

IBF

La Boulangerie Française

DEPUIS 1908

N°496

Dossier formation continue

**Concours de la Meilleure Galette
aux Amandes du Grand Paris
& de la Meilleure Tarte
aux Pommes d'Île-de-France**

DÉCEMBRE 2024



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

* * La rédaction de
La Boulangerie Française
* * vous souhaite de
joyeuses fêtes ! * *

18

Agenda

Du 23 au 27 janvier 2025

Salon Sirha Lyon

Eurexpo – Lyon

Mardi 11 février 2025

Trophée de la pâtisserie du Grand Paris

Remise des prix le vendredi 14 février à 15h

7, Quai d'Anjou – Paris

Du 22 février au 2 mars 2025

Salon International de l'Agriculture

Porte de Versailles – Paris

Mardi 11 mars 2025

Concours du Meilleur sandwich

du Grand Paris

Remise des prix le vendredi 14 mars à 15h

7, Quai d'Anjou – Paris

Du 2 au 3 avril 2025

Sandwich & Snack Show

Porte de Versailles – Paris

Jeudi 10 avril 2025

Concours du Meilleur croissant du

Grand Paris au Beurre Charentes-Poitou AOP

7, Quai d'Anjou – Paris

Remise des prix le mardi 13 mai à 11h

sur la Fête du Pain

Du 8 au 18 mai 2025

Fête du Pain

Parvis Notre-Dame – Paris

Dimanche 11 mai 2025

Concours régional de la baguette

de tradition française du Grand Paris

Parvis Notre-Dame – Paris

Mardi 3 juin 2025

Concours du meilleur flan d'Ile-de-France

Remise des prix le vendredi 6 juin à 15h

7, Quai d'Anjou – Paris

SOMMAIRE



Actualités

Concours de la Meilleure Galette aux Amandes du Grand Paris 2025	4
11 ^e Semaine de l'Excellence	8
Zone à Trafic Limité dans Paris Centre	8
8 ^e édition de la bourse Lesaffre	9
Concours du Meilleur Artisan Boulanger du 92	10
3 ^e Master du Pain au Chocolat	14
Concours de la Meilleure Tarte aux Pommes d'Ile-de-France	15



Profession

Dossier Formation continue	18
Jobdeboulange.fr, la révolution du recrutement	23



RSE

Les obligations « REP » pour le recyclage de vos emballages	24
--	----



Juridique

Le partage de la valeur	26
France Travail renforce ses services aux entreprises	27
Contrats de location financière et de crédit-bail : attention aux pièges	28



Gérances & Cessions

Cessions 75/92/93/94	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,
Mabille, Pailliette, Picquenard, Thomasse - Durée jusqu'au 31-12-2058.
• Siège social : 7, quai d'Anjou 75004 Paris - Tél. : 01 43 25 58 58 - www.
boulangersdugrandparis.com • Directeur de la publication : Franck Thomasse
• Responsable de la rédaction : Franck Thomasse • Régie éditoriale : S.E.P.D.B.P.
• Conception et réalisation : Grafikmente • Rédaction : Adeline Chazelle,
Matthieu Aussudre, France Delory, Déborah Valenduc, Agnès Bauvin • Crédits
photos : ©STUDIOB (couverture), ©La Boulangerie Française, ©Frédéric
Vielcanet, ©Manon Eustache, ©iStock, ©Matthieu Aussudre, ©France
Delory, ©Lesaffre, ©Moulin Viron, ©Grands Moulins de Paris, ©Moulin
Familiaux, ©Moulin Dumée • 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



Concours de la meilleure galette aux amandes du Grand Paris 2025

La galette des rois : une tradition gourmande

Rondes, dorées comme le soleil, elles sont décorées de magnifiques dessins qui rappellent les façades de Notre-Dame de Paris. Confectionnées pour la 37^e édition du concours de la meilleure galette aux amandes du Grand Paris, elles ont été dégustées par un jury de connaisseurs exigeants. Une source de ravissement pour les palais et de bonheur pour les tablées !

Tels des rois mages, les boulangers-pâtisseries du Grand Paris apportent leur galette qui, au-delà des symboles, est une confection qui rassemble, comme le remarque Jean-Yves Boulrier (Paris 15^e) : « Avant de fournir l'Élysée, on ne faisait pas de grandes galettes. Maintenant, on en réalise une quarantaine par an pour des ministères, des entreprises... ce qui montre bien l'attrait des consommateurs pour ce produit qui représente un moment de partage et de convivialité ».

Pour cette 37^e édition du concours – « le plus vieux de France », précise Franck Thomasse – 165 participants sont jugés anonymement sur la cuisson, la crème d'amandes, le feuilletage, la tenue à la coupe de leur galette. Sans compter le décor : étoile, plume, feuille, fleur, rosace, quadrillage... Les boulangers ne manquent ni d'imagination ni d'envie de se dépasser.

Un produit incontournable

Pour Frédéric Comyn, le dépassement ne fait aucun doute : « en cherchant à confectionner la meilleure galette, on progresse aussi pour nos clients. C'est une belle compétition que l'on fait également en interne ; tous les boulangers-pâtisseries sont ainsi mobilisés ». Ce grand habitué des concours espère faire le Grand Chelem en remportant ceux qui lui manquent en tant que patron, la galette et le flan.

Même son de cloche chez Christophe Sonnet (Le Grenier à pains, Vanves), qui a déjà participé plusieurs fois et s'est classé 6^e en 2023. « Ce qui me motive, c'est le challenge, réussir à décrocher la timbale. Les clients sont très réceptifs quand le travail des artisans est récompensé. La galette est un incontournable qui nécessite un équilibre entre le feuilletage et la frangipane et surtout une bonne cuisson. C'est tout un art ! ».

Un art qui a un prix. Le coût des matières premières s'est envolé, notamment celui du beurre, indispensable, tout comme celui des amandes. « La galette des rois est un concours difficile

à juger : le prix des matières premières pouvant avoir une influence sur le maintien de la qualité finale des produits », reconnaît ainsi Georges Thaoky, grand amateur de pain et de pâtisseries et juré depuis plusieurs années.

Mais tous les artisans l'assurent, la galette des concours est celle qui sera proposée en boutique, avec un prix justifié : « Si on utilise des produits de qualité, que la galette est bonne et que le prix reste cohérent, les clients reviennent. La part est proposée à 4,50 € dans notre boutique », indique Jean-Yves Boulrier. Chez Frédéric Comyn aussi, le prix de vente intègre la hausse du coût des matières premières : « Chaque année, la recette évolue car les produits sont différents, par exemple le beurre n'a pas le même goût d'une année à l'autre. Chez nous, le goût prime. Une fois qu'on a obtenu ce qu'on voulait, on définit le prix de vente. On ne veut pas décevoir les clients sur le goût ».

Un bon équilibre

Pour Aurélia Boulenger, responsable de projets dans l'alimentaire, habituée des dégustations, les écarts sont notables en termes de goût parmi les galettes dégustées ce



jour-là : « certaines sont sorties du lot. Ma préférée est une galette qui ne tire pas sur l'amertume, sucrée mais pas trop, un feuilletage léger et pas trop pâteux, bien cuite ».

Autre amateur éclairé et exigeant, Philippe Legendre, président d'honneur du CEBP, apprécie particulièrement « un feuilletage léger et croustillant, qui ne s'effrite pas trop, et bien sûr la crème d'amandes. C'est l'équilibre des ingrédients qui caractérise le goût, le fondant... et qui fait que tel ou tel boulanger sera bien classé. »

Marine d'Enfert, consultante spécialisée dans l'univers culinaire, « passionnée de galette des rois », a été « très attentive aux instructions du Président du Syndicat ; l'impact économique que peuvent avoir nos appréciations et nos notes est très important. On y pense quand on déguste car c'est le travail d'artisans que l'on juge. J'apprécie beaucoup une galette un peu sucrée, le croustillant d'un feuilletage, la douceur d'une crème d'amandes avec un peu de vanille... »

En fin de dégustation, un des membres de l'association L'Épiphanie demande si quelqu'un veut « regoûter une galette ». Preuve du sérieux et de l'attention portée à cette dégustation, certains jurés se lèvent vers la table de présentation pour revoir les produits, une personne demande à reprendre une petite part avant de se rasseoir et de modifier sa feuille. Puis, les points sont additionnés, les totaux calculés... Les dés sont jetés !

Voir résultats page suivante.

Flashback

Joël Picquenard a participé à la 1^{re} édition du concours, créé il y a 37 ans par Rémy Potey. Classé deux fois 2^e et membre du jury pour la première fois, il revient sur l'évolution de ce produit phare :

« La qualité des galettes s'est beaucoup améliorée, l'aspect aussi. Avant, on mettait de l'alcool dans les crèmes d'amandes, ce qui n'est plus du tout au goût du jour ; elles étaient beaucoup plus parfumées. La composition a un peu changé aussi : on choisit des apports en amandes concassées, on met un peu de vanille... Quoi qu'il en soit, une bonne galette se vendra toujours ! »



Des partenaires en or

Quoi de plus beau que des fèves à glisser dans sa galette pour assurer un beau moment de partage ?

« Nos fèves se distinguent par leur esthétisme, leur design, et certaines ont une vie après l'épiphanie car elles peuvent être portées en bijou ou en porte-claf. Nous en offrons aux 3 premiers classés de ce concours. C'est une fierté d'être partenaire du Syndicat, de faire partie du jury et de vivre avec les artisans boulangers cette remise de prix. »

Sophie Prevot, fondatrice de la société Art Fun Fèves et Couronnes

Une galette sans bon beurre ? Impensable ! La Maison Lescure, beurre Charentes-Poitou AOP, fait également partie des partenaires du concours.

« Lescure a vocation à valoriser l'artisanat : on fait des démonstrations sur des gestes techniques, des inspirations recettes pour des galettes.... On met aussi à la disposition des boulangers-pâtisseries des outils pour mettre en valeur leur savoir-faire et leurs produits auprès des clients. Nous sommes très engagés dans la notion de services. »

Clara Pouletty, Savencia/Beurre Lescure



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)



1^{er} Lionel Bonnamy

La Fabrique aux Gourmandises - Paris 14^e

Après le 1^{er} prix de la galette aux amandes du Grand Paris en 2021 et trois ans de non-participation pour respect du règlement du concours, il revient en force !

« Être classé dans les 10 premiers n'est pas forcément une surprise parce qu'on sait ce qu'on vaut même si le niveau est très élevé : de plus en plus de belles adresses concourent. Tout se joue sur des détails... Je le sais bien, j'ai été juré sur d'autres concours. Ce qui a pu faire la différence ? L'ajout de poudre d'amandes grises, brutes, torréfiées. Cela pouvait plaire... ou pas. En fait, il faut être au top sur tout : le feuilleté, la cuisson, le décor. Gagner montre à mes clients la régularité et à mes enfants, que le travail et les efforts payent. La rigueur, l'abnégation et la remise en question sont indispensables pour progresser et continuer à avancer. C'est bien de gagner, mais c'est encore mieux de confirmer trois ans après ! »

Le saviez-vous ?

La galette des rois est surtout consommée en France, en Belgique, en Suisse, au Luxembourg, au Québec, au Liban et au... Japon. Dans le pays du soleil levant, cette confection est tellement prisée qu'un concours lui est également dédié. Chaque année, l'heureux gagnant est invité à participer à celui du Grand Paris..

3^e ex-æquo : Shota Nakayama

Pâtissier au sein d'un hôtel au Japon

« Je suis très content car pour ce concours j'ai pensé à réaliser une galette en lien avec le goût des Français puisqu'on y sent aussi bien la farine que le beurre. Je me suis entraîné au Japon pour la faire. Beaucoup de produits français sont déjà réalisés au Japon par des boulangers-pâtisseries. Les liens entre la France et le Japon sont importants en termes de gastronomie ».



2^e Sébastien Mauvieux

Maison Mauvieux - Paris 18^e

Il a reçu le Grand Prix de la baguette de tradition française de Paris en 2012, et le 1^{er} Prix de la galette aux amandes du Grand Paris en 2020.

« J'étais déjà très content d'apprendre que j'étais dans les 10 premiers et suis très surpris d'être 2^e. J'ai un peu changé la recette de mon feuilletage, de ma crème d'amandes qu'on a remise au point pour les galettes de la boutique. Avec le 1^{er} prix en 2020, on était passé de 3 000 à 5 000 galettes. Là, je suis à 3 500 galettes en moyenne et j'espère passer à 5 000 aussi. »



1^{er} apprenti : Estévan Gérard

En mention complémentaire pâtisserie aux Compagnons du devoir, apprenti à la boulangerie Alexine – Paris 10^e

« J'ai toujours voulu faire ce métier : j'ai suivi le chemin de mon père, lui-même pâtissier. J'ai participé au concours des MAF [Meilleur apprenti de France], il y a quelques semaines et je voyais toujours mes patrons se lancer dans les concours. Cela m'a donné envie de les faire et de les gagner. Là, je finis 1^{er} et je suis assez fier car c'est une surprise, après beaucoup d'échecs lors de mes préparations. J'ai recommencé à chaque fois que je n'étais pas satisfait de ma recette, de ma technique. J'ai changé le feuilletage en modifiant mon tourage, la crème... Il faut beaucoup travailler mais ce qui compte, c'est le résultat. »





• Le trio gagnant des galettes 2025



Classement Chefs d'entreprise

1	Lionel Bonnamy	La Fabrique aux Gourmandises	82, rue de l'Amiral Mouchez 75014 Paris
2	Sébastien Mauvieux	Maison Mauvieux	59, rue d'Orsel 75018 Paris
3	Elio Chaaya	La Boulangerie Bleue by Elio et Franck	1, rue Paul Vaillant Couturier 92500 Rueil-Malmaison
3 ex æquo	Shota Nakayama	Japonais hors concours	
4	Jean-Philippe Lardeux	Maison Lardeux	63, rue de Caulaincourt 75018 Paris
5	Frédéric Antunes	Fred Boulangerie	8, avenue du Château 94300 Vincennes
6	Thierry Maillard	La Maillardise	11, rue Voltaire 92300 Levallois-Perret
7	Ludovic Lherault	Maison Lherault	81, rue Mirabeau 92160 Antony
8	Dimytra Charles Étienne	Maison Charles Étienne	44, grande rue Charles de Gaulle 92600 Asnières
9	Souad Idrenmouche	Yacine	24, place de la Nation 75012 Paris
10	Yuki Hayato	Pâtisserie Rayonnance	17, rue de Maubeuge 75009 Paris

Classement Apprentis

1	Estévan Gérard	Compagnons du devoir	Boulangerie Alexine - 15, rue du Faubourg Saint-Denis 75010 Paris
2	Kathleen Rodrigues Da Silva	Ceproc	Boulangerie Laurent B - 112, rue Saint-Dominique 75007 Paris
3	Pauline Orthwein	EBP	Boulangerie Isaac - 6, rue des Abbesses 750018 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

CONCOURS

11^e Semaine de l'Excellence 2024

Les finales nationales du 43^e Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France et du 14^e Trophée des Talents du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie se sont déroulés à Auxerre (Yonne) du 19 au 21 novembre.

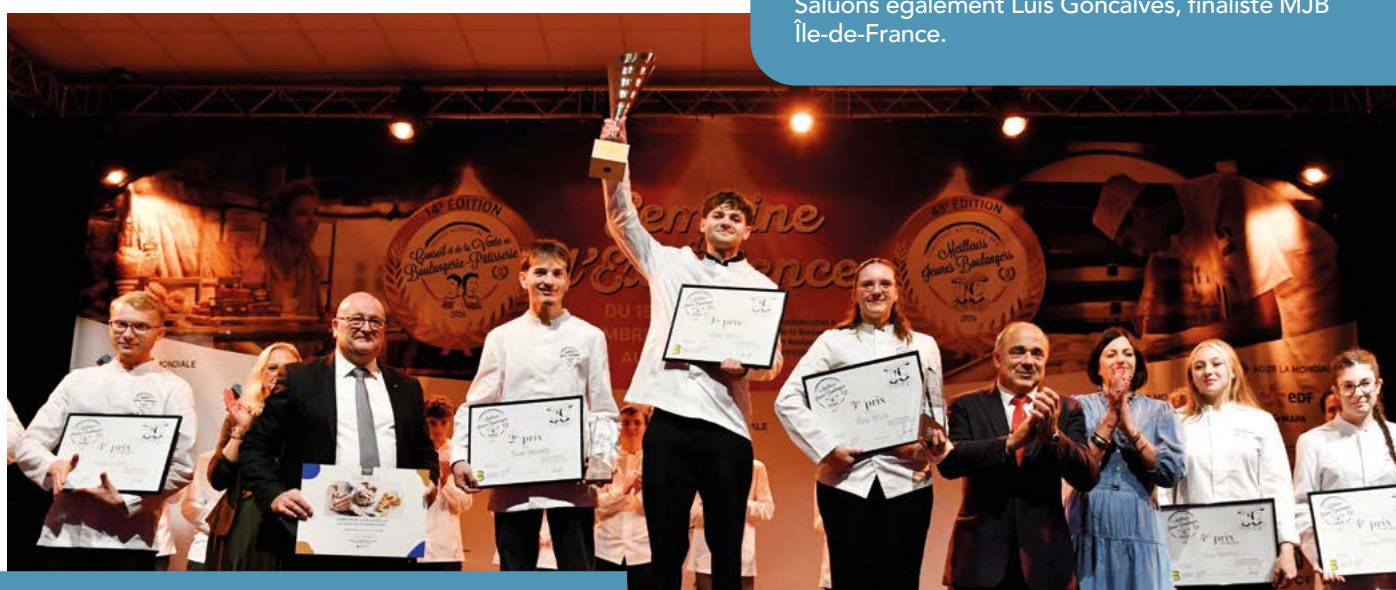
18 jeunes boulangers et 19 jeunes vendeurs en boulangerie, venus de toute la France, se sont affrontés au Cifa d'Auxerre afin de décrocher les titres tant convoités.

43^e Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers de France

- 1^{er} Sacha Sully (Île-de-France)
- 2^e Benoît Brouard (Centre Val-de-Loire)
- 3^e Léna Helck (Grand Est)

Sacha et Benoît représenteront l'Équipe de France lors du Concours International des Jeunes Boulangers (MJB) en 2025.

Saluons également Luis Goncalves, finaliste MJB Île-de-France.



13^e Trophée des Talents du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie

- 1^{re} Emilie Dugourd (Bourgogne Franche-Comté)
- 2^e Ange Ducloux (Pays de la Loire)
- 3^e Elodie Langlois (Grand Est)

Saluons nos 2 candidats Grand Paris, Fatiha Hadana et Théogène Ziki Mba, finalistes.



CIRCULATION

Zone à Trafic Limité dans Paris Centre

Depuis début novembre, il est désormais interdit de traverser les quatre premiers arrondissements de Paris.

La mairie de Paris a donné des exemples de motifs permettant de se rendre dans la zone et d'y stationner :

- J'habite dans la zone.
- J'y travaille.
- J'y réalise des livraisons.
- J'y réalise une consultation médicale.
- Je vais dans un magasin/commerce.
- Je vais dans une galerie d'art.
- Je vais chez des amis.
- Je vais au cinéma.
- Je réalise une intervention ou un dépannage professionnel.

En cas de contrôle, il est impératif de fournir un document justifiant de son autorisation à circuler à l'intérieur de la Zone à Trafic Limité (ordonnance, fiche de paie, ticket de caisse...).

8^e édition de la bourse Lesaffre

Lundi 18 novembre, Lesaffre Panification France accueillait la 8^e promotion de la bourse Lesaffre au baking center situé à Marquette-Lez-Lille (59).

Dix jeunes boulanger(e)s et leurs conjoint(e)s et/ou associés se sont vu remettre leur chèque d'aide à l'installation (10 000 €) et intégrer de facto le club des boursiers Lesaffre.

Au-delà de cette récompense, c'est aussi un accompagnement par un parrain qui suivra le jeune entrepreneur durant une année complète. Ce parrain aura pour rôle d'apporter un support technique mais aussi soutenir ces boursiers dans toutes leurs démarches professionnelles.

Depuis la création de ce mécénat, plus de 80 jeunes primo installés ont été récompensés et accompagnés par Lesaffre Panification France.

Pour candidater en 2025, déposez votre projet d'installation en boulangerie sur www.bourselesaffre.fr



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

matburo

Pas de
sous-traitance
SAV 100%
MAISON

CAISSES AUTOMATIQUES



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

📞 MATBURO 01.43.43.20.73



Concours du Meilleur Artisan Boulangier des Hauts-de-Seine 2024

• Le podium du MAB 92

Les nouveaux maestros des Hauts-de-Seine

Mohamed El Ouafi, boulanger à Bois-Colombes, remporte le titre de Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-Seine au bout de sa quatrième participation.

Un grand accomplissement pour ce jeune patron installé depuis 2019, formé dans le département. Dans la catégorie salariés, Amadou Diallo, boulanger chez Martial Labarbe à Courbevoie, s'est imposé, tandis qu'Ambrée Do Van, apprentie auprès de Louis Taine à Levallois-Perret et élève à l'EPMT, s'est distinguée dans sa catégorie.

Chaque année, le hall de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-Seine, à Nanterre, accueille artisans boulangers, partenaires et élus lors de l'annonce des résultats du concours du meilleur artisan du département. L'ouest parisien, reconnu pour la grande qualité de ses artisans, vibre au rythme de l'excitation et de la fierté des finalistes, tant la concurrence est rude.

Valoriser l'artisan et la diversité de son savoir-faire

Joël Cosnuau, président du Groupement des Artisans Boulangers du 92 (GAB 92), organisateur du concours, a rappelé les particularités de cette compétition singulière : « C'est un concours exigeant, qui demande beaucoup de régularité, car il faut exceller sur trois produits : la baguette de tradition, le croissant et le pain de campagne. Ce concours des Hauts-de-Seine se distingue des autres compétitions

départementales souvent axées sur la seule baguette. Ici, c'est l'artisan boulanger et son savoir-faire global que l'on met à l'honneur, bien plus qu'un produit spécifique. » Ils étaient une petite centaine de professionnels confirmés (salariés et patrons) et douze apprentis venus de tout le département à être en lice pour cette compétition toujours très attendue et suivie. « Les classés ont plaisir et fierté à afficher les résultats sur leurs vitrines et à en parler avec leurs clients en boutique. Commercialement, ça ne peut être qu'un plus si les boulangers communiquent sur leur classement », expliquait Lionel Cosnuau, neveu de Joël avec qui il coorganise le concours. Après tout, il n'est pas rare de voir des clients traverser le département pour goûter les produits d'une boulangerie titrée, et les participants le savent bien.

La relève, elle aussi, a du talent !

Lors de la cérémonie de remise des prix, ce sont d'abord les cinq meilleures baguettes des apprentis qui ont été récompensées. Ambrée Do Van, apprentie chez Arlette et Colette à Levallois-Perret, s'est hissée à la première place, devant Hugo Cruand, apprenti au Grenier à Pains de Sèvres, et Laure Bouchez, apprentie à la boulangerie Des racines et du Pains à Clamart. Ambrée, élève en deuxième année de baccalauréat professionnel boulangerie-pâtisserie à l'EPMT, est passionnée par son métier depuis sa tendre enfance. Avec une tête bien faite et un geste déjà sûr, elle sait précisément où elle veut aller : « Une fois mon bac pro en poche, j'aimerais travailler dans d'autres entreprises, découvrir d'autres manières de faire du pain et voyager. À long terme, j'ambitionne d'avoir ma propre boutique. »



Côté salariés, c'est Amadou Diallo, boulanger chez Sweet Lab à Courbevoie, qui s'est imposé, récompensant le parcours remarquable d'un jeune artisan particulièrement talentueux. Arrivé en France il y a moins de cinq ans, Amadou a été formé dans la boulangerie reprise par Martial Labarbe en mai dernier. Devenu chef boulanger à seulement 20 ans, avec un apprenti et un salarié sous sa responsabilité, il a remporté le concours dès sa première participation. Une précocité et des compétences qui suscitent la fierté et l'admiration de son patron, ancien collègue il y a encore quelques mois.

Une victoire surprise

La première place du podium pour Mohamed El Ouafi, boulanger à Bois-Colombes, relève presque de la surprise. Classé seulement une fois en quatre participations, il a su s'imposer cette année face à ses confrères. Obtenant la meilleure note pour son pain de campagne et se classant dans les dix premiers pour le croissant et la baguette de tradition, Mohamed El Ouafi (Boulangerie Safaya à Bois-Colombes) a devancé Basile Fourmont (Des racines et du Pain à Clamart) et Catherine Oule (BOOM – Boulangerie Omnivore à Neuilly-sur-Seine). Preuve de la difficulté de remporter un tel concours et du niveau très homogène des candidats : seulement deux petits points ont séparé Basile Fourmont de Mohamed El Ouafi, qui devient ainsi le récipiendaire du fameux trophée en forme de Saint-Honoré pour une année entière.



Mohamed El Ouafi, Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-Seine 2024

« C'est difficile de trouver les mots aujourd'hui, je suis ému et un peu timide. C'était ma quatrième participation, et je m'étais seulement classé dixième une fois, donc je ne m'attendais pas du tout à figurer tout en haut du podium. C'est une très belle surprise. Je mesure l'importance de ce concours et de ce titre, car le niveau de la boulangerie-pâtisserie dans les Hauts-de-Seine est très élevé. C'est là que j'ai été formé et j'ai travaillé dans plusieurs entreprises du département. La recette ? Le travail et la persévérance. Ce titre récompense le travail de toute une année. Désormais, je vais trouver une place pour ce trophée dans ma boutique. J'espère que ça intriguera les clients et leur montrera à quel point leur boulanger est impliqué dans la qualité de ses produits. »

« Ma retraite ? Pourquoi y penser maintenant ? »

Marc, Boulanger.



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

 **médicis**
Votre mutuelle retraite
Groupe malakoff humanis

mutuelle-medicis.com



**RETRAITE DES INDÉPENDANTS :
PARLONS-EN, JUSTEMENT !**



Communication à caractère publicitaire



Classement MAB 92

1	Mohamed El Ouafi	Boulangerie Safaya	7, place de la Gare des Vallées 92270 Bois-Colombes
2	Basile Fourmont	Des racines et du pain	1, place du Panorama 92140 Clamart
3	Catherine Oule	Boom Boulangerie Omnivore	215, boulevard Bineau 92200 Neuilly-sur-Seine
4	Louis Taine	Arlette & Colette	63, rue Voltaire 92300 Levallois-Perret
5	Jérémy Perenchio	Perenchio Boulangerie	2, place Tony de Graaf 92190 Meudon-la-Forêt
6	Martial Labarbe	Sweet Lab	75, rue de Bezons 92400 Courbevoie
7	Jeffery Gordwin	Boulangerie Gordwin	30, rue St Denis 92700 Colombes
8	Anibal Lopes	La Renaissance	184 bis, avenue de Paris 92320 Châtillon
9	Sylvain Gendron	Chez Madeleine	12, avenue d'Argenteuil 92600 Asnières-sur-Seine
10	Pierre Laigneau	Maison Laigneau	98, boulevard de la République 92420 Vaucresson
11	Mohammed Malhout	La Chavilloise	8, parvis Robert Schuman 92370 Chaville
12	André Devesa	La boulangerie Bio	3, place Simone Veil 92360 Meudon-la-Fôret
13	Montassar Taouai	Au Palais Gourmand	22, rue Fusillés de la Résistance 92000 Nanterre
14	Ludovic Lherault	Maison Lherault	81 rue Mirabeau 92000 Antony
15	Dominique Fayolle	Aux Temps Gourmands	70, avenue Jean Jaurès 92140 Clamart
16	James Bouche	Le Grenier à Pain	107, Grande Rue 92310 Sèvres
17	Hakem Bakour	Boulangerie Bakour	215, avenue du Général De Gaulle 92200 Neuilly-sur-Seine
18	Pierre-Arnaud Verot-Bournigaud	Boulangerie PierArno	2, rue de l'Eglise 92600 Asnières-sur-Seine
19	Nouridine Hesnine	La nouvelle boulangerie de Neuilly	13, rue P. Chatrousse 92200 Neuilly-sur-Seine
20	Stefan Grall	Boulangerie Choux Choux	16, avenue Joseph Froment 92250 La Garenne-Colombes



Classement Baguette des apprentis

1	Ambrée Do Van	Arlette & Colette	63, rue Voltaire 92300 Levallois-Perret
2	Hugo Cruand	Le Grenier à Pain	107, Grande Rue 92310 Sèvres
3	Laure Bouchez	Des racines et du pain	1, place du Panorama 92140 Clamart
4	Ella Poulin	La boulangerie Bio	3, place Simone Veil 92360 Meudon-la-Forêt
5	Marcella Karam	Chez Madeleine	12, avenue d'Argenteuil 92600 Asnières-sur-Seine



• Le podium des apprentis



• Le podium des salariés



Classement Baguette des salariés

1	Amadou Diallo	Sweet Lab	75, rue de Bezons 92400 Courbevoie
2	Gakou Siaibou	Étincelle de gourmandise	5, rue de la Mairie 92320 Châtillon
3	Adam Blouard	Maison Laigneau	98, boulevard de la République 92420 Vaucresson
4	Julien Bougoard	Maison Laigneau	98, boulevard de la République 92420 Vaucresson
5	Abidiar El Mehdi	Boulangerie Safaya	7, place de la Gare des Vallées 92270 Bois-Colombes
6	Moussa Hasnaoui	Maison MH-NH	84, rue de Buzenval 92210 Saint-Cloud
7	Dylan Da Silva	Des Racines et du Pain	1, place du Panorama 92140 Clamart
8	Adnnane Mahmoudi	Étincelle de gourmandise	5, rue de la Mairie 92320 Châtillon
9	Ahmed Bouras	Boulangerie Choux Choux	16, avenue Joseph Froment 92250 La Garenne-Colombes
10	Parthan Sivapala	Boom Boulangerie Omnivore	215, boulevard Bineau 92200 Neuilly-sur-Seine
11	Seber Chandou	La Chavilloise	8, parvis Robert Schuman 92370 Chaville
12	Dimitri Bardiau	Maison Lherault	81, rue Mirabeau 92160 Antony
13	Marc Keller Pavrette	La Madrilène	14bis, avenue de Madrid 92200 Neuilly-sur-Seine
14	Chabha Benbrahim	Maison MH-NH	84, rue de Buzenval 92210 Saint-Cloud
15	André Montaigne	Maison Renoud	41, boulevard de Verdun 92400 Courbevoie
16	Guillaume Lahaye	Arlette & Colette	63, rue Voltaire 92300 Levallois-Perret
17	Clement Ruty	La boulangerie Bio	3, place Simone Veil 92360 Meudon-la-Forêt
18	Sebastien Garrigues	Maison Launay	72, rue Anatole France 92300 Levallois-Perret
19	Lahoucine Ait Bella	Maison Renoud	41, boulevard de Verdun 92400 Courbevoie
20	Vincent Raffin	Maison Renoud	41, boulevard de Verdun 92400 Courbevoie



01 43 10 21 66



kalys-formation.com



saskalys.com

contact@saskalys.com
39 boulevard Robert Schuman
93198 Livry Gargan

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

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

FORMATION DANS VOS LOCAUX OU E-LEARNING

Hygiène alimentaire (HACCP)

Allergènes

Evaluation des risques professionnels

(Document unique)

Prise en charge par vos fonds de formation
(OPCO, AKTO, CPF)

ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

Audit Hygiène

PMS

Agrément

pour anticiper les contrôles des Services officiels
(www.alim-confiance.gouv.fr)



CONCOURS

3^e Master du Pain au chocolat

Le Master du Pain au Chocolat 2024 s'est déroulé le 30 octobre, au Salon du Chocolat, organisé par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

Pour cette 3^e édition, 42 candidats de toutes les régions étaient en lice. Cet événement a célébré l'excellence artisanale incarnée par cette emblématique viennoiserie. Bravo à toutes et tous !

3^e Master du Pain au Chocolat

1^{er} Fabrice Pottier (Île-de-France)
Maison Pottier
12, Boulevard Charles Nélaton
91460 Marcoussis

2^e Sophie Jullien (Île-de-France)
Victoire Boulangerie
2, Rue Cadet 75009 Paris

3^e Ivan Storck (Île-de-France)
Boulangerie Ivan et Audrey Stork
54, Rue Pasteur
77660 Saint-Jean-les-Deux-Jumeaux



Crémierie Epicerie Fruits et légumes Matières premières Surgelé Viandes

**COMPAGNON DES ARTISANS,
S'ENGAGER À VOS CÔTÉS POUR RÉUSSIR VOS RECETTES**

**GROSSISTE EN BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET
RESTAURATION DEPUIS 1966**

Pour commander, il n'y a rien de plus simple.
Contactez notre télévente au 01.34.11.43.00, un
de nos commerciaux, ou achetez directement
vos articles depuis notre site internet. Nous
livrons sous 48h partout en Île-De-France.

TOUT BEURRE

www.toutbeurre.fr



Concours de la meilleure tarte aux pommes d'Île-de-France 2024

Le plaisir de l'authentique

Star sucrée de l'automne, la tarte aux pommes se décline sous plusieurs formes dans les vitrines des boulangeries-pâtisseries. Tartes fine, normande ou tatin, avec ou sans compote, classique ou inventive, elles se font une place de choix en cette saison. Le concours de la meilleure tarte aux pommes d'Île-de-France est un excellent indicateur des préférences des consommateurs. Il semblerait que ce soit davantage un format traditionnel et réconfortant que plébiscite le public, plutôt que l'exubérance de certaines créations. C'est en tout cas ce que reflète le titre obtenu par Stéphane Guichard, gérant de la boulangerie Les Petits Gourmands à Athis-Mons (Essonne).

Une douce odeur de pomme cuite, de beurre et de caramel envahissait l'immeuble entier du 7, quai d'Anjou, le 7 novembre dernier, à l'heure du dépôt des tartes des candidats pour cette 16^e édition. Le règlement du concours a la particularité de laisser beaucoup de libertés aux compétiteurs, et cela s'en est ressenti tant les formes des gâteaux furent variées : tatins, morceaux de pommes pochés ou rôtis, compote, dressages floraux ou en tarte fine, pâte feuilletée, sablée ou sucrée.

Classicisme ou originalité ?

Tout semblait permis à condition de ne contenir que de la pomme et de respecter un diamètre compris entre 18 et 22 centimètres. Dehors, les candidats débrièrent entre eux après le dépôt de leurs tartes. Bachir Hakmi de la Maison Valeria (Champigny-sur-Marne), pâtissier de formation, a choisi de travailler deux pâtes différentes : une pâte sucrée et une pâte phyllo. Un choix audacieux, tourné vers la prise de risque et l'originalité, suivi par d'autres participants. C'est le cas de Martial Labarbe, jeune patron de la boulangerie Sweet Lab à Courbevoie : « La première fois que j'ai participé au concours de la meilleure tarte aux pommes d'Île-de-France, c'était en 2021 en tant que salarié. Je n'avais pas fait une tarte aux pommes classique, mais j'avais fait une tarte avec des pommes pochées, cuites dans du sirop. J'avais précuté mon feuilletage, et j'avais fait un assemblage comme un entremets. J'ai réitéré l'expérience, mais différemment, car je n'avais eu que la 5^e place il y a trois ans. J'ai fait deux cuissons, avec une cuisson de la base, classique, en laissant un vide au milieu dans lequel j'ai coulé de la compote, et

j'ai dressé par-dessus des pommes pochées et détaillées en rosace. » Léane Ménard, élève au CEPROC et apprentie chez Ginko (Paris, XIX^e arrondissement), a elle aussi misé sur une démarche originale en suivant l'instinct de sa propre créativité : « Mes patrons m'ont complètement laissé libre pour faire ma propre tarte aux pommes. J'ai fait une pâte sucrée, une compote de pommes, un insert gélifié avec des morceaux de pommes, et autour des tranches de pommes dressées en forme de rose. » À l'inverse, d'autres préférèrent jouer la carte du classique comme Arthur Constant du Fournil des Gourmands à Saint-Maur-des-Fossés : « On a choisi de faire du classique mais avec des supers produits : feuilletage inversé au beurre Montaigne Charentes-Poitou AOP et de bonnes pommes. On a voulu aller droit au but, avec des saveurs nettes et franches. On ne va pas réinventer ou revisiter la tarte aux pommes, je ne suis pas sûr que ce soit forcément ce qu'attendent les gens. »

Au jury de trancher et de goûter

Qu'en a pensé le jury ? Il se trouve qu'à la fin du premier tour de dégustation, qui a vu les deux meilleures tartes de chaque table accéder aux tables finales, ce sont davantage les tartes classiques qui sont sorties du lot, comme l'a constaté Valérie Vrinat, Présidente de l'association Jean-Claude Vrinat, et grande habituée des jurys de concours : « Les tartes qui sont arrivées jusqu'au dernier tour sont globalement plutôt classiques dans la forme, mais toutes différentes au goût. Il y en a quelques-unes qui se démarquent par des formats plus créatifs, avec des rosaces ou se rapprochant de la tarte tatin, mais elles ne sont pas si nombreuses. »

À ses côtés, on comptait des jurés issus du monde de la gastronomie mais qui participaient au jury du concours pour la toute première fois. S'ils ont eux aussi remarqué les nombreuses versions classiques arrivées au 2^e tour, ils n'ont pu s'empêcher de s'enthousiasmer pour la prise de risque de certains candidats. C'est le cas de Yassir Kabori, podcasteur pour *Le Mot de la Faim*, dans lequel il interviewe des professionnels du monde de la gastronomie : « Le niveau est très élevé, on sent qu'il y a de vraies différences et des partis pris francs de la part des boulangers-pâtisseries. Cela ne se joue pas forcément sur la forme où le classicisme l'emporte, mais sur le fond, il y a des textures différentes et des goûts plus originaux, tout en respectant les marqueurs de la tarte aux pommes. »



Des sentiments partagés par Natacha Sporer, la co-fondatrice de Salive, qui propose des « food tours » dans Paris : « Je remarque qu'il y a plein d'interprétations différentes de la tarte aux pommes. C'est un gâteau qui est très lié à des souvenirs d'enfance, et cela doit forcément impacter les candidats sur leur manière de concevoir leur propre tarte. Pour nous aussi, jury, chacun a des standards différents, une interprétation des goûts qui lui est propre. D'avoir une telle variété de tartes aux pommes qui obéissent pourtant à un seul et même cahier des charges, c'est super. Cela montre que la contrainte crée la créativité. »

Finalement, les résultats du classement ont bien reflété les aspirations du jury avec la tarte aux pommes au format classique de Stéphane Guichard (Les Petits Gourmands, Athis-Mons) qui a remporté la première place, suivie de deux tartes plus originales : Jean-Michel Carton de la boulangerie Carton Paris (10^e) et Guillaume Macouin de la Maison Macouin à Viroflay.

• Le trio gagnant des tartes



”

1^{er} Stéphane Guichard, Les Petits Gourmands – Athis-Mons

C'est la quatrième fois que nous participons à ce concours. À chaque fois, je désigne un salarié différent pour la préparer, mais nous réfléchissons collectivement à ce que nous allons envoyer, on échange beaucoup. Au début, nous avions un pâtissier qui avait souhaité proposer une version trop osée, et cela n'avait pas payé. Il y a trois ans, nous avons été pris par le temps et avons envoyé au concours une tarte qui était en boutique. Nous avons obtenu la troisième place, et ça m'a convaincu qu'il fallait envoyer exactement ce que l'on fait ici. Cela ne sert à rien de faire quelque chose de différent, je ne veux pas tricher par rapport aux clients. Nous avons encore terminé troisième l'année dernière, et cette année, c'était la bonne. Au fur et à mesure, nous avons progressé dans le feuilletage, dans le choix des pommes, en passant de la Golden à la Reine des Reinettes, plus saisonnière. Nous faisons une gelée de pommes en récupérant les épluchures, la compote avec les tombées, c'est donc une tarte sur laquelle on jette très peu. Je pense que le jury est sensible à privilégier dans sa notation des tartes susceptibles d'être retrouvées en boutique. C'est bien de faire quelque chose de très joli, de créatif, mais il faut être capable de le reproduire en série. Le jury n'est pas dupe et se tourne vers des tartes plus traditionnelles, classiques, c'est ce que j'ai constaté en participant au concours.

2^e Jean-Michel Carton, Carton Paris – Paris 10^e

Cela fait un moment que nous réfléchissions à créer une tarte tatin pour notre boutique. Elle a été mise en vitrine dix jours avant le concours, et on a été ravi de voir que l'on pouvait la présenter en compétition car on la trouvait super sympa. Être 2^e, c'est un très beau résultat ! On va le valoriser en boutique en espérant obtenir de belles retombées sur ce nouveau produit !

3^e Guillaume Macouin, Maison Macouin – Viroflay (78)

Notre tarte est assez originale puisque les pommes sont préalablement pochées, puis roulées en forme de fleurs. On dépose les petites fleurs sur une fine couche de compote de pomme maison, dans un fond de tarte précuit. On la vend en magasin sous le nom de « fleur de pommes », et c'est vrai que visuellement, elle est très différente d'une tarte aux pommes classique. D'habitude, je ne participe pas aux concours régionaux car je suis loin du centre de Paris, mais c'est un produit qui me tient à cœur, et le diplôme est déjà encadré dans ma boutique.



Classement Chefs d'entreprise

1	Stéphane Guichard	Les Petits Gourmands	2, rue Valentin Conrart 91200 Athis-Mons
2	Jean-Michel Carton	Carton Gare du Nord	6, boulevard Denain 75010 Paris
3	Guillaume Macouin	Maison Macouin	96, avenue du Général Leclerc 78220 Viroflay
4	Maxime Julien	Maison Ahema	153, rue de la Roquette 75011 Paris
5	Auguste Mouliere	La Mandrine	43, rue du Général Leclerc 94520 Mandres-les-Roses
6	Anthony Ragaine et Laurine Dorard	La Pelle et la Toque	41, Grande Rue 95290 L'Isle-Adam
7	Yohan Pongnian	Racines Urbaines	32bis, avenue du Mal de Lattre de Tassigny 94120 Fontenay-sous-Bois
8	Dominique Fayolle	Aux Temps Gourmands	70, avenue Jean Jaurès 92140 Clamart
9	Moussa Chamakh	Les Délices de Sevran	69, boulevard Westinghouse 93270 Sevran
10	Sylvain Gendron	Madeleine Gresillon	280, avenue des Grésillons 92600 Asnières-sur-Seine

Classement Apprentis

1	Eugénie Leclercq	EBP	Boulangerie Pain Sucré 91250 St Germain-les-Corbeil
2	Alexandre Mirland	EPMT	Les Petits Gourmands 91200 Athis-Mons
3	Kaghy Doucouré	Belliard Campus de la Gastronomie	Le Comptoir Duhesme 75018 Paris

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



Formation continue

Continuer à se former pour toujours progresser

Le consommateur francilien a souvent la chance de bénéficier d'un très large choix quand il achète son pain, ses viennoiseries et ses pâtisseries. Attentif au fait maison, appréciant la nouveauté et consultant les réseaux sociaux, le consommateur contemporain ne cesse de challenger son artisan boulanger-pâtissier. Celui-ci sait qu'il doit se remettre en question, être à l'écoute des tendances du marché ainsi que des aspirations de ses clients s'il veut rester compétitif et maintenir un niveau d'excellence élevé.

Métier exigeant qui allie passion et compétences techniques, le boulanger connaît l'importance de la formation : qu'il s'agisse de celle acquise au début de sa carrière ou de celle qu'il reçoit tout au long de son parcours, notamment grâce à l'échange entre collègues et professionnels. Les fournisseurs, tels que les meuniers et les

levuriers, accompagnent et forment leurs clients depuis des décennies. Depuis quelques années, le besoin de formation exprimé par les boulangers est devenu si fort que ces derniers ont dû augmenter leurs équipes de boulangers-conseils, diversifier leurs sessions de formation, et même se doter de véritables centres de formation, les fameuses « écoles ».

Comment expliquer de telles attentes de la part des boulangers-pâtissiers ? Quelles sont les formations les plus demandées ? Comment les meuniers s'adaptent-ils aux tendances ? *La Boulangerie Française* est allée à la rencontre de ces indispensables partenaires de la boulangerie-pâtisserie : fournisseurs, accompagnateurs et désormais formateurs, pour mieux comprendre l'importance de la formation continue.

LBF : Pourquoi depuis quelques années les boulangers souhaitent approfondir leurs connaissances et leurs techniques par le biais de la formation ?

Benoît Reffin, directeur de l'école Bourgeois Frères (Moulins Bourgeois) : Il y a plusieurs explications et plusieurs publics. D'abord, le rapport à la formation a changé. Les artisans d'aujourd'hui ont décidé de consacrer du temps à la formation, un temps que les anciens ne prenaient pas. Il y avait moins de remise en question et moins de concurrence autrefois, mais avec l'émergence des chaînes et une concurrence plus accrue, les boulangers doivent se remettre en question pour pérenniser leur entreprise. La vision de la formation a également évolué. Avant, un boulanger titulaire d'un CAP estimait qu'il n'avait plus grand-chose à apprendre. Aujourd'hui, les gens abordent la formation différemment : ils viennent pour apprendre et progresser, sans cette gêne qui existait autrefois de se sentir inférieur ou comparé aux autres. De plus, il y a un afflux de reconvertis dans notre métier. Ces nouveaux venus apportent une vision, une gestion et un intellect différents de ceux des boulangers traditionnels. Toutefois, ils manquent souvent de compétences techniques. Ce sont des gens qui savent ce qu'ils veulent et qui viennent vers nous pour acquérir le savoir-faire. Ils sont très demandeurs de formations. Nous avons une école, un centre de formation de 600 m² dédié, construit il y a trois ans. C'est un investissement, mais c'est un signe de l'importance croissante du secteur de la formation dans l'activité des meuniers.

Hervé de Romémont, président-directeur général des Moulins Dumée : Les problèmes liés au recrutement et à la formation ont conduit à une évolution de notre typologie de clientèle. Nous sommes de plus en plus perçus par nos clients artisans boulangers comme un soutien à l'augmentation des compétences des salariés qu'ils nous envoient, qu'ils soient jeunes ou moins jeunes. Nous devons aujourd'hui accompagner les équipes et leur proposer des formations qui s'inscrivent dans la continuité de la formation d'un boulanger depuis le CAP.

Comment s'articule votre offre de formations ? Pourquoi disposer d'une école ?

Alexandre Viron, président-directeur général des Moulins Viron : Nous avons deux niveaux de formation : l'un est un module technique sur l'utilisation des farines et de nos produits, pour lequel nous recevons les boulangers sur une journée ou une semaine ; l'autre consiste en un suivi chez le client, que nous effectuons depuis le lancement de la Rétrodo. En plus de cela, nous avons une école qui permet aux jeunes apprentis (boulangers, pâtisseries, vendeurs) diplômés d'un CAP de se former à d'autres compétences que la technique, comme le management ou la gestion financière. Ils peuvent être formés par des intervenants des Moulins Viron ou d'autres formateurs extérieurs. Nous avons la capacité de répondre à des demandes spécifiques de nos clients, tout en leur proposant des formations en lien avec notre aspect commercial, notamment sur nos produits. Nous pouvons même nous déplacer chez eux pour les aider à mettre en place leur point de vente.

Philippe Sautereau, directeur général des Moulins Familiaux : Nous avons une école qui s'appelle l'Académie des Moulins Familiaux. À l'origine, elle était itinérante : nous



organisations des formations dans des lieux que nous louons, comme le fournil du Syndicat ou d'autres lieux de formation (CFA, fournisseurs...). En février dernier, nous avons inauguré l'Institut du Vexin, un nouveau fournil que nous avons aménagé à Chars, qui nous permet d'accueillir les participants sur site. Nous continuons à délocaliser certaines formations pour des clients ultra-parisiens ou de province, afin de faciliter l'accès. Ce nouvel outil nous permet de multiplier les sessions, puisqu'il a quasiment doublé notre nombre de formations annuelles.

Hervé de Romémont : Nous n'avons pas d'école, mais nous disposons d'un fournil sur notre site et de boulangers-conseils. Ces derniers ont un rôle double en matière de formation et de conseils : soit ils forment sur place, soit ils se déplacent chez nos clients. Pour nos nouveaux clients qui souhaitent appréhender nos farines, nous leur proposons de venir au fournil. Nous avons des boulangers-conseils qui les accompagnent aussi dans leurs entreprises. Nos clients viennent découvrir notre gamme au moulin, ils apprennent à l'utiliser, et cela leur permet de mieux connaître nos produits et de les choisir en fonction de leurs besoins. Nous organisons également des cycles de formation sur la viennoiserie, le snacking, le levain, et plus encore.

Stéphane Manach, technicien chez Lesaffre : Lesaffre n'a pas d'école proprement dite, mais nous disposons de centres de formation (baking centers) dans plusieurs pays à travers le monde. Ce sont des lieux où nous accueillons des artisans, des industriels, des grandes surfaces, et parfois même des meuniers, pour des formations liées aux levains et aux



M O U L I N S
Dumée

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

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

améliorants. La levure est un domaine assez méconnu des boulangers, et paradoxalement, sans levure, il n'y a pas de pain. Il est donc essentiel de les former à ces produits. Nous nous déplaçons aussi bien dans nos centres que directement chez les clients pour leur expliquer le fonctionnement de ces produits.

Jérémie Boulingre, Responsable Confrérie des Boulangers aux Grands Moulins de Paris : Nous proposons des formations sur nos produits, mais aussi sur d'autres thématiques. Nous accompagnons également nos clients pour la préparation de concours. Nous disposons d'une vingtaine de boulangers démonstrateurs qui se déplacent dans toute la France pour répondre aux besoins des boulangers, que ce soit pour des formations ou des dépannages techniques. "

**Quelles sont les thématiques de vos formations ?
Comment sont-elles décidées ?
Et quelles sont les plus demandées ?**

Hervé de Romémont : Ce sont nos commerciaux qui remontent les besoins du terrain. Nous analysons les sujets qui ont rencontré du succès et ceux qui en ont moins, et à partir de là, nous tentons de répondre aux attentes de nos clients. Nous avons beaucoup de demandes sur le snacking et la viennoiserie, car il y a un retour à la fabrication interne de ces produits. Il y a aussi de moins en moins de formations de touriers, alors que paradoxalement le besoin de formation dans ce domaine est de plus en plus fort. Aujourd'hui, ce sont les pâtisseries qui se distinguent sur la viennoiserie, même si c'est une pratique de boulanger. Nous avons aussi des demandes sur la formation au levain. Nos clients souhaitent revenir à des assemblages faits maison pour avoir une identité propre dans leurs pains.

Philippe Sautereau : Pour déterminer les sujets des formations, nous interrogeons les artisans sur les thématiques qu'ils souhaiteraient voir abordées. Nous effectuons également une



veille sur les réseaux sociaux pour repérer de nouveaux besoins et enrichir notre programme. La viennoiserie créative est un thème très demandé, tout comme le snacking froid et chaud, ainsi que la pâtisserie boulangère. L'année prochaine, nous proposerons aussi une niche : la pâtisserie instagrammable, avec une formation sur les produits trompe-l'œil.

Alexandre Viron : Nous avons la capacité de répondre aux demandes de nos clients via des formations sur-mesure. En parallèle, nous suivons attentivement les tendances et ce que les consommateurs attendent des boulangeries-pâtisseries pour accompagner au mieux nos clients. Nous proposons des formations sur la viennoiserie, le pain, et la pâtisserie, afin de les tenir informés des évolutions du marché et de les aider à aller plus loin. Ces formations sont animées par des intervenants extérieurs spécialisés. Il y a des produits que les industriels vendent en grande distribution, mais que les boulangers doivent pouvoir fabriquer eux-mêmes, comme les pains de mie ou les pains à burger.



Benoît Reffin : Cela fait 16 ans que je travaille dans ce secteur, et j'ai vu les meuniers élargir considérablement leur offre de formations. Aujourd'hui, nous proposons des formations sur des thématiques comme les entremets, la cuisine boulangère, le snacking, la viennoiserie, la tarterie... La viennoiserie est la session la plus demandée, avec un retour marqué pour la viennoiserie maison. Nous proposons même deux formations sur ce sujet : une centrée sur les croissants et pains au chocolat, et une autre influencée par les réseaux sociaux, qui consiste à créer une viennoiserie moderne, esthétique et "instagrammable". Le snacking est également très demandé, avec notre formation intitulée "petite restauration". Ce sont les deux formations les plus populaires.

Stéphane Manach : Depuis deux ou trois ans, nous observons un intérêt croissant des boulangers pour le levain. Nous fabriquons du levain naturel industriel à Strasbourg et recevons de nombreuses demandes de formation à ce sujet.

Quel est le coût de ces formations ?

Philippe Sautereau : Il faut bien distinguer les formations que nous offrons à nos clients lorsqu'on se déplace chez eux pour les accompagner dans l'utilisation de nos produits. Cela fait partie de notre offre commerciale et est gratuit. Les formations thématiques, quant à elles, sont payantes. C'est un investissement pour l'exploitant, qui s'attend à un retour sur le chiffre d'affaires. Ceux qui choisissent de travailler avec nous adhèrent fortement à cette démarche.

Jérémie Boulingre : Organiser ces journées de formation a un coût, c'est évident. Les matières premières, la location des lieux, les formateurs, tout cela a un coût. Certaines formations sont comprises dans une offre de fidélisation que nous proposons à nos clients, mais dans la plupart des cas, ce sont eux qui paient.

Alexandre Viron : Tous les clients qui participent à notre programme Rétrodo ont droit à une formation. Pour les autres, cela dépend de leurs demandes. Si la formation porte sur des sujets commerciaux, comme l'initiation aux nouveaux



MAISON MAURIAC

• ENTREPRISE FAMILIALE • CHARCUTERIE ARTISANALE •



FABRICATION EN ÎLE DE FRANCE • JAMBON PRÉ TRANCHÉ

COMPTAMAURIAC@ORANGE.FR

06.72.14.96.22

@MAISONMAURIAC

produits des Moulins Viron, elle ne sera pas facturée. En revanche, une formation plus spécialisée, comme celle sur la viennoiserie instagrammable, sera facturée.

Stéphane Manach : Nos formations ne sont pas rémunérées, c'est un partage de connaissance, un service que nous offrons à nos clients.

Pour conclure, en tant que partenaire et formateur, que diriez-vous aux boulangers qui hésitent à s'inscrire à une session de formation continue ?

Benoît Reffin : La formation est un investissement pour l'entreprise, ce n'est pas du temps perdu. Elle apporte une véritable plus-value aux boulangers, chefs d'entreprise ou salariés. C'est un mécanisme de remise en question et d'échange qui est bénéfique pour tous les professionnels. Aujourd'hui, les boulangers viennent délibérément pour se remettre en question, ce qui était presque tabou il y a quelques années. Nous ne voulons pas que nos formations soient des démonstrations, nous voulons que les gens mettent la main à la pâte et soient capables de refaire les gestes. Dès qu'un client entre dans notre école, nous le prenons en charge de A à Z : hébergement, repas, formation. Il peut rester une journée, deux jours, ou plus. Si un client sort de notre école mécontent, c'est que nous avons mal fait notre travail.

Philippe Sautereau : Ils doivent savoir que nous ne sommes pas là pour les pousser, mais pour les accompagner. La nuance est importante. Nous bénéficions aujourd'hui d'une nouvelle génération de boulangers qui est très soucieuse des compétences, de la fabrication maison et de la qualité. Nous



sommes à la fois locomotive et wagon, car nous répondons au rythme naturel du marché. Mais nous restons ouverts pour accueillir tous types de boulangers. Ceux qui mettent en place ce qu'ils apprennent dans nos formations récoltent souvent de bons résultats dans leurs boutiques, à condition de bien communiquer autour de ces nouvelles offres.

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

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


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

cabexconseil.fr

eficio


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



Jobdeboulange.fr

La révolution du recrutement en boulangerie-pâtisserie

Le secteur de la boulangerie-pâtisserie évolue rapidement, et avec lui, les attentes et les habitudes des professionnels du métier. C'est pour répondre à ces nouvelles réalités que le Syndicat des Boulangers du Grand Paris a lancé Jobdeboulange.fr, une plateforme d'emploi 100% dédiée à la boulangerie-pâtisserie. Conçue pour faciliter la mise en relation entre artisans qualifiés et entreprises en quête de main-d'œuvre, cette initiative marque une véritable avancée digitale au service des adhérents du Syndicat.

Un accès simplifié et direct aux offres d'emploi

Le constat est clair : de moins en moins de professionnels en recherche de poste se rendent physiquement au siège du Syndicat ou appellent pour obtenir les dernières offres. L'ère numérique a transformé leurs habitudes, et ils se tournent naturellement vers Jobdeboulange.fr pour consulter directement les annonces disponibles. Grâce à cette plateforme, les professionnels peuvent parcourir les offres d'emploi actualisées en temps réel et postuler en ligne. Ce système, rapide et accessible, rend le processus de recrutement plus fluide, plus direct et mieux adapté à leurs attentes.

Un accompagnement renforcé pour les adhérents du Syndicat

Les adhérents du Syndicat des Boulangers du Grand Paris peuvent bénéficier d'un accompagnement personnalisé, incluant une visibilité renforcée sur nos réseaux sociaux. Cette mise en avant est un atout indéniable pour attirer des profils qualifiés dans un secteur où la concurrence est forte.

Une mission renouvelée : attirer les talents et promouvoir les formations

La digitalisation du service "recrutement" permet au Syndicat de consacrer plus de ressources à des missions stratégiques : la recherche de nouveaux talents lors d'événements professionnels sur le Grand Paris et la promotion des formations en boulangerie-pâtisserie. Attirer de nouvelles recrues dans le secteur est essentiel pour répondre aux défis de demain. Le Syndicat s'investit pleinement pour sensibiliser des publics motivés, qu'ils soient jeunes ou en reconversion professionnelle, aux opportunités et aux richesses de nos métiers.

Une transformation au service de la profession

Avec Jobdeboulange.fr, le Syndicat des Boulangers du Grand Paris modernise son service de recrutement tout en restant fidèle à sa mission : soutenir et dynamiser la profession. En centralisant les offres d'emploi et en offrant un accompagnement ciblé aux entreprises, le Syndicat répond aux besoins de l'artisanat d'aujourd'hui et se positionne comme un acteur incontournable de l'emploi en boulangerie-pâtisserie. Cette initiative illustre une vision résolument tournée vers l'avenir, avec pour ambition de faire perdurer et de valoriser ce métier essentiel.

Rendez-vous sur www.jobdeboulange.fr

RECYCLAGE

Artisans, deux obligations pour le recyclage de vos emballages

Depuis 1992, la REP (Responsabilité Elargie du Producteur) est une obligation légale, inscrite dans le Code de l'Environnement (Article L. 541-10).

REP EMBALLAGES MÉNAGERS & PAPIERS GRAPHIQUES

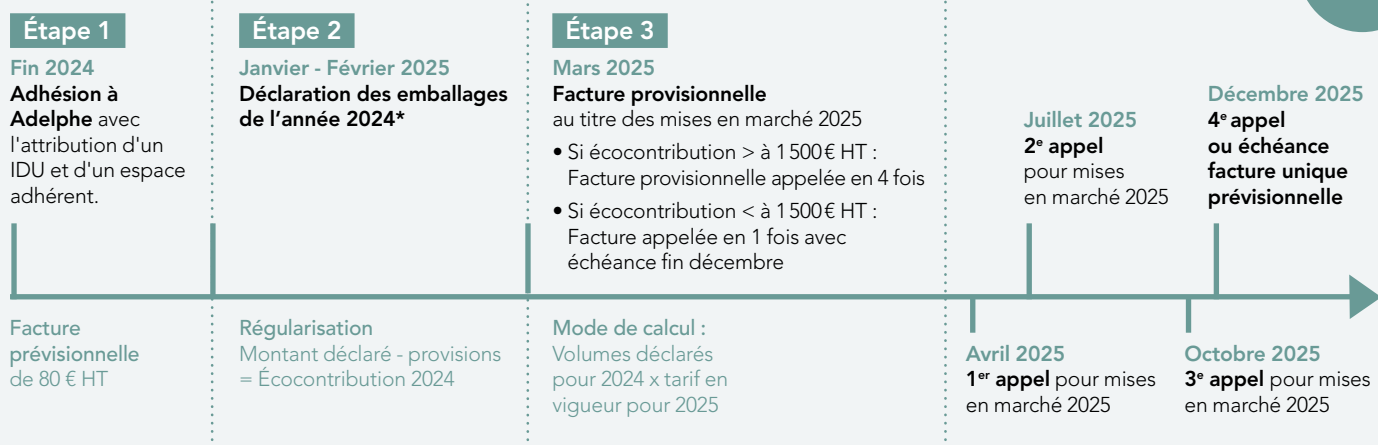
En vigueur depuis plus de 30 ans, la REP emballages ménagers & papiers graphiques concerne toutes les entreprises et donc toutes les boulangeries-pâtisseries qui vendent ou remettent gratuitement un produit emballé consommé ou utilisé par les ménages, à savoir les consommateurs clients. L'emballage ménager devient un déchet dès lors que le client s'en défait ou a l'intention de s'en défaire, quel que soit le lieu d'abandon.

En tant que professionnel, le boulanger-pâtissier **est tenu de financer la fin de vie des emballages remis à ses clients** pour se mettre en conformité avec la loi. Sont concernés : sachets de viennoiseries, étuis baguette, boîtes pâtisseries, prospectus...

L'artisan dispose de deux possibilités :

- **mettre en place par ses propres moyens un système individuel de collecte, de tri et de recyclage** de ses emballages et papiers, certifié par les pouvoirs publics ;
- **adhérer à un système collectif agréé par l'État** : Adelphe, CITEO ou LEKO.

À compter du 1^{er} janvier 2025, les boulangeries-pâtisseries seront redevables d'une contribution financière annuelle afférente à ces emballages ménagers sur l'année précédente, soit 2024. La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française travaille avec l'Adelphe. Vous trouverez ci-après les étapes d'adhésion.



*Choix de la déclaration :

- Effectuer une déclaration au réel du nombre d'emballages remis aux clients en 2024. Cette déclaration nécessite de comptabiliser tous les emballages. Fastidieuse la première année, cette déclaration apparaît plus adaptée pour les professionnels ayant déjà mis en place des actions vertueuses permettant de limiter le nombre d'emballages remis au consommateur.

- OU recourir au tarif simplifié spécifique aux boulangers-pâtisseries (NAF 1071C). Cette déclaration est plus simple car une seule information est à communiquer par le professionnel à savoir le nombre de passages en caisse sur l'année 2024 : 0,0075€/passage en caisse pour les boulangers. À noter que pour 2026 (déclaration 2025), le montant sera de 0,0079€/passage en caisse pour les boulangers.

Astuce

Si vous optez pour le nombre de passages en caisse, nous vous conseillons de créer une 2^e touche sur votre caisse pour ventiler la vente sur place ou à emporter. En effet, les personnes qui consomment sur place ne génèrent pas de déchets d'emballages. Pour savoir quelle solution est la plus avantageuse pour vous, rapprochez-vous de votre cabinet comptable.



À savoir

Vous devez également prévoir une facture provisionnelle de la contribution financière 2026 sur les emballages 2025.

En mars 2025, Adelphe vous adressera une nouvelle facture provisionnelle correspondant au montant de la contribution financière 2026 sur les emballages 2025. Ce montant est une estimation correspondant au montant de la facture 2025 afférente aux emballages 2024. Cette estimation se traduit en provision pour la déclaration 2025, à réaliser début 2026. À l'issue de la période de déclaration en 2026 pour les emballages 2025, si le boulanger-pâtissier constate une différence entre la contribution provisionnelle et le montant effectivement dû (suite à la déclaration), deux possibilités : déduire ce montant directement depuis son espace client sur la facture non soldée (sous forme d'avoir) OU demander le remboursement de l'avoir par virement bancaire.

REP EMBALLAGES RESTAURATION

Elle concerne toutes les entreprises ayant une activité professionnelle de restauration, sur place ou à emporter, qu'elle soit activité principale ou non, qu'elle soit en extérieur ou en intérieur, pour les emballages (sac farine, cagettes de fruits et légumes, plateau de fromages, bidon d'huile...).

Liste des emballages concernés par la REP Emballage restauration (Article R543-43 du Code de l'environnement) : https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000042904582/

L'ensemble des contributions des entreprises perçues seront « réinjectées » auprès des collectivités locales pour leur permettre de mettre en place les poubelles de tri, la collecte et les centres de tri sur l'ensemble de notre territoire.

Pour toute question, vous pouvez contacter :
Élise Charvet, Responsable Développement
& Marché Métiers de Bouche chez Adelphe
e.charvet@adelphe.fr – 06 18 27 42 76

Pour comprendre comment fonctionne l'ensemble de ces dispositifs, voici un schéma explicatif simple :

Les emballages mixtes alimentaires qui recevront la

REP emballages ménagers



Ajout des emballages "mixtes alimentaires" dans le périmètre EM

Tout emballage de produits alimentaires susceptibles d'être consommés ou utilisés à la fois par le ménagers et par les professionnels ayant une activité de restauration.

Les formats ayant un volume ou une masse inférieure ou égale aux valeurs indiquées sur l'annexe de l'arrêté (5° du III de l'article 5.543-43 du code de l'environnement).

Les emballages mixtes alimentaires qui recevront la

REP emballages Restauration



Ajout des emballages "mixtes alimentaires" dans le périmètre EM

Tout emballage de produits alimentaires consommés ou utilisés spécifiquement par les professionnels ayant une activité de restauration.

Les formats ayant un volume ou une masse supérieure aux valeurs indiquées sur l'annexe de l'arrêté (6° du III de l'article 5.543-43 du code de l'environnement).

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



PARTAGE DE LA VALEUR

Faire d'une contrainte réglementaire une opportunité pour les chefs d'entreprise

À partir du 1^{er} janvier 2025, tous les chefs d'entreprise de plus de 11 salariés ont l'obligation de proposer un dispositif de partage de la valeur.*

4 solutions sont possibles :

- l'abondement d'un plan d'épargne salariale ou retraite ;
- un accord d'intéressement ;
- un accord de participation ;
- une prime de partage de la valeur.

Condition :

- Le bénéfice net fiscal de l'entreprise réalisé pendant 3 exercices consécutifs doit être au moins égal à 1 % du chiffre d'affaires.

Abondement	Intéressement	Participation	Prime de partage de la valeur
Aide financière qui complète les versements volontaires	Outil permettant d'associer financièrement les salariés aux résultats ou performances de l'entreprise	Outil de redistribution des bénéfices	Source d'alimentation des plans d'épargne et abondance
Pour l'entreprise : - Mécanisme souple et budget maîtrisé - Levier RH et optimisation de la rémunération - Exonération de charges patronales et salariales et déductible du bénéfice imposable	Pour l'entreprise : - Mécanisme souple et budget maîtrisé avec possibilité de supplément en fin d'année - Levier RH optimisé, politique RH et stratégie RSE (nécessite un accord avec consultation des représentants des salariés) - Politique durable pour bonifier la prime - Exonération de charges patronales et salariales et déductible du bénéfice imposable	Pour l'entreprise : - Obligatoire dans les entreprises employant plus de 50 salariés, la participation est un dispositif réservé aux salariés, et, sous certaines conditions, ouvert au chef d'entreprise - Distribution chaque année d'une partie des bénéfices réalisés par l'entreprise. - Le montant de la participation est subordonné à ses résultats. - Levier RH et optimisation de la rémunération - Exonération de charges patronales et salariales et déductible du bénéfice imposable	Pour l'entreprise : - Budget maîtrisé mais limité à 3000€ / 6000€ si mise en place d'un accord d'intéressement ou Participation (RSP) - Attribuable à tout moment et jusqu'à 2 fois par an - Exonération de charges patronales et salariales, CSG/CRDS et déductible du bénéfice imposable
Dirigeant : éligible	Dirigeant : éligible	Dirigeant : éligible	Dirigeant : NON éligible
Bénéfices dirigeant et salariés : Exonéré d'impôt sur le revenu et de charges sociales (hors CSG et CRDS)	Bénéfices dirigeant et salariés : complément de rémunération - Si prime placée : exonération d'impôt hors CSG/CRDS et Non intégration dans le revenu fiscal de référence - Si prime perçue : impôt sur le revenu et CSG/CRDS	Bénéfices salariés : - Exonération de cotisations sociales, hors CSG/CRDS - Si le salarié place les sommes reçues dans le cadre de la participation sur un PEE & PER d'entreprise collectif, il bénéficie d'une exonération d'impôt sur le revenu	Bénéfices salariés : - Si prime placée : exonération d'impôt sur le revenu - Si prime perçue : exonération d'impôt sur le revenu jusqu'en 2026 pour les salariés des entreprises < 50 salariés et dont le revenu est inférieur à 3 smic sur les 12 mois précédents le versement de la prime

*Les entreprises ayant déjà un dispositif (plan d'épargne abondé, intéressement ou participation) ne sont pas concernées par cette obligation.

Merci à Isabelle Contarin, Natixis Interepargne (0825 314 214) pour les explications ci-dessus.

Pour toute question, vous pouvez contacter votre cabinet comptable qui vous aidera à choisir la meilleure option en fonction de votre profil d'entreprise.



France Travail renforce ses services aux entreprises

France Travail, opérateur national de l'emploi engagé avec ses partenaires autour de la Loi Plein Emploi, renforce son offre de services et ses aides à destination des entreprises pour favoriser les recrutements et optimiser la mise en adéquation entre l'offre et la demande.

Via la marque employeur France Travail Pro, une équipe de Conseiller(e)s Entreprises propose désormais des dispositifs mobilisables selon le besoin de vos entreprises :

- **PMSMP** (immersion professionnelle) pour faire découvrir votre métier et tester les compétences d'une personne avant l'embauche. Durée : 1 à 3 jours
- **POE** (préparation opérationnelle à l'emploi) pour former un demandeur d'emploi au sein de votre établissement et/ou avec un organisme de formation. Durée : 450h maximum
- **Emploi franc** pour embaucher un demandeur d'emploi en CDI et bénéficier d'une aide financière de l'Etat pouvant aller jusqu'à 15 000€ sur 3 ans.
- **Alternance** via 2 types de contrat : le **contrat de professionnalisation** ou le **contrat apprentissage**. Ce dernier est le plus utilisé en boulangerie. Il est destiné principalement aux jeunes de 16 à 29 ans et permet de préparer un diplôme.

Vous avez trouvé le bon candidat pour rejoindre votre équipe ?

Vérifiez si une aide est possible via ce lien : <https://entreprise.francetravail.fr/accueil/description/detecteur-eligibilite-aide>

Les agences France Travail de votre secteur ou département sont à votre disposition pour toute question. Vous pouvez également appeler le 3995.

Merci à l'Agence France Travail Pro Paul Lelong pour ces explications.



Chiffres clés

ACTUALITÉ ÉCONOMIQUE

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

Ensemble des ménages : +0,3 %

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

Ménages urbains dont le chef est ouvrier ou employé

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

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

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

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

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

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

Contrat de location financière et contrat de crédit-bail (leasing)

Attention aux pièges

Les contrats de location financière et de crédit-bail (ou leasing) sont deux solutions de financement utilisées pour la mise à disposition d'équipements ou de biens d'investissement (matériel de boulangerie-pâtisserie, véhicule, caisse enregistreuse, vidéosurveillance ...). Bien qu'ils présentent des similitudes, ils diffèrent sur plusieurs points aux conséquences importantes à prendre obligatoirement en considération quand vous signez un tel contrat.

Location financière (ou location de longue durée)

C'est un contrat de location pure où l'utilisateur (le locataire) dispose du bien pendant une durée déterminée (le plus souvent 4 ou 5 ans) en échange du paiement de loyers réguliers, mais **sans option d'achat à la fin du contrat**.

Le locataire n'a donc pas la possibilité de devenir propriétaire du bien à l'issue du contrat.

A la fin du contrat, le matériel loué devra être restitué ou le contrat pourra être prolongé pour une nouvelle période, parfois à de nouvelles conditions financières.

La location financière est souvent utilisée pour des biens ayant une durée de vie limitée, ou qui évoluent rapidement ou pour des besoins temporaires, car il n'y a pas d'engagement d'achat (caisse enregistreuse, vidéosurveillance ... mais surtout pas pour un four par exemple)

Crédit-bail (ou leasing)

C'est une forme de financement qui inclut une option d'achat. Le contrat est conclu entre une société de crédit-bail et le locataire, permettant à ce dernier d'utiliser le bien pendant une période définie avec des paiements réguliers (le plus souvent 5 ans).

À la fin du contrat, le locataire peut exercer une option d'achat en payant une valeur résiduelle déterminée dès la conclusion du contrat, pour devenir propriétaire du bien.

Il s'adresse aux entreprises qui souhaitent garder le bien à long terme et qui représentent un investissement important pour l'entreprise, comme le four de boulangerie.

Transfert des contrats en cas de cession de fonds de commerce

► Location financière

La possibilité de transmettre un contrat de location financière à l'acquéreur d'un fonds de commerce dépend principalement des clauses du contrat de location et de l'accord du bailleur (la société de location).

En principe, un contrat de location financière n'est pas automatiquement cessible à un tiers, car il est conclu de manière personnelle entre le locataire et le bailleur. Certains contrats peuvent inclure des clauses spécifiques autorisant

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

ou interdisant la cession à un tiers. Il est donc essentiel de lire attentivement les conditions du contrat pour voir si une cession est envisageable et sous quelles conditions.

En l'absence d'une clause de cessibilité claire, la cession du contrat de location financière nécessite l'accord du bailleur pour transférer les droits et obligations du locataire actuel à l'acquéreur du fonds de commerce.

Le bailleur peut exiger une renégociation du contrat, ou même une novation (création d'un nouveau contrat) aux mêmes conditions ou avec des modifications spécifiques pour le repreneur.

► Points d'attention

- Si l'acquéreur du fonds de commerce ne souhaite pas reprendre le contrat de location, ou si le bailleur n'autorise pas la transmission, des pénalités de remboursement anticipé sont la plupart du temps prévues au contrat et devront être réglées par le vendeur du fonds de commerce (généralement, ces pénalités correspondent au montant des échéances restant dues jusqu'à la fin du contrat et le matériel doit être immédiatement restitué)
- Le matériel pris en location ne doit pas faire partie de l'inventaire du matériel cédé puisqu'il n'appartient pas au vendeur
- Dans l'hypothèse où vous auriez signé un contrat de location financière sur du gros matériel indispensable à l'exploitation pensant avoir conclu un contrat de crédit-bail, il est impératif

de tenter de négocier avec la société de location et le fournisseur de matériel la mise en place d'une option d'achat afin que le matériel puisse faire partie des éléments cédés

► Crédit bail

Le matériel pris en crédit-bail fait généralement, de la commune intention du vendeur et de l'acquéreur, partie du matériel « cédé » et pris en compte dans le prix du fonds de commerce.

Il faudra donc qu'il soit remboursé par anticipation par le vendeur et la valeur résiduelle réglée après la cession.

Certains contrats peuvent inclure des pénalités de remboursement anticipé.



Avant de signer un contrat pour l'acquisition de matériel, il est indispensable de vérifier quel contrat vous est proposé : bien souvent vous pensez signer un contrat avec option d'achat du matériel, mais ce n'est pas le cas ! Vous aurez ainsi payé un loyer pendant plusieurs années sans devenir obligatoirement propriétaire du matériel.

Merci à Agnès Bauvin, Avocate au Cabinet Durand-Conchez, pour cet article.



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



BANQUE POPULAIRE RIVES DE PARIS

01 58 06 15 56*



BRED BANQUE POPULAIRE

01 41 74 50 58*



BANQUE POPULAIRE VAL DE FRANCE

09 84 98 98 98*

BANQUE POPULAIRE 

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

Banque Populaire Rives de Paris - Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par les articles L. 512-2 et suivants du Code monétaire et financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit - 552 002 313 RCS Paris - Société immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le N° 07 022 545 - www.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.



CESSIONS

Vendeur	Acquéreur	Adresse	Nom du Cabinet	possession
SARL BOULANGERIE DE LA ROTONDE Elisée DELGADO	SASU CODEAL VILLETTE Rodolphe TRAIN	267, rue du Fbg Saint-Martin 75010 PARIS	Cabinet BFB Avocats 42, rue Étienne Marcel 75002 PARIS	24/09/2024
SASU LA BRIEE Karim DEBSI	SAS MDMFPOP Maxence GREGOIRE	22, rue Popincourt 75011 PARIS	Selarl Pierre Silve Avocats 4, rue de Logelbach 75017 PARIS	22/07/2024
SARL NADELLI Nadjet NADELLI	SASU FC-G11 Sylvain COULON	106, boulevard Voltaire 75011 PARIS	BDR & Associés 34, rue Sainte-Anne 75001 PARIS	30/08/2024
Maison DOUCET Georges DOUCET	SAS LA REMISE À PAINS Azedine MADI	234, rue du Fbg Saint-Antoine 75012 PARIS	Cabinet Cotty Lolichon Avocats 5, rue de Logelbach 75017 PARIS	12/10/2024
Omar HANAFI	SASU LES DELICES DE LILA Imane BELAISSAOUI	239, rue de Charenton 75012 PARIS	SAS Olivier Le Roy 28, avenue de Friedland 75008 PARIS	01/08/2024
SARL AU GOÛT DU TEMPS Sandrine LEDERNE	SAS N.Z. Kais HABHAB	104, rue Bobillot 75013 PARIS	Maître Otmame 81, rue de Wattignies 75012 PARIS	04/07/2024
LA RENAISSANCE NANA Hacène HAMDIS	SAS LA RENAISSANCE NANA Hacene HAMDIS	56, boulevard Murat 75016 PARIS	SCP Grisoni 38, rue Beaujon 75008 PARIS	14/08/2024
SARL ALSASO Murielle et Philippe MANIEZ	SAS LE MARQUIS DE ST CYR Sami BOUATTOUT	20, bd Gouvion Saint-Cyr 75017 PARIS	Maître Verdier 7, rue du Louvre 75001 PARIS	12/11/2024
Mohamed KAMOUN	SASU MAISON LAURENCE Talal LAKHRAM	80, boulevard Mortier 75020 PARIS	Maître Catteau 54, avenue Victor Hugo 75116 PARIS	01/08/2024
Maria DE MAGALHAES OLIVEIRA	SARL LES DELICES DE KATIA Slimane YOUNSI	132, avenue de la République 92400 COURBEVOIE	Cabinet Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS	09/09/2024
SARL VICTOR Cédric NIEL	SAS AC LEVALLOIS Louis-Gabriel TAINE et Hugo CAMPAGNE	63, rue Voltaire 92300 LEVALLOIS PERRET	SELARL Valérie Gondard 36, avenue des Ternes 75017 PARIS	10/08/2024
SARL CHOCOLAT-PISTACHE Yohan CHEREL	SAS LBBS.MREPUBLIQUE André DEVESA	55, rue de la République 92190 MEUDON	SELARL Valérie Gondard 36, avenue des Ternes 75017 PARIS	19/09/2024
Emmanuelle DUQUESNE	SAS LBBS MPARIS André DEVESA	1, rue de Paris 92190 MEUDON	Maître Lebrun 33, avenue des États-Unis 78000 VERSAILLES	26/07/2024
SAS EMA Abdelillah EL MOTTALIB	SAS ELGA Ahmed EL GHAZOUANI	127, avenue Gabriel Péri 93370 MONTFERMEIL	May Audit et Conseil 18, rue de la Poêle Percée 28000 CHARTRES	28/08/2024
SARL LE CESAR Ktia LASSOUED	SARL LE PALAIS DES ROIS Malel DEGHIM	8, place Jean Jaurès 93100 MONTREUIL SOUS BOIS	Maître Mongbo 14, rue Falguière 75015 PARIS	01/10/2024
SAS RIDA Ahmed EL GHAZOUANI	SAS DELICES NP Lahcen EL GHAZOUANI	71t, avenue du Maréchal Foch 93360 NEUILLY PLAISANCE	May Audit et Conseil 18, rue de la Poêle Percée 28000 CHARTRES	01/08/2024
SAS LA PETITE MARGOT Laurent BARBA	SAS LINA Frédéric HAUDRECHY	28, avenue Gabriel Péri 93160 NOISY LE GRAND	Cabinet Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS	01/10/2024
Michel FABRE	SARL BSRS Souad IDREMOUCHE	168, rue Paul Vaillant Couturier 94140 ALFORTVILLE	Maître Verdier 7, rue du Louvre 75001 PARIS	01/08/2024
SAS LA CAMPENOISE Lahcen LATIF	SAS PAINS ET TRADITIONS DE CHAMPIGNY Brahim BOUGHEMZA	6-8, rue Elisée Reclus 94500 CHAMPIGNY SUR MARNE	SELARL Valérie Gondard 36, avenue des Ternes 75017 PARIS	03/09/2024

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

Droit du travail
Droit de la sécurité sociale
Droit pénal du travail

Avocats des boulangers pâtisseries depuis 2018

Carine KALFON
Avocat associé
carine.kalfon@klpavocats.fr

Delphine PICQUE
Avocat associé
delphine.picque@klpavocats.fr

KLP PARTNERS
01.45.00.53.39
67/69 avenue Victor Hugo
75116 PARIS
155 bd de la Reine
78000 VERSAILLES

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
06 63 99 06 58
a.sicsic-avocat@orange.fr

22, rue Carnot 78000 VERSAILLES
01 39 25 00 21
contact@blob-avocats.com

Vendre des boulangeries est notre métier
alc-consultants.fr

ALC CONSULTANTS
Depuis 1994

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

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



LESCURE EST FIÈRE DE VOUS AVOIR ACCOMPAGNÉ SUR LE CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DU GRAND PARIS 2025

Sublimez vos créations et valorisez-les auprès de votre clientèle avec notre beurre Charentes-Poitou AOP d'exception



Plaque murale



Etiquette de prix



Vitrophanie



Ardoise murale



Fiches et livrets recette

REJOIGNEZ NOTRE PROGRAMME DE FIDÉLITÉ

L'EXCELLENCE & VOUS

On vous réserve

LA CRÈME DES SERVICES

250 recettes & 40 masterclass

1500 cadeaux au choix

15 services sur-mesure

Des exclusivités et avant-premières

...et bien plus encore !

www.lexcellenceetvous.fr



RETROUVEZ TOUT L'UNIVERS LESCURE SUR

www.beurre-lescure.com/pro



Lescure France



lescure_fr