

IBF

La Boulangerie Française

DEPUIS 1908

N° 507

JANVIER 2026

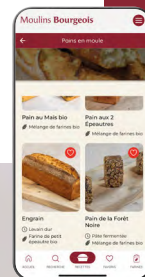
Nos meilleurs
VOËUX
pour **2026 !**



**Dossier : gérer
une boulangerie
en couple**



**À la une : tout
savoir sur le maître
d'apprentissage**



PÂTISSIÈRES BOURGEOIS ENCOURAGER ET SERVIR LE SAVOIR-FAIRE ARTISANAL



Caractéristiques produit :

- Beau développement
- Mie lumineuse
- Relief de feuilletage bien visible
- Alvéolage fin et régulier

NOUVEAU

Gruau suprême, la T45 Label Rouge des Moulins Bourgeois.

Cette farine polyvalente est idéale pour la fabrication de brioches et croissants.



AGENDA

► VENDREDI 16 JANVIER 2026

Cirque Pinder

Inscriptions :

contact@boulangerie75.org

(soirée réservée aux adhérents)

► DU 18 AU 21 JANVIER 2026

Sirha Bake & Snack

Porte de Versailles – Paris

► MARDI 10 FÉVRIER

Trophée de la pâtisserie du Grand Paris

Remise des prix vendredi 13 février à 15h

7 Quai d'Anjou 75004 Paris

► DU 21 FÉVRIER AU 1^{ER} MARS 2026

Salon International de l'Agriculture

Porte de Versailles – Paris

► JEUDI 26 FÉVRIER

Grand Prix de la meilleure baguette de Paris

7 Quai d'Anjou 75004 Paris

► JEUDI 26 MARS

Concours du meilleur sandwich du Grand Paris

Remise des prix vendredi 27 mars à 15h

7 Quai d'Anjou 75004 Paris

► MARDI 7 AVRIL

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

7 Quai d'Anjou 75004 Paris

Remise des prix le mardi 12 mai

sur la Fête du Pain

► DU 8 AU 17 MAI

Fête du Pain Paris

► DIMANCHE 10 MAI

Concours de la meilleure baguette de tradition du Grand Paris

► LUNDI 8 JUIN

Séminaire Boulanger de France

Lieu à définir

► MARDI 9 JUIN

Concours du meilleur flan d'Ile-de-France

Remise des prix le vendredi 12 juin à 15h

7 Quai d'Anjou 75004 Paris

► LUNDI 15 JUIN

Assemblée Générale du Syndicat des Boulangers du Grand Paris

À partir de 17h – Paris 17^e

SOMMAIRE



Actualités

Les vœux du Président Franck Thomasse 4

Opération Pièces Jaunes 2026 5

Urssaf et paritarisme : ce qui change pour la boulangerie au 1^{er} janvier 2026 6

Calendrier des formations 2026 au Syndicat 6



Concours

Grand Prix de la baguette de tradition française de la ville de Paris 2026 7

Trophée de la pâtisserie du Grand Paris 2026 8



Métier

Qualité de l'air et fortes chaleurs : soyez prêt en cas de contrôle 10

À la une : le maître d'apprentissage 12



Dossier

Gérer une boulangerie en couple 15



Entreprise

S'installer grâce au parrainage et au crédit-vendeur 21

Quelles charges le bailleur peut-il réclamer ? 22

Le Guide pratique 2026/2027 est disponible ! 23

Les ratios en boulangerie-pâtisserie 24

Informier le personnel sur les congés payés 25

Le CDD de remplacement à terme imprécis 25



Gérances & Cessions

Cessions 26



@boulangersparis



@boulangers-du-grandparis



@boulangersdugrandparis



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 Chazelle, Matthieu Aussudre, Olivier Abafour • Crédits photos : ©Thomas Raffoux (couverture) ©Vikenscommunication, ©Simon Detraz, ©Matthieu Aussudre, ©iStock, ©DR • 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€.



“

Une très belle année à toutes et tous !



Chers boulangers, chères boulangères,

Pour cette année 2026, je souhaite avant tout vous adresser mes vœux les plus chaleureux : santé, réussite, sérénité et passion renouvelée pour ce métier unique qui fait battre le cœur de nos quartiers et de nos villes et villages.

2026 doit être l'année de l'accompagnement et de la transmission.

Accompagner d'abord les nouveaux acquéreurs, qui reprennent chaque année nos boulangeries avec courage et ambition. Plus que jamais, nous devons vous offrir un cadre rassurant : conseils, formation, soutien administratif, partage d'expérience. Parce que la vitalité de notre artisanat dépend de votre réussite.

Accompagner aussi en **valorisant nos métiers** auprès des jeunes. Nous avons la responsabilité, et le devoir, de donner envie aux nouvelles générations de nous rejoindre. Cela passe par la mise en lumière de nos savoir-faire, de la créativité qui anime nos fournils, mais aussi des véritables perspectives d'évolution qu'offre la boulangerie artisanale.

2026 sera également une année de mobilisation.

Nous continuerons de **faire pression sur les pouvoirs publics** pour que nos magasins restent accessibles lors de travaux urbains : livraisons, réparations, dépannages... Ce sont des besoins vitaux pour le bon fonctionnement de nos entreprises.

Nous poursuivrons nos actions afin de **faire baisser les coûts bancaires**, qui pèsent lourdement sur l'activité.

Pour aller plus loin dans notre rôle d'accompagnement, notre Syndicat engagera, tout au long du premier semestre,

un projet dédié au renforcement de votre maîtrise du coût de revient. L'objectif : vous apporter un soutien économique accru et vous proposer des solutions et des outils concrets pour préserver et améliorer vos marges dans un contexte de charges toujours plus lourdes.

Et, nous continuerons de défendre l'accès aux **aides essentielles** – CRAMIF, Région IDF, prêts BPI, accompagnements administratifs – afin que chacun puisse investir, moderniser, sécuriser son outil de travail.

La transition numérique sera aussi au cœur de notre action, notamment avec la généralisation de la facture électronique. Nous serons là pour vous accompagner dans ce changement afin qu'il devienne une opportunité plutôt qu'une contrainte.

Enfin, parce que notre métier repose sur la passion mais aussi sur les femmes et les hommes qui le font vivre, nous placerons la **qualité de vie au travail** au centre de nos priorités. Mieux s'écouter, mieux se comprendre, mieux transmettre : c'est ainsi que nous fidéliserons nos salariés et que nous créerons des équipes solides, fières et engagées.

En 2026, faisons grandir ensemble une boulangerie artisanale forte, moderne, solidaire et humaine.

Que cette nouvelle année soit riche de réussites, d'échanges et de belles créations.

Très belle année à toutes et à tous.

Franck Thomasse



► Solidarité

Opération Pièces Jaunes du 7 janvier au 7 février 2026

La 37^e campagne nationale d'appel aux dons de la Fondation des Hôpitaux vise à améliorer le quotidien des enfants et adolescents hospitalisés en transformant l'hôpital en un lieu de vie plus chaleureux et adapté. Que vos pièces soient rouges ou jaunes, chaque geste compte ! **Les tirelires pourront être rapportées dans les bureaux de Poste jusqu'au 7 février 2026.**



Un geste simple pour les boulangers

Nous invitons les artisans boulangers à **mettre à disposition les tirelires Pièces Jaunes à la caisse**, afin d'encourager leurs clients à participer. Un petit dépôt de monnaie, répété chaque jour, peut faire une grande différence pour les enfants hospitalisés. Votre soutien est essentiel pour donner encore plus d'élan à cette grande chaîne de solidarité.

La tirelire de cette campagne est disponible dans le numéro des *Nouvelles de la Boulangerie-Pâtisserie* du 1^{er} janvier 2026.

Pour recevoir d'autres exemplaires, contactez Chloé Betton par mail à l'adresse suivante : cbetton@boulangerie.org.

Rendez-vous à Sirha Bake & Snack du 18 au 21 janvier !

Durant 4 jours, retrouvez-nous stand A34-A42 pour découvrir ou redécouvrir tous nos services : le Syndicat d'abord, mais aussi Soverial et le SISTBP.

À noter que nos cabinets d'avocats partenaires seront présents le lundi 19 janvier pour répondre gratuitement à vos questions.



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



ACTUALITÉS

► Cotisations

Urssaf et paritarisme : ce qui change pour la boulangerie à partir du 1^{er} janvier 2026

Le 1^{er} janvier 2026, une évolution est intervenue dans la collecte de la cotisation liée au paritarisme au sein de la Convention Collective de la Boulangerie-Pâtisserie (IDCC 0843) : la cotisation destinée à son fonctionnement n'est plus collectée par AG2R, mais directement par l'Urssaf. Cette modification ne change ni le principe de la cotisation, ni sa finalité, mais uniquement le mode de collecte.

Qu'est-ce que le paritarisme ?

Le paritarisme est le système dans lequel les organisations professionnelles d'employeurs et les organisations syndicales représentatives des salariés décident des orientations de la profession par le biais de la Convention Collective Nationale. Dans la boulangerie, il sert à négocier la Convention Collective, fixer la grille des salaires, représenter l'artisanat au niveau national et défendre les intérêts de la profession (exemple : 1^{er} mai).

Son financement est indispensable pour assurer cette représentation et permettre les négociations de branche.

Urssaf
Au service de notre protection sociale

Déclaration de vos cotisations
Employeur

Urssaf Ile-de-France
93518 MONTREUIL Cedex

Nous contacter
Depuis votre espace en ligne urssaf.fr
Par téléphone au 3939* de 9 h à 17 h
(service gratuit + prix appel)

Références
N° Siret :
N° Compte :

MONTREUIL, le 2 décembre 2025

Objet : déclaration de la contribution conventionnelle de dialogue social

Madame, Monsieur,

Votre branche professionnelle de la boulangerie-pâtisserie artisanale a confié à l'Urssaf la collecte de la contribution conventionnelle de dialogue social à partir du 1^{er} janvier 2026. Cette contribution s'applique aux employeurs relevant de la convention collective n° 3117, conformément à l'accord du 13 juillet 2000 sur le financement du paritarisme et son avenant n° 4 du 26 février 2005 étendu par arrêté du 15 mai 2025.

Lors de vos dernières déclarations en DSN, vous avez indiqué pour votre établissement le code d'identifiant de convention collective (IDCC) 0843 qui correspond à la branche professionnelle de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

Que devez-vous faire ?
A partir de la période d'emploi de janvier 2026 (déclarée en DSN les 5 ou 15 février 2026), vous devez déclarer mensuellement cette contribution auprès de l'Urssaf.
Le code type de personnel (CTP) à renseigner est le 844, au taux de 0,25 %.

Vous ne relevez pas de cette convention collective ?
Corrigez votre code d'identifiant de convention collective en DSN, pour votre établissement avant le mois de décembre 2025.

Une question ?
Pour nous contacter, rendez-vous sur votre espace en ligne sur le site www.urssaf.fr, rubrique Messagerie
> Nouveau message.

Veuillez recevoir, Madame, Monsieur, mes meilleures salutations.

Votre conseiller Urssaf

Je reste informé !
Tous les mois, recevez l'actualité adaptée à vos besoins dans la lettre d'information "A vos côtés". Abonnez-vous sur www.urssaf.fr/lettres-info
L'Urssaf collecte et traite vos données personnelles et les transmet à l'éditeur de ses missions d'intérêt public. Pour en savoir plus sur la gestion de vos données personnelles et pour exercer vos droits, consultez la politique de confidentialité : www.urssaf.fr/urssaf

Siège social : Urssaf Ile-de-France - 23274 rue de Lagery - 93500 MONTREUIL

Exemple de courrier Urssaf que vous avez reçu début décembre

Ce qui a changé au 1^{er} janvier 2026

Les boulangers cotisent déjà au paritarisme, mais cette contribution était intégrée dans les cotisations actuelles collectées par AG2R.

À compter du 1^{er} janvier 2026, la cotisation paritaire est collectée directement par l'Urssaf. Elle concerne toutes les entreprises relevant de la Convention Collective de la Boulangerie-Pâtisserie, adhérentes ou non à un syndicat. L'identification se fait via le code APE 1071C.

► Formation

2026 : des formations au Syndicat !

Le Syndicat vous présente le planning des formations pour le 1^{er} semestre.

• **WEBINAIRE « L'IA EN BOULANGERIE » (par Cookler)**
Vendredi 30 janvier de 15h à 17h
Prix : GRATUIT sur inscription

• **FORMATION « L'IA EN BOULANGERIE » (par Cookler)**
Lundi 16 février de 14h à 18h au Syndicat
Prix : Pris en charge par l'OPCO-EP
(sous réserve d'un minimum de 15 participants)

• **FORMATION « GESTION ET PILOTAGE DE SON ENTREPRISE » (par Lionel Broilliard)**
Mercredi 3 juin au Syndicat
Prix : 30€HT par participant
(le reste est pris en charge par le Syndicat)

• **FORMATION « VALORISER SES INVENDUS » (par INBP)**
Lundi 15 juin au fournil du Syndicat
Prix : Pris en charge par l'OPCO-EP
(sous réserve d'un minimum de 7 participants)

Les renseignements et inscriptions se font auprès de Déborah Valenduc :
dvalenduc@boulangerie75.org

ARTISANS - COMMERÇANTS

Si vous ne pouvez plus travailler, vous continuez à percevoir des revenus.

En cas d'imprévu, le contrat Prévoyance MAPA vous permet de protéger vos revenus, vos proches et même votre entreprise !

- En cas d'arrêt maladie
- En cas d'invalidité ou de longue maladie
- En cas de décès

Faites votre
Diagnostic Prévoyance
en moins de 3 minutes !



MAPA
L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire

3
Mutuelle d'Assurance
de la Boulangerie

Conception & réalisation : Agence 42



Grand Prix de la baguette de tradition française de la ville de Paris 2026

Jeudi 26 février 2026

INSCRIPTION UNIQUEMENT SUR PLACE

Dépôt le jeudi 26 février 2026 entre 10h30 et 13h au Syndicat des Boulangers du Grand Paris, 7, quai d'Anjou 75004 Paris.

Les boulangeries candidates devront déposer ou faire déposer :

- deux baguettes identiques conformes aux caractéristiques définies dans le règlement ;

Règlement et attestation sur l'honneur disponibles en ligne :

<https://boulangersdugrandparis.com/formations-concours/>

Ces baguettes devront être accompagnées d'une enveloppe fermée anonyme, sans identification extérieure, comportant les deux documents suivants :

- l'attestation sur l'honneur de l'artisan boulanger certifiant qu'il est l'auteur des baguettes déposées, dûment remplie ;
- un justificatif d'immatriculation au RNE de moins de 3 mois.

À noter : le gérant de plusieurs boulangeries ne pourra candidater que pour l'une d'entre elles.



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.



Trophée de la pâtisserie du Grand Paris 2026

Mardi 10 février 2026

RÉSERVÉ AUX ADHÉRENTS / UNE INSCRIPTION PAR ENTREPRISE

Dépôt le mardi 10 février 2026 entre 11h et 13h au Syndicat des Boulangers du Grand Paris, 7, quai d'Anjou 75004 PARIS.

Date limite d'inscription : lundi 2 février 2026

Un lot de 8 pâtisseries de taille individuelle (4 éclairs au chocolat identiques et 4 tartes citron non meringuées identiques) par entreprise

Aucune inscription le jour du concours sur place

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^{ème} Trophée de la pâtisserie du Grand Paris le mardi 10 février dans les locaux du Syndicat patronal des Boulangers du Grand Paris, 7, quai d'Anjou 75004 Paris.

Article 2

Sont admis à participer les adhérents du Syndicat patronal des Boulangers du Grand Paris, à jour de leur cotisation le jour du concours.

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

Article 3 : inscription

Le droit d'inscription est fixé à 30€ par boutique adhérente inscrite. Chaque boutique inscrite devra fournir son bulletin d'inscription accompagné du paiement ou de la preuve de virement au plus tard le lundi 2 février 2026. Les inscriptions peuvent se faire directement au siège de l'Épiphanie, par courrier postal (cachet de la Poste faisant foi) ou en ligne (mail daté du lundi 2 février 2026 à 23h59).

Adresse : 7, quai d'Anjou 75004 PARIS ou www.boulangersdugrandparis.com/formations-concours/

Aucune inscription ne pourra être enregistrée sans son paiement.

Aucune inscription ne sera possible après cette date du lundi 2 février 2026 et aucune inscription ne sera possible le jour du concours, sur place.

Le droit d'inscription restera dans tous les cas acquis à l'Épiphanie. (Inscription tardive, non adhérent, non présentation des pâtisseries.)

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 8 pâtisseries de taille individuelle (4 éclairs au chocolat identiques et 4 tartes citron non meringuées identiques) présenté dans un emballage anonyme sans décor ni inscription. Tout lot de pâtisseries 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 pâtisseries ne sera admis.

Les concurrents joindront à leur dépôt **obligatoirement** sous peine de refus de leur lot de 8 pâtisseries **une enveloppe non cachetée contenant les informations suivantes** : Nom et prénom du chef d'entreprise, adresse de la boulangerie, numéros de téléphone fixe et mobile et nom commercial de l'entreprise.

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

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

Un numéro d'ordre sera attribué à chaque lot de 8 pâtisseries par la SASU Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, commissaire de justice à Paris, par l'apposition d'un ticket portant un numéro. **Seul le commissaire de justice aura connaissance de l'identité des participants qui ne sera connue qu'à l'issue du concours lors du dépouillement des résultats.**

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

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

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

Dans le cas où les pâtisseries 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 pâtisseries par établissement. Pour le classement général final et l'attribution des lots, ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

Article 5

Les pâtisseries devront présenter les caractéristiques suivantes : être exclusivement des éclairs au chocolat et des tartes citron non meringuées et être des pâtisseries de taille



individuelle sans caissette et sans distinction nominative. Toute pâtisserie ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminée d'office sous le contrôle du commissaire de justice présent.

Grille de notation : Eclair au chocolat

Présentation	20 points
Crème	20 points
Harmonie gustative	20 points
Cuisson	20 points
Aspect à la coupe	20 points
Total	100 points

Grille de notation : Tartes citron non meringuée

Présentation	20 points
Crème	20 points
Harmonie gustative	20 points
Cuisson	20 points
Aspect à la coupe	20 points
Total	100 points

Soit une note sur 200 points

Préalablement au jugement des critères présentés ci-dessus, le jury aura accès à la présentation des pâtisseries 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 pâtisseries ayant été mises en place auparavant de manière aléatoire.

Les membres du jury seront répartis et assis par table de 6 pour la dégustation.

Ils procéderont à la dégustation des pâtisseries 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 la 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 la commissaire de justice.

Article 7 : la publicité autour du classement

Le classement attribué à la suite de ce concours consacra 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, chef d'entreprise ou gérant, vainqueur du Trophée de la pâtisserie du Grand Paris 2026 ne pourra pas concourir pendant trois années consécutives.

Les gagnants (chefs d'entreprise ou gérant) 2023, 2024 et 2025 ne peuvent pas participer à cette édition.

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

Au gagnant, sera remis une vitrophanie « lauriers ». Les 3 premiers classés Chefs d'entreprise et les 3 premiers classés Apprentis recevront une coupe d'une valeur maximale de 20€. Les 13 finalistes (10 chefs d'entreprise et 3 apprentis) recevront un diplôme ainsi que des sacs cadeaux offerts par nos partenaires.

La liste des 13 lauréats sera publiée dans La Boulangerie Française, sur le site internet www.boulangersdugrandparis.com et sur les réseaux sociaux : Facebook [@boulangersparis](https://www.facebook.com/boulangersparis), Instagram [@boulangersdugrandparis](https://www.instagram.com/boulangersdugrandparis), et LinkedIn [@boulangers-du-grandparis](https://www.linkedin.com/company/boulangers-du-grand-paris).

Le classement par type de pâtisserie ne sera pas publié afin de ne pas dévoyer la finalité du concours « de la meilleure pâtisserie » qui proclame gagnant le concurrent qui obtient la meilleure moyenne des 2 produits.

Article 10

Le règlement sera déposé chez la SASU BEATRICE DESAGNEAUX-PAUTRAT, Commissaire de justice 23 bis rue de Constantinople 75008 Paris et pourra être adressé par les organisateurs à toute personne en faisant la demande.

La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière à ce règlement.

Les organisateurs ne sauraient en aucun cas être tenus pour responsables des empêchements au déroulement du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.

Les récompenses non retirées dans un délai de 90 jours resteront acquises à l'association L'Épiphanie.

BULLETIN D'INSCRIPTION

- Date limite d'inscription : lundi 2 février 2026
- 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 lundi 2 février 2026.
- Possibilité de s'inscrire directement en ligne en joignant une preuve de virement jusqu'au lundi 2 février à 23h59 : <https://boulangersdugrandparis.com/formations-concours/>

Boulangerie :

N° de code à 6 chiffres :

N° de SIRET :

Nom du chef d'entreprise :

Prénom du chef d'entreprise :

Nom commercial de la boulangerie :

.....

Adresse de la boulangerie :

.....

Code Postal : Ville :

N° de tél. de la boulangerie :

N° de mobile du chef d'entreprise :

E-mail :

- Droit d'inscription par participant : 30 €
- Par Chèque bancaire à l'ordre de L'Épiphanie - 7, quai d'Anjou 75004 PARIS
- Ou par virement bancaire :
IBAN : FR76 1010 7002 1000 1201 0399 844
Code BIC : BREDFRPPXXX
Motif du virement : Pâtisserie + votre nom



Qualité de l'air et fortes chaleurs : Soyez prêt en cas de **contrôle**

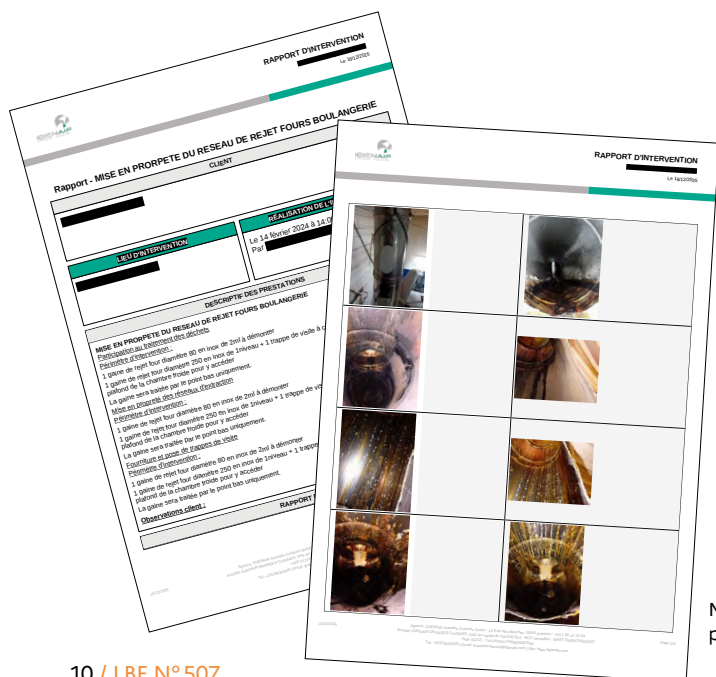
Ces derniers mois, l'inspection du travail a régulièrement signalé, lors de ses contrôles, des points de vigilance concernant la qualité de l'air et les fortes chaleurs dans certains locaux. Pour aborder sereinement ces contrôles, il est essentiel de mettre en place les mesures attendues et de prouver clairement votre démarche d'amélioration. Privilégiez les prestataires qui fournissent des rapports écrits et veillez à conserver l'ensemble des factures, notices, rapports et certificats dans un dossier spécifique conformément aux exigences de l'arrêté du 8 octobre 1987.

Voici quelques points clés à mettre en place dans votre établissement afin d'éviter des demandes parfois très coûteuses et difficiles à réaliser :

- À chaque intervention sur votre système de qualité de l'air, veillez à **conserver les notices ainsi que les factures**. Ces documents pourront être présentés au contrôleur pour attester de l'entretien ou de l'amélioration de vos équipements. Seules les preuves écrites font foi.
- **Demandez un rapport d'intervention**, idéalement accompagné de photos, lors du ramonage ou du nettoyage annuel de votre conduit de four ou de votre VMC. Ces rapports constituent une preuve visuelle de l'entretien de vos installations et du bon suivi de leur fonctionnement.
- **Mettez en place l'affichage relatif à la prévention des fortes chaleurs**. Vous pouvez le télécharger à cette adresse : <https://www.inrs.fr/media.html?reflNRS=A%20842>. Cet affichage de prévention est obligatoire.
- **Choisissez des machines qui limitent la dispersion de farine**. Voici une liste de différentes machines qui peuvent être financées en partie : les **pétrins** à capot plein transparent, les **batteurs-mélangeurs** à capot plein transparent, les **diviseuses à faible émission de farine** (diviseuse, diviseuse-formeuse, diviseuse-bouleuse), les **aspirateurs de boulangerie-pâtisserie** adaptés aux poussières de farine et leurs accessoires, et les **farineurs** manuels ou automatiques.
- Équipez-vous d'un **aspirateur ATEX d'au moins la classe M** (la classe H correspond à la filtration maximale). L'usage de balais, balayette et soufflette est interdit. Pensez à **nettoyer votre fournil en début de matinée**, avant le passage des contrôles. Vous trouverez un modèle d'aspirateur conforme à la réglementation ici : <https://www.aspirateurprofessionnel.fr/atex/168-aspirateur-industriel-keva20-amiante-et-atex-zone-22.html>



Retrouvez ici quelques conseils pour apporter rapidement des améliorations : <https://www.ameli.fr/sites/default/files/Documents/9948/document/r439.pdf>



Merci à la société IGIENAIR pour cet exemple de rapport d'intervention.

- **Formez-vous et formez votre personnel aux risques liés à l'utilisation de la farine.** Ces formations courtes peuvent être suivies à distance via le LEMPA (organisme de la Confédération Nationale de la Boulangerie). Présenter une **attestation de formation** lors d'un contrôle témoigne de votre engagement pour l'amélioration des conditions de travail de vos salariés. Conservez cette attestation avec les autres documents relatifs à la qualité de l'air. Informations ici : <https://www.lempa.org/formations/nos-formations/>
- Si vos finances ne permettent pas d'investir dans des équipements collectifs de protection contre les risques liés à la farine (machines adaptées, etc.), il est indispensable de **mettre en place au minimum l'utilisation d'équipements individuels, tels que des masques FFP2/FFP3, lors des étapes critiques** (pétrissage, fleurage, nettoyage...). Veillez également à **séparer rigoureusement les vêtements de travail, des vêtements de ville dans les vestiaires.**
- Pour les températures élevées (supérieures à 28 °C pour un travail physique selon l'INRS), on observe de plus en plus l'installation de climatisation dans les fournils, lorsque la modification en profondeur du système de renouvellement d'air est impossible ou trop coûteuse. Si ces solutions de prévention ne peuvent pas être mises en place rapidement, des **gilets rafraîchissants** peuvent être utilisés pour maintenir la température corporelle et réduire les risques liés à la chaleur, tels que la dermatite de chaleur, l'œdème, le syndrome d'épuisement, voire le coup de chaleur pouvant mettre en jeu le pronostic vital. Une étude a été réalisée sur l'efficacité de cet équipement à lire ici : <https://urls.fr/m0SaSs>

Soverial reste à votre disposition pour toute question ou pour échanger sur les différentes pratiques observées dans la profession :
07 61 14 80 00 ou soverial@boulangerie75.org

Quelles subventions ?

- Subvention prévention Risque Chimique Équipements <https://static.les-aides.fr/.pdf/E0MvICPQbSHxDxnwfw/Conditions%20d%27attribution%20-%20Risque%20Chimique%20Equipements.pdf>

NOUVEAU DEPUIS LE 11/12/25

- Subvention prévention « Poussières de farine » <https://urls.fr/qxKOcD>

Pour obtenir l'une de ces subventions, les entreprises doivent se connecter à leur Compte AT/MP sur le site <https://www.net-entreprises.fr/>

Elles peuvent soit faire une demande de réservation en ligne (le montant de la subvention est alors réservé en attendant l'achat), soit faire une demande directe en ligne sans réservation en présentant directement les pièces justificatives nécessaire à la demande et au versement de l'aide financière.



Affichage prévention forte chaleur



Équipement à capot plein transparent

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



Tout savoir sur le **Maître** d'apprentissage

Dans le cadre du contrat d'apprentissage, l'apprenti est obligatoirement suivi dans ses activités par un tuteur, dénommé « Maître d'Apprentissage ». Il a pour mission d'encadrer l'apprenti en assurant le lien entre la formation en CFA et la pratique en entreprise. Il est responsable de son accompagnement jusqu'à l'obtention du diplôme. Il doit veiller à la qualité et à la cohérence de la formation, tout en s'assurant que ses propres compétences sont à jour pour exercer cette mission.

Le maître d'apprentissage doit s'assurer que les formations dispensées à l'apprenti n'ont pas évolué. Il doit également veiller au respect de l'acquisition de la formation pour obtenir le diplôme.

Qui peut être maître d'apprentissage ?

Le maître d'apprentissage doit être salarié de l'entreprise, volontaire et majeur. Il doit également offrir toutes les garanties de moralité et détenir des compétences pédagogiques et professionnelles. L'employeur ou son conjoint collaborateur peuvent assurer la fonction de maître d'apprentissage.

Compétence professionnelle du maître d'apprentissage

Les conditions de compétence professionnelle exigée pour être maître d'apprentissage diffèrent en fonction du titre ou du diplôme détenu.

• Maître d'apprentissage diplômé ou titré

Le maître d'apprentissage doit avoir un diplôme ou un titre professionnel du même domaine que celui préparé par l'apprenti. Il doit justifier d'1 an de pratique professionnelle en rapport avec la qualification préparée par l'apprenti. Les stages et les périodes de professionnalisation ou d'apprentissage ne sont pas pris en compte dans le décompte de la durée d'expérience requise.

• Maître d'apprentissage sans diplôme ou titre

Le maître d'apprentissage doit justifier de 2 années de pratique professionnelle en rapport avec la qualification préparée par l'apprenti. Les stages et les périodes de professionnalisation ou d'apprentissage ne sont pas pris en compte dans le décompte de la durée d'expérience requise.

Combien d'apprentis peut avoir un maître d'apprentissage ?

Une entreprise peut accueillir maximum 2 apprentis et 1 redoublant (article L. 6222-11) par maître d'apprentissage.

Zoom sur : le rôle du maître d'apprentissage

QUI EST-IL ?

Il peut être le **chef d'entreprise** lui-même ou un salarié volontaire. Il doit être majeur, posséder des **compétences professionnelles** mais aussi des **qualités pédagogiques**.

Sauf convention ou accord collectif de branche, le maître d'apprentissage doit :

- Avoir un diplôme du même domaine que celui visé par l'apprenti et au moins une année d'expérience
- ou
- avoir au moins 2 années d'expérience dans le domaine de compétences visé par l'apprenti.



COMBIEN D'APPRENTIS PEUT-IL ENCADRER ?

2 apprentis + 1 redoublant au maximum



À QUOI S'ENGAGE-T-IL ?

Le maître d'apprentissage assure la formation pratique de l'apprenti et l'accompagne vers l'obtention de son diplôme.



UN APPRENTI PEUT-IL AVOIR PLUSIEURS MAÎTRES D'APPRENTISSAGE ?

Oui, plusieurs salariés peuvent **partager** le rôle de maître d'apprentissage. L'un d'entre eux sera **référént** en lien avec le CFA.



COMMENT ?

- Forme l'apprenti sur son **temps** de travail. Se rend **disponible** pour répondre aux questions de l'apprenti et s'assurer de son intégration.
- S'informe de son **parcours** au sein du CFA et de ses résultats. Consacre du temps aux **relations** avec le CFA.



À NOTER :

Afin que les **compétences** du maître d'apprentissage puissent être reconnues et valorisées, l'État a mis en place une certification de référence (RS5515).

ET L'EMPLOYEUR, QUEL EST SON RÔLE ?



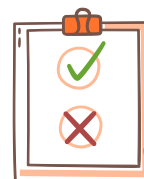
Accueillir l'apprenti et présenter l'entreprise et ses activités.



Planifier les tâches de l'apprenti au quotidien.



Accompagner l'apprenti dans sa découverte du métier.



Évaluer l'acquisition de ses compétences professionnelles.



S'assurer qu'il travaille dans de bonnes conditions et en sécurité.



L'informer de l'ensemble des règles et usages internes.



L'inscrire dans un **établissement de formation** correspondant à son projet professionnel.



L'inscrire aux épreuves du **diplôme**.



Si l'apprenti est en situation de handicap, l'employeur peut être accompagné pour mettre en place des solutions adaptées.

La certification du maître d'apprentissage

La certification relative aux compétences de maître d'apprentissage / tuteur, dite « certification MATU », est une certification délivrée, au nom de l'État, par le ministère du Travail.

Bien qu'il ne soit pas nécessaire de la détenir pour exercer les fonctions de maître d'apprentissage ou de tuteur, l'obtention de la certification permet d'accéder à une reconnaissance et à une valorisation des compétences associées à l'exercice des deux fonctions.

La réglementation de la certification MATU, prévue par l'arrêté du 7 décembre 2021 portant révision de la certification relative aux compétences de maître d'apprentissage/tuteur, est largement inspirée de celle des titres professionnels.

Comment se déroule la certification MATU ?

La certification MATU est constituée de 9 compétences regroupées en 3 domaines de compétences.

- **Accueillir et faciliter l'intégration de l'apprenti/alternant** (Préparer l'arrivée de l'apprenti/alternant dans l'entreprise, accueillir l'apprenti/alternant à son arrivée dans l'entreprise et faciliter l'intégration de l'apprenti/alternant durant la période d'essai.)
- **Accompagner le développement des apprentissages et l'autonomie professionnelle** (Suivre le parcours avec le centre de formation, organiser le parcours au sein de



l'entreprise et accompagner l'apprenti/alternant dans son parcours d'apprentissage.)

- **Participer à la transmission des savoir-faire et à l'évaluation des apprentissages** (S'appuyer sur des situations de travail pour développer l'apprentissage, guider la réflexion de l'apprenti/alternant sur ses activités professionnelles et d'apprentissages et évaluer les acquis des apprentissages en situation de travail.)

L'épreuve de certification est un oral d'une durée de 40 minutes au cours duquel le candidat est questionné par un jury à partir :

- d'un dossier de présentation formalisé en amont de la session d'examen et dans lequel le candidat présente les grandes lignes de son parcours professionnel ;
- d'une présentation au cours de laquelle le candidat démontre ses capacités à mobiliser des situations professionnelles de sa pratique métier pour construire des situations d'apprentissage et d'évaluation, lors de l'accompagnement du parcours d'un apprenti/alternant.

Comment d'inscrire ?

Auprès de la DRIEETS Île-de-France :
<https://idf.drieets.gouv.fr/Certification-sur-les-competences-de-maitre-d-apprentissage>

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

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

KLP PARTNERS

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



Travailler en couple : quelle affaire !

La figure du couple exploitant une affaire de boulangerie-pâtisserie est à la fois un cas régulier dans la profession et un ressort puissant de l'imaginaire collectif qui entoure ce métier. L'image du boulanger dans son fournil et de sa femme tenant la caisse s'est implantée dans les esprits des consommateurs comme dans ceux des professionnels, et beaucoup reproduisent encore ce modèle qu'ils ont pu connaître durant leur formation. Pourtant, ce cas de figure – s'il existe toujours – tend à évoluer, voire à muter.



La boulangerie-pâtisserie, une affaire de couples ? C'est en tout cas ce que semblent montrer les chiffres, puisque 65 % des boulangeries-pâtisseries de la région parisienne étaient tenues par des couples en 2024. Un chiffre stable d'année en année (67 % en 2022, 64 % en 2023), qui témoigne de la solidité et de la constance de ce modèle qui perdure.

L'indispensable reconnaissance des conjoints

L'image d'Épinal véhiculée par la boulangerie-pâtisserie traditionnelle – le mari au fournil et sa conjointe à la caisse – reste prégnante, mais tend à muter. C'est en tout cas ce qu'affirme Stéphane Finore, du cabinet Opéra & Associés : *« Ils ne sont plus deux, mais ont une équipe, et madame devient la responsable de l'équipe de vente, tandis que monsieur est responsable de la production. »*

Une évolution notable s'observe également du point de vue du choix de la forme juridique de leur entreprise. La traditionnelle entreprise individuelle – qui ne demandait certes pas une charge administrative aussi dense qu'une société – tend à disparaître au profit de structures de type SAS ou SARL. Non seulement l'entreprise individuelle ne protège pas le patrimoine de ceux qui la possèdent, mais elle rend impossible l'association avec son ou sa conjointe. Longtemps forme juridique préférée des boulangers, elle excluait de fait leur compagne ou leur compagnon de l'entreprise.

“ **Il existe plusieurs régimes sociaux pour les dirigeants. Lorsqu'un dirigeant relève du régime des travailleurs non salariés (TNS) – par exemple en entreprise individuelle ou en tant que gérant majoritaire de SARL – son conjoint peut bénéficier du statut de conjoint collaborateur. Ce statut permet au conjoint de participer à l'activité de l'entreprise sans percevoir de rémunération directe, tout en cotisant auprès de l'URSSAF, notamment pour la retraite. Cette option est toutefois limitée à une durée de cinq ans, au-delà de laquelle le conjoint devra obligatoirement être salarié.**

Vincent Leclerc, Opéra & Associés

Frédéric et Sophie Comyn en ont fait les frais lors de leur première installation, en 2004, dans le 14^e arrondissement. « Nous étions jeunes, pas sûrs de nous, et on s'est mal fait conseiller, relate Frédéric. Les anciens avaient toujours fait comme ça. On nous a dit que c'était ainsi que cela fonctionnait, mais c'était une erreur. Ma femme n'avait aucun statut. Sa mère m'avait un jour dit : 'S'il t'arrive quelque chose, ma fille n'a rien'. Cela m'a fait réfléchir. Pour la deuxième affaire, nous sommes passés en société. »

Avocate au barreau de Paris, Ariane Sic-Sic a souvent épaulé boulangères et boulangers dans des affaires de divorce. Dans la majorité des cas, elle a constaté à quel point le conjoint pouvait être lésé lors des séparations, et ce dès l'achat du fonds de commerce. « Le premier conseil à donner lors de l'achat d'une boulangerie, c'est de se mettre en société et que le conjoint ait la moitié des parts, ou en tout cas un nombre de parts correspondant à son apport dans la société, détaille-t-elle. Ils doivent acheter un fonds exactement de la même manière qu'ils achèteraient un bien immobilier.



Sophie et Frédéric Comyn

En achetant une maison ou un appartement, il ne leur viendrait pas à l'esprit de l'acheter à un seul nom. J'ai vu des cas assez dramatiques où la boulangerie était au nom d'un des conjoints, une affaire qui n'allait pas, et c'est la famille de l'autre conjoint qui a renfloué la caisse en se séparant de biens immobiliers. Non seulement ce dernier n'avait rien au bout du compte, mais il s'était tué à la tâche et sa famille était ruinée. »

L'importance du statut social

Si cette situation tend peu à peu à disparaître, elle subsiste parfois chez des couples qui n'ont pas toujours bénéficié des conseils de comptables ou d'avocats. Karim Malou et Sureyya Karsli ont l'habitude d'accompagner des couples dans leur installation à travers leur cabinet Eurogec. Si le choix du statut juridique de l'entreprise est primordial, les experts-comptables souhaitent alerter sur le cas du statut social du conjoint – ou plus souvent de la conjointe – qui peut constituer un véritable angle mort lors de la création d'une entreprise : « Pendant longtemps, il était courant que la femme du boulanger travaille pour la boulangerie sans être déclarée, ne pouvant toucher ni le chômage ni la retraite, et se retrouvant dans une situation dramatique si son mari venait à décéder avant elle. Aujourd'hui, ce problème tend à disparaître, mais il a parfois muté. Le problème qui se pose encore, c'est lorsque le mari est dirigeant, possède 50 % des parts de la société, et que l'épouse, qui détient les 50 % restants, n'a aucun statut. » Détenir des parts dans une société ne donne pas le droit d'y travailler. Cela n'ouvre donc ni droit à la retraite ni au chômage, et, en cas de contrôle, l'inspection du travail peut sanctionner un travail dissimulé si le conjoint met la main à la pâte dans l'entreprise. Si, du côté du dirigeant, cette problématique ne se pose pas – il ne cotise pas au chômage mais bénéficie dans tous les cas d'une protection sociale –, elle est en revanche inhérente à son associé(e). Il est donc indispensable que celui ou celle-ci choisisse un statut social en adéquation avec ses aspirations ou celles du couple.



Le statut du conjoint salarié

Souvent, les couples associés optent pour un schéma dans lequel l'un des conjoints est dirigeant et l'autre salarié, afin que ce dernier puisse cotiser au chômage et y prétendre si l'aventure entrepreneuriale devait prendre fin. Cependant, attention : la personne salariée doit strictement rester dans son rôle et ne pas outrepasser ses prérogatives. Si elle signe des chèques ou donne des ordres, France Travail peut refuser l'ouverture des droits au chômage, considérant que le travail effectué relève de fonctions dirigeantes et non salariées. C'est un cas très fréquent dans le cadre du statut de conjoint salarié. Au-delà de son poste dans l'entreprise, que ce soit à la vente ou en production, le conjoint salarié peut éventuellement effectuer des tâches administratives ou comptables – à condition que celles-ci soient clairement mentionnées sur la fiche de poste –, mais il ne peut en aucun cas prendre des décisions relevant de la direction.

Comme le constate Karim Malou, « bien souvent, lorsqu'il y a la possibilité de salarier l'un des conjoints, c'est la femme qui l'est, notamment parce qu'elle bénéficie d'une meilleure couverture en cas de maternité par les organismes sociaux ». Car si la formule du conjoint salarié est la plus coûteuse pour l'entreprise, c'est aussi celle qui offre la meilleure protection. À La Mandrine, boulangerie-pâtisserie située à Mandres-les-Roses (94), Auguste Moulière a d'abord choisi d'être conjoint salarié, tandis que son épouse, Linda Bouzidi, était actionnaire majoritaire et donc dirigeante de l'entreprise. « Au départ, je voulais bénéficier des avantages du salariat, explique Auguste. Puis il a fallu entrer au capital, sur les conseils du comptable, afin que cela ne coûte pas trop cher à l'entreprise. »

« Bien souvent, lorsqu'il y a la possibilité de salarier l'un des conjoints, c'est la femme qui l'est, notamment parce qu'elle bénéficie d'une meilleure couverture en cas de maternité par les organismes sociaux. »

Karim Malou, Eurogec

Le statut du conjoint collaborateur

Autre statut possible : celui de conjoint collaborateur, qui permet de ne pas rémunérer le ou la conjoint(e) tout en le ou la faisant cotiser auprès de l'Urssaf pour la retraite. Cette option est toutefois limitée à cinq ans, au terme desquels il devient obligatoire de salarier le ou la conjoint(e). Mais Maître Sic-Sic préfère alerter sur les risques de ce dispositif : « Un problème se pose lorsque la personne, en tant que conjoint collaborateur, a très peu cotisé aux régimes sociaux. En cas de divorce, elle peut quasiment se retrouver sans rien ». En effet, il existe plusieurs bases de cotisation, dont certaines sont particulièrement faibles.

« En cas de divorce, le conjoint peut quasiment se retrouver sans rien. »

Maître Sic-Sic

Le statut du conjoint associé

L'un des statuts les plus choisis reste celui de conjoint associé, qui implique que le conjoint travaille régulièrement dans l'entreprise et détienne des parts sociales. Comme pour le chef d'entreprise, la rémunération est alors soumise à une décision prise en Assemblée Générale, généralement tenue une fois par an. C'est par exemple le cas de Jules et Eugénie Neyers, le couple derrière la boulangerie Bulle (Paris 19^e), qui touchent deux salaires du même montant fixés en amont. La situation est similaire chez Sophie et Frédéric Comyn, à la tête d'une holding englobant sept boulangeries et un laboratoire de production. Le couple facture à chaque société – donc à chaque boulangerie – leur rémunération sous forme de *management fees* (ou frais de gestion). Frédéric détient 51% des parts de la holding, et Sophie les 49% restantes, afin de limiter les lenteurs administratives. Ce type de montage est notamment plébiscité par le cabinet Opéra & Associés, puisqu'il simplifie la prise de décision et les procédures au sein de l'entreprise, en évitant les situations de blocage.



**RETROUVEZ-NOUS
DU 18 AU 21 JANVIER
STAND L72**

**PARIS EXPO
PORTE DE VERSAILLES**

MOSAÏC
CRÉATEUR
D'ESPACES

SIRH/+
BAKE & SNACK



Maxime, Natacha et Baptiste Sohier

Une redistribution des rôles ?

La transformation juridique des formes d'entreprises gérées par les couples et la meilleure prise en compte du statut social des conjoint(e)s témoignent non seulement d'une évolution sociétale qui impacte la profession, mais également du développement d'une vision plus entrepreneuriale du métier de boulanger. Le conjointe n'est déjà plus systématiquement à la caisse, mais devient chef d'une équipe de vente et doit posséder des compétences en management, en gestion des ressources humaines ou encore en formation.

Auguste Moulière constate cette évolution à travers le rôle que tient sa compagne, Linda, dans l'entreprise, et dans leurs interactions, bien différentes de ce qu'il avait pu observer par le passé : « Linda est à la vente devant, moi en pâtisserie derrière. À ce niveau-là, les choses n'ont pas changé. C'était déjà le même modèle que lors de mon apprentissage : madame avec les pleins pouvoirs devant, et monsieur avec les pleins pouvoirs sur ce qu'il sort en production. J'apporterais tout de même une nuance : il y a davantage de communication entre les deux parties aujourd'hui que ce que j'ai pu connaître par le passé. Jadis, l'homme ne faisait pas forcément attention à ce que pouvaient dire les clients, alors qu'aujourd'hui on y prête une oreille attentive grâce au relais de la vente, souvent gérée par la compagne, à qui l'on accorde une place et une attention plus particulière qu'avant. »

Chez les Sohier, la situation est particulière puisque les deux frères associés, Maxime et Baptiste, ont choisi de travailler avec leurs compagnes respectives. Julie, concubine de Baptiste, a depuis quitté l'entreprise pour entamer une reconversion, tandis que Natacha, épouse de Maxime, travaille toujours pour la Maison Sohier (Noisy-le-Grand) en tant que responsable des ventes.

Si trouver sa place entre les deux frères n'a pas été simple, la segmentation du travail et des responsabilités lui a beaucoup apporté, tant en termes d'épanouissement professionnel que de sérénité personnelle au sein de cette entreprise familiale : « Au début de cette aventure, nous étions deux couples à travailler au sein de la même entreprise, sans avoir jamais collaboré auparavant. C'était compliqué, il a fallu que l'on se rôde au niveau de la communication, mais on y est arrivé. Chacun gère un poste [Maxime à la pâtisserie, Baptiste à la boulangerie, Natacha à la vente], ce qui permet de bien se répartir le travail et les responsabilités, sans se marcher dessus. Quand Julie est partie, elle a laissé un vide. Elle s'occupait beaucoup de la communication à côté de son travail en pâtisserie et listait énormément de tâches à accomplir dans l'entreprise. »

« Il a fallu que l'on se rôde au niveau de la communication, mais on y est arrivé. Chacun gère un poste, ce qui permet de bien se répartir le travail et les responsabilités, sans se marcher dessus. »

Maison Sohier

Natacha sort souvent du rôle de responsable des ventes pour accomplir tout un éventail de tâches allant de la comptabilité à la prise de commandes, sans oublier la gestion des ressources humaines. C'est de cette manière que Sophie Comyn a commencé : d'abord derrière la caisse, elle pilote aujourd'hui l'entreprise depuis son ordinateur, prenant en charge la communication, la comptabilité, le secrétariat et les ressources humaines, tandis que Frédéric gère la production. Ce qui était



autrefois considéré comme un travail de l'ombre, non déclaré, est aujourd'hui vu comme une fonction indispensable à la vie de l'entreprise, quitte à constituer un poste à part entière.

“ *Travailler ensemble, cela nous cadre dans le travail, mais aussi dans notre vie privée. Dans certains cas, ça peut être destructeur pour un couple, mais quand c'est bien vécu, ça soude comme rien d'autre. On passe à travers des épreuves, des galères, des tracas, et c'est plus simple à deux.* ”

Auguste Moulière

Il y a aussi les conjointes qui œuvrent à la production, comme Julie, la compagne de Baptiste Sohier, qui a travaillé deux ans en binôme avec son frère Maxime à la pâtisserie, avant de suivre une reconversion dans les ressources humaines. Et s'il arrive parfois à Eugénie Neyers de donner un coup de main à la caisse, c'est surtout pour soulager son équipe et retourner au plus vite à son laboratoire de pâtisserie. Formée dans des palaces, elle s'applique à donner, tant à ses viennoiseries qu'à ses gâteaux, une touche originale et raffinée qui a beaucoup contribué à la renommée de la boulangerie Bulle. Son compagnon, Jules, gère quant à lui la boulangerie, et les tâches de bureau sont réparties au sein du couple.

Travailler en couple, pour le meilleur et pour le pire ?

Entreprendre avec sa conjointe ou son conjoint n'est pas un acte anodin. La vie de chef d'entreprise est si prenante, si chronophage, qu'elle peut tout emporter avec elle. Une menace sourde que tous les chefs d'entreprise ont en tête, à côté d'autres appréhensions avec lesquelles ils doivent composer au quotidien. Vivre cette vie à deux est pour eux à la fois un risque assumé, mais aussi la meilleure manière d'y parvenir. Pour Auguste Moulière, « *travailler ensemble, cela nous cadre dans le travail, mais aussi dans notre vie privée. Dans certains cas, ça peut être destructeur pour un couple, mais quand c'est bien vécu, ça soude un couple comme rien d'autre. On passe à travers des épreuves, des galères, des tracas, et c'est plus simple à deux.* » Un sentiment partagé par sa compagne Linda, même si celle-ci voit aussi les limites d'une telle vie de couple, où le professionnel interfère souvent avec le privé : « *On vit ensemble, on travaille ensemble, ce n'est pas simple tous les jours. Mais il faut faire la part des choses et tenter de ne pas ramener les problèmes du travail à la maison, et vice-versa. Il y a aussi des côtés positifs à travailler en couple. J'aime travailler aux côtés de mon mari, je me sens en sécurité, je ne me vois pas faire ce métier sans lui.* »

De leur côté, Jules et Eugénie Neyers n'avaient pas envie d'avoir une affaire de boulangerie-pâtisserie ensemble. Venant tous les deux du milieu de la restauration, ils n'avaient guère une bonne image de la vie d'entrepreneur dans les métiers de bouche : celle d'une vie à tellement travailler que la santé passe au second plan et qui ne laisse que peu de place au couple, à une histoire d'amour. C'est le frère de Jules, restaurateur ayant réussi à trouver un équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle, qui les a particulièrement influencés avant qu'ils ne prennent la décision de se lancer dans l'aventure. Avec une boulangerie ouverte depuis plus de



Linda Bouzidi et Auguste Moulière

“ *On vit ensemble, on travaille ensemble, ce n'est pas simple tous les jours. Mais il faut faire la part des choses et tenter de ne pas ramener les problèmes du travail à la maison, et vice-versa. Il y a aussi des côtés positifs à travailler en couple. J'aime travailler aux côtés de mon mari, je me sens en sécurité, je ne me vois pas faire ce métier sans lui.* ”

Linda Bouzidi

OFFRE DE LANCEMENT

Supports PET pour trompe-l'œil

PRÉ-VENTE
-10%

Soyez parmi les premiers acheteurs !

jusqu'au 30 janvier

En stock à partir du 2 février 2026
Conditionnement par 500

www.emballages-petit.com
contact@emballages-petit.com • 02 35 95 30 87

deux ans, Eugénie reconnaît que « l'équilibre vie pro-vie perso n'est toujours pas là. Déjà parce que nous habitons au-dessus de la boutique. On ne déconnecte jamais vraiment de l'entreprise. » Mais les choses devraient s'améliorer prochainement : « Nous allons emménager en février dans un nouvel appartement, ce qui devrait nous permettre de trouver cet équilibre, en séparant radicalement le lieu de vie et le lieu de travail. Dans les périodes où nous sommes bien staffés, nous arrivons à avoir de vrais jours de repos où l'on coupe vraiment. »

Des avantages et des inconvénients, c'est comme ça que l'on voit le travail en couple à la maison Sohier. Côté avantages, Maxime estime que travailler avec sa conjointe est arrangeant sur de nombreux aspects, que cela soit dans la vie de famille ou dans l'entreprise : « Je sais que je peux avoir une personne de confiance sur un poste clef. Si jamais nous devons nous absenter, on sait qu'on peut compter sur Natacha qui va gérer la boulangerie. J'ai moins de scrupules à appeler Natacha si un salarié est malade, plutôt qu'un autre salarié pour dépanner. Il y a des gens qui vont dire que travailler en famille c'est 'casse-gueule', mais tout dépend des personnes et de comment elles réagissent entre elles. »

“ Je sais que je peux avoir une personne de confiance sur un poste clef.

Maxime Sohier

Natacha, sans noircir le tableau, nuance le propos en présentant quelques désavantages : « Je trouve qu'on parle beaucoup de boulot à la maison. On ramène les problèmes du travail chez nous. Entre Maxime et moi, il y a un décalage d'attente, de vision, et on en discute souvent à la maison car ce n'est pas toujours évident de le faire devant les salariés. On se prenait pas mal la tête au début. L'un disait A, l'autre disait B. C'est un désavantage du travail en couple, il faut le dire... »

Cette aventure entrepreneuriale impacte indéniablement la vie de famille et le couple, mais travailler avec sa moitié présente de nombreux arguments qui séduisent boulangers et boulangères : se caler sur les horaires de l'autre, disposer des mêmes congés, partager un rythme identique et un défi commun. C'est accepter de mêler l'intime au professionnel, avec ses tensions et ses récompenses, mais aussi faire le pari qu'à deux, les épreuves se traversent parfois plus sereinement.



Jules et Eugénie Neyers

“ L'équilibre vie pro-vie perso n'est toujours pas là. Déjà parce que nous habitons au-dessus de la boutique. On ne déconnecte jamais vraiment de l'entreprise.

Eugénie Neyers

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



► Installation

Quand le parrainage et le crédit vendeur permettent de s'installer en tant que chef d'entreprise

Depuis quelques années, les artisans boulangers n'ont plus toujours les moyens de s'installer. Les jeunes boulangers, comme les ouvriers expérimentés et les reconvertis, se heurtent à un mur financier. Là où, autrefois, les prêts meuniers et les dispositifs d'accompagnement étaient nombreux, le paysage s'est asséché. Résultat : les petites boutiques deviennent difficiles à reprendre et l'échec guette ceux qui tentent l'aventure avec des moyens insuffisants.

Un modèle oublié : le parrainage et le crédit-vendeur

Il y a 40 ans, la profession fonctionnait sur un principe simple : les anciens aidaient les nouveaux à entrer dans le métier. Crédit-vendeur, accompagnement, parrainage, gérance... un système de transmission quasi naturel, fondé sur la confiance et la solidarité. Et surtout, une logique partagée : si les affaires fonctionnent, tout le monde y gagne.

Aujourd'hui, dans un contexte incertain, ce modèle mériterait de renaître. Pour qu'un boulanger réussisse, il faut bien plus qu'un four, il faut un vrai accompagnement.

Les jeunes repreneurs ont besoin :

- de s'assurer que leur projet est aligné avec le projet et viable économiquement ;
- d'un coaching métier ;
- d'un accompagnement sur la gestion ;
- d'une vision réaliste du commerce ;
- et parfois simplement... qu'on croit en eux.

C'est là que pourraient intervenir de nouveaux acteurs : des *business angels* issus de la profession, des parrains, des anciens boulangers prêts à investir dans l'avenir.

Des solutions existent

La gérance-vente

Un système souple où le repreneur exploite d'abord le fonds en versant une redevance mensuelle, tout en s'accordant dès l'origine sur un prix de vente – souvent sur 24 mois. Cela rassure le propriétaire tout en permettant au nouvel installé de faire ses preuves.

Parrainage, investissement participatif de la profession, crédit-vendeur structuré, accompagnement entrepreneurial...

Une mise en relation organisée impliquant directement les boulangers eux-mêmes dans la réussite de la reprise. L'enjeu est de créer un réseau de confiance entre profil de financeurs naturels :

- des boulangers retraités ;
- des professionnels en activité disposant de trésorerie, prêts à investir dans les talents de demain.



Le saviez-vous ?

Le Syndicat des Boulangers du Grand Paris accompagne les porteurs de projets, artisans boulangers, dans leurs démarches : recherche de local, équipements, financement...

N'hésitez pas à nous contacter pour vous renseigner sur notre programme Primo-Accédant !

Sébastien Doley : 01 43 25 58 58

Ces acteurs connaissent le métier, savent évaluer un projet et veulent transmettre leur expérience.

Pour cela, il faut constituer une structure financière, capable d'investir du capital d'un primo-installant.

Un modèle simple :

- minoritaire pour ne pas étouffer le repreneur, et lui laisser diriger son entreprise à son image ;
- accompagné de clauses de sortie claires pour éviter tout sentiment d'emprisonnement ;
- et basé sur le feeling essentiel du métier : reconnaître la motivation et le potentiel humain.

Car la boulangerie reste un métier de passion, mais aussi un métier d'ego. Il faut donc repenser une culture de l'association intelligente.

L'objectif est clair : permettre à de bons salariés, à des jeunes motivés et à des reconvertis solides de prendre leur envol.

Il ne manque que la volonté collective de reconstruire un écosystème qui permet réellement de s'installer — sans s'endetter, sans être seul, et sans condamner d'avance les petites boulangeries. La transmission du métier ne doit pas être un obstacle : elle doit redevenir une évidence.

Merci à Maxime Huchet, Cabinet Huchet-Demorge, qui accompagne les entreprises dans ce type de montage financier.



Bail commercial : Quelles charges mon bailleur peut-il me réclamer ?

En matière de baux commerciaux, le bailleur a une obligation principale, la mise à disposition d'un local commercial, en échange de laquelle le locataire a une obligation principale, le paiement du loyer. Reste cependant centrale la question des autres obligations des parties, à savoir les entretiens et réparations dont sont tenus soit le locataire soit le bailleur, ainsi que la charge financière des entretiens, réparation, fournitures de services et des impôts et taxes. Sur le sujet de ces autres obligations, la loi laisse une très grande liberté aux parties pour organiser leur répartition contractuellement.

Compte-tenu des enjeux financiers, les litiges entre bailleurs et locataires étaient extrêmement courants. C'est pourquoi une réforme a eu lieu en 2014, c'est la loi dite PINEL, qui clarifie la question des charges que le bailleur a le droit ou non de récupérer. La prudence reste cependant de mise quant à la rédaction de votre bail.

Ce qui est prévu par la loi

L'article 1754 du Code civil prévoit une liste des réparations que le locataire ne peut pas réclamer au bailleur. Il s'agit des réparations locatives ou de menu entretien, vues de manière très restrictive, et donc favorable au locataire, par la jurisprudence.

Pour les baux renouvelés à compter du 3 novembre 2014, le Code de commerce prévoit quant à lui des charges que le bailleur n'a plus le droit de transférer au locataire (article R. 145-35 du Code de commerce). Ce sont les grosses réparations, la vétusté et la mise en conformité si elles relèvent des **grosses réparations, la contribution économique territoriale, les impôts dont le bailleur est redevable en raison de la perception des loyers, les honoraires liés à la gestion des loyers et les charges des locaux vacants.**

Ce qui doit être prévu dans le bail

La jurisprudence de la Cour de cassation est extrêmement claire sur ce point, **seul ce qui est expressément prévu au bail peut être mis à la charge du locataire.** Ainsi, le locataire ne peut, par exemple, pas avoir à payer les dépenses de ravalement de façade de l'immeuble, les dépenses de changement des équipements du chauffage collectif ou la taxe foncière si cela n'est pas écrit en toutes lettres dans le bail.

La loi PINEL impose désormais, pour les baux renouvelés depuis le 1^{er} septembre 2014, d'établir **un inventaire des charges** mentionnant à qui elles incombent, ce qui doit permettre à chaque partie de connaître ses obligations. Cependant, cette réforme pose des difficultés en pratique pour le renouvellement de baux anciens dont la rédaction est vague, conformément aux usages de l'époque. Cet inventaire des charges devient un prétexte pour clarifier une clause vague et viser ainsi expressément une charge qui n'était pas mentionnée comme étant imputable au locataire (ravalement de façade ou taxe foncière par exemple). **Les enjeux sont donc importants au moment du renouvellement de votre bail.** Il ne faut donc pas hésiter à se faire conseiller.

Le paiement des charges au bailleur

Deux modalités de remboursement des charges au bailleur existent : le remboursement de factures acquittées que le bailleur vous adresse au fur et à mesure de leur règlement ou le paiement par provision qui doit être prévu au bail. Si le bailleur vous facture une provision sur charges en plus du loyer, il doit obligatoirement établir un **état récapitulatif annuel incluant la liquidation et la régularisation des comptes de charges**, qui doit vous être communiqué au



plus tard le 30 septembre de l'année au titre de laquelle il était établi ou, pour les immeubles en copropriété, dans le délai de trois mois à compter de la réédition des charges de copropriété. Si le bailleur ne s'acquitte pas de cette obligation, un juge peut le condamner à rembourser les provisions sur charges.

Il est donc important de penser à **vérifier que le bailleur fait bien une régularisation annuelle**. Cette régularisation doit inclure une **justification en bonne et due forme de chaque euro réclamé**, par une facture, qui justifie que la dépense a été effectuée pour le local commercial occupé par le locataire (pas pour le local commercial voisin ou une autre adresse). Le bailleur doit également justifier de la **répartition des coûts** entre les locataires s'il est propriétaire de plusieurs lots. La somme obtenue doit ensuite être déduite des provisions sur charges versées, laissant apparaître un trop-perçu en faveur du bailleur ou un reste à payer par le locataire. Le bailleur a l'obligation de faire cette régularisation sur charges, mais n'a pas l'obligation de transmettre spontanément les justificatifs. Il devra en revanche les transmettre à la première demande du locataire. Il faudra donc penser à en **demandeur la communication** afin de vérifier le bien-fondé de la régularisation sur charges effectuée.

Le bail qui prévoit la facturation d'une provision sur charges prévoit, généralement, également que celle-ci sera **réajustée annuellement en fonction des charges réelles**. Cela implique que le bailleur doit faire la régularisation sur charges s'il veut réajuster la provision appelée. Il convient donc de rester vigilant aux sommes appelées.

Le délai de prescription de l'action du locataire ne commence à courir qu'à compter du moment où le locataire a effectué la régularisation sur charges. Cumulés sur plusieurs années, les enjeux financiers peuvent être importants.

Merci à Maître Brauge-Boyer pour cet article. Le Syndicat et nos avocats partenaires sont à votre disposition si vous avez la moindre question.



Leboucher Brauge-Boyer

Mélanie BRAUGE-BOYER Avocat à la Cour

Cession de fonds de commerce) Cession de titres
Baux commerciaux) Droit fiscal) Contentieux commercial

Spécialisée dans l'univers de la boulangerie

82, rue de Rivoli
75004 Paris

T. 01 42 71 12 08
mbb@mbbavocat.eu



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

► Outil

Le Guide Pratique 2026/2027 est disponible !

Dans vos boîtes aux lettres depuis quelques jours, le Guide Pratique 2026/2027 de la Boulangerie-Pâtisserie du Grand Paris a été entièrement repensé et propose une mise en page modernisée et une lecture plus fluide.

Référence de la profession depuis 1805, il rassemble les informations essentielles : réglementations à jour, liste des boulangeries, Convention Collective, baux commerciaux et ressources indispensables pour tous les modèles de boulangerie.

Outil clé au service de la profession, ce guide s'inscrit pleinement dans la mission d'accompagnement du Syndicat.

À feuilleter chez vous, ou en téléchargement dans votre espace personnel sur notre site Internet.

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



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





► Gestion

Les ratios en boulangerie-pâtisserie

Les chiffres et ratios présentés ci-dessous ne sont pas forcément à prendre comme des références absolues mais sont simplement des moyennes constatées et fournies par le cabinet Opéra & Associés au titre de repères, sachant que les indicateurs peuvent fortement varier, ne serait-ce qu'en fonction de la taille de l'entreprise et/ou de l'organisation de l'activité (modes de production par exemple).

Taux de marge brute

Les marges brutes (hors emballages) ont naturellement diminué depuis la flambée des prix des matières premières entamée au début de l'année 2022. Cependant, la hausse des prix en boutique contribue à une légère hausse des marges observées.

Sur les 18 derniers mois, le taux de marge brute s'est établi entre 73 % et 78 % du chiffre d'affaires HT (contre 75 % à 80 % auparavant).

À titre indicatif, en province, on observe généralement un taux inférieur de 5 à 6 points, soit entre 67 % et 73 %, selon la localisation de l'établissement.

Les charges externes

Ces charges regroupent l'ensemble des dépenses de l'entreprise hors salaires, charges sociales, impôts et taxes. Elles représentent entre 18 % et 22 % du CA HT (contre 17 % à 23 % auparavant). Notez que ces taux peuvent largement augmenter en cas de mise en location-gérance du fonds commercial ou de financement du matériel par location longue durée ou par crédit-bail.

Ratios moyens de main-d'œuvre

- Un boulanger panifie en moyenne entre 28 et 33 quintaux par mois (selon la variété de pains spéciaux proposés).
- Le personnel de vente est proportionnel au chiffre d'affaires annuel. Une personne est nécessaire par tranche de chiffre d'affaires TTC annuel compris entre 180 000 € et 210 000 €.
- Un tourier, pâtissier, cuisinier ou responsable du snack produit, représente une valeur de vente (produits finis) entre 120 000€ et 160 000€ annuels.
- Le ratio moyen, toutes personnes travaillant confondues (y compris les dirigeants non-salariés), représente un CA TTC annuel par personne compris entre 80 000 € et 90 000 €. (Ce ratio permet d'appréhender une situation de sureffectif pouvant être à l'origine de difficultés qui sont à apprécier avec d'autres indicateurs économiques).

Valorisation

On observe une évolution dans la valorisation des fonds de commerce. La norme traditionnelle, fixée à 100 % du CA HT (pour une ouverture de 6 jours sur 7 et 47 semaines par an), tend à la baisse. Il est désormais courant de voir des fonds se négocier autour de 90 %, voire moins, dès que l'on s'éloigne de Paris intramuros.

Par ailleurs, on constate une tendance croissante à la cession des titres de la société (parts sociales ou actions) plutôt que du fonds seul. Ces titres sont principalement évalués selon une méthode patrimoniale. Toutefois, dans certains cas, une valorisation basée sur la rentabilité de la société est privilégiée. Bien que cette approche soit actuellement peu retenue, les professionnels du secteur devraient dans les prochaines années la proposer.

En cas de difficultés, n'hésitez pas à vous rapprocher de vos cabinets et/ou du Syndicat.

Charges externes	Moyennes en % du CA HT	Moyenne retenue
Électricité / gaz / eau / fioul	2 % à 4 %*	3,00 %
Fournitures et petits équipements	1,4 % à 3 %	2,20 %
Autres locations	0,2 % à 2 %	1,10 %
Blanchisserie	0,30 % à 0,50 %	0,40 %
Honoraires comptables et juridiques	2 % à 3 %	2,50 %
Frais postaux et téléphone	0,30 % à 0,70 %	0,50 %
Cotisations professionnelles et divers	0,40 % à 0,60	0,50 %
Emballages	1,8 % à 4,5 %	2,50 %
Loyer commercial (charges comprises)	6 % à 8 %	7,00 %
Entretiens et réparations	1 % à 1,5 %	1,20 %
Assurance multirisques	0,50 % à 0,80 %	0,65 %
Missions, réceptions, cadeaux et dons	0,2 % à 1 %	0,60 %
Frais bancaires, commission CB et titres-restaurant	0,70 % à 1,70 %	1,20 %

* Données sur la base de nouveaux contrats, en particulier ceux spécialement négociés pour les adhérents du Syndicat des Boulangers du Grand Paris.



► RH

Informer à temps le personnel sur les congés payés

Même si le décret n° 2016-1418 du 20 octobre 2016 permet de communiquer aux salariés les dates de congés par « tout moyen », nous recommandons :

- d'afficher en permanence les périodes durant lesquelles la Convention Collective prévoit de fixer les congés d'hiver et les congés d'été (respectivement entre le 15 janvier et le 30 avril puis entre le 1^{er} mai et 31 octobre), puisqu'il faut donner cette information au moins deux mois à l'avance (article D. 3141-5 du Code du travail) ;
- de communiquer les dates de congés effectivement fixées, au moins un mois à l'avance (art. D. 3141-6 du Code du travail).

Fixer la 5^e semaine de congés payés

Selon l'article 30 de la Convention Collective, la période de fixation des congés d'hiver va du 15 janvier au 30 avril (attention : les autres précisions de l'article 30 sont devenues obsolètes depuis l'ordonnance du 16 janvier 1982 ayant mis en place la 5^e semaine de congés payés).

L'employeur peut imposer les dates de départ en congés d'hiver à condition de les avoir communiquées, par tout moyen, à chaque salarié au moins un mois à l'avance. Il en est ainsi lorsque les congés d'hiver sont attribués en fermant la boulangerie une semaine.

Sinon, l'employeur peut convenir avec ses salariés de fixer les dates de prise de congés ou autoriser les demandes de départs en congés, à tour de rôle par exemple.

Fixer les congés payés d'été

Comme l'article 29 de la Convention Collective stipule que « les dates de congés doivent être communiquées au personnel au moins deux mois avant l'ouverture de la période ordinaire des vacances » et qu'elle « s'ouvre le 1^{er} mai pour se terminer le 31 octobre », il convient de faire ce rappel écrit chaque année avant le 1^{er} mars ou plus simplement d'afficher en permanence les intervalles pendant lesquels pourront être fixés les congés payés.

Si les semaines de prise de congés ne sont pas relativement constantes dans l'entreprise (pas entre juillet ou août par exemple), nous recommandons d'annoncer les prévisions de prise de congés plus de 2 mois avant la période d'été, quitte à fixer ou modifier par la suite les dates de départ.

Sauf en cas de circonstances exceptionnelles, l'ordre et les dates fixés par l'employeur ne peuvent être modifiés dans le délai d'un mois avant la date prévue du départ.

NB : la Convention Collective de la boulangerie ne prévoit pas la fixation unilatérale de congés entre le 31 octobre et le 15 janvier (par contre, l'employeur peut imposer des décalages du repos hebdomadaire dans le cadre du régime particulier de la « trêve des confiseurs » du 20 décembre au 9 janvier ; cf. chaque année nos rappels à ce sujet dans le sommaire du n° de novembre), de sorte que la direction et l'ensemble du personnel peuvent ainsi prévoir la prise de congés et la fermeture d'une semaine au cours de cette période.

► RH

CDD de remplacement à terme imprécis : l'employeur doit informer le salarié de la fin de son contrat

La Cour de cassation a rappelé le 13 novembre 2025 que, dans le cadre d'un CDD de remplacement à terme imprécis, l'employeur doit informer rapidement le salarié lorsque la personne remplacée quitte l'entreprise.

Cette notification est essentielle afin que la relation contractuelle avec le remplaçant prenne fin de manière effective. À défaut de cette information, la Cour considère que le contrat est poursuivi au-delà de son échéance initiale. Dans ce cas, **le CDD peut être requalifié en contrat à durée indéterminée (CDI)**, avec toutes les conséquences légales que cela implique pour l'employeur, notamment en matière de rupture du contrat et d'indemnités. Cette décision rappelle l'importance pour les employeurs de communiquer clairement avec leurs salariés en CDD, et de respecter les obligations d'information prévues par le Code du travail, afin d'éviter tout litige.



france expertise comptable

Claude BAROUCH Fondateur
David BAROUCH

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

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

COMPTABILITÉ
SOCIAL
FISCALITÉ
CRÉATION D'ENTREPRISE
DOSSIERS FINANCIERS

**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



CESSIONS

Vendeur	Acquéreur	Adresse Boulangerie	Cabinet	Date
LA VITRYENNE Rachid BAROUD	LES FLAGRANTS DÉLICES Hillal DAHILI	32, rue Régnault 75013 PARIS	Maître COHEN-BARRALIS 117, rue de Rennes 75006 PARIS	01/07/2025
ADL Madhi DHAOUADI	MAISON RAMY Rafik BEN BAKKAR	1, avenue Clara Grandet 93140 BONDY	CABINET SCP GRISONI ET ASSOCIES 38, rue Beaujon 75008 PARIS	01/08/2025
L'ATELIER DE LA BAGUETTE Mohamed JAAFRI	MAISON MEL Nadia IDI NARENE	50, rue Parmentier 93240 STAINS	Maître HADOUX 43, avenue Aristide Briand 93240 STAINS	29/08/2025
LA GERBE DE BLE Lahoucine SEBRI	LA RUCHE Ali AMAGOUR	78, avenue Jean Jaurès 93500 PANTIN	Maître MOUTAWAKEL 7, avenue Gourgaud 75017 PARIS	01/09/2025
L'ÉMOTION GOURMANDE Julie BOURGEOIS et Julien RIOTTE	CLEANTE Laurent COUTURE	63, avenue du Maréchal Foch 94360 BRY-SUR-MARNE	Maître TCHERNIAVSKY 9, rue des Champs Corbilly 94700 MAISONS-ALFORT	20/10/2025



HUCHET DEMORGE

LE SPÉCIALISTE DEPUIS 1949 DE LA CESSION DE
BOULANGERIE-PÂTISSERIE

autre secteur d'activité : Hôtellerie

59 avenue de la Grande-Armée, 75116 PARIS
01.40.67.71.11
info@huchet-demorge.fr





**Vendre
des boulangeries
est notre métier**

alc-consultants.fr



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

Depuis 1994

NICOLAS FOUCHÉ

Avocat - Médiateur

Spécialiste boulangeries

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

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



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

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

LE CROISÉ DES TEMPS

PAIN AVEC
4 CÉRÉALES
ANCIENNES



POUR PASSER COMMANDE :

www.grandsmoulinsdeparis.com

0809 100 700 Service gratuit
+ prix appel

UN PROJET ? UNE QUESTION ?

serviceclients@grandsmoulinsdeparis.com

0809 100 750 Service gratuit
+ prix appel



NOUVEAU


LIVENDO®

DU 18 AU 21 JANVIER 2026

SALON
SIRHA
BAKE&SNACK

STAND N°E50

Aztechia

Épeautre & Chia



ORIGINE
FRANCE
GARANTIE

BVCert. 6024595

UNE PREPARATION AU LEVAIN QUI DONNE DE L'ÉQUILIBRE À VOTRE PAIN

Sur une base de céréale ancienne, l'épeautre, et de graines de chia, dont on lui prête des vertus bénéfiques pour la santé, LIVENDO® Aztechia est un levain dévitalisé pâteux pour signer vos productions d'un goût cracker et levain.



Application Lesaffre&moi
disponible gratuitement sur

Disponible sur
App Store

DISPONIBLE SUR
Google play

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

