

FÉVRIER 2025

GRAND CRU MARTINIQUE 50%

100% fèves françaises



COUVERTURE "DARK MILK" 50% ÉDITION LIMITÉE

Une couverture d'exception à la frontière du chocolat au lait
et du chocolat noir.



Fèves d'origine **Martinique**, cacao rare primé
« **Meilleur cacao du monde 2024** » (VALCACO).

Recette co-développée avec **Christophe Devoille**
Chef Pâtissier Exécutif, Atlantis The Royal (Dubai).



Weiss

FRANCE 1882



Pour découvrir Grand Cru Martinique 50%, rendez-vous sur : chocolat-weiss-professionnel.fr
ou contactez le +33 4 77 49 41 49 | Instagram : @chocolatweiss

SOMMAIRE



Agenda

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

Jeudi 27 mars 2025

Grand Prix de la baguette de tradition française de la Ville de Paris
7, Quai d'Anjou - Paris

Du 2 au 3 avril 2025

Snack Show
Porte de Versailles - Paris

Vendredi 4 avril 2025

Trophée de la meilleure baguette de tradition de la Seine-Saint-Denis
Remise des prix le vendredi 11 avril à 19h
Campus des Métiers et de l'Entreprise - Bobigny

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 12h
sur la Fête du Pain

Du 8 au 18 mai 2025

Fête du Pain
Parvis Notre-Dame - Paris

Dimanche 11 mai 2025

Master de la meilleure baguette de tradition du Grand Paris
Parvis Notre-Dame - Paris

Mardi 3 juin 2025

Concours du meilleur flan d'Île-de-France
Remise des prix le vendredi 6 juin à 15h
7, Quai d'Anjou - Paris

Lundi 16 juin 2025

Assemblée Générale du Syndicat
À partir de 17h - Paris



Profession

Jobdeboulange.fr, le site qui vous aide à recruter 4

Les ratios en boulangerie-pâtisserie 5



Actualités

Règlement : Concours du meilleur sandwich du Grand Paris 2025 6

Règlement : Trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis 2025 8

Aides à l'embauche des apprentis 10



Dossier

Étiquetages obligatoires : rappel des fondamentaux 11



Juridique

Cotisations sociales 2025 17

Grille de salaires 2025 22

Utilisation d'alcool dans vos productions 23

La procédure de conciliation en matière commerciale 24

La pratique du ramadan en entreprise 26



Gérances & Cessions

Cessions 75/92/94 27



JOURNAL MENSUEL D'INFORMATION///

S.E.P.D.B.P. - SA au capital de 82000€ • Actionnaires : Syndicat patronal des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, Barillon, Eury, Gosselin, Pailliette, Picquenard, Thomasse - Durée jusqu'au 31-12-2058. • Siège social : 7, quai d'Anjou 75004 Paris - Tél. : 01 43 25 58 58 - www.boulangersdugrandparis.com • Directeur de la publication : Franck Thomasse • Responsable de la rédaction : Franck Thomasse • Régie éditoriale : S.E.P.D.B.P. • Conception et réalisation : Grafikmente • Rédaction : Adeline Chazelle et Déborah Valenduc • Crédits photos : ©La Boulangerie Française, ©Manon Eustache, ©iStock • Impression : CIA Graphic • Publicité au journal : S.E.P.D.B.P. Tél. : 01 43 25 58 58 • Gestion abonnements : 7, quai d'Anjou 75004 Paris • I.S.S.N. 0758.4164 • Abonnement annuel : 53€ TTC - Prix au numéro : 6€.



@boulangersparis



@boulangersdugrandparis



@boulangers-du-grandparis





Jobdeboulange.fr

Le site qui vous aide à recruter vos salariés, mais aussi vos apprentis

Dans le secteur exigeant et passionnant de la boulangerie, la transmission des savoir-faire est essentielle. La plateforme jobdeboulange.fr, dédiée exclusivement aux métiers de la boulangerie, offre un espace unique pour répondre à une problématique clé du secteur : trouver le bon apprenti.

Apprentissage : une opportunité pour les deux parties

Trouver un maître d'apprentissage peut être un parcours semé d'embûches pour les apprentis. De leur côté, les artisans cherchent des jeunes motivés et prêts à apprendre pour perpétuer leurs savoir-faire. Jobdeboulange.fr répond à ces besoins en offrant un espace dédié où les deux parties peuvent se rencontrer facilement.

Les apprentis peuvent :

- Créer un profil personnalisé incluant leur CV, leurs motivations et leurs compétences ;
- Explorer les offres d'apprentissage disponibles près de chez eux ;
- Postuler en un clic, simplifiant ainsi leurs démarches.

Les maîtres d'apprentissage, quant à eux, bénéficient d'un outil optimisé pour :

- Publier des offres d'apprentissage en quelques minutes via un formulaire intuitif ;
- Découvrir des profils pertinents et motivés, spécialement formés pour les métiers de la boulangerie ;
- Mettre en avant leur savoir-faire et leurs valeurs pour attirer les talents.

Une plateforme au service de l'avenir de la profession

Avec jobdeboulange.fr, l'objectif est clair : simplifier les démarches des apprentis et des employeurs pour renforcer la filière de la boulangerie. Chaque apprenti trouvé, chaque contrat signé, est une victoire pour tout le secteur.

En facilitant ces échanges, la plateforme contribue à bâtir l'avenir de la boulangerie, en garantissant que les traditions artisanales continuent d'être transmises aux générations futures.

Prêt à trouver votre apprenti ou votre maître d'apprentissage ?

N'attendez plus pour rejoindre la communauté jobdeboulange.fr. Assurez la relève en trouvant l'apprenti parfait pour votre équipe.

Parce qu'aider les talents à se rencontrer, c'est garantir l'excellence de demain.



Candidat ou employeur,
inscrivez-vous ici.

GESTION

Les ratios : des taux essentiels pour une bonne gestion de votre boulangerie-pâtisserie

Dans un secteur aussi concurrentiel que celui de la boulangerie, connaître et maîtriser ses performances financières est essentiel pour assurer la pérennité de son entreprise.

Afin d'aider les artisans boulangers à mieux comprendre leur rentabilité et optimiser la gestion de leurs coûts, notre partenaire, Opéra & Associés, vous donne une série de ratios comptables clés, tirée de leurs observations auprès d'un peu plus de 200 boulangeries à Paris et en Île-de-France. Découvrez ces indicateurs pratiques afin de piloter efficacement votre activité.

1. Le taux de marge brute

Les marges brutes (hors emballages) ont naturellement diminué depuis la flambée des prix des matières premières entamée au début de l'année 2022.

Sur les 18 derniers mois, le taux de marge brute s'est établi entre 72 % et 78 % du chiffre d'affaires HT (contre 75 % à 80 % auparavant).

À titre indicatif, en province, on observe généralement un taux inférieur de 5 à 6 points, soit entre 65 % et 73 %, selon la localisation de l'établissement.

2. Les charges externes

Ces charges regroupent l'ensemble des dépenses de l'entreprise hors salaires, charges sociales, impôts et taxes. Elles représentent entre 18 % et 22 % du CA HT (contre 17 % à 23 % auparavant). Notez que ces taux peuvent largement

augmenter en cas de mise en location-gérance du fonds commercial ou de financement du matériel par location longue durée ou par crédit-bail.

Les charges externes s'analysent actuellement selon les ratios suivants :

Libellés et pourcentage du CA HT	Moyenne retenue
EDF/GDF/eau/fuel : 2,5 à 4,5%	3,5%
Fournitures et petits équipements : 1,4 à 3%	2,2%
Autres locations : 0,2 à 2%	1,1%
Blanchisserie : 0,3 à 0,5%	0,4%
Honoraires comptables et juridiques : 2 à 3%	2,5%
Frais postaux et téléphone : 0,3 à 0,7%	0,5%
Cotisations professionnelles et divers : 0,4 à 0,6%	0,5%
Emballages : 1,5 à 4,3%	2,9%
Loyer commercial (ch. comprises) : 6 à 8%	7%
Entretiens et réparations : 1 à 2%	1,5%
Assurance multirisques : 0,5 à 0,8%	0,65%
Missions, réceptions, cadeaux et dons : 0,2 à 1%	0,6%
Frais bancaires, commission CB et titres-restaurant : 0,7% à 1,7%	1,2%

3. Les ratios moyens de main-d'œuvre

- Un boulanger est capable de panifier entre 30 et 35 quintaux par mois (selon la variété de pains spéciaux proposés).
- Une vendeuse peut gérer un chiffre d'affaires TTC annuel compris entre 180 000 € et 200 000 €.
- Un tourier, pâtissier, cuisinier ou responsable du snack produit représente une valeur de vente entre 120 000 € et 160 000 € annuels.

Merci à Nicolas Zié-Mé du cabinet d'expertise comptable Opéra & Associés pour l'analyse de ces chiffres.

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

268

BOULANGERIES
accompagnées
en 2024

1422

BOULANGERIES
Depuis 12 ans

4

ASSOCIÉS
Paulo FARIA
Vincent LECLERE
Stéphane FINORE
Nicolas ZIÉ-MÉ

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



Concours du meilleur sandwich du Grand Paris 2025

RÉSERVÉ AUX ADHÉRENTS

Une inscription par entreprise

Mardi 11 mars 2025



**Dépôt le mardi 11 mars 2025
entre 10h et 12h** au Syndicat Patronal
des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris,
7 quai d'Anjou 75004 PARIS.

**Date limite d'inscription :
lundi 3 mars 2025**

Catégorie Chefs d'entreprise :
Un lot de 9 sandwiches de taille individuelle
(3 sandwiches viande, 3 sandwiches poisson,
3 sandwiches camembert) par entreprise.

Catégorie Apprentis :
Un lot de 3 sandwiches viande
de taille individuelle par apprenti.

**Aucune inscription
sur place le jour du concours.**

La remise des prix aura lieu au Syndicat
le vendredi 14 mars 2025 à 15h.

Article 4

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

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

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

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

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

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

Un numéro d'ordre sera attribué à chaque lot de sandwiches par la SASU Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, commissaire de justice à Paris, par l'apposition d'un ticket portant un numéro. **Seul le commissaire de justice 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.

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

Article 5

Les sandwiches devront présenter les caractéristiques suivantes :

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

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 2^e concours du meilleur sandwich du Grand Paris le mardi 11 mars 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 patronal des Boulangers du Grand Paris, à jour de leur cotisation le jour du concours.

Un concours destiné aux écoles est organisé simultanément. Les écoles sont celles situées sur le territoire du Grand Paris seulement. 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 boutique adhérente inscrite. Chaque boutique inscrite devra fournir son bulletin d'inscription accompagné du paiement ou de la preuve de virement **au plus tard le lundi 3 mars 2025**. 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 lundi 3 mars 2025 à 23h59).

Adresse : 7, quai d'Anjou 75004 PARIS ou
www.boulangersdugrandparis.com/formations-concours/

Aucune inscription ne pourra être enregistrée sans son paiement.

Aucune inscription ne sera possible après cette date du lundi 3 mars 2025 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. (Inscription tardive, non adhérent, non présentation des sandwiches.)

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

Grille de notation :

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

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

Article 6 : le jury

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

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

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

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

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

À l'issue des dégustations, les notes seront comptabilisées. Le classement des numéros gagnants permettra de dévoiler l'identité de ces derniers. Le commissaire de justice établira alors 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, chef d'entreprise ou gérant, du Concours du meilleur sandwich du Grand Paris 2025 ne pourra pas concourir pendant trois années consécutives.

Le gagnant (chef d'entreprise ou gérant) 2024 ne peut 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 3 premiers classés Chefs d'entreprise et les 3 premiers classés Apprentis recevront une coupe d'une valeur maximale de 14 €. Les 13 finalistes recevront un diplôme ainsi que des sacs cadeaux offerts par nos partenaires.

La liste des 13 lauréats sera publiée dans La Boulangerie Française, sur le site internet www.boulangersdugrandparis.com et sur les réseaux sociaux : Facebook [@boulangersparis](https://www.facebook.com/boulangersparis) Instagram [@boulangersdugrandparis](https://www.instagram.com/boulangersdugrandparis), et LinkedIn [@Boulangers-du-GrandParis](https://www.linkedin.com/company/boulangers-du-grand-paris).

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

Article 10

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

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

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

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



Bulletin d'inscription

- **Date limite d'inscription : lundi 3 mars 2025**
- **Bulletin d'inscription à remplir et à déposer au siège de l'Épiphanie ou envoyer par courrier posté daté du lundi 3 mars 2025.**
- **Possibilité de s'inscrire directement en ligne en joignant une preuve de virement : <https://boulangersdugrandparis.com/formations-concours/>**

Boulangerie :

N° de code à 6 chiffres :

N° de SIRET :

Nom du chef d'entreprise :

Prénom du chef d'entreprise :

Nom commercial de la boulangerie :

Adresse de la boulangerie :

Code Postal : Ville :

N° de tél. de la boulangerie :

N° de mobile du chef d'entreprise :

E-mail :

Droit d'inscription par participant : 30 €
Chèque bancaire à l'ordre de
L'Épiphanie - 7, quai d'Anjou 75004 PARIS
ou virement bancaire
IBAN : FR76 1010 7002 1000 1201 0399 844
Code BIC : BREDFRPPXXX
(Motif du virement : Sandwich + votre nom)



Trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis 2025

RÉSERVÉ AUX ADHÉRENTS

Vendredi 4 avril 2025



**Dépôt le vendredi 4 avril 2025
entre 11h et 13h**

au Campus des Métiers et de l'Entreprise,
91-129, rue Edouard Renard 93000 Bobigny.

INSCRIPTION SUR PLACE UNIQUEMENT.

Un lot de 2 baguettes de tradition française
par candidat.

La remise des prix aura lieu au Campus des Métiers
et de l'Entreprise le vendredi 11 avril 2025 à 19h.

de l'entreprise. Aucun signe de reconnaissance ne devra apparaître sur l'enveloppe. **Les salariés et apprentis devront y joindre en plus une attestation de leur employeur.**

Les chefs d'entreprise participant à l'organisation du concours ne pourront concourir. Les membres de l'Amicale des boulangers du 93 ne sont pas autorisés à déposer des produits pour des professionnels inscrits au concours.

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

Article 5

Les baguettes devront impérativement répondre aux caractéristiques suivantes :

- Mesurer entre 50 et 55 cm de long
- Peser entre 250 et 270 grammes
- Avoir une teneur en sel de 1,40g de sel pour 100g de pain soit 17,2g/kg de farine avec un TH de 68% et de 16,4g avec un TH de 60%
- Ne pas être recouvertes de farine

Tout lot de baguettes ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminé d'office.

Grille de notation :

Cuisson	20 points
Conformité (poids/longueur)	20 points
Aspect	20 points
Goût et odeur	20 points
Mie et alvéolage	20 points
Total	100 points

Préalablement au jugement des critères présentés ci-dessus, le jury aura accès à la présentation des baguettes de tradition française non coupées.

Article 6 : le jury

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

Les membres du jury sont convoqués à 14h30, les baguettes ayant été mise en place auparavant de manière aléatoire.

Chaque jury a sa propre grille de notation et fixe ses notes. À l'issue des dégustations, les notes seront comptabilisées afin de désigner le classement. Le candidat ayant obtenu la note la plus élevée sera déclaré vainqueur.

Les décisions du jury sont sans appel.

Article 7 : publicité autour du classement

Le classement attribué à la suite de ce concours consacrera la qualité des produits présentés pour toute l'année 2025. Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année et la place obtenue dans le palmarès.

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

Règlement

Article 1

L'Amicale des Boulangers du 93, association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901, organise le 28^e trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis. Il aura lieu le vendredi 4 avril 2025 au Campus des Métiers et de l'Entreprise de Bobigny.

Article 2

Sont admis à participer au trophée :

- Catégorie Employeur : Tous les boulangers ayant le titre d'artisan, propriétaires ou locataires d'un fonds de commerce situé dans le département de la Seine-Saint-Denis, inscrits au répertoire des métiers, ayant le code APE 1071C et fabriquant leur pain selon les procédés traditionnels. Ils devront être adhérents du Syndicat patronal des Boulangers du Grand Paris, à jour de leur cotisation le jour du concours. Dans le cas où un artisan serait propriétaire et gérant de plusieurs boulangeries indépendantes, il ne sera retenu dans le classement que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.
- Catégorie Salarié : Tous les boulangers salariés munis d'une attestation de leur employeur répondant aux critères ci-dessus.
- Catégorie Apprenti : Tous les apprentis de 2^e année munis d'une attestation de leur employeur répondant aux critères ci-dessus.

Article 3 : inscription

Le droit d'inscription est fixé à 30€ par chef d'entreprise ou salarié inscrit. Gratuit pour les apprentis

Article 4

Les concurrents devront déposer ou faire déposer un lot de 2 baguettes de tradition française présenté dans un emballage anonyme sans décor ni inscription. Tout lot de baguettes qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir. Le dépôt s'effectuera entre 11h et 13h. Au-delà de ces horaires, aucun lot de baguettes ne sera admis.

Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de refus de leur lot de 2 baguettes une enveloppe cachetée contenant les informations suivantes : nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéros de téléphone fixe et mobile et nom commercial

Article 8

Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 9

Le gagnant du Trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis 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 lauréat 2024 sera membre de droit du jury l'année suivant s'il le souhaite.

Au gagnant sera remis un trophée dont il sera le gardien responsable pendant 11 mois. Il devra le restituer impérativement au siège de l'Amicale des Boulangers du 93 le 1^{er} février 2026 au plus tard.

Le gagnant et le 2^{ème} de la catégorie Chefs d'entreprise participeront en mai 2025 au concours de la meilleure baguette de tradition française du Grand Paris qui se déroulera le dimanche 11 mai 2025 lors de la Fête du Pain. Le gagnant de ce concours régional participera au 11^{ème} concours national de la baguette en mai 2025.

Les 10 lauréats Chefs d'entreprise, les 10 lauréats catégorie Salarié et les 3 premiers Catégorie Apprenti recevront un diplôme et une coupe d'une valeur maximale de 25 € ainsi que des sacs cadeaux offerts par nos partenaires.

La liste des 23 lauréats sera publiée dans La Boulangerie Française, sur le site www.boulangersdugrandparis.com, sur le compte Instagram [@boulangersdugrandparis](https://www.instagram.com/boulangersdugrandparis), sur le Facebook [@boulangersparis](https://www.facebook.com/boulangersparis) et sur le LinkedIn [@Boulangers-du-GrandParis](https://www.linkedin.com/company/Boulangers-du-GrandParis).

Article 10

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

La participation au présent concours 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 d'un mois auprès de l'Amicale des boulangers de la Seine-Saint-Denis resteront acquises par l'association.



Bulletin d'inscription

À remplir **AVANT** de se présenter au bureau d'inscription
Ou venir avec le courrier d'inscription dûment rempli.

N° de code à 6 chiffres :

Nom commercial :

Nom de l'enseigne :

Nom et prénom :

Adresse :

Code Postal : Ville :

N° de portable du chef d'entreprise :

E-mail de la boulangerie :

INSCRIPTIONS PARTICIPANTS (écrire en majuscules)

NOM chef d'entreprise :

N°

NOMS salariés :

N°

N°

N°

N°

NOMS apprentis :

N°

N°

N°

À remplir par le chef d'entreprise

Aides à l'embauche des apprentis

Le 30 décembre 2024, la ministre du Travail et de l'Emploi a annoncé qu'en 2025, le Gouvernement reconduira par décret les aides exceptionnelles pour les employeurs embauchant des apprentis, quel que soit leur niveau de qualification, mais que les montants évolueront (voir tableau).

L'aide sera versée comme actuellement uniquement pour la première année d'exécution du contrat.

Le montant total de l'aide sera proratisé si la durée du contrat est de moins d'un an, si le contrat est rompu au cours de la première année ou si l'exécution du contrat est suspendue au cours de la première année (en cas d'arrêt maladie ou de mobilité internationale par exemple) et que la rémunération mensuelle est égale à zéro.

En attendant la publication du décret annoncé prochainement, l'aide à l'embauche d'apprentis d'un montant de 6 000 € reste applicable uniquement aux entreprises de moins de 250 salariés pour l'embauche d'apprentis préparant un titre ou diplôme de niveau Bac (ou bac+2 pour les Outre-mer) et pour les contrats signés après le 1^{er} janvier 2025 et avant la parution du prochain décret.

Entreprise et niveau de diplôme concerné	Montant de l'aide pour la 1 ^{re} année de contrat		
	2024	2025	
	Contrat conclus au plus tard le 31 décembre 2024	Contrat conclus entre le 1 ^{er} janvier 2025 et l'entrée en vigueur du décret	Contrats conclus à partir de l'entrée en vigueur du décret
< 250 salariés ≤ baccalauréat ou BTS pour territoires ultramarins concernés	6000 €	6000 €	5000 € 6000 € pour l'embauche d'apprentis en situation de handicap
< 250 salariés > baccalauréat ou BTS pour territoires ultramarins concernés	6000 €	0	5000 € 6000 € pour l'embauche d'apprentis en situation de handicap
≥ 250 salariés	6000 €	0	2000 € 6000 € pour l'embauche d'apprentis en situation de handicap

BAKER STAFF

Votre partenaire de recrutement spécialisé dans le secteur de la boulangerie

TOURIER



PÂTISSIER



BOULANGER



VENDEUR



Accédez à du renfort de qualité sous 24h !

Des missions d'une semaine à 6 mois.

Contactez- nous au **07 45 88 92 85**



Baker Staff, la 1^{ère} plateforme de mise en relation entre Freelances et boulangeries.



• Les produits de boulangerie qui sont normalement consommés dans un délai de 24 h après leur fabrication, sont dispensés de l'indication de date limite.

L'étiquetage des denrées alimentaires non préemballées

La notion de denrée alimentaire non préemballée recouvre les denrées alimentaires présentées sans emballage à la vente et emballées par le client ou à sa demande au moment de l'achat (ex. : pâtisserie non emballée, viennoiserie...) ou préemballées en vue de leur vente immédiate.

Une affichette (ou un écriteau) doit être placée à proximité du produit proposé à la vente en mentionnant :

- la **dénomination de vente** ;
- la **présence d'allergènes** (le cas échéant) ;
- l'**état physique du produit** (ex. décongelé) ;
- pour la **viande bovine**, les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage.

Les produits de boulangerie qui, de par leur nature, sont normalement consommés dans un délai de 24 h après leur fabrication, sont dispensés de l'indication de date limite.

Ne sont pas concernés par l'étiquetage individuel : les **moulages de Pâques** (garnis ou non) présentés à la vente **sous emballage** (car l'emballage est destiné à protéger de la poussière).

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

Il s'agit d'un produit constitué par une denrée alimentaire, et de l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente.

Les denrées préemballées sont des produits le plus souvent vendus dans les rayons de libre-service et soumis à des règles strictes.

Deux grandes règles doivent être respectées :

- l'**étiquetage** doit faire figurer diverses informations qui renseignent objectivement le consommateur. Elles doivent être rédigées au moins en français ;
- l'**étiquetage** doit être loyal et précis ; il ne doit pas induire le consommateur en erreur (composition du produit, origine, etc.).

Les mentions obligatoires devant figurer sur les produits préemballés sont :

- la **dénomination de vente** qui définit le produit (ex. confiture extra de framboises) ;
- la **liste des ingrédients** mis en œuvre par ordre d'importance pondérale décroissante (y compris les additifs et les arômes). Les ingrédients allergènes doivent être mis en relief ;
- la **quantité de certains ingrédients**, par exemple ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente (ex. gâteau aux fraises, pizza au jambon) ;
- la **quantité nette du produit en volume** (produit liquide) ou **masse** (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, l'indication du poids net égoutté ;
- la **date limite de consommation** (DLC) pour les denrées périssables du point de vue microbiologique, exprimée sous la forme « à consommer jusqu'au... » ou, pour les autres produits, la **Date de Durabilité Minimale** (DDM)*, exprimée sous la forme « à consommer de préférence avant ... ». Ces mentions doivent figurer en toutes lettres.
- le **titre alcoométrique** volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume ;
- l'**identification de l'opérateur** sous le nom duquel la denrée est commercialisée. Il doit être implanté dans l'Union Européenne. Si le conditionnement du produit est opéré par un prestataire, les coordonnées du centre d'emballage apparaissent alors sur l'étiquetage, précédées de « EMB » (ex. : EMB A07555) ;
- le **numéro du lot de fabrication**, indiqué sous une forme libre (ex. : lot 0607), à des fins de traçabilité ;
- le **mode d'emploi**, dès lors que celui-ci est nécessaire et/ou ses conditions de conservation spécifiques (ex. : à conserver dans un endroit sec) ;



• L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées doit être loyal et précis.

- la déclaration nutritionnelle, obligatoire depuis le 13 décembre 2016 ;
- l'origine pour certaines denrées alimentaires ;
- L'origine de l'ingrédient primaire.

D'autres mentions sont susceptibles de figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, parmi lesquelles il convient de distinguer les mentions ou expressions réglementées (« fermier » ou « biologique » par exemple) et les mentions ou expressions apposées à des fins de marketing, sous la responsabilité du fabricant.

Ces dernières mentions, parmi lesquelles la mention « naturel » ou « sans conservateurs » par exemple, ne doivent pas être trompeuses pour le consommateur. Elles ne doivent notamment pas suggérer qu'une denrée posséderait des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées similaires présenteraient ces mêmes caractéristiques, notamment en insistant particulièrement sur la présence ou l'absence de certains ingrédients et/ou nutriments.

***Rappel :** la date de durabilité minimale (DDM) indique simplement qu'au-delà de celle-ci, le produit perd ses qualités nutritionnelles et gustatives (produits secs, café, lait, boîtes de conserve, compotes...). Mais il n'en est pas moins consommable sans risque dès lors que l'emballage est resté intact.

En règle générale, cette mention est celle-ci : « à consommer de préférence avant le ». Elle ne doit pas être confondue avec la date limite de consommation (DLC) qui, elle, indique la date limite à laquelle la denrée est impropre à la consommation et présente un risque pour la santé.

Cette mention complémentaire peut être l'une des suivantes :

- « Pour une dégustation optimale, » avant l'indication de la date de durabilité minimale ;
- « Ce produit peut être consommé après cette date », ou toute mention au sens équivalent, apposée dans le champ visuel de l'indication de la date de durabilité minimale ;
- la combinaison de ces deux mentions.

Précision : cette mention complémentaire est applicable aux denrées alimentaires fabriquées et commercialisées en France.

Décret n° 2022-1440 du 17 novembre 2022, JO du 18



MOULINS
Dumée

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

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



• Les ballotins de chocolats fermés à l'avance avec un système de fermeture qui permet de les ouvrir facilement sont considérés comme « vrac ».

L'étiquetage des chocolats

Sont considérés comme « vrac » les produits vendus en vrac et certains produits emballés assimilés à du vrac tels que :

- Les produits emballés pour répondre à une commande,
- Les produits emballés de la taille d'une bouchée (inférieur à 50 g),
- Les ballotins de chocolats ouverts,
- Les ballotins de chocolats fermés à l'avance (en l'absence du client) avec un système de fermeture qui permet de les ouvrir facilement afin de modifier leur composition à la demande de l'acheteur (ballotins ou boîtes fermés avec un élastique, un ruban ou une languette intégrée au ballotin, avec un couvercle apposé sans ruban ni sticker) : note d'information DGCCRF n°2066-190.

Sont considérés comme produits « préemballés » les produits emballés et fermés à l'avance, en l'absence du client, auxquels on ne peut plus accéder sans détériorer l'emballage (donc emballés de façon définitive) tels que la plupart des ballotins scellés par une étiquette autocollante, une cellophane, un papier cadeau ou un ruban ainsi que les sachets de frites.

Étiquetage des chocolats vendus en « vrac »

L'étiquetage des chocolats vendus en « vrac » doit comporter les mentions suivantes :

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

Étiquetage des chocolats « préemballés »

L'étiquetage des chocolats vendus en « préemballés » doit comporter les mentions suivantes :

- La dénomination de vente et le fourrage (pour les produits vendus en assortiment, la dénomination de vente « chocolats assortis » ou « chocolats fourrés assortis » pourra être utilisée),

- La teneur en matière sèche totale de cacao exprimée par « cacao : x% minimum » (pour les chocolats noir et lait),
- La liste des ingrédients avec les allergènes (possibilité d'une liste unique pour l'ensemble des produits constituant l'assortiment),
- Les conditions de conservation,
- La date limite d'utilisation sous la forme « à consommer jusqu'au... » ou « à consommer de préférence avant le ... »,
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant « fabriqué par ... » ou du revendeur « distribué par ... »,
- Les mentions spécifiques.

Utilisation de certaines appellations

- « Chocolat pur beurre de cacao » ou « Chocolat traditionnel » s'applique aux chocolats fabriqués à partir des seules graisses tirées des fèves de cacao, sans adjonction de graisses végétales.
- « Contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao » : cette mention est exigée pour les chocolats dans lesquels ont été incorporées des matières grasses végétales autres que celles tirées des fèves de cacao, dans la limite de 5 % du produit fini.
- « Chocolat fourré » ou « Assortiments de chocolats » s'appliquent aux produits constitués de chocolats « fourrés » ou d'un seul chocolat ou d'une juxtaposition



• Étiquetage de chocolats préemballés.

ou d'un mélange de chocolat et d'autres ingrédients, mais dont le chocolat représente au moins 25 % du poids total du produit, sinon il s'agit de « confiserie ».

- « Chocolat maison » s'applique aux chocolats fabriqués de manière non industrielle, à partir d'ingrédients traditionnels de base, sur le lieu de vente direct** au consommateur. Il est indispensable que le fabricant confectionne lui-même les intérieurs (fourrage) des chocolats et qu'il réalise des compositions originales assurant la spécificité de ses produits. **La seule intervention au niveau du trempage ou du moulage ne permet en aucun cas la référence « maison ».**

**Il est accordé aux chefs d'entreprise, la possibilité de vendre dans 5 points de vente maximum, situés dans une même agglomération ou à quelques kilomètres du site de production (DGCCRF n°2005-13).

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

Liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire

En Europe, l'allergie alimentaire toucherait 6 % des enfants, et plus de 3 % des adultes. (Source Assurance Maladie)

Un allergène est une substance qui déclenche ou favorise une allergie, une intolérance ou des réactions du système immunitaire de l'organisme à la suite d'un contact, d'une inhalation ou d'une ingestion. Par mesure de sécurité publique en direction des consommateurs susceptibles d'être allergiques, ces substances doivent être mentionnées sur les emballages des produits de consommation courante (denrées alimentaires préemballées) ou à proximité des denrées non-préemballées

Quels sont les 14 allergènes à déclaration obligatoire ?

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), et produits à base de ces céréales.
2. Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.
3. Crustacés et produits à base de crustacés.
4. Céleri et produits à base de céleri.
5. Œufs et produits à base d'œufs.
6. Moutarde et produits à base de moutarde.
7. Poissons et produits à base de poissons.
8. Soja et produits à base de soja.
9. Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).



10. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Lupin et produits à base de lupin.
13. Arachides et produits à base d'arachides.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

Que dit la réglementation ?

Le professionnel a l'obligation d'informer le public des allergènes présents dans un quelconque produit destiné à être consommé, vrac ou préemballés.

En effet, tout établissement proposant des repas à consommer sur place ou à emporter est tenu de mettre une liste d'allergènes à disposition du public.

- Pour les produits non préemballés en vue d'une consommation immédiate : indication de la présence d'allergènes sur un écriteau situé à proximité du produit vendu ;
- Pour les produits emballés : indication de la présence d'allergènes sur l'étiquette.

Le consommateur doit avoir accès à ces informations rapidement.

En boulangerie, il est possible d'inclure cette liste sur l'étiquette de prix ou de mettre un classeur à disposition des clients, sous réserve d'avoir précisé les conditions d'accès via un panneau d'affichage lisible et visible (ex : classeur des allergènes est disponible sur demande auprès de notre personnel de vente).

BÉCOBAT

Entreprise Générale du Bâtiment
Spécialiste en boulangerie

PLACO • CARRELAGE • FAUX PLAFOND
PANNEAUX DE CHAMBRE FROIDE • PEINTURE
PLOMBERIE • DÉPANNAGE

Christophe COQ

7 rue Louis Blanc
93400 Saint Ouen
Tél. : 01 40 10 05 04
Port. : 06 09 56 17 76
Email : becobat@gmail.com

FOURNIL RH

La Première Agence d'Emploi 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



L'étiquetage des produits alimentaires décongelés

Les produits alimentaires qui ont fait l'objet d'une congélation, puis commercialisés décongelés, doivent être signifiés aux consommateurs par le biais d'un étiquetage précis.

Éviter des erreurs d'hygiène de base à savoir : « Ne jamais recongeler un produit décongelé »

L'obligation d'information du consommateur des denrées alimentaires commercialisées décongelées résulte du Règlement INCO (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011. L'objectif vise à éviter le risque sanitaire qui résulte de la recongélation-décongélation d'une denrée déjà décongelée.

Pour les produits alimentaires non préemballés qui ont été congelés puis décongelés avant leur mise en vente, la mention du produit « décongelé » est obligatoire. Cette mention doit être clairement visible pour les consommateurs, soit sur une étiquette placée à proximité immédiate du produit en vitrine ou en rayon (articles R412-14 du Code de la consommation).

Quels sont les produits concernés par cette obligation ?

Cette obligation concerne les produits qui ont été achetés surgelés ou les produits congelés par l'artisan lui-même et qui sont ensuite décongelés à température réfrigérée avant la remise au consommateur (entremets et autres pâtisseries individuelles ou non).



Remarque : le simple fait d'effectuer un décor ou un glaçage ne dédouane pas l'artisan de cette obligation.

Quels sont les produits non concernés par cette obligation ?

Cette obligation ne concerne pas les produits qui ont été congelés avant cuisson (flans, quiches, viennoiseries, fonds de tarte, galettes, etc.), les coques de pâtes à choux cuites congelées non garnies, les entremets ayant subi une « congélation » superficielle (croustade) pour pouvoir les décongeler ainsi que les chocolats conservés jusqu'à -25°C (note de service DGCCRF n° 2009-25).

Comment informer les clients ?

Cette information doit être écrite.

Il n'y a pas d'exigence sur la forme mais le message doit être clair. Le client doit savoir qu'il achète un « produit décongelé » et qu'il « ne doit pas le recongeler ».

Les produits concernés peuvent être signalés par un pictogramme (igloo, pingouin, flocon) situé près de la dénomination de vente qui renverra vers une affiche explicative située dans le magasin. Cette affiche doit être visible pour le client.



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.

Cotisations sociales 2025

Ce qui a changé depuis le 1^{er} janvier

Plafond mensuel de la sécurité sociale : **3 925€**

SMIC : **11,88€ de l'heure**

Rappel : le Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance constitue la base de calcul du salaire pour les contrats de professionnalisation et pour les apprenti(e)s sauf pour ceux de 21 ans ou plus. Pour ces derniers, la base de calcul est le minimum conventionnel applicable dans la mesure où il est supérieur au SMIC.

Minimum conventionnel : **12,40 €/h** depuis le 1^{er} février 2025 (avenant IDF n° 60 du 31 janvier 2025).

Montant du minimum garanti : **4,22€**

Montant de l'indemnité pour frais professionnels : **6,33€ par jour**

(Indemnité prévue par l'article 24 de la Convention Collective Nationale)

Titres-restaurant

À compter du 1^{er} janvier 2025, la contribution patronale finançant les titres-restaurant sera exonérée de cotisations sociales dans la limite de **7,26€**.

Rappel : pour être exonérée de cotisations sociales, la valeur du titre restaurant ouvrant droit à l'exonération maximale est comprise entre **12,10 euros** (contribution patronale de 60 %) et **14,52 euros** (contribution patronale de 50 %).

Accident du travail : **2,11 %**

Pour mémoire, depuis le 1^{er} janvier 2022, la dématérialisation de la notification des taux de cotisation d'accidents du travail/maladies professionnelles (AT/MP) devient obligatoire pour toutes les entreprises, y compris celles de moins de 10 salariés.

Assurance vieillesse de la sécurité sociale :

- **15,45 %** sur la rémunération dans la limite du plafond de la Sécurité Sociale, réparti en **8,55 %** pour l'employeur et **6,90 %** pour le salarié
- **2,42 %** sur la totalité de la rémunération, réparti en **2,02 %** pour l'employeur et **0,40 %** pour le salarié

Maladie, maternité, invalidité décès de la Sécurité Sociale (Cotisation uniquement patronale) :

- **7 %** pour les rémunérations inférieures ou égales à **2,5 SMIC**
- **13 %** pour les rémunérations supérieures à **2,5 SMIC**

Assurance chômage : **4,05 %** (Cotisation uniquement patronale), puis **4 %** à partir du 1^{er} mai 2025.

AGS (Assurance Garantie de salaires) : **0,25 %**

(L'Association pour la gestion du régime AGS assure aux salariés dont l'employeur est placé en redressement ou en liquidation judiciaires le paiement des sommes qui leur sont dues : salaires, indemnités de licenciement...)

Allocations familiales :

- **3,45 %** pour les rémunérations inférieures ou égales à **3,5 SMIC**
- **5,25 %** pour les rémunérations supérieures à **3,5 SMIC**

Le taux de cotisations pour le personnel non cadre

- Régime invalidité décès et allocation frais d'obsèques : **0,14 %**
- Garantie maintien du salaire : **0,73 %**
- Garantie incapacité de travail : **0,22 %**
- Régime de l'indemnité de départ en retraite : **0,65 %**
- Rente éducation : **0,065 %**
- Fonds de péréquation : **0,37 %**
- Paritarisme : **0,15 %**

La contribution d'équilibre générale (CEG) également due correspond à :

- **2,15 %** sur le salaire dans la limite de **3 925 €** (Tranche 1) réparti en **1,29 %** pour l'employeur et **0,86 %** pour le salarié.
- **2,70 %** sur le salaire compris entre **3 925 €** et **31 400 €** (Tranche 2), répartis en **1,62 %** pour l'employeur et **1,08 %** pour le salarié.

Pour les rémunérations comprises entre **3 925 €** et **31 400 €**, la **contribution d'équilibre technique (CET)** dont le taux de **0,35 %** se répartit en **0,21 %** pour l'employeur et **0,14 %** pour le salarié.

Depuis le 1^{er} janvier 2021, les **cotisations salariales de retraite complémentaire des apprentis** (calculées sur le salaire réel de l'apprenti depuis le 1^{er} janvier 2019) sont entièrement prises en charge par l'État y compris celles résultant de l'application d'un taux supérieur au taux obligatoire.

À noter que l'exonération porte sur l'ensemble des cotisations salariales calculées sur la part de la rémunération de l'apprenti inférieure ou égale à 79% du SMIC. Lorsque cette rémunération excède 79% du SMIC, les cotisations salariales sont dues uniquement sur la part de la rémunération qui excède ce seuil (article D6243-5 du code de la sécurité sociale).

La cotisation au régime de **remboursement complémentaire de frais de soins de santé** passe en 2025 à **1,60 %** du plafond mensuel de la Sécurité Sociale (PMSS), par mois et par salarié, soit **62,80 €** (au lieu de 58 €) par mois, répartis en **31,40 €** pour l'employeur et **31,40 €** pour le salarié (cf. Avenant n°33 à l'avenant n°83 relatifs à la mise en place d'un régime de « remboursement complémentaire de frais de soin de santé » signé le 5/12/2024 et applicable à compter du 1^{er} janvier 2025).

Cotisations de retraite complémentaire AGIRC-ARRCO prélevée par AG2R LA MONDIALE : voir page 19



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

Adrien MEYRAND
Cédric SAMBA

39-53, boulevard Ornano - 93200 SAINT-DENIS
Tél. **01 42 43 59 73** - contact@expertise-bp.fr
www.expertise-bp.fr

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

Le cabinet conseil d'artisans régulièrement primés

France expertise comptable

Claude BAROUCH Fondateur
David BAROUCH

11, rue Ampère 75017 Paris
T 01 48 78 13 47
F 01 42 85 14 97
d.barouch@france-expertise.fr

Inscrite au tableau de l'ordre
des Experts-Comptables de Paris Ile-de-France

COMPTABILITÉ
SOCIAL
FISCALITÉ
CRÉATION D'ENTREPRISE
DOSSIERS FINANCIERS

SAS IFEX

CABINET D'EXPERTISE COMPTABLE

Une équipe compétente et autonome à votre écoute

Le spécialiste reconnu de la Boulangerie Pâtisserie Artisanale depuis 1984

Comptabilité – fiscalité – social
Juridique – Prévisionnel – Aide à la création

18, rue Dagorno 75012 Paris
Tél : 01.46.28.88.00 Fax : 01.46.28.03.33

Email : cabinet.ifex@ifex.fr / alain.botbol@ifex.fr / stephane.benharrous@ifex.fr

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

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

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 57 57 • boulanger@cabex-eficio.fr

Tableaux de synthèse des cotisations conventionnelles

Prévoyance / AG2R AGIRC-ARRCO

Personnel non cadre

ANNÉE 2025	BASE	TAUX	PART EMPLOYEUR	PART SALARIALE
Fonds de Péréquation & FAPS	Tranche 1	0,37 %	0,37 %	
Régime de Remboursement complémentaire de frais de soins de santé		1,60%	31,40€	31,40€
Incapacité Décès	Tranche 1	0,14%	0,084%	0,056%
Rente Éducation	Tranche 1	0,065%	0,043%	0,022%
Maintien de Salaire (Article 37-1 CCN)	Tranche 1	0,73%	0,73%	
Incapacité de travail (Article 37-2 CCN)	Tranche 1	0,22%	0,22%	
Indemnité de Départ en Retraite	Tranche 1	0,65%	0,65%	
Paritarisme	Totalité du salaire	0,15%	0,15%	

RETRAITE COMPLÉMENTAIRE

Personnel de fabrication	Tranche 1	10,16%	6,77%	3,39%
	Tranche 2	21,59%	14,39%	7,20%
Personnel de vente	Tranche 1	10,16%	5,08%	5,08%
	Tranche 2	21,59%	10,80%	10,79%
Personnel de service	Tranche 1	10,16%	5,08%	5,08%
	Tranche 2	21,59%	10,80%	10,79%

Tranche 1

Part du salaire dans la limite du plafond de la Sécurité Sociale 3 925 €

Tranche 2

Part du salaire entre 3 925 € et 31 400 €

Personnel cadre

ANNÉE 2025	BASE		TAUX	PART EMPLOYEUR	PART SALARIALE
Fonds de Péréquation & FAPS	Tranche A		0,37 %	0,37 %	
Régime de Remboursement complémentaire de frais de soins de santé	Totalité du plafond SS		1,60%	31,40€	31,40€
Incapacité de travail	Tranche A		0,74%	0,74%	
Indemnité de Départ en Retraite	Tranche A		0,65%	0,65%	
Décès et invalidité permanente et totale	Tranche A		0,52%	0,52%	
Rente éducation	Tranche A		0,065%	0,065%	
Paritarisme	Totalité du salaire		0,15%	0,15%	
RETRAITE COMPLÉMENTAIRE	Tranche A	Taux conventionnel (8%) appelé à	10,16%	5,08%	5,08%
	Tranche B (1 à 4 Plafond SS)	Taux conventionnel (17%) appelé à	21,59%	12,95%	8,64%
	Tranche C (4 à 8 Plafond SS)	Taux conventionnel (17%) appelé à	21,59%	8,64%	12,95%

Tranche A

Part du salaire dans la limite du plafond de la Sécurité Sociale 3 925€

Tranche B

Part du salaire entre 3 925 € et 15 700 €

Tranche C

Part du salaire entre 15 700 € et 31 400 €

La cotisation pour le financement des organisations professionnelles d'employeurs et des organisations syndicales de salariés, prélevée par l'URSSAF, reste fixée à 0,016 % des rémunérations brutes versées aux salariés. Cette cotisation n'est pas due sur le salaire des apprentis des entreprises inscrites au Répertoire des Métiers ou dont l'effectif est inférieur à 11 salariés au 31 décembre précédant la date de conclusion du contrat.

Le taux de compétence en dernier ressort des Conseils de Prud'hommes est fixé à 5 000 € pour les instances introduites depuis le 1^{er} septembre 2020. Je vous rappelle que les décisions rendues en dernier ressort ne sont pas susceptibles d'appel, le seul recours possible étant le pourvoi en Cassation.

En ce qui concerne les salariés qui sont logés et nourris, l'évaluation des avantages en nature est fixée à 5,45 € (au lieu de 5,35 €) pour un repas, et varie en ce qui concerne le logement selon la rémunération mensuelle brute du salarié et selon le nombre de pièces (voir tableau ci-après).

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

Évaluation forfaitaire de l'avantage en nature logement (Source URSSAF)

MONTANT DE LA RÉMUNÉRATION BRUTE MENSUELLE EN FONCTION DU PLAFOND MENSUEL DE LA SÉCURITÉ SOCIALE (EN €)	VALEUR MENSUELLE DE L'AVANTAGE EN 2025	
	Logement de 1 pièce Principale	Autres logements (par pièce)
< à 0,5 (c'est-à-dire < à 1 962,50€)	78,70€	42,10€
= ou > à 0,5 et < à 0,6 (c'est-à-dire = ou > à 1 962,50€ et < à 2 354,99€)	91,80€	58,90€
= ou > à 0,6 et < à 0,7 (c'est-à-dire = ou > à 2 355€ et < à 2 747,49€)	104,80€	78,70€
= ou > à 0,7 et < à 0,9 (c'est-à-dire = ou > à 2 747,50€ et < à 3 532,49€)	117,90€	98,20€
= ou > à 0,9 et < à 1,1 (c'est-à-dire = ou > à 3 532,50€ et < à 4 317,49€)	144,50€	124,50€
= ou > à 1,1 et inférieure à 1,3 (c'est-à-dire = ou > à 4 317,50€ et < à 5 102,49€)	170,40€	150,40€
= ou > à 1,3 et < à 1,5 (c'est-à-dire = ou > à 5 102,50€ et < à 5 887,49€)	196,80€	183,30€
= ou > à 1,5 (c'est-à-dire = ou > à 5 887,50€)	222,70€	209,60€

Le taux global de la contribution sociale généralisée (CSG) est fixé à 9,20 % dont 2,40 % non déductible de l'impôt sur le revenu et 6,80 % déductible calculés sur 98,25 % du salaire brut.

Le taux de la contribution pour le remboursement de la dette sociale (CRDS) reste fixé à 0,50 %.

Le Décret définissant les taux de coefficients de la réduction générale des cotisations patronales pour 2025 n'est pas encore paru. Nous vous tenons informés dès sa parution.

Une équipe dynamique au service des artisans boulangers-pâtisseries



experts&associés

Ensemble, pilotons votre entreprise !

Marges Mensuelles, Social, Création, Prévisionnel, Financement, Comptabilité, Conseil Fiscal

M. Daniel MROCZKO

Expert-comptable – Commissaire aux comptes

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

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

Cotisations patronales 2025

Les heures supplémentaires et les heures complémentaires effectuées en 2025 continuent d'être **exonérées de cotisations salariales d'assurance vieillesse** ainsi que, dans la limite de **7 500 €** par an, d'impôt sur le revenu. Ces heures ne bénéficient pas d'exonération de cotisations patronales, à l'exception de la déduction forfaitaire de **1,50 €/h** prévue par l'article L241-18 du code de la sécurité sociale pour les entreprises dont l'effectif est inférieur à 20 salariés.

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

Rémunération (majoration)

Heure Supplémentaire	Majoration
36 ^e à 43 ^e	25 %
44 ^e à 48 ^e	50 %

Contingent

Contingent d'heures supplémentaires relatif au repos compensateur : **220 heures**.

Repos compensateur

Entreprises ≤ 20 salariés

- Pas de repos compensateur pour les heures supplémentaires dans la limite du contingent de 220 heures.
- Un repos compensateur de 50% par heure supplémentaire au-delà du contingent.

Entreprises > 20 salariés

- Pas de repos compensateur dans la limite du contingent de 220 heures.
- Un repos compensateur de 100% par heure supplémentaire au-delà du contingent.

Formation professionnelle

Les contributions au titre du financement de la formation professionnelle sont les suivantes :

- la **contribution unique à la formation professionnelle et à l'alternance (CFP)** due au titre de l'année 2024 (calculée sur les rémunérations versées en 2024) est de :
 - 0,55% de la masse salariale pour les entreprises de moins de 11 salariés ;
 - 1% de la masse salariale pour les entreprises de 11 salariés et plus.
- la **taxe d'apprentissage** pour les entreprises qui y sont assujetties est de 0,59% pour les entreprises.
- la **contribution au titre du compte personnel de formation en contrat à durée déterminée (CPF-CDD)** : 1% de la masse salariale annuelle brute-CDD de 2024.



À compter du 1^{er} janvier 2025, une participation du salarié de 102,23 € sera requise pour financer une formation via le **Compte Personnel de Formation (CPF)**.

Cependant, cette participation ne s'applique pas dans certains cas :

- pour les demandeurs d'emploi ;
- si la formation fait l'objet d'un abondement de la part de l'employeur ;
- si le salarié souhaite mobiliser tout ou partie des points de son compte professionnel de prévention (C2P) ;
- si le salarié souhaite faire une reconversion et faire appel à l'abondement dû à une incapacité permanente au moins de 10 % (victimes d'un accident du travail ou de maladie professionnelle).

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

Grille des salaires applicable en Île-de-France

À compter du 1^{er} février 2025

(avenant IDF n° 60 du 31 janvier 2025)

Salaires horaires minimums avec majorations légales et conventionnelles à compter du 01/02/25	Salaire horaire minimum	Heures à 25 % 36-43 h	Heures à 50 % > 43 h	Majorations conventionnelles heures nuit (20 h à 6 h) 25 %	Majorations heures dimanche 20 %
		125 %	150 %	25 %	20 %
Coefficient 155	12,40 €	15,50	18,60	3,10	2,48
Coefficient 160	12,68 €	15,85	19,02	3,17	2,54
Coefficient 165	12,96 €	16,20	19,44	3,24	2,59
Coefficient 170	13,25 €	16,56	19,88	3,31	2,65
Coefficient 175	13,53 €	16,91	20,30	3,38	2,71
Coefficient 180	13,81 €	17,26	20,72	3,45	2,76
Coefficient 185	14,09 €	17,61	21,14	3,52	2,82
Coefficient 190	14,37 €	17,96	21,56	3,59	2,87
Coefficient 195	14,65 €	18,31	21,98	3,66	2,93
Coefficient 240	17,18 €	21,48	25,77	4,30	3,44

Cadres 1 et 2 : pour le « personnel d'encadrement » les rémunérations annuelles minimales fixées par conventions de forfait conclues entre les employeurs et cadres définies par l'avenant n° 97 à la Convention collective nationale (218 jours de travail par an pour les cadres 1, les cadres 2 n'étant pas soumis aux dispositions légales relatives à la durée du travail) sont à compter du 1^{er} février 2025, de 39 404 € pour les salariés « cadres 1 » et de 56 536 € pour les salariés « cadres 2 » (montants qui découlent de l'avenant IDF n° 60 du 31 janvier 2025).

Minimum conventionnel : 12,40 €/h depuis le 1^{er} février 2025 (avenant IDF n° 60 du 31 janvier 2025).
SMIC mensuel depuis le 1^{er} novembre 2024 : 1 801,80 € (SMIC horaire : 11,88 €).

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

Indemnité pour frais professionnels de restauration / panier 1^{er} janvier 2025 : 6,33 € (car 1,5x le « Minimum garanti » fixé à 4,22 € à compter du 1^{er} novembre 2024). Cette indemnité versée à la place de l'octroi d'un avantage en nature nourriture / d'un repas est uniquement due aux « ouvriers » de fabrication ; son montant est de 1,5 fois le Minimum Garanti (article 24 de la Convention collective nationale).

L'exonération s'applique aux cas des ouvriers de fabrication si l'une des conditions particulières d'organisation ou d'horaires de travail énumérée par la réglementation se vérifie : travail en équipe, travail posté, travail continu, travail de nuit, travail en horaires décalés (cf. arrêté du 20 décembre 2002, JO 27 déc. 2002, p. 21758).

Plafond d'exonération des cotisations sociales pour l'indemnité de restauration pour 2025 : 7,40 euros.

L'avantage en nature nourriture non exonéré de cotisations sociales est de 5,45 € à compter du 1^{er} janvier 2025.

« Prime de fin d'année » ATTENTION : à compter de fin 2024 la prime de fin d'année sera calculée sur un taux différent (le changement s'appliquera sur les salaires versés du 1^{er} au 31 décembre 2024 avec un taux de 4,25 % ; puis avec un taux de 4,50 % à partir du 1^{er} janvier 2025, 4,75 % l'année suivante et enfin 5% à compter du 1^{er} janvier 2027 selon l'avenant national n° 133 du 14 décembre 2023).

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



FISCALITÉ

Utilisation d'alcool dans vos productions

Les articles L. 313-7 à L. 313-14 du code des impositions sur les biens et services listent les cas d'exonération des droits d'accise applicables à l'alcool et aux boissons alcooliques. Les personnes qui souhaitent bénéficier de ces exonérations sont tenues de déposer une déclaration préalable de profession auprès de l'administration des douanes et droits indirects.

Qui est concerné par cette démarche ?

Sont concernés tous les professionnels qui, dans le cadre de leur activité, utilisent de l'alcool totalement ou partiellement dénaturé ; ou bien utilisent de l'alcool nature pour fabriquer des produits destinés à la consommation humaine (médicaments, **pâtisserie**, charcuterie), des arômes, des produits finis ne contenant pas d'alcool ou encore utilisent cet alcool nature à des fins scientifiques ou de recherche, ou à des fins médicales dans des hôpitaux ou des pharmacies.

Quand et comment déposer la déclaration préalable ?

Il convient de déposer sa déclaration avant le début de l'activité professionnelle concernée.

Cette demande peut se faire de façon dématérialisée via le service en ligne **SOPRANO UT** : les documents nécessaires sont envoyés au service gestionnaire qui traite la demande, peut demander des éléments complémentaires puis valide la déclaration préalable en attribuant un **numéro UT**. Ce numéro devra être communiqué à vos fournisseurs d'alcool et repris sur les documents de circulation, le cas échéant.



Vous êtes également tenu de communiquer à votre fournisseur d'alcool une copie de l'exemplaire de la déclaration préalable de profession comportant votre numéro d'agrément. De plus, les changements dans votre activité impactant votre agrément (fusion, cessation d'activité, modification des utilisations) doivent être transmis dans les meilleurs délais, à vos fournisseurs d'alcool, à vos clients éventuels et à votre service des douanes gestionnaire.

Voici la procédure :

- Créer un compte sur : www.douane.gouv.fr
- Cliquer sur : Professionnel / Alcools et boissons alcooliques / Votre activité vous permet de prétendre à une exonération du droit d'accises / Déposer une déclaration préalable de profession afin d'obtenir un numéro utilisateur / Demande d'autorisation douanière et fiscale / Je m'identifie
- Créer un compte : joindre à votre demande un justification d'immatriculation au RCS, CNI du demandeur, extraits de Kbis actif et statuts de la société.

Pour toute question, veuillez contacter Infos douane service au 0 800 94 40 40.



01 43 10 21 66



kalys-formation.com



saskalys.com

contact@saskalys.com
39 boulevard Robert Schuman
93190 Livry gargan

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

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

FORMATION DANS VOS LOCAUX OU E-LEARNING

Hygiène alimentaire (HACCP)

Allergènes

Evaluation des risques professionnels

(Document unique)

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

ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

Audit Hygiène

PMS

Agrément

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





La procédure de conciliation en matière commerciale : comment sauver son entreprise en difficulté

L'accumulation des difficultés, le coût de l'énergie et la hausse des prix des matières premières menacent à très court terme bon nombre de PME, TPE, artisans et commerçants, notamment dans nos métiers de la boulangerie.

Tous les acteurs économiques connaissent ce qu'est le redressement et la liquidation judiciaire.

La « faillite » survient lorsque l'entreprise ne peut plus faire face au paiement de son passif immédiatement exigible avec l'actif immédiatement disponible.

Mais peu d'entreprises connaissent **les outils de mise en protection de l'entreprise** qui peuvent être utilisés, **en amont**, lorsque les premières difficultés apparaissent ou s'accumulent.

Pourtant ces outils juridiques existent et l'expérience de la pratique démontre que **les connaître et les utiliser à temps permet très souvent de sauver son entreprise** (ces derniers mois plusieurs boulangers ayant pris conseil au plus tôt ont bénéficié de mécanismes de prévention mobilisables dans le cadre du Tribunal de commerce et permettant de dépasser les difficultés).

Trois outils existent : le mandat ad-hoc, la conciliation commerciale et la sauvegarde

La procédure de « conciliation » en matière commerciale, prévue aux art L611-4 à L611-14 du Code de commerce, est probablement la plus efficace, bien que moins connue des acteurs économiques, car couverte dans sa mise en œuvre par une **stricte confidentialité**, elle-même prévue dans le but de protéger l'entreprise en difficulté.

L'intérêt pour l'entreprise de mettre en place rapidement cette procédure et dès l'apparition des premières difficultés importantes, est d'**éviter de devoir basculer en redressement ou liquidation judiciaire tout en étant assistée pour négocier avec tout ou une partie de ses créanciers**.

Il est possible de solliciter l'ouverture de cette procédure, **même si l'entreprise est déjà en état de cessation des paiements, dès lors que cette situation date de moins de 45 jours**.

À noter : Cette appréciation de l'état de cessation des paiements depuis moins de 45 jours est sujet à de larges interprétations qui permet de recourir assez facilement à cette procédure de conciliation...

Dans un cadre strictement confidentiel, pour ne pas ébruiter publiquement sa situation dégradée, l'entreprise va pouvoir bénéficier de l'**assistance d'un mandataire dédié, spécialement désigné par le Président du Tribunal de commerce, dans le but de l'aider à négocier** délais, échelonnements, remises de dettes, intérêts ou pénalités, restructuration des dettes, moratoire, caution, refinancement, etc.

Pendant cette période, **les poursuites des créanciers pourront être suspendues et les procédures judiciaires interrompues**. Le dirigeant conserve la pleine et entière direction de son entreprise.

La stricte confidentialité de cet outil juridique permet de ne pas informer ni inquiéter tous les créanciers de l'entreprise, contrairement à la procédure du redressement judiciaire qui est publique et, surtout, de pouvoir négocier plus facilement avec l'aide d'un professionnel.

Il faut savoir que **des frais de procédures de conciliation peuvent eux-mêmes être pris en charge par la région Ile-de-France dans le cadre du « Chèque prévention »** : <https://www.iledefrance.fr/toutes-les-faq/cheque-prevention-tpe-pme-artisans-faquestions-frequentes>.

L'entreprise peut ainsi, par exemple, négocier un plan d'apurement avec l'Urssaf et le Trésor Public, un échéancier avec un fournisseur d'électricité ou de gaz, dans le cadre d'une conciliation confidentielle, sans que, par exemple, ses banques ou ses autres fournisseurs ou partenaires ne soient informés de la situation.

Une fois la situation de l'entreprise consolidée, l'accord pourra toujours être porté ou non à la connaissance des tiers et autres partenaires de l'entreprise et homologué au Tribunal si nécessaire.

Lorsque les difficultés économiques et financières s'accumulent, n'attendez donc pas, demandez conseils et utilisez les outils de mise en protection qui permettront de sauver votre entreprise.



À votre service

Maître Nicolas Fouché, médiateur près la Cour d'Appel de Paris, et Pierre Dauge, juriste au Syndicat des Boulangers du Grand Paris, se tiennent à votre disposition pour toute question.



HOMMAGE

Jean PARIS est décédé vendredi 20 décembre à l'âge de 84 ans. Boulanger dans les Hauts-de-Seine, il fut le porte-parole des boulangers de son secteur pendant plus de 15 ans, apportant son dynamisme à la promotion de nos métiers. Fidèle aux valeurs du métier, il a transmis sa passion de la boulangerie à son fils, boulanger installé depuis quelques années à Royan (17). Il fut également un membre actif du GAB92, le Groupement des artisans boulangers des Hauts-de-Seine.

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



CABINET DURAND CONCHEZ
Avocats à la cour

François RAUD - Agnès BAUVIN - Nadia ANDRÉ

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

6, rue Anatole de la Forge, 75017 Paris
Tél : 01.46.22.70.30 - avocats@durand-conchez.com



Grisoni & Associés

CHARLES GRISONI

AVOCATS

Tél 01 55 37 06 06 • Fax 01 45 72 03 37

contact@grisoni-associés.com

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

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



01.45.00.53.39

67/69 avenue Victor Hugo
75116 PARIS

155 bd de la Reine
78000 VERSAILLES

Valérie
HADJAJE

AVOCAT EN DROIT
DES AFFAIRES

Avocat au Barreau de Paris

Cabinet WELAW

4 rue de Logelbach
75017 Paris
01 85 08 02 70

valerie.hadjaje@hadjaje-avocat.com



La pratique du ramadan en entreprise

Le ramadan débutera le vendredi 28 février pour se terminer vers le 29 mars 2025. Pendant cette période, les personnes de confession musulmane vont s'abstenir de manger et de boire entre le lever et le coucher du soleil.

La liberté de religion est un droit fondamental reconnu par le Code du travail. Il n'est donc pas possible d'interdire de manière générale et absolue toute pratique religieuse au travail. En revanche, l'employeur peut poser des limites ou interdictions dès lors qu'elles sont justifiées par la nature de la tâche à accomplir et proportionnées au but recherché.

Pour apporter des réponses concrètes aux questions que peuvent se poser les employeurs et les salariés sur le fait religieux en entreprise, le ministère du Travail a édité un « Guide pratique du fait religieux dans les entreprises privées », librement accessible aux entreprises ici : https://normandie.dreets.gouv.fr/sites/normandie.dreets.gouv.fr/IMG/pdf/guide_dgt_fait_religieux_salaries_maj_janvier_2023.pdf



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

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

Dans certains secteurs comme le BTP, il est d'usage d'adapter les journées de travail pour les salariés concernés.

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

En principe, l'employeur n'est pas obligé d'accepter sa demande car l'organisation du temps de travail relève du pouvoir de direction de l'employeur, qui définit les horaires correspondant à la bonne marche de l'entreprise.

Il convient néanmoins de se reporter aux clauses du contrat qui peuvent avoir prévu une telle possibilité.

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

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

À défaut, ledit refus pourrait être considéré comme discriminatoire.

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

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

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

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

L'employeur dispose de plusieurs solutions :

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

L'ensemble de ces solutions doit être discuté avec le médecin du travail et, le cas échéant, si plusieurs personnes sont concernées, soumis aux représentants du personnel s'ils existent dans l'entreprise.

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

De nombreuses conventions collectives prévoient l'attribution d'indemnités forfaitaires aux salariés exposant des frais, notamment en matière de repas à l'occasion de leur travail.

En principe, le salarié n'a pas à justifier des frais réellement engagés pour en obtenir le paiement.

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

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

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



CESSIONS

Vendeur	Acquéreur	Adresse	Nom du Cabinet	Possession
SARL BREAD MARKET Hicham GUEMRAOUI	SASU COFFEE BAKERY Laurent BERGERON	39, avenue Rapp 75007 PARIS	HCR AVOCATS 23, rue D'Antin 75002 PARIS	14/05/2024
SAS MARDON Franck MARDON	SARL BOULANGERIE LEA ET GILLES Gilles FOURNET et Léa LECUREUX	14, rue Bréguet 75011 PARIS	Maitre ROBERT 4, rue De La Bienfaisance 75008 PARIS	01/11/2024
SARL GALAW Anne-Marie WARDAVOIR	SASU CHEF Alexandre CHEF D'HOTEL	4, avenue Reille 75014 PARIS	Durand-Conchez 6, Rue Anatole de la Forge 75017 PARIS	01/12/2024
SARL 2M	SARL MAISON M'SEDDI M'SEDDI Mahmoud	215, boulevard Raspail 75014 PARIS	MAY AUDIT ET CONSEIL 18, rue de la Poêle Percée 28000 CHARTRES	01/11/2024
SARL MAISON LE SURFIN Mbark AMAKHIR	SAS L'ATELIER DES MERVEILLES Yahia SMADHI	27, rue Hippolyte Maindron 75014 PARIS	GRISONI ET ASSOCIES 38, rue Beaujon 75008 PARIS	25/02/2024
SARL LES JARDINS DE PAUL'HA Paul FLAMANT	SAS LES DELICES D'ORLEANS Hamed HOUMADEN	57, rue du Père Corentin 75014 PARIS		30/12/0024
SARL AUX PLAISIRS DE VASCO Laurent et Camille GORRET	SAS LE NID A PAIN Idris BEN SLAMA	76, rue Vasco de Gama 75015 PARIS	Maitre RAHON WITZ 8, avenue Henri IV 92190 MEUDON	06/07/2024
SAS LECAMUS Dominique LECAMUS	SARL LE COMPTOIR ORDENER Hugo SANTROT	159, rue Ordener 75018 PARIS	Durand-Conchez 6, Rue Anatole de la Forge 75017 PARIS	05/09/2024
SARL LES DELICES DE RAMEY Najim HISSINE	SAS MESSA BOULANGE Sophiene MESSAOUDI	28, rue Ramey 75018 PARIS	GRISONI ET ASSOCIES 38, rue Beaujon 75008 PARIS	10/09/2024
SAS MOULIN DE CLICHY-LANDY Ismail LAALJ	SARL O'PAIN GOURMAND Cheddi OMRANE	3, rue du Landy 92110 CLICHY-LA-GARENNE	LES ASSOCIES 7, rue du Louvre 75001 PARIS	13/11/2024
SAS LA REINE DU BLE Abdallah ILKROUNI	SAS LES GOURMANDISES DE BAGNEUX Faouzi BOUZOMITA	90, rue Albert Petit 92220 BAGNEUX	Maitre MAALEJ 4, rue Quentin Bauchart 75008 PARIS	08/11/2024
SAS FLAVEUR PUTEAUX Jean-Michel SANTACREU	SAS BOULANGERIE CHANT'COQ Oubadi MBARCK	1, rue Chantecog 92800 PUTEAUX		17/07/2024
SAS JULIE ALAIN Alain POULAIN-LOURO	SARL CASSE CROUTE Mustapha OUBAHA et Mina HAMI	5, rue d'Orly 94150 ORLY		11/02/2024
SARL AUX TROIS PETITS MITRONS Audrey TRABACH	SAS MAISON BERTRAND Jean-Baptiste BERTRAND	127bis, rue de Boissy 94370 SUCY-EN-BRIE	HCR AVOCATS 23, rue D'Antin 75002 PARIS	01/12/2024



**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 CESSIION DE
BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Membres de la Chambre Syndicale des Mandataires en Fonds de Commerce et Industrie de France et de la Caisse de Garantie CGAIM
Carte Professionnelle 1.0517 - H.C. Paris 6522 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

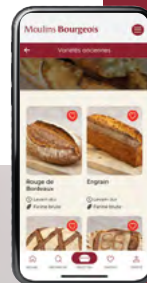
AVOCAT AU BARREAU DE CHARTRES
Spécialiste en Droit des Sociétés
Spécialiste en Droit Commercial

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



PÂTISSIÈRES BOURGEOIS ENCOURAGER ET SERVIR LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL



Caractéristiques produit :

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

NOUVEAU

Gruau suprême, la T45 Label Rouge des Moulins Bourgeois.

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

