

IBF

La Boulangerie Française

DEPUIS 1908

N° 504



OCTOBRE 2025

La boulangerie, un commerce qui se réinvente



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



L'exigence
au service
de l'inclusion

NOUVEAU !


LIVENDO®

Crème de Levain

Épeautre

- ✓ Une odeur légère de noisette
- ✓ Un goût agréable sans acidité trop marquée
- ✓ Une mie « douce » et moins marquée que sur une base seigle



> Nos techniciens du Baking Center™ sont à votre disposition pour vous aider à une utilisation optimale de Crème de Levain Épeautre.

Stéphane MANACH - 06 89 29 83 36 - s.manach@lesaffre.com

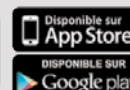
Lionel TULPIN - 06 72 56 27 65 - l.tulpin@lesaffre.com



LESAFFRE PANIFICATION FRANCE

103, rue Jean Jaurès - 94704 Maisons-Alfort Cedex
Email : info.lesaffrefrance@lesaffre.com - www.lesaffre.fr

INSCRIVEZ-VOUS
SUR NOTREAPPLI



SOMMAIRE

AGENDA

► JEUDI 16 OCTOBRE

Concours du Meilleur Artisan Boulangier des Hauts-de-Seine (MAB 92)

Remise des prix le mercredi 5 novembre
à 19h CMA du 92
17 bis, rue des Venets – Nanterre

► DU 29 OCTOBRE AU 2 NOVEMBRE

Salon du Chocolat

Porte de Versailles – 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

► DU 18 AU 21 JANVIER 2026

Salon SIRHA Bake & Snack

Porte de Versailles – Paris



Concours

Rappel : Trophée du Meilleur Artisan Boulanger
des Hauts-de-Seine 4

Un timbre à l'odeur de croissant 4

Concours du meilleur pain de campagne Bio
d'Île-de-France 5

Concours de la meilleure tarte aux pommes
d'Île-de-France 8



Dossier

La boulangerie, un commerce qui se réinvente 11



À la une

La boulangerie artisanale met son exigence
au service de l'inclusion 18



Entreprise

L'utilitaire électrique, un choix malin 22

Aide « Prévention chutes » 24

Certificat Q18 et vérification des installations électriques 25

Recrudescence des nuisibles à Paris 25

Nouvelle signalétique fumeurs / non-fumeurs 26

Licenciement et rupture 27

Droits renforcés pour les salariés en parcours
de PMA ou d'adoption 27

Inaptitude et impossibilité de reclassement 28



Gérances & Cessions

Cessions 29



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, Boullier,
Eury, Gosselin, Pailliet, 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 Hazelle, France
Delory • Crédits photos : ©iStock, ©La Boulangerie Française,
©France Delory, ©Adeline Hazelle, © @desprezmarie.studio-
lbmcourcelles, ©Mosaic, ©Forum Design • 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



@boulangers-du-grandparis



@boulangersdugrandparis



► Rappel (réservé aux adhérents)

Trophée du Meilleur Artisan Boulangier des Hauts-de-Seine

Dépôt le jeudi 16 octobre 2025 entre 12h et 14h
à la Mairie de La Garenne-Colombes : 68, boulevard
de la République 92250 La Garenne-Colombes.

Date limite d'inscription : samedi 11 octobre à 17h
au siège du GAB 92, M. Cosnuau Joël, 9 rue Charles
Duport, 92270 Bois-Colombes ou courrier posté
daté du samedi 11 octobre 2025. Possibilité égale-
ment de s'inscrire sur place le jeudi 16 octobre 2025.

Catégorie Employeur : un lot de 2 baguettes de
tradition française, un lot de 2 pains de campagne et
un lot de 3 croissants par participant.

Catégorie Salarié : un lot de 2 baguettes de tradition
française.

Catégorie Apprentis : un lot de 2 baguettes de tradi-
tion française.

La remise des prix aura lieu à la Chambre des Métiers
et de l'Artisanat des Hauts-de-Seine (17 bis, rue des
Venets, 92000 Nanterre) le mercredi 5 novembre
2025 à 19h.

► Un timbre à l'odeur de croissant

Depuis le 8 octobre 2025, La Poste propose
un timbre inédit : un timbre odorant à l'effigie
du croissant au beurre, emblème de la
boulangerie française.

Créé par Frédérique Vernillet et imprimé en
héliogravure, ce timbre au parfum de viennoiserie
est tiré à 594 000 exemplaires.

En vente au prix de 2,10€ l'unité.



TOUT BEURRE

Compagnon des artisans,
s'engager à vos côtés pour réussir vos recettes



QUALITÉ



SERVICE

Un bon produit commence par
de bonnes matières premières.



PRIX

Tout Beurre, fournisseur en matières premières
Boulangerie & Restauration

www.toutbeurre.fr - 01.34.11.43.00 - service.client@toutbeurre.fr



Le pain bio, le pain dont on n'a pas fini de parler

Nouveau nom, nouvelle forme de pain, nouveaux enjeux... la 14^e édition du concours du pain Bio d'Île-de-France est placée sous le signe du changement, du challenge et de la reconnaissance.

Cette année, le concours change de nom et devient le concours du meilleur pain de campagne Bio d'Île-de-France. La raison ? Le lancement de la catégorie « pain de campagne » au concours général agricole (Salon International de l'Agriculture). Aussi, être aligné sur le concours national « pain de campagne bio », inédit et prévu début 2026 était essentiel. En cas de victoire, le boulanger sera récompensé au concours général agricole. « Aussi incroyable que cela paraisse, beaucoup de produits étaient primés au concours général agricole mais pas le pain. C'est donc une aubaine pour notre profession. L'impact pour les boulangers certifiés bio sera incroyable. Pour le lauréat, ce sera une notoriété nationale assurée et l'opportunité de valoriser son travail », se réjouit Franck Thomasse, président du Syndicat des boulangers du Grand Paris. « On ne peut qu'être ravis de ces futures retombées médiatiques et commerciales grâce à cette vitrine exceptionnelle. En tant que consommateurs, nous sommes nombreux à choisir des produits primés au concours général agricole. Avec le pain, ce sera une très belle reconnaissance de notre métier ».

En attendant, sur les 64 candidats inscrits à l'édition 2025, 51 ont pu déposer leurs deux pains identiques. Les candidats ont beau être concurrents, c'est l'esprit de famille qui marque... et l'âge des boulangers participants : « Beaucoup ont moins de 30 ans, et certains sont déjà multiprimés. L'avenir leur appartient et la profession s'appuie sur eux pour la transmission des savoir-faire », rappelle Franck Thomasse.

Bio et bon

Des savoir-faire qui ne sont peut-être pas assez valorisés, notamment concernant le bio. « Il faut avoir en tête que la certification bio est assez coûteuse, entre 300 et 400€. Cette dépense, souvent perçue comme un frein, peut aussi être envisagée comme un investissement pour une plus grande reconnaissance », rassure le Président.

Pour les candidats, le bio ne fait pas de doute. Ainsi, chez Basile Fourmont (Des Racines et du Pain à Clamart), grand gagnant de cette édition après une 4^e place en 2024, les pains spéciaux sont tous bio : « On met en avant cette gamme de produits travaillés avec du levain, avec plus de goût, une plus longue conservation ». Après quelques ajustements liés au poids, à la taille et à la forme demandés, le jeune boulanger multirécompensé a manifestement fait les bons choix, même si « c'est un peu difficile de savoir ce qu'aiment les différents jurés. Certains apprécient le goût du levain, d'autres vont surtout être séduits par l'alvéolage, certains jettent leur dévolu sur une croûte assez épaisse... ».





CONCOURS



« Le pain de campagne bio, c'est l'histoire d'une farine vivante, issue de blés sélectionnés pour leur qualité et leur diversité. Les moutures sont pensées pour révéler le caractère unique du grain, afin que les boulangers puissent façonner un pain rustique, digeste, au goût authentique. »

Association des meuniers d'Île-de-France



“ J'utilise mon propre levain que j'ai repris de mon prédécesseur. Ce levain a une quinzaine d'années. C'est aussi une forme de transmission.

Basile Fourmont, 1^{er}

Qui dit bon pain, dit levain ?

Le choix du levain, dur ou liquide, a une forte incidence sur le pain. « J'utilise mon propre levain que j'ai repris de mon prédécesseur. Ce levain a une quinzaine d'années. C'est aussi une forme de transmission », explique Basile Fourmont.

Pour Olivier Boudot, chef enseignant en boulangerie (Institut Le Cordon Bleu à Paris), Champion d'Europe, et juré pour ce concours, « la différence majeure réside dans le type de levain utilisé : le levain dur, plus exigeant en maîtrise, influence vraiment le goût et la texture du pain. Mais c'est surtout la cuisson qui prime : une caramélisation optimale des sucres est essentielle ».

Zouhair Byadi (Atelier de la Maison Ferry à Meulan-en-Yvelines) qui a remporté, cette année, le concours national de la meilleure baguette de tradition française, assure qu'un bon pain est une alchimie réussie : « Le pain du concours est issu de ma production réalisée avec des farines de blé ancien. Un bon pain, c'est un beau visuel, une odeur alléchante, un bon volume, une belle mie bien grasse, un vrai croustillant. Et la cuisson joue beaucoup. Un concours, c'est un challenge ! ».

Un challenge qui est très apprécié. Il en est ainsi notamment pour Estelle et Benjamin Vigreux (Boulangeries Graine) qui ont remporté l'édition 2021, se sont classés 3^e en 2023 et 2^e cette année. « Les concours, c'est le goût du défi, cela motive les équipes. Et c'est valorisant de montrer nos résultats aux clients. Cela procure une plus grande crédibilité, donne un gage de qualité ».

Le saviez-vous ?

En 2023, la consommation de pain bio a augmenté de 12 % en France, avec 1 boulangerie sur 10 proposant du pain bio. Source : l'Agence Bio.

Transmission et formation : des points communs entre la boulangerie artisanale et le Service Militaire Volontaire (SMV)

Témoignages du Général Vincent Alexandre, Commandant le service militaire volontaire, et Valentin Salvador, volontaire expert (VE), tous deux membres du jury.

« On ne naît pas boulanger mais on le devient à travers une formation qui est sans doute faite de patience, de persévérance. Ces qualités se retrouvent au sein du SMV qui accompagne des jeunes en rupture, leur offrant des repères et des compétences. Environ 50% des volontaires du SMV s'orientent d'ailleurs vers l'artisanat, un secteur en quête de personnes qualifiées. Les armées, comme les boulangers, cultivent un esprit de corps et une identité forte, ancrés dans des valeurs partagées, et les traditions maintiennent nos identités. Former, transmettre et intégrer sont au cœur de notre mission, comme chez les artisans-boulangers. Être juré sur ce concours a été extrêmement intéressant. »

– Vincent Alexandre



« La boulangerie, c'est une grande famille. Après mon SMV, j'aimerais retourner dans le civil et trouver un emploi, maintenant que j'ai acquis une plus grande confiance en moi. Les sensations liées à la boulangerie, à la pratique, me manquent... »

– Valentin Salvador



“ Les concours, c’est le goût du défi, cela motive les équipes. Et c’est valorisant de montrer nos résultats aux clients. Cela procure une plus grande crédibilité, donne un gage de qualité.

Estelle et Benjamin Vigreux, 2^e



Les pains de campagne lauréats 2025

* * * CLASSEMENT CHEFS D'ENTREPRISE

1	Basile FOURMONT	Des Racines et du Pain	1, place du Panorama 92140 CLAMART
2	Benjamin VIGREUX	Graine	120, rue de Bagnolet 75020 PARIS
3	Alidina BRYAN	Maison La Craquante	71, avenue de la République 91230 MONTGERON
4	Jean-Paul TARANNE	Le Fournil Gourmand	181, rue Pierre Brossolette 93160 NOISY-LE-GRAND
5	Alexandre PLANCHAIS et Cathy ROHR	Boulangerie Alexine	40, rue Lepic 75018 PARIS
6	Guillaume FELEZ	Boulangerie Façon	162, avenue Ledru-Rollin 75011 PARIS
7	Lionel BONNAMY	La Fabrique aux Gourmandises	82, rue de l'Amiral Mouchez 75014 PARIS
8	Colette WILWERT	Boulangerie Pâtisserie Colette	10, place du Général de Gaulle 78580 MAULE
9	Maxime RAÏMI	La Mauvaise Herbe	103, avenue de Saint-Ouen 75017 PARIS
10	Lionel ODIC	Les Délices de Pasteur	37, boulevard Pasteur 75015 PARIS

* * * CLASSEMENT APPRENTIS

1	Joseph CARLIER	EPMT	La Lune des Moissons 75018 PARIS
2	Levana ATTIAS	EBP	Land & Monkeys 75011 PARIS
3	Aminata BAMBA	CAMPUS BOBIGNY	Land & Monkeys 75011 PARIS

Boulangers,
concentrez-vous
sur l'essentiel.

Facilitez votre quotidien,
soyez accompagné toute l'année.

Gestion du social
Paie, Contrat,
Litige

Sécurisez votre création
Prévisionnel, Financement,
Investissement

Conseil spécifique
Croissance, Cession,
Transmission

Accompagnement personnalisé
Compta, Juridique,
Expertise



OPÉRA &
ASSOCIÉS
PARTAGEONS NOS TALENTS

Votre Expert-Comptable,
partenaire de votre création gourmande

268

BOULANGERIES
accompagnées
en 2024

1422

BOULANGERIES
Depuis 12 ans

4

ASSOCIÉS
Paulo FARIA
Vincent LECLERE
Stéphane FINORE
Nicolas ZIÉ-MÉ



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



RÉSERVÉ AUX ADHÉRENTS

Dépôt le mardi 4 novembre 2025 entre 11h et 13h au Syndicat des Boulangers du Grand Paris : 7, quai d'Anjou 75004 PARIS.

Un seul lot de deux tartes aux pommes identiques par entreprise.
Aucune inscription le jour du concours.

Date limite d'inscription : mardi 28 octobre 2025.

La remise des prix aura lieu le vendredi 7 novembre 2025 à 15h au Syndicat des Boulangers du Grand Paris : 7, quai d'Anjou 75004 PARIS.

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 17^e concours de la meilleure tarte aux pommes d'Île-de-France le mardi 4 novembre 2025 dans les locaux du Syndicat des Boulangers du Grand Paris, 7 quai d'Anjou 75004 Paris.

Article 2

Sont admis à participer les adhérents du Syndicat des Boulangers 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 stage 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 mardi 28 octobre 2025. Les inscriptions peuvent se

faire directement au siège de l'association L'Épiphanie, par courrier postal (cachet de la Poste faisant foi) ou en ligne (mail daté du mardi 28 octobre 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 la date du mardi 28 octobre 2025 et aucune inscription ne sera possible le jour du concours, sur place.

Le droit d'inscription restera dans tous les cas acquis par l'association L'Épiphanie. (inscription tardive, non adhérent, non présentation des tartes aux pommes.) 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 deux tartes aux pommes présenté dans deux boîtes anonymes sans décor ni inscription. Tout lot 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 tartes aux pommes ne sera admis.

Les concurrents joindront à leur dépôt **obligatoirement** sous peine de refus de leur lot de **deux tartes aux pommes identiques une enveloppe non cachetée contenant les informations suivantes** : Nom, prénom,

adresse de la boulangerie, numéros de téléphone fixe et mobile et nom commercial de l'entreprise.

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

Le dépôt sera fait sous le contrôle de la SASU Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, commissaire de justice par l'apposition d'un numéro d'ordre attribué à chaque lot de 2 tartes aux pommes. **Seul le commissaire de justice et la personne chargée de la saisie des notes du concours auront connaissance de l'identité des participants, identité 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.

Dans le cas où les tartes aux pommes sont fabriquées par un salarié de l'entreprise, il représente l'entreprise de son employeur en participant au concours.

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de deux tartes aux pommes identiques 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

Chaque tarte aux pommes devra répondre aux caractéristiques suivantes :

- **Diamètre : 20 cm avec une tolérance de plus ou moins 10 % soit entre 18 et 22 cm.**
- **Composition : exclusivement de pommes, sous toutes ses formes (cubes, tranches, quartiers...).**
- **Toutes les pâtes sont admises ainsi que toute composition ou appareil divers.**
- **Les tartes tatin sont acceptées.**

Chaque lot de tartes aux pommes identiques devra être dans deux boîtes anonymes sans décor ni distinction nominative. Tout lot de tartes aux pommes ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminé d'office sous le contrôle du commissaire de justice présent.

Grille de notation :

Présentation	20 points
Goût de la pâte	20 points
Cuisson de l'ensemble	20 points
Harmonie gustative	20 points
Tenue à la coupe	20 points
Soit une note sur	100 points

Préalablement au jugement des critères présentés ci-dessus, le jury **aura accès à la présentation des tartes aux pommes non coupées.**

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 tartes aux pommes ayant été mises en place auparavant de manière aléatoire. Ils seront répartis et assis par table de 6 pour la

dégustation, procéderont à la dégustation des tartes aux pommes 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 enregistrées par la personne en charge de la saisie. Celle-ci procédera, en collaboration avec le commissaire de justice, à l'établissement du classement des numéros gagnants et à la révélation de leur identité. Un procès-verbal de constat des résultats sera ensuite dressé par le commissaire de justice.**

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 pour aucune de ses boulangeries. **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 vitrophonie « 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 Instagram @boulangersdugrandparis, et LinkedIn @BoulangersduGrandParis et sur les magazines départementaux et leurs réseaux sociaux respectifs.

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

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Date limite d'inscription : mardi 28 octobre 2025
- Bulletin d'inscription à remplir et à déposer au siège de l'association L'Épiphanie (7, quai d'Anjou 75004 Paris) ou envoyer par courrier posté daté du mardi 28 octobre 2025.
- Possibilité de s'inscrire directement en ligne en joignant une preuve de virement : <https://boulangersdugrandparis.com/formations-concours/>

Boulangerie :	Adresse de la boulangerie :
N° de code à 6 chiffres :	
N° de SIRET :	Code Postal :
Nom du chef d'entreprise :	Ville :
Prénom du chef d'entreprise :	N° de tél. de la boulangerie :
Nom commercial de la boulangerie :	N° de mobile du chef d'entreprise :
.....	E-mail :

DROIT D'INSCRIPTION

- 30€ par participant
- Par chèque bancaire à l'ordre de l'association L'Épiphanie.
- Ou par virement bancaire :
IBAN : FR76 1010 7002 1000 1201 0399 844
Code BIC : BREDFRPPXXX
Motif du virement : Tarte + votre nom



EXPLIQUER, PRATIQUER, RECOMMENCER TRANSMETTRE EST NOTRE MÉTIER

L'École Bourgeois Frères, centre de formation des Moulin Bourgeois, est située à Verdelot, en Seine-et-Marne. Elle partage avec le moulin des valeurs de qualité, d'accompagnement et de fait maison. Certifiée Quallopi, l'École propose deux gammes distinctes :

LES ATELIERS

Des apprentissages,
pour les clients et prospects
Moulin Bourgeois

LES FORMATIONS

Des techniques à forte valeur ajoutée,
finançables par les fonds de formation

Pour en savoir plus : ecolebourgeoisfreres.com





La boulangerie, un commerce qui se réinvente

La boulangerie n'est plus seulement un lieu de passage où l'on achète son pain quotidien. Elle s'affirme désormais comme un espace de vie, un lieu de convivialité, voire un véritable salon urbain. Face à cette évolution des attentes, certains artisans ont choisi de repenser entièrement leurs boutiques, mêlant fonctionnalité, esthétique et bien-être au travail. La boulangerie ose une nouvelle scénographie pour le bonheur de tous, consommateurs et équipes.

Boulangerie Carton - Paris 10^e - ©Mosaïc

Aménagement des boulangeries : les tendances qui séduisent et fidélisent

Dans un secteur aussi traditionnel que dynamique, les boulangeries doivent sans cesse se réinventer pour répondre aux attentes évolutives des consommateurs. Entre authenticité, expérience et fluidité, l'aménagement des espaces de vente – côté vendeurs comme côté clients – devient un levier stratégique pour attirer, séduire et fidéliser. Explications.

Quel que soit le domaine d'activité, l'authenticité et l'expérience n'ont jamais été autant mises en avant... Signe que le niveau d'exigence des consommateurs évolue ? Pour leurs achats, y compris en boulangerie, ils plébiscitent les espaces qui reflètent l'artisanat et la transparence. Selon une étude de l'IFOP pour la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, 52 % des Français préfèrent acheter leur pain dans une boulangerie artisanale, et 59 % des achats sont motivés par la qualité supérieure perçue dans ces enseignes. En effet, « *les clients ne veulent plus d'une expérience standardisée, mais d'un lieu qui raconte une histoire, qui met en avant le savoir-faire et les produits locaux* », explique le cabinet Gira Conseil, spécialiste des tendances alimentaires.

Pour cela, la vitrine reste un outil clé : 21 % des consommateurs semblent en effet la préférer à toute autre forme de communication (d'après une étude publiée dans le *Livre Blanc - Comment réaliser des vitrines belles et innovantes ?*, 2018). Elle doit donc être à minima alléchante et captiver en un clin d'œil grâce à des couleurs, des lumières et une disposition des produits qui guident le regard. Chez les consommateurs français, pas de doute : ils sont 76 % à dire qu'ils « *prêtent particulièrement attention à la vitrine et au merchandising* ».

Le saviez-vous ?

75 % des Français sont prêts à dépenser plus ou à être plus fidèles après une bonne expérience.

Source : Observatoire des Services Clients, 2023.



Maison Bergeron - Paris 7^e – ©Mosaïc

“ *L'authenticité est la première raison de choix d'une boulangerie.* ”

Cabinet Gira Conseil

d'une boutique avant de se faire une idée » (source POPAI, association professionnelle internationale représentant les acteurs du marketing et de la publicité sur le lieu de vente). Ainsi, décorer sa vitrine de manière dynamique, créative et



Boulangerie Magali - Saint-Mandé (94) – ©Mosaïc



en fonction des saisons ou des fêtes attire l'attention, crée un attachement émotionnel et permet de se distinguer, en termes d'identité. Les artisans boulangers l'ont bien compris : certaines vitrines sont absolument superbes !

Séquence émotion

Cela est sans compter le besoin expérientiel, de plus en plus recherché dans un monde de moins en moins connecté au réel. Ainsi, des espaces accueillants sont très appréciés des consommateurs ; pour preuve, le nombre croissant de coins « *coffee shop* » intégrés aux boulangeries. L'intérêt ? Permettre aux clients de savourer les produits et l'instant, et aux boulangers d'augmenter leur chiffre d'affaires ; c'est ce qu'on appelle « *la consommation expérientielle* ».

Les espaces de détente en points de vente ne se contentent pas d'optimiser le temps passé en magasin : ils transforment l'acte d'achat en expérience sociale et sensorielle, renforçant ainsi le sentiment d'appartenance et la fidélité des clients envers les commerces de proximité. L'aménagement d'espaces conviviaux crée donc un lien affectif entre le client et l'enseigne, un lien d'autant plus facile à générer que la circulation au sein de la boutique a été bien conçue. L'Observatoire Fiducial l'explique ainsi : « *Un espace bien organisé réduit le stress des clients et améliore leur expérience* ». Cette dernière permet de différencier les boulangeries artisanales et de les rendre incontournables.

“ Une boutique accueillante et fonctionnelle, cela se voit !

Forum Design



La Boulangerie Méditerranéenne - Paris 17°

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.onias.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.



Comment booster son chiffre d'affaires et le bien-être des équipes ?

Modernisation, ergonomie, rentabilité...
Les artisans boulangers ont besoin de solutions sur mesure pour transformer leur boutique en un lieu accueillant pour les clients et optimisé pour leurs équipes. Ainsi, refaire sa boulangerie n'est plus une question de look, mais de performance.

Nous sommes loin des boulangeries pleines de miettes et aux étagères remplies d'objets de décoration d'un autre temps. Aujourd'hui, les attentes des consommateurs, comme celles des équipes en boulangerie, ont évolué avec des demandes notables : lieu agréable, accueil sympathique, produits valorisés, pénibilité diminuée, agencement permettant la fluidité des gestes... Réaménager sa boulangerie est donc devenu un investissement stratégique.

« Un boulanger fait d'abord sa boutique pour augmenter son chiffre d'affaires », explique Louise Poirier, qui a repris Forum Design, entreprise spécialisée en agencement, il y a quelques années. En effet, face aux nouvelles habitudes de travail des consommateurs (télétravail, snacking...), il est parfois utile de repenser sa boutique pour ne pas périlcliter. Même si beaucoup de boulangers y pensent, tous ne passent pas à l'acte : « C'est un gros investissement, donc il faut que la rentabilité suive », affirment les dirigeants de Mosaïc, cabinet d'architectes spécialisés en boulangerie-pâtisserie. Aussi, « notre rôle est de créer un outil de travail, pas juste une boutique. On construit un espace qui génère des ventes et facilite le quotidien ».



Maison Gosselin - Paris 7e



Boulangerie Magali
Paris 11e - ©Mosaïc

Combien ça coûte ?

Évidemment tout dépend du magasin et des attentes, chaque boutique étant unique avec ses propres caractéristiques. La façon de travailler du boulanger, s'il a besoin de beaucoup de froid et/ou d'espaces de restauration, sont des paramètres qui influent sur le coût.

Le choix de la durabilité est aussi une donnée importante : « Certains boulangers ont peur d'investir dans leur magasin quand d'autres franchissent le cap afin d'avoir une boutique à la hauteur de leurs produits », explique Mosaïc.

Des besoins variés selon les profils

Alors que les chaînes et franchises ont souvent une charte graphique à respecter, les artisans boulangers tiennent à leur propre style et surtout, connaissent leur marché. Ainsi, si la demande en traiteur ou snacking explose depuis le Covid, « refaire l'aménagement révolutionne les façons de travailler », rappelle Mosaïc. « Et, les habitudes des consommateurs évoluent : ils apprécient de plus en plus de pouvoir s'asseoir, de prendre leur temps... » Mais on ne peut pas pousser les murs ! Et c'est là que l'expertise des agenceurs et des architectes devient particulièrement intéressante : l'identification des besoins pour des propositions réalistes. « En centre-ville, les clients restent plus longtemps. On adapte l'aménagement en fonction des flux et des habitudes locales. Les espaces de restauration légère, comme les coffee shops intégrés, marchent très bien », observe Mosaïc. « En tant qu'agenceurs, nous proposons aux boulangers des solutions sur-mesure en fonction de l'espace disponible et de leurs besoins. ».



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



L'ergonomie, c'est la vie

La priorité absolue des boulangers entrepreneurs qui veulent faire peau neuve ou presque ? L'ergonomie pour favoriser cette fameuse QVT (Qualité de Vie au Travail). Comme le rappelle Louise Poirier, « une boutique, ça se travaille tout au long de la journée » ; autrement dit, tout doit avoir été conçu en amont pour une utilisation optimisée du lieu, quel que soit le moment. Même son de cloche chez Mosaïc : « Tout le mobilier est conçu afin d'être ergonomique pour les équipes de vente », et de facto éviter qu'elles ne se fatiguent inutilement. « Par exemple, on déconseille une vitrine de 1 mètre de chocolat si le boulanger n'en fabrique pas. En effet, il est plus intéressant de valoriser un produit fabriqué par le boulanger, produit dont la marge est maîtrisée ». Ainsi, chaque centimètre est pensé pour la présentation des produits et faciliter le travail des équipes.

Un nouvel agencement, synonyme de réussite ?

Il n'y a pas de secret : « Une bonne implantation est ce qui fait consommer. On place les produits phares à hauteur des yeux et on utilise des matériaux qui mettent en valeur les couleurs et les textures », expliquent les dirigeants de Mosaïc. Louise Poirier abonde : « Aujourd'hui, par exemple, on ramène les pains spéciaux et les gâteaux de voyage en comptoir pour favoriser la vente ». Et cela fonctionne puisqu'un artisan boulanger qui réaménage sa vitrine au niveau du comptoir pour mettre en avant ses fameux pains spéciaux peut a priori voir ses ventes sur cette gamme augmenter de 20 à 30%.

« Chaque magasin est conçu pour son artisan. On commence par analyser les flux de clients et les processus de travail. On étudie la circulation pour optimiser l'espace et éviter les goulots d'étranglement. On privilégie des matériaux solides et faciles à nettoyer, comme la pierre ou le carrelage. On s'adapte aux contraintes techniques, et surtout on conseille toujours en fonction de la rentabilité », précise Mosaïc.

Résultats ?

Un impact mesurable sur le chiffre d'affaires. Une augmentation minimale de 15% du CA après réaménagement est assurée, voire plus, selon les deux agences interviewées, Mosaïc et Forum Design. Sans oublier, côté RH, des employés plus épanouis.



Maison Carton - Paris 10^e - ©Mosaïc

En effet, « les équipes de fabrication sont fières de voir leurs produits mis en valeur. Et côté vente, on voit bien que les personnes prennent plus de plaisir à travailler », assure Mosaïc. Enfin, des clients qui reviennent : « Quand un réaménagement est réussi, les clients restent, consomment sur place, et parlent de la boulangerie autour d'eux », précise l'un des deux dirigeants de Mosaïc. Un bon aménagement, c'est comme un bon fournil : « ça doit être solide, fonctionnel, et s'adapter aux évolutions du métier ».

“ Notre force, c'est de comprendre le métier du boulanger. On ne leur impose rien : on leur explique les avantages et les inconvénients de chaque option.

Mosaïc

**ARCHITECTES DE
L'ARTISANAT,
nous concevons
des espaces
à la hauteur de
votre savoir-faire.**



MOSAÏC
CRÉATEUR
D'ESPACES



Un nouveau souffle pour les boutiques

Modernisation, optimisation des espaces, recherche d'une identité forte...

Les motivations pour faire de sa boutique un bel écrin pour les clients et les équipes sont multiples. Virginie Gaurin (boulangeries Stéphane Moa), David Batty (La Boulangerie Méditerranéenne) et Clément Gosselin (Maison Gosselin), trois chefs d'entreprise qui ont osé le grand saut, nous parlent de leurs choix.

Pour Virginie Gaurin, responsable de réseau des boulangeries Stéphane Moa, la décision de rénover, s'est imposée comme une évidence : « On avait une boutique qui avait 12 ans, était vieillissante et avait subi plusieurs dégâts des eaux ». Le réaménagement n'était donc pas un luxe, mais une nécessité pour redonner à la boulangerie tout son charme et toute son attractivité.

Le fondateur de La Boulangerie Méditerranéenne, David Batty, a repensé ses espaces pour incarner une vision précise : « Je voulais vraiment faire un lieu de vie plutôt qu'un lieu de passage ». Son ambition ? Créer un endroit hybride entre boulangerie, salon de thé et coffee shop, où les clients pourraient se poser, travailler ou simplement flâner. « Les gens ont envie de se faire plaisir à tout moment de la journée, pas seulement le matin en achetant une baguette », explique-t-il. Pour lui, la boulangerie doit être un espace généreux, chaleureux, presque familial.

“ La boulangerie est un lieu magique. Si on ne le modernise pas, on risque de perdre des clients.

David Batty, La Boulangerie Méditerranéenne

Clément Gosselin (Maison Gosselin) a, quant à lui, privilégié l'ergonomie et la fluidité. « L'objectif principal était que l'équipe ait plus de place pour travailler », souligne-t-il. Dans une boutique où l'espace était compté, chaque centimètre gagné avait son importance. « L'endroit où il y avait le moins de place mesurait 45cm. On est passé à 58cm, voire 1,20m prochainement ». Un détail qui change tout pour des équipes souvent contraintes de se croiser dans des conditions inconfortables.

Entre minimalisme et opulence

Les choix esthétiques et fonctionnels de ces trois chefs d'entreprise reflètent des philosophies radicalement différentes.

Chez Stéphane Moa, la simplicité et la modernité ont guidé le projet. « On a choisi un architecte qui nous a fait quelque chose de moderne, sans partir dans des délires financiers », précise Virginie Gaurin. Ainsi, bois naturel, verre et tons



Boulangerie Magali - Paris 11^e Voltaire – ©Mosaïc

“ Une belle boutique donne envie d'y entrer.

Virginie Gaurin,
responsable réseau des boulangeries Stéphane Moa (92)



Maison Thévenin - Paris 14^e – ©Mosaïc

clairs dominant, créant une ambiance lumineuse et épurée. « Maintenant, les clients nous disent : "Qu'est-ce qu'elle est belle, votre boutique !" », s'amuse-t-elle. Pourtant, le budget était serré, et la structure de la boutique n'a pas été modifiée.

C'est un mélange d'esthétique chinée et de convivialité assumée qu'a choisi David Batty, pour raconter un peu de son histoire et de ses origines. « Ce n'est quand même pas une brocante. C'est super joli ! », décrit-il. Canapés, vaisseliers ouverts, verres et couverts sont accessibles aux clients : « Les gens se servent eux-mêmes, ramènent leurs assiettes... Cela crée une ambiance unique, comme à la maison, mais en mieux ». Présentés sur des plateaux en céramique façonnés par une artisane locale, les produits abondent : « Je déteste les pâtisseries alignées comme des bijoux qu'on n'ose pas toucher. Chez nous, c'est l'inverse : la générosité prime ».

Clément Gosselin, qui a réouvert sa boutique début septembre après des travaux « pour remettre au goût du jour », a notamment opté pour la fonctionnalité. « On a inversé les codes : les vendeurs ne sont plus contre le mur, mais au centre, et les clients longent les vitrines pour guider l'achat et éviter l'errance », dévoile-t-il. C'est assez malin. Les matériaux – bois clair, acier, pierre – sont sobres, mais efficaces. « On ne voulait pas quelque chose de trop luxueux, pour ne pas faire fuir notre clientèle habituelle », précise-t-il.

“ Un espace agréable et fonctionnel est un espace où les équipes gagnent du temps et du confort.

Clément Gosselin, Maison Gosselin



Un avant/après saisissant

Pour Virginie Gaurin, pas de doute : le réaménagement a non seulement redonné un coup de jeune à l'espace, mais a aussi boosté la fréquentation. « On a vu revenir du monde, et des nouveaux clients sont devenus fidèles », se réjouit-elle.

Pour d'autres artisans, comme chez David Batty, la transformation a été encore plus radicale, grâce à des emplacements privilégiés. « À Montrouge, la terrasse donne sur les pelouses de la Mairie. À Courcelles, on a un espace deux fois plus grand, avec une trentaine de places à l'intérieur et une terrasse ». Le panier moyen, plutôt élevé (entre 10 et 14 euros), confirme l'adhésion des clients à son concept. « Les gens viennent pour le café,



Boulangerie Magali - Paris 11^e Voltaire – ©Mosaïc



Maison Lecorvasier - Vincennes (94)



mais repartent avec des viennoiseries, des pâtisseries, ou même un déjeuner », observe-t-il.

Au sein de la Maison Gosselin, on mesure également l'impact de la réorganisation spatiale sur le quotidien des équipes. « Avant, on perdait du temps à se croiser, à chercher les emballages... Maintenant, tout est optimisé ». Et d'insister sur l'efficacité : « On gagne du temps, on vend mieux, et les clients sont plus satisfaits ». La preuve ? « On vend autant de café que certains amis restaurateurs... ». La climatisation, les machines supplémentaires et les espaces de travail repensés ont aussi amélioré les conditions de travail. « En plus, l'équipe est contente : l'espace est beau, propre et agréable ».

Au-delà de l'esthétique...

Rénover une boulangerie n'est pas qu'une question de look. Tous le reconnaissent : le chiffre d'affaires a augmenté après la réfection de la boulangerie. De plus, pour beaucoup, la scénographie est aussi une question de pérennité et de diversité de la clientèle. Ainsi, le concept de David Batty séduit une clientèle variée : touristes, télétravailleurs, habitants du quartier avec lesquels son équipe essaie « de créer des liens. Les employés n'étant pas des vendeurs à la chaîne, mais des hôtes ».

La boulangerie, le nouveau lieu où il fait bon aller et travailler ? Plus que jamais !



ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

→ L'EMBALLAGE PARFAIT

Notre emballage **VISIODUNE®**



Durable



Look artisanal



Réduit le plastique



Éco Responsable

Un emballage **artisanal** qui révèle **votre savoir-faire**



Étiquetage intégré !

Notre emballeuse **Cérès Mini**

Compacte

Simple

Polyvalente

Vers notre site





La boulangerie artisanale met son exigence au service de l'inclusion

Chaleur des fours, réveils avant l'aube, gestes précis et charges lourdes... La boulangerie artisanale est un métier de passion, mais aussi d'endurance. Pour certaines personnes en situation de handicap, visibles ou invisibles, l'intégration professionnelle peut sembler un défi. Pourtant, le secteur évolue. Portée par des employeurs plus sensibilisés, des structures spécialisées et des dispositifs d'accompagnement adaptés, l'inclusion progresse dans les fournils comme dans les boutiques.

Celles et ceux qui choisissent ce métier malgré les obstacles le font par passion, mais aussi avec la volonté de montrer que l'adaptation est possible : postes aménagés, rythmes ajustés, entraides au sein des équipes. Entre exigence et solidarité, la boulangerie artisanale s'affirme de plus en plus comme un terrain d'inclusion où chaque talent peut trouver sa place.

La RQTH, une ouverture sur de nouvelles opportunités d'emploi

La Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), définie par l'article L.5213-1 du Code du travail, concerne « toute personne dont les possibilités d'obtenir ou de conserver un emploi sont effectivement réduites par suite de l'altération d'une ou plusieurs fonctions physique, sensorielle,

mentale ou psychique ». La demande s'effectue auprès de la MDPH (Maison Départementale des Personnes Handicapées) du département du domicile via un dossier comprenant notamment les formulaires Cerfa n°1569201 et n°1569501.

La RQTH permet aux salariés, dont les apprentis, de bénéficier de conditions de travail adaptées, d'un soutien financier pour l'entreprise et parfois du salarié et d'un accompagnement par des organismes spécialisés comme Cap Emploi ou AGEFIPH. « C'est un levier essentiel, car il donne un cadre officiel aux aménagements, autant pour l'entreprise que pour le salarié », souligne Cécilia Grard de Cap Emploi 75.

Entreprise, une contribution obligatoire

Depuis la loi du 10 juillet 1987, toute entreprise comptant au moins 20 Équivalents Temps Plein (ETP) doit employer au minimum 6% de travailleurs handicapés. En cas de non-respect de ce quota, l'employeur doit verser une contribution financière annuelle à l'AGEFIPH. Le respect de l'Obligation d'Emploi des Travailleurs Handicapés (OETH) se calcule chaque année en ETP. Tous les employeurs doivent déclarer leur situation annuellement. En cas de non-déclaration, une contribution forfaitaire est appliquée.

Le saviez-vous ?

Il existe 5 handicaps : handicap moteur, handicap sensoriel, maladies invalidantes, handicap mental et cognitif, handicap psychique.

Ces déclarations peuvent faire l'objet de contrôles afin de vérifier l'exactitude des effectifs et des dépenses engagées pour l'emploi de travailleurs handicapés.

Voici le calcul en cas de non-respect :

- Contribution pour les entreprises entre 20 et 250 salariés : $6 \times \text{smic horaire} \times 400$ (coefficient).
exemple : $6 \times 12,26\text{€} \times 400 = 29\,424\text{€}$
- Contribution pour les entreprises qui paient la contribution depuis plus de 3 ans : $6 \times \text{smic horaire} \times 1\,500$ (coefficient).

Les contributions financières liées au non-respect de ce quota peuvent être optimisées via :

- Embauche en intérim ou en freelance via une plateforme inclusion ;
- La participation au DuoDay (voir encadré ci-dessous) ;
- Dépenses déductibles pour les actions en faveur du handicap (dans la limite de 10% de la contribution).

DuoDay : une journée pour changer les regards

Le 20 novembre 2025, participez au DuoDay. Objectif : accueillir une personne en situation de handicap le temps d'une journée d'immersion à la découverte d'un métier. Une expérience qui sensibilise les équipes et révèle souvent des talents cachés.

Cette journée est gratuite et simple à mettre en place en déposant votre offre sur le site www.duoday.fr. Lorsque vous validez le profil de la personne que vous allez accueillir, une convention de stage est générée automatiquement.

Cap Emploi et AGEFIPH : les alliés des artisans

Recruter, intégrer et maintenir dans l'emploi des personnes en situation de handicap peut sembler complexe pour les entreprises, en particulier dans les métiers artisanaux comme la boulangerie-pâtisserie. Pourtant, des solutions existent. Des structures spécialisées comme Cap Emploi et l'AGEFIPH accompagnent les employeurs, les médecins du travail et les salariés à chaque étape, en apportant conseils, financements et soutien technique.

Cap Emploi : un partenaire clé pour les entreprises

Présent dans chaque département, Cap Emploi a pour mission de faciliter l'insertion et le maintien dans l'emploi des personnes handicapées. Ses interventions se déclinent en trois volets :

- 1. Insertion professionnelle** : accompagnement des demandeurs d'emploi et conseils pratiques aux employeurs ;
- 2. Maintien dans l'emploi** : étude des risques d'inaptitude à court terme en collaboration avec le médecin du travail, l'employeur et le salarié ;
- 3. Évolution professionnelle** : anticipation des risques d'inaptitude et préparation de reconversion lorsque cela s'avère nécessaire.

N'hésitez pas à contacter Cap Emploi si vous embauchez un travailleur handicapé. Les conseillers pourront vous accompagner dans vos démarches et vous mettre en lien avec l'AGEFIPH en fonction de vos besoins :

- Cap Emploi 75 : 01 44 52 40 60
- Cap Emploi 92 : 01 42 53 76 76
- Cap Emploi 93 : 01 48 19 88 60
- Cap Emploi 94 : 01 45 13 28 90



 **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)

L'AGEFIPH : des aides financières pour les entreprises

Il existe de nombreuses aides méconnues et disponibles pour une entreprise qui recrute une personne en situation de handicap :

- Aide à l'accueil, à l'intégration et à l'évolution professionnelle pour faciliter la prise de poste et l'évolution dans l'entreprise : jusqu'à 3 150 € pour financer des actions de sensibilisation, tutorat, coaching... ;
- Aides à l'embauche en apprentissage : 6 000 € + 900 €/an par l'AGEFIPH, avec un complément de 1 700 € pour deux ans. À noter qu'il n'y a pas de limite d'âge pour ce type de contrat, si le salarié est travailleur handicapé ;
- Aide à l'adaptation des situations de travail dont financement d'équipements ou aménagements spécifiques du poste. Elle peut couvrir interprétariat, logiciels spécifiques, matériel adapté, auxiliaire professionnel... : montant variable selon les besoins réels de compensation ;
- Aide liée à la Reconnaissance de la Lourdeur du Handicap (RLH) compense pour l'entreprise le surcoût durable lié au handicap : montant variable selon les besoins du salarié.

À noter que Cap Emploi et France Travail proposent un accompagnement au recrutement et à l'intégration, réalisent des études ergonomiques pour adapter les postes, et mobilisent des appuis spécifiques (handicap visuel, auditif, mental, psychique, cognitif ou lié à une maladie invalidante) afin de conseiller les entreprises et de sécuriser le parcours des salariés vers plus d'autonomie.

Retrouver toutes les aides de l'AGEFIPH



https://www.agefiph.fr/sites/default/files/medias/fichiers/2025-02/Metodia_Janvier_2025.pdf



« Il faut arrêter de voir le handicap comme une taxe. C'est une chance pour l'entreprise : la mixité apporte énormément à une équipe.

Alice Vasseur, de l'association Elles sont Food

Dans les CFA, un accompagnement sur-mesure

Dans les CFA, accueillir des jeunes en situation de handicap nécessite une approche personnalisée et bien structurée. Dans les centres de formations franciliens qui dispensent des formations en boulangerie-pâtisserie, environ 10 % des apprentis sont concernés chaque année. « 90 % des handicaps sont invisibles : troubles cognitifs, psychiques... Chaque apprenti a des besoins spécifiques. Nous construisons des aménagements sur mesure », explique Margaux Da Costa, responsable handicap à l'EPMT. Elle suit environ une centaine d'apprentis chaque année, assurant un accompagnement complet, de la constitution du dossier MDPH à la sensibilisation des entreprises partenaires.

« La majorité des handicaps ne se voient pas. Avant de recruter, demandez simplement si la personne a besoin d'un aménagement, et envisagez des temps partiels ou des horaires adaptés.

Éric Persello, de Cap Emploi 75

L'AGEFIPH peut financer au CFA jusqu'à 12 000 € par contrat pour les apprentis en situation de handicap. Toutefois, la loi impose aux CFA d'assurer la continuité de l'accueil jusqu'à la diplomation. « C'est au CFA de mettre en place les aménagements nécessaires et de veiller à ce que chaque étudiant suive sa formation dans de bonnes conditions. Nous conseillons également les entreprises pour l'accueil des jeunes, mais nous ne pouvons pas réaliser d'audits contrairement à l'AGEFIPH », précise Margaux Da Costa.

Pour les enseignants, cette évolution représente un véritable défi. « Il faut d'abord gagner la confiance des élèves et de leurs parents. Beaucoup de jeunes n'osent pas parler de leur situation. Notre rôle est de montrer l'exemple, d'être exigeants tout en restant à leurs côtés, explique Pierre Pawin, professeur de boulangerie au lycée Albert de Mun. Chaque année, j'essaie d'identifier des axes de travail permettant de faciliter l'apprentissage et l'organisation pour nos élèves. C'est prenant pour nous, mais aussi très stimulant. S'adapter peut-être compliqué, car nous ne sommes pas informés des situations individuelles des élèves sauf s'ils choisissent de nous en parler, le secret médical étant respecté. »

Pour organiser l'accompagnement, Magdala Caussimon du Lycée Albert de Mun nous partage les trois dispositifs mis en place :

- **PAI (Plan d'Accueil Individualisé)** : pour des problèmes de santé (allergies, épilepsie...) ;
- **PAP (Plan d'Accompagnement Personnalisé)** : pour des troubles des apprentissages sans reconnaissance officielle de handicap ;
- **PPS (Plan Personnalisé de Scolarisation)** : pour les élèves reconnus en situation de handicap par la MDPH.

Chaque début d'année scolaire, un Conseil ESS (Équipe de Suivi de Scolarisation) réunit l'infirmière, le tuteur, le professeur principal, les parents et, si nécessaire, le tuteur pour examiner la situation des élèves en situation de handicap. L'infirmière publie ensuite des recommandations individualisées, permettant aux enseignants de mieux adapter leur accompagnement. Ces plans permettent d'anticiper les besoins, d'assurer l'égalité des chances et de favoriser l'intégration de tous dans le monde professionnel.

Quand l'inclusion rencontre le quotidien exigeant d'une boulangerie artisanale

Intégrer un salarié en situation de handicap dans un environnement exigeant comme la boulangerie-pâtisserie peut être un défi, mais les expériences racontées montrent qu'avec des aménagements, c'est possible. Pour Victoria, apprentie au CFA Médéric et à La Tour d'Argent, la révélation de son handicap a été une étape délicate : « *J'ai une jambe paralysée, j'avais peur du regard des collègues. Finalement, on en a parlé la première semaine et puis, tout s'est normalisé. Aujourd'hui, je me sens pleinement intégrée à l'équipe.* »

À Paris, Claire Bretteau, Maison Bretteau (Paris 7^e), a choisi d'embaucher une vendeuse atteinte de schizophrénie stabilisée. « *Elle avait un excellent contact client et parlait plusieurs langues, un vrai atout* », se souvient-elle. La jeune femme a travaillé un an en CDI, investie et professionnelle. Mais la lourdeur du traitement et le rythme soutenu ont fini par l'épuiser. Aujourd'hui, elle intervient ponctuellement. « *Elle reste une collaboratrice précieuse, même si notre quotidien en boulangerie est exigeant* », souligne Claire.

Apprenti vendeur en boulangerie à la Maison Pierarno (92) et au Campus Montsouris, Pharrell a quant à lui besoin d'accompagnement avec des ajustements simples mais efficaces : « *Avec un planning précis et des tâches régulières, je progresse chaque jour* », confie-t-il. Dyslexique et dysphasique, il rencontre également des difficultés avec les gestes minutieux. Ainsi, lorsque la boutique est calme, il profite de ce temps pour s'entraîner comme avec la réalisation de paquets montés et l'utilisation du bolduc... Pour ses patrons, Pierre et Arnaud Verot-Bournigaud, partisans du management adaptatif, l'objectif est de comprendre les besoins individuels. « *Nous respectons les particularités de chaque salarié(e). Et c'est valable pour tous, pas seulement pour Pharrell. Chez nous, il y a une valeur commune pour tout le monde, puis des valeurs différentes pour chacun.* »



Au-delà des obligations légales, l'intégration des travailleurs handicapés représente un atout humain et économique. Diversifier les équipes, adapter les conditions de travail, lever les idées reçues : autant de leviers pour rendre la boulangerie artisanale plus accessible, sans renoncer à son exigence. Comme le résume Pierre Pawin du Lycée Albert de Mun : « *Adapter un poste, ce n'est pas baisser le niveau. C'est donner à chacun la possibilité de montrer ses compétences.* »

“

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



L'utilitaire électrique : un choix malin entre économies et image

Hausse du prix des carburants, multiplication des zones à faibles émissions, clients de plus en plus attentifs à l'empreinte carbone... Face à ces évolutions, de nombreux professionnels franchissent le pas de l'électromobilité. L'utilitaire électrique (eVUL) s'impose alors comme une solution capable de répondre à la fois aux contraintes réglementaires, économiques et environnementales.

Des motivations multiples

Les acheteurs d'utilitaires électriques cherchent avant tout à réduire leur empreinte carbone (66%), à diminuer les coûts d'exploitation (49%) et à valoriser leur image de marque auprès des clients (59%). D'autres motivations viennent renforcer ce mouvement :

- anticiper les restrictions de circulation en Zones à Faibles Émissions (41%) ;
- améliorer le confort de conduite (35%) ;
- bénéficier de subventions financières (29%).

Avec une autonomie pouvant atteindre 300 km, les eVUL couvrent la majorité des besoins quotidiens des professionnels. **L'économie moyenne est estimée à 860 € pour 10 000 km parcourus**, sans compter les avantages fiscaux et aides disponibles.

Des solutions de financement variées

Plusieurs options existent pour acquérir un utilitaire électrique :

- l'achat classique (autofinancement, crédit, crédit-bail) ;

- la location longue durée avec ou sans option d'achat ;
- les offres tout-en-un incluant véhicule, recharge, maintenance et assurance (Watèa, Beev, Leasys) ;
- l'autopartage, qui permet de tester la solution électrique sans investissement initial.

Des aides pour accompagner la transition

Pour calculer le coût total de possession et identifier les dispositifs adaptés, les plateformes numériques comme **VerdirMaFlotte** ou **Mission Transition Écologique** sont des ressources clés.

Parmi les principales aides :

- **Certificats d'Économies d'Énergie (CEE)** : jusqu'à **3 000 €** par véhicule ;
- **Programme Marguerite** : prêts d'utilitaires électriques à prix réduit dans plusieurs métropoles, dont Paris (voir détails en page suivante) ;
- **Prêt Action Climat Bpifrance** : jusqu'à **75 000 €** sans garantie personnelle.



Le Programme Marguerite, pour une logistique urbaine durable

Le Programme Marguerite, soutenu par la Ville de Paris et les Certificats d'Économies d'Énergie, vous offre l'opportunité de tester gratuitement des solutions logistiques durables adaptées aux besoins des commerçants et artisans franciliens.

Les avantages pour vous

- **Un accompagnement personnalisé** (diagnostic, démarches, suivi) ;
- **Un catalogue de 18 solutions concrètes** :
 - Stockage partagé ou déporté
 - Livraison mutualisée (par exemple, en vélo cargo)
 - Autopartage de véhicules électriques (Clem', etc.)
 - Outils numériques : optimisation de tournées, consignes connectées, etc.
 - Collecte ou évacuation mutualisée des déchets de chantier ou livraison.
 - Marketplace locales : approvisionnements innovants.

Conditions d'éligibilité

- Être commerçant ou artisan francilien
- Avoir moins de 20 salariés
- Utiliser au moins un véhicule thermique (hors deux-roues)

Pourquoi y participer ?

- 1. Facilité de circulation** : en Île-de-France, la congestion urbaine est une réalité pesante (162 km d'embouteillages/jour, 6,5 M de véhicules utilitaires légers en circulation).
- 2. Qualité de vie & environnement** : baisse des émissions de gaz à effet de serre, réduction de la pollution atmosphérique et sonore, meilleure adaptation aux réglementations (ZFE, Zones à Trafic Limitées...).
- 3. Image valorisée** : adopter une logistique durable renforce votre attractivité auprès d'une clientèle de plus en plus sensible aux enjeux responsables.
- 4. Gain de temps, confort et rentabilité** : moins de trajets fatigants, plus de temps à consacrer à votre activité principale.
- 5. Test sans engagement** : essais modulables (jusqu'à 1 mois généralement), avec la possibilité d'adopter ou non la solution à la fin de l'expérimentation.
- 6. Accompagnement sur-mesure et aide financière** : jusqu'à 1 200€ de prise en charge pour couvrir la période d'essai.

Comment vous inscrire ?



Rendez-vous sur :
<https://www.programme-marguerite.fr/>



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



► Nouveau

Aide « Prévention chutes »

Cette aide est destinée aux entreprises de moins de 50 salariés, souhaitant prévenir les risques de chutes de plain-pied et de hauteur présents dans les zones de circulation ou de travail.

Conditions d'éligibilité

- être inscrite au régime général de la Sécurité sociale ;
- avoir un effectif salarié inférieur ou égal à 49 salariés ;
- être à jour des cotisations Urssaf ;
- avoir réalisé et mis à jour son DUERP depuis moins d'un an ;
- ne pas avoir bénéficié de 3 aides financières depuis le 1^{er} janvier 2023 ;
- ne pas bénéficier d'un contrat de prévention en cours, ni en avoir bénéficié aux cours des 2 années précédant la demande de la subvention ;
- ne pas faire l'objet d'une injonction ou d'une cotisation supplémentaire ;
- adhérer à un service de santé au travail ;
- avoir informé les instances représentatives du personnel des mesures envisagées, s'il en existe.

Financement d'équipements

La subvention « prévention chutes » contribue au financement d'équipements permettant :

- de prévenir les risques de chutes de plain-pied par glissades ou heurts ;
- de sécuriser les accès et le travail en hauteur ;
- de sécuriser les quais de chargement ;
- de sécuriser les camions.

Montant de la subvention « Prévention chutes » :
50% du montant HT des sommes engagées entre 1 000 € et 25 000 €.



Comment faire sa demande de subvention ?

Option 1 :

Faire une demande de prise en charge directe.

L'entreprise dépose sa demande directement en ligne sur [net-entreprises.fr](https://www.net-entreprises.fr) (rubrique Votre entreprise > Demander une subvention), accompagnée de l'ensemble des pièces justificatives requises. Si le dossier est accepté, et dans la limite des budgets disponibles, la subvention vous sera versée sous quelques semaines.

Option 2 :

Faire une demande de réservation.

L'entreprise dépose sa demande et transmet les pièces justificatives permettant de réserver le montant de la subvention sur le site [net-entreprises.fr](https://www.net-entreprises.fr) (rubrique Votre entreprise > Demander une subvention). Après vérification des éléments transmis, la CRAMIF confirme la réservation sous un délai maximum de 2 mois. Le versement de l'aide financière a lieu après réception puis vérification de pièces complémentaires justifiant l'achat des équipements. L'entreprise doit envoyer ces éléments dans les 6 mois suivant la confirmation de la réservation.

Retrouvez tous les détails de cette aide :



<https://www.ameli.fr/sites/default/files/Documents/Conditions%20d%27attribution%20-%20Pr%C3%A9vention%20chutes.pdf>

BÉCOBAT

Entreprise Générale du Bâtiment
Spécialiste en boulangerie

PLACO • CARRELAGE • FAUX PLAFOND
Panneaux de chambre froide • PEINTURE
PLOMBERIE • DÉPANNAGE

Christophe COQ

7 rue Louis Blanc
93400 Saint Ouen

Tél. : 01 40 10 05 04

Port. : 06 09 56 17 76

Email : becobat@gmail.com

FOURNIL RH
L'INTÉRIM SPÉCIALISÉ EN VENTE ET FABRICATION
A VOS CÔTÉS DEPUIS 15 ANS

BESOIN URGENT ?
MISSION COURTE ? CDI ?
ON A LA SOLUTION.
DISPONIBLE 7/7

WWW.FOURNILRH.FR

FOURNIL RH

CONTACTEZ-NOUS : 01 83 89 19 28



► Sécurité

Certificat Q18 et vérification obligatoire des installations électriques : deux démarches à ne pas confondre

En matière de sécurité électrique, le certificat Q18 et la vérification obligatoire des installations électriques sont souvent confondus. Pourtant, leurs objectifs et leurs implications diffèrent.

Le Certificat Q18

Cette attestation délivrée par un organisme de contrôle agréé est généralement demandée par les compagnies d'assurance. Son objectif principal est d'évaluer le risque d'incendie lié à l'installation électrique.

Il est notamment exigé pour :

- Les bâtiments anciens dont l'installation électrique peut être **vétuste ou non conforme aux normes actuelles** ;
- Les établissements industriels, commerciaux ou recevant du public présentant des risques électriques élevés ;
- Toute entreprise souhaitant **souscrire ou renouveler une assurance incendie pour ses locaux**.

Sans ce certificat Q18, une compagnie d'assurance peut refuser d'assurer un bâtiment ou limiter sa couverture en cas de sinistre d'origine électrique. Il permet donc d'éviter que des installations dangereuses passent inaperçues, mettant en péril des vies et des biens.

Comment l'obtenir ?

- Un organisme de contrôle indépendant inspecte l'installation électrique selon plusieurs critères : état des câbles, conformité des tableaux électriques, dispositifs de protection contre les surtensions, etc.
- Si l'installation est jugée satisfaisante, le certificat Q18 est délivré.
 - Dans le cas contraire, des travaux de mise en conformité seront exigés avant de pouvoir l'obtenir.



La vérification obligatoire des installations électriques

Contrairement au certificat Q18, la vérification des installations électriques est une obligation légale.

Elle est imposée par :

- Le Code du travail (sécurité des employés en entreprise) ;
- Le règlement de sécurité des ERP (Établissements Recevant du Public) ;
- La norme NF C 15-100.

Toutes les entreprises, usines, commerces, entrepôts ou ERP doivent procéder à ces contrôles.

L'objectif est de prévenir les risques d'électrocution, d'incendie et de dysfonctionnement pouvant mettre en danger les employés et le public.

Quand effectuer cette vérification ?

- **À la mise en service** : toute installation neuve ou rénovée doit être contrôlée avant son utilisation ;
- **Périodiquement** : chaque année pour les artisans-boulangers.

La MAPA vous propose des tarifs privilégiés pour les adhérents au 0 800 865 865 ou renseignez-vous auprès de votre conseiller MAPA local.

► Hygiène

Nuisibles : les boulangers-pâtisseries parisiens alertent la Ville de Paris

De nombreux artisans boulangers-pâtisseries parisiens nous ont signalé une recrudescence inquiétante de nuisibles dans leurs quartiers et leurs établissements. Malgré des protocoles stricts et l'intervention de sociétés spécialisées, la lutte devient de plus en plus difficile.

Cette situation est aggravée par des fermetures administratives immédiates en cas de constat de nuisibles, alors même que la responsabilité de ce fléau est collective :



Ville, artisans, copropriétés et habitants doivent agir ensemble. Or, sur le terrain, vous constatez trop souvent que certains propriétaires et syndicats se défaussent, laissant aux commerces de bouche le poids exclusif – et coûteux – des traitements. Mi-septembre, nous avons saisi la Mairie de Paris afin que les services compétents intensifient leurs contrôles auprès des copropriétés et rappellent à l'ensemble des acteurs leurs responsabilités. Nous appelons ainsi à une action collective, coordonnée et urgente pour protéger nos commerces de proximité.



france expertise comptable

Claude BAROUCHE Fondateur
David BAROUCHE

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

eurogec
expertise comptable & conseil

Hervé POUBEAU & Karim MALOU
Experts comptables • Commissaires aux comptes

Experts comptables des Boulangers-Pâtisseries depuis 1983

— Conseil fiscal et social — Création d'entreprises —
— Financement — Gestion — Juridique —

17, avenue d'Italie • 75013 PARIS • Tél. 01 44 06 76 76 • k.malou@eurogec.fr

Sarl au capital de 100.000 € • Inscrits au tableau de l'Ordre des Experts Comptables de Paris

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

CABEX
L'EXPERTISE COMPTABLE HAUTE FIDÉLITÉ

Spécialiste en boulangerie depuis plus de 50 ans

Proximité client ■ Suivi personnalisé ■ Prévisionnel d'acquisition

Jean-Marie COTTIN
Expert-comptable • Commissaire aux comptes

VAUX-LE-PÉNIL • MELUN • PARIS • 01 60 56 57 57 • boulanger@cabex-eficio.fr

SAS IFEX
CABINET D'EXPERTISE COMPTABLE

Une équipe compétente et autonome à votre écoute

Le spécialiste reconnu de la Boulangerie Pâtisserie Artisanale depuis 1984
Comptabilité – fiscalité – social
Juridique – Prévisionnel – Aide à la création

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

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

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

► Affichage

Nouvelle signalétique fumeurs/non-fumeurs

Un arrêté publié au Journal Officiel le 22 juillet modifie les règles de signalisation des espaces où il est interdit de fumer, ainsi que des emplacements réservés aux fumeurs. Ces dispositions, applicables depuis le 23 juillet, concernent les entreprises, les établissements recevant du public et l'ensemble des lieux de travail. L'objectif est d'uniformiser la signalétique et de renforcer la visibilité des messages de prévention.

INTERDICTION DE FUMER ET DE VAPOTER

espace sans tabac

Arrêté du 21 juillet 2025 fixant les périmètres et les modèles de signalisation prévus respectivement aux articles R. 3512-2 et R. 3512-7 du code de la santé publique

Ce qui change :

- Les panneaux des zones fumeurs conformes au modèle de 2010 peuvent encore être affichés jusqu'en janvier 2026 (6 mois maximum).
- Les panneaux d'interdiction de fumer édités avant le 22 juillet restent valables sans limite de durée, à condition de mentionner :
 - l'interdiction explicite de fumer ;
 - l'article du Code de la santé publique concerné ;
 - le numéro national d'aide à l'arrêt du tabac Tabac-info-service ;
 - les sanctions prévues en cas d'infraction.

Au-delà de l'aspect réglementaire, cette évolution vise à protéger davantage contre le tabagisme passif et améliorer l'accompagnement des fumeurs dans leur démarche d'arrêt. Pensez à vérifier la conformité des panneaux dans vos locaux et à programmer leur mise à jour si nécessaire.

www.aic-giovannetti.info

Vous assurez, nous assurons.

rejoignez-nous : aic-giovannetti

aic giovannetti

Architecte de solutions d'assurance depuis plus de 70 ans.



► RH

Licenciement & rupture

Un licenciement pour faute grave reste envisageable avant la prise d'effet d'une rupture conventionnelle.

Une fois le délai de rétractation expiré et jusqu'à la date prévue pour la rupture conventionnelle, l'employeur conserve la possibilité de prononcer un licenciement pour faute grave. Cette décision peut intervenir en cas de manquements commis ou révélés au cours de cette période intermédiaire.

Toutefois, si la convention de rupture a déjà été homologuée, le salarié demeure en droit de percevoir l'indemnité spécifique de rupture conventionnelle, malgré la procédure de licenciement engagée.

 Cour de Cassation Sociale – 25 juin 2025 N°24-12.096 FS-B



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

► RH

Des droits renforcés pour les salariés en parcours de PMA ou d'adoption

Depuis le 2 juillet 2025, la loi n° 2025-595 protège davantage les salariés engagés dans un projet de parentalité, qu'il s'agisse d'une procréation médicalement assistée (PMA) ou d'une adoption.

Ce qui change :

- **Protection renforcée** : aucun salarié ne peut être sanctionné ou discriminé en raison de son parcours de PMA ou d'adoption.
- **Autorisations d'absence élargies** :
 - **Pour la PMA** : les salariés, hommes comme femmes, peuvent s'absenter pour leurs propres examens médicaux. Le conjoint, le partenaire de PACS ou le concubin peut également accompagner, dans la limite de 3 actes par protocole.
 - **Pour l'adoption** : des autorisations d'absence sont prévues afin d'assister aux entretiens obligatoires liés à l'agrément.
- **Aucune perte de salaire** : ces absences sont rémunérées, considérées comme du temps de travail effectif et comptent pour les congés payés et l'ancienneté.

Cette nouvelle loi facilite les démarches des futurs parents et garantit l'égalité de traitement entre tous les salariés, qu'ils soient directement concernés par un protocole de PMA ou engagés dans une procédure d'adoption.

**POUR LA PROTECTION
SOCIALE DES
BOULANGERS,
LA MAPA RECOMMANDE**



AG2R LA MONDIALE

Notre partenariat garantit la meilleure réponse du marché aux besoins d'assurance spécifiques du secteur alimentaire. La MAPA recommande AG2R LA MONDIALE pour son expertise dans la protection sociale et patrimoniale, ainsi que pour sa connaissance historique des métiers de bouche.

Depuis plus de 100 ans, AG2R LA MONDIALE accompagne les professionnels et les salariés du secteur alimentaire dans les domaines de l'épargne, de la retraite complémentaire et supplémentaire, de la gestion de patrimoine.



Pour faire le point sur vos besoins et être contacté par un conseiller AG2R LA MONDIALE

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





► RH

Inaptitude et impossibilité de reclassement

L'employeur n'a plus l'obligation d'informer le salarié sur l'impossibilité de reclassement lorsque l'avis du médecin du travail comporte une mention spécifique.

Si l'employeur se trouve dans l'impossibilité de proposer un poste de reclassement à un salarié déclaré inapte par le service de santé au travail, il doit lui communiquer par écrit les motifs qui s'opposent à ce reclassement (C. trav., art. L. 1226-2 et L. 1226-12). Le reclassement ne doit être envisagé – éventuellement par le biais d'une formation ou d'adaptations du poste – que si le médecin du travail considère que, malgré son inaptitude à son emploi initial, l'état de santé du salarié permet son affectation à un autre poste.

Avant de convoquer le salarié à un entretien préalable pouvant mener à un licenciement, il était d'usage de lui adresser un premier courrier en ce sens. Ce courrier servait également à confirmer l'impossibilité de reclassement, notamment lorsque le médecin du travail avait déjà précisé dans son avis qu'aucun reclassement n'était envisageable (précaution prise par rapport à la jurisprudence puisqu'un arrêt de la Cour de cassation du 11 janvier 2017 exigeait absolument que l'employeur informe le salarié « par écrit non seulement de l'impossibilité de reclassement mais également des motifs qui s'opposent à ce reclassement »).

Une décision inédite

De manière inédite, la Cour de cassation vient d'affirmer que cette obligation d'informations disparaît lorsque l'avis d'inaptitude comporte une dispense expresse de reclassement, à savoir lorsque le médecin du travail mentionne que :

- le maintien dans un emploi serait gravement préjudiciable à la santé du salarié
OU
- l'état de santé du salarié fait obstacle à tout reclassement.

Dans cette hypothèse, la Cour de cassation précise que l'employeur :

- n'a pas à notifier les motifs de l'impossibilité de reclassement ET
- n'a pas à rechercher si le salarié pourrait être reclassé dans d'autres établissements, sauf mention inverse du médecin du travail.



Il s'agit donc d'une simplification majeure, qui facilite la mise en œuvre de la procédure dans le délai légal imparti. En effet, à compter de la réception de l'avis d'inaptitude, l'employeur dispose d'un mois pour procéder soit au reclassement, soit au licenciement, faute de quoi il doit reprendre le versement du salaire habituel.

Cette évolution s'inscrit dans la continuité de la jurisprudence, laquelle avait déjà, en 2021, restreint la portée de cette obligation lorsque le salarié refusait un poste de reclassement conforme aux préconisations du médecin du travail.

 Cour de cassation sociale, 11 juin 2025, n°24-15.297 F-B

Bien que la jurisprudence tende à alléger les formalités et obligations des entreprises dans ce type de situation, nous conseillons à nos adhérents de solliciter l'avis d'un Conseil spécialisé en droit du travail ou du juriste du Syndicat.

En effet, de nombreuses subtilités – qu'elles concernent le fond, la forme ou encore les délais applicables avant et après chaque courrier – doivent être prises en considération pour garantir le bon déroulement de la procédure et assurer le remboursement des indemnités de rupture versées au salarié.

Ce remboursement peut être obtenu auprès de l'organisme de prévoyance AG2R LA MONDIALE, à condition que la situation ait été correctement anticipée.



MOULINS
Dumée

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



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

BLOB

Ariane SIC-SIC
Emmanuelle LEFEVRE
Avocats à la Cour

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

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

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



CESSIONS

Vendeur	Acquéreur	Adresse Boulangerie	Cabinet	Date
SARL LA CRAQUANTE DE NIVERT Mouloud SMLALI	SAS BOULANGERIE MAISON KA Kaltouma CHELH	68, rue de la Croix Nivert 75015 PARIS	Maître HADAD 51, rue de Paris 94220 CHARENTON-LE-PONT	26/03/2025
SAS DOUCEURS ET TRADITIONS Yassine BELGADIR	SAS BOULANGERIE A-MOUD Abdellah ID BELLA	34, rue Lucien Voilin 92800 PUTEAUX	Maître HADJADJ 4, rue de Logelbach 75016 PARIS	01/04/2025
SARL GOLDEN Arnaud SEVIN	SARL R2C BOULANGERIE Clément ROUSSEAU et Clémence JOUANNO	187, rue de Grenelle 75007 PARIS	Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS	01/04/2025
SAS LES DELICES DE BOBILLOT Nora EL HOUDAIGUI	SAS ASHVANTH Thajapari KANTHASAMY	15, Place Bobillot 94220 CHARENTON LE PONT	Cabinet SCP GROC 10, rue Royale 75008 PARIS	12/05/2025
SAS MAZ Mazen GHABRA	SAS MAGHNIE BAGUETTE Mohamed TARROUM	204, boulevard de Stalingrad 94500 CHAMPIGNY-SUR-MARNE	Maître BEN HAMIDANE 94, avenue Kleber 75016 PARIS	21/05/2025
SARL LA MAISON DES DELICES Abdallah HBILA	SAS L'ATELIER DE LAUMIERE Mahfoud ABZAR	112, rue de Meaux 75019 PARIS		22/05/2025
Eddy BEAULIEU	SAS MAISON DES DELICES Mourad OUMAZIZ	158, rue Jean Jaurès 94700 MAISONS ALFORT	Maître HADAD 51, rue de Paris 94220 CHARENTON-LE-PONT	28/05/2025
SAS AUX MILLE DOUCEURS Ali GUEERIDA	SAS EPI D'OR DE FONTENAY Rachid OUIHI	17, boulevard Verdun 94120 FONTENAY-SOUS-BOIS	Maître BOUCHARA 61, avenue de la Grande Armée 75016 PARIS	31/05/2025
SARL LES BLES D'ANGE Franck HANOTELLE	SAS COZETTE VAUGIRARD Luca MASTROPIETRA	54, rue des Volontiers 75015 PARIS	Durand-Conchez 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS	01/06/2025
SAS AU COIN DES DÉLICES Kamal YAMOUCHE	SAS BOULANGERIE DESCHAMPS Younga KWON	38, rue Louis Braille 75012 PARIS	GRISONI ET ASSOCIES 35, rue Bajon 75008 PARIS	04/06/2025
SAS BOULANGERIE JOSEPH III Daniel PIEKARSKI	SARL LES ECLAIRS DU PALAIS Jovan et Marijana MIRCEVSKI	4, rue des Petits Carreaux 75002 PARIS	Cygler & Avocats 256, boulevard Saint-Germain 75007 PARIS	09/06/2025

**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 CGAIF
Carte Professionnelle 1 0567 - R.C. Paris 8572 196 055

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



GÉRANCES & CESSIONS

CESSIONS

Vendeur	Acquéreur	Adresse Boulangerie	Cabinet	Date
SARL THOMANN-BOULANGERIE Romain THOMANN	SAS MAISON LEVAIN LES LILAS Marc XU	8, boulevard de la Liberté 93260 LES LILAS	Maître EFATY 2, rue Jean Baptiste Pigalle 75009 PARIS	23/06/2025
SAS MAISON M. Abdelkebir MOUANABIH	SAS MAISON DES DELICES 2M Hakim MOUSSAOUI	2, avenue de la Porte Didot 75014 PARIS	GRISONI ET ASSOCIES 35, rue Bajon 75008 PARIS	26/06/2025
SAS MOULIN VERT Lahoussaine MOUZI	SAS LA MA-MIE FAIT SA BOUL'ANGE Taoufik BEN DAAI	7, Place du Général Leclerc 94120 FONTENAY-SOUS-BOIS	GRISONI ET ASSOCIES 35, rue Bajon 75008 PARIS	01/07/2025
SAS AUX ARTISANS DE NEUILLY Wilfrid KERRURIEN	SAS MB PUTEAUX Léana STREBEL	107, avenue Jean Jaurès 92800 PUTEAUX	LES ASSOCIES 7, rue du Louvre 75001 PARIS	01/07/2025
SARL LES FOURNILS DU BOURGET Ali FITOURI	SAS LES TROIS BLES Ali ARAOUD	102, av. de la Division Leclerc 93350 LE BOURGET	Maître MAALEJ 4, rue Quentin Bauchart 75008 PARIS	03/07/2025
SARL LA PELLE A BOIS Maria et Jacinto DE LIMA	SAS BERGERON MONTMARTRE Laurent BERGERON	149, rue de Montmartre 75002 PARIS	Cabinet HCR AVOCATS 23, rue D'Antin 75002 PARIS	04/07/2025
SARL LA DOUCEUR DU CINEMA Imad NAJAH	SAS ROCKET Antony KTORZA	10, rue Ampère 93200 SAINT-DENIS	Cabinet AUGENDRE AVOCATS 1, rue Alfred De Vigny 75008 PARIS	15/07/2025
SAS AUX ARTISANS DE NEUILLY Wilfrid KERRURIEN	SAS EF NEUILLY Franck HARCAUT et Elio CHAAYA	50 bis, av. Charles de Gaulle 92200 NEUILLY-SUR-SEINE	LES ASSOCIES 7, rue du Louvre 75001 PARIS	17/07/2025
SARL LE TEMPS ET LE PAIN Alexis BORYCHOWSKI	SAS BOULANGERIE MH Martin FLOURIOT	5-7, rue Mouton Duvernet 75014 PARIS	LES ASSOCIES 7, rue du Louvre 75001 PARIS	01/08/2025
SARL BARAKA 4 Mounaour JABNOUNI	SAS BOULANGERIE VICTOR HUGO Sarah BEN AYED	15, avenue de Paris 92320 CHATILLON	Maître KEMACHE 62, rue du Général de Gaulle 95880 ENGHEN-LES-BAINS	04/08/2025
SARL LES JARDINS DE DELICE Mehdi FAROUH	SASU LES SAVEURS DE ST DENIS Jilani GHOUL	4, rue Auguste Delaune 93200 SAINT-DENIS	Maître MAALEJ 4, rue Quentin Bauchart 75008 PARIS	08/08/2025
SARL CHENET Jérémy CHENET	SAS BEN SALAH Saifeddine BEN SALAH	97, rue du Point du Jour 92100 BOULOGNE	Cabinet CMH - AVOCATS 6, rue Anatole De La Forge 75017 PARIS	11/08/2025

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

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

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

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

INVENTEZ, RÉINVENTEZ, SURPRENEZ !

Découvrez **plus de 100 nouveautés** dans notre catalogue Automne/Hiver 2025 **et revisitez nos incontournables** avec des **recettes gourmandes et créatives**.





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 S DEPUIS 1903

