

UBF

La Boulangerie Française

DEPUIS 1908

N° 501

MAI 2025

Transmission des savoir-faire : la pérennité de nos métiers



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



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

Rejoignez
l'expérience



plus d'avantages

Cagnottez 2 % sur vos commandes en ligne. Cumulez jusqu'à 2 400 € par an.



plus d'animations

Optez pour Campaillette, Copaline ou votre identité ! Et profitez d'animations boutique en option.



plus d'événements

Partageons ensemble nos ateliers produits, nos formations avec des professionnels titrés et bien d'autres encore !



ENVIE DE SOUSCRIRE :

serviceclients@grandsmoulinsdeparis.com

0809 100 750

Service gratuit
+ prix appel

SOMMAIRE

AGENDA

► 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

► MARDI 30 SEPTEMBRE

Concours du meilleur pain Bio d'Île-de-France

Remise des prix le vendredi 3 octobre à 15h
7, Quai d'Anjou – Paris

► MARDI 4 NOVEMBRE

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

Remise des prix le vendredi 7 novembre à 15h
7, Quai d'Anjou – Paris

► MERCREDI 3 DÉCEMBRE

Concours de la meilleure galette aux amandes du Grand Paris

Remise des prix le vendredi 5 décembre à 15h
7, Quai d'Anjou – Paris



Métier

Le snacking, un marché en constante évolution..... 4

Formation au futur décret « pain nutrition » 5

Guide pratique 2026/2027, c'est parti !..... 5

L'Excellence Boulangère, un livre hommage au savoir-faire artisanal..... 6

Étude sur le commerce de proximité 7

Origine des viandes : vos obligations..... 7



Concours

Grand Prix de la meilleure baguette de tradition française de la ville de Paris 8

Trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis..... 11

Règlement concours du meilleur Flan d'Île-de-France 14



Dossier

Transmission des savoir-faire : la pérennité de nos métiers 16



Entreprise

Énergie : sécurisez vos prochains contrats !..... 23

Régime social du dirigeant : quel statut pour votre protection ? 24

Fonds d'Action Sociale en boulangerie artisanale 26

Trophée Quali'Vie 27

Pack Hygiène et Pack Social pour les boulangers..... 28

Boulangerie Avantages 29



Gérances & Cessions

Cessions 30



JOURNAL MENSUEL D'INFORMATION

S.E.P.D.B.P. - SA au capital de 82000€ • Actionnaires : Syndicat patronal des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, Barillon, Eury, Gosselin, 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 : ©iStock ©La Boulangerie Française, ©Guillaume Bontemps/Ville de Paris, ©Matthieu Aussudre, ©France Delory, ©Clara Hermand/CMA Île-de-France, ©STUDIOB, ©Jean-Paul Taranne, ©Suzanne Lopes, ©Magali, ©Jean-Michel Carton • 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€.



@boulangersparis



@boulangersdugrandparis

@boulangers-du-grandparis



Le snacking*, un marché en constante évolution

Le marché du snacking, en constante évolution, s'adapte aux nouvelles tendances et aux attentes des consommateurs, affirmant ainsi son rôle clé dans la restauration commerciale. En 2024, il génère 22,3 milliards d'euros de chiffre d'affaires, soit 38 % du total du secteur.

Plébiscité pour sa rapidité, sa qualité et sa diversité, le snacking ne se limite plus à une simple tendance : il s'impose comme une transformation durable du paysage alimentaire. Aujourd'hui, les comportements alimentaires oscillent entre contrôle et plaisir. **D'un côté, les consommateurs privilégient la transparence des produits, l'apport calorique maîtrisé et une alimentation plus saine. De l'autre, ils cèdent volontiers à la découverte de nouvelles saveurs et à des plaisirs gourmands.** Le snacking répond parfaitement à cette dualité en alliant praticité et gourmandise. Depuis la crise sanitaire, les habitudes ont changé : la spontanéité et la quête de qualité et d'originalité prennent le pas, même au prix d'un budget plus élevé. Cette évolution reflète la montée du phénomène « sortir moins, mais mieux », où les consommateurs recherchent avant tout des expériences culinaires uniques et différenciantes.

Côté boulangerie...

Longtemps centrée sur le pain et la viennoiserie, elle évolue et se réinvente. Désormais, elle ne se limite plus aux moments du petit-déjeuner et du goûter, mais devient un véritable lieu de restauration accessible tout au long de la journée. L'offre de snacking s'étoffe, dépassant le simple sandwich pour inclure des gammes traiteur enrichies, des burgers ou encore des pizzas, soutenus par des équipements toujours plus performants. Cette transformation s'aligne

Quelques chiffres

Top 3



Budget moyen

- 10,90€ pour un repas à emporter
- 12,67€ pour un repas sur place
- 14,15€ pour un repas livré



avec les préférences des Français en matière de snacking : 52 % privilégient la boulangerie, devant les pizzerias (51 %) et les fast-foods (41 %). Ainsi, les boulangers qui développent cette diversification constatent une progression significative de leur chiffre d'affaires. La nouvelle génération mise sur une identité visuelle forte, jouant avec les couleurs et les volumes pour moderniser et dynamiser leur univers.

*Etude Speak Snacking 2025

Retrouvez-nous à l'Assemblée Générale du Syndicat pour parler snacking, tendances et inspirations.
Inscriptions : contact@boulangerie75.org

**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

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



► 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 » et 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 mai : Déborah Valenduc 01 43 25 28 20 ou dvalenduc@boulangerie75.org

► Pratique

Guide pratique 2026/2027, c'est parti !

Incontournable depuis 1805, le Guide Pratique du Syndicat des Boulangers du Grand Paris est l'ouvrage de référence exclusivement réservé à la boulangerie-pâtisserie artisanale : réglementation professionnelle, convention collective, liste des boulangeries...

Le prochaine Guide Pratique sera disponible dès janvier 2026 !

Si vous souhaitez faire la promotion de votre entreprise, de vos services ou de vos produits, rapprochez-vous d'Adeline Chazelle qui s'occupe de la commercialisation des espaces publicitaires : 01 43 25 58 58 ou achazelle@boulangerie75.org.

- Formats publicitaires disponibles : 1 page, demi-page ou quart de page.
- Diffusion print : 1 000 exemplaires par numéro (avec version digitale à l'intérieur).
- Parution : janvier 2026. Fin de commercialisation septembre 2025.
- Distribution : dans les boîtes aux lettres de tous nos adhérents et annonceurs, en vente au Syndicat et à télécharger sur notre site www.boulangersdugrandparis.com pour les adhérents.



01 43 10 21 66



saskalys.com



contact@saskalys.com



39 boulevard Robert Schuman
93190 Livry gargan

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

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

FORMATION DANS VOS LOCAUX OU E-LEARNING

Hygiène alimentaire (HACCP)
Allergènes

Evaluation des risques professionnels
(Document unique)

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

ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

Audit Hygiène
PMS
Agrément

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





► Hommage

Adieu l'ami !

C'est avec une grande tristesse que nous avons appris le décès de Jacques Bazin, survenu le 11 avril.

Né en 1953 à Saint-Paul, dans l'Orne, Jacques débute sa carrière de boulanger en 1968. Passionné par son métier, il partage dès les années 80 son savoir-faire en tant que professeur au CFA d'Alençon. Son sens inné de la pédagogie lui vaut d'être un mentor pour de nombreux apprentis, y compris les plus en difficulté, qu'il parvient à guider avec bienveillance et exigence. Grâce à lui, beaucoup ont découvert non seulement les gestes du métier, mais aussi l'amour du bon pain.

En 1976, il rencontre Laurence, qui deviendra son épouse quelques mois plus tard. Nés de leur amour, 2 enfants, Christophe et Virginie. En septembre 1983, le couple reprend une boulangerie-pâtisserie située au 85 bis rue de Charenton, dans le 12^e arrondissement de Paris.

Jacques y exerce avec passion et excellence. Reconnu dans la presse française et internationale, il est fier de son travail, et à juste titre : sa boutique, classée à l'inventaire des monuments historiques, est photographiée aux quatre coins du monde.

À la retraite, Jacques reste profondément engagé dans la vie de la profession. Il participe bénévolement à toutes nos manifestations – Fête du Pain, Salon de l'Agriculture – et s'implique activement dans l'organisation des concours de L'Épiphanie, en tant que juge de table averti et respecté.

Jacques, c'était aussi un ami fidèle, un mari profondément aimant, un grand-père rieur, joueur et farceur. Il adorait partir en voyage avec Laurence, en moto en amoureux, ou en voyage organisé avec leurs amis de l'Amicale des Anciens Boulangers. Son humour, sa joie de vivre, sa capacité à faire sourire et à rassembler resteront gravés dans nos mémoires. Cher Jacques, tu vas beaucoup nous manquer.

► Livre

L'Excellence Boulangère, un livre hommage au savoir-faire artisanal



Depuis plus de trois décennies, l'association L'Épiphanie, en partenariat avec le Syndicat des Boulangers du Grand Paris, célèbre avec passion et rigueur les artisans boulangers de la région francilienne à travers des concours exigeants.

L'Excellence Boulangère est le premier livre qui retrace ces histoires. Il est bien plus qu'un simple livre de recettes. C'est une véritable plongée dans l'univers de la boulangerie artisanale, un hommage vibrant à ceux qui façonnent chaque jour des pains, des galettes et des viennoiseries qui rythment nos quotidiens.

Vous y découvrirez :

- L'histoire des concours et des produits emblématiques ;
- Une liste complète des lauréats depuis la première édition du concours jusqu'à aujourd'hui ;
- Et surtout, une mise en lumière des gagnants des trois dernières années (2022, 2023, 2024) à travers des portraits inspirants, des photos de leurs créations et des recettes détaillées.

À la fois ludique, gourmand et pédagogique, il sera une source d'inspiration pour les amateurs comme pour les professionnels, et un témoignage précieux de l'excellence artisanale française.

Prix : 29,50€, en vente au Syndicat et lors de toutes nos manifestations, mais aussi chez tous les boulangers qui souhaitent le distribuer !

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

► Étude

Commerce de proximité* : votre impact social et environnemental

Bien plus que de simples lieux de commerce, ces espaces jouent un rôle fondamental dans la vie des quartiers. Ils renforcent le lien social, dynamisent l'environnement urbain et contribuent directement à la qualité de vie des habitants.

Véritables acteurs de proximité, ces commerces allient activité économique et engagement d'intérêt général. Leur impact dépasse largement la seule dimension marchande, influençant la cohésion sociale, la sécurité, l'environnement et la vie collective. Une étude a ainsi mis en lumière 18 externalités positives, réparties en six grandes catégories : lien social, solidarité, vie de quartier, santé et sécurité, environnement et espace public.

Indispensables à l'équilibre des territoires, **ces commerces sont des lieux de rencontre, de solidarité et d'engagement au service du bien commun**. Les commerçants ne sont pas seulement des vendeurs : ils sont les garants du dynamisme local et du vivre-ensemble. Encourager leur présence, c'est préserver l'âme et la vitalité de nos villes.

*Étude 2025 Paris Commerces, Dataactivist et Altavia Foundation.

QUELQUES CHIFFRES

► animateurs de lien social :

93 % des commerçants échangent régulièrement avec leurs clients et 72 % prennent le temps d'expliquer leurs produits.

► Piliers de la solidarité locale :

78 % des commerçants aident les personnes en précarité (accès à l'eau, toilettes, dons alimentaires).

► Moteurs de la vie de quartier :

96 % rendent service à leurs confrères commerçants, 70 % soutiennent les habitants locaux et 43 % participent à l'organisation d'événements.

► Garants de la santé et de la sécurité :

60 % ont accueilli des citoyens en insécurité.

► Acteurs engagés pour l'environnement :

71 % ont réduit leur consommation d'eau et d'électricité, 88 % limitent leurs déchets et 39 % sensibilisent leurs clients sur l'écologie.

► Contributeurs à l'espace public :

77 % participent à des initiatives d'embellissement et 70 % assurent un nettoyage régulier de leur devanture.

► Traçabilité

Origine des viandes : vos obligations

Depuis 2022, les établissements de restauration doivent informer leurs clients de l'origine de la viande bovine proposée. Le décret n° 2025-141 du 13 février 2025 étend cette obligation d'affichage aux viandes porcines, ovines et de volailles.

Quelles sont les informations à communiquer aux consommateurs ?

- Origine de l'animal lorsque les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage sont situés dans le même pays
- Ou « né : (nom du pays de naissance), élevé : (nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) » lorsque les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal ont lieu dans des pays différents.

Ces informations doivent être données de manière lisible et visible : étiquette prix, affichage...

Avez-vous rempli le Cerfa n° 13984*06 ?

Il s'agit d'une déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale.

Ce formulaire permet à tout établissement qui produit ou commercialise des denrées alimentaires contenant des produits d'origine animale d'effectuer la déclaration obligatoire avant ouverture. Elle est aussi obligatoire à chaque changement d'exploitant, d'adresse ou d'activité.

La demande doit être adressée à la direction départementale en charge de la protection des populations (DDPP).

DDPP	COORDONNÉES
DDPP Paris	8, rue Froissart - 75003 PARIS 01 40 27 16 00 – ddpp@paris.gouv.fr
DDPP 92	167-177, avenue Joliot-Curie - 92000 NANTERRE 01 40 97 46 00 – ddpp@hauts-de-seine.gouv.fr
DDPP 93	Pôle Administratif l'Européen, 1 à 7, Promenade Jean Rostand Hall A - 93000 BOBIGNY 01 41 60 65 65 – ddpp@seine-saint-denis.gouv.fr
DDPP 94	3, bis rue des Archives - 94000 CRÉTEIL 01 45 13 92 30 – ddpp@val-de-marne.gouv.fr



Mickaël Reydellet (La Parisienne, Paris 10^e), lauréat 2025 © Guillaume Bontemps / Ville de Paris

Un concours historique pour une baguette iconique

Depuis le Décret Pain en 1993, la baguette dite de tradition française ne peut se composer que de farine de blé, d'eau, de sel, et de levure ou levain. Une « tradition », c'est donc sans additif ni conservateur. Depuis, la mairie de Paris organise chaque année le Grand Prix de la meilleure baguette de tradition française de la ville de Paris. Il rassemble consommateurs avisés, Parisiennes et Parisiens et professionnels aguerris. Que la meilleure « tradition » gagne !

Il faut croire que les coureurs des quais de Seine et le soleil ont donné un certain rythme aux boulangers qui participaient à la 32^e édition de ce Grand Prix le 27 mars, car tous arrivent d'un bon pas au Syndicat, accueillis dans la joie et la bonne humeur.

Une qualité améliorée au fil des années

On le sait, les consommateurs sont de plus en plus exigeants. Ils recherchent des produits authentiques, à base de matières premières de qualité et selon un savoir-faire artisanal. La baguette est le produit par excellence qui réunit plusieurs qualités, gustatives et nutritionnelles. Néanmoins, la cuisson est un vrai débat. « Les baguettes de mon chef boulanger, Selim Nouira, sont toujours un peu moins cuites que celles des autres candidats car nous basons sur les goûts des clients, sur ce qu'achètent les

consommateurs en boutique », précise Thierry Rabineau, de La Boulangerie Moderne (Paris 5^e). Beaucoup d'artisans assurent que leurs baguettes de concours sont issues de leur production quotidienne.

Comme pour tout casting, la sélection est impitoyable, dans le respect du règlement : une taille comprise entre 50 et 55 cm, un poids de 250 à 270 grammes, ni adjuvant ni améliorant, et une teneur en sel maximum de 1,4 gramme pour 100 grammes. L'équipe de la ville de Paris veille au grain et à chaque « il y a un sujet », il faut comprendre qu'au moins un des paramètres n'étant pas respecté, la baguette est éliminée. Sur 187 candidats, 37 seront ainsi écartés.

Des candidats motivés, un concours apprécié

Pour les artisans boulangers, ce concours est incontournable et les retombées, considérables. Xavier Nétty, lauréat 2024, juré cette année et « ravi de voir l'envers du décor », l'explique : « sur ce concours, un grand nombre de boulangers sont intéressants et juger 150 baguettes en connaissant les enjeux est très compliqué. Être reconnu par ses pairs est une consécration. Aujourd'hui, j'ai plus d'influence dans le monde de la boulangerie.

Cette plus grande notoriété m'a permis de voyager et d'animer des master class, mais aussi de transmettre mon métier plus facilement et à tout le monde. Évidemment, cela a également apporté plus de clients à la boulangerie ».

Samba Hamadou, patron de la boulangerie Moulin de Felix Faure (Paris 15^e), participait pour la 4^e fois. « On essaye de progresser pour être au moins dans les 10 premiers. On change le levain, la cuisson : il faut des années

pour obtenir une tradition d'exception. Cette année, on a réalisé une meilleure cuisson avec plus de croustillant pour être classé ». Un classement qui est dans toutes les têtes car « la concurrence est réelle ».

“

Il faut des années pour obtenir une tradition d'exception.

Samba Hamadou



« Le fait de se trouver dans les 10 premiers compte, même si être lauréat est encore mieux, évidemment ! Mes baguettes d'aujourd'hui n'ont rien de spécial à part la longueur et le poids réglementaires. Elles sont cuites comme les autres, bien qu'en boutique, on propose du plus ou moins cuit pour servir tous les goûts », témoigne Addel Tebib, de Paboïs Boulangerie (Paris 14^e).

Florian Lebot, responsable boulanger à la Maison Landemaine, participe tous les ans pour le plaisir et parce que son patron l'y incite : « quand on est boulanger, on aime faire du pain. Participer au Grand Prix, c'est obligatoire ! ».

En effet, le Grand Prix de la meilleure baguette de tradition française de la ville de Paris est réputé : « C'est un concours de grande renommée et je suis ravi de voir les artisans boulangers parisiens y participer. Qualité et beaux produits sont au rendez-vous, c'est une fierté pour nous », a ainsi rappelé le Président Franck Thomasse.

“

En 25 ans de métier, je n'avais jamais autant coupé de baguettes !

Xavier Nétro

Nicolas Marnais, Maison Marnais (Paris 4^e), est lui aussi au rendez-vous, « chaque année, depuis 18 ans ». Classé une fois 9^e, il persévère « pour la reconnaissance du travail et parce qu'un bon classement a un impact indéniable ». Le jury le sait. Julien Bourgeois, meunier en Seine-et-Marne et fournisseur de boulangeries parisiennes régulièrement dans le top 10, est juré cette année. Connaisseur, il est pourtant « surpris, car la différence est minime entre les produits. La compétition est serrée, et intense côté jury, avec 150 baguettes à goûter ».

Des recettes qui se ressemblent, des baguettes qui se distinguent

Nicolas Bonnet Oulaldj, adjoint à la Maire de Paris, rappelle qu'« une baguette, c'est de la farine, de l'eau, du sel, de la levure ou du levain, et pourtant le résultat est différent pour



Anne-Céline Contamine de l'ANMF (Association Nationale de la Meunerie Française) et Xavier Nétro, lauréat 2024, membres du jury 2025.

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



CONCOURS



L'équipe de la ville de Paris

3 questions à

Caroline Koruza, cheffe de projet événementiel à la Direction de l'attractivité et de l'emploi et Julien Tranier, chef du bureau des événements et expérimentations, ville de Paris.

Ce Grand Prix est-il particulier pour la ville de Paris ?

Il est important pour nous tous. Il mobilise plusieurs services de la ville et demande une grande préparation interne et en harmonie les uns avec les autres. Ce concours est lié au savoir-faire français, à l'artisanat, au patrimoine culturel... Il a vocation à aider et valoriser les boulangers commerçants.

La ville de Paris est très engagée dans le développement durable. Qu'en est-il pour ce concours ?

Notre démarche est en effet éco-responsable : pas de plastique à usage unique grâce à l'utilisation de carafes en verre, de gobelets en carton, de bagues réutilisables pour numérotter chaque baguette. De plus, nous faisons don des baguettes non retenues à une association caritative.

Comment expliquez-vous que l'événement soit toujours un tel succès ?

Cette année, nous avons facilité les démarches administratives des boulangers. Le concours est coorganisé avec le Syndicat, via une convention qui formalise ce partenariat, notamment lié à la Fête du pain. Sans notre travail commun, ce serait très différent ; l'échange et la bonne ambiance contribuent au succès de ce Grand Prix.

chaque boulanger. Ce Grand Prix de la meilleure baguette de tradition française de la ville de Paris fait connaître le savoir-faire artisanal, valorise ce métier de passion, soutient les boulangers soucieux de bien faire et incite les jeunes à rentrer dans cette activité. La boulangerie fait aussi partie de notre identité. C'est l'image de notre pays, de notre patrimoine culturel ».

Mickaël Reydellet (La Parisienne, Paris 10^e), lauréat 2025, ne dira pas le contraire, en devenant par cette victoire un des fournisseurs officiels de l'Élysée lors des manifestations 2025. Il prend le chemin du concours de la meilleure baguette de tradition française du Grand Paris le 4 mai, pour tenter d'y décrocher une sélection au concours national.



Xavier Nétty, Nicolas Bonnet Oulaldj et Franck Thomasse

* * * CLASSEMENT

1	Mickaël REYDELLET	Boulangerie La Parisienne	12, rue du Faubourg Poissonnière 75010 PARIS
2	Anthony TEIXEIRA	Aux Délices du Palais	60, boulevard Brune 75014 PARIS
3	Ana FERREIRA	Boulangerie Guyot Ferreira	28, rue Monge 75005 PARIS
4	Khemoussi MANSOUR	Aux Délices de Glacière	90, boulevard Auguste Blanqui 75013 PARIS
5		La petite Alsacienne	45, rue Raymond Losserand 75014 PARIS
6	Benjamin VIGREUX	Boulangerie Graine	75, avenue Gambetta 75020 PARIS
7	Sami BOUATTOR	Le Marquis de Saint Cyr	20, boulevard Gouvion-Saint-Cyr 75017 PARIS
8	Kouni ELAYEB	Le Délice de Bagnolet	42, boulevard Mortier 75020 PARIS
9	Jean-Yves BOULLIER	Le Moulin de la Croix Nivert	39, rue de la Croix Nivert 75015 PARIS
10	Alexandre PLANCHAIS	Boulangerie Alexine	109, avenue de Saint-Ouen 75017 PARIS



Haithem Ben Hadj Yahia de l'Atelier des Gourmands à Noisy-le-Grand a remporté le Trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis pour la première fois. La boulangerie Tangarfa de Bondy, sacrée meilleure baguette de tradition française du Grand Paris en 2024, a remporté le concours dans la catégorie salarié et apprenti.

Comme chaque année, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Bobigny accueillait la remise des prix du Trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis dans ses murs, le 11 avril dernier. Une cinquantaine de participants toutes catégories confondues (chefs d'entreprise / salariés / apprentis) avaient déposé leurs produits le vendredi précédent pour être dégustés par le jury. Une légère baisse de la participation par rapport à l'année dernière, qui s'explique par une modification des règles du concours, nous explique Éric Bleuzé, Président des boulangers du 93 : « Nous avons fait le choix de réserver la participation au concours aux adhérents, comme c'est le cas partout ailleurs. Il n'y a plus d'exception avec le 93, et cela répond à une demande de nos membres qui ne comprenaient pas que des non-adhérents du Syndicat puissent profiter des concours. » Il faut dire que l'on ne plaisante pas avec le Trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis ! Les vainqueurs de l'année dernière, Brahim et Abdelaziz Ben Addi (boulangerie Tangarfa, Bondy), ont remporté le concours régional lors de la Fête du Pain 2024, et ont ainsi pu participer à la finale nationale !

La boulangerie Tangarfa s'illustre encore aux côtés d'un nouveau champion

Les frères Ben Addi ont encore fait parler d'eux à la remise des prix, mais cette fois par l'intermédiaire de leur apprenti Lassana Traoré et de leur salarié Ali Dagouig, respectivement

titrés dans leurs catégories. Élève au CFA de Meaux, Lassana a pu préparer le concours au sein de son entreprise, où ses patrons lui ont laissé une grande autonomie : « Les baguettes, je les ai faites tout seul. Mes patrons m'ont laissé faire, car je me sens à l'aise sur la baguette de tradition, ils ont eu confiance en moi. »

Classé à de nombreuses reprises mais jamais titré, Ali Dagouig a enfin décroché le prix tant convoité dans la catégorie salarié : « Je suis boulanger depuis douze ans, et depuis douze ans je fais de la tradition. Selon moi, c'est l'expérience qui a payé cette fois-ci. J'étais prêt pour le concours, et je suis très heureux de l'avoir remporté ! »

Dans la catégorie chef d'entreprise, c'est Haithem Ben Hadj Yahia de l'Atelier des Gourmands à Noisy-le-Grand qui a remporté le titre, devant Mokhtar Chamakh du Fournil de la Gare à Aulnay-sous-Bois et les frères Sohier de Noisy-le-Grand.



Le podium des apprentis



Le podium des salariés



CONCOURS

Parole de lauréat

Haithem Ben Hadj Yahia, l'Atelier des Gourmands, Noisy-le-Grand

« On s'est préparé normalement à la compétition... avec un petit peu de pression quand même : c'est un concours qui compte dans le département ! Nos clients attendaient ce prix, puisque nous avons été 9^e au Trophée de la Pâtisserie du Grand Paris en 2023 et nous avons été élus meilleur sandwich du Grand Paris 2024 dans la catégorie apprenti... Ils nous avaient mis au défi de gagner le Trophée de la meilleure baguette de tradition française du département. J'ai hâte de mettre la coupe en valeur dans la boutique. Nos clients vont être très fiers, c'est sûr ! Est-ce que ce titre va nous rapporter de nouveaux clients ? Un trophée ne suffit pas à fidéliser une nouvelle clientèle, mais c'est clairement un atout qui doit s'ajouter à une qualité constante de la production et à un service accueillant et irréprochable. On ne peut rien sans ça. La coupe, c'est du bonus pour nos clients et notre équipe. »



Haithem Ben Haj Yahia, gagnant du Trophée de la meilleure baguette de la Seine-Saint-Denis



Francis Dubrac, Président de la Chambre de Métiers & de l'Artisanat du 93

« L'Amicale des boulangers du 93 est assez atypique par rapport aux autres professions, car il y a un vrai dynamisme, un rassemblement dans la diversité qui représente bien notre département de la Seine-Saint-Denis. Nous sommes très sensibles au fait que les boulangers valorisent les apprentis lors de ce concours avec une catégorie dédiée. Ce sont eux les artisans de demain, et c'est très important qu'ils se sentent impliqués dans la vie de leur profession. »



Axel Hour, nouveau membre au Bureau du Syndicat des Boulangers du Grand Paris

« Après le retrait d'Amandine Thomann, qui n'avait plus de temps à accorder au Syndicat, et le départ de Jean-Maurice Lemoine, qui a arrêté la boulangerie, Éric Bleuzy a pris la présidence des boulangers de la Seine-Saint-Denis. Il va m'accompagner pendant trois ans avant que je me présente à la présidence, car je ne suis pas encore prêt. Jusque-là, je serai administrateur. Cela me laissera du temps pour convaincre de futurs adhérents dans le département, et travailler pour davantage valoriser le fait-maison. C'est la clef pour défendre l'artisanat. »



CLASSEMENT CHEFS D'ENTREPRISE

1	Haithem BEN HAJ YAHIA	L'atelier des gourmands	201, rue Pierre Brossolette 93160 NOISY-LE-GRAND
2	Mokhta CHAMAKH	Le fournil de la gare	5, av. Anatole France 93600 AULNAY-SOUS-BOIS
3	Baptiste et Maxime SOHIER	Maison Sohier	2, Allée Christophe Colomb 93160 NOISY-LE-GRAND
4	Moussa CHAMAKH	Les délices de Sevran	69, Bld Westinghouse 93270 SEVRAN
5	Axel HOURI	La collective de l'Épi dor	91, av. de Verdun 93330 NEUILLY-SUR-MARNE
6	Clément PONCET et Lucia DOS RAMOS TELMO	Telmo-Poncet	70, rue Jean Mermo 93110 ROSNY-SOUS-BOIS
7	Mohammed AIT CHABAN	Boulangerie Aulnay	2, rue Jules Princet 93600 AULNAY-SOUS-BOIS
8	Rafik BEN BAKKAR	La tradition	39, route d'Aulnay 93140 BONDY
9	Abdallah HBILA Abdallah	La fournée parisienne	127, rue de Paris 93100 MONTREUIL-SOUS-BOIS
10	Frédéric HAUDRECHY	Lina	28, av. Gabriel Péri 93160 NOISY-LE-GRAND



* * * CLASSEMENT SALARIÉS

1	Ali DAGOUIG	Tangarfa	70, avenue Anatole France 93140 BONDY
2	Christophe MAYLAND	Atelier des artistes branly	73, bld Edouard Branly 93230 ROMAINVILLE
3	Abdelaziz BEN ADDI	Tangarfa	70, avenue Anatole France 93140 BONDY
4	Naoufel AOUDI	L'atelier des gourmands	201, rue Pierre Brossolette 93160 NOISY-LE-GRAND
5	Claude LECLERC	Aux délices de Marion	139, rue de Paris 93260 LES LILAS
6	Nathan BALDINHO	Telmo-Poncet	70, rue Jean Mermoz 93110 ROSNY-SOUS-BOIS
7	Kasboufkader COULIBALY	Atelier des artistes Aulnay	2, place du Gal Leclerc 93600 AULNAY-SOUS-BOIS
8	Samir BRAHIM	L'atelier des gourmands	201, rue Pierre Brossolette 93160 NOISY-LE-GRAND
9	Nesrine BOUHDA	La rose de Villemomble	180, Grande Rue 93250 VILLEMOMBLE
10	Faouzi BEN ARFA	La tradition	39, route d'Aulnay 93140 BONDY

* * * CLASSEMENT APPRENTIS

1	Traoré LASSANA	Tangarfa	70, avenue Anatole France 93140 BONDY
2	Théo MARTINEZ	La collective de l'Épi d'or	91, av. de Verdun 93330 NEUILLY-SUR-MARNE
3	Lyvia TAMI	Maison Sohier	2, Allée Christophe Colomb 93160 NOISY-LE-GRAND



Partenaire du concours du Meilleur Flan d'Île de France 2025



Crème pâtissière à chaud Super ancet

Permet de réaliser des pâtisseries
et viennoiseries

- pur beurre
- à la vanille Bourbon



Téléchargez la 2^e édition de notre
Cahier de Recettes consacré aux
Flans et ses déclinaisons sur
www.condifa.fr





Concours du meilleur flan d'Île-de-France

RÉSERVÉ AUX ADHÉRENTS / UNE INSCRIPTION PAR ENTREPRISE

**Dépôt le mardi 3 juin 2025 entre 11h et 13h
au Syndicat des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris - 7 quai d'Anjou 75004 PARIS.**

Date limite d'inscription : vendredi 23 mai 2025

Un lot de 2 flans identiques par entreprise.

La remise des prix aura lieu le vendredi 6 juin à 15h.

Règlement

Article 1

L'Épiphanie, association régie par les dispositions de la loi du 1^{er} juillet 1901 et du décret du 16 août 1901 ayant son siège 7 quai d'Anjou 75004 Paris, organise le 7^e concours du meilleur flan d'Île-de-France, le mardi 3 juin 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, de la Fédération de la boulangerie-pâtisserie de l'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines et de la Maison de la boulangerie de la Seine-et-Marne, 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 d'Île-de-France uniquement. Sont invités à participer deux concurrents par école sous réserve que leurs apprentis effectuent leur apprentissage chez un artisan-boulangier code APE 1071C. L'inscription est gratuite pour les écoles.

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 vendredi 23 mai 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 vendredi 23 mai 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 vendredi 23 mai 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 flans.)

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 2 flans identiques présenté dans un emballage anonyme sans décor ni inscription. Tout produit qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir.**

Le dépôt s'effectuera entre 11h et 13h, au-delà de ces horaires, aucun lot de flans ne sera admis.



PARTENAIRE OFFICIEL

CONCOURS



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

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

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

Un numéro d'ordre sera attribué à chaque lot de flans par la SASU Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, commissaire de justice à Paris, par l'apposition d'un ticket portant un numéro. **Seul le commissaire de justice aura connaissance de l'identité des participants qui ne sera connue qu'à l'issue du concours lors du dépouillement des résultats.**

Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros.

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

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

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de flans 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

Le diamètre de chaque flan sera de 18 cm, sa hauteur sera de 4 cm (tolérance de 1cm en plus ou en moins soit entre 3 cm et 5 cm) et sa pâte sera libre. Tout lot de flans ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminé d'office sous le contrôle de l'huissier de justice présent.

Grille de notation :

Aspect.....	25 points
Cuisson	25 points
Textures	25 points
Goût	25 points
Total	100 points

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

Article 6 : le jury

Le jury sera composé de professionnels et de gastronomes **sans lien de parenté avec les concurrents**. Les membres du jury sont convoqués à 14h, les flans 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 flans et établiront les notes selon le barème ci-dessus. Chaque jury a sa propre grille de notation et fixe ses notes.

À l'issue des dégustations, les notes seront comptabilisées. Le classement des numéros gagnants permettra de dévoiler l'identité de ces derniers. Le commissaire de justice établira alors un procès-verbal de constat de résultats.

Article 7 : la publicité autour du classement

Le classement attribué à la suite de ce concours consacrera la qualité des produits présentés, pour une année.

Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année (2025) et la place obtenue dans le palmarès.

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

Article 8

Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 9

Le gagnant 2025, chef d'entreprise ou gérant, ne pourra concourir pendant trois années consécutives. Les gagnants 2024, 2023 et 2022 ne peuvent pas participer à cette édition.

Le gagnant au titre d'une année considérée sera membre de droit du jury l'année suivante s'il le souhaite.

Au gagnant, sera remis une vitrophanie « lauriers ». Les 3 premiers classés Chefs d'entreprise et les 3 premiers classés Apprentis recevront une coupe d'une valeur maximale de 20€.

Les 13 finalistes (10 chefs d'entreprise et 3 apprentis) recevront un diplôme ainsi que des sacs cadeaux offerts par nos partenaires.

La liste des 13 lauréats sera publiée dans *La Boulangerie Française*, sur le site internet www.boulangersdugrandparis.com et sur les réseaux sociaux : Facebook [@boulangersparis](https://www.facebook.com/boulangersparis), Instagram [@boulangersdugrandparis](https://www.instagram.com/boulangersdugrandparis), et LinkedIn [@boulangers-du-grandparis](https://www.linkedin.com/company/boulangers-du-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 : vendredi 23 mai 2025
- Bulletin d'inscription à remplir et à déposer au siège de L'Épiphanie ou envoyer par courrier posté daté du 23 mai 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 €
- Par Chèque bancaire à l'ordre de L'Épiphanie - 7, quai d'Anjou 75004 PARIS
- Ou par virement bancaire : IBAN : FR76 1010 7002 1000 0399 844 - Code BIC : BREDFRPPXXX - Motif du virement : Flan + votre nom



La transmission des savoir-faire : la pérennité de nos métiers

Dans le monde de la boulangerie-pâtisserie, la transmission des savoir-faire est bien plus qu'une simple tradition : c'est un pilier essentiel pour l'avenir de nos métiers artisanaux. Pour en parler, rien de mieux que les principaux concernés : artisans-boulangers, apprentis et écoles. Un trio gagnant pour une dynamique nécessaire.

Pour beaucoup, la boulangerie-pâtisserie est une affaire de famille. Ainsi, Maxime Taranne (boulangerie Alexine, Paris 10^e) a toujours su qu'il suivrait les traces de son père, Jean-Paul Taranne, malgré les tentatives de ses deux parents de le décourager. « *D'aussi longtemps que je me souviens, j'ai toujours aimé cette activité. Je n'ai jamais cherché à vouloir faire autre chose* », explique cet ancien Compagnon du devoir.



Alexandre Planchais, Estévan Gérard et Maxime Taranne



Jean-Paul Taranne et Corinne Azouaou

La passion avant tout

Cette passion est aussi le point de départ de parcours riches en apprentissages et en défis. « C'est elle qui va vous faire accepter les gros horaires, développer cette exigence et cette rigueur indispensables dans nos métiers », explique Jean-Paul Taranne (boulangerie Le Fournil gourmand à Noisy-le-Grand, 93). Mais « la transmission, c'est aussi une question d'honnêteté. Cela ne sert à rien de minimiser le travail et l'engagement nécessaires ou d'enjoliver les journées. Au contraire, mieux on explique, moins il y a de mauvaises surprises... », insiste ce boulanger expérimenté et multi-primé.

Ses débuts ? « J'allais le dimanche matin à la boulangerie à côté de chez nous, faire des essais, vers 12-13 ans et j'ai su que c'était ce que je voulais faire. Il faut dire que je suis né dans une famille de boulangers... Le métier de la boulangerie, je l'ai donc vu de près dès mon plus jeune âge. La curiosité m'a toujours guidé et c'est une activité qui évolue, donc ça m'a plu, n'aimant pas la monotonie. L'envie de bien faire, voire de toujours mieux faire m'ont porté même si on se trompe parfois. Je passais des heures et des heures à refaire, à essayer... Curieusement, nous sommes trois frères, sur les trois, à la vingtaine, j'étais le seul à vouloir me mettre à mon compte. Or, mes deux frères se sont installés avant moi, je suis donc resté ouvrier longtemps. C'est la rencontre avec mon actuelle associée, Corinne, qui m'a décidé à franchir ce cap sur... les conseils de mon fils qui voyait lui aussi que j'avancerais en âge ! ».

Suzanne Lopes (boulangerie La Renaissance, à Châtillon, 92), sacrée 1^{re} au Concours du meilleur sandwich du Grand Paris 2025, a aussi grandi dans une famille de boulangers. La transmission familiale, elle connaît, même si dès l'âge de 13-14 ans elle travaillait tous les week-end chez d'autres boulangers que ses parents. Néanmoins, ces derniers « ont été une grande source d'inspiration avec certaines exigences pour montrer l'exemple ».

Anibal Lopes, son père, s'est installé à 28 ans, après avoir connu seulement 2 employeurs « contrairement aux jeunes d'aujourd'hui qui cavalent partout. Les CV à rallonge sur 6 ou 7 ans d'expérience m'étonnent toujours un peu. À l'inverse, j'aurais aimé que ma fille Suzanne fasse son apprentissage chez des confrères, avec d'autres idées, une vision différente des choses. Aujourd'hui, elle m'apporte une sérénité dans le travail ; je sais pouvoir compter sur elle. Malgré son jeune âge, elle suit, elle prend les postes manquants. Quand on est boulanger-pâtissier, on doit savoir tout faire. »



Famille Lopes (Sophie, Suzanne, Anibal)



MOULINS
Dumée

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



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

Souad Indrenmouche (B&S boulangeries, Paris et Alfortville) est pâtissière de formation. Basé sur un apprentissage progressif et un objectif clairement identifié dès ses débuts, son parcours montre que la maîtrise des savoir-faire s'acquiert avant tout par l'expérience : « *J'ai appris petit à petit le pain, le snacking et la viennoiserie* ». À la question d'un mentor qui l'aurait guidée, elle répond catégoriquement : « *Pour ma part, c'est ma détermination qui m'a aidée. Je n'ai pas vraiment eu de modèle qui m'ait inspirée* ». Aujourd'hui patronne, elle apprécie les candidats motivés et passionnés : « *On cherche plutôt des personnes qui veulent absolument faire ce métier par conviction* ». Preuve d'un bon casting : une de ses apprenti(e)s, Sokona Gary, a été classée 1^{re} du Trophée de la pâtisserie du Grand Paris 2025, dans sa catégorie.

« *On a compris dès les premiers jours que Sokona était très efficace, qu'elle était rigoureuse et avait de belles qualités. On l'a donc beaucoup encouragée, on lui a donné du temps pour faire les choses, des moyens... Mes recettes demandent un travail important et je sais que ce n'est pas toujours évident. Les apprentis sont une aide pour nous et pour ma part, je les embauche presque tous après leur apprentissage.* »

La boulangerie-pâtisserie : plus qu'une envie, un choix de vie

Chez les apprentis, le talent peut se déceler assez tôt – ce qui enchante les boulangers – et l'envie des jeunes de continuer dépend fortement de l'accompagnement professionnel.



TournemainConsult
Organisme de formation

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

Formez-vous aux métiers de bouche avec nous.

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

*Formations diplômantes

EN SAVOIR PLUS



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

Quid de l'enseignement des métiers de la boulangerie-pâtisserie dans les écoles ?

Réponses de Nicolas Guilbault, responsable des formateurs de l'EPMT



Quels sont les principaux défis rencontrés lors de la transmission des savoir-faire aux futurs boulangers pâtisseries ?

Ils sont nombreux et pour n'en citer que deux, je dirais que le manque de temps est problématique pour expliquer toutes les techniques, les corriger et les refaire durant l'année, qui passe très vite. Par ailleurs, la pénurie de main d'œuvre en entreprise peut avoir comme conséquence de lâcher trop vite les apprentis dans le monde professionnel avec une grande productivité demandée alors qu'ils ne sont pas encore prêts.

Les programmes de formation évoluent-ils pour répondre aux besoins actuels du secteur de la boulangerie ?

Les formations en un an sont de plus en plus présentes. Les jeunes préparent souvent, en premier lieu, un diplôme de pâtisserie avant de suivre un cursus, en un an, dédié spécifiquement à la boulangerie. J'observe que les jeunes font de plus en plus d'études et se spécialisent davantage.

Les jeunes sont-ils sensibilisés à l'importance de la transmission du métier de boulanger-pâtissier ?

Tout à fait. Ils sont régulièrement mobilisés pour montrer leurs savoir-faire et faire connaître le métier au public, lors de diverses manifestations (avec notre formateur qui les accompagne), mais aussi pour représenter l'école à la région Île-de-France, au Salon de l'agriculture et bien sûr, à la Fête du pain.



Nicolas Roquais (Boulangeries Magali) et une partie de ses apprentis

Clara Vandewoude, 1^{re} du classement du Meilleur croissant au beurre du Grand Paris 2024, catégorie Apprenti, finaliste au MAF cette année et en apprentissage chez Jean-Michel Carton, s'est découvert une passion pour la boulangerie grâce au fondateur de la Maison Carton (Paris 10^e), alors que petite, elle penchait pour la pâtisserie et visait des études de... cinéma. « Je n'évoluais pas du tout dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie. Mais un jour, ma mère m'a demandé

de faire un choix entre le lycée général ou ma passion : c'était la pâtisserie. J'ai intégré Ferrandi et maintenant, j'espère passer mon BP en boulangerie dans un an ».

L'apprentissage : un échange mutuel

L'apprentissage est un processus d'échange où les jeunes apportent autant qu'ils reçoivent. Bien que valorisant l'envie et la motivation des apprentis, Jean-Michel Carton



Le froid en toute confiance

Notre offre multiproduit et de service couvre l'ensemble de vos besoins en température dirigée pour le transport, le stockage et la mise en avant de vos produits.



Une durée de location flexible



Un réseau d'agences de proximité



Des offres adaptées à votre activité



Un service clés en main



Chiffres clés

300 000

entreprises

seront à transmettre dans
les 10 prochaines années

(Source : CMA France)



32%

des apprentis en France



sont formés par les entreprises artisanales,
preuve de l'importance du rôle des artisans
boulangers pâtisseries dans l'éducation
et l'apprentissage.

(Source : Observatoire
de l'alternance, édition 2021)

62%

des communes

ne disposent d'aucun commerce,
et donc de boulangerie-pâtisserie

(Source : Insee)



explique la nécessité de leur transmettre des compétences complètes. « Leur apprendre ce qu'est une société, la gestion du personnel... est essentiel. Vous pouvez fabriquer le meilleur produit du monde, mais si vous n'êtes pas bon en gestion, votre affaire ne va pas durer ! Je trouve que les écoles ne les sensibilisent pas assez au monde et aux problématiques de l'entreprise », explique l'entrepreneur dynamique qui incarne la troisième génération de boulangers dans sa famille. Mais « ce qui est bien aussi, c'est que les jeunes nous challengent, nous apportent une autre vision des choses... et c'est important pour nous de ne pas s'enfermer dans nos façons de faire », précise-il.

Maxime Taranne voit aussi la formation comme un échange mutuel et il l'a vécu lui-même : « La transmission, c'est le partage. Tous les patrons que j'ai eus m'ont toujours communiqué ce qu'ils savaient sur leur entreprise, sur le métier. Ce que je sais aussi aujourd'hui, c'est qu'il faut laisser les jeunes se tromper, apprendre de leurs erreurs, expérimenter... ».

Et être raisonnable : « prendre trop d'apprentis peut être compliqué car ils ont besoin qu'on passe du temps avec eux, et c'est normal. Ce qui est beau, c'est de voir ces jeunes s'épanouir. Mais c'est à nous de les motiver, de les faire sortir de leur réserve et surtout, de valoriser ce qu'ils font. Par exemple, nous avons mis en avant (affiche dans la vitrine, vidéo Instagram...) les résultats d'Estévan Gérard, un

de nos apprentis, qui a remporté le 1^{er} Prix de la Galette aux amandes du Grand Paris en 2025 et obtenu la 3^e place du concours du sandwich du Grand Paris 2025 dans sa catégorie. En plus, cela plaît aux clients de voir que les jeunes de notre boulangerie font du bon travail ».

Transmettre son savoir-faire est aussi une responsabilité dans nos métiers qui s'apprennent bien souvent par l'apprentissage. Pour Nicolas Roquais (boulangerie Magali, Paris 11^e), qui pourtant n'est pas passé par l'apprentissage, c'est un plaisir de former la jeune génération. « À la base, j'aime vraiment transmettre. Je pense qu'on fait ce métier par amour ; donc transmettre, c'est déjà super », même s'il insiste sur « l'importance de former les jeunes avec patience et exigence, en leur montrant correctement les gestes et en les encourageant à prendre leur temps. Le 'bien faire' d'abord, la vitesse viendra ensuite ».

Et d'insister : « L'apprentissage, ce n'est pas que demander quelque chose, c'est aimer montrer ce qu'on sait faire à d'autres. Si vous aimez montrer et expliquer, derrière vous aurez toujours un vrai retour ; et ça, pour moi, c'est une réussite. Les profils des apprentis sont très différents, avec parfois des parcours de vie compliqués, des mineurs sans leurs parents. Il y a aussi une part d'éducation dans notre approche. Le plus important pour moi est que les apprentis restent dans notre métier.

“

**C'est important de
former les apprentis,
parce que c'est eux
qui reprendront nos
boulangeries un jour.**

Souad Indrenmouche



Souad Idrenmouche entourée de sa pâtissière et de son apprentie

Aujourd'hui, une dizaine de mes salariés ont effectué leur apprentissage chez moi. Ils sont donc en totale adéquation avec ce qu'on fait. »

Même son de cloche chez Souad Idrenmouche, qui forme elle-même des apprentis : « Les trois premiers mois, c'est dur. Mais après, ils deviennent intéressants. Si on prend un apprenti de 16 ans, il faut absolument être patient. Sinon, ce n'est pas la peine. »

L'évolution des formations

Pour Clara Vandewoude, ce métier est une formation continue. L'enseignement ne s'arrête donc pas à l'école ; l'apprentissage sur le terrain est essentiel pour progresser. « Jean-Michel m'a motivée et m'a montré ce dont j'étais capable. Ce type d'expérience est déterminant dans un parcours. » En effet, Jean-Michel Carton accompagne Clara dans sa carrière, en la soutenant dans ses participations aux concours, en fêtant ses résultats et en mettant en avant ses récompenses.

En passe de s'installer à son compte, Suzanne Lopes rappelle elle-aussi l'intérêt de l'expérience pratique dans l'apprentissage du métier. Selon elle, « les jeunes apprennent véritablement sur le terrain, et l'école ne peut leur offrir qu'une base théorique ».

Pourtant, les écoles l'assurent, les formations évoluent pour être au plus proche des attentes des jeunes et des besoins des professionnels (lire interview de Nicolas Guilbault page 18).

L'importance de former aussi à la vente

La vente est un aspect souvent négligé mais crucial de la boulangerie-pâtisserie. Catherine Picquenard, formatrice pour le CTM Vente mis en place au Syndicat des Boulangers du Grand Paris, tient à valoriser cette formation pour donner aux jeunes les compétences nécessaires : « La vente en boulangerie-pâtisserie a longtemps été dénigrée alors que

Crèmerie

Épicerie

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

c'est un vrai un métier, c'est même un métier compliqué ». Pour elle, la formation CTM Vente est un atout. « Formés, les jeunes peuvent aussi plus facilement négocier leur salaire » et donc... se projeter.

Cette formation CTM Vente est utile à tous : vendeurs actuels, futurs vendeurs mais aussi aux boulangers-pâtisseries qui confient « leurs produits à des personnes qui doivent connaître ce qu'ils vendent et savoir interagir avec les clients ».

Ce dernier point n'est pas négligeable. En effet, les vendeurs sont les principaux contacts avec les clients et former des apprentis pour cette activité liée à la première impression que l'on peut se faire de la boulangerie peut poser question. Néanmoins, Nicolas Roquais, par exemple, forme à la vente et ne le regrette pas, « même si pour la vente, on doit être encore plus exigeants, plus méticuleux, impliquer les responsables de boutiques. Là encore, on est là pour leur apprendre, leur expliquer qu'ils doivent garder le moral à la suite de remarques de 3 clients mécontents ou agressifs sur les 500 qu'ils ont servis. La difficulté est aussi d'avoir un profil qui correspond bien. En production, c'est moins compliqué ; en vente, vous interagissez avec tout le monde, équipe et clients. Aujourd'hui, trois personnes à la vente ont fait leur apprentissage chez nous, et sont restées ».

Pour Jean-Michel Carton, gagnant du meilleur croissant au beurre du Grand Paris 2022, pas de doute : « La vente est un vrai travail, avec notamment l'installation et la mise en avant des produits... Et ça, ça se transmet aussi ».



Jean-Michel Carton & Clara Vandewoude



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

— +X —

BANQUE POPULAIRE RIVES DE PARIS
01 58 06 15 56*

— +X —

BRED BANQUE POPULAIRE
01 41 74 50 58*

— +X —

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.orias.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.



► Énergie

Sécurisez vos prochains contrats !

Depuis bientôt 2 ans, le Syndicat a négocié avec ENGIE Entreprises & Collectivités un contrat aux conditions qui n'ont pas d'équivalents et qui rencontre un très fort succès :

- Extension du tarif heures creuses inédit qui tire vers le bas le coût global (20h à 8h + 48h chaque week-end) ;
- Pas de variations saisonnières des tarifs ;
- Pas de répercussion de l'Arenh (mécanisme jusqu'à fin 2025) ou autres révisions tarifaires en cours de contrat (seuls impacts restants : les taxes. Pensez à bénéficier de réductions de la TICFE ou du TURPE avec une puissance souscrite optimale).

Les artisans boulangers manifestent un regain d'intérêt pour ce contrat, compte tenu des actualités et l'importance à sécuriser son approvisionnement d'énergie pour les années à venir.

En effet, le marché a été relativement bon début 2025 mais le Syndicat surveille de près ses évolutions et les facteurs de variations afin d'éviter que les boulangers se retrouvent seuls lors du renouvellement de leurs contrats à des moments peu favorables.

En raison des informations qui nous sont parvenues (perspective des pouvoirs publics et des fournisseurs), nous relançons le procédé de groupement d'achat avec des mandats donnés au Syndicat pour être sûr d'être réactif par rapport aux évolutions du marché. Si les conditions contractuelles sont prénégociées, les tarifs dépendent du moment choisi pour conclure !

Adhérents, vous avez déjà un contrat jusqu'au 31 décembre 2026 (échéance harmonisée) et vous souhaitez le renouveler jusqu'au 31 décembre 2028 pour éviter des risques d'instabilités ?

Un mail va vous être adressé vous proposant un renouvellement avec les modalités simplifiées (plus nécessaire de retourner vos données PDL, etc. mais uniquement un mandat pour que le Syndicat gère le renouvellement de votre contrat).

Vous souhaitez souscrire à ce contrat (offre réservée aux adhérents) ?

• **Adhérents** : Contactez-nous dès maintenant pour mettre en place un contrat prenant effet suivant l'échéance de votre contrat actuel jusqu'au 31 décembre 2028.

• **Non-adhérents** : Devenez adhérent en vous rendant sur notre site www.boulangersdugrandparis.com rubrique Adhérer en ligne.

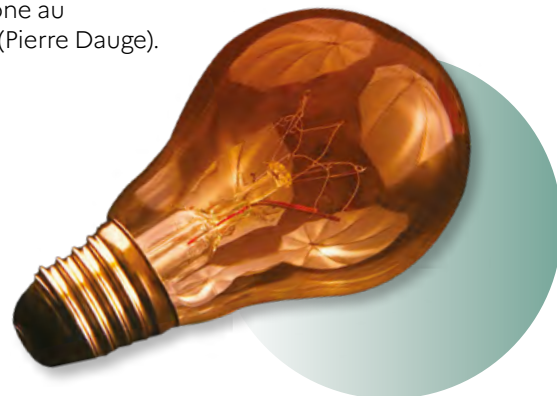
Un mail sera adressé à tous les artisans boulangers qui souhaitent nous confier la conclusion d'un contrat prénégocié ; contrat qui prendra effet à compter de l'échéance de votre contrat actuel jusqu'au 31 décembre 2028.

Si vous ne recevez pas une proposition par mail dans les semaines à venir, contactez-nous en précisant vos coordonnées notamment votre mail à jour :

crise.energie@boulangerie75.org

ou par téléphone au

01 43 25 36 16 (Pierre Dauge).



 **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)



Régime Social du Dirigeant

Quel statut pour votre protection ?

Le choix du régime social du dirigeant est crucial pour sa protection sociale et ses cotisations. Chaque cas est unique et un accompagnement personnalisé est fortement conseillé selon vos statuts et vos objectifs.

Quelles sont vos options selon votre type de société ?

Régime Général (Assimilé Salarié)	Régime des Indépendants (TNS)
Applicable aux dirigeants de : • SAS/SASU : Président et dirigeants. • SARL : Gérants minoritaires ou égalitaires.	Applicable aux : • Gérants majoritaires de SARL. • Entrepreneurs individuels (EI, EURL). • Associés de SNC.
Protection sociale : ► Couverture similaire à celle des salariés (retraite, santé, prévoyance, mutuelle). ► Pas d'assurance chômage. Cotisations sociales : Plus élevées qu'au régime des indépendants, soit environ 90 % des revenus nets (soit pour 2 000 € net perçu, environ 1 800 € de cotisations sociales URSSAF, retraite, mutuelle, prévoyance).	Protection sociale : ► Bonne couverture pour la santé et la retraite. ► Moins complète que le régime général (prévoyance et arrêt maladie souvent moins avantageux). Cotisations sociales : Environ 45 % des revenus nets, généralement moins élevées que pour les assimilés salariés (soit pour 2 000 € net perçu, environ 900 € de cotisations URSSAF et retraite uniquement). Il convient d'envisager des complémentaires facultatives afin d'améliorer la couverture (santé, prévoyance, retraites).

Comment choisir ?

Le choix du régime dépend de votre société, mais aussi de vos **besoins personnels** :

- Vous privilégiez les **économies de cotisations** ? Le régime TNS est plus avantageux.
- Vous souhaitez une **meilleure couverture sociale** ? Le régime général est plus protecteur.

En résumé : Le régime général permet une affiliation à la même mutuelle et la même prévoyance que les salariés de la société. Le régime TNS oblige à prendre des contrats complémentaires de mutuelle et prévoyance mais permet également des offres plus personnalisées selon les besoins spécifiques.

Et le conjoint dans tout ça ?

Le choix du statut juridique du conjoint du chef d'entreprise et son régime social est essentiel. Il doit se faire en fonction de plusieurs critères :

- L'implication du conjoint dans l'entreprise.
- Le niveau de protection sociale souhaité.

- Les capacités financières de l'entreprise pour supporter un salaire et des charges sociales.
- La stratégie à long terme en termes de patrimoine et de gestion.

Trois options principales existent : **conjoint collaborateur**, **conjoint salarié** et **conjoint associé**. Chacune présente des spécificités et des conséquences différentes en matière de protection sociale et de droits.

- **Le conjoint collaborateur** : un statut souple mais sans rémunération. Il est réservé aux conjoints des entrepreneurs individuels et des gérants majoritaires de SARL. Il implique une participation active sans percevoir de salaire.
- **Le conjoint salarié** : une sécurité accrue mais un coût plus élevé. Il s'applique lorsque le conjoint travaille dans l'entreprise avec un contrat de travail et une rémunération.
- **Le conjoint associé** : un choix stratégique pour partager le capital. Il est envisageable si le conjoint détient une partie des parts de l'entreprise, notamment dans les sociétés (SARL, SAS).



Critères	Conjoint Collaborateur	Conjoint Associé	Conjoint Salarié
Situation matrimoniale exigée	Marié, pacsé ou en concubinage avec le chef d'entreprise		
Statuts autorisés du chef d'entreprise	EI, EURL, gérant associé unique EURL, gérant associé majoritaire SARL/SELARL	Dirigeant SARL/SELARL, SAS, SNC, EI (hors micro-entreprise), EURL, gérant associé majoritaire SARL	EI, EURL, dirigeant de société (SARL, EURL, SAS, SASU)
Durée acceptée par statut	5 ans max (puis nécessité d'opter pour l'un des deux autres statuts)	Pas de durée maximale	Pas de durée maximale
Conditions d'accès au statut de conjoint	Travaille régulièrement, non rémunéré, non associé	Travaille régulièrement, détient des parts sociales	Travaille régulièrement, signé un CDD ou CDI, salaire $\geq$ SMC
Pouvoirs du conjoint dans l'entreprise	Peux effectuer les actes de gestion courante	Peux effectuer les actes de gestion courante. Droit de vote aux assemblées générales	Subordonné au chef d'entreprise, pas d'actes de gestion, pas la signature bancaire
Rémunération du conjoint	Pas de rémunération	Dividendes	Salaire $\geq$ SMC (selon convention collective)
Protection sociale - Maladie-maternité	Régime générale de la Sécurité sociale		
Protection sociale - Retraite	Affiliation au régime des artisans/commerçants		Affiliation au régime général de la Sécurité sociale
Droit au chômage du conjoint	Pas d'assurance chômage.		Droit à l'assurance chômage (si accepté par France Travail)
Régime fiscal du conjoint	Sans objet	Idem chef d'entreprise	Imposé à l'IR dans la catégorie des traitements et salaires

Merci à notre partenaire, le Cabinet Opéra & Associés, pour ces explications très claires. Pour rappel, votre expert-comptable doit être votre partenaire du quotidien. Il a pour mission de vous accompagner personnellement afin d'optimiser la gestion de votre entreprise tout en assurant la protection de votre conjoint(e). N'hésitez pas à le solliciter !



matburo



CAISSES AUTOMATIQUES



Nouveau : Nos monnayeurs sont maintenant compatibles avec la majorité des logiciels de caisse boulangeries
Maintenance 100% maison par nos techniciens

📞 MATBURO 01.43.43.20.73



► Social

Le Fonds d'Action Sociale en boulangerie artisanale : un soutien pour les boulangers et leurs salariés

Dans le secteur de la boulangerie artisanale, le Fonds d'Action Sociale (FAS) joue un rôle clé en apportant une aide précieuse aux artisans boulangers, pâtisseries et à leurs salariés en difficulté.

Ce dispositif est indispensable pour préserver le tissu artisanal et soutenir notre profession face aux aléas économiques et personnels.

Quelles aides sont disponibles ?

- Aides financières en cas de difficultés (baisse d'activité, maladie, accident...)
- Soutien aux salariés en cas d'événements personnels compliqués (divorce, décès d'un proche, handicap...)
- Aide au logement (avance de loyer, caution...)
- Soutien en cas d'accident du travail ou d'arrêt maladie prolongé
- Aides pour la formation et l'évolution professionnelle

Qui peut en bénéficier ?

Les boulangers pâtisseries artisans et leurs salariés peuvent faire une demande sous certaines conditions de ressources ou de situation.

Quels sont les organismes à contacter ?

- La mutuelle Medecis, si vous êtes chef d'entreprise et que vous bénéficiez d'un PER, Medecis peut couvrir les difficultés financières ponctuelles significatives, maladies ou accident rendant votre activité difficile, décès soudain d'un proche pour lequel vous devez engager des frais d'obsèques, intempéries...

Comment en bénéficier ? Prendre contact avec le service Adhérents au : 01 47 27 20 20 ou par mail à serviceadherents@mutuelle-medecis.com qui vous aidera à constituer le dossier.

EXEMPLE MÉDICIS

« La rue où se trouve notre boulangerie est fermée pour travaux, son chiffre d'affaires baisse. »

► Medecis pourra proposer la prise en charge de la cotisation sur le mois en question, voire verser une aide forfaitaire si la situation est jugée compliquée.



- La complémentaire santé AG2R LA MONDIALE peut couvrir une partie des dépenses de santé, restant à votre charge après l'intervention de la Sécurité sociale et du régime complémentaire. Ce fonds peut être sollicité à la suite d'un important reste à charge lié à un accident grave, une hospitalisation de longue durée, des dépassements d'honoraires, des actes dentaires élevés ou une longue maladie.

Comment en bénéficier ? Complétez et retournez le formulaire de demande d'intervention sociale, disponible sur <https://www.ag2ramondiale.fr/conventions-collectives-nationales/ccn-boulangerie-artisanale> (rubrique Action Sociale), à l'adresse indiquée sur le formulaire, accompagné des pièces justificatives demandées et d'un courrier à l'attention des membres de la Commission paritaire, expliquant et motivant cette demande.

EXEMPLE AG2R LA MONDIALE

- Pâtissier dans la boulangerie depuis 2015, marié, 3 enfants à charge.
 - Il perçoit un salaire mensuel net de 1 532,84 €.
 - Il a dû se faire arracher des dents il y a 8 ans. N'ayant pas les moyens pour des implants, il a opté pour 2 prothèses amovibles qui ne tiennent pas. Monsieur doit se faire poser des implants.
 - Détail de la facture : 24 365,92 €
 - Régime frais de santé : 3 611,48 €
 - Reste à charge : 20 754,44 €
- Accord du CNBPF : 19 716 €



N'hésitez pas à contacter le Syndicat si vous avez des questions.



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

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

► Trophée

Quali'Vie : valoriser l'engagement en faveur du bien-être au travail



Le Trophée Quali'Vie récompense les entreprises de proximité de moins de 20 salariés qui mettent en place des initiatives concrètes pour améliorer la qualité de vie et les conditions de travail de leurs collaborateurs.

Mis en place par l'U2P et les Commissions Paritaires Régionales Interprofessionnelles de l'Artisanat (CPRIA), cette distinction met en lumière les efforts des entreprises artisanales, commerciales et libérales qui, malgré des ressources limitées, se montrent souvent pionnières en matière d'innovation sociale.

L'objectif du Trophée est de valoriser les actions significatives menées sur une période de cinq ans avant le dépôt de candidature. Celles-ci peuvent porter sur divers domaines tels que la santé au travail, le développement professionnel, le climat social, l'égalité professionnelle, l'organisation du travail ou encore le management. Chaque année, trois entreprises par région sont sélectionnées.

Pour l'édition 2025, les candidatures sont désormais ouvertes. Les entreprises intéressées peuvent soumettre leur dossier en ligne sur www.trophee-qualivie.fr/candidatez avant le 31 juillet 2025.



Les lauréats bénéficieront d'une visibilité renforcée et d'une reconnaissance pour leur engagement en faveur du bien-être au travail. Le premier lauréat de chaque région recevra une récompense de 1 000 €, et les trois entreprises distinguées profiteront d'une mise en avant médiatique à travers des articles de presse et diverses communications.

“

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

médicis
Votre mutuelle retraite
Groupe malakoff humanis



► Outil

Pack Hygiène : les bonnes pratiques en boulangerie

Réalisé par le Syndicat des Boulangers du Grand Paris et Soverial, le Pack Hygiène, appelé aussi guide de bonnes pratiques d'hygiène, a été créé pour répondre aux exigences actuelles de la réglementation et les règles d'hygiène élémentaires.

Il retrace notamment les obligations des artisans boulangers en matière de matériel, milieu de travail, méthode de travail, main d'œuvre, matières premières, affichages obligatoires...

Le Pack Hygiène complet et les affichages obligatoires sont à retrouver dans votre espace adhérent, www.boulangersdugrandparis.com rubrique Prévention des Risques.

Pour toute question, vérification de vos installations... n'hésitez pas à contacter directement Olivier Abafour, entreprise Soverial, au 07 61 14 80 00.



► Outil

Nouveau Pack Social pour les artisans boulangers

Conçu il y a une vingtaine d'années par le Syndicat, le Pack Social rassemble les informations essentielles en matière sociale pour les artisans boulangers.

Son objectif : répondre aux questions les plus courantes et accompagner les professionnels dans ce domaine avec des modèles indispensables (affichages et documents obligatoires) ainsi que les documents pratiques et les liens utiles pour les artisans boulangers dans la mise en œuvre du droit social.

À l'occasion d'une refonte graphique complète, le juriste du Syndicat – Pierre Dauge – a entièrement repensé le Pack Social en ajoutant une partie concernant les prises en charge d'AG2R LA MONDIALE (liens directs vers les formulaires dédiés).

Il est désormais accessible à tous les adhérents en téléchargement sur notre site Internet www.boulangersdugrandparis.com, rubrique Droit social.

Toutefois, compte tenu de la complexité et de l'évolution permanente de la réglementation sociale, ce pack ne peut évidemment regrouper l'ensemble des informations en la matière.

Pour des informations complémentaires, nous vous recommandons de consulter :

- Le Guide Pratique du Syndicat ;
- Notre site internet www.boulangersdugrandparis.com ;
- Le Syndicat ou un avocat spécialisé en droit social.

Pour une gestion sociale conforme et efficace, nous vous invitons à consulter régulièrement les ressources du Syndicat et à solliciter un accompagnement si nécessaire.

Une équipe dynamique au service des
artisans boulangers-pâtisseries



experts&associés

Ensemble, pilotons votre entreprise !

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

M. Daniel MROCZKO

Expert-comptable – Commissaire aux comptes

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

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



► Achats

Des avantages exclusifs pour les boulangers !

Depuis fin 2024, tous les adhérents du Syndicat des Boulangers du Grand Paris ont accès à une centrale d'achats et à une plateforme de réductions pour leurs dépenses professionnelles et personnelles.



Ce service, inclus dans votre adhésion et sans frais supplémentaires, offre :

- Des avantages pour **votre entreprise** : Réalisez des économies importantes sur vos frais généraux et vos achats professionnels, avec des réductions allant jusqu'à -70 % chez SFR Business ou -29 % chez Peugeot, soit en moyenne 23 % d'économies sur vos factures ;
- Des avantages pour vous et votre famille **et vos salariés** : Profitez de remises exclusives sur vos vacances, loisirs et sorties culturelles, pouvant représenter jusqu'à 1 000 € de pouvoir d'achat supplémentaire par an et par bénéficiaire.

Rendez-vous sur www.boulangerie-avantages.fr

Si vous n'avez pas reçu votre numéro personnel d'accès, veuillez contacter Adeline Chazelle par mail : achazelle@boulangerie75.org en indiquant le nom de votre société, vos coordonnées complètes et votre numéro SIRET.

NICOLAS FOUCHÉ Avocat - Médiateur

Spécialiste boulangeries

15 rue de Turin 75008 Paris
Tel : (+33-1) 42 93 74 74
Mob : (+33-6) 63 19 72 72
nicolas.fouche@partnerslegal.fr

- Contentieux de l'énergie
- Entreprises en difficulté
- Droit des Affaires
- Négociation



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

CABEX
L'EXPERTISE COMPTABLE
HAUTE FIDÉLITÉ

cabex-boulangerie.fr

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

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

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

BLOB

Ariane SIC-SIC
Emmanuelle LEFEVRE
Avocats à la Cour

Droit du travail et de la Sécurité sociale (conseil et contentieux)
Droit de la copropriété

53, rue Claude Lorrain 75016 PARIS
06 63 99 06 58
a.sicsic-avocat@orange.fr

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



Vendeur	Nom de l'acquéreur	Adresse	Nom du cabinet	Possession
SARL AUX DELICES DE MONTREUIL Abdallah THAMRI	SAS MAYSSA Abdallah THAMRI	39 boulevard Vaillant Couturier 93100 MONTREUIL	Maître BOUCHARA 61 avenue de la Grande Armée 75016 PARIS	24/01/2025
SAS BOULANGERIE BK Mona BARKAOUI	SARL RBBH Ramzi BELHADJ	36 rue de la Courneuve 93300 AUBERVILLIERS	GRISONI ET ASSOCIES 35 rue Bajon 75008 PARIS	01/02/2025
SARL RADI Abderrahmane RADI	SAS SAM TOU Abdelouahed TOUADDI	23 rue de Bretagne 92600 ASNIERES SUR SEINE	Maître MOUTAWAKEL 7 avenue Gourgaud 75017 PARIS	01/03/2025
SAS LA PRESTIGIEUSE DE MONTROUGE Taha KAKAL	SAS LIVITA Charlotte RECORBET	22 place Jean Jaurès 92120 MONTROUGE	Maître HADAD TAIEB 51 rue de Paris 94220 CHARENTON-LE-PONT	01/03/2025
SAS TOP SUCRÉ Laurent PITORSON	SAS RF PATISserie Foued RAMDANE	38 avenue Franklin Roosevelt 94300 VINCENNES	Maître GONDARD 36 avenue des Ternes 75017 PARIS	03/03/2025

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-associés.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
Généralistes 1837 - 1840 - 1845 - 1846 - 1847 - 1848 - 1849

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 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



DÉCOUVREZ LE PROGRAMME

2025 de

L'ACADÉMIE

l'école des MOULINS FAMILIAUX

ET INSCRIVEZ-VOUS
DIRECTEMENT EN LIGNE SUR

www.academiedesmoulins.com



**LES MOULINS
FAMILIAUX**

MEUNIER DEPUIS 1903





Les frères Bourgeois en 1920



130 ans d'histoire... et toujours la même passion pour l'artisanat !

Cette année, notre entreprise célèbre un **anniversaire** qui nous tient particulièrement à cœur : ses **130 ans d'existence**. Quatre générations se sont succédé, animées par la même passion et fidèles à un engagement fort :

« être convaincu que le boulanger est garant du pain de qualité et du lien social dans les villages et les quartiers de nos villes ».

Cet état d'esprit précieux fait notre différence et notre fierté depuis 1895.



Les appareils à cylindres montés
au moulin de Couargis en 1905



Le régulateur à boules au moulin
de Couargis



Nouvelles meules de pierre
installées à Verdelot
en 2024