

# IBF

*La Boulangerie Française*

DEPUIS 1908

N° 505

NOVEMBRE 2025

## Le digital, un nouveau défi pour la profession



La meilleure baguette  
de tradition française  
du Val-de-Marne



Addictions : l'envers  
du décor d'un  
métier sous tension



DÉCOUVREZ LE PROGRAMME

2025 de

**L'ACADÉMIE**

l'école des MOULINS FAMILIAUX

**ET INSCRIVEZ-VOUS**

DIRECTEMENT EN LIGNE SUR

[www.academiedesmoulins.com](http://www.academiedesmoulins.com)



**LES MOULINS  
FAMILIAUX**

MEUNIER S DEPUIS 1903



# SOMMAIRE

## AGENDA

### ► 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

#### Sirha Bake & Snack

Stands A34 et A42, hall 1  
Porte de Versailles – Paris

### ► DU 21 FÉVRIER AU 1<sup>ER</sup> MARS 2026

#### Salon International de l'Agriculture

Porte de Versailles – Paris

## TRÊVE DES CONFISEURS

### ► DU SAMEDI 20 DÉCEMBRE 2025 AU VENDREDI 9 JANVIER 2026

Pendant cette période, les boulangeries-pâtisseries peuvent rester ouvertes 7 jours sur 7 à la condition de respecter les droits légaux et conventionnels des salariés en matière de repos hebdomadaire.

En dehors de cette période, les établissements sont tenus de respecter leur fermeture hebdomadaire.

#### Pour Paris :

Arrêté préfectoral n°97-066

#### Pour la Seine-Saint-Denis :

Arrêté préfectoral n°970/878

#### Pour les Hauts-de-Seine :

Arrêté préfectoral DCL/BRGE n°84



## Actualités

Le site internet du SISTBP fait peau neuve ..... 4

Octobre Rose : pensez à envoyer vos dons ..... 4

Les Grandes Rencontres des Métiers de la Gastronomie,  
au service de l'emploi..... 8



## Concours

Règlement : concours de la meilleure galette  
aux amandes du Grand Paris 2026 ..... 10

Concours de la meilleure baguette de tradition  
française du Val-de-Marne ..... 12



## Dossier

Le digital, un nouveau défi pour la profession ..... 15

À la une : Addictions en boulangerie,  
l'envers du décor d'un métier sous tension ..... 20



## Métier

Études : Boulangerie-Pâtisserie, radiographie  
d'un secteur exigeant, mais rentable ..... 23

Le transport de marchandises entre deux points  
de vente : ce que dit la réglementation ..... 24

Un guide pratique gratuit sur le pain et les céréales  
pour vos équipes de vente ..... 26



## Entreprise

Employeurs : se lancer dans une démarche  
de Validation des Acquis de l'Expérience ..... 27

Confidentialité de l'adresse des dirigeants..... 28

Le Syndicat alerte les DRIEETS..... 28



## 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](http://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, Céline Choquet, France Delory • Crédits photos : ©iStock, ©La Boulangerie Française, ©France Delory, ©Adeline Chazelle, ©Simon Detraz, @ePack Pro, @Alimat Tremblay, ©GMP, images du dossier « Addictions » générées par IA • 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€.



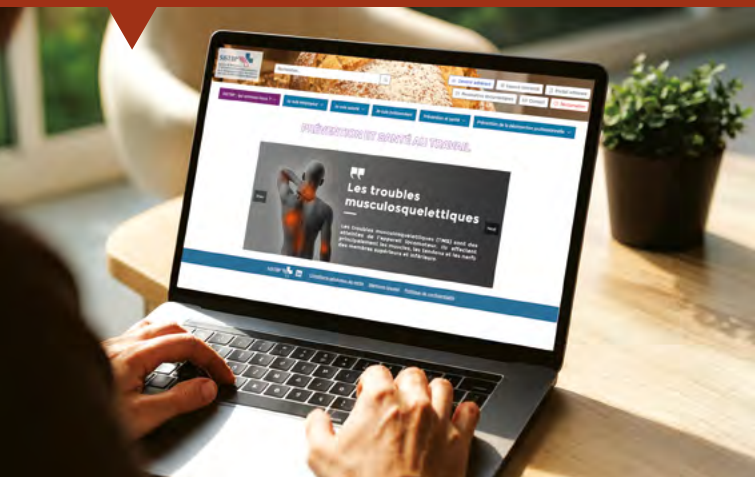
@boulangersparis



@boulangers-du-grandparis



@boulangersdugrandparis



Le site web [www.sistbp.fr](http://www.sistbp.fr) a récemment été entièrement refondu pour offrir une navigation plus fluide, un accès simplifié à l'information, et une meilleure expérience utilisateur, tant pour les employeurs que pour les salariés.

Plus clair, plus ergonomique et adapté aux supports mobiles, le nouveau site permet désormais de :

- Comprendre en un coup d'œil les **missions du SISTBP** et les services proposés ;
- Accéder facilement aux **documents utiles** (adhésion, visites médicales, obligations réglementaires...) ;



Le site internet  
du **SISTBP** fait  
**peau neuve**

**Le Service de Prévention et de Santé au Travail Interentreprises de la Boulangerie-Pâtisserie (SISTBP) modernise sa présence en ligne.**

- Découvrir l'équipe pluridisciplinaire et les modalités de suivi en santé au travail ;
- S'informer sur les **actions de prévention, les risques professionnels et le maintien dans l'emploi** ;
- Trouver les coordonnées du centre et les démarches à suivre pour une première adhésion.

Cette refonte s'inscrit dans la volonté du SISTBP de renforcer sa mission de prévention et d'accompagnement, en s'adaptant aux usages numériques actuels.

Rendez-vous sur [www.sistbp.fr](http://www.sistbp.fr)

## ► Solidarité

### **Vous avez participé à Octobre Rose ? Pensez à envoyer vos dons !**

Comme chaque année, les boulangers du Grand Paris se mobilisent autour d'Octobre Rose afin de sensibiliser au dépistage du cancer du sein et collecter des fonds pour la recherche.

Une fois votre clôture d'octobre réalisée, pensez à reverser les fonds collectés à la Ligue contre le cancer de votre département.

#### **Comment envoyer votre don ?**

1. Envoyez un e-mail au contact de la Ligue contre le cancer de votre département (voir ci-contre).
  - Précisez les coordonnées de votre boulangerie et le montant collecté.
2. Effectuez le versement du don :
  - par chèque,
  - ou par virement bancaire sur le compte de l'association.
3. La Ligue vous fera parvenir une attestation fiscale (rappel : 60 % de votre don est déductible).

**Merci à tous pour votre contribution !**

#### **COORDONNÉES DES LIGUES PAR DÉPARTEMENT**

##### ► **Elise pour Paris**

- 01 81 69 26 91 ou [Elise.Amouriq@ligue-cancer.net](mailto:Elise.Amouriq@ligue-cancer.net)

##### ► **François pour les Hauts-de-Seine**

- [CD92@ligue-cancer.net](mailto:CD92@ligue-cancer.net)

##### ► **Karine & Aline pour la Seine-Saint-Denis**

- [CD93@ligue-cancer.net](mailto:CD93@ligue-cancer.net)

##### ► **Christine pour le Val-de-Marne**

- [christine.jugeau@ligue-cancer.net](mailto:christine.jugeau@ligue-cancer.net)



# cibm



International Convention of the Modern Bakery

SAVE  
The  
DATE

Paris, Pavillons des Etangs  
2 décembre 2025

8<sup>e</sup>  
édition

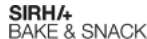
## Convention Internationale de la Boulangerie Moderne

**Ne manquez pas ce rendez-vous exceptionnel en présence d'intervenants prestigieux et de figures internationales de la boulangerie-viennoiserie pâtisserie.**

**Une journée de conférences et débats passionnants pour :**

- Décrypter les tendances et appréhender les mutations du consommateur
- Mieux construire votre offre produits-services du grain jusqu'au fournil
- Profiter des expériences des acteurs du Coffee-Bakery à l'international
- Analyser les process amont-aval
- S'inscrire dans une logique engagée et responsable
- Anticiper les impacts de la montée de l'intelligence artificielle

En partenariat avec :



Avec le soutien de :



Inscription sur [www.cibm.fr](http://www.cibm.fr)



JOB DE BOULANGE

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

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

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

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

## Vos avantages directs

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

## Les avantages pour vos potentiels candidats

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



**Alors, flashez et découvrez [jobdeboulange.fr](https://jobdeboulange.fr)**



### ► Distinction

Félicitations à Jocelyn LOHEZIC qui a reçu l'insigne de chevalier de l'ordre national du Mérite, par Astrid Panosyan-Bouvet, Ministre chargée du Travail et de l'Emploi, le mardi 16 septembre 2025.



### Hommage

Danielle Taillandier nous a quittés le 7 octobre, à l'âge de 89 ans. Ancienne boulangère du 18<sup>e</sup> arrondissement de Paris, elle laisse le souvenir d'une femme chaleureuse et dévouée. Toutes nos condoléances vont à la famille.

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



**BANQUE POPULAIRE RIVES DE PARIS**  
**01 58 06 15 56\***



**BRED BANQUE POPULAIRE**  
**01 41 74 50 58\***



**BANQUE POPULAIRE VAL DE FRANCE**  
**09 84 98 98 98\***

**BANQUE POPULAIRE**

\*Coût d'un appel local depuis un poste fixe.

**Banque Populaire Rives de Paris** - Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable, régie par les articles L 512-2 et suivants du Code monétaire et financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit - 552 002 313 RCS Paris - Société immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le N° 07 022 545 - www.oriass.fr - 76-78, avenue de France - 75204 Paris Cedex 13 - Téléphone : 01 73 07 48 37 - Télécopie : 01 73 07 78 05.

**BRED Banque Populaire** - Société anonyme coopérative de Banque Populaire régie par les articles L 512-2 et suivants du Code monétaire et financier et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit, au capital de 1 375 717 807,62 euros - Siège social : 18, quai de la Rapée - 75604 Paris Cedex 12 - 552 091 795 RCS Paris - Ident.TVA FR 09 552 091 795 - Intermédiaire en assurances immatriculé à l'ORIAS sous le n° 07 003 608.

**Banque Populaire Val de France** - Banque Populaire Val de France - Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable. Siège social : 9, avenue Newton - 78180 Montigny-le Bretonneux - SIREN 549 800 373 - RCS Versailles - www.bpvfbanquepopulaire.fr - Crédit photo : Getty - Avril 2021.



## Les Grandes Rencontres des Métiers de la Gastronomie, au service de l'emploi

Les 9, 10 et 11 octobre derniers, la seconde édition des Grandes Rencontres des Métiers de la Gastronomie d'Île-de-France s'est tenue place de la Bastille. Organisée par la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) et initiée par son Président, Franck Thomasse, cette manifestation avait pour objectif de valoriser les métiers de bouche, dont la boulangerie, auprès des jeunes en recherche d'emploi et des personnes en quête de reconversion professionnelle.

### Valoriser les savoir-faire

Un chapiteau de 300 mètres carrés, dressé au pied de la colonne de la place de la Bastille, d'où émanaient d'appétissantes odeurs de pain chaud et de viande grillée, ne laissait généralement pas indifférents les passants. Touristes, travailleurs et habitants du quartier ont circulé pendant trois jours entre les différents stands proposés par sept professions de bouche, lors de cette manifestation qui fêtait sa deuxième année d'existence. Cette année, les restaurateurs et les pâtisseries ont rejoint les glaciers, les bouchers, les crémiers-fromagers, les charcutiers-traiteurs et, bien sûr, les boulangers, déjà de la partie en 2024.

Ces Grandes Rencontres des Métiers de la Gastronomie d'Île-de-France ont pour but d'apporter une réponse au manque d'attractivité et à la pénurie de main d'œuvre qui touchent les métiers de bouche. Elles visent les publics éloignés de l'emploi, les collégiens et lycéens ou des publics en quête de reconversion professionnelle, en tentant de susciter des vocations grâce aux démonstrations de savoir-faire, aux dégustations organisées et au dialogue avec les professionnels. « Nous voulons promouvoir nos métiers auprès des jeunes, de troisième majoritairement, qui ne savent pas forcément

ce qu'ils veulent faire à l'avenir », explique le Président Franck Thomasse. « Des écoles sont présentes, comme le CEPROC, l'EPMT, l'École Professionnelle de la Boucherie ou encore le CFA Médéric, mais également des représentants de France Travail, afin d'échanger avec eux et leur donner envie de rejoindre nos professions. Nous allons d'ailleurs mettre en avant les contrats d'immersion, très intéressants pour les chefs d'entreprise, car ils concernent des personnes rémunérées par France Travail mais qui travaillent en entreprise. Cela leur permet de découvrir nos métiers et de se remettre sur le chemin de l'emploi. »

« Nous avons envie de faire découvrir les métiers de bouche et de l'artisanat, et de les présenter comme des métiers de passion dans lesquels chacun peut construire un parcours et un avenir. Nous allons donc répondre aux questions des demandeurs d'emploi et, le cas échéant, les orienter vers des voies de formation, mais aussi mieux connaître les besoins des recruteurs. Nous avons beaucoup communiqué au sein des agences sur cette initiative afin que des jeunes puissent découvrir ces métiers, souvent associés à des représentations, vraies ou fausses. Venir rencontrer et échanger avec des professionnels est une excellente manière de casser les idées reçues, et cela peut constituer une première étape avant une immersion en entreprise. Il s'agit d'un dispositif qui propose deux parcours : une immersion basée sur l'observation, durant laquelle la personne n'effectue pas de tâches de production ; et/ou une immersion préalable à un recrutement, où la personne est présente sur un volume d'heures plus important, tout en étant rémunérée par France Travail. C'est un dispositif très intéressant, à la fois pour la personne, qui peut découvrir un nouveau métier et s'y essayer, et pour le chef d'entreprise, qui peut jouer un rôle déterminant dans le retour à l'emploi de la personne.

Jean-Philippe Delcourt, directeur départemental Paris chez France Travail et Geneviève Perrin, directrice de France Travail Paris 15<sup>e</sup> Brancion



## Former et inspirer les jeunes (et les moins jeunes)

À côté de France Travail, d'autres organismes étaient présents pour accompagner les chercheurs d'emploi, qu'ils soient jeunes ou en reconversion professionnelle. C'était notamment le cas des missions locales, chargées de l'insertion professionnelle et sociale des jeunes, des structures facilitant l'insertion professionnelle des jeunes de 16 à 25 ans en difficulté, ainsi que de l'association paritaire Transition Pro Île-de-France, qui finance les reconversions professionnelles des salariés du secteur privé. La présence de nombreux apprentis, qui ont mis la main à la pâte durant ces trois jours de rencontres, a permis de montrer que nos professions font confiance aux jeunes, les valorisent et facilitent le contact avec d'autres de leur âge en quête d'un avenir professionnel. Ainsi, des classes de troisième et troisième SEGPA du collège La Rose Blanche (Paris 17<sup>e</sup>) et du collège Germaine Tillon (12<sup>e</sup>), ainsi que des élèves de l'École de la Deuxième Chance des Hauts-de-Seine et des jeunes de la mission locale de Paris, ont pu participer aux rencontres. S'ils le souhaitaient, les élèves pouvaient être orientés vers de futures écoles ou vers des entreprises recherchant des apprentis ou des salariés.

Alors que les métiers de bouche peinent à recruter, ces rencontres sont une vitrine auprès de jeunes en pleine réflexion sur leur avenir et pour les personnes en recherche d'une nouvelle aventure professionnelle. Nos métiers montrent qu'ils offrent des opportunités concrètes et ouvrent des perspectives pour leur futur.

## À savoir

La Confédération Générale de l'Alimentation en Détail regroupe 18 confédérations professionnelles en lien avec l'alimentation, et porte leurs voix sur des sujets transverses (réglementation, emploi, etc.) auprès des pouvoirs publics, que ce soit à l'échelle locale ou nationale.

### La CGAD en chiffres :

**407 000**  
entreprises

**1,3**  
million d'actifs

**110 Md€**  
de chiffre  
d'affaires annuel

**82 700**  
apprentis  
formés par an



# 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](http://www.toutbeurre.fr) - 01.34.11.43.00 - [service.client@toutbeurre.fr](mailto:service.client@toutbeurre.fr)

PARTENAIRE  
OFFICIEL

# Concours de la meilleure galette aux amandes du Grand Paris 2026



## RÉSERVÉ AUX ADHÉRENTS

Dépôt le mercredi 3 décembre 2025 entre 11h et 13h au Syndicat des Boulangers du Grand Paris 7, quai d'Anjou 75004 PARIS.

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

Date limite d'inscription : mercredi 26 novembre 2025

La remise des prix aura lieu le vendredi 5 décembre 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<sup>er</sup> juillet 1901 et du décret du 16 août 1901 ayant son siège 7 quai d'Anjou 75004 Paris, organise le 38<sup>e</sup> Concours de la meilleure galette aux amandes du Grand Paris le mercredi 3 décembre 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, à jour de leur cotisation à la date du concours.

Un concours destiné aux écoles est organisé simultanément. Les écoles sont celles situées sur le territoire du Grand Paris uniquement. Sont invités à participer deux concurrents par école sous réserve que leurs apprentis effectuent leur stage chez un artisan-boulangier code APE 1071C. L'inscription est gratuite pour les 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 mercredi 26 novembre 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 mercredi 26 novembre 2025 à 23h59).

Adresse : 7, quai d'Anjou 75004 PARIS ou [www.boulangersdugrandparis.com/formations-concours/](http://www.boulangersdugrandparis.com/formations-concours/)

Aucune inscription ne pourra être enregistrée sans son paiement.

**Aucune inscription ne sera possible après cette date du mercredi 26 novembre 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 du lot de galettes.) 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 galettes aux amandes identiques 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 galettes aux amandes ne sera admis.

Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de refus de leur lot de deux galettes aux amandes 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 galettes aux amandes. 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 galettes aux amandes 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 galettes aux amandes 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 galette aux amandes devra répondre aux caractéristiques suivantes :

- **Diamètre : 30 cm avec une tolérance de plus ou moins 10% soit entre 27 et 33 cm**
- **Composition : fourrée aux amandes.**
- **Décor : à l'appréciation du candidat.**

Chaque galette aux amandes devra être dans une boîte anonyme sans décor ni distinction nominative. Toute galette aux amandes ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminée d'office sous le contrôle du commissaire de justice présent. Préalablement au jugement des critères présentés ci-dessus, le jury **aura accès à la présentation des galettes aux amandes non coupées.**

**Grille de notation :**

|                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| Cuisson .....                  | 20 points        |
| Décor .....                    | 10 points        |
| Crème d'amandes .....          | 20 points        |
| Feuilletage .....              | 20 points        |
| Tenue à la coupe .....         | 20 points        |
| <b>Soit une note sur .....</b> | <b>90 points</b> |

## 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 galettes aux amandes ayant été mises en place auparavant de manière aléatoire. Ils seront répartis et assis par table de 6, procéderont à la dégustation des galettes aux amandes 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 consacrer la qualité des produits présentés, pour une année.

Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année (2026) 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 2026, chef d'entreprise ou gérant, ne pourra concourir pendant trois années consécutives pour aucune de ses boulangeries.

**Les gagnants 2025, 2024 et 2023 ne peuvent pas participer à cette édition.** Les 3 gagnants pourront être membres du jury de cette édition s'ils le souhaitent

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](http://www.boulangersdugrandparis.com) et sur les réseaux sociaux : Facebook [@boulangersparis](https://www.facebook.com/boulangersparis), Instagram [@boulangersdugrandparis](https://www.instagram.com/boulangersdugrandparis), et LinkedIn [@BoulangersduGrandParis](https://www.linkedin.com/company/boulangersdugrandparis).

## 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 : mercredi 26 novembre 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 mercredi 26 novembre 2025.
- Possibilité de s'inscrire directement en ligne en joignant une preuve de virement jusqu'au mercredi 26 novembre à 23h59 : <https://boulangersdugrandparis.com/formations-concours/>

|                                                                                                                                                         |                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Boulangerie : .....                                                                                                                                     | Adresse de la boulangerie : .....         |
| N° de code à 6 chiffres : <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> | .....                                     |
| 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 : Galette + votre nom



De gauche à droite : Grégory Pailliette, Yohan Pongnian, Jean-Baptiste Bertrand, Ludovic Janus et Franck Thomasse

## Quand le Val-de-Marne célèbre la tradition

En présence de Vincent Diot, Président de la CMA IDF Val-de-Marne, de plusieurs élus, des artisans et de leur entourage, et des professionnels du secteur, la remise du prix de la meilleure baguette de tradition française du Val-de-Marne fut un beau moment de partage, de passion et de transmission.

Cette année, l'événement a été dédié à la mémoire de Jacques Bazin, figure emblématique de la profession, saluée par Grégory Pailliette, Président des boulangers du Val-de-Marne : « C'est aussi une façon de lui rendre hommage pour toutes les années qu'il a passé à l'organisation du concours. C'était vraiment un pilier. Il était là bien avant moi et bien avant mon prédécesseur Ludovic Grimont. On lui doit beaucoup. » Évidemment, Laurence Bazin, toujours fidèle au poste, était très émue, comme toute l'assemblée d'ailleurs.

Dès sa prise de fonction l'année dernière, Grégory Pailliette avait voulu apporter sa touche personnelle au concours et continue de le faire évoluer : « Cette édition est un peu plus restrictive car seuls les adhérents pouvaient participer. Elle est ainsi en phase avec l'ensemble des concours du Syndicat. Certes, cela implique d'avoir un peu moins de participants, mais ils sont d'un bon niveau, plus homogène. J'insiste toujours sur les règles : les horaires de dépôt des baguettes, le poids, la taille... Cela porte ses fruits car on a davantage de candidats qui ont respecté l'ensemble des exigences ».

« Rempporter le concours l'an dernier a fait augmenter de 20 % le volume journalier de la baguette de tradition, mis en valeur nos efforts quotidiens, valorisé le travail de l'équipe. Pour les clients, c'est une fierté de voir que leur boulangerie a remporté un prix prestigieux. Cela a aussi aidé à asseoir un peu cette notoriété auprès d'une nouvelle clientèle. En boulangerie, les gens ont vraiment l'habitude de garder... leurs habitudes ! Mais la curiosité fait se déplacer des clients qui viennent tester un produit primé.

Mathieu Bijou Maison Bijou (St Maurice), lauréat 2024

### Une adhésion qui fait sens

Grégory Pailliette explique également que la décision de limiter le concours aux seuls boulangers syndiqués était « une volonté commune », motivée par le rôle croissant du Syndicat face aux nouvelles législations. Selon lui, « c'est aussi une manière de dire aux boulangers qu'en adhérant, ils peuvent participer aux différents concours », tout en soulignant l'investissement important du Syndicat. Franck Thomasse n'a pas dit le contraire dans son discours d'accueil, soulignant les missions du Syndicat et les incitant à profiter des avantages offerts aux adhérents, notamment à travers le dispositif "Boulangerie Avantages" : « Cela est aussi bien pour vous, chefs d'entreprise, que pour vos salariés et c'est entièrement gratuit ».

### Une grande famille

Un concours est avant tout un moment de partage, où chaque acteur trouve naturellement sa place. Un véritable esprit de fraternité s'y dégage, même entre candidats en compétition ou meuniers concurrents. À la CMA également, la passion pour la boulangerie artisanale se fait vibrante. C'est cette passion qui nourrit et fait grandir une profession en perpétuelle évolution. Ludovic Janus, classé 3<sup>e</sup> en tant que patron de La Mie Maisonnaise, à Maisons-Alfort, en est la parfaite illustration. Pour ce boulanger très lucide, il faut « arrêter de laisser la place aux investisseurs et préserver les vrais professionnels pour que le métier perdure. D'ailleurs, quand on est passionné, on ne délègue pas ».



Le podium des salariés (ci-dessus) et celui des apprentis (à droite)



Les concours offrent l'opportunité aux boulangers de se mesurer à leurs pairs, de progresser et de faire rayonner leur savoir-faire. Grand gagnant de cette édition 2025 et habitué au top 10, Jean-Baptiste Bertrand (Maison Bertrand à Sucy-en-Brie) témoigne : « Les concours aident à savoir où on en est. Ma baguette du concours vient de ma production quotidienne. Sinon, ce n'est pas logique, c'est une question de respect par rapport aux clients ». Manifestement, il a fait le bon choix. Quant à sa femme, Hadjila Bertrand, elle est classée 6<sup>e</sup> en tant que salariée : « Je suis très contente. Il n'y a pas de petite victoire. On a emmené nos enfants pour qu'ils se rendent compte qu'une boulangerie, c'est certes beaucoup de travail, mais que ce travail est récompensé ».

### Les ingrédients indispensables à la réussite

Tous les boulangers le disent : le métier est exigeant et demande un investissement personnel important. Dans ce contexte, le soutien des proches est essentiel. Servanne Faure est l'épouse de Yohan Pongnian (Racines urbaines à Fontenay-sous-Bois), classé 2<sup>e</sup> employeur. Elle n'a eu aucun doute sur leur choix de vie : « Quand Yohan m'a dit qu'il voulait devenir patron, j'ai trouvé que c'était une chance incroyable pour assurer son avenir, notre avenir et celui de nos enfants. Même si je travaille à temps plein en tant que directrice de crèche, Yohan savait qu'il pouvait s'appuyer sur moi pour tout ce qui concerne la maison et les enfants afin de se consacrer pleinement à son travail. Évidemment, cela n'est pas facile : on a débuté les travaux de la boulangerie au moment où j'ai appris ma deuxième grossesse, il y a à peine plus d'un an. Mais peu importe, on forme une équipe au quotidien et c'est formidable ».

### La transmission avant tout

Conscients des défis qui les attendent, les boulangers ont toujours misé sur la formation des jeunes générations. Nicolas Babaud, responsable boulanger aux Délices de Fred au Perreux-sur-Marne [salariés classés 1<sup>er</sup> et 5<sup>e</sup>], est enthousiaste : « C'est une double fierté quand on les voit récompensés car cela prend du temps de les former. Mana Coulibaly [5<sup>e</sup> salarié] nous a rejoints il y a 4 ans ; il n'avait pas forcément les bases mais avec beaucoup de persévérance et de travail, il est aujourd'hui classé. Ce concours a une belle notoriété, le trophée est convoité par de nombreux artisans. Ce résultat, c'est donc beaucoup de pression avant... et beaucoup de joie à la fin ». Une joie partagée avec toutes celles et ceux présents ce soir-là !

« Boulanger, c'est mon cœur de métier et je ne voudrais arrêter pour rien au monde. J'ai remporté ce concours en 2017 en tant que salarié chez Frédéric Antunes et j'ai été classé 7<sup>e</sup> employeur en 2024. Cette année, je suis 2<sup>e</sup>. Ce qui compte pour moi, c'est de participer avec des produits que l'on peut trouver tous les jours dans ma boulangerie.

Yohan Pongnian, Racines urbaines, 2<sup>e</sup>

« J'ai 17 ans. Je fais un bac pro boulangerie-pâtisserie. Actuellement, je suis au début de ma 3<sup>e</sup> année et c'est mon premier concours. Cette première place est donc un peu une surprise et surtout, je la dois à mon patron. Il m'a très bien appris les choses, il m'a bien formée. Et lui est arrivé 2<sup>e</sup>. On peut donc vraiment être fiers de nous !

Assia Mcirdi, Racines urbaines 1<sup>re</sup> Apprentie

## 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

### \* \* \* CLASSEMENT EMPLOYEURS

|    |                        |                           |                                                             |
|----|------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 1  | Jean-Baptiste BERTRAND | Maison Bertrand           | 127bis, rue de Boissy, SUCY-EN-BRIE                         |
| 2  | Yohan PONGNIAN         | RU Boulangerie artisanale | 32bis, av. du Mal de Lattre de Tassigny, FONTENAY-SOUS-BOIS |
| 3  | Ludovic JANUS          | La Mie maisonnaise        | 67, av. Georges Clémenceau, MAISONS-ALFORT                  |
| 4  | Thinesh SUKUMAR        | L'Atelier de Tia          | 96, avenue du Général de Gaulle, ORMESSON-SUR-MARNE         |
| 5  | Ludovic PETIT          | Boulangerie Saint Clément | 4, rue Clément Vienot, VINCENNES                            |
| 6  | Arthur CONSTANT        | Maison Constant           | 127, avenue du Centenaire, LA VARENNE-SAINT-HILAIRE         |
| 7  | Blagojce KUKOSKI       | Au Petit Fournil          | 71, avenue de la République, SAINT-MAUR-DES-FOSSÉS          |
| 8  | Frédéric FAVREAU       |                           | 6, avenue Gabrielle, SAINT-MAUR-DES-FOSSÉS                  |
| 9  | Sabre BEN HAJ YAHIA    | Les Saveurs d'Autrefois   | 123, boulevard de Champigny, LA VARENNE-SAINT-HILAIRE       |
| 10 | Christophe LEJEUNE     | SCML                      | 75, avenue du Général de Gaulle, MAISONS-ALFORT             |

### \* \* \* CLASSEMENT SALARIÉS

|    |                  |                           |                                                     |
|----|------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1  | Meme COULIBALY   | Les Délices de Fred       | 58, av. Pierre Brossolette, LE PERREUX-SUR-MARNE    |
| 2  | Hadji KONTE EL   | La Mie maisonnaise        | 67, av. Georges Clémenceau, MAISONS-ALFORT          |
| 3  | Romain FERRET    | Boulangerie Saint Clément | 4, rue Clément Vienot, VINCENNES                    |
| 4  | Mohamed SOILHI   | La Chouquette dorée       | 89, rue Lafayette, LA-VARENNE-SAINT-HILAIRE         |
| 5  | Mana COULIBALY   | Les délices de Fred       | 58, avenue Pierre Brossolette, LE PERREUX-SUR-MARNE |
| 6  | Hadjila BERTRAND | Maison Bertrand           | 127bis, rue de Boissy, SUCY-EN-BRIE                 |
| 7  | Hussen MIRZAI    | La Mie maisonnaise        | 67, avenue Georges Clémenceau, MAISONS-ALFORT       |
| 8  | Paul MAZURIER    | Maison Bertrand           | 127bis, rue de Boissy, SUCY-EN-BRIE                 |
| 9  | Ali DIALLO       | Maison Constant           | 127, avenue du Centenaire, LA-VARENNE-SAINT-HILAIRE |
| 10 | Hugo LEBLANC     | Les Délices de Lulu       | 80, rue Jean Jaurès, CHAMPIGNY-SUR-MARNE            |

### \* \* \* CLASSEMENT APPRENTIS

|   |                    |                           |                                                             |
|---|--------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 1 | Assia MCIRDI       | RU Boulangerie artisanale | 32bis, av. du Mal de Lattre de Tassigny, FONTENAY-SOUS-BOIS |
| 2 | Aïcha SIDIBE       | L'Atelier de Tia          | 96, avenue du Général de Gaulle, ORMESSON-SUR-MARNE         |
| 3 | Garçon LE MOUELLIC | Au Petit Fournil          | 71, avenue de la République, SAINT-MAUR-DES-FOSSÉS          |



**MOULINS  
Dumée**

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

[f](#) [in](#) [ig](#)

4, rue du Port au Vin - 89 100 GRON [www.moulins-dumee.com](http://www.moulins-dumee.com)



**Grisoni & Associés**

CHARLES GRISONI

AVOCATS

Tél 01 55 37 06 06 • Fax 01 45 72 03 37  
[contact@grisoni-associes.com](mailto:contact@grisoni-associes.com)

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

**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](mailto:valerie.hadjaje@hadjaje-avocat.com)



**HUCHET  
DEMORGE**

LE SPÉCIALISTE DEPUIS 1949 DE LA CESSIION DE  
BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Membres de la Chambre Syndicale des Mandataires en Fonds de Commerce et Industrie de France et de la Caisse de Garantie CGAIM  
Carte Professionnelle T 8537 - R.C. Paris 8532 196 095

autre secteur d'activité : hôtellerie

59 avenue de la Grande-Armée, 75116 PARIS  
01.40.67.71.11

[info@huchet-demorge.com](mailto:info@huchet-demorge.com) [www.huchet-demorge.fr](http://www.huchet-demorge.fr) [f](#) [in](#) [ig](#)



# Le digital, un nouveau défi pour la profession

La société se numérise, et la boulangerie-pâtisserie ne fait pas exception. Applications, logiciels, matériels connectés... les professionnels du secteur intègrent de plus en plus le digital pour faire évoluer leurs pratiques. Gain de temps, productivité accrue et meilleure traçabilité sont au cœur des attentes, mais qu'en est-il réellement pour les chefs d'entreprise et leurs équipes ?

Au sein de la boulangerie Bretteau, avenue de La Motte-Picquet (Paris 7<sup>e</sup>), Claire et Sébastien Bretteau ont intégré plusieurs dispositifs numériques pour fluidifier l'activité de l'entreprise et faciliter la mise en œuvre de certaines tâches. Outre les indispensables logiciels de facturation et de comptabilité, leurs outils couvrent la gestion des prix, les recettes numérisées et la traçabilité : de quoi gagner du temps et mieux organiser le travail.

Aujourd'hui, de très nombreux outils digitaux sont à la disposition des chefs d'entreprise pour piloter leur structure, et ce, sur chaque périmètre de l'activité. Claire sent que le

futur de la profession passe par là : « Nous avons mis plein de choses en place, et en même temps pas encore assez », estime-t-elle. Côté ressources humaines, le couple réfléchit à installer une pointeuse digitale : « Cela rassure le salarié sur le suivi de ses heures et facilite la gestion pour nous », explique Claire.

## Piloter son entreprise

Pour Nicolas Marnay (Maison Marnay), propriétaire de trois boulangeries-pâtisseries à Paris, Boulogne-Billancourt et Issy-les-Moulineaux, le futur de la profession passe indéniablement par la digitalisation. Il utilise, entre autres, une solution pour la tenue de l'hygiène et de la traçabilité, un outil de gestion de planning, et il a fait relier son laboratoire de production à ses trois boutiques par le logiciel de caisse Crisolid. Au-delà de leur domaine d'application initial, ces deux derniers outils lui fournissent des données et des chiffres primordiaux au pilotage de son affaire.



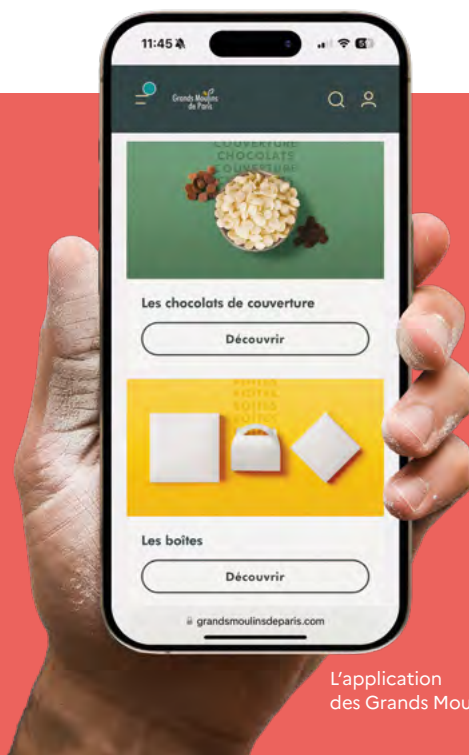
« À mon avis, notre profession ne consacre pas suffisamment de temps à l'analyse des chiffres, estime le boulanger. Nous passons parfois à côté d'informations cruciales et ne voyons pas forcément notre activité dériver sur un secteur ou un autre ». À l'image des grandes entreprises, Nicolas veut « des remontées journalières et hebdomadaires des chiffres d'affaires, par secteur, en comparaison avec les années précédentes, etc. », ce que ne peut pas encore lui fournir son logiciel de caisse. « Donc, en attendant, j'utilise pas mal ChatGPT pour m'aider à analyser mes chiffres. » Son logiciel de planning, Skello, lui ouvre d'autres perspectives : en y intégrant le chiffre d'affaires, il peut obtenir un ratio de performance par équivalent temps plein (ETP). De nouvelles données sur lesquelles le boulanger veut travailler et se développer pour construire l'entreprise de demain.

### Les fournisseurs, moteurs dans la digitalisation des fournils

Les fournisseurs jouent un rôle clé dans la digitalisation de la profession, en proposant à leurs clients des outils destinés à fluidifier leurs activités et leurs échanges.

Les Grands Moulins de Paris (GMP) ont ainsi lancé, il y a cinq ans, une application permettant aux boulangers de passer leurs commandes directement. Pour le professionnel, plus besoin d'attendre les heures ouvrables, et pour le commercial, c'est du temps gagné pour se consacrer à l'accompagnement des artisans. « Nos clients sont toujours visités par nos commerciaux, rassure Sylvain Groc, directeur commercial GMP Île-de-France. Mais les rendez-vous sont maintenant plus productifs : on peut échanger sur les produits, parler du marché, des tendances ou des autres services que nous proposons... ». Claire Bretteau confirme : « Leur interface est bien faite, intuitive. Le boulanger peut passer sa commande quand il le souhaite, c'est un outil extrêmement pratique, un gain de flexibilité non négligeable pour nous. Et cela n'a pas du tout entaché l'aspect humain avec notre commerciale, bien au contraire ! En ayant la prise de commande en moins à faire, elle est plus disponible pour nous aider ». Aujourd'hui, 50% des clients de GMP passent leurs commandes via l'application.

Lesaffre propose également un outil digital depuis huit ans, axé sur l'information plutôt que la prise de commande. Baptisé 'Docteur Bread', il permet d'accéder à des fiches produit, des conseils techniques et plus de 140 recettes, avec depuis peu une assistance basée sur l'intelligence artificielle. Un support modulable, accessible depuis un téléphone et pensé pour répondre rapidement aux problèmes techniques ou aux questions de production. « Aujourd'hui, les boulangers ont des problèmes de main-d'œuvre, ils ont du mal à recruter du personnel pour faire de la viennoiserie, et quelques-uns se tournent vers les croissants surgelés », explique Stéphane Pucel, marketing & communication manager chez Lesaffre. « Nous souhaitons que nos clients reviennent au fait maison mais il est difficile de convaincre certains professionnels qui n'ont pas le personnel adéquat. Nous leur proposons alors des techniques adaptées, comme le croissant prépoussé qui ensuite subit un traitement de surgélation, et des tutoriels via l'application. »



L'application  
des Grands Moulins de Paris



Chez Alimat Tremblay, certaines machines sont également digitalisées. La dresseuse-pocheuse, par exemple, permet de programmer des recettes, adapter des tailles et automatiser des préparations, tout en restant accessible aux petites structures qui peinent à recruter. « Nous vendons de plus en plus de petites machines à des entreprises qui cherchent des solutions aux difficultés de recrutement. Notre dresseuse 'mini plus' leur permet de retrouver des volumes qu'ils pouvaient assurer avec du personnel », précise Mélanie Tremblay, chargée de communication-marketing. Les artisans peuvent créer leurs propres recettes et bénéficier d'une formation dispensée par un chef consultant. Les difficultés d'utilisation sont résolues via une assistance téléphonique ou une notice interactive avec QR code, remplaçant le traditionnel livret papier souvent égaré.



La dresseuse-pocheuse « mini plus » d'Alimat Tremblay

### Une traçabilité à la fois plus simple et plus rigoureuse

Toute entreprise manipulant des aliments en France doit respecter une réglementation d'hygiène et de traçabilité parmi les plus strictes au monde. Une tâche chronophage mais indispensable, que la digitalisation vient aujourd'hui simplifier. Née en 2012, ePack Pro (anciennement ePack Hygiène) accompagne entreprises et collectivités dans le suivi d'hygiène et de traçabilité alimentaire.

Nicolas Marnay utilise ePack Pro dans son laboratoire de production depuis 2020 et l'a déployé dans ses trois magasins l'an dernier. « C'est un outil très complet, qui regroupe de nombreux sujets sensibles et parfois un peu lourds pour les entreprises. Gérer notre traçabilité est extrêmement simple grâce à la prise de photos sortant de la chambre froide. Chaque jour, l'employé valide et signe le nettoyage de son poste. On a également des rappels sur des installations que l'on nettoie moins fréquemment, comme les frigos, la chambre froide, les murs, etc. Cela évite d'avoir des panneaux partout, qui ne servent plus à rien puisqu'on ne les regarde même plus, ou des papiers qui volent et s'abîment. Ensuite, il y a le contrôle de la réception des marchandises, avec un onglet pour chaque fournisseur. On indique les températures, la conformité de la marchandise, et si elle ne l'est pas, on peut faire une note de non-conformité envoyée

par mail au fournisseur, avec la photo du produit. Enfin, nous pouvons intégrer des documents comme les plans de dératization, les actions correctives si le rapport est mauvais, les analyses de prélèvement, les visites médicales, les plannings de nettoyage, nos certifications et nos contrôles bio. » Avec cet outil qui balaie absolument toutes les procédures d'hygiène et de traçabilité dans son entreprise, Nicolas est indéniablement plus serein.



« Nous vendons de plus en plus de petites machines à des entreprises qui cherchent des solutions aux difficultés de recrutement. »

Mélanie Tremblay



ePack Pro propose également une solution intégrée, ePack Manager, permettant au gérant d'accéder depuis son ordinateur ou son téléphone portable au suivi en temps réel de la conformité de ses établissements. Un outil de pilotage particulièrement bien adapté aux entreprises disposant de plusieurs laboratoires ou points de vente.

Sandra Dos Santos, de la boulangerie Roulés Boulés (Paris 3<sup>e</sup>), a longtemps refusé de souscrire à ePack Pro, malgré l'insistance de ses équipes et de son mari boulanger : « Je trouvais qu'apporter du numérique plutôt que d'écrire des dates ou de prendre en photo des produits ouverts n'était vraiment pas nécessaire. »

Devant les difficultés à assurer un suivi rigoureux et commode de la traçabilité, elle a fini par céder : « Je dois avouer qu'ils n'avaient pas tort, le suivi de l'hygiène et de la traçabilité est quand même beaucoup mieux fait maintenant. Avec le relevé des températures sur papier, il y a risque d'oubli. Sur ePack, on a un clignotant qui s'allume quand ce n'est pas fait, ça sert de rappel. » Bien qu'elle ne regrette pas sa décision, elle n'y voit pas pour autant une solution miracle. **En effet, l'outil digital ne fonctionne bien qu'à condition d'être utilisé quotidiennement et avec rigueur. Du stylo-papier à la tablette, seul le support change, pas l'engagement nécessaire.**

Quand il s'agit de simplifier la traçabilité, les fournisseurs ne sont pas en reste. Lesaffre, par exemple, imprime un QR code sur chaque produit. En le scannant, le boulanger accède au numéro de lot et à la date de durabilité minimale, mais aussi à des points de fidélité. « À terme, dans ce QR code, on retrouvera également la fiche technique ou des attestations comme celle des produits OGM », détaille Stéphane Pucel.



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



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**  
L'assureur dédié aux  
professionnels de l'alimentaire

 **AG2R LA MONDIALE**  
Mutuelle d'Assurance  
de la Boulangerie

## Digitalisation : stop ou encore ?

Si la digitalisation facilite l'activité et fait gagner en temps et en efficacité dans de nombreux domaines, elle comporte aussi des désagréments et peut créer une forme de dépendance, pour le salarié comme pour le chef d'entreprise. Sandra Dos Santos se montre ainsi réticente à l'informatisation excessive : « Quand il y a une panne internet ou un autre problème quelconque sur un outil digital, c'est la catastrophe. Le TPE ne fonctionne pas ? Panique à bord ! On rend les gens trop dépendants aux outils digitaux, à mon sens. »

Pour Claire Bretteau, le vrai problème n'est pas la quantité d'outils, mais leur cohérence : « Il n'y a pas d'interconnexion entre les différents outils, qui traitent pourtant de sujets intrinsèquement liés dans notre pratique professionnelle. Par exemple, entre notre outil comptable et celui de la facturation, ou encore entre celui des recettes et des achats. Indéniablement, le digital nous a fait gagner du temps, mais nous en perdons toujours sur cette absence de coordination entre les outils. »

“ Quand on forme un apprenti, au début, on 'perd du temps' dans l'espoir qu'il nous en fasse gagner dans le futur. C'est à peu près pareil avec la digitalisation de notre profession. Ce n'est évidemment pas du temps perdu, c'est du temps et de la performance gagnés pour après. »

Nicolas Marnay



Un problème qui n'en est pas un pour Nicolas Marnay : « Oui, il faut y passer du temps, mais c'est un temps de paramétrage nécessaire. Quand on forme un apprenti, au début, on 'perd du temps' dans l'espoir qu'il nous en fasse gagner dans le futur. C'est à peu près pareil avec la digitalisation de notre profession. Ce n'est évidemment pas du temps perdu, c'est du temps et de la performance gagnés pour après. »

“ Quand il y a une panne internet ou un autre problème quelconque sur un outil digital, c'est la catastrophe. On rend les gens trop dépendants aux outils digitaux, à mon sens.

Sandra Dos Santos

Dans une société qui digitalise de plus en plus usages et machines, la boulangerie-pâtisserie n'échappe pas au mouvement. Outils connectés, intelligence artificielle et data investissent les fournils, confrontant les professionnels à l'avenir qu'ils veulent donner à leur métier.



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

# Addictions en boulangerie : l'envers du décor d'un métier sous tension

**Définition de l'addiction :**  
*Situation dans laquelle une personne continue à prendre quelque chose malgré le fait qu'elle perçoive les problèmes liés à cette consommation.*



Derrière chaque baguette ou gâteau se cache un professionnel qui se lève tôt, affronte la chaleur des fournils et tient un rythme soutenu au quotidien : les métiers de boulanger, pâtissier ou tourier exigent une endurance physique et mentale considérable. Dans ce contexte de fatigue chronique et de pression constante, certaines dérives apparaissent. Alcool, stimulants, cannabis ou boissons énergisantes s'invitent parfois dans les fournils et laboratoires. Une réalité méconnue, souvent passée sous silence, et pourtant bien présente.

## Un milieu propice à la dépendance

Travailler de nuit, gérer les commandes, maintenir une qualité constante malgré la fatigue : la boulangerie est un métier de passion, mais aussi de fortes contraintes. « C'est un milieu difficile. Beaucoup de personnes ont besoin d'un petit quelque chose pour tenir le rythme : alcool, drogue, sport, sucre... », explique le Dr Karim Takhi, médecin du travail au SISTBP. Pour lui, ces comportements sont le reflet d'un circuit de récompense cérébral qui s'installe pour compenser le stress et la fatigue. Les périodes les plus à risque ? « Je constate des pics d'addiction entre novembre et janvier, mais aussi autour de Pâques », précise-t-il.

Dans les fournils et laboratoires, le sujet reste tabou. Un chef d'entreprise parisien confie avoir retrouvé « un sac de couchage derrière le four, rempli de bouteilles d'alcool vides ». Un autre se souvient : « Un matin, mon patron a

pris un trait de cocaïne devant moi et m'en a proposé un. J'étais jeune, j'ai eu peur, alors j'ai accepté... » Ces témoignages, aussi choquants soient-ils, ne sont pas isolés.

## Quand la réussite vire au piège

Le succès ne met pas à l'abri des excès. Un couple de boulangers parisiens se souvient : « Quand on a ouvert notre boulangerie, on était fiers. Les clients étaient au rendez-vous, les produits plaisaient. On a très vite gagné pas mal d'argent... et on a commencé à sortir, à boire, puis à prendre de la cocaïne pour tenir le rythme. » C'est une grosseur qui leur a permis de tout arrêter : « Ça a été notre porte de sortie. » Même constat du côté d'un chef d'entreprise francilien : « Je bois environ 1,5 L de bière par jour et 1 L de whisky par semaine. Parfois j'arrête, parfois je reprends. Habiter au-dessus de sa boulangerie, c'est être prisonnier de son travail. »

Lucide sur sa consommation, il admet : « C'est ma façon de souffler, de me détendre et de résister à la pression car être chef d'entreprise, c'est beaucoup de stress. »

Ces témoignages illustrent la fragilité de la frontière entre le plaisir et la dépendance. Le Dr Takhi le confirme : « Tant que leur vie professionnelle et personnelle va bien, tout leur semble aller bien. Mais dès qu'il y a un grain de sable, tout remonte à la surface. »

### Des addictions "invisibles" mais bien réelles

Toutes les dépendances ne concernent pas des produits illégaux. Certains salariés avouent consommer jusqu'à quatre boissons énergisantes par jour pour tenir le rythme. « Ça nous maintient éveillés, mais ça coûte cher ! », raconte l'un d'eux. D'autres évoquent l'alcool social, qui cache parfois un mal plus profond : « Notre chef d'équipe nous proposait d'aller boire un verre après le service. On a vite compris qu'il en avait besoin plus que nous. »

Le Dr Nusinovici rappelle : « Les addictions peuvent prendre des formes multiples : troubles alimentaires, alcool, substances psychoactives, argent, sexe, jeux vidéo... Tout le monde peut, un jour, devenir addict. Il n'existe pas de profil type. »

### Des traumatismes souvent enfouis

Parfois, les employeurs repèrent des comportements anormaux avant même que les mots ne soient posés. Un patron raconte : « Mon chef boulanger ne respectait plus les consignes, parlait mal à ses collègues. Il sentait toujours le chewing-gum à la menthe. Un jour, il est arrivé avec une bouteille dans une main et un joint dans l'autre : j'ai compris que c'était pour masquer les odeurs. » Derrière ces comportements, des parcours de vie difficiles, des blessures souvent enfouies. Pour le Dr Takhi, « la plupart des addicts ont un traumatisme, il faut le trouver, le dater et le soigner ». Son confrère, le Dr Raphaël Nusinovici, addictologue au CSAPA\* d'Aubervilliers, confirme : « 70 % des problèmes d'addiction concernent l'alcool. Et chez les femmes, 85 % sont liés à des violences sexuelles. »

\*CSAPA : centre de soins, d'accompagnement et de prévention en addictologie. Il y en a au moins un par département.

“ La plupart des addicts ont un traumatisme, il faut le trouver, le dater et le soigner.

Dr Karim Takhi  
médecin du travail au SISTBP



# “ 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](http://www.mutuelle-medicis.com)

**médicis**  
Votre mutuelle retraite  
Groupe malakoff humanis

## Un accompagnement avant tout

Dans les situations les plus graves, médecins du travail et addictologues travaillent main dans la main. « Mon rôle n'est pas de mettre la pression aux patients, explique le Dr Takhi, mais de proposer un accompagnement et un parcours de soins adapté. » Le Dr Nusinovici ajoute : « Quand Karim Takhi repère un cas, il me l'adresse. Notre objectif, c'est d'aider, pas de juger. » Au CSAPA, la prise en charge est globale : suivi médical, soutien psychologique et psychiatrique, et groupes de parole. « Nous travaillons également avec un patient expert, Davi, sevré depuis 14 ans. Les patients ont confiance en lui. Il leur montre qu'il est possible de s'en sortir. » L'approche se veut empathique, non culpabilisante.

## Briser le silence, prévenir plutôt que punir

Dans la boulangerie comme ailleurs, la prévention reste la clé. « Plus on tolère un produit, plus on augmente les quantités », souligne le Dr Nusinovici. Les campagnes de santé publique commencent à porter leurs fruits : « Le tabac et l'alcool sont en baisse », note-t-il, même si de nouvelles substances émergent. Pour les médecins, le message est clair : **mieux vaut parler que se taire.** « Je ne suis pas un flic, conclut le Dr Takhi. Ce qui m'intéresse, c'est d'aider les gens à comprendre leur rapport au produit et à trouver un refuge plus sain. »

**Briser le silence sur les addictions en boulangerie, c'est aussi reconnaître la fragilité d'un métier exigeant, pour mieux protéger ceux qui le font vivre.**



“ 70% des problèmes d'addiction, c'est l'alcool qui l'emporte haut la main. ”

Dr Nusinovici

## Le saviez-vous ?

Le **RPB** (Repérage Précoce et l'Intervention Brève) consiste à **poser des questions** telles que fumez-vous, prenez-vous des médicaments, consommez-vous de l'alcool... afin de **détecter les premiers signes de dépendance.**

• **49,1 %** des Franciliens âgés entre 18 et 64 ans ont déjà expérimenté le cannabis.

Source : OFDT 2025

Je tenais à tous vous remercier pour votre sincérité lors des interviews menées en octobre 2025. Si certains d'entre vous ont besoin d'aide, rapprochez-vous de votre médecin ou du CSAPA de votre département.

# 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 ? CQI ?  
ON A LA SOLUTION.  
DISPONIBLE 7/7

WWW.FOURNILRH.FR

FOURNIL RH

CONTACTEZ-NOUS : 01 83 89 19 28



## ► Étude

### Boulangerie-Pâtisserie : radiographie d'un secteur exigeant mais rentable

L'Observatoire FIDUCIAL 2025, fondé sur l'analyse de 400 points de vente (résultats 2024), confirme la résilience du secteur de la boulangerie-pâtisserie artisanale, malgré un contexte marqué par la hausse des matières premières, de l'énergie et les difficultés de recrutement.

#### Un modèle économique solide

| INDICATEUR CLÉ                | VALEUR MOYENNE |
|-------------------------------|----------------|
| CHIFFRE D'AFFAIRES ANNUEL     | 313 590€       |
| MARGE BRUTE                   | 68 % DU CA     |
| RÉSULTAT NET AVANT IMPÔT (IR) | 10 % DU CA     |

Les boulangeries parviennent à **contenir leurs charges** (notamment immobilières et externes) tout en maintenant un **excédent brut d'exploitation moyen de 13 %**.

#### Dirigeants impliqués et investissements soutenus

- **Âge moyen du dirigeant** : 48 ans, majoritairement en couple (64 % des exploitants).
- **Temps de travail** : 2 678 heures par an, soit plus de 56h par semaine.
- **Rémunération brute annuelle moyenne** : de 37 941€ à 52 148€ selon la tranche de CA.
- **Investissements annuels** : 17 623€ en moyenne (+59 % vs 2024)
- **Remboursements d'emprunts** : 23 544€ par an.

Le secteur reste entrepreneurial avec un fort engagement personnel, mais une capacité d'investissement en nette hausse.

#### Une fréquentation en progression

| INDICATEUR            | VALEUR                   |
|-----------------------|--------------------------|
| CLIENTS PAR JOUR      | 313 (VS 302 EN 2024)     |
| TICKET MOYEN          | 6,33€ (VS 5,92€ EN 2024) |
| FOURNÉES QUOTIDIENNES | 2,5 EN MOYENNE           |

Prix de la baguette : stabilisation après hausse

- Prix moyen : 1,10€ (1,08€ en 2024)
- Répartition :
  - 39 % entre 1,05 et 1,10€
  - 27 % entre 0,95 et 1€
  - 7 % au-delà de 1,20€

#### Structure financière maîtrisée

| ÉLÉMENT DE BILAN                    | MOYENNE 2025 |
|-------------------------------------|--------------|
| TRÉSORERIE DISPONIBLE               | 61 635€      |
| ROTATION DES STOCKS                 | 22 JOURS     |
| DETTE BANCAIRE (CAPITAL RESTANT DÙ) | 63 752€      |
| COÛT DE L'ÉNERGIE                   | 4,34 % DU CA |

En conclusion, le secteur de la boulangerie-pâtisserie artisanale se distingue par :

- **Une activité en croissance** (hausse de la fréquentation et du ticket moyen) ;
- **Une structure financière saine** malgré les pressions sur les coûts ;
- **Un modèle de travail exigeant mais rentable.**

Consultez gratuitement l'étude complète :

<https://www.fiducial.fr/Boulangeries-Patisseries-Chocolateries/Comptabilite-Boulangerie-Patisserie-Chocolaterie/L-Observatoire-FIDUCIAL-de-la-boulangerie-patisserie>

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



**MOSAÏC**  
CRÉATEUR  
D'ESPACES





# Le transport de marchandises entre deux points de vente : ce que dit la réglementation



Fournir plusieurs points de vente, livrer une boutique secondaire ou transférer des produits entre différents ateliers de production : ces trajets courts font désormais partie du quotidien de nombreux artisans boulangers-pâtisseries. Mais comment effectuer ce transport dans le respect de la réglementation sanitaire, sans nécessairement recourir à un véhicule frigorifique ?

## Des dérogations possibles pour les trajets courts

Le transport de denrées périssables est encadré par le **Code rural et de la pêche maritime (article R231-45)**.

En principe, les véhicules doivent être conformes à la réglementation ATP (Accord sur le Transport international des denrées Périssables).

Mais cette obligation connaît des **aménagements** pour les trajets de courte distance.

**Il est possible de se passer d'un véhicule frigorifique**, à condition de respecter trois critères essentiels :

- **La distance parcourue est inférieure à 80 km** depuis le lieu de chargement ;
- **Le transport s'effectue sans rupture de charge** (aucune ouverture des portes ou arrêt intermédiaire) ;
- **Les produits transportés ne sont pas ultra-sensibles** (Les viandes et préparations de viande sont des produits ultra-sensibles).

## Pas d'exception sur l'hygiène !

Même sans véhicule réfrigéré, l'artisan reste soumis à l'**obligation de résultat** : les denrées doivent rester à la bonne température et ne subir aucune contamination.

Les surfaces en contact avec les aliments doivent être **propres, faciles à nettoyer et à désinfecter**, et les conteneurs doivent **protéger efficacement les produits** contre toute souillure extérieure.



## Des règles plus strictes pour les viandes et préparations de viande

La réglementation se montre plus rigoureuse pour les **viandes hachées et préparations de viandes**.

Dans ces cas précis :

- **le matériel isotherme seul est interdit ;**
- **et un enregistreur automatique de température** devient obligatoire dès que le trajet dépasse une heure.

## Le cadre du transport local défini par l'arrêté du 2 février 2015

Pour clarifier la notion de « distribution locale », l'arrêté du **2 février 2015**, pris en application du règlement (CE) n°37/2005, encadre le transport de denrées alimentaires à courte distance.

Deux types de livraisons sont distingués :

### 1. Livraisons avec véhicules réfrigérés agréés

- Zone géographique : le département de départ, les départements limitrophes et ceux limitrophes de ces derniers.
- Destinataires : établissements pratiquant la vente directe ou consommateurs finaux.

### 2. Livraisons avec petits conteneurs réfrigérants (< 2 m³)

- Applicables sur l'ensemble du territoire français ;
- Délai maximal de livraison : 24 heures ;
- À destination directe du consommateur final.

Même si le cadre est assoupli pour la distribution locale, les exigences restent strictes :

- **Certification sanitaire** : le véhicule ou conteneur doit disposer d'une attestation officielle de conformité (article R.231-59-5 du Code rural) ;
- **Températures réglementaires à respecter** :
  - -18 °C pour les denrées surgelées ;
  - +4 °C à +8 °C pour les produits frais et laitiers ;
  - +63 °C minimum pour les denrées transportées en liaison chaude.
- **Propreté et entretien** : les équipements doivent être entretenus, nettoyés et désinfectés régulièrement.

## En pratique, pour les artisans boulangers et pâtisseries

Vous transportez vos produits d'un point de vente à un autre, sur moins de 80 km, sans rupture de charge, et sans denrées ultra-sensibles ? Vous pouvez utiliser un **véhicule classique équipé de conteneurs isothermes conformes**. Le respect de la chaîne du froid et des règles d'hygiène reste impératif.



## BAKER STAFF

Votre partenaire de recrutement spécialisé dans le secteur de la boulangerie



Boulangier



Pâtissier



Tourier



Préparateur  
snacking et  
vendeur

Accédez à du renfort de qualité sous 24h !

Des prestations d'une semaine à 3 mois  
renouvelables

Application maintenant disponible



bakerstaff.com



Contactez- nous au 07 45 88 92 85

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



## MÉTIER

**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

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

Avocats des boulangers pâtisseries depuis 2018

**Carine KALFON**

Avocat associé  
carine.kalfon@klpavocats.fr

**Delphine PICQUE**

Avocat associé  
delphine.picque@klpavocats.fr



01.45.00.53.39

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



**CABINET DURAND CONCHEZ**

Avocats à la cour

François RAUD - Agnès BAUVIN - Nadia ANDRÉ

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

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



*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

## ► À votre service

### Un outil gratuit, pratique et pédagogique pour vos équipes de vente

Le Syndicat des Boulangers du Grand Paris a développé un guide explicatif sur le pain, à travers les céréales, les farines, les levains et les levures, spécialement conçu pour accompagner vos équipes de vente.

Pensé pour être simple, clair et adapté à tous les artisans boulangers, ce guide permet à vos collaborateurs de :

- mieux comprendre la composition des pains ;
- enrichir leur discours auprès des clients ;
- répondre avec précision aux questions de plus en plus exigeantes de la clientèle ;
- orienter la clientèle vers les pains les plus adaptés à ses besoins ;
- valoriser la diversité et la richesse de vos produits.

### Un outil personnalisable

Chaque artisan peut y ajouter ses **propres notes et spécificités de fabrication**, afin d'adapter le contenu à ses recettes et à son savoir-faire. Vos équipes disposent ainsi d'un document unique, véritable reflet de votre identité et de vos choix de matières premières.

En renforçant les connaissances de vos équipes, ce guide devient un **véritable levier commercial et relationnel** : il facilite le dialogue, valorise votre expertise et accompagne vos clients dans leur choix.



Céréales, farines,  
graines, levains

...  
Caractéristiques,  
allergènes,  
nutrition et  
bienfaits santé.

### À télécharger gratuitement sur :



[www.boulangersdugrandparis.com](http://www.boulangersdugrandparis.com)

> Espace Adhérent > Outils Marketing

**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

Tél. 02.37.18.05.50 @ : accueil@may-audit-conseil.fr

4, rue Pothier - 45100 ORLEANS 26, rue de Sévigné - 75004 PARIS



# Employeurs : se lancer dans une démarche de **Validation des Acquis de l'Expérience**

Réalisé par le Conseil national du commerce, un Guide de mise en place de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE) a été publié en septembre 2025. Il a pour objectif d'accompagner les entreprises dans le déploiement d'une VAE, qu'elle soit individuelle ou collective.

## Qu'est-ce que la VAE ?

La Validation des Acquis de l'Expérience est une troisième voie d'accès à la certification. Elle permet à toute personne – quel que soit son âge, son statut ou son niveau de formation – de transformer son expérience professionnelle ou personnelle en diplôme, titre ou certificat de qualification professionnelle.

C'est une démarche reconnue légalement, accessible à tous les actifs, qui valorise les compétences acquises sur le terrain sans passer par une formation traditionnelle.

## Un atout pour la compétitivité et la fidélisation

Déployer une VAE collective constitue une opportunité pour :

- Valoriser les compétences internes et renforcer la cohésion d'équipe ;
- Fidéliser les salariés et stimuler leur engagement ;
- Réduire les coûts de formation et de recrutement ;
- Renforcer la marque employeur, en valorisant une politique RH responsable et innovante.

Pour les salariés, la VAE est un levier d'évolution professionnelle : elle sécurise les parcours, favorise la mobilité interne, la reconnaissance des compétences et l'accès à des postes à responsabilités.

## Les grandes étapes d'une VAE collective

L'État, via la plateforme France VAE ([vae.gouv.fr](https://vae.gouv.fr)), simplifie désormais les démarches administratives pour les salariés et les entreprises. Voici le parcours en huit étapes, depuis la définition des besoins jusqu'à la valorisation finale des diplômes obtenus :

1. Anticiper les besoins en compétences et choisir la certification adaptée ;
2. Évaluer les coûts et mobiliser les financements (OPCO, CPF, Région, France Travail...);
3. Communiquer et sensibiliser l'ensemble des acteurs (RH, managers, partenaires sociaux, salariés) ;
4. Impliquer les managers de proximité pour soutenir les candidats ;

5. Valider l'entrée des salariés dans le dispositif après un entretien de diagnostic ;
6. Collaborer avec les partenaires sociaux et l'organisme accompagnateur ;
7. Accompagner les salariés tout au long du parcours, avec un suivi régulier et un aménagement du temps de travail ;
8. Finaliser et valoriser la démarche, notamment par une cérémonie de remise des diplômes et un retour d'expérience collectif.

## Téléchargez le guide gratuitement ici :



<https://www.entreprises.gouv.fr/la-dge/actualites/le-conseil-national-du-commerce-publie-un-guide-de-la-vae-pour-les-entreprises>

## Une équipe dynamique au service des artisans boulangers-pâtisseries



**experts&associés**

**Ensemble, pilotons votre entreprise !**

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

**M. Daniel MROCZKO**

Expert-comptable – Commissaire aux comptes

Tel.: **01.42.25.01.40** • [contact@expertsetassociés.com](mailto:contact@expertsetassociés.com)  
89, rue la Boétie – 75008 PARIS

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



**france expertise comptable**

**Claude BAROUCH Fondateur**  
**David BAROUCH**

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

COMPTABILITÉ  
SOCIAL  
FISCALITÉ  
CRÉATION D'ENTREPRISE  
DOSSIERS FINANCIERS

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

**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.benharrous@ifex.fr

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

## ► Démarches

### Confidentialité de l'adresse des dirigeants

Depuis le décret du 22 août 2025, les dirigeants de sociétés peuvent demander à masquer leur adresse personnelle dans le Registre du Commerce et des Sociétés (RCS) et le Registre National des Entreprises (RNE).

Cette mesure vise à les protéger contre les agressions, le harcèlement, l'usurpation d'identité et les cyberattaques. Sont concernés les représentants légaux de sociétés et les associés indéfiniment responsables (SNC, sociétés civiles). La confidentialité peut s'étendre aux actes de l'entreprise (passés et futurs) et aux extraits K ou Kbis.

La demande se fait via le guichet des formalités des entreprises et est traitée par le greffier du tribunal de commerce sous 5 jours ouvrables. En cas de silence, le juge chargé de la surveillance du registre peut être saisi.

Cette évolution renforce la protection des dirigeants tout en maintenant la transparence des informations essentielles de l'entreprise.

## ► Conformité

### Le Syndicat alerte les DRIEETS

Début octobre, le Syndicat des boulangers du Grand Paris a pris contact avec les DRIEETS (Direction régionale et interdépartementale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités) des 4 départements du Grand Paris.

Nous les avons alertés sur les difficultés des artisans à appliquer certaines réglementations : exigence de vestiaires séparés hommes/femmes malgré l'exiguïté des locaux, normes de ventilation irréalisables dans les laboratoires souvent en sous-sol, et changements fréquents des obligations d'affichage. Nous demandons une application plus pragmatique et adaptée à la réalité des petites boulangeries.



# Un fonds d'action sociale pour soutenir les salariés de la Boulangerie-Pâtisserie

## Vos salariés rencontrent des difficultés financières en raison de problèmes de santé ?

La complémentaire santé, dédiée à la profession de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie, intègre un fonds d'action sociale destiné à les accompagner dans ces moments difficiles.

Ce fonds peut être mobilisé par vos salariés lorsqu'ils font face à des dépenses de santé exceptionnelles restant à leur charge, même après les remboursements de la Sécurité sociale et de leur complémentaire santé.

Il peut intervenir notamment en cas de :

- accident
- hospitalisation de longue durée
- dépassements d'honoraires importants
- traitement ou soins coûteux sur le long terme.

Pour plus d'informations :



**AG2R LA MONDIALE**

Épargne  
Retraite  
Santé  
Prévoyance



UN SAVOIR-FAIRE  
BEURRIER DEPUIS 1884

—  
UN GOÛT AUTHENTIQUE  
POUR VOS GALETES

Faites-vous accompagner par le beurre AOP Charentes-Poitou, Lescure pour la création de la Galette de Tradition. Le secret de sa réussite ? La **régularité**, la **plasticité** et le goût unique aux **subtiles notes de noisette** de ce beurre d'exception. Il vous permettra d'obtenir une pâte croustillante dorée et une garniture fondante.



Beurre plaque existe  
en format 1 kg et 2 kg



200 SACHETS  
À GALETTE  
OFFERTS\*  
pour l'achat de 50 Kg  
de beurre plaque Lescure

Sachet à galette recto/verso, taille 30 x35 cm (6-8 parts),  
papier ingraissable recyclé PEFC et 100% recyclable.

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL SUR VOTRE ZONE

75 - Sylvia DE SOUZA sylvia.desouza@savencia.com  
92 - Adrien FOURNIER adrien.fournier@savencia.com

93 - Stéphane DUONG stephane.duong@savencia.com  
94 - Cyril RATONE cyril.ratone@savencia.com

\* Votre cadeau vous sera remis par votre distributeur habituel environ 3 semaines après la réception de votre commande. Dans la limite des stocks disponibles.  
Offre réservée aux professionnels de la Boulangerie-Pâtisserie de France Métropolitaine.

Rendez-vous en ligne sur [www.beurre-lescure.com/pro](http://www.beurre-lescure.com/pro)  
et sur les réseaux [Facebook](#) @Lescure France / [Instagram](#) @lescure\_france