

IBF

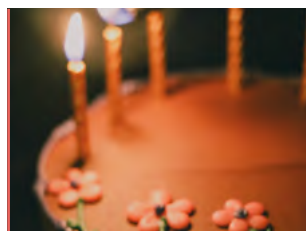
La Boulangerie Française

DEPUIS 1908

N° 500

AVRIL 2025

Concours du meilleur **Sandwich** du Grand Paris



Dossier spécial
anniversaires
pour notre n°500



Fête du pain 2025
Découvrez le
programme !

LE CARROUSEL DE LA BOULANGERIE REVIENT POUR UNE 2^{ÈME} ÉDITION PROMETTEUSE

Organisé par Grands Moulins de Paris, cet événement unique réunit les professionnels du secteur pour offrir aux artisans boulangers un moment privilégié d'échange et de découverte.

**LE CARROUSEL
DE LA BOULANGERIE
REVIENT LES 16 ET 17
NOVEMBRE 2025
DANS UN CADRE
TOUJOURS AUSSI
INSOLITE ET
INTIMISTE**



À quelques mois de cette nouvelle édition, Sylvain Groc, directeur commercial régional de Grands Moulins de Paris, partage les ambitions du salon.

La première édition du Carrousel de la Boulangerie a été une réussite. Quelles sont les nouveautés pour l'édition 2025 ?

S.G. : Nous avons accueilli plus de 300 visiteurs en novembre 2023. Cette nouvelle édition 2025 se déroulera un dimanche et un lundi pour permettre au plus grand nombre d'artisans de participer. Une quinzaine d'exposants seront réunis dans le même lieu exceptionnel : les Salons Vénitiens du Musée des

Arts Forains. L'implantation des stands a également été revue pour permettre d'accueillir quelques exposants en plus, tout en conservant la dimension à taille humaine qui fait la force de ce salon. Il s'agit de diversifier l'offre en adéquation avec les attentes des boulangers dans un cadre chaleureux et intimiste. Le programme s'enrichira également de démonstrations techniques.

En synthèse, quelles sont les 3 bonnes raisons pour un artisan boulanger de ne pas manquer cet événement des 16 et 17 novembre 2025 ?

S.G. : Le Carrousel de la Boulangerie c'est l'opportunité de retrouver des partenaires, spécialistes du secteur, pour faciliter le développement de son activité en un seul et même lieu. Un lieu lui-même de surcroît propice à l'émerveillement. Avec cet événement, l'idée est de proposer une expérience qui sort de l'ordinaire pour les boulangers, à la fois pratique et inspirante, avec des rencontres de qualité et des outils pour réussir dans un environnement toujours plus compétitif. Dans un secteur en constante évolution, il est essentiel d'accompagner les boulangers dans leur développement et de les aider à relever les défis de demain et nous espérons que le Carrousel de la Boulangerie deviendra un rendez-vous incontournable pour les professionnels du secteur.

**RESTEZ CONNECTÉS
POUR EN SAVOIR PLUS !**

entreprise.grandsmoulinsdeparis.com





Édito

Numéro 500, un chiffre qui témoigne de notre engagement à informer, rassembler et accompagner nos adhérents au fil des années. Pour célébrer cette étape marquante, nous avons souhaité offrir à notre magazine une nouvelle dynamique.

Au programme : une **maquette modernisée**, des **rubriques plus claires et structurées**, et une présentation plus fluide, afin de rendre la lecture plus agréable et intuitive. Nous espérons que la version 2025 de *La Boulangerie Française* saura **captiver votre attention**, **faciliter l'accès aux informations essentielles** et, surtout, **vous inspirer** dans votre quotidien.

Ce numéro anniversaire est aussi l'occasion de **réaffirmer nos valeurs**, d'évoluer avec notre époque et de continuer à vous proposer des contenus riches, utiles et engagés.

Nous vous souhaitons une belle découverte de cette nouvelle formule et attendons avec impatience vos retours.

Bonne lecture à toutes et à tous !

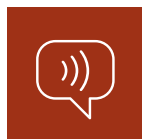
Franck Thomasse



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, France Delory • Crédits photos : Couverture ©Frédéric Vielcanet, ©iStock, ©STUDIOB - ©Vikenscommunication, ©La Boulangerie Française, ©Matthieu Aussudre, ©France Delory, ©Elle & Vire, ©Mets Conseils, ©Kalys, ©Chambres de Métiers et de l'Artisanat, ©Lesaffre, ©Adeline Chazelle, ©Upcoop • 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€.

SOMMAIRE



Actualités

Fête du pain 2025 : le programme.....	4
Assemblée Générale	5



Concours

Concours du meilleur sandwich du Grand Paris	6
--	---



Dossier spécial

Les anniversaires qui marquent, les succès qui inspirent : Racines Urbaines, Mets Conseils, Kalys, PierArno, Eurogec, Aux Castelblangeois, Campaillou, Crème Excellence, Chambres de Métiers et de l'Artisanat, Levure l'Hirondelle.....	9
--	---



Métier

Europain devient Sirha Bake & Snack	20
Devenez juré d'examen	20
Christian Voiriot, Chevalier de Palmes académiques.....	21
Le futur Décret « pain nutrition »	21



Entreprise

Partenariat avec les titres restaurant UP COOP	22
Journée de solidarité	23
Don de jours de repos à des associations	23
Permanences juridiques en 2025	24



Gérances & Cessions

Cessions	25
----------------	----



@boulangersparis



@boulangers-du-grandparis



@boulangersdugrandparis



Fête du pain 2025

La plus grande boulangerie éphémère s'installe à Paris



Une nouveauté pour cette édition !

Cette année, un fournill pédagogique permettra aux scolaires et aux visiteurs de découvrir toutes les étapes de fabrication du pain, de la sélection des ingrédients au pétrissage, en passant par la cuisson. Une immersion ludique et éducative au cœur du métier de boulanger !



Du jeudi 1^{er} au dimanche 11 mai 2025, le parvis Notre-Dame accueillera la plus grande boulangerie éphémère, un rendez-vous incontournable dédié à l'excellence et au savoir-faire artisanal.

Cet événement mettra à l'honneur les valeurs d'un métier d'exception, rendant hommage à l'art de créer du bon pain et célébrant la véritable star de la boulangerie française : la baguette. Symbole de tradition et de savoir-faire, elle est inscrite depuis novembre 2022 au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Au programme, concours, remises de prix, démonstrations et dégustations rythmeront ces onze jours placés sous le signe du goût et de la passion boulangère.

Devenez bénévole !

Pour faire de cet événement un succès, nous avons besoin de vous ! Que vous soyez boulanger(e), pâtissier(e), tourier(e) ou vendeur(se), chaque talent est précieux pour animer cette fête et partager votre passion.

Que vous puissiez donner une journée ou plusieurs, votre engagement sera essentiel pour transmettre l'amour du métier et le goût de l'excellence.

Rejoignez-nous sur le parvis de Notre-Dame et contribuez à faire de cette édition un moment inoubliable !

Envoyez-nous vos disponibilités dès maintenant :

contact@boulangerie75.org

VOICI LE PROGRAMME

29^e
ÉDITION

► JEUDI 1^{ER} MAI

- Démonstration des Meilleurs Ouvriers de France.

► VENDREDI 2 MAI

- 10h30 : Inauguration par Anne Hidalgo, Maire de Paris, suivie de la cérémonie de remise du Grand Prix de la meilleure baguette de tradition française de la ville de Paris.
- 15h : remise de diplômes aux boulangers ayant participé au record du monde de la plus longue baguette en mai 2024 à Suresnes et séance de dédicaces du nouveau livre du Syndicat « L'Excellence Boulangère ».
- Démonstration des Meilleurs Ouvriers de France.
- Atelier Pain Nutrition avec Philippe Hermenier (INBP).

► SAMEDI 3 MAI

- Concours régional de la baguette de tradition française des départements 77, 78, 91 et 95.
- 17h : Proclamation du palmarès du concours régional et remise des prix.
- Atelier Pain Nutrition avec Rodolph Couston.

► DIMANCHE 4 MAI

- Concours régional de la baguette de tradition française de Paris, 92, 93 et 94.
- 16h30 : Proclamation du palmarès du concours régional et remise des prix.
- 18h : Messe des boulangers à Notre-Dame.
- Atelier Pain Nutrition avec Rodolph Couston.

► LUNDI 5 MAI

- Concours national du meilleur sandwich
- 17h : remise des prix.

► MARDI 6 MAI

- Concours national de la meilleure baguette de tradition française.
- 12h : cérémonie de remise des prix du Meilleur croissant du Grand Paris au beurre Charentes-Poitou AOP.
- 17h : Sélection des 3 candidats pour la finale du concours national de la meilleure baguette de tradition française.
- 18h30 : Soirée des partenaires.

► MERCREDI 7 MAI

- Concours national de la meilleure baguette de tradition française.
- 17h : Sélection des 3 candidats pour la finale du concours national de la meilleure baguette de tradition française.

► JEUDI 8 MAI

- Finale du Concours national de la meilleure baguette de tradition française.
- 17h : Proclamation du palmarès du concours national de la meilleure baguette de tradition française.

► VENDREDI 9, SAMEDI 10 ET DIMANCHE 11 MAI

- Démonstrations des équipes Lesaffre sur le thème des Pains du Monde avec la présence de leur équipe de boulangers Chinois.



Assemblée Générale

Syndicat des Boulangers du Grand Paris

Lundi 16 juin 2025 à 17h à l'Hôtel de Ville de Paris

5, rue Lobau – 75004 Paris

Ordre du jour (provisoire)

1. Ouverture de la séance par le Président
2. Rapports sur la gestion morale et financière pendant l'exercice du 01/01 au 31/12/2024
3. Rapport de la Commission de Vérification des Comptes
4. Rapports du Commissaire aux Comptes
5. Approbation des comptes de l'exercice clos le 31/12/2024
6. Décision relative à l'affectation du résultat
7. Décision de réaffectation d'une partie des réserves grevée de charges d'emploi
8. Définition du niveau et des conditions de rémunération du Président pour l'exercice 2025
9. Rapports des Présidents des commissions :
 - Gestion, fiscalité et réglementation
 - Formation, apprentissage
 - Communication, forum, salons et digitalisation
10. Élection de 3 vérificateurs des comptes pour 2 ans, en remplacement des Vérificateurs dont les mandats sont arrivés à expiration
11. Fixation des Cotisations pour 2025
12. Exposé du Président
13. Questions Diverses

AGENDA

► JEUDI 10 AVRIL

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

7, Quai d'Anjou – Paris

Remise des prix le mardi 13 mai à 11h sur la Fête du Pain

► DU 1^{ER} AU 11 MAI

Fête du Pain

Parvis Notre-Dame – Paris

► DIMANCHE 14 MAI

Concours de la meilleure baguette de tradition française du Grand Paris

Parvis Notre-Dame – Paris

► MARDI 3 JUIN

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

Assemblée Générale du Syndicat

Hôtel de Ville - Paris

► MARDI 24 JUIN

Stage Pains nutrition santé

7, Quai d'Anjou – Paris

INVITATION

Le Président
Franck Thomasse
a le plaisir de vous convier
à une Assemblée Générale,
**qui se tiendra le lundi
16 juin à 17h00 à l'Hôtel
de Ville de Paris.**



Merci de bien vouloir
confirmer votre présence
avant le 2 juin :
contact@boulangerie75.org
Lieu : Hôtel de Ville
5 rue Lobau – 75004 Paris

► Conférence de l'agence NellyRodi

Une intervention d'experts sur les dernières tendances culinaires, décryptage des évolutions et inspirations de demain.

► Assemblée Générale

Un point complet sur l'actualité du Syndicat.

► Cocktail de clôture

Une dégustation spécialement imaginée pour illustrer les tendances abordées, l'occasion parfaite de prolonger les échanges et de faire le plein d'idées nouvelles pour élargir votre offre snacking !

Cette rencontre sera une opportunité privilégiée pour échanger sur les enjeux majeurs de notre profession, tout en explorant un lieu emblématique du patrimoine parisien et en s'enrichissant d'informations novatrices, offrant un regard inédit et nourrissant la réflexion.
Nous comptons sur votre présence et votre participation active.

Au plaisir de vous retrouver nombreux !



Concours du meilleur sandwich du Grand Paris

Le sandwich, nouveau produit phare de la boulangerie

Le snacking s'est largement développé au sein des boulangeries avec des formules alléchantes en lien avec le rythme de vie des consommateurs. Parmi les propositions, les sandwiches tiennent le haut du panier. Pour la 2^e édition du concours du meilleur sandwich du Grand Paris, les artisans boulangers ont préparé quelques belles surprises.



Alors que la Fashion Week de Paris prenait fin, un autre défilé a eu lieu quai d'Anjou, celui des boulangers-pâtisseries du Grand Paris qui déposent leurs œuvres : trois recettes différentes de sandwiches (poisson, viande et camembert) étaient exigées par le règlement du dernier-né des concours, certainement un des plus créatifs.

Des candidats motivés

Youssef Afantrous, Paris & Co (Paris 15^e) participait pour la première fois à cette compétition : « Avoir remporté le prix du meilleur flan en 2021 avait boosté la visibilité de nos produits et nos savoir-faire. L'idée n'est pas de se surpasser lors d'un concours pour ne pas assurer derrière, mais plutôt de réfléchir à un produit top que l'on puisse reproduire dès le lendemain en boutique ». Côté recettes, des valeurs sûres et une pointe d'originalité : « Un choix de camembert d'AOP de Normandie, au lait cru, avec une brunoise de pommes pour amener un peu de mâche, des petites noix torréfiées et un peu de beurre de baratte demi-sel. Pour le sandwich à la viande, j'ai tenté l'effiloché de bœuf, très tendance. Enfin, pour le poisson, je suis parti sur un gravlax de saumon aneth, accompagné d'un petit guacamole ».

Pour lui, un bon sandwich, « c'est d'abord un pain croustillant, de la mâche, un équilibre pas trop salé. Étant pâtissier de formation, l'équilibre compte beaucoup pour moi ». Le gérant de Paris & Co précise également : « Nos prix sont relativement accessibles. Si on se classe, on assurera cette continuité et ces recettes ». Youssef Afantrous finissant 6^e, il devra tenir sa promesse.

La motivation est bel et bien au rendez-vous parmi les candidats. Ainsi, l'objectif de Jean-Michel Carton, de la Maison Carton Paris, est très clair : « Après une 4^e place en 2024, on vise le podium ». Pour ce faire, ce boulanger a fait un

mix entre innovation et classicisme, à savoir « un sandwich viande qu'on fait tout le temps en magasin et qui génère des ventes importantes, une création pour le camembert car c'est un produit que l'on n'utilisait pas jusqu'à maintenant, et, pour le poisson, un produit habituel revisité ».

Le sandwich, un travail d'équipe

« Un sandwich fait appel à presque toutes les équipes d'une boulangerie. Nous sommes installés devant la Gare du Nord ; le snacking représente donc 45 à 55 % de notre CA. Le sandwich vient du pain, ce qui explique un gros travail de boulangerie en amont. Un bon sandwich, c'est certes un bon pain mais aussi une bonne garniture, et surtout il faut qu'il soit généreux ! », rappelle Jean-Michel Carton.

Alexandre Plancher, boulangerie Alexine, a choisi trois sortes de pains différents : « dont un pain aux céréales et un pain de mie coloré. On a prévu que si on gagnait, on proposerait les mêmes sandwiches en magasin, et même l'un d'entre eux quel que soit le résultat ». Alexandre l'explique bien : « un sandwich permet aussi de vendre de la pâtisserie, en entrant dans une formule. Chez nous, le snacking représente facilement 30 % du CA ».

Des fleurs pour annoncer le printemps

Des sandwiches généreux, colorés, joliment montés et fleuris... avec les beaux jours, les envies d'extérieur se faisaient sentir tant les propositions paraissaient bucoliques. Un sacré effet waouh pour les membres du jury à leur arrivée. Parmi eux, 2 stars : Baptiste et Maxime Sohier. Les frères multi-classés sont lauréats du Prix du meilleur sandwich du Grand Paris 2024 et jurés cette année. « L'expérience est très enrichissante et permet de voir l'envers du décor. Nous participons aux concours depuis plusieurs années mais jamais



du point de vue de juré. La pression est moins forte sur nos épaules, même si on se sent responsables. On sera vigilants à des points sur lesquels nous, en tant que candidats, faisons attention ».

Les concours : de vrais engagements

Grâce à leur prix l'an dernier, Maxime et Baptiste Sohier ont vu « une belle augmentation des ventes pendant les 2 mois qui ont suivi. On a proposé nos sandwiches du concours : l'effiloché de canard, le tataki de thon, et l'italien qu'on a continué mais avec une tradition ». Leur credo ? « Les concours, il faut y croire. Ce sont des expériences très valorisantes, des moments d'émulation avec les équipes. Si on nous avait dit, il y a 3 ou 4 ans où nous en serions aujourd'hui... c'est incroyable ! Être reconnus pour notre travail est très agréable ».



LE SAVIEZ-VOUS ?



« Un repas simple, rapide et pouvant être consommé sur place sans assiette ni couverts ». Telle fut la demande du Comte de Sandwich, Sir John Montagu, qui ne voulait ni interrompre ses parties de jeu, ni perdre sa concentration, ni se salir les doigts en mangeant. Le petit-encas (appelé dès lors « sandwich ») préparé par son cuisinier était constitué de deux tranches de pain, de viande froide et de fromage. Mais ce n'était pas inédit. Cette tradition remonte à l'Antiquité avec les Grecs qui consommaient déjà du pain coupé en 2 ou des tranches pour y mettre viande, poisson, légumes, fromage, olives...

CONCOURS



Paroles de gagnants

Suzanne Lopes, boulangerie La Renaissance, 3^e en 2024, 1^{er} prix cette année

« Le fait de rester très classique, avec des recettes à la française, a peut-être fait la différence. Mon idée était de ne pas aller chercher trop loin ni d'en faire trop. Un œuf mimosa dans la recette d'un sandwich, ça marche. On le fait quotidiennement, avec du thon, du hareng. La concurrence sur le concours national à venir ne me fait pas peur, elle va m'animer ! »

Laurent Bergeron, boulangerie du Champs de Mars, 2^e place

« Quelle belle surprise. C'est la première fois qu'on est aussi bien classés dans un concours ! L'idée des recettes vient de mon chef cuisinier et de mon chef boulanger. On a utilisé 3 pains : brioché pour le poisson, au levain pour le camembert, tradition classique bien cuite pour le poulet. Le but est de refaire ces mêmes sandwiches en boutique et de les proposer à notre clientèle de bureaux et aux touristes qui communiquent beaucoup sur les réseaux sociaux ».

Léo-Paul Place, boulangerie Alexine, Ferrandi-Paris, 1^{er} prix catégorie Apprentis

« J'aime beaucoup le travail manuel de la boulangerie-pâtisserie avec des produits de qualité qui font plaisir aux gens dès le matin : le pain ou même les pâtisseries. J'ai élaboré seul toute la recette du sandwich* avec une crème de citron et fève tonka, du canard confit, des pickles de chou rouge... Mes collègues en boutique étaient très positifs sur ma recette et j'étais content de moi ».

Alexandre Plancher, boulangerie Alexine, patron de Léo-Paul

« La victoire de Léo-Paul est une fierté pour nous, pour lui. Originaire de La Réunion, il a mis un peu de son île, de sa culture dans sa recette. C'est une belle initiative. Ce prix fait plaisir, il va créer une petite dynamique dans l'entreprise. Un concours, ça motive tout le monde ! »

*un seul type de sandwich était demandé aux apprentis

[Voir le classement en page suivante](#)

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



CONCOURS



* * * CLASSEMENT CHEFS D'ENTREPRISE

1	Anibal et Sophie LOPES	La Renaissance	184bis, avenue de Paris 92320 CHÂTILLON
2	Laurent BERGERON	Boulangerie du Champ de Mars	16, avenue Rapp 75007 PARIS
3	Maxime TARANNE	Alexine Faubourg Saint Denis	15, rue du faubourg St Denis 75010 PARIS
4	Tharshan SELVARAJAH	Le Pain de Tharshan	204, rue des Pyrénées 75020 PARIS
5	Jean-Paul TARANNE	Le Fournil Gourmand	181, rue Pierre Brossolette 93160 NOISY-LE-GRAND
6	Youssef AFANTROUS	Boulangerie Paris and Co	49, rue de la Gaîté 75014 PARIS
7	Valentin TESTARD	Boulangerie Héritage	89bis, rue de Tolbiac 75013 PARIS
8	Catherine OULE	Boom Boulangerie Omnivore	215, boulevard Bineau 92200 NEUILLY-SUR-SEINE
9	Magali ROQUAIS	Boulangerie Magali	117, avenue de Paris 94160 SAINT MANDÉ
10	Alice LIN	Pépité Boulangerie	23, boulevard Voltaire 75011 PARIS

* * * CLASSEMENT APPRENTIS

1	Léo-Paul PLACE	Boulangerie Alexine	40, rue Lepic 75018 PARIS	Ferrandi
2	Matéo FABRO	Au Fournil de la Tour	20, Place du Marché 91310 MONTLHÉRY	Albert De Mun
3	Estevan GERARD Estevan	Boulangerie Alexine	15, rue du faubourg St Denis 75010 PARIS	Les Compagnons

**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



Les anniversaires qui marquent, les succès qui inspirent

130
ans

50

40

30

20

10

1
an

Atteindre le cap des 500 numéros est une étape importante dans l'histoire de notre magazine

C'est le fruit de nombreuses années d'engagement, de passion et de fidélité, rendu possible grâce à vous, nos lecteurs, partenaires et adhérents. Un tel événement méritait une édition à la hauteur, un numéro spécial placé sous le signe de la célébration et du partage. Mais qu'est-ce qu'un anniversaire sans ceux qui nous accompagnent au quotidien ?

En 2025, plusieurs de nos partenaires et adhérents franchissent eux aussi des moments clés importants : anniversaires d'entreprises, de marques, de collaborations... Des étapes symboliques qui marquent leur histoire et méritent d'être mises en lumière. À travers ce dossier exceptionnel, nous avons voulu leur rendre hommage, valoriser leurs réussites et souligner l'impact qu'ils ont sur leurs secteurs et au-delà.

Un anniversaire, c'est bien plus qu'une simple date. C'est l'occasion de mesurer le chemin parcouru, de se remémorer les défis relevés, les succès engrangés et les valeurs qui ont permis d'avancer. C'est aussi un moment tourné vers l'avenir, une opportunité de renouveler les ambitions et d'ouvrir de nouveaux horizons. Ensemble, nous voulons célébrer ces histoires de persévérance et d'innovation, ces aventures humaines et entrepreneuriales qui inspirent et fédèrent.

Ce dossier exceptionnel est donc une invitation à la reconnaissance et à la mise en lumière de ceux qui, par leur dynamisme et leur engagement, contribuent à faire grandir leur écosystème et à écrire l'histoire. Nous espérons que vous prendrez autant de plaisir à découvrir ces parcours inspirants que nous en avons eu à les mettre en avant.

Bonne lecture à tous !



DOSSIER SPÉCIAL

1^{an}

Racines Urbaines, la jeune pousse



Associé à un couple de restaurateurs, Yohan Pongnian a ouvert il y a un an une boutique flambant neuve à Fontenay-sous-Bois, appelée à être la première boulangerie de la marque « Racines Urbaines », qu'ils ont déposée et qu'ils souhaitent développer. Après un an d'activité, Yohan nous a donné l'occasion de le rencontrer et de le découvrir à travers un portrait chinois.



Un mentor ?

Frédéric Antunès. J'ai travaillé à ses côtés pendant 15 ans. Je l'ai accompagné dès la sortie de mon apprentissage dans sa première boulangerie du Perreux-sur-Marne. C'est un patron très investi. Il est dans son entreprise de 6 heures du matin jusqu'à 22 heures. Ce sont de belles valeurs dont je m'inspire aujourd'hui.

Un pain ?

J'adore le pain d'épeautre. C'est un pain sous-coté.

Une viennoiserie ?

Le croissant. Pour moi, c'est la viennoiserie par excellence.

Une pâtisserie ?

Le Paris-Brest. C'est la seule pâtisserie qui trouve vraiment grâce à mes yeux.



Une boulangerie qui vous inspire ?

J'adore les boulangeries Copains, c'est le luxe appliqué à la boulangerie, c'est magnifique. Je suis admiratif de ce qu'ils ont réussi à faire.

Un voyage ?

La boulangerie se développe énormément en Corée. Des boulangers français sont partis là-bas former une génération de boulangers coréens très doués, le niveau est incroyable.

Un concours ?

Le concours national de la baguette de tradition française. C'est le meilleur concours qui existe dans la boulangerie selon moi. La tradition, c'est la France. J'ai été primé plusieurs fois pour ma baguette quand je travaillais chez Frédéric Antunès, et j'ai même gagné le concours de la meilleure baguette de tradition française du Val-de-Marne en 2017. Dès que j'ai ouvert ici, j'ai fait labelliser ma baguette de tradition avec le label rouge. C'est quelque chose qui compte pour moi : valoriser ce savoir-faire et cette excellence.

Une méthode pour réussir ?

J'ai fait le choix d'énormément digitaliser les process dans mon entreprise, c'est le futur. J'ai un logiciel RH qui gère les emplois du temps, auquel ont accès directement mes employés, un autre qui enregistre toutes les ventes en temps réel, et enfin un dernier qui gère toutes mes recettes et mes approvisionnements. Je constitue une somme d'informations, une data, qui me permet de piloter au mieux mon entreprise.

Un livre de chevet ?

Plutôt un magazine : La Boulangerie Française. Je lis peu car j'ai peu de temps, mais je lis tous les numéros de la revue du Syndicat, qui nous offre une somme d'informations très utiles en tant que patron. C'est aussi une façon de se connecter aux autres chefs d'entreprise de la profession.

FOURS MAP
LA CUISSON
PAR EXCELLENCE

100%
Fabriqué en
France
QUALITÉ PREMIUM

04 75 56 04 79
contact@fourmap.fr
353 rue Ernest Rutherford
26500 Bourg-lès-Valence

www.fourmap.fr



10ans

Mets Conseils10 ans d'expertise
au service**des artisans
boulangers-
pâtisseries**

En 2014, Mets Conseils voyait le jour avec une ambition claire : accompagner les artisans boulangers-pâtisseries dans la formation de leurs équipes de vente. Derrière cette initiative, une femme visionnaire, **Géraldine PORCHER**, convaincue que des vendeurs bien formés et épanouis sont les meilleurs ambassadeurs d'une boutique.

Depuis sa création, Mets Conseils accompagne les artisans boulangers-pâtisseries face aux évolutions du secteur, marqué par la montée des grandes chaînes et les nouvelles attentes des consommateurs. En mettant l'accent sur l'accueil, le conseil et l'expérience en boutique, l'entreprise s'est imposée comme un acteur clé de la formation.



En dix ans, Mets Conseils a développé des formations sur-mesure, mis en place une équipe pédagogique nationale et intégré des solutions e-learning. L'obtention de la certification Qualiopi et le lancement d'offres dédiées aux formateurs et aux RH ont renforcé son positionnement.

L'entreprise a su relever plusieurs défis, notamment la digitalisation des formations, l'adaptation aux nouvelles structures de boulangeries et la sensibilisation des artisans à l'importance de la formation comme levier de croissance. Chaque année, des centaines de vendeurs et managers bénéficient de son approche pragmatique, reconnue par les grands réseaux et fournisseurs du secteur.

Forte de ses valeurs – proximité, pragmatisme et plaisir – Mets Conseils continue d'innover pour répondre aux évolutions du marché et soutenir la réussite des artisans.

Former ses équipes, c'est investir dans la réussite de sa boulangerie-pâtisserie, et Mets Conseils est fière d'y contribuer chaque jour.

20ans

Kalys 20 ans
d'engagement au service
des **métiers de bouche**

Fondée en 2005 par Sofica et Jean-Claude Crochet, l'entreprise Kalys est née d'une ambition claire : accompagner les boulangers et artisans des métiers de bouche dans leur développement et les aider à relever les défis liés à la gestion du personnel et des matières premières.

À cette époque, le secteur connaissait de profondes évolutions réglementaires, notamment avec le renforcement des contrôles sanitaires et la nécessité d'adopter des bonnes pratiques d'hygiène. Face à ces nouvelles exigences, les formations en hygiène ont connu un essor considérable. Kalys s'est rapidement imposée comme un partenaire incontournable pour les boulangers, pâtisseries et acteurs de la restauration rapide, les aidant à appliquer ces normes avec rigueur.

En 20 ans, Kalys a bâti une réputation solide, portée par des valeurs essentielles : disponibilité, réactivité, engagement, discipline et résultats. Son expertise est reconnue à travers diverses certifications et distinctions, notamment son certificat d'agrément sanitaire dès sa création et sa certification Qualiopi en tant que cabinet de formation.

Depuis le rachat de l'entreprise en 2021 par Alexandre et Amandine Crochet, Kalys a pris un nouvel élan avec une gestion modernisée et stratégique, tout en restant fidèle à ses engagements historiques. Attachée à une responsabilité sociale et environnementale forte, Kalys demeure une entreprise familiale, où la fidélité des collaborateurs est une valeur essentielle. Elle est également la seule entreprise à assurer les prélèvements alimentaires sur Paris en transport depuis sa création.

L'avenir de Kalys s'inscrit dans une continuité passionnée : accompagner les professionnels des métiers de bouche avec toujours plus d'expertise et d'adaptabilité. Déterminée à relever les défis réglementaires et économiques, l'entreprise continue de mettre son savoir-faire au service des artisans.





10 ans



PierArno la reconversion, dix ans après

Tous deux reconvertis, Arnaud Bournigaud et Pierre Vérot fêtent cette année les 10 ans de leur boulangerie-pâtisserie PierArno à Asnières-sur-Seine. *La Boulangerie Française* a saisi l'occasion de revenir avec eux sur cette décennie passée à travers une séance de questions-réponses à laquelle les deux patrons se sont prêtés bien volontiers.



Comment en êtes-vous venus à la boulangerie ?

C'est Arnaud qui a été à l'initiative de ce projet. Il avait quitté son poste de chargé d'études à la Caisse de retraite et de prévoyance pour me suivre géographiquement, et aussi parce qu'il en avait marre de son précédent travail et qu'il voulait réfléchir à la suite. Un jour, alors que nous étions en vacances, il me dit : « Ça y est, j'ai réfléchi, je veux être boulanger. » J'étais directeur de la communication d'une centrale nucléaire, et même si j'aimais mon travail, je l'ai suivi dans son envie. Ça avait également résonné chez moi.

Comment est née l'entreprise PierArno ?

Une fois notre formation terminée, nous ne voulions pas être dans une logique d'investisseurs. Nous désirions avoir les mains dans le pétrin. Nous avons trouvé cette affaire à Asnières, et nous nous y sommes installés un an après la fin de la formation. Les débuts étaient durs : il fallait adopter un nouveau rythme de vie et le tenir, d'un point de vue physiologique et physique. Heureusement, on a vite appris à aimer cette nouvelle vie, car le métier est très satisfaisant : on fait quelque chose de ses mains que l'on vend, le retour client est immédiat, et la gratification liée au métier a vite pris le pas sur sa difficulté.



En 10 ans, avez-vous observé des changements dans les manières de consommer de vos clients ?

Lorsque nous sommes arrivés, nous faisons assez peu de traditions et beaucoup de baguettes. Depuis, cette situation s'est complètement inversée. On sent qu'il y a un souci chez le consommateur sur ce qu'il met dans son assiette : nous vendons plus de pain de tradition, plus de pains au levain, et les clients posent davantage de questions.

Si vous deviez isoler un moment fort de ces 10 années passées ?

La pandémie de Covid était forcément un événement singulier, une période hors norme et très paradoxale pour nous. Nous étions ravis d'être ouverts et de pouvoir travailler, mais en même temps nous avions peur de nous contaminer les uns les autres. Nous n'étions pas devant nos postes de télévision à psychoter devant les informations, et nous avons gardé une sociabilité. Les gens étaient ravis de venir, car ça leur faisait une sortie, certains clients venaient même deux ou trois fois dans la journée. Nous avons vraiment eu le sentiment de tenir un rôle encore plus important que d'habitude, et cela nous rendait plutôt heureux malgré la période.

Quelle fut votre implication dans la vie du Syndicat, et plus largement au sein de la profession ?

Nous avons adhéré en 2017 ou 2018, et Pierre s'implique depuis deux bonnes années dans la vie du Syndicat. Nous participons au concours du Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-Seine, où nous avons été classés trois fois. Cela nous amuse, c'est une façon de se challenger et de voir où l'on se situe par rapport aux autres sur la tradition ou le croissant. Ça aide à se remettre en question, à essayer de faire toujours mieux. Nous sommes également des lecteurs assidus du magazine. Nous apprécions de voir ce que font les confrères et nous nous en inspirons. Nous sommes également jurés d'examen, et ça, c'est quelque chose qui nous plaît beaucoup. Nous nous plaçons dans la même logique que les concours : cela permet de voir d'autres jeunes et de les comparer au niveau de nos propres apprentis.



Avez-vous prévu des célébrations particulières pour vos 10 ans ?

Nous allons distribuer un sac à pain réutilisable floqué au nom de l'entreprise, concevoir un pain spécial et une création en pâtisserie, et, bien évidemment, publier des posts sur les réseaux sociaux.

Que peut-on vous souhaiter pour les 10 prochaines années ?

Continuer à prendre du plaisir dans ce que l'on fait, c'est l'essentiel. En 10 ans, nous ne nous sommes jamais levés un matin en nous disant : « Mince, il faut que j'y aille. » Jamais. Pourtant, l'un se lève entre minuit et 2 heures du matin, l'autre vers 4 heures. C'est un rythme particulier, on en était conscients, et on ne regrette absolument pas ce choix de vie.





35^{ans}

Eurogec 35 ans d'expertise et d'accompagnement

Le 1^{er} mars 1990, Hervé Poubeau fondait Eurogec, une société d'expertise comptable, avec une ambition claire : accompagner les boulangers-pâtisseries dans la gestion de leur entreprise, en mettant l'accent sur l'optimisation des marges et le contrôle des coûts.

Une évolution marquante

Fondé dans un contexte économique difficile (récession en 1992-1993), Eurogec a su se développer et devenir une référence. En 2005, un nouveau collaborateur rejoint l'équipe en tant que stagiaire, ouvrant la voie à une future association avec Hervé Poubeau. Le cabinet, alors basé au Kremlin-Bicêtre avec cinq salariés, connaît une forte croissance entre 2005 et 2010, diversifiant sa clientèle avec les prestataires de services et déménageant en 2007, Place d'Italie. La création d'un groupe de sociétés suit, renforçant son expansion. En 2014, avec 11 salariés et un troisième associé, Eurogec s'impose comme un acteur clé, notamment dans les secteurs de la boulangerie-pâtisserie et des pharmacies.

Des valeurs fortes et une expertise reconnue

Eurogec allie croissance et exigence de qualité, garantissant la satisfaction de ses clients et le bien-être de son équipe. Soucieux des enjeux environnementaux, le cabinet mise sur la digitalisation et la dématérialisation des documents pour réduire son empreinte écologique. Son engagement en faveur d'une gestion durable est renforcé par l'obtention d'un Visa après un cursus complet en audit de durabilité.

Il s'investit également dans la formation des futurs experts-comptables et participe activement à l'Ordre des



Experts-Comptables de Paris Île-de-France. Toujours en phase avec les évolutions du marché, Eurogec propose également un accompagnement en fiscalité personnelle, ingénierie patrimoniale et préparation à la retraite. Acteur influent dans son domaine, Eurogec contribue à l'analyse sectorielle des métiers de la boulangerie-pâtisserie et a été récompensé par une médaille pour son engagement auprès de l'Ordre des Experts-Comptables.

Vers l'avenir avec ambition

Eurogec demeure résolument tourné vers l'avenir, avec l'ambition d'accompagner ses clients avec efficacité et réactivité. Attentif aux évolutions technologiques et légales, notamment la facturation électronique, le cabinet s'engage à rester à la pointe de son secteur.



**MOULINS
Dumée**

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

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



Tournemain Consult
Organisme de formation

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

Formez-vous aux métiers de bouche avec nous.

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

*Formations diplômantes

EN SAVOIR PLUS



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

30^{ans}

Aux Castelblangeois une longue histoire de famille



Aux Castelblangeois, c'est d'abord une histoire de famille. Cela fait 30 ans qu'Olivier Pottier et sa femme Élodie ont ouvert leur première enseigne, rue Saint-Honoré.

Leur aînée, Margaux, n'avait alors que 4 ans ; Alexis, le cadet, et Robin, le benjamin, n'étaient pas encore nés. Aujourd'hui, tous les enfants travaillent aux côtés de leurs parents : Margaux a rejoint l'entreprise en 2013 après une formation en comptabilité, Alexis travaille comme boulanger-tourier depuis 8 ans, avant d'être rejoint au fournil par son petit frère dernièrement. Une transmission qui fait la fierté d'Olivier : « *Tous mes enfants travaillent dur, ma femme aussi... Personne ne rechigne à aucune tâche, et nos salariés le voient. Ils voient que l'on travaille tous ensemble.* » L'entreprise compte aujourd'hui 4 boutiques et plus de 100 salariés.

Made in Normandie

Aux Castelblangeois, c'est aussi un héritage et une histoire normande. Originaire de Blangy-le-Château, un petit village du Calvados, Olivier Pottier a fait son apprentissage dans la charcuterie. Une fois son diplôme en poche, il monte à la capitale pour gagner sa vie. À Paris, il apprend le métier de traiteur, travaille pour plusieurs entreprises, dont la boulangerie d'un ami de son village, Jean-Noël Julien. « *Il voulait apporter du traiteur dans son affaire, et en contrepartie, il m'a appris le métier de boulanger* », témoigne Olivier. « *Il m'a ensuite aidé à m'installer et nous nous sommes associés pour reprendre cette affaire, rue Saint-Honoré, que nous avons renommée du nom des habitants de notre village d'origine.* »

Refuser l'uniformisation

Depuis 30 ans, les Pottier font le choix de privilégier l'artisanat et de rester attachés au fonctionnement de la boulangerie-pâtisserie artisanale de quartier, malgré l'opportunité de centraliser la production lorsqu'ils ont acquis d'autres affaires. « *Chaque fournil sort ses propres pains, ses propres gâteaux et ses propres viennoiseries* »,



expliquent le père et la fille. « *Nous gagnons peut-être un peu moins d'argent, mais nous ne voulons pas que tous les produits se ressemblent, nous désirons que chaque boutique garde une identité propre. Nous ne souhaitons pas faire l'erreur qu'ont faite d'autres professions, comme la charcuterie, en basculant dans l'industriel ou le semi-industriel, et qui ont condamné leurs entreprises à moyen terme.* »

Fêter hier, et déjà penser à demain

Adhérents au Syndicat depuis le début de leur aventure, les Pottier participent chaque année aux concours (baguette, galette et parfois croissant) et sont classés régulièrement. Si Olivier est monté une fois sur la plus haute marche du podium, c'était au Salon de l'Agriculture de 1995 pour recevoir des mains de Jacques Chirac le Grand Prix de la meilleure baguette de la ville de Paris remporté par Jean-Noël Julien, qui était parti en vacances. Il s'agira peut-être d'une des nombreuses anecdotes qui seront échangées lors du repas donné au sein de l'entreprise pour fêter les 30 ans avec les salariés. Et ça s'arrêtera là : la maison apprécie la discrétion et communique peu. Il s'agira seulement de partager un moment, évoquer tous ensemble le chemin parcouru et tourner la tête vers celui qu'il reste à faire.



PETITE CHRONOLOGIE

► AOÛT 1995

Ouverture de la boutique rue Saint-Honoré

► 1997

Olivier et Élodie rachètent l'intégralité des parts de l'entreprise

► 1998 - 2024

Propriétaire d'une boutique à Neuilly-sur-Seine

► 2004

Travaux d'agrandissement de la boutique rue Saint-Honoré

► 2007 - 2014

Propriétaire d'une boutique au Faubourg Saint-Antoine

► 2011

Ouverture d'une boutique avenue Ledru-Rollin

► 2013

Arrivée de Margaux, l'aînée, dans l'équipe

► 2017

Ouverture d'une boutique rue d'Auteuil et arrivée d'Alexis, le cadet, dans l'équipe

► 2018

Arrivée de Robin, le benjamin, dans l'équipe



40ans

Campaillou 40 ans d'histoire et d'innovation boulangère



Depuis, le Campaillou a traversé les décennies sans jamais perdre son authenticité. Il est aujourd'hui une référence incontournable dans le secteur des pains spéciaux. Son **aspect pavé non façonné**, sa **croûte dorée et épaisse**, ainsi que sa **mie brune et alvéolée** en font un produit unique, reconnaissable au premier regard.

2024 : Une Année de Renouveau

Pour fêter ses **40 ans**, le Campaillou se décline désormais en **nouvelles recettes** qui s'adaptent aux tendances actuelles : des versions **sucrées, salées et feuilletées**, pensées pour couvrir tous les moments de consommation.

Créé en 1984 par les Grands Moulins de Paris, le Campaillou s'est rapidement distingué par son procédé de fabrication innovant : utilisation d'un levain de seigle déshydraté et désactivé, fermentation lente de trois heures et hydratation poussée à 80 %. Des choix techniques audacieux pour l'époque. Son nom, fusion de « campagne » et « canailou », traduit son identité rustique et son esprit audacieux.

Au programme : animations en boutique, logo anniversaire, affiches, ateliers snacking... afin de dynamiser les ventes et d'offrir de nouvelles perspectives aux professionnels du secteur.

Après 4 décennies, le Campaillou demeure un pain unique, symbole du savoir-faire et de l'innovation des Grands Moulins de Paris. Il a su évoluer sans renier son identité, s'imposant comme une véritable icône de la boulangerie artisanale.



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.

50^{ans}

Excellence

L'histoire
d'une crème
d'exception



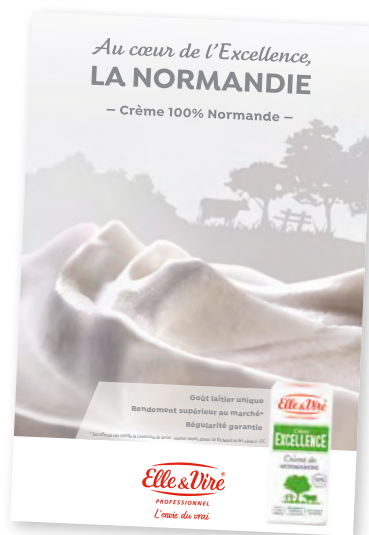
Depuis un demi-siècle, Elle & Vire Professionnel accompagne les chefs du monde entier avec sa crème UHT 35% MG Excellence. Lancée en 1975, cette crème a révolutionné le marché professionnel en offrant une qualité unique, tout en préservant un bon goût laitier.

Dès son lancement, la crème Excellence a séduit les professionnels de la restauration par sa texture et sa stabilité incomparables. Fidèle à son esprit pionnier, elle s'est imposée comme une référence grâce à son exigence de qualité et son engagement environnemental. Fabriquée en

Normandie, à Condé-sur-Vire, elle est élaborée à partir d'un lait 100 % normand, collecté dans des fermes familiales engagées dans des pratiques durables et éthiques. Son respect du bien-être animal en témoigne : les vaches pâturent en plein air plus de 210 jours par an, et la production suit des chartes rigoureuses. Plus qu'un ingrédient, la crème Excellence incarne un savoir-faire authentique et une agriculture responsable.

Depuis plus de 10 ans, Elle & Vire Professionnel a développé un réseau de Chefs Ambassadeurs, partageant leur expertise et mettant en avant les valeurs de l'Excellence lors de démonstrations et d'événements phares. Citons entre autres Ophélie Barès, grande cheffe pâtissière attachée à l'excellence des produits et aux traditions normandes. (Boulangerie Encore à Asnières-sur-Seine - 92).

En 2025, la crème Excellence d'Elle & Vire Professionnel fête ses 50 ans, un anniversaire marqué par son engagement et sa passion. Alliant tradition et innovation, qualité et performance, la crème Excellence reste fidèle à ses valeurs et continue d'accompagner les chefs du monde entier dans leur quête d'excellence culinaire.



Crèmerie Epicerie Fruits et légumes Matières premières Surgelé Viandes

TOUT BEURRE

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

GROSSISTE EN BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET RESTAURATION DEPUIS 1966

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



TOUT BEURRE



www.toutbeurre.fr



100ans



Les Chambres de Métiers et de l'Artisanat

Un siècle d'engagement pour l'Artisanat

Au début du XX^e siècle, l'artisanat français était confronté à l'industrialisation croissante et à un besoin de structuration. La création des Chambres de Métiers et de l'Artisanat (CMA), créées par la loi du 26 juillet 1925, visent à apporter un cadre organisé pour la représentation et la modernisation du secteur. L'initiative de leur création revient au député Joseph Courtier, désireux d'offrir aux artisans une instance officielle pour exprimer leurs besoins et défendre leurs intérêts.

Les Chambres de Métiers et de l'Artisanat s'appuient sur des principes essentiels : transmission des savoir-faire, proximité avec un accompagnement personnalisé des artisans et collaboration avec les acteurs locaux, ainsi qu'un engagement fort en faveur de l'innovation et de la durabilité.

Face aux évolutions technologiques et économiques, elles ont su s'adapter et jouent un rôle clé dans la formation, le développement des entreprises artisanales et la défense des artisans face aux crises (Gilets jaunes, Covid, crise de l'énergie...). Actrices majeures du développement économique local, elles soutiennent les artisans à chaque étape de leur parcours, favorisant ainsi l'innovation et la transition écologique.

Les CMA encouragent également l'adoption de pratiques écoresponsables et soutiennent les initiatives locales en matière de développement durable. À titre d'exemple, la CMA Île-de-France s'engage activement dans les trois piliers de la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) : social, économique et environnemental.

Enjeux et défis de demain :

- **Valorisation des métiers artisanaux**
- **Renforcement de la formation et de l'apprentissage**
- **Diminution des ressources financières** due à la réforme de la taxe pour frais de chambre (TFCMA) et à la baisse des aides à l'apprentissage.
- **Modernisation et digitalisation des services** pour mieux répondre aux besoins des artisans.
- **Accompagnement des artisans vers la digitalisation et les pratiques écoresponsables** pour un artisanat durable.

QUELQUES DATES CLÉS

- | | |
|---|--|
| <p>► 1937
Gestion de l'apprentissage confiée aux CMA.</p> <p>► 1962
Création du répertoire des métiers.</p> <p>► 1966
Transformation de l'Assemblée des Présidents des Chambres de Métiers en Assemblée Permanente des Chambres de Métiers (APCM).</p> <p>► 1971
Réforme de l'apprentissage et création des Centres de Formation d'Apprentis (CFA).</p> <p>► 1982
Prise en charge de la formation professionnelle.</p> <p>► 1996
Loi sur la qualification professionnelle et les titres artisanaux.</p> | <p>► 2004
Adoption de la dénomination « Chambres de Métiers et de l'Artisanat ».</p> <p>► 2010
L'APCM devient l'Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat (APCMA).</p> <p>► 2019
L'APCMA devient CMA France.</p> <p>► 2020
Digitalisation des services.</p> <p>► 2021
Régionalisation des CMA.</p> <p>► 2023
Mise en place du Registre National des Entreprises (RNE) et suppression du répertoire des métiers.</p> |
|---|--|



À l'aube de leur centenaire, les Chambres de Métiers et de l'Artisanat célèbrent un siècle d'engagement au service des artisans et du développement économique local. À travers divers événements, publications et témoignages, elles mettent en lumière leur rôle essentiel dans la transmission des savoir-faire, l'accompagnement des entreprises artisanales et l'innovation.

Fidèles à leurs valeurs, les CMA réaffirment leur engagement à soutenir les artisans face aux défis de demain et à renforcer leur contribution à la vitalité des territoires. Fortes de leur histoire et résolument tournées vers l'avenir, elles continueront à innover et à s'adapter pour bâtir les 100 prochaines années de l'artisanat français.

130^{ans}

Une vieille dame, la levure l'Hirondelle ? Bien au contraire !

À l'occasion des 130 ans de la levure l'Hirondelle, Stéphane Pucel, responsable Marketing & Communication de Lesaffre Panification France, revient sur l'évolution et les perspectives de cette marque emblématique. La fameuse petite hirondelle, symbole de qualité et de fiabilité dans le monde de la boulangerie, a su traverser les époques et innover pour répondre aux besoins des artisans du monde entier.



Quelle est l'histoire de Lesaffre et de la levure l'Hirondelle ?

Lesaffre est une maison fondée en 1853 par les familles Lesaffre et Bonduelle. Elle a évolué d'une distillerie d'alcool à un expert en fermentation et production de levure. En 1895, la marque l'Hirondelle a été créée, symbolisée par... une hirondelle : un oiseau migrateur. Aujourd'hui, l'Hirondelle est une gamme emblématique de Lesaffre.



Vous parliez de l'évolution de la levure l'Hirondelle. Pouvez-vous nous en dire plus ?

Pendant la Seconde Guerre mondiale, Lesaffre a développé la première levure sèche active, répondant ainsi à la pénurie alimentaire. En 1968, l'acquisition de l'usine Fala à Strasbourg a renforcé la position de l'Hirondelle sur le marché français. Depuis, des innovations comme l'Hirondelle 1895, lancée en 2015, ont été adaptées aux techniques modernes de panification, permettant à l'Hirondelle de devenir une levure de référence sur le marché.

Quelles sont les caractéristiques des nouveaux produits de la gamme ?

L'Hirondelle 1895 permet une fermentation retardée, idéale pour les pains de tradition française fabriqués en pousse en bac. La levure l'Hirondelle Or est, quant à elle, conçue pour les pâtes contenant plus de 10 % de sucre et les viennoiseries, améliorant le feuilletage et le moelleux. Elle est particulièrement appréciée des artisans soucieux d'un croissant fait maison de qualité.

Lesaffre est une maison qui défend certaines valeurs, lesquelles ?

Nos valeurs et nos savoir-faire reposent sur la fiabilité et l'adaptabilité. Nous fournissons des produits de haute qualité, adaptés aux besoins changeants des boulangers. Notre département R&D travaille constamment à l'amélioration de nos levures, comme celles adaptées aux nouvelles techniques de panification.



Quelles sont les perspectives pour la levure l'Hirondelle ?

L'avenir est prometteur. Nous innovons avec des levures adaptées à différents processus de panification et explorons des solutions pour améliorer la durabilité. Par exemple, nous travaillons sur des levures résistantes aux températures extrêmes, bénéfiques dans des régions sans réfrigération. Les levures jouent un rôle crucial dans l'alimentation mondiale, et son importance ne fera que croître. En tant que composant essentiel de la panification, elles sont indispensables pour nourrir une population en augmentation, tout en offrant des solutions innovantes pour la nutrition et la santé.

Qu'en est-il de la politique RSE ?

Elle est au cœur de nos préoccupations. Par exemple, nous travaillons sur des extraits de levure pour la nutrition animale et humaine, offrant des alternatives par exemple aux antibiotiques, et des solutions pour une alimentation plus saine. Nous nous engageons également à réduire notre empreinte carbone et à promouvoir des pratiques durables dans toute notre chaîne de production.





Un anniversaire, ça se fête, n'est-ce pas ?

Absolument ! Lesaffre a créé un logo spécial pour marquer les 130 ans de l'Hirondelle et nous allons personnaliser tous nos cartons et papiers de levure avec des témoignages d'utilisateurs de la marque. Des actions promotionnelles sont également prévues via l'application « Lesaffre & Moi », outil utile pour tous les artisans boulangers. Autre événement marquant : le sponsoring, cette année, de l'émission La meilleure boulangerie de France sur M6. Nous tenons à célébrer notre histoire tout en regardant vers l'avenir.



Le saviez-vous ?

L'origine du nom « l'Hirondelle » vient d'une anecdote rigolote. Lors de la création de leur marque de levure, les fondateurs ont aperçu un nid d'hirondelles dans leur entrepôt et ont décidé de nommer leur produit « l'Hirondelle », voyant en cet oiseau migrateur un symbole de voyage et d'exportation, et imaginant ainsi le succès international de leur marque.



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

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 3 mois
renouvelable

1 journée
de renfort
offerte

sur votre 1ère demande
de renfort

Bon valable uniquement pour les nouveaux clients
sur une prestation de minimum 1 semaine.

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

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



MÉTIER



► Salon

En 2026, Européain devient Sirha Bake & Snack !

Il y a quelques semaines, GL events a annoncé
le rachat du salon Européain et la création de
Sirha Bake & Snack, en partenariat avec Ekip.

SIRHA BAKE & SNACK EUROPAIN PARIS 2026

Cet événement, qui se tiendra du **18 au 21 janvier 2026**
à **Paris, Porte de Versailles**, a pour ambition de devenir la
référence mondiale pour la boulangerie, la pâtisserie et le
snacking à l'export.

Ce salon réunira **artisans, industriels et équipementiers**
dans un cadre propice aux échanges et aux nouvelles
opportunités. Porté par Sirha Food, écosystème global du
Food Service, cet événement promet d'être un rendez-vous
incontournable pour l'avenir de la boulangerie et du
snacking à l'international.

Notre prochain Guide Pratique sera présenté
au Sirha Bake & Snack 2026.

Si vous souhaitez être annonceur, veuillez nous
contacter au 01 43 25 58 58 ou
achazelle@boulangerie75.org

► Engagement

Devenez juré d'examen et façonnez l'avenir de la boulangerie-pâtisserie !

Les épreuves de fin d'année approchent, et les
CFA recherchent des professionnels qualifiés
pour évaluer les futurs boulangers et pâtisseries.
Pourquoi ne pas mettre votre expertise au
service de la nouvelle génération ?

Être juré, c'est bien plus qu'évaluer des candidats. C'est
l'occasion de **transmettre votre savoir-faire**, de partager
votre passion avec d'autres artisans et de **découvrir les
talents de demain**.

En rejoignant un jury d'examen :

- Vous mettez en avant votre expérience et votre regard
professionnel.
- Vous échangez avec d'autres experts de votre domaine.
- Vous participez à la reconnaissance et à l'évolution des
compétences du métier.

Votre engagement est essentiel pour assurer un haut niveau
d'exigence et guider ces jeunes vers la réussite. Alors, prêt à
jouer un rôle clé dans l'avenir de la boulangerie-pâtisserie ?

Contactez le syndicat (contact@boulangerie75.org) ou
inscrivez-vous dès maintenant dans le CFA de votre choix.

► À l'honneur

Christian Voiriot, une reconnaissance méritée



Le jeudi 20 mars, le Syndicat des Boulangers du Grand Paris a eu l'honneur de remettre à Christian Voiriot les Palmes académiques, au rang de Chevalier.

Son engagement sans faille dans l'éducation a marqué des générations d'apprentis et de professionnels, inspirant des vocations et façonnant l'avenir du secteur.

Instituées en 1808 par Napoléon I^{er}, les Palmes académiques récompensent l'excellence et la transmission du savoir.

Cette distinction vient saluer le parcours exceptionnel de Christian Voiriot et son inestimable contribution à la boulangerie.

► Formation

Boulangers, anticipez le futur Décret « pain nutrition » !

Le Syndicat des Boulangers du Grand Paris organise une formation exceptionnelle d'une journée, le mardi 24 juin, dédiée au thème « Pains Nutrition Santé ».

Cet événement sera animé par le Meilleur Ouvrier de France, Philippe Hermenier.

Objectifs de la formation :

- Élaborer des pains de bonne conservation à base de diverses céréales, avec un apport nutritionnel optimisé.
- Concevoir des pains savoureux tout en réduisant leur teneur en sel.
- Maîtriser l'art du mélange des farines pour enrichir le profil nutritionnel (fibres, sels minéraux, vitamines) et encourager une production durable.

Pour qui ?

Cette formation est accessible à tous les professionnels de la boulangerie : **chefs d'entreprise et salariés**.

Prise en charge financière :

- **Artisans** : Une demande de prise en charge sera effectuée auprès du **FAFCEA** (nécessite une attestation URSSAF).
- **Salariés** : Une demande de financement sera réalisée via l'**Opco EP**.

Ne laissez pas la réglementation et les tendances du marché vous dépasser. **Inscrivez-vous dès maintenant** et prenez une longueur d'avance !

Programme détaillé et inscriptions avant le 23/05 : Déborah Valenduc 01 43 25 28 20 ou dvalenduc@boulangerie75.org

Retrouvez des ateliers spéciaux Pain Nutrition sur la Fête du Pain, Parvis Notre-Dame, les 2, 3 et 4 mai, animés par les MOF Philippe Hermenier et Rodolph Couston.

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 & réalisation : Agence 42

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



ENTREPRISE

Renouvellement du partenariat avec les titres restaurant **Upcoop**

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française vient de renouveler une convention de partenariat avec l'émetteur de titres restaurant UP COOP, prévoyant des tarifs préférentiels au profit des adhérents jusqu'au 31/12/2025.

Les tarifs sont les suivants :

Titres-restaurant papier 2025 :

- 4.75 % de la valeur du titre
- Tarif négocié Confédération : 4.30 %
- Soit une remise de 9.6 % sur le tarif public 2025

Titres-restaurant dématérialisés 2025 (réseau bancaire) :

- 3.95 % de la valeur du titre + 0.06 € par transaction
- Tarif négocié Confédération : 3.78 % + 0.04 € par transaction
- Soit une remise de 9.7 % sur le tarif public 2025 pour une transaction de 7 €

Titres-restaurant dématérialisés 2025 (réseau privé) :

- 4.42 % de la valeur du titre + 0.06 € par transaction
- Tarif négocié Confédération : 3.78 % + 0.04 € par transaction
- Soit une remise de 14.7 % sur le tarif public 2025 pour une transaction de 7 €

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

- Le nom du point de vente avec sa raison sociale, l'adresse et le numéro de Siret
- La justification de son adhésion au Syndicat pour l'année 2025. Pour cela, veuillez contacter Nadine Perruca au 01 43 25 92 89 ou nperruca@boulangerie75.org.



“

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





► RH

Journée de solidarité

Instaurée en 2004, la Journée de Solidarité est une mesure du droit social français visant à financer des actions en faveur de l'autonomie des personnes âgées et handicapées.

Elle correspond à une **journée de travail supplémentaire non rémunérée** (7 heures non payées) pour les salariés, tandis que les employeurs doivent s'acquitter d'une **contribution solidarité autonomie (CSA) de 0,3 %** sur la masse salariale.

Cette journée peut être fixée par l'employeur sur une journée qui n'était pas déjà travaillée lors de l'instauration de la loi. C'est **l'employeur qui chaque année fixe sa date** dans l'entreprise et ses modalités d'application. Il doit penser à bien informer ses salariés en amont.

Si une journée complète de 7 heures ne peut être fixée en tant que journée de solidarité (par ex. tous les jours fériés déjà travaillés dans l'entreprise ou au contraire choix de garder un/des jours complets de jours fériés), il est possible d'**appliquer la journée de solidarité par fractionnement, c'est-à-dire répartir son exécution sur plusieurs journées à travers l'accomplissement de 7 heures de travail excédentaires** (supérieures à celles habituellement réalisées).

Circulaire DRT n°14 du 22 novembre 2005.

► Congés

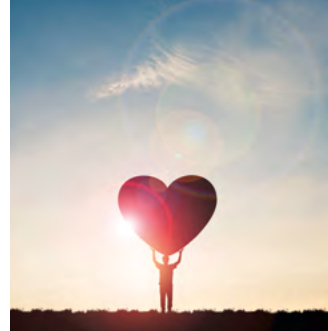
Don de jours de repos à des associations

La loi 2024-344 du 15 avril 2024 vise à valoriser et promouvoir l'engagement bénévole. Côté employeur est mis en place un nouveau dispositif de dons de jours de repos.

Dans les faits, un salarié peut désormais, en accord avec son employeur, renoncer à des jours de repos non pris au bénéfice de certaines associations.

En effet, les salariés, en concertation avec leur employeur, peuvent donner des jours de repos à des associations, fondations ou organismes d'intérêt général. Un décret du 20 février 2025 définit les modalités de ce dispositif, en précisant que le nombre de jours de repos donnés par un salarié ne peut excéder trois jours ouvrables par an. Quant à leur valeur monétaire, elle correspond à la rémunération que le salarié aurait perçue pour ces jours de repos, calculée à la date à laquelle l'employeur accepte la demande de renonciation.

Décret n°2025-161



-10% sur votre première commande pour toute nouvelle ouverture de compte









Partenaire LBF

www.emballages-petit.com

Z.A. avenue des lions • BP 72
76190 Sainte-Marie-des-Champs

02 35 95 30 87

Solutions d'emballages pour boulangers-pâtisseries



EMBALLAGES PETIT
depuis 1978





► Service

Permanences juridiques en 2025 : Un accompagnement renforcé pour nos adhérents !

Depuis le 1^{er} mars 2025, le Syndicat optimise son accompagnement juridique pour ses adhérents. Fini les permanences sur place au Syndicat.

Désormais, nos avocats partenaires spécialement choisis pour leur connaissance approfondie de notre secteur, sont en mesure de vous accompagner, conseiller et défendre efficacement, par téléphone du lundi au vendredi, de 9h à 17h. Afin de vous offrir un accompagnement optimal, nous avons également négocié des modalités avantageuses avec nos avocats partenaires exclusivement :

- **Premier appel de consultation gratuit** pour chaque adhérent.
- **Réduction de 5% sur le taux horaire** habituel pour les adhérents à jour de leur cotisation.

Attention : cette réduction ne s'applique pas à la rédaction d'actes juridiques (vente, bail commercial...), soumis à des règles spécifiques de la profession d'avocat.

Avant toute démarche, contactez le Syndicat afin que nous vous aidions à préparer les documents et éléments nécessaires à votre dossier (preuves, justificatifs...). Cela peut vous permettre de gagner du temps et de réduire les honoraires engagés.

Vos interlocuteurs dédiés

- **Pierre Dauge** : 01 43 25 36 16
- **Sébastien Doley** : 01 43 25 43 50

En cas d'urgence, l'ensemble des permanents du Syndicat est également habilité à vous orienter vers un avocat partenaire.

N'oubliez pas l'assurance protection juridique !

Tous nos adhérents bénéficient d'une **protection juridique incluse** dans leur adhésion au Syndicat, couvrant les honoraires d'avocats et les expertises. Pour en bénéficier, il suffit que l'avocat en charge du dossier demande son activation en sollicitant la MAPA via le Syndicat, afin de réduire les frais liés à une procédure juridique.

- **Contact :** Nadine Perruca - nperruca@boulangerie75.org



**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 22, rue Carnot 78000 VERSAILLES
06 63 99 06 58 01 39 25 00 21
a.sicsic-avocat@orange.fr contact@blob-avocats.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

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



cabex-boulangerie.fr **eficio**

**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



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

**EXPERTISE
BP**

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



Vendeur	Acquéreur	Adresse Boulangerie	Cabinet	Date
SARL CARLA CDL PIRES DE CARVALHO Carla	SAS ALBARAK NAEEM UL HASSAN Mariem	194 avenue Jean Jaurès 93700 DRANCY		04/12/2024
SAS AU MOULIN DU 18 ANTONI Marc	SAS LA REGALE BARKAOUI BIDAHA Soufien	2/4 boulevard Ornano 75018 PARIS	SELARL GROC 10, rue Royale 75008 PARIS	13/12/2024
SARL BOULANGERIE MOUSTIN MOUSTIN Fred	SARL MAISON GAIA NADHIF Abdel Jawed	1 allée Victor Hugo 93340 LE RAINCY	Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS	16/12/2024
SARL GOOD-TIME DEBBAB Djawad	SAS LES SAVEURS DE PIERREFITTE ARBAA Jilali	2 rue Armand Brette 93380 PIERREFITTE-SUR-SEINE	GRISONI ET ASSOCIES 38, rue Beaujon 75008 PARIS	19/12/2024
SAS LES DELICES D'ILYAN HAMMAMI Yazid	SAS KHADARA KHAMCHANE Mouloud	80 boulevard de la République 92250 LA GARENNE-COLOMBES	GRISONI ET ASSOCIES 38, rue Beaujon 75008 PARIS	20/12/2024
BEN JEDIANE Khalifa	SAS BOULANGERIE DU PALAIS HADDAD Abdelmajid	63 boulevard Lefebvre 75015 PARIS	SELARL Valérie Gondard 36, avenue des Ternes 75017 PARIS	24/02/2025
SARL FRIANDISE BEN THAYER Marwan	SAS MAISON PRESTIGE 2 GAMMOUDI Walid	20 rue Bapst 92600 ASNIERES-SUR-SEINE		01/01/2025
SARL DULONG OLLIVIER Maxime	SAS LE FOURNIL D'ISSY BEN SOLTANE Soltane	18 avenue Victor Cresson 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX	SELARL HERBAUT-PÉCOU 125, Terrasse de l'Université 92000 NANTERRE	01/01/2025
SARL BAGUETTE ECLAIR KHALFET Habib	SAS BOULANGERIE DE L'EMPEREUR RACHED Slaheddine	147 route de l'Empereur 92500 RUEIL-MALMAISON		04/01/2025
SASU DELICES ET GOURMANDISES CHATER Wadhah	SASU DELICES DE MAYA CHEHAT Brahim	162 bis Grande Rue 93250 VILLEMOMBLE		09/01/2025
SARL S.A.L.K. NASRI Larbi	SAS GRAINE D'ARTISTE 20 DAKHLI Marouane	218 rue des Pyrénées 75020 PARIS	N&N SELARL 23, avenue Théophile Gautier 75016 PARIS	13/01/2025
SASU DELICES DE VIOLETTE GHARBI Houda	SAS LES MILLE SAVAEURS BOUAOUN Mounir	31 rue Emile Zola 93400 SAINT OUEN		22/01/2025
SAS LES DÉLICES DE LA GARENNE MARS Joelle	SAS BAKERY 6 TRANG Pierre	6 Rond Point du Souvenir Français 92250 LA GARENNE-COLOMBES	SELARL De Keating 83, avenue Georges Clemenceau 92000 NANTERRE.	30/01/2025

 **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

COMPTABILITÉ
SOCIAL
FISCALITÉ
CRÉATION D'ENTREPRISE
DOSSIERS FINANCIERS

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

 **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

 **KALYS**
Votre succès,
notre mission.

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) Prise en charge par vos fonds de formation (OPCO, AKTO, CPF)
Allergènes
Evaluation des risques professionnels (Document unique)

ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ
Audit Hygiène
PMS
Agrément

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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



GÉRANCES & CESSIONS

CESSIONS

Vendeur	Acquéreur	Adresse Boulangerie	Cabinet	Date
SAS LE PAIN DES COPAINS BATTINI Patricia	SARL AD-LL-94 DUREAU Adrien	96 rue du faubourg Saint Martin 75010 PARIS		31/01/2025
SARL SOCIETE DESGRANGES DESGRANGES Patrick	SASU LES COMMERES OLIVIA DOUBLET Adèle	74 rue Crozatier 75012 PARIS	Avens Lehman et Associés 67, boulevard Haussmann 75008 PARIS	31/01/2025
Entreprise Ind. DESAUW Georges	SAS BOULANGERIE DU CENTRE BAROUDI Walid	44 rue Jean Jaurès 92170 VANVES	Maître Remtola 13, rue Pierre Butin 95300 PONTOISE	01/02/2025
SARL LA TRADITION DU PAIN BIDHI Younès	SARL GRAIN DE BLE OISKHINE Brahim	2 PLACE PAUL FROMENT 94400 VITRY-SUR-SEINE	SELARL Valérie Gondard 36, avenue des Ternes 75017 PARIS	01/02/2025
SARL LA TRADITION OUAMAR Ali	SAS L'ATELIER GABRIEL GABRIEL - BOULOGNE KARMANOU Jihem	120 rue du Château 92100 BOULOGNE- BILLANCOURT	MAY AUDIT ET CONSEIL 18, rue de la Poêle Percée 28000 CHARTRES	06/02/2025
SASU AUX DELICES DE LA BIEVRE SMAHI Liés	SARL LA DUCHESSE TADHOURINE Abdelkrim	11 allée des Tanneurs 94250 GENTILLY	FB Avocat 21, rue des Filles Du Calvaire 75003 PARIS	12/02/2025
SAS AGHROUM INO MILAL Hamid	SAS PAIN DORE ORIENTAL AIT ZAOUIT Abdelkarim	65 avenue des Grésillons 92230 GENNEVILLIERS	Maître GOZLAN 2, rue Sainte-Geneviève 92400 COURBEVOIE	14/02/2025
SARL MAISON BENELLI ELLINI Mounir	SAS BAKERY MAE ELLINI Mohamed	121 rue Raymond Losserand 75014 PARIS	MAY AUDIT ET CONSEIL 18, rue de la Poêle Percée 28000 CHARTRES	01/03/2025

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

Avocats des boulangers pâtisseries depuis 2018

Carine KALFON
Avocat associé
carine.kalfon@klpavocats.fr

Delphine PICQUE
Avocat associé
delphine.picque@klpavocats.fr

KLP PARTNERS

01.45.00.53.39

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

GA Grisoni & Associés
CHARLES GRISONI

AVOCATS

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

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

Vendre des boulangeries est notre métier

alc-consultants.fr

ALC CONSULTANTS
Depuis 1994

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

HUCHET DEMORGE

LE SPÉCIALISTE DEPUIS 1949 DE LA CESSION DE
BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Membres de la Chambre Syndicale des Mandataires en Fonds de Commerce et Industrie de France et de la Caisse de Garantie CGAIM
Carte Professionnelle 1.8537 - A.C. Paris 8512 198 995
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



JOB DE BOULANGE

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

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

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

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

Vos avantages directs

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

Les avantages pour vos potentiels candidats

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



Alors, flashez et découvrez jobdeboulange.fr

130 ANS D'HISTOIRES DE BOULANGERS.

*Ensemble, continuons
d'écrire l'avenir.*



LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

103 rue Jean Jaurès - 94704 MAISONS-ALFORT Cedex
T. 01 49 77 19 01 - www.lesaffre.fr