARIS

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

POUR LA PROTECTION SOCIALE DES BOULANGERS, LA MAPA RECOMMANDE



AG2R LA MONDIALE

Notre partenariat garantit la meilleure réponse du marché aux besoins d'assurance spécifiques du secteur alimentaire. La MAPA recommande AG2R LA MONDIALE pour son expertise dans la protection sociale et patrimoniale, ainsi que pour sa connaissance historique des métiers de bouche.

Depuis plus de 100 ans, AG2R LA MONDIALE accompagne les professionnels et les salariés du secteur alimentaire dans les domaines de l'épargne, de la retraite complémentaire et supplémentaire, de la gestion de patrimoine.



Pour faire le point sur vos besoins et être contacté par un conseiller AG2R LA MONDIALE

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

GA Grisoni & Associés
CHARLES GRISONI
AVOCATS

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

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

KL
AVOCATS

Carine KALFON
Elvire MARTINACHE
• AVOCATS À LA COUR

Droit du Travail et de la Sécurité Sociale (contentieux et conseil)
Droit pénal du Travail
Équipe très réactive et présente aux côtés de nos clients

67-69 avenue Victor Hugo 75116 PARIS
Tél. : 01 45 00 53 39 - Fax : 01 45 01 75 48 - carine.kalfon@klavocats.fr

Pierre GARCIA-DUBOIS
• AVOCAT À LA COUR

Contentieux
Baux commerciaux
Vente de fonds de commerce

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

PIERRE SILVE
AVOCATS

VALÉRIE HADJAJE | THU-THI PHAM

4 rue de Logelbach
75017 Paris
Tel : 01 45 00 53 03
01 85 08 02 70
contact@pierre-silve-avocats.fr

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

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

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

HUCHET DEMORGE

LE SPÉCIALISTE DEPUIS 1949 DE LA CESSION DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Membres de la Chambre Syndicale des Mandataires en Fonds de Commerce et Industrie de France et de la Caisse de Garantie CGAIM
Carte Professionnelle 1.0537 - 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 @CABINET HUCHET-DEMORGE

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



L'INCUBATEUR BOULANGER DES MOULINS BOURGEOIS



Le moulin de Couargis est le site historique des Moulins Bourgeois. Rénové depuis peu, il propose **un espace fournil, avec le logement attenant.**

Au milieu des champs, au bord du Petit Morin, l'atmosphère est parfaite pour travailler au calme :

- découvrir le travail au levain ou se perfectionner,
- se ressourcer,
- construire une gamme,
- développer un nouveau projet...

Le vôtre ?

Seul(e)s ou accompagné(e)s par un de nos boulangers passionnés.



Découvrez le fournil
en vidéo



Contactez-nous !