



TBF

La Boulangerie Française

DEPUIS 1908

N°499

**Viennoiserie : vers un
nouvel âge d'or ?**

**Trophée de la pâtisserie
du Grand Paris**

MARS 2025

DU 1^{ER} AU 31 MARS 2025

LE BON GESTE

POUR GAGNER

**STICK
& PLAY***



+ DE **100** LOTS
À GAGNER



1. INSCRIVEZ-VOUS À L'OPÉRATION

en scannant le QR Code ou rendez-vous
sur www.stickandplay.com

2. POSEZ LE STICKER UPDÉJEUNER,

contenu dans ce magazine sur votre caisse
ou votre vitrine et **prenez-le en photo**

3. CHARGEZ LA PHOTO

sur www.stickandplay.com

4. TENTEZ DE GAGNER

un voyage, des jeux, des produits HiTech...



Jeu réservé aux commerçants
acceptant les titres **Up**déjeuner

**Vous ne faites pas partie
du réseau ?**

Rendez-vous sur

<https://moncommerce.up.coop/>

*Stick & Play signifie Collez et jouez. Photos non contractuelles. Crédits photos : AdobeStock, Manufacture Française du cycle, Smartbox, Briony, KOSMOS, AKASHI, APPLE, Center Parcs. Opération valable du 1^{er} au 31 mars 2025, réservée aux commerçants boulangers affiliés au réseau UpCoop avant la date de fin de l'opération. UpDéjeuner est une marque de la société coopérative UpCoop - UpCoop 642 044 366. 9-11 bld Louise Michel 92230 Gennevilliers.

**Up
Coop**

SOMMAIRE



Agenda

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 6 mai à 12h sur la Fête du Pain

Du 1^{er} au 11 mai 2025

Fête du Pain

Parvis Notre-Dame – Paris

Dimanche 4 mai 2025

Concours 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

Soignez votre argumentaire de vente 4

Les insectes dans vos recettes : cap ou pas cap ? 5

La marque Boulanger de France : simplification du process d'adhésion 6



Actualités

Trophée de la pâtisserie du Grand Paris 7

Règlement : Grand Prix de la baguette de Tradition Française de la ville de Paris 10

Règlement : Trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis 2025 10

À la recherche de bénévoles pour la Fête du Pain 10

Règlement : Concours du meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP 12

Salon International de l'Agriculture 14



Dossier

Viennoiserie : vers un nouvel âge d'or ? 17



Juridique

Fonds d'investissement dans la Prévention de l'Usure professionnelle (FIPU) 23

Certibiocide, un nouveau certificat pour les entreprises 24

Guichet unique : formations gratuites 25

Déchets Paris : une nouvelle tarification à partir du 1^{er} avril 2025 26



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, Matthieu Aussudre • Crédits photos : ©La Boulangerie Française, ©Adeline Chazelle, ©Cédric Arzac, ©Jérôme et Claire Bails, ©Ophélie Barès, ©Jean-Michel Carton, ©Victoire Dary, ©Océane Toubert, ©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 : 54€ TTC - Prix au numéro : 6€.

Ce magazine contient un encart jeté.



@boulangersparis



@boulangersdugrandparis



@boulangers-du-grandparis



MARKETING

Soignez votre argumentaire de vente

Bien vendre ne se résume pas à proposer de bons produits : il faut avant tout donner envie aux clients de les acheter. L'argumentaire de vente joue ici un rôle clé. Savoir mettre en valeur un produit permet de stimuler la curiosité, d'encourager l'achat de nouveautés, de créer des ventes additionnelles et d'accompagner les indécis dans leur choix.

Deux constats essentiels :

1. **Le vocabulaire a tendance à s'appauvrir** : par habitude, nous utilisons souvent les mêmes expressions sans y prêter attention. Or, le choix des mots est déterminant. Une argumentation efficace repose sur un langage précis et valorisant.
2. **Les consommateurs recherchent de l'information** : aujourd'hui, les clients veulent comprendre ce qu'ils achètent. Vous êtes les mieux placés pour leur fournir ces précisions. Exploitez votre expertise en vous informant sur la composition et la fabrication des produits et en les goûtant pour mieux en parler.

Qu'est-ce qu'un bon argumentaire ?

Il s'agit de démontrer que le produit correspond aux attentes du client en mettant en avant ses atouts les plus pertinents, sans forcément énumérer tous ses avantages.

Comment bien argumenter ?

- Décrire la composition du produit avec des termes simples et clairs.

- Mettre en valeur les ingrédients en soulignant leurs qualités sensorielles (ex. : « la puissance du chocolat noir », « le croustillant de la noisette »).
- Faire le lien avec les attentes du client (ex. : « Vous aimez le chocolat intense ? Cette nouveauté est faite pour vous ! »).
- Utiliser des mots qui éveillent l'intérêt, comme « nouveau », « original », « surprenant » pour intriguer, ou « fait maison », « spécialité », « se conserve bien » pour rassurer.
- Éviter les détails inutiles, comme la simple description du décor du produit.

Quelques principes clés :

- **S'adresser directement au client** en utilisant « vous », « votre », « vos » ;
- **Limiter à trois arguments par produit** pour rester percutant ;
- **Montrer le produit** (ou une photo si commande sur demande) et, si possible, proposer une dégustation ;
- **Employer des mots simples et précis** pour une compréhension immédiate ;
- **Parler avec enthousiasme** : une voix claire et assurée transmet votre passion et inspire confiance.

Un bon argumentaire ne vend pas seulement un produit, il valorise aussi votre savoir-faire. Il doit donner au client l'impression que, chez vous, il trouve non seulement des produits de qualité, mais aussi des professionnels experts et passionnés.



HOMMAGE

Roland Letrône, boulanger à Clamart et membre fondateur du GAB 92 nous a quitté le 20 février à l'âge de 90 ans. Passionné et engagé, il était un bénévole infatigable, toujours prêt à aider lors du Salon International de l'Agriculture, de la Fête du Pain ou encore des concours de la galette. Homme de transmission et de convivialité, il aimait partager son savoir-faire avec générosité. Son sourire, sa disponibilité et son engagement resteront gravés dans nos mémoires. Nos pensées vont à sa famille et à ses proches.

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



Les insectes dans vos recettes : cap ou pas cap ?

L'univers de la boulangerie-pâtisserie ne cesse d'évoluer, repoussant sans cesse les limites des saveurs et des textures. Ces dernières années, une tendance encore discrète mais résolument novatrice s'est invitée dans les fournils des artisans les plus audacieux : l'intégration d'insectes dans les recettes. À la fois riches en protéines, écologiques et surprenants, ces ingrédients atypiques suscitent autant de curiosité que d'appréhension. Mais pourquoi certains boulangers osent-ils franchir le pas, tandis que d'autres hésitent encore à adopter cette alternative insolite ?

Une réponse aux enjeux écologiques et nutritionnels

Dans un contexte où la production alimentaire représente un défi majeur, les insectes apparaissent comme une solution durable. En effet, leur élevage nécessite peu d'eau et de surface agricole, tout en générant une empreinte carbone très faible. Pour les artisans engagés dans une démarche écoresponsable, les intégrer à leurs créations est un choix fort, aligné avec une alimentation plus durable.

Sur le plan nutritionnel, les insectes constituent une source exceptionnelle de protéines complètes, contenant tous les acides aminés essentiels. Ils sont également riches en vitamines (notamment B12), en minéraux (fer et zinc) et en acides gras oméga-3. Ces qualités en font un ingrédient de choix pour enrichir pains, biscuits énergétiques et pâtisseries conçues pour répondre aux besoins nutritionnels spécifiques.

Un levier d'innovation et de différenciation

Au-delà des considérations écologiques et nutritionnelles, proposer des produits à base d'insectes permet aux boulangers-pâtisseries de se démarquer sur un marché toujours plus concurrentiel. Cette approche attire les consommateurs en quête de nouveautés et de découvertes gastronomiques insolites. De plus, elle répond à une demande croissante pour des produits innovants et responsables.

Comment sont utilisés les insectes en boulangerie-pâtisserie ?

Afin de ne pas rebuter les clients, les insectes ne sont généralement pas intégrés sous leur forme entière, mais plutôt sous des formats discrets et accessibles :

- **Farine d'insectes** : obtenue à partir d'insectes séchés comme les grillons ou les vers de farine, elle est mélangée à la farine traditionnelle pour enrichir pains, viennoiseries et pâtisseries en protéines.

- **Inclusions croquantes** : dans des biscuits ou des barres énergétiques, des morceaux d'insectes grillés apportent une texture croquante et une saveur légèrement noisettée.
- **Garnitures et décorations** : certaines boulangeries osent l'originalité en utilisant des criquets entiers en guise de décoration sur des cupcakes ou des chocolats pour un effet visuel marquant.

Quelques innovations réussies : Les pains protéinés aux grillons, les macarons à la farine d'insectes ou encore les biscuits aux vers de farine.

Cependant, leur adoption reste freinée par des réticences culturelles. Pour séduire les consommateurs, les boulangers doivent miser sur une communication soignée et des dégustations.

Bien que marginale aujourd'hui, cette tendance illustre la volonté de l'artisanat de repousser les frontières du goût et de l'innovation tout en répondant aux enjeux environnementaux actuels. L'avenir nous dira si les insectes deviendront un ingrédient incontournable dans la boulangerie-pâtisserie de demain !

Cet article vous a inspiré ? Réservez votre soirée du lundi 16 juin 2025. On vous en dit plus bientôt !



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



LABEL

Boulangier de France : simplification du process d'adhésion

La marque Boulangier de France met en avant la boulangerie artisanale, notre savoir-faire, le fait maison, la qualité des produits, le conseil à la vente...

Afin de faciliter l'adhésion, la CNBPF a drastiquement simplifié le process. Dorénavant, il suffit d'aller sur le site www.boulangierdefrance.org, de cliquer sur le bouton Adhérer et de compléter le formulaire en ligne accessible via ce lien :

https://forms.office.com/pages/responsepage.aspx?id=FNT6_6O2Mk-pvULSj8gR8Wp_5ryaH-ZJoa-C1ZpB-6DJUM113QTNPRDhZVDNQMUIJaOTc5M0gzM1laO-C4u&route=shorturl



Les données sont directement transmises à Bureau Veritas qui vous recontacte pour programmer l'audit.

Les tarifs restent inchangés pour 2 ans d'adhésion : 310€ HT pour les adhérents et 1 000€ HT pour les non adhérents.

Pour toute question sur l'adhésion, il suffit d'envoyer un mail à l'adresse suivante : charte.boulangier@bureauveritas.com

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



Trophée de la pâtisserie du Grand Paris

La consécration d'un travail collectif

« *Éclair au chocolat ou tarte au citron ?* » Ces deux classiques de la pâtisserie française, qui garnissent régulièrement les étals des boulangeries-pâtisseries du pays, furent les deux gourmandises du Trophée de la pâtisserie du Grand Paris.

D'une apparente simplicité aux yeux des clients, ces deux gâteaux sont en vérité le creuset d'une réflexion créative et technique – bien souvent menée en équipe – et exigent des matières premières de grande qualité.

Les concours sont des moments privilégiés pour stimuler l'esprit d'équipe d'une entreprise et attiser la créativité de tous. Une motivation à se dépasser, à sortir du quotidien l'espace d'un instant, et à rêver de soulever la coupe le jour de la remise des prix. Certains artisans vont même jusqu'à se payer des formateurs en amont de la compétition afin de se préparer dans les meilleures conditions.

Pour Jean-Paul Taranne, boulanger à Noisy-le-Grand (93), les concours sont à chaque fois l'occasion de valoriser le travail de ses salariés et de maintenir la cohésion et le dialogue : « Ce Trophée de la pâtisserie a été fait en équipe. On a beaucoup échangé, on a fait des essais, on a goûté ensemble et chacun a mis sa pierre à l'édifice pour les deux gâteaux que nous avons déposés aujourd'hui. Ce travail en équipe n'apporte que du positif à l'entreprise : tout le monde s'écoute et réfléchit sur la qualité de nos produits. Je demande d'ailleurs à tous de venir le jour de la remise des prix pour qu'ils s'approprient la récompense. Je valorise ensuite les résultats à la fois en boutique et au laboratoire, pour que tous les salariés se sentent concernés. J'ai de la chance d'avoir des jeunes passionnés dans mon équipe, c'est un bonheur de travailler tous ensemble. »

Au-delà de la cohésion et de la synergie que chacun encense, les chefs d'entreprise saluent l'esprit d'initiative et la remise en question quotidienne que suscitent les compétitions comme celle-ci. « Il y a quelques années, nous avons été déçus de finir seulement neuvième du concours, car nous mettions beaucoup d'espoir dans notre tarte au citron dont nous étions très fiers », relate Baptiste Sohier. « Nous avons donc réfléchi en équipe sur ce qui n'allait pas, et nous avons convenu qu'elle était trop compliquée, qu'il y avait trop d'éléments. Ensemble, nous avons décidé de la simplifier avec une seule petite extravagance : un financier au citron compris entre le fond de tarte et le confit citron. » La démarche fut similaire pour Youssef Afantrous, pâtissier pour Paris & Co, qui a travaillé pendant plusieurs semaines avec son collègue sur la tarte au citron, pourtant un produit phare de leurs boutiques : « Cela reste des classiques que l'on fait tous les jours, mais les circonstances du concours nous obligent à nous adapter et à nous remettre en question. Par exemple, la tarte au citron est un gâteau qui ne va pas être croqué dans la rue mais coupé et distribué aux membres du jury. Nous avons donc été attentifs à ce que notre tarte tienne à la découpe. » Chez Milligramme, les boulangeries de Florence Abelin, le concours a été non seulement l'occasion de s'approprier un nouveau produit, mais aussi d'impliquer tous les salariés jusqu'aux équipes de vente : « Nous ne faisons pas d'éclair normalement, mais cela nous a permis de valoriser autrement notre super chocolat que nous prenons chez Xoco Gourmet et qui est divin ! J'ai travaillé avec les pâtissiers, nous avons réfléchi ensemble à la présentation de l'éclair et de la tarte, fait des essais et des dégustations avec toute l'équipe, y compris celle de la vente. C'était un vrai travail collégial. »





Il y a toujours une bonne raison d'être jury

Soixante-trois participants, dont six apprentis, ont pu déposer leurs gâteaux dans les temps impartis, sous le contrôle de la commissaire de justice Béatrice Désagneaux-Pautrat, avant de monter dans les salles où siégeait le jury, accompagnés par les bénévoles de l'association L'Épiphanie. Les dégustations se sont déroulées en deux sessions : la première, composée de tables réunissant des professionnels et des non-professionnels, et une seconde exclusivement réservée aux professionnels pour départager les meilleurs produits. Dans la salle du premier jury, tous ne sont certes pas professionnels, mais chacun est passionné de pâtisserie et trouve un réel intérêt à déguster puis noter les éclairs au chocolat et les tartes au citron. Véronique Vignaud s'est inscrite, alléchée par le programme, après une discussion avec une amie habituée des jurys des concours du Syndicat. Justine Langlais, quant à elle, a été inscrite par sa mère Véronique, présidente du Syndicat des Bouchers de Paris et régulièrement jurée. Gourmande et avide de découvertes, Justine se rend régulièrement dans les boutiques des vainqueurs afin de confronter leurs produits à ceux goûtés le jour du concours. Une habitude partagée par Marianne Tanguy-Rossé, directrice marketing en restauration : « Vous pouvez être sûrs que je me rendrai chez les gagnants. Je vais toujours chercher le meilleur croissant quand les résultats sont annoncés, la meilleure galette, etc. J'y vais systématiquement. Cela nous permet d'établir la référence de ce qui se fait à Paris et en Île-de-France. » Le cabinet d'expertise comptable Opéra et Associés apprécie de valoriser les meilleurs produits de ses clients, comme l'explique Nicolas Zié-Mé : « On félicite beaucoup nos clients qui ont obtenu des résultats, et nous aimons les mettre en avant en interne. Par exemple, nous avons récemment organisé la galette des collaborateurs et avons choisi celle de notre client le mieux placée cette année. »

Du côté des professionnels, le jury est souvent perçu comme un excellent moyen d'observer les tendances. « C'est comme une très grande étude de marché réalisée en un laps de temps très court », décrit Olivier Guillois, directeur pédagogique chez Academie. « Ce qui m'intéresse, c'est d'observer la diversité des propositions en boulangerie-pâtisserie et surtout la qualité du travail des artisans », ajoute Marianne Tanguy-Rossé.



Devenez jury d'un jour !

Être membre du Syndicat ne vous empêche pas de devenir juré ! Nombreux sont ceux d'entre vous qui souhaiteraient vivre l'expérience du concours « de l'autre côté » et découvrir son déroulement. C'est tout à fait possible, à condition de ne pas être inscrit au concours en question. Pour devenir juré, il vous suffit de nous contacter à l'adresse contact@boulangerie75.org.

Cette fois, c'est la bonne !

Après une seconde place en 2023 et une cinquième place en 2024, le destin a enfin souri à Souad Idrenmouche et son équipe. Non seulement elle a remporté le titre, devançant la maison Thévenin (vainqueur en 2020) et la maison Sohier, mais elle a également vu son apprentie, Sokana Gary de l'EBP, décrocher la première place en catégorie Apprentis. Une consécration pour une entreprise habituée des podiums, mais encore jamais montée sur la première marche.



Paroles de lauréats



1^{re} Boulangerie BS Alfortville

« L'année dernière, on nous a dit que notre tarte au citron était trop acide. Nous avons immédiatement voulu corriger ce défaut. Nous sommes partis à la recherche d'un nouveau citron et avons opté pour celui de Menton, une variété à l'acidité plus douce mais très parfumée. Cela reflète bien notre philosophie. L'éclair au chocolat et la tarte au citron sont des produits que nous proposons en magasin depuis des années, mais dont les recettes n'ont cessé d'évoluer. Nous innovons constamment, nous voulons toujours être à la page, ce qui nous pousse à nous remettre en question en permanence. Toute notre équipe goûte les produits, échange et veille à être rigoureuse tout au long de l'année pour assurer une production la plus régulière possible. Les concours sont des défis, mais aussi une reconnaissance de notre travail. »

2^e Maison Thevenin

« Nous avons été titrés en 2020, mais nous n'avons guère eu le temps de profiter de notre victoire, puisque le confinement a été annoncé quelques jours après la remise des prix. Depuis, nos produits ont évolué. On s'inspire de tout ce que l'on voit : sur les réseaux sociaux, à la télévision, dans ce que l'on goûte, pour adapter nos créations aux tendances actuelles. Le concours est un excellent moyen de situer notre niveau sur le marché, de nous mesurer à nos confrères, d'observer l'évolution de la profession et des tendances en pâtisserie. C'est aussi un défi motivant pour nos équipes. »



1^{re} catégorie Apprentis – Sokana Gary

« J'ai commencé la pâtisserie il y a seulement quatre mois, c'est incroyable d'obtenir déjà un tel résultat ! J'adore la pâtisserie, notamment travailler la pâte à choux et les éclairs, dont je raffole. Mes patrons sont là pour m'encadrer, mais ils me laissent beaucoup d'autonomie. Cette victoire me donne envie de retenter ma chance dans un autre concours prochainement. »

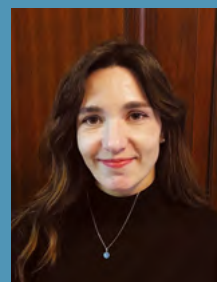


Paroles de partenaire

“

Weiss est une entreprise basée à Saint-Étienne qui existe depuis 140 ans. Nous produisons des chocolats de couverture, des pralinés et des confiseries destinés aux professionnels et au grand public. Nous souhaitons créer une relation à long terme avec le Syndicat afin de renouer le lien avec les boulangers-pâtisseries du Grand Paris. Nous avons à cœur de leur faire découvrir nos produits, encore peu connus en région parisienne, et qui pourraient parfaitement correspondre à leurs besoins. Notamment

nos « Sublimes », des pépites de chocolat co-crées avec le boulanger Raoul Maeder, spécialement conçues pour répondre aux problématiques des boulangers-pâtisseries, que ce soit en termes de cuisson, de forme ou de goût. Nous recherchons toujours des ambassadeurs pour nos produits, car Weiss est une chocolaterie française, et nous avons pour objectif de valoriser le savoir-faire français en France et à l'international, tout en développant notre présence plus efficacement qu'auparavant.



Océane Truchot,
Responsable communication
de Weiss



Classement Chefs d'entreprise

1	Souad IDREMOUCHE	Boulangerie BS Alfortville	168, rue Paul Vaillant Couturier 94140 ALFORTVILLE
2	Véronique THEVENIN	Maison Thevenin	14, rue Daguerre 75014 PARIS
3	Baptiste et Maxime SOHIER	Maison Sohier	2, allée Christophe Colomb 93160 NOISY-LE-GRAND
4	Youssef AFANTROUS	Boulangerie Paris and Co	49, rue de la Gaité 75014 PARIS
5	Frédéric ANTUNES	Fred Boulangerie	137, rue de Paris 94220 CHARENTON-LE-PONT
6	Anthony TROCCY	Racines Urbaines	32bis, avenue du Mal de Lattre de Tassigny 94120 FONTENAY-SOUS-BOIS
7	Pierre LAIGNEAU	Maison Laigneau	98, boulevard de la République 92420 VAUCRESSON
8	Matthieu BIJOU	Maison Bijou	52, avenue de Lattre Tassigny 94410 SAINT-MAURICE
9	Gontran JULIEN	L'ANGÉLIQUE	73, avenue Franklin Roosevelt 75008 PARIS
10	Elio CHAAYA & Franck HARCAUT	A Deux Mains	8, place du Général Leclerc 92150 SURESNES

Classement Apprentis

1	Sokona GARY	EBP	Boulangerie BS Alfortville. 168, rue Paul Vaillant Couturier 94140 ALFORTVILLE
2	Saïd CISSÉ	Campus Belliard	L'étoile du Berger. 6, rue Ambroise Croizat 91120 PALAISEAU
3	Philippe DUPRÉ	Compagnons du devoir	Boulangerie Alexine. 109, avenue de St Ouen 75017 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

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

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

27/03/2025



Dépôt le jeudi 27 mars 2025 entre 10h30 et 13h
au Syndicat des Boulangers-Pâtisseries
du Grand Paris
7, quai d'Anjou 75004 Paris

Inscription uniquement sur place

Les boulangeries candidates devront déposer ou faire déposer :

- un lot de 2 baguettes identiques par boulangerie ou par gérant de boulangeries lorsque celui-ci a plusieurs établissements à Paris et conformes aux caractéristiques définies dans le règlement ;
- une enveloppe fermée anonyme, sans identification extérieure, comportant les deux documents suivants : l'attestation sur l'honneur de l'artisan boulanger certifiant qu'il est l'auteur des baguettes déposées, dûment remplie ET un justificatif d'immatriculation au RNE de moins de 3 mois.

Règlement et attestation sur l'honneur disponibles en ligne : <https://boulangersdugrandparis.com/formations-concours/>

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

RÉSERVÉ AUX ADHÉRENTS

04/04/2025

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



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.

Règlement complet à retrouver dans le N°498 de La Boulangerie Française ou sur notre site internet : www.boulangersdugrandparis.com



APPEL À CANDIDATURE

À la recherche de bénévoles du 1^{er} au 11 mai 2025

La Fête du Pain est un événement incontournable rassemblant tous les boulangers du Grand Paris. Son objectif est de mettre en lumière nos métiers, de valoriser nos savoir-faire artisanaux et d'inviter le public à déguster nos spécialités.

Pour faire de cette célébration un succès, nous avons besoin de vous : boulanger(e), pâtissier(e), tourier(e), vendeur(se), chaque talent est essentiel pour faire vivre cette belle fête ! Que vous puissiez consacrer une ou plusieurs journées, votre présence sera précieuse pour partager votre passion et transmettre le goût de l'excellence.

Rejoignez-nous sur le parvis Notre-Dame et contribuez à faire de cet événement un moment unique !

N'hésitez pas à nous faire parvenir vos disponibilités dès maintenant par mail : contact@boulangerie75.org

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 • boulangier@cabex-eficio.fr

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

VOUS ÊTES :

- ▶ CHEF D'ENTREPRISE EXERÇANT UNE ACTIVITÉ ARTISANALE
- ▶ CONJOINT COLLABORATEUR OU ASSOCIÉ
- ▶ AUXILIAIRE FAMILIAL

VOUS POUVEZ ALORS BÉNÉFICIER D'UNE FORMATION FINANCÉE PAR LE FAFCEA

PROFITEZ-EN POUR :

- ▶ OPTIMISER VOS PERFORMANCES
- ▶ RENFORCER VOS COMPÉTENCES
- ▶ VOUS ADAPTER AUX NOUVEAUX BESOINS DE VOS CLIENTS

POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS, PRENEZ
CONTACT AVEC VOTRE GROUPEMENT
PROFESSIONNEL DÉPARTEMENTAL.

FAFCEA • 14, rue Chapon
CS812 34 • 75139 Paris Cedex 03

Tél. : 01 53 01 05 22
E-mail : accueil@fafcea.com



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

RÉSERVÉ AUX ADHÉRENTS

Une inscription par entreprise

Jeudi 10 avril 2025

La remise des prix aura lieu, lors de la Fête du Pain,
le mardi 6 mai à 12h.



Dépôt le jeudi 10 avril 2025 entre 7h et 9h

au Syndicat des Boulangers-Pâtisseries
du Grand Paris

7 quai d'Anjou 75004 Paris

**Date limite d'inscription :
mercredi 2 avril 2025**

Un lot de 5 croissants courbés par entreprise.

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

Aucune inscription sur place le jour du concours.

Article 1

L'Épiphanie, association régie par les dispositions de la loi du 1^{er} juillet 1901 et du décret du 16 août 1901 ayant son siège 7 quai d'Anjou 75004 Paris, organise le 24^e Concours du meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP, le jeudi 10 avril 2025 dans les locaux du Syndicat des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, 7 quai d'Anjou 75004 Paris.

Article 2

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

Un concours destiné aux écoles est organisé simultanément. Les écoles sont celles situées sur le territoire du Grand Paris uniquement. Sont invités à participer deux concurrents par école sous réserve que leurs apprentis effectuent leur stage chez un artisan-boulangier code APE 1071C. L'inscription est gratuite pour les 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 mercredi 2 avril 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 mercredi 2 avril 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 mercredi 2 avril 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 croissants.) En cas d'annulation du concours, l'association L'Épiphanie remboursera les concurrents.

Article 4

Les concurrents devront déposer ou faire déposer un lot de 5 croissants courbés au beurre Charentes-Poitou AOP présenté dans un emballage anonyme sans décor ni inscription. Tout lot de croissants qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir.

Le dépôt s'effectuera entre 7h et 9h, au-delà de ces horaires, aucun lot de croissants ne sera admis.

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

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

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

Un numéro d'ordre sera attribué à chaque lot de croissants 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 dans les locaux lors de l'attribution des numéros.

Les chefs d'entreprise participant à l'organisation du concours ne pourront pas concourir.

Les membres de l'association L'Épiphanie et les membres du jury ne sont pas autorisés à déposer des produits pour les professionnels inscrits au concours.

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

Article 5

Les croissants de forme courbée doivent impérativement être pur beurre Charentes-Poitou AOP. Ils devront peser entre 45 et 65 grammes poids cuit. Une marge d'erreur de 2 grammes est acceptée lors de la pesée. Ainsi, la fourchette de poids acceptée sera de 43 grammes à 67 grammes poids cuits. Tout lot de croissants ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminé d'office sous le contrôle du commissaire de justice présent.



PARTENAIRE OFFICIEL

Grille de notation

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

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

Article 6 : le jury

Le jury sera composé de professionnels et de gastronomes **sans lien de parenté avec les concurrents**. Les membres du jury seront convoqués à 10h, les croissants ayant été mis en place auparavant de manière aléatoire. Ils seront répartis et assis par table de 6 pour la dégustation.

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

À l'issue des dégustations, les notes seront comptabilisées. 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 2025, chef d'entreprise ou gérant, ne pourra pas concourir pendant 3 années consécutives. Les gagnants 2024, 2023 et 2022 ne peuvent pas participer à cette édition.

Le gagnant au titre d'une année considérée sera membre de droit du jury l'année suivante s'il le souhaite. Au gagnant, sera remis une vitrophanie « lauriers ». Les 3 premiers classes Chefs d'entreprise et les 3 premiers classes 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 Instagram @boulangersdugrandparis et LinkedIn @Boulangers-du-GrandParis.

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 : mercredi 2 avril 2025**
- **Bulletin d'inscription à remplir et à déposer au siège de l'Épiphanie ou envoyer par courrier posté daté du mercredi 2 avril 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 : Croissant + votre nom)

Salon International de l'Agriculture

Un rendez-vous incontournable pour les boulangers franciliens

Chaque année, le Salon International de l'Agriculture est une occasion unique de mettre en lumière le savoir-faire des boulangers franciliens, la qualité de leurs produits et leur engagement pour une production locale et durable. Pendant neuf jours, les boulangers du Grand Paris ont bénéficié du soutien des boulangers de la Fédération des boulangers de la Seine-et-Marne, ainsi que des démonstrateurs de meuniers d'Île-de-France et de Lesaffre.

La baguette francilienne à l'honneur

Comme à chaque édition, les boulangers sont accueillis sur le stand de la Région Île-de-France, un espace dédié à la mise en avant des spécialités régionales. Parmi les produits phares, la baguette francilienne occupe une place de choix. Confectionnée à partir de blés cultivés exclusivement en Île-de-France, elle incarne l'attachement des artisans à une production locale et de qualité.

Au-delà de la valorisation des produits, le salon représente une formidable opportunité de sensibiliser le public et de favoriser les échanges entre professionnels et visiteurs.

L'ambiance, elle, demeure chaleureuse et conviviale. Retrouver ses collègues, partager des moments de complicité et travailler ensemble sont autant de raisons qui font du salon un événement apprécié par tous.

Cette année, le Syndicat et AG2R ont également doté les boulangers de nouveaux tabliers, améliorant leur visibilité et renforçant leur identité professionnelle.

Un produit emblématique porté par un savoir-faire unique

Sébastien Dromigny, délégué spécial aux produits en Île-de-France, au bio et aux circuits courts, rappelle l'importance de la baguette francilienne, véritable symbole du patrimoine régional. Entre les Yvelines et la Seine-et-Marne, régions historiquement considérées comme le grenier de la France avec la Beauce, la transformation des céréales permet de créer un lien direct entre les producteurs de blé et les boulangers.

Le stand des boulangers propose une animation tout au long de la journée autour de ce processus qui suscite un vif intérêt chez les visiteurs, découvrant ou redécouvrant les étapes clés de la fabrication de la baguette et le savoir-faire des artisans boulangers.

Un stand fonctionnel et une ambiance conviviale

Malgré un emplacement un peu à l'écart, au fond du Hall 3, l'ambiance reste au rendez-vous. L'après-midi est souvent plus calme, laissant place à des échanges enrichissants avec les visiteurs.

L'ergonomie du stand a été entièrement repensée pour optimiser l'espace de travail, désormais repensé en 3 pôles distincts : viennoiseries, boulangeries et snacking. Une réorganisation qui facilite le travail des artisans tout en améliorant leur confort.

• À gauche : Stéphane Lacroix de Lesaffre ; à droite : avec les Pompiers de Paris



Un espace d'échange et de transmission

L'un des grands atouts du stand est son ouverture sur le public. Les visiteurs peuvent observer en direct la fabrication du pain, poser leurs questions et échanger avec les artisans. Ces moments sont précieux : ils permettent de valoriser le métier de boulanger, de transmettre un savoir-faire et de renforcer le lien avec le grand public. « *Les visiteurs sont curieux, posent beaucoup de questions, et nous sommes toujours ravis d'y répondre* », témoigne Eric Bleuzé.

Mais le stand est aussi un lieu de transmission intergénérationnelle. Il réunit des artisans de tous âges, offrant un véritable espace de partage et d'apprentissage. « *Rencontrer les anciens, participer, partager, donner un coup de main... C'est aussi ça, faire vivre la fédération* », explique Yoann Cherel, démonstrateur aux Grands Moulins de Paris.

Le Salon International de l'Agriculture reste un rendez-vous clé pour les boulangers franciliens, où tradition et innovation se rencontrent au service d'une boulangerie locale et durable.

Une journée dédiée à la filière boulangère

Le mercredi 26 février, le stand Île-de-France a vibré au rythme de toute la filière blé-farine-pain. La matinée a débuté avec Yann Gérard, responsable communication de l'ANMF (Association Nationale de la Meunerie Française), et Deborah Valenduc, responsable de l'emploi et de la formation au Syndicat des Boulangers du Grand Paris. Ensemble, ils ont échangé avec les visiteurs, avides d'en apprendre davantage

sur les métiers et formations du secteur. L'occasion aussi de mettre en avant leurs plateformes de recrutement, Chasseursdegraines.fr et Jobdeboulange.fr, qui simplifient l'accès aux opportunités d'emploi en quelques clics.

L'après-midi, place à la pratique ! Les élèves de l'EPMT, accompagnés de leur professeur Yann Dubois, ont animé un atelier interactif en invitant le jeune public à façonner sa propre création boulangère : cœur, tresse, araignée, escargot, petit pain... Pendant la cuisson, les apprentis boulangers du jour ont pu approfondir leurs connaissances sur les céréales et les farines à travers des quiz ludiques animés par le Groupement des Boulangers Bio.

Une journée enrichissante qui a permis à l'ensemble de la filière de valoriser son savoir-faire et de partager sa passion avec le grand public.



• Ateliers enfants animés par l'EPMT

Nous tenons à remercier sincèrement tous nos partenaires pour leur soutien lors de nos événements, que ce soit par leur aide précieuse sur place, le prêt de matériel ou la fourniture de matières premières. Votre engagement contribue à la réussite de nos projets !

Crèmerie Epicerie Fruits et légumes Matières premières Surgelé Viandes

TOUT BEURRE

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

**CROSSISTE 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.

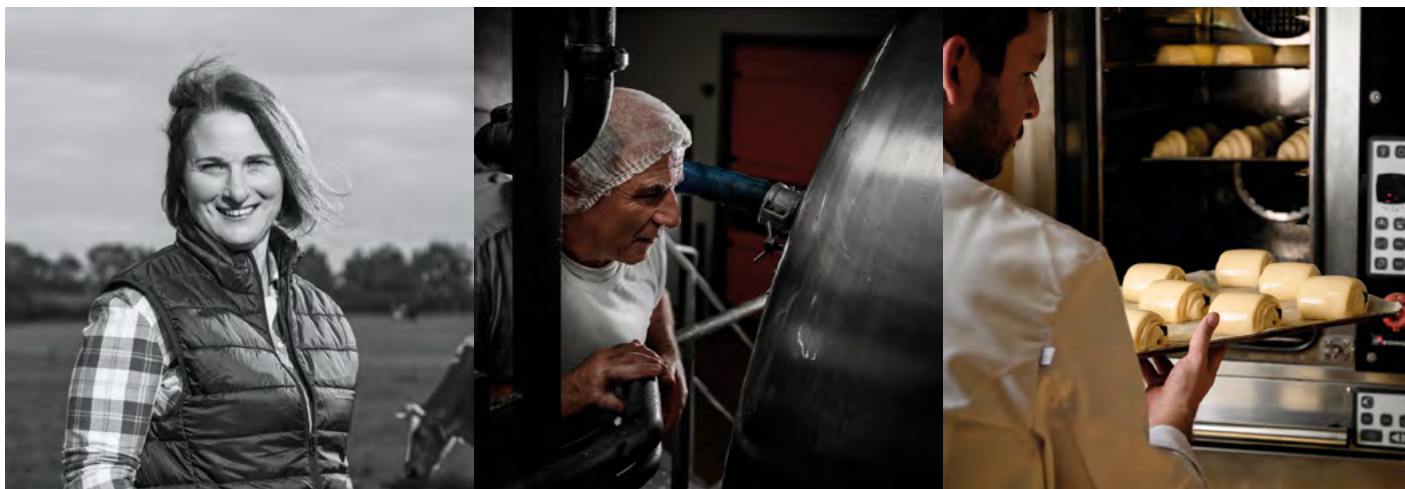
TOUT BEURRE

www.toutbeurre.fr



LES 3 INGRÉDIENTS D'UNE VIENNOISERIE D'EXCEPTION



La qualité d'une viennoiserie au beurre Charentes-Poitou AOP est le fruit d'un engagement sur toute la chaîne. De l'éleveur au boulanger en passant par le maître-beurrier, ces professionnels unissent leurs passions et leurs savoir-faire pour offrir aux consommateurs un produit d'exception.

QUALITÉ : UNE EXIGENCE À CHAQUE ÉTAPE

Un croissant d'exception est avant tout le fruit d'une exigence qui commence à la source, avec un lait de qualité. « La conduite de nos élevages, et notamment le soin apporté à l'alimentation produite sur notre exploitation, permet d'obtenir un lait de qualité constante toute l'année », souligne Amélie, éleveuse à Saint-Pardoult (17).

Ce lait entre ensuite dans un processus rigoureusement contrôlé. « Notre cahier des charges et les contrôles rigoureux à chaque étape garantissent un beurre Charentes-Poitou AOP qui répond aux plus hautes exigences des professionnels », explique David, maître beurrier. Les boulangers-pâtisseries ont ainsi à leur disposition une matière première fiable et stable, parfaite pour créer des viennoiseries au feuilletage aérien.

TRADITION : PRÉSERVER UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

La qualité d'une viennoiserie repose aussi sur un savoir-faire transmis avec passion depuis des générations. « Mon métier, c'est un héritage familial », confie Amélie. Cet attachement à la tradition se retrouve aussi chez David, maître-beurrier : « Nous perpétons des gestes anciens, comme le barattage lent, qui donnent au beurre cette texture et ce goût unique. » Pour Yasmine Menacer, championne du meilleur croissant du Grand Paris 2023, l'art du boulanger est, lui aussi, une affaire de tradition : « le feuilletage, c'est tout un savoir-faire. Avec un beurre tourage malléable, je peux vraiment sublimer les recettes classiques. »

INNOVATION : ÉLARGIR LE CHAMP DES POSSIBLES

Si la tradition est essentielle, l'innovation permet de répondre aux attentes d'un consommateur toujours en quête de nouveauté. Le beurre Charentes-Poitou AOP est conçu pour allier authenticité

« Avec ce beurre, je peux me permettre d'innover tout en respectant l'essence même du croissant. »



Yasmine Menacer

et performance. Grâce à sa stabilité et à ses qualités techniques, il ouvre un champ des possibles pour les artisans : viennoiseries aux formes originales, créations modernes et textures audacieuses. Yasmine Menacer le confirme : « avec ce beurre, je peux me permettre d'innover tout en respectant l'essence même du croissant. C'est un équilibre parfait entre tradition et modernité. » Le reflet d'une chaîne de valeur tournée vers l'excellence.



Les passionnés du goût.

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



Viennoiserie : vers un nouvel âge d'or ?

Symbole d'un art de vivre et d'un artisanat de bouche chers aux Français, la viennoiserie n'a jamais cessé d'être un produit phare des boulangeries-pâtisseries.

Depuis l'avènement des réseaux sociaux et notamment d'Instagram, elle semble connaître une seconde jeunesse qui ouvre bien des perspectives en matière de création et de développement de l'offre, malgré quelques limites. Face à cette tendance forte, les artisans boulangers s'adaptent, innovent, communiquent et contribuent à étendre ce mouvement qui valorise le savoir-faire artisanal.

La passion hexagonale pour la viennoiserie nous vient de loin, plus précisément de Vienne, capitale de l'Autriche. En 1839, un entrepreneur autrichien, August Zang, ouvre une boulangerie viennoise rue Richelieu à Paris. Il y propose notamment le *kipferl*, un petit pain au lait en forme de croissant. Ce n'est qu'au cours des années 1970 que le terme « viennoiserie » apparaît, en référence aux origines viennoises du croissant, qui, depuis le début du XX^e siècle, est réalisé avec de la pâte levée feuilletée. Depuis, le croissant – et, plus largement, tout ce que l'on entend par viennoiserie – est devenu un marqueur fort de l'identité gastronomique française et un symbole de notre art de vivre, en France comme à l'étranger. Il faut dire que le croissant, le pain au chocolat, le pain aux raisins ou le chausson aux pommes, pour ne citer qu'eux, sont des incontournables sur les étals des boulangeries-pâtisseries du pays. La viennoiserie fait partie du quotidien des Français, qui lui vouent une véritable passion. Cédric Arsac, à la tête de quatre boutiques dans le sud de Paris, s'étonne encore du succès phénoménal de ces douceurs : « C'est un produit d'appel, c'est indéniable. Quand je suis en vente le matin, je suis bluffé par l'attachement de nos compatriotes à la viennoiserie. Entre 7 h et 10 h, je vends cinq croissants pour une seule baguette, c'est fou ! Les gens adorent ça, ils gardent cet attachement viscéral à la viennoiserie, malgré l'évolution de nos goûts et de nos habitudes, liée à la globalisation. »

Les récentes études (CHD Expert en 2021 et 2023, OpinionWay 2023) montrent que la consommation de viennoiseries progresse en France, notamment la viennoiserie traditionnelle. Bien que de nombreuses boulangeries-pâtisseries proposent des créations ou des gâteaux d'origine anglo-saxonne (cookies, brownies, etc.), leurs ventes n'atteignent pas les volumes réalisés par le croissant et le pain au chocolat, les deux viennoiseries reines. Jean-Michel Carton, installé en face de la gare du Nord, a remporté le premier prix du

concours du croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP en 2022. La viennoiserie constitue un poste essentiel pour son entreprise, représentant 25 % de ses ventes. Après sa distinction, ses ventes de croissants ont été multipliées par quatre, et il a réussi à maintenir une dynamique très positive sur ce produit. Aujourd'hui, il vend entre 600 et 700 croissants par jour dans sa boutique unique : « Il y a un écart très important entre le croissant et les autres viennoiseries, que l'on fabrique à 50-100 pièces par jour, hormis le pain au chocolat, dont la production atteint 250-300 pièces. » Chez Ophélie Barès, à Asnières-sur-Seine, la viennoiserie peut représenter jusqu'à 35 % du chiffre d'affaires, soit le deuxième poste de vente après le pain. Or, près des trois quarts des ventes de viennoiseries concernent le croissant et le pain au chocolat : « Les gens aiment les choses simples : il ne faut pas qu'il y ait trop de goûts ni trop de textures, il faut aller à l'essentiel. Les clients sont perdus s'ils ne trouvent pas en vitrine le croissant, le pain au chocolat ou le croissant aux amandes. En matière de viennoiserie, le Français est indéboulovable sur certains produits. C'est difficile de lui faire changer ses habitudes. On a un paquet d'artisans en France qui innovent et adorent créer, mais dans les faits, la clientèle ne nous suit pas toujours. »

• Chez Baptiste et Maxime Sohier





Un creuset de la tradition et un support de la création

L'aspiration de certains touriers et pâtisseries à proposer une viennoiserie créative se heurte parfois aux habitudes de consommation de la clientèle. La situation géographique d'une boutique et la place qu'elle revendique sur le marché de la boulangerie-pâtisserie parisienne influencent forcément le public qu'elle reçoit et l'offre qui lui est proposée. Ouverte depuis 2021, la boulangerie Basil de Jérôme et Claire Bails (Paris 16^e) a pris la place d'un établissement implanté dans le quartier depuis 60 ans. Si le frère et la sœur ont quasiment tout changé, ils restent attachés à leur rôle de boulangerie de quartier, proche de ses habitants et de leurs besoins. Leur offre de viennoiserie s'est progressivement restreinte pour se concentrer sur des classiques (croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes, un type de brioche, pain aux raisins et pain suisse) et ne conserver que deux types de « créations » : un chausson pommes-rhubarbe et deux roulés : cannelle et chocolat. Ce choix est dicté par les impératifs du fait-maison (qui demande du temps et de la main-d'œuvre), mais aussi par les observations des comportements d'achat de la clientèle. « Les consommateurs sont souvent plus exigeants envers les créations ou les produits plus originaux, constate Jérôme Bails. Déjà, parce qu'ils sont plus chers, et les gens ne savent pas forcément à quoi s'attendre par rapport à un croissant ou un pain au chocolat. Il faut que ce soit beau et très bon pour réussir à les convaincre et les fidéliser sur ce produit, ce n'est pas toujours simple. Dans l'esprit des Français, une viennoiserie ne doit pas coûter trop cher. Mais c'est un produit technique, sur lequel on passe du temps, et il suffit d'ajouter une garniture un peu élaborée pour que le prix grimpe, et l'on



• Les roulés chocolat de Jérôme et Claire Bails

peut vite perdre le client. C'est une limite qu'il faut avoir en tête, et qui restreint forcément les possibilités d'innovation. Alors je préfère proposer des produits qui fonctionnent, dont nous maîtrisons la production et que nous pouvons vendre à des prix convenables. » Victoire Dary, installée dans le 9^e arrondissement, fait le même constat. Une boulangerie de quartier peut difficilement se permettre les audaces des grands pâtisseries ou de certaines boulangeries très suivies sur les réseaux sociaux, au risque de perdre une clientèle quotidienne essentielle au fonctionnement de la boutique : « On essaie parfois de proposer une viennoiserie un peu créative après avoir observé les tendances sur Instagram, mais ce qui marche le mieux en boulangerie, ce sont quand même les basiques. Ce qui se vend, c'est ce que les gens connaissent. »

Pâtissière de formation, Ophélie Barès accepte cette situation, mais ne s'empêche pas pour autant de laisser s'exprimer sa créativité, en proposant un large choix de viennoiseries originales. En effet, si les viennoiseries les plus vendues en semaine restent les classiques, les week-ends, les clients semblent plus enclins à la découverte. « Nous faisons des viennoiseries aux goûts atypiques, peu ordinaires, que d'autres confrères ne proposent pas, et cela nous attire probablement une clientèle en recherche de ce genre de produits qui sortent des classiques, explique Ophélie. Nous avons une dizaine de viennoiseries traditionnelles, mais aussi des créations plus travaillées, comme un pain au chocolat-gianduja, une babka individuelle tressée au chocolat, un cinnamon roll, un bun golden latte qui est notre viennoiserie star. C'est un roulé à la cardamome ou à la cannelle, mais revisité avec un mélange d'épices inspiré du golden latte : curcuma, gingembre et cannelle. Aux beaux jours on fait un feuilleté fruits rouges

ALimat Tremblay

SPÉCIALISTE DU MATÉRIEL
Société familiale depuis 1982

01.41.51.17.17 | infos@alimat-tremblay.fr

DRESSEUSES

DOSEUSES

MACHINES À NAPPER

OPTIMISEZ VOTRE PRODUCTION

Démonstration sur rendez-vous dans notre show-room

FONCEUSES

TEMPÉREUSES ENROBEUSES

TURBINES D'ENROBAGE

“

Dans le fond, on n'invente rien, mais il y a une volonté saine de remise en question, de réactualisation des classiques et d'ouverture à de nouveaux goûts, auxquels la clientèle adhère ou non. On peut faire mille et une choses avec les bases classiques du tour.

Ophélie Barès



Dossier



• Les créations d'Ophélie Barès

bicolore cassis-framboise, de temps en temps on fait un chausson thym-citron, une fleur feuilletée abricot-thym. On s'amuse selon les saisons, selon les envies et les fêtes. »

Cette large gamme de viennoiseries originales, qui la distingue de ses concurrents, est mise en avant sur ses réseaux sociaux, où elle rassemble 19 000 abonnés, bien au-delà d'Asnières. Pour Ophélie, la France est un pays marqué par la créativité en cuisine, en pâtisserie et désormais en viennoiserie : « Dans le fond, on n'invente rien, mais il y a une volonté saine de remise en question, de réactualisation des classiques et d'ouverture à de nouveaux goûts, auxquels la clientèle adhère ou non. On peut faire mille et une choses avec les bases classiques du tour. » Nourrie de ses voyages et inspirée par la viennoiserie danoise, la pâtissière se donne la liberté de créer, malgré de nombreuses contraintes, comme le manque de touriers ou le comportement d'achat de certains consommateurs qu'elle a parfois du mal à comprendre : « Quand je vois notre roulé à la cannelle, bien dodu, à 2,70 euros, et que je compare avec les viennoiseries des grandes enseignes américaines vendues 3,80 ou 4 euros pour un produit industriel, sans goût et bourré de produits chimiques... Il n'y a qu'une clientèle peu renseignée qui peut nous reprocher nos prix, qui sont très raisonnables. »

À l'image d'Ophélie Barès, de nombreux boulangers ont fait le choix de proposer davantage de viennoiseries créatives le week-end, tout en maintenant une gamme plus traditionnelle la semaine. C'est le cas des frères Maxime et Baptiste Sohier, installés à Noisy-le-Grand (93) : « Nous avons toujours une viennoiserie originale le week-end, et nous nous faisons plaisir avec des viennoiseries bicolores ou des feuilletages striés. Nous travaillons en collaboration avec notre équipe de pâtissiers et essayons de faire des associations communes, en échangeant avec les équipes pour trouver des idées. Quant à la forme ou aux visuels, nous nous inspirons des tendances sur les réseaux sociaux ou de nos livres de référence. » Cédric Arsac adopte le même principe en proposant une « viennoiserie du mois », une approche qui permet un compromis entre la volonté de création des équipes, le renouvellement de l'offre et les attentes des clients. Pour Victoire Dary, proposer une gamme de viennoiseries originales a un autre avantage : « Ce sont ces produits originaux absents des catalogues des industriels, qui nous distinguent des boulangeries vendant des produits surgelés. »



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)

La viennoiserie et Instagram : je t'aime, moi non plus

Il ne fallait pas être devin pour prédire le succès de la viennoiserie sur Instagram et les nouvelles attentes d'une partie des consommateurs, suscitées par ce réseau social qui valorise l'image. Avec ses feuilletages striés, sa surface dorée et brillante, parfois copieusement garnie ou bien gonflée, la viennoiserie s'épanouit grandement sur les réseaux sociaux, où elle suscite l'appétit de millions d'utilisateurs. Ophélie Barès résume très bien la déconcertante facilité à réaliser un post alléchant sur Instagram à partir d'une viennoiserie sortant du four : « Je ne suis pas très active sur les réseaux sociaux par manque de temps, mais je prends beaucoup de plaisir à poster un beau tourage, à prendre en photo les feuilletages ou la cuisson des viennoiseries à 5 heures du matin. Je suis toujours fascinée par la beauté de ce produit et son caractère photogénique : c'est brillant, c'est bombé, dodu, moelleux, c'est hyper appétissant, presque plus qu'une pâtisserie. On peut imaginer des textures rien qu'au visuel, ce qui est plus difficile avec une pâtisserie. » Les boulangers, touriers et pâtisseries ont très vite compris l'intérêt de poster leurs viennoiseries sur Instagram : ces publications allaient susciter chez leurs abonnés une envie de consommer ces produits chez eux et potentiellement toucher un public qui ne se serait jamais arrêté dans leurs boutiques.



• Les artisans affichent leurs créations sur Instagram

Les boulangers-pâtisseries assidus sur Instagram utilisent également l'application pour surveiller ce qui se fait ailleurs, suivre les tendances, capter l'air du temps et trouver de l'inspiration. Souad Idrenmouche, à la tête de quatre boulangeries réparties entre Paris et Alfortville, observe attentivement le monde de la boulangerie-pâtisserie à travers les réseaux sociaux. L'inspiration, elle la trouve en partie là, à l'affût des tendances qu'elle pourrait exploiter à travers son offre de viennoiseries : « Actuellement, je n'observe rien de nouveau, mais il y a un peu plus d'un an, il y a eu un emballement autour des New York Rolls que tout le monde a adoptés car ils marchaient très fort. Je me suis dit qu'il

“

Je suis toujours fascinée par la beauté de ce produit et son caractère photogénique : c'est brillant, c'est bombé, dodu, moelleux, c'est hyper appétissant, presque plus qu'une pâtisserie. On peut imaginer des textures rien qu'au visuel, ce qui est plus difficile avec une pâtisserie.

Jean-Michel Carton

fallait prendre le train en marche, alors j'ai fait le choix d'en produire et de les décliner en plusieurs parfums : vanille, chocolat et pistache. Ça continue à très bien se vendre, ce qui montre que ce n'était pas qu'un simple buzz. » Originaire de New York, cette viennoiserie en forme de palet de pâte levée feuilletée, fourrée et décorée, a rapidement envahi Paris, notamment grâce à la boulangerie Frappe, très suivie sur Instagram (48 000 abonnés), qui a même écrit un livre sur le sujet. D'autres produits venus d'ailleurs, comme le cruffin d'Australie, le brookie ou encore le danish du Danemark, sont venus enrichir les propositions des boulangeries-pâtisseries franciliennes. Cela étant dit, la boulangerie francilienne peut elle aussi lancer des modes et faire le buzz sur les réseaux sociaux, comme cela a été le cas avec le crookie. Cette viennoiserie hybride entre le croissant et le cookie a été créée par la maison Louvard, une boulangerie du 9^e arrondissement. De nombreux confrères, comme Jean-Michel Carton, ont d'ailleurs pris plaisir à proposer cette création en boutique. « Ce que j'observe, c'est que les grands succès récents de la viennoiserie sont au croisement de plusieurs influences, issues de la viennoiserie, de la pâtisserie ou de la junk food, » note Jérôme Bails. « C'est le cas du brookie, ou encore du crookie. Récemment, avec la galette, j'ai vu passer un flan-frangipane. Peut-être que les réseaux sociaux ont cette tendance à rechercher du nouveau, mais en s'appuyant sur des références connues pour toucher le plus grand nombre. »

Un autre intérêt des réseaux sociaux réside dans la promotion de l'artisanat, du savoir-faire et du fait maison. Certains boulangers photographient et filment les étapes de production des viennoiseries dans leur fournil – le pétrissage, les tours, le façonnage – afin de montrer que tout est fait sur place. Le geste du tourier est mis en valeur, tout comme la qualité des matières premières. « Ici, tout est frais et fait maison » prend alors tout son sens aux yeux des clients.

• Les New York Rolls de Souad Idrenmouche





La tentation de la viennoiserie salée

Pour certains professionnels, il reste un horizon que la viennoiserie a encore trop peu exploré. Un univers à découvrir, ou plutôt à créer, inventer, jusque-là limité aux croissants au jambon, aux bretzels, friands et autres feuilletés. La viennoiserie salée fait en effet saliver bon nombre de boulangers, pâtisseries et touriers, probablement tentés depuis le succès de la pâtisserie salée ces dernières années, qui a su rendre le pâtes en croûte ou le vol-au-vent de nouveau attrayants. « La viennoiserie salée ? On y croit beaucoup. » admettent Maxime et Baptiste Sohier. Ces deux passionnés de gastronomie, aussi bien attirés par le sucré que par l'univers salé (ils furent les premiers lauréats du concours du sandwich du Grand Paris l'année dernière), aimeraient proposer une offre de viennoiserie salée, mais ils ne l'envisagent pas à court terme : « Nous avons déjà fait de la viennoiserie salée lors de l'émission La meilleure boulangerie de France.

“

On travaille des pâtes qui sont caloriques, et si on rajoute du fromage, ça fait gras sur gras. Ce n'est pas sûr qu'on en vende énormément. C'est la clientèle qui sera l'arbitre.

Ophélie Barès



• Les créations de Jérôme et Claire Bails (à gauche) et de Victoire Dary (à droite)

Il s'agissait d'une préparation au saumon, avec de la crème et une pâte bien beurrée. C'était riche et le prix était un peu trop élevé pour notre clientèle. Nous sommes convaincus qu'il y a une place pour ça, que le mélange sucré-salé plaît beaucoup, mais un sandwich que l'on va vendre en moyenne 5 euros, qui sera bien copieux, sera bien souvent préféré à une viennoiserie salée plus petite et probablement plus chère. » Bien assez occupés avec la viennoiserie sucrée et en manque de touriers, les deux frères n'ont pas encore trouvé ni le temps, ni la bonne formule pour développer des propositions salées, bien qu'ils en rêvent. Ophélie Barès, de son côté, a déjà pu s'aventurer à plusieurs reprises dans l'univers de la viennoiserie salée en répondant à des demandes en BtoB ou BtoC. Petits feuilletés jambon-fromage, pesto-parmesan, chèvre-épinard-zaatar sont déjà sortis de son laboratoire, mais la pâtissière prévient : « Pour l'instant, c'est quelque chose que nous ne pouvons pas développer davantage car nous avons besoin d'un second tourier. J'ai des idées, il y a plein de choses à faire, mais attention ! On travaille des pâtes qui

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.





Dossier

sont caloriques, et si on rajoute du fromage, ça fait gras sur gras. Ce n'est pas sûr qu'on en vende énormément. C'est la clientèle qui sera l'arbitre. »

Il faut reconnaître que les quelques artisans ayant développé une offre de viennoiseries salées créatives reconnaissent aisément les limites de l'exercice. Victoire Dary a donné quelques libertés à ses touriers qui se sont amusés à mettre en rayon un carré de pâte levée feuilletée, fourré de béchamel au basilic et de confit de tomate. « Cela ressemblait à un pain au chocolat, c'était bon, mais ça n'a pas marché, reconnaît Victoire. Je pense que c'était trop original, que les gens font attention à leur argent et qu'ils préfèrent prendre un produit qu'ils connaissent plutôt que de jouer les aventuriers. »

“

Le croissant « King » (saumon, mayonnaise au sésame noir, radis) marche très bien, notamment auprès de la clientèle asiatique, donc nous avons décidé de le garder. Nous en vendons 10 à 20 pièces par jour, nous le présentons comme un sandwich car il est plus gros qu'un croissant classique.

Jean-Michel Carton



• Le croissant « King » de Jean-Michel Carton

Quand les touriers rêvent de torsades aux goûts éclectiques, de rolls et buns salés, leurs patrons jouent souvent la carte du pragmatisme en misant sur des produits dont l'adhésion de la clientèle est garantie, ou du moins sans trop de risques de faire un flop. Jérôme Bails réemploie les chutes de pâte à croissant pour façonner des roulés béchamel-jambon-fromage ou au pesto, qui trouvent leur clientèle. Jean-Michel Carton valorise sa réputation dans le croissant à travers le croissant « King » (saumon, mayonnaise au sésame noir, radis), une création née de sa participation à l'émission *La meilleure boulangerie de France*, qu'il vend en boutique. « Ça marche très bien, notamment auprès de la clientèle asiatique, donc nous avons décidé de le garder, explique le boulanger. Nous en vendons 10 à 20 pièces par jour, nous le présentons comme un sandwich car il est plus gros qu'un croissant classique. On continue de valoriser ce produit à travers le salé, et je trouve que ça s'inscrit bien dans notre univers. »

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

Conception & édition : Agence 42



• Les croissants de Cédric Arsac

La viennoiserie salée est assez représentative des limites posées au tourier, qui, désirant parfois sortir d'une offre traditionnelle et limitée, cherche à proposer des nouveautés, voire des créations, mais qui ne trouvent pas toujours leur débouché auprès de la clientèle. Les pâtisseries auraient-ils le monopole de la création ? Souvent symbole de tradition, de patrimoine et d'un savoir-faire immémorial, la boulangerie n'est pourtant pas prisonnière d'une image d'Épinal. La vague des néo-boulangeries a su rajeunir l'image de la profession, tout comme les émissions de télévision et l'usage de plus en plus fréquent d'Instagram et des réseaux sociaux. La viennoiserie continue de bénéficier d'une excellente image auprès des consommateurs et va poursuivre son histoire, à cheval entre tradition et modernité. Aux boulangers de capter l'air du temps, de sentir le pouls de l'époque et des aspirations de leur propre clientèle pour entretenir cette évolution qui ne peut que profiter à l'artisanat.

SUBVENTION

Qu'est-ce que le Fonds d'investissement dans la Prévention de l'Usure professionnelle appelé aussi FIPU ?

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et les partenaires sociaux ont signé il y a quelques semaines un accord concernant le Fonds d'investissement dans la Prévention de l'Usure professionnelle (FIPU).

Ils ont identifié une liste de métiers particulièrement exposés aux risques ergonomiques et défini des mesures de prévention aux expositions aux dits risques. Ce fond correspond aux listes de métiers exposés à des risques ergonomiques prévues à l'article L4163-2-1 du code du travail dans la branche de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie artisanale.

Ainsi, le FIPU a pour objectif de prévenir l'usure professionnelle en finançant des actions de prévention, de sensibilisation, de formation et de reconversion au bénéfice des salariés particulièrement exposés aux trois facteurs de risques dits ergonomiques : les manutentions manuelles de charge, les postures pénibles et les vibrations mécaniques.

Quels types d'investissements sont concernés ?

Équipements ; actions de sensibilisation aux facteurs de risques ergonomiques (support web, évènementiels...) ; aménagements de postes de travail, proposés par le médecin du travail, dans le cadre de la prévention de la désinsertion professionnelle (PDP) ; salaires de préventeur.

Quel financement peut-on obtenir ?

Jusqu'à 70 % des investissements réalisés, plafonné à 25 000 € par type d'investissement et avec un plafond maximal de 75 000 € pour la période 2024-2027.

Conditions pour en bénéficier : être à jour de ses cotisations Sécurité sociale et de son DUERP (Document Unique).

- Où faire une demande de subvention ?
sur www.net-entreprises.fr via son compte AT/MP ou par mail en fonction de votre département :
prevention75.cramif@assurance-maladie.fr,
prevention92.cramif@assurance-maladie.fr,
prevention93.cramif@assurance-maladie.fr,
prevention94.cramif@assurance-maladie.fr
- Il y aura ensuite l'intervention d'un préventeur Cramif qui réalisera le diagnostic et le montage du dossier. Après signature du contrat, les subventions seront versées par le biais de 3 avances de fonds sous réserve que les équipements soient neufs et deviennent la propriété de l'entreprise. Une fois la prestation réalisée, il y aura une vérification qui validera la subvention. Attention toutefois, si la prestation n'a pas été réalisée ou pas réalisée dans sa totalité, vous devrez rembourser la Cramif.

À noter

Si vous bénéficiez déjà d'un contrat de prévention ou que vous en avez bénéficié dans les deux années précédentes, vous ne pourrez pas en bénéficier.



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 CGAII
Carte Professionnelle 1.0517 - R.C. Paris 6522 186 095

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



CERTIFICATION

Certibiocide, un nouveau certificat pour les entreprises !

L'arrêté du 3 décembre 2024 modifie les dispositions relatives au Certibiocide « désinfectants ». Un délai supplémentaire d'un an est accordé aux professionnels concernés pour se former.

À compter du 1^{er} janvier 2026, les distributeurs de produits biocides ainsi que les entreprises de propreté, les administrations, les collectivités et autres structures exerçant des activités de décideurs, acheteurs et distributeurs de produits biocides à usage professionnel pour les Types de

Produits (TP) 2, 3 et 4, devront compter au moins un de leurs salariés titulaires du certificat appelé « Certibiocide Désinfectants ».

Ce dernier est délivré après une formation de 7 heures, organisée par un centre agréé.

Cette formation est indispensable pour garantir l'utilisation sécurisée et conforme à la réglementation des produits biocides. Elle peut être financée par le Compte Personnel de Formation (CPF) ou votre OPCO.

À noter que les distributeurs de produits biocides devront inscrire dans leur registre des ventes le numéro de Certibiocide de l'acquéreur et ne pourront plus vendre de produits biocides à des personnes non titulaires de ce certificat.

Les centres agréés en Île-de-France

Dpt	Centre de formation	Adresse	Code postal	Ville
77	CFPPA - Bougainville	RD 319 CS 20199	77255	Brie-Comte-Robert
77	Chambre d'Agriculture de Seine-et-Marne	418 rue Astride Briand	77350	Le Mee-sur-Seine
78	CFPPAH	Route Forestière des Princesses	78100	Saint-Germain-en-Laye
78	L'ÉA - Les Écoles des Éco-Activités	Chemin de l'Orme Rond	78350	Jouy-en-Josas
78	Air9-Conseil	24 avenue de Paris	78000	Versailles
91	Fredon IDF	16b rue de Paris	91160	Champlan
92	Certif-Agri	75 rue de Normandie	92400	Courbevoie
93	Rentokil Initial	13-27 avenue Jean Moulin	93240	Stains
93	ISTAV - Institut Scientifique et Technique de l'Animal en Ville	85 avenue Pasteur	93260	Les Lilas
94	Végéphyll	42 rue Raymond Jaclard	94140	Alfortville
95	Aedes Formation	75 rue d'Orgement	95210	Saint-Gratien
95	BHS	1 rue du Gue Malaye	95470	Vernars

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



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

**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

G&A 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

FORMATION

Guichet unique : formations gratuites !

Depuis le 1^{er} janvier 2025, le guichet unique est la seule voie pour réaliser ses formalités d'entreprise. Ce portail internet sécurisé permet à toute entreprise de déclarer sa création, la modification de sa situation ou la cessation de ses activités.

Afin de permettre une meilleure maîtrise de ce guichet unique, des sessions de formations de courte durée, entièrement gratuites, sont mises en place par l'INPI qui gère ce guichet unique.

- **17 mars** : Maîtriser les dépôts des comptes annuels et des actes sur le Guichet Unique
- **19 mars** : Maîtriser les formalités de cessations sur le Guichet Unique
- **1er avril** : Maîtriser le guichet électronique des formalités d'entreprises
- **8 avril** : Maîtriser les formalités de modifications sur le Guichet Unique
- **10 avril** : Maîtriser les formalités de correction ou complétion sur le guichet Unique

Pour vous inscrire ou pour trouver d'autres dates en fonction des sujets qui vous concernent, rendez-vous ici :

<https://academie.inpi.fr/course/index.php?categoryid=60>

Une équipe dynamique au service des
artisans boulangers-pâtisseries



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

“

MA RETRAITE, POURQUOI Y PENSER MAINTENANT ?

Marc, Boulanger.

2025 - Crédits photo : © SHUTTERSTOCK / Communication à caractère publicitaire

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.

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



www.mutuelle-medicis.com





DÉCHETS À PARIS

Une nouvelle tarification à partir du 1^{er} avril 2025

Instituée en 1981, la redevance spéciale d'enlèvement des déchets non ménagers permet aux producteurs non professionnels de contribuer à la collecte de leurs déchets d'origine commerciale ou artisanale, à condition qu'ils soient similaires aux déchets ménagers et pris en charge par la Ville de Paris.

Actuellement, environ 2 500 professionnels bénéficient d'un contrat avec la Ville, leur permettant d'être collectés au-delà de la franchise fixée à 330 litres par bac. Toutefois, le **système tarifaire** en place, défini par la délibération n°2008 DPE 073 et réévalué de 5 % en 2023 et 2024, **est jugé complexe et peu lisible** pour les professionnels. De plus, la tarification est dégressive pour tous les flux (ordures ménagères, multi-matériaux et verre).

Dans le cadre de sa **politique ambitieuse de réduction des déchets et d'amélioration du tri**, la Ville de Paris met en œuvre une nouvelle tarification à partir du **1^{er} avril 2025**, afin d'encourager des pratiques plus responsables.

Principaux changements à venir :

- Suppression de la franchise actuelle de 330 litres en bac Ordures Ménagères (soit 2 310 litres/semaine).
- Nouvelle franchise élargie :
 - 240 litres en bac Ordures Ménagères (OM)
 - 240 litres en bac Multi-Matériaux (MM)
 - 240 litres en bac Verre
 - Total : 2 640 litres/semaine

Cette évolution vise à mieux répartir les volumes collectés, renforcer le tri et encourager les pratiques écoresponsables des professionnels parisiens.

Les nouveaux tarifs qui entreront en vigueur le 1^{er} avril 2025 sont les suivants :

- Un bac d'ordures ménagères triées sera facturé : Volume du bac en litre X52Xfréquence de collecte hebdomadaireX0.01375€

⚠ Attention : Un bac d'ordures ménagères non triées sera facturé : Volume du bac en litre X52Xfréquence de collecte hebdomadaireX0.02750€

Si vous dépassez ce litrage par semaine, il faudra compter les frais d'abonnement : 600€/an + un forfait par volume (voir ci-dessous)

Volume du bac	Bac Multi-Matériaux (MM) 3 jours/7	Bac verre 1jour/7	Bac Ordures Ménagères (OM) 7jours/7
140L	301€	101€	1 402€
240L	515€	172€	2 403€
360L	773€	258€	3 604€
500L	1 073€	358€	5 005€
660L	1 416€	-	6 607€
770L	1 652€	-	7 708€

Quelles démarches effectuées ?

- Aller sur le site de la Mairie de Paris www.paris.fr
- Cliquer sur « Collecte des déchets pour les professionnels »
- Vous pourrez estimer le montant de votre redevance à partir de vos besoins (quels bacs, quelles quantités estimées) pour ainsi créer ou modifier votre abonnement et bénéficier du service de collecte, pouvoir obtenir le remplacement de vos bacs si abîmés/cassés et gérer votre contrat.

Si vous avez déjà une solution avec une entreprise privée, nous vous conseillons de faire la simulation sur le site de la Mairie de Paris pour comparer les prix.



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



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.benharrou@ifex.fr

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



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



NOUS SOMMES FIERS DE NOS CLIENTS RÉCOMPENSÉS LORS DES CONCOURS !

Et parmi eux, sur la première marche des podiums :

MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DU GRAND PARIS 2025

Lionel BONNAMY

Boulangerie-pâtisserie La fabrique aux gourmandises à Paris

MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DE LA GRANDE COURONNE 2025

Frédéric GAUTHIER

Boulangerie-pâtisserie Maison Gauthier à Beauchamp

MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DU VAL D'OISE 2025

Catégorie employeurs - Sylvain LE MAUX

Boulangerie-pâtisserie Aux trois petits choux à L'Isle Adam

MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DU VAL D'OISE 2025

Catégorie salariés - Lofti AIT HAMOUDA

Boulangerie-pâtisserie La Pelle et la Toque à Sannois

MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DE L'OISE 2025

Désiré KELLENS

Boulangerie-pâtisserie Le Fournil de Saint-Sauveur à Saint-Sauveur

GRAND PRIX DE LA PÂTISSERIE DE LA VILLE DE PARIS 2025

Mathieu LEVEQUE

Boulangerie-pâtisserie La Parisienne à Paris



**LES MOULINS
FAMILIAUX**

DU 3 AU 28 MARS 2025

Besoin de trancher ?



Pour l'achat d'une référence,
Lesaffre offre un set boulanger !*



Scannez, via l'appli Lesaffre&moi,
le QR code de votre produit ou auprès de votre distributeur.

* Dans la gamme d'ingrédients, levains et améliorants (hors Ibis viennoiserie 5 kg et Fournée du Monde). Dans la limite des stocks disponibles, offre limitée à un set boulanger par boutique, valable uniquement pour la boulangerie artisanale code NAF 1071C.

1 couteau de tour
1 couteau d'office
1 coupe pâte
1 couteau cranté