

IBF

La Boulangerie Française

DEPUIS 1908

N°463

Formation au CQP Tourier

SEPTEMBRE 2021

DU 13 SEPTEMBRE
AU 8 OCTOBRE 2021

SIRHA+ LYON

RETROUVEZ-NOUS
du 23 au 27 Septembre
sur le stand 4J105

Toujours gagnant !

AVEC LESAFFRE



POUR 1 RÉFÉRENCE ACHETÉE

Dans la gamme d'améliorants ou ingrédients*

*Dans la limite des stocks disponibles,
hors Ibis viennoiserie 5 kg et Fournée du Monde.

2 TORCHONS ET 1 TABLIER OFFERT



Pour recevoir votre cadeau,
SCANNEZ,
via l'appli **Lesaffre&moi,**
le QR code de votre produit
ou sur simple appel téléphonique.



LESAFFRE FRANCE Levures&Ingrédients
103 rue Jean Jaurès 94704 MAISONS-ALFORT Cedex
Tél. 01.49.77.19.36 - RCS No. 678.503.277
www.lesaffre.fr





Une rentrée « normale »...

Oublions ces deux années particulières qui ont profondément bouleversé nos vies personnelle et professionnelle. **Essayons d'aller de l'avant !**

La profession n'a jamais été autant mise en valeur, les consommateurs ne se sont jamais autant intéressés à la qualité des produits qu'ils achetaient. Mais qui dit qualité dit aussi prix de vente calculés justement. Combien de boulangers sont en difficulté à cause des prix trop bas qu'ils proposent ?

Le risque de paupérisation du métier est réel tant les marges des boulangers sont mal calculées. Tout augmente depuis une dizaine d'années, sauf le pain ! Est-ce normal ? Et comment inciter les jeunes à s'installer si le travail est mal rémunéré ?

Dès septembre, le Syndicat sensibilisera les uns et les autres à vendre au juste prix les produits tant appréciés des Français et reconnus dans le monde entier. La Fête du pain est d'ailleurs un très beau moment pour valoriser cette qualité et mettre à l'honneur ceux qui la défendent avec leurs produits.

Cette Fête du pain à laquelle nous tenons tant aura lieu du 2 au 10 octobre, sur le magnifique Parvis de Notre-Dame. Ce sera aussi le moment de relancer les concours dont sont friands les boulangers-pâtisseries. Se challenger, montrer ce qu'on sait faire, notamment aux Ambassadeurs qui viendront découvrir le savoir-faire traditionnel de la boulangerie pour notre inscription au patrimoine mondial immatériel de l'Unesco, est essentiel pour la profession. Se former pour monter en compétences, l'est tout autant et là encore, le Syndicat est à votre disposition.

Enfin, **je vous invite à voter pour l'élection de nos représentants aux Chambres de métiers et de l'artisanat sur lavoixdesartisans.fr.**

Et surtout, je vous souhaite une reprise aussi belle que possible !

Franck Thomasse
Président des Boulangers du Grand Paris

SOMMAIRE



Profession

Formation Mets Conseils au fournil

4-5

Formation CQP Tourier au fournil

6-7

Boulangier de France à la Fête du pain

8-9

Primo-accession : La grande aventure !

10-11



Actualités

Règlement : Concours de la meilleure tarte aux pommes de l'Île-de-France

12-13

Élections aux Chambres des Métiers

14

Règlement : Trophée du Meilleur Artisan Boulanger des Hauts-de-Seine

16-17



Juridique

Obligation d'emploi de travailleurs handicapés

20

La rupture du contrat d'apprentissage d'un commun accord

21

La prise en charge des travaux prescrits par l'autorité administrative

23

Les conditions d'un bail commercial renouvelé

24



Transactions

Ventes : 75/92/93

26



@boulangersparis



NOUVEAU



@boulangersdugrandparis



Formation Mets Conseils au fournil du Syndicat

Maîtriser ses produits pour mieux les vendre

La rénovation du fournil (lire LBF n°455) offre de nombreuses possibilités : formation certifiante, perfectionnement, séminaire, team building, privatisation... Le lieu est propice à l'efficacité dans la bonne humeur, et l'équipement procure une grande technicité. Démonstration avec Mets Conseils.

Les 28 et 29 juin, Mets Conseils et sa pétillante dirigeante Géraldine Porcher investissent le fournil du quai d'Anjou. L'idée de Géraldine ? Former sa propre équipe pour encore mieux répondre aux demandes des clients (notamment des boulangers !), en même temps que des équipes de vente en boulangerie. Ainsi, pendant deux jours, les stagiaires se sont familiarisés avec les produits (pains, viennoiseries, snacking...) et surtout avec le savoir-faire artisanal. Le nom de la formation est éloquent : « Maîtriser ses produits pour mieux les vendre ». Mais ne forme pas qui veut. Géraldine sait s'entourer et a fait le choix pour cette session de faire intervenir deux personnes expertes et bienveillantes : « L'idée d'une formation, ce n'est pas de recevoir des ordres mais d'avoir du plaisir à découvrir de nouveaux aspects de votre métier ou de votre activité ». L'objectif : l'amélioration continue, la performance, une meilleure compréhension de son environnement professionnel face « à des clients de plus en plus exigeants ».

Du sur-mesure

Au menu, réalisation de pains de seigle, de baguettes, explications des différentes farines, expérimentation du volume via le gluten, exposés sur le Kamut, le Khorasan, les grand et petit épeautres... Du concret, des vraies réalisations et de belles découvertes : le gluten qui se sépare de la farine lorsque celle-ci est passée à l'eau fut un grand moment !

L'entrain est certain et la volonté de bien faire, indéniable. La terminologie boulangère n'effraie pas et chacun y va de son petit commentaire : « On allonge, on met sur plaque ! », « Vous sentez le côté élastique ? », « 15 cm, ça fait quoi déjà ? », « Hop, on couvre et au froid pendant une heure... ». Et on enchaîne avec Focaccia et croissants... La petite troupe

rigole, a les yeux qui brillent mais bosse dur ! Le planning est chargé et les formatrices, Caroline Benaroch et Marie Hanna Rego Lopes (graines2sens.fr), veillent au bon déroulement.

Cette formation est très importante pour la fondatrice de Mets Conseils : « L'ADN de mon entreprise est de valoriser le métier de vendeur/vendeuse et non de serveur/serveuse de produits. Aussi, maîtriser la production, connaître la composition des produits, comprendre les process de fabrication et savoir en parler aux consommateurs avec le bon discours sont d'autant plus nécessaires aujourd'hui que les émissions TV s'intéressent à ce type de métiers. On a beaucoup investi sur les équipes de production, sur leurs compétences notamment via l'apprentissage... mais la vente, c'est le parent pauvre. »

Un produit bien vendu, une fidélité qui s'installe

Les dirigeants de boulangerie commencent d'ailleurs à comprendre l'impact que peut avoir le contact créé avec le consommateur et la façon de vendre des équipes dédiées. Mais Géraldine insiste sur ce point : « pas de formation aux équipes si la direction n'a pas conscience de ce qui se passe, des évolutions, des tendances, des animations à prévoir, des outils nécessaires au recrutement... L'expérience, les compétences, c'est bien. Mais une personne curieuse, attentive et volontaire fera également un très bon travail face aux clients ! » Et de marteler : « Partagez les connaissances de la fabrication au niveau de la vente et maintenez le cap de cette exigence pour valoriser l'ensemble de vos équipes. »

Pour cela, une formation concrète vaut mieux que n'importe quelle recommandation ou conseil oral. Après deux jours au fournil avec Mets Conseils et les deux expertes, les stagiaires,



bien que travaillant dans des boulangeries très différentes, le disent : ils vont voir le boulanger différemment et vont davantage respecter ce métier. Si deux produits proposés dans la boulangerie ne sont pas identiques malgré tout le soin apporté par l'artisan et son obsession de la régularité, les équipes de vente seront plus à l'aise pour donner une explication après avoir essayé elles-mêmes de réaliser ces produits... Après la formation, elles ont une meilleure connaissance du travail de la production et savent que le produit est vivant (les stagiaires ont touché et vu l'évolution de la pâte...)!

Le fournil : un lieu propice et apprécié

Ravie de ces deux journées, la dirigeante de Mets Conseils résume : « Le fournil du Syndicat est un atout pour ce type de formation. Le lieu est idéal d'un point de vue géographique et le labo, parfaitement rénové, apporte de la qualité à la transmission. Il ne faut pas oublier que dans les métiers de la vente en boulangerie, le manque de candidats est problématique. Mais si on valorise le personnel de vente, en l'accompagnant, en montrant son importance au sein de l'entreprise, en le formant, les chances d'attirer des talents et de fidéliser ceux qui sont là augmentent... ».



« Le but de ces journées était de s'imprégner du monde de la boulangerie-pâtisserie pour mieux le connaître et échanger avec nos clients qui sont eux-mêmes boulangers-pâtisseries.

Le lieu est important. Être en immersion comme le boulanger fait davantage sens que d'être dans une salle quelconque. Personnellement, ce que j'ai appris sur le gluten m'a marquée. Mais ce qu'on a surtout compris, c'est que boulanger est un métier de tradition, un art, une maîtrise des pratiques. »

Laetitia, coordinatrice de formations et de formateurs chez Mets Conseils



HANGERS

La solution Boulangerie Pâtisserie

qui vous fait gagner du temps

- planifier votre production
- gérer vos recettes
- automatiser la facturation
- connecter à une caisse ou un site web

Retrouvez-nous au **SIRHA LYON** stand **7E16**
ou sur www.hangers.io





Tourier, un vrai métier

Le laboratoire du Syndicat accueille depuis février 2021 une formation au Certificat de Qualification Professionnelle Tourier, animée par TournemainConsult. L'occasion pour les boulangers-pâtisseries de parfaire leurs compétences en la matière, afin d'obtenir un diplôme valorisé, à l'heure où beaucoup d'entreprises peinent à trouver des touristes.

« Le tourier a pour responsabilité de préparer toutes les pâtes, à destination par exemple des viennoiseries, des tartes, des feuilletés salés et sucrés, d'appliquer les techniques de fonçage, de façonnage et de réaliser les crèmes et garnitures les plus courantes. » Voici la définition que donne la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française au métier de tourier. Une profession primordiale, garante de la bonne réalisation des incontournables comme les croissants, les pains au chocolat... mais qui fut parfois un peu oubliée ces dernières années.

Un besoin de touristes qualifiés

L'engouement des consommateurs pour le fait maison et les viennoiseries de qualité a relancé l'intérêt autour de ce métier. C'est dans cette dynamique que s'inscrit également le label *Boulangers de France*, qui nécessite que les viennoiseries soient faites sur place, afin de distinguer l'artisan de l'industriel ou de la grande surface. Résultat, beaucoup d'artisans ne peuvent désormais plus envisager leur profession, leur entreprise, sans s'adjoindre les compétences d'un tourier.

Alors, pour faire face à la pénurie de personnel qualifié, le Syndicat a souhaité proposer aux boulangeries-pâtisseries cette formation pour leurs équipes. « Le CQP Tourier existe depuis longtemps, mais c'est la première fois que nous organisons une formation dédiée, destinée à toute personne souhaitant se spécialiser dans le métier », indique Olivier Candotti-Besson, créateur de TournemainConsult.

Ce CQP Tourier peut être financé par le compte personnel de formation, ou co-financé par l'OPCO EP. Les demandeurs d'emploi peuvent également obtenir un financement par le Conseil Régional d'Île-de-France.

Le cursus, qui a démarré en février et se terminera en novembre avec l'examen, représente 286 heures de formation, dont 14 stages de 16 heures de pratique.



Des formateurs de haut vol

La session des 7 et 8 juin était animée par Joël Defives, Meilleur Ouvrier de France. Pendant deux jours, il a apporté toute son expérience et sa technicité aux stagiaires. Son programme ? « On a travaillé tout ce qui est pâte levée, mais surtout, on a appris quelques petits tours de main pour des décors et des présentations de produits qui sortent de l'ordinaire, que l'on ne voit pas tous les jours dans nos boutiques. »

Cette formation « fonctionne bien », confie pour sa part Léo Bardy, formateur de TournemainConsult, qui supervise les stages en rapport avec la pâtisserie et le tourage. « Elle rassemble un public varié, aux niveaux disparates, mais il y a beaucoup d'entraide et une bonne ambiance, entre des stagiaires motivés qui ont tous soif d'apprendre, de se perfectionner. » C'est également ce qui transpire lorsque l'on en interroge quelques-uns...

Se perfectionner ou apprendre un nouveau métier

Dylan Da Silva, 25 ans, travaille comme boulanger-tourier chez Thierry Meunier à Boulogne-Billancourt (92). C'est son patron qui l'a poussé à s'inscrire : « J'avais des connaissances très limitées pour tenir le poste de tourier, reconnaît-il. Ici, j'ai l'opportunité d'appréhender un nouveau métier, qu'on apprend jusqu'à-là sur le tas, un peu en entreprise, un peu à l'école... sans avoir jamais eu une véritable formation sur le sujet. »



Pour Arnaud Gressent, 23 ans, tourier chez « Olivier le boulanger » à Chaville (92), ce stage est l'occasion de parfaire ses connaissances et d'obtenir un diplôme plus à même que son CAP boulanger de justifier de ses compétences en la matière : « Tourier est un métier qui devient très rare. Lors de mon apprentissage, on m'a poussé vers cette profession en situation de quasi-pénurie sur le marché de l'emploi. Cette formation permet de valoriser mes compétences, tout en les développant encore. »

Mathieu Grosset, en reconversion professionnelle pâtisserie, a pu s'inscrire grâce à l'aide financière de la Région. Il estime qu'un bon pâtissier doit maîtriser l'art des viennoiseries : « Quand j'ai vu cette formation, ça m'a tout de suite intéressé. J'ai toujours voulu avoir une expérience de tourier, mais je n'en avais jamais eu l'opportunité jusque-là. À l'étranger, savoir faire des croissants ou des pains au chocolat est très recherché. Or, j'aimerais partir d'ici quelques années. Si j'obtiens ce diplôme, j'accrois mes chances de trouver une belle opportunité ! »

Ces témoignages attestent de la grande variété du public de ce CQP Tourier. Une formation riche, complète... et qui s'avère essentielle si la boulangerie-pâtisserie artisanale veut relever le défi du fait maison !



“

« Il y a beaucoup d'entraide et une bonne ambiance, entre des stagiaires motivés qui ont tous soif d'apprendre, de se perfectionner. »



MARQUE-LABEL

La marque « **Boulangers de France** » : un gage de qualité, depuis la fabrication jusqu'à la vente !

Ce qui différencie un artisan **Boulangers de France**, c'est le respect des exigences de la marque, c'est un artisan fier de fabriquer ses pains, ses principaux produits de viennoiserie, de pâtisserie boulangère et de restauration boulangère et qui sait le dire à ses clients.

Cette marque distinctive, créée par la Confédération, est fondée sur le respect de la **fabrication maison** qui est **notre raison d'être, notre fierté et notre avenir.**

La marque vous donne la possibilité de vous démarquer. Vous avez d'innombrables atouts mais avant tout la confiance des consommateurs et leur attachement à votre savoir-faire. La qualité, chaque jour et pour chaque produit vendu !

- **Devenir Boulangers de France est rentable** quel que soit votre niveau d'activité. Cette rentabilité nécessite parfois des astuces d'organisation que nous connaissons, que nous avons testées et que nous vous donnerons.
- **Devenir Boulangers de France est accessible à tous** : le coût quotidien est inférieur au prix d'une demi-baguette (pour ceux qui adhèrent au Syndicat). Ce coût rémunère au plus juste les supports de communication et surtout l'organisme de certification, indispensable caution pour être crédible aux yeux de vos clients.
- **Devenir Boulangers de France est indispensable.** Hélas, nous sommes tellement copiés que nos clients ont du mal à repérer les artisans boulangers qui fabriquent eux-mêmes. La marque Boulangers de France nous distingue et nous valorise.

Alors n'attendez plus, rejoignez la marque !

En savoir plus : www.boulangersdefrance.org

Deux formules d'inscription à la marque :
contact@boulangerie75.org
et boulangersdefrance@capsicom.net

TOUT BEURRE



Le partenaire des Artisans
Boulangers Pâtisseries depuis 1966



TOUT BEURRE vous accompagne du laboratoire à la boutique, avec des produits de qualité, au juste prix, et des services de choix.

3 Rue Ambroise Croizat
95100 ARGENTEUIL
Tél. 01 34 11 43 00
Fax. 01 34 11 43 01
serviceclient@toutbeurre.fr

Nouveau chez TOUT BEURRE :
- Dématérialisation factures
- Application pour smartphone,
- Site de vente e.commerce,



www.toutbeurre.fr

S.A.S. au capital de 37 000 Euros - R.C.S. Pontoise P 449 177 492 - SIRET 449 177 492 00039 - APE 4633Z - FR 49 449 177 492

Fête du pain 2021

du 2 au 10 octobre
Parvis de Notre-Dame de Paris

La Fête du pain est un événement annuel destiné à faire se rencontrer des boulangers et boulangères avec les amateurs de pain.

Initialement prévue en mai, la Fête du pain aura lieu cette année du samedi 2 au dimanche 10 octobre, sur le parvis de Notre-Dame de Paris.

Animés par une volonté farouche de maintenir cette manifestation pour 2021, le Bureau du Syndicat a décidé qu'à année exceptionnelle, format exceptionnel. Ainsi, le chapiteau sera grandement réduit à 400 m².

La baguette de tradition française sera toujours l'élément phare de la Fête du pain, à travers la cérémonie du Grand prix de la ville de Paris et les traditionnels concours, qu'ils soient régional ou national.

Cependant, un focus sera fait sur la marque « Boulanger de France » à travers les produits proposés aux visiteurs :

3 sortes de pain : baguette de tradition, pain au levain et pain aux graines.

5 viennoiseries : petite et grande brioches, croissant, pain au chocolat et pain aux raisins.

3 pâtisseries : flan, tarte aux poires et tarte aux pommes (fruits de saison).

Le snacking : quiches et pizzas

Les sandwiches : le duo francilien (bries de Meaux et de Melun, jambon de Paris, baguette de tradition française), le jambon beurre et un sandwich avec une recette élaborée.

La Fête du pain, moment de convivialité et d'authenticité, proposera aux visiteurs de découvrir la marque « Boulanger de France » à travers ses valeurs et ses engagements.

Le slogan « **Fait par nous, fait pour vous** » sera de tous les instants de ces 9 jours gourmands !



Calendrier

Samedi 2 octobre

Concours pour les départements de Seine et Marne, Essonne, Yvelines et Val d'Oise.

Dimanche 3 octobre

Concours pour les départements de Paris, Hauts-de-Seine, Seine-Saint-Denis et Val de Marne.

Du lundi 4 au mercredi 6 octobre

Concours national.

À partir du jeudi 7 octobre

Chaque jour, une région boulangère sera invitée et proposera ses spécialités répondant à la marque « Boulanger de France ».

BÉCOBAT

Entreprise Générale du Bâtiment
Spécialiste en boulangerie
Cloisons Chambres Froides

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



Primo-accession

La grande aventure !

On l'avait quitté 8^e au concours du flan 2021. Rémi Duret, jeune boulanger-pâtissier, nous dévoile son parcours et explique le chemin à parcourir pour une installation en boulangerie quand on est primo-accédant.

Son talent l'a fait se classer 8^e lors de son premier concours du flan, en juin dernier, alors que cela n'était que sa 2^e participation à un concours... En 2019, Rémi Duret avait fini 4^e du concours du pain bio, à 21 ans. Loin d'être un débutant, il a commencé à 14 ans. Presque 10 ans de carrière au compteur... Artisan dirigeant depuis 2 ans, il gère déjà 15 personnes au sein de sa boulangerie « L'envol des pains », à Torcy (77), et travaille avec sa femme Johanny Duret, pâtissière reconnue.

Le Syndicat, un véritable appui

Eric Bleuzé, trésorier du Syndicat des boulangers du Grand Paris, ne tarit pas d'éloges sur ce boulanger qu'il a accompagné dès la préparation de son dossier de primo-accédant : « Je suis très fier de lui ! Le Syndicat venait de créer la commission d'attribution aux primo-accédants quand Rémi et Johanny ont décidé de s'installer. Le rôle de cette commission est d'écouter, de prendre connaissance des projets et d'émettre un avis. En cas d'avis positif, les candidats à la primo-accession reçoivent un "certificat" attestant de l'appui du Syndicat ; ils peuvent ainsi aller voir les banques avec plus de chances d'obtention d'un prêt », explique-t-il.

Des conseils très appréciés

Le Syndicat a très vite décelé le potentiel et l'intérêt du projet de Rémi et Johanny. La commission agit comme un coach et fait éviter certaines erreurs. « Par exemple, au niveau du prix du fonds de commerce, du matériel, du chiffre d'affaires, on vérifie que les primo-accédants ne vont pas être lésés. On peut

les conseiller sur tous les aspects de la boulangerie. La Soverial établit un diagnostic du matériel et de l'état sanitaire des locaux. J'ai aussi recommandé à Rémi et Johanny d'adhérer au Syndicat pour profiter de l'ensemble des services, dont l'aide juridique qui leur a été bien utile. »

Rémi apprécie grandement le travail du Syndicat et la présence d'experts-comptables et avocats : « À 20 ans, trouver les bonnes personnes, c'est compliqué. On a vraiment besoin d'être épaulés, surtout au moment de l'achat des murs ! »

« Rémi et Johanny sont courageux et très réceptifs à ce qu'on leur dit. Aussi, ils progressent très rapidement. Les jeunes comme eux sont la relève : ne l'oublions pas ! »

Eric Bleuzé, trésorier du Syndicat

Pourtant, les choses n'ont pas été simples. Même soutenu par le Syndicat et les Moulins Bourgeois [voir encadré], le jeune couple a dû faire face à plusieurs refus des banques. « Alors que les messages encouragent les jeunes à s'installer, les banques restent frileuses. Elles ont du mal à reconnaître notre expérience, notre volonté et notre capacité de travail. »

Heureusement, leur ténacité et l'appui renouvelé du Syndicat ont fini par convaincre.

Les Moulins Bourgeois : un soutien de la première heure

« Cela nous plaît de développer de nouvelles boulangeries artisanales avec des profils comme ceux de Rémi et Johanny. Nous sommes très attachés aux primo-accédants et leur projet était vraiment enthousiasmant », témoigne David Bourgeois. Mais pour être soutenu, encore faut-il apporter quelques atouts : « Si la formation technique (CAP minimum), le professionnalisme et le savoir-faire sont indispensables, on s'assure surtout que la volonté de devenir commerçant soit bien réelle : on le sait tous, le métier est laborieux. Aussi, la capacité de travail doit être certaine, assortie de compétences de gestion, sens du commerce, qualité et régularité ».



Un lieu dédié au travail et à la réussite

Quant à la boulangerie L'envol des pains ? « Après en avoir vu 7 ou 8 autres, cette affaire fut un coup de cœur, raconte Rémi. Mais elle était en liquidation judiciaire. Un vrai feuilleton... Là encore, l'aide de l'avocat du Syndicat a été décisive pour débloquer le fonds et l'acheter. L'espace laissait entrevoir de belles possibilités et l'emplacement dans Torcy nous plaisait, même si on nous avait prévenus que le pouvoir d'achat n'était pas assez élevé pour nos produits : du bio, du 100 % fait maison, des pâtisseries élaborées et maintenant le label Boulanger de France. Mais notre parti-pris était le bon puisque notre activité marche très bien depuis l'ouverture [mai 2019]. On a même doublé notre chiffre d'affaires dès le 1^{er} confinement ! » Une réussite bien méritée...



3 questions aux Banques Populaires de l'Île-de-France

Armelle Rusterholtz, chargée d'Affaires Franchise et Partenariats Pro, Banque Populaire Val de France, **Laetitia Droniou**, responsable Partenariats Professionnels et Entreprises, Bred Banque Populaire, et **Florence Pinon**, responsable Partenariats Professionnels et Entreprises, Banque Populaire Rives de Paris.

Comment se porte la création d'entreprises ?

Depuis le début de l'année 2020, et malgré la crise sanitaire, on a vu le nombre de créations d'entreprises augmenter. L'activité boulangerie s'est globalement très bien comportée.

Il y a également une tendance forte à la transmission. Mais trouver un repreneur peut être difficile et les cédants ne communiquent pas toujours, c'est une problématique.

Quel est le profil de ceux et celles qui viennent vous voir pour leur primo-installation ?

Les boulangers que nous rencontrons ont pour la plupart bénéficié d'une formation traditionnelle solide, dans laquelle manque, malheureusement régulièrement, des connaissances nécessaires à la gestion de l'entreprise. Nous voyons aussi des personnes dont les projets sont disproportionnés entre leurs moyens et leurs ambitions et qui n'ont pas véritablement établi de plan de financement et de plan de trésorerie. Mais la banque est là pour conseiller, accompagner et aider à une meilleure compréhension des aspects financiers d'une installation. Avec l'aide des experts-comptables, nous sommes dans la co-construction de projets pérennes. Peu de primo-accédants connaissent d'ailleurs les différentes aides : la garantie et le prêt SOCAMA*, les aides extérieures comme celles de France Active ou France Initiative, le financement du matériel en crédit-bail, etc.

Comment définir la viabilité d'un projet ?

Plusieurs éléments entrent en jeu. Sur le plan humain, l'expérience professionnelle, le parcours, la formation vont jouer sur la légitimité du projet. Sur le plan pécuniaire, un calcul des besoins en financement doit être fait en lien avec les réalités économiques. Enfin, sur le plan pratique, l'emplacement géographique (zone dynamique ou non) et l'état du fonds de commerce (que nous visitons) sont importants du fait de leurs incidences sur les besoins de trésorerie : travaux à prévoir, achat de matériel (four...). L'avis de la banque est un avis de professionnels dont le métier est d'analyser et d'expertiser les différentes activités pour lesquelles des aides financières sont souhaitées. Dans le cas de la boulangerie, plus de 80 % des dossiers présentés sont acceptés.

*SOCAMA : Société de Caution Mutuelle qui garantit les prêts des Artisans Commerçants et professions libérales, clients de la Banque Populaire.



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

Jeudi 4 novembre 2021

PRÉ-INSCRIPTION
OBLIGATOIRE



Dépôt : jeudi 4 novembre 2021 entre 11h et 14h
au Syndicat des Boulangers du Grand Paris
7 quai d'Anjou 75004 PARIS

- Date limite d'inscription : vendredi 29 octobre 2021 à 17h au siège de l'Épiphanie ou courrier posté daté du 29 octobre 2021.
- Aucune inscription sur place le jour du concours.

La date de remise des prix sera communiquée ultérieurement.

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

Un numéro d'ordre sera attribué à chaque lot de deux tartes identiques par Maître Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, huissier de justice à Paris, et l'identité des participants ne sera connue qu'à l'issue du concours.

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 chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de deux tartes aux pommes identiques par établissement. Pour le classement général, ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure 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 13^e concours de la meilleure tarte aux pommes de l'Île-de-France le jeudi 4 novembre 2021 dans les locaux du Syndicat patronal des Boulangers -Pâtisseries du Grand Paris, 7 quai d'Anjou 75004 Paris.

Article 2

Sont admis à participer les adhérents du syndicat patronal des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, de la Fédération de la boulangerie-pâtisserie de l'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines et de la Maison de la boulangerie de la Seine et Marne.

Article 3 - Inscription

Le droit d'inscription est fixé à **25 €**. Chaque concurrent devra s'en acquitter au plus tard le **vendredi 29 octobre 2021 à 17h** au siège de l'Épiphanie ou par courrier postal à L'Épiphanie 7 quai d'Anjou 75004 Paris, cachet de la Poste faisant foi, au plus tard le 29 octobre 2021.

Le chèque bancaire sera libellé à l'ordre de l'Épiphanie.

Aucune inscription ne pourra être enregistrée sans son paiement.

Le droit d'inscription restera dans tous les cas acquis à l'Épiphanie.

En cas d'annulation du concours, l'Association L'Épiphanie remboursera les concurrents.

Article 4

Les concurrents devront déposer ou faire déposer un **lot de deux tartes aux pommes identiques**, l'une pour la présentation, l'autre pour la dégustation, **présenté dans un emballage anonyme sans décor ni inscription. Tout produit qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé.**

Le dépôt s'effectuera entre 11h et 14h, au-delà de ces horaires, les dépôts de tartes entraîneront l'élimination des concurrents.

Les concurrents joindront à leur dépôt une **enveloppe cachetée** contenant les informations suivantes :

- Nom ;
- Prénom ;
- Adresse de la boulangerie ;
- Numéros de téléphone fixe et mobile ;
- Nom commercial de l'entreprise.

Article 5

Les deux tartes aux pommes identiques doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- **Diamètre : 20 cm**, avec une tolérance de + ou - 10 %, soit de 18 cm à 22 cm.
- **Composée exclusivement avec de la pomme** comme fruit sous toutes ses formes (cubes, tranches, quartiers, etc.).
- **Toutes les pâtes sont admises** ainsi que toute composition ou appareil divers.
- **La tarte tatin est admise.**

Grille de notation :

Présentation	20 points
Goût de la pâte	20 points
Cuisson de l'ensemble	20 points
Harmonie gustative	20 points
Tenue à la coupe	20 points

Soit une note sur **100 points**.

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

Article 6 - Le jury

Le jury sera composé de professionnels et de gastronomes.

Les membres du jury sont convoqués à 15h, les tartes ayant été mises en place auparavant.

Ils seront répartis et assis par table de 6.

Maître Desagneaux-Pautrat procédera à l'enregistrement du procès-verbal des résultats.

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 (2021)** 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 2021 sera hors concours pendant trois années.

Les gagnants 2019 et 2018 ne peuvent pas participer.

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

Au gagnant, sera remis un **trophée** dont il sera le gardien responsable pendant 11 mois.

Il recevra un **bon cadeau d'une valeur de 520 €** maximum pour « une Grande Étape Française ».

Les 10 premiers classés recevront un **diplôme et une coupe** d'une valeur unitaire de 14 € maximum.

La liste des 10 lauréats sera publiée dans La Boulangerie Française de novembre 2021, sur Instagram @boulangersdugrandparis et sur le Facebook @boulangersparis.

Article 10

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 seront acquises à l'association L'Épiphanie.



Bulletin d'inscription

- **Inscription obligatoire auprès de l'association L'Épiphanie jusqu'au vendredi 29 octobre 2021 à 17h au siège de l'Épiphanie ou courrier posté daté du 29 octobre 2021.**

BOULANGERIE

N° de code à 6 chiffres (obligatoire) :

N° de SIRET :

Nom :

Prénom :

Nom commercial de la boulangerie :

Adresse de la boulangerie :

Code Postal : Ville :

N° de tél de la boulangerie :

N° de mobile :

E-mail :

Droit d'inscription par participant : 25 €
Chèque bancaire à l'ordre de l'Épiphanie
7, quai d'Anjou - 75004 PARIS



ÉLECTIONS

Les artisans se préparent à donner de la voix !

Dès cet automne se tiendront les prochaines élections des représentants des artisans dans les Chambres de Métiers et de l'Artisanat. C'est l'occasion pour chaque artisan de voter et de contribuer aux choix des grandes orientations à donner au secteur pour les 5 prochaines années.

L'U2P (Union des entreprises de proximité) a remporté une majorité de sièges aux précédentes élections. Elle salue le travail considérable accompli par les CMA en étroite collaboration avec les organisations professionnelles membres de l'U2P.

Cette année, l'U2P et l'ensemble de ses organisations membres, CAPEB, CGAD, CNAMS et CNATP, se réunissent sous la liste intitulée « LA VOIX DES ARTISANS ».

Présentes dans chaque département, les listes « LA VOIX DES ARTISANS » s'engagent à défendre les intérêts de tous les artisans et se mobilisent autour de 4 axes prioritaires :

- Replacer l'artisanat au centre des politiques publiques et des actions de relance économique
- Assurer un service de proximité de qualité à chaque artisan
- Promouvoir l'Artisanat et renforcer l'identité artisanale
- Accompagner les transitions numérique, énergétique et la formation des artisans.

**ARTISANS,
C'EST LE MOMENT DE
DONNER DE LA VOIX SUR
LA VOIX DES ARTISANS.FR**

- L'U2P a lancé la plateforme participative lavoixdesartisans.fr. Elle a pour but d'offrir un espace de débats et de recueillir les témoignages de chefs d'entreprise, particulièrement éprouvés ces derniers mois par la crise sanitaire et économique. Des débats y sont organisés régulièrement en présence du Président ou des Vice-Présidents de l'U2P. Retrouvez-les en vidéo sur la [chaîne Youtube](#) « La voix des artisans ».
- Pour suivre l'actualité de la campagne, prendre part aux débats et faire entendre votre voix, pour vous préparer à voter et à faire voter pour les listes LA VOIX DES ARTISANS, vous pouvez également rejoindre la [page Facebook](#) La Voix des Artisans.

LA VOIX DES ARTISANS

Voici les candidats boulangers sur les listes « LA VOIX DES ARTISANS » dans nos départements. En octobre, soutenez-les !

**ÊTRE LA PREMIÈRE
ENTREPRISE DE FRANCE,
C'EST BIEN.
ÊTRE RECONNUE ET
APPRÉCIÉE COMME TELLE,
C'EST ENCORE MIEUX.**



PARIS

- Priscilla HAYERTZ, Paris 18^e
- Sébastien BRETTEAU, Paris 7^e
- Jocelyn LOHÉZIC, Paris 17^e
- Domitille FLICHY, Paris 12^e

VAL DE MARNE

- Ludovic GRIMONT, Nogent-sur-Marne
- Laurent MEYER, La Varenne Saint-Hilaire
- Frédéric CARREIRA ANTUNES, Le Perreux-sur-Marne

HAUTS-DE-SEINE

- Dounia MOUMNI, Colombes
- Amaury de la Tour, Clamart
- Bernard PERRINELLE, Ville d'Avray
- Ludovic LHÉRAULT, Antony

SEINE-SAINT-DENIS

- Jean-Maurice LEMOINE, Montreuil-sous-Bois

**L'ARTISANAT,
LE PREMIER FORMATEUR
D'APPRENTIS EN FRANCE**





MOULINS Dumée

La Modernité dans le respect de la Tradition






Farines panifiables - Farines mixtes - Farines pâtisseries - Améliorants de panification - Toutes fabrications à la carte.

4, rue du Port ou vic - B9100 CROIX - 03 86 83 96 40 - www.moulin-dumee.com



Agenda

Mardi 14 septembre 2021

Concours national du pain bio
Au syndicat des Boulangers du Grand Paris
Remise des prix le même jour à 17h

Vendredi 24 septembre 2021

Grand Prix de la baguette de Paris
Au syndicat des Boulangers du Grand Paris

Jeudi 4 novembre 2021*

Concours de la tarte aux pommes
(voir règlement page 12)
Au syndicat des Boulangers du Grand Paris

Du 2 octobre au 10 octobre 2021

Fête du pain
Sur le Parvis de Notre-Dame de Paris

Vendredi 15 octobre 2021

Concours du Meilleur Artisan Boulanger du 92
(voir règlement page 16)
Remise des prix le jeudi 21 octobre à la CMA 92

Mardi 7 décembre 2021

Concours de la galette aux amandes
Remise des prix jeudi 9 décembre 2021

Du 23 au 27 septembre 2021

SIRHA
À Lyon

Du 17 au 20 octobre 2021

SERBHOTEL
Au parc des expositions de Nantes

Du 22 au 25 janvier 2022

SIRH EUROPAIN 2022
À Paris - Porte de Versailles

*La date de remise des prix n'est pas encore fixée.



Protéger votre commerce et votre matériel est essentiel pour votre activité au quotidien. Mais vous protéger vous-même est aussi indispensable, car votre savoir-faire est la clé de la pérennité de votre entreprise et de la sécurité financière de votre famille. Voici pourquoi nous vous proposons une protection globale pour assurer votre tranquillité quoi qu'il arrive.

Avec la MAPA, votre passion est entre de bonnes mains.

www.mapa-assurances.fr

0 800 865 865 Service à appel gratuits

MAPA
L'assureur dédié aux professionnels de l'alimentaire

Société d'Assurance Mutuelle à cotisations variables. Entreprise régie par le Code des Assurances. Immatriculée au Répertoire National des Entreprises sous le numéro 375 561 088 000 64.

Création & Rénovation

Sols, murs, Plafonds, Electricité, Plomberie
DE VOS FOURNILS ET LABORATOIRES ALIMENTAIRES

10 ANS DE GARANTIE CONFORMITÉ HYGIÈNE
SUR NOS TRAVAUX DE
PANNEAUX MURAUX
DE DALLES DE PLAFONDS
ET DE RÉSINE DE SOL

Renolab
Système
CONFORMITÉ HYGIÈNE GARANTIE

Pour nous contacter :
01 60 05 37 89
www.renolab-expert.fr

Renolab Expert
Rénovation de vos fournils et laboratoires alimentaires.

Création : KyNova - www.kynova.com - Photo : Fotolia / Renolab



Ne manquez aucun événement !

Suivez notre page Instagram



@boulangersdugrandparis





Trophée du Meilleur Artisan Boulangier des Hauts-de-Seine

Vendredi 15 octobre 2021



Dépôt des produits salle des mariages de l'hôtel
de ville de La Garenne-Colombes, de 12h à 14h

La remise des prix aura lieu à la Chambre
des Métiers, jeudi 21 octobre 2021 à 19h.

Règlement

Article 1

Le **GAB 92** (Groupement des Artisans Boulangers-Pâtisseries des Hauts-de-Seine), **association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901, ayant son siège à Bois-Colombes, organise le 19^e trophée du Meilleur Artisan Boulangier des Hauts-de-Seine, qui aura lieu à La Garenne-Colombes le vendredi 15 octobre 2021.**

Parallèlement à celui-ci est organisé **La Baguette des Hauts-de-Seine**, concours réservé aux salariés boulangers.

Article 2

Sont admis à participer au Trophée :

Les Boulangers et Boulangers-Pâtisseries ayant le titre d'Artisan. Ils devront être immatriculés au Répertoire de la Chambre de Métiers de Hauts-de-Seine et exploiter leurs commerces dans le département. Ils devront être membres Syndicat Patronal des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, qui a son siège 7 quai d'Anjou 75004 Paris, et être à jour de leurs cotisations.

Il ne sera admis qu'une inscription par boulangerie immatriculée au Répertoire des Métiers.

Dans le cas où un artisan serait propriétaire et gérant de plusieurs boulangeries indépendantes, il sera admis une inscription par entreprise.

Néanmoins, à l'issue du concours, seule l'entreprise la mieux placée sera considérée comme participante au MAB. Concernant les salariés boulangers, seront admis uniquement les salariés boulangers travaillant dans la même entreprise, répondant aux critères de l'article 2.

Article 3

Le droit d'inscription est fixé à 20€.

Dans le cas de deux inscriptions ou plus par entreprise (artisan et salariés), celui-ci sera ramené à 15 € par inscription.

Chaque candidat devra adresser, avec **son inscription complète** (nom du concurrent, adresse de la boulangerie, numéro de répertoire de celle-ci et n° de téléphone), un chèque bancaire correspondant au nombre d'inscription souhaité, à l'ordre du GAB 92.

Toute inscription sur place le jour du concours sera portée à 30€.

En aucun cas le droit de participation ne pourra être restitué à un candidat défaillant ou inscrit ne répondant pas aux conditions de l'article 2.

Article 4

Les candidats devront impérativement adresser leurs inscriptions avant le 8 octobre 2021 au : GAB 92, M. Cosnuau Joël, 9 rue Charles Dupont, 92270 Bois-Colombes.

Article 5

Pour les artisans

Le concours portera sur une baguette, un croissant et un pain de campagne. Chaque candidat devra fournir :

- 2 baguettes de tradition française répondant aux caractéristiques définies par l'article 2 du décret N°93-1074 du 13 septembre 1993. Elles devront mesurer au minimum 50cm de long (**non farinées**) et devront peser au maximum 300 g. Chaque baguette devra avoir la forme classique et n'être différenciée **ni par sa forme, ni par son lamage.**
- 2 pains de campagne, qui devront peser au maximum 300 g. Ils devront mesurer au minimum 25 cm.
- 3 croissants qui devront peser entre 50 et 65 g.

Pour les salariés

Chaque candidat devra fournir :

- 2 baguettes de tradition française répondant aux caractéristiques définies par l'article 2 du décret N°93-1074 du 13 septembre 1993. Celles-ci devront mesurer au minimum 50cm de long (non farinées) et devront peser au maximum 300 g. Celles-ci devront avoir la forme classique et n'être différenciées **ni par leur forme, ni par leur lamage.**

Pour ces deux concours, la teneur en sel ne devra pas excéder 18 g au kg de farine.

Un seul des produits n'entrant pas dans les normes ci-dessus entraînera d'office l'élimination du candidat.

Article 6

Grilles de notation :

• Baguette/Pain de Campagne

Présentation	20 points
Cuisson	20 points
Alvéolage	20 points
Mie (couleur)	20 points
Goût	20 points

• Croissants

Présentation	20 points
Cuisson	20 points
Alvéolage	20 points
Mie (couleur)	20 points

Article 7

Les produits concourants devront être déposés le vendredi 15 octobre 2021 de 12h à 14h, salle des mariages de l'Hôtel de Ville, 68 bd de la République 92250 La-Garenne-Colombes.

Ceux-ci devront être sous emballages anonymes, accompagnés d'une enveloppe neutre contenant le nom du concurrent et l'adresse complète de la boulangerie avec un numéro de téléphone où le concurrent sera joignable très facilement, portable par exemple, adresse mail (même inscription que sur le formulaire d'engagement).

Article 8

Le jury peut se composer de : Meilleurs Ouvriers de France, journalistes, représentants du corps médical, représentants d'organisme en rapport avec la profession, professeurs de C.F.A. Boulangerie, Pâtisserie, représentants des consommateurs, boulangers en activité ou anciens professionnels, représentants du Syndicat Patronal des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris.

Toute personne, employée ou employeur d'une boulangerie participante, tout professionnel de la formation ou démonstrateur de meunerie ayant travaillé pour le concours, ne pourra être membre du jury. Les décisions du jury sont sans appel. Les membres du jury seront convoqués le **vendredi 15 octobre à 15h**, et ne pourront avoir accès à la salle qu'après la totalité des concurrents enregistrés.

Article 9

La remise des prix aura lieu le **jeudi 21 octobre 2021 à 19h** à la Chambre de Métiers, 17 bis rue des Venets à Nanterre. Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points toutes catégories confondues.

En cas d'ex æquo, il sera pris en compte, dans un premier temps, la meilleure note obtenue sur la baguette, et ensuite, si nécessaire, le plus ancien des sociétaires sera déclaré vainqueur.

Ce concours récompensant le meilleur produit dans la boutique du vainqueur, toute publicité dans un autre magasin que celui qui a remporté le trophée pourra être considérée comme abusive, voire mensongère.

Au vainqueur artisan sera remis le trophée de St Honoré, Patron des boulangers, ainsi qu'une coupe d'une valeur de 30 € et un diplôme.

Il en sera le gardien responsable pendant onze mois. Il devra fournir au GAB 92 une attestation de son assurance, précisant la prise en compte de ce trophée (bris ou vol) pour une valeur de 1 400 €.

Ce trophée est attaché conjointement au fonds de commerce et au boulanger. En cas de vente ou de mise en gérance de la boulangerie, celui-ci devra être restitué au GAB 92.

Le vainqueur du MAB, ainsi que le 1^{er} dans la catégorie baguette du MAB, seront sélectionnés pour participer au concours régional de la baguette de tradition française, à l'occasion de la Fête du Pain 2022. Le vainqueur de cette épreuve, participera, à la suite, au concours national de la meilleure Baguette. Les 2^e et 3^e recevront une coupe d'une valeur de 25 € et un diplôme. Les 4^e et 5^e recevront une coupe d'une valeur de 20 € et un diplôme. Les suivants jusqu'au 10^e recevront une coupe d'une valeur de 15 € et un diplôme.

Du 11^e au 20^e, les concurrents recevront un diplôme. Le vainqueur sera hors concours pendant 3 ans.

La liste des 10 premiers sera publiée dans La Boulangerie française de novembre 2021, sur le site internet sp-boulangerieparis.fr, sur le Facebook [@boulangersparis](https://www.facebook.com/boulangersparis) et sur Instagram [@boulangersdugrandparis](https://www.instagram.com/boulangersdugrandparis). Les membres du GAB 92 se réservent le droit de modifier la nature des lots.

Au vainqueur salarié sera remis une coupe d'une valeur de 25 €. Les 2^e et 3^e recevront une coupe d'une valeur de 20 € et un diplôme.

Les 4^e et 5^e recevront une coupe d'une valeur de 15 € et un diplôme. Les suivants jusqu'au 10^e recevront une coupe d'une valeur de 10 € et un diplôme. Du 11^e au 20^e, les concurrents recevront un diplôme. Le vainqueur sera hors concours pendant 3 ans. **La liste des 10 premiers sera publiée dans La Boulangerie Française de novembre 2021**, sur le site internet sp-boulangerieparis.fr, sur le Facebook [@boulangersparis](https://www.facebook.com/boulangersparis) et sur Instagram [@boulangersdugrandparis](https://www.instagram.com/boulangersdugrandparis). Les membres du GAB 92 se réservent le droit de modifier la nature des lots.

Lors de la remise des prix, seront affichés les 30 premiers de chaque catégorie.

Article 10

Le gagnant du croissant n'est pas qualifié pour participer au concours national du croissant.

Les organisateurs se réservent le droit de vérifier à tout moment la qualité et la présentation des produits dans les boulangeries participant au concours. En aucun cas, les organisateurs ne sauraient être tenus responsables des empêchements au déroulement du concours, résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.

Les récompenses non retirées dans le délai d'un mois seront acquises à l'association.

Article 11

Le présent règlement sera envoyé sur simple demande accompagnée d'une enveloppe pré-adressée et affranchie au GAB 92 M. Cosnuau Joël, 9 rue Charles Duport, 92270 Bois-Colombes.

Article 12

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

Le présent règlement a été déposé chez Maître Baroni, Huissier de justice à Puteaux.

Un numéro d'ordre sera assigné à chaque ensemble de produits déposés, sous le contrôle de Maître Baroni, Huissier de justice, qui procédera à l'enregistrement du procès-verbal des résultats.



Bulletin d'inscription

• **Inscription obligatoire avant le vendredi 8 octobre 2021.**

BOULANGERIE

N° de code à 6 chiffres (obligatoire) :

Nom :

Prénom :

Adresse de la boulangerie :

.....

Code Postal : Ville :

N° de tél de l'entreprise :

N° de mobile :

E-mail :

Numéro RM (obligatoire) :

SALARIÉ

Nom du salarié :

Prénom :

Nom du salarié :

Prénom :

Nom du salarié :

Prénom :

**Droit d'inscription par participant : 20 €
ramené à 15 € pour toute inscription supplémentaire**
Chèque bancaire à l'ordre du GAB 92
M^r Joël COSNEAU
9 rue Charles Duport - 92270 Bois-Colombes

 **OPÉRA &
ASSOCIÉS**

PARTAGEONS NOS TALENTS



VOTRE EXPERT COMPTABLE
PARTENAIRE DE VOTRE CREATION GOURMANDE

**ACCOMPAGNEMENT AU
LANCLEMENT DU PROJET** &
(prévisionnel, choix du statut)

**FACILITATEUR DE
VOTRE QUOTIDIEN**
(paie, comptabilité, juridique)

Paulo Faria • Vincent Leclère • Natascha Vignaux
accueil@opera-associes.fr • 01 48 71 64 80
11 bd Raymond Poincaré 94170 Le Perreux-sur-Marne



COMMUNIQUÉ

Bénéficiez d'un diagnostic retraite offert

Médicis, spécialiste de la retraite complémentaire des indépendants et entrepreneurs, vous propose de rencontrer un conseiller retraite afin de vous faire bénéficier d'un diagnostic retraite.



Comment se déroule ce diagnostic retraite avec un expert Médicis ?

C'est un rendez-vous à distance ou en présentiel de 45 minutes avec un expert retraite Médicis.

Il vous informe sur le fonctionnement de la retraite en France, décrypte avec vous votre relevé de carrière et repère les éventuelles anomalies qui peuvent exister.

Il estime également le montant de votre future retraite et l'âge prévisionnel de votre départ à la retraite.

Il vous conseille sur les différentes solutions de retraite supplémentaire et peut réaliser une étude comparative des contrats que vous détenez déjà.

Enfin, il vous présente les avantages de la loi Pacte et du nouveau Plan d'Épargne Retraite.

Si vous souhaitez faire le point rapidement, contactez-nous au **0 800 240 240** (service et appel gratuits) du lundi au vendredi de 9h à 19h.

Plus d'informations sur :
www.mutuelle-medicis.com

« Entre pros, on a heureusement des choses positives à se transmettre. »



Se partager des infos sur un vrai partenaire de retraite complémentaire.

Etre adhérent Médicis, c'est bien plus que cotiser pour un complément de revenus le moment venu ! C'est faire partie d'une communauté de professionnels d'horizons variés, appréciant l'écoute, le conseil et le sens de la proximité de leur partenaire retraite... et qui veulent en faire profiter d'autres pros autour d'eux. Parce que l'indépendance n'empêche pas la solidarité.

Michelle, Stéphane, Christophe,
Patricia, Catherine, Olivier,
Jean-François, Catherine, ...
Adhérents chez Médicis.



Réinventons la proximité sur :
mutuelle-medicis.com

HOMMAGES

Décès de Pascal Gosselin et Raymond Chevallier

C'est avec une profonde émotion que nous avons appris le décès de Pascal Gosselin, le 1er juillet dernier, à l'âge de 57 ans.

La rédaction de La Boulangerie Française prend part au grand chagrin de sa famille et de ses proches et leur exprime ses chaleureuses condoléances.

Nous avons également appris le décès de Raymond Chevallier, qui fut boulanger au 28 rue Jules Guesdes, à Levallois (92).

Il occupa la fonction de Responsable de secteur au Syndicat de 1992 à 2001.

La rédaction de La Boulangerie Française adresse à sa famille et à ses proches tous ses sentiments de profonde sympathie.



Erratum

Une erreur s'est glissée dans La Boulangerie Française n°462 p.13. Le bon témoignage de Houda Sebai, pâtissière de Paris & Co, est le suivant : « Ce prix est la concrétisation de deux ans de travail sur une recette qui a beaucoup de succès. Des clients viennent déjà de très loin pour goûter nos flans. C'est un trophée qui vient embellir ce qu'on fait. »

NEMOURIENNE GESTION COMPTABLE
J.F CHARPENTIER J.P. RATEL
 A Sté d'expertise comptable au service de l'Artisan boulanger depuis plus de 40 ans.
 A Expert comptable du Syndicat de la Boulangerie de Seine et Marne
 Comptabilité ~ Fiscalité ~ Gestion ~ Social
 Nemours - Moret sur loing - Montereau - Melun
 ZAC Le Clos St Jean - BP 524
 77140 St Pierre les Nemours
 Tél : 01 64 45 54 60 - Fax : 01 64 29 19 22
 courrielngc@nemourienne.com

VISIO
 EXPERTISE COMPTABLE
 Le Conseil et l'Expertise Comptable au service des Artisans Boulangers du Grand Paris

 Comptabilité - Création - Gestion - Social - Juridique - Fiscal - Financement
 01.77.62.35.56 - contact@visio-compta.fr - www.boulangerie.visio-compta.fr
 Tour Onyx - 10 rue Vandrezanne - 75013 Paris

HAIM & ASSOCIÉS
 Experts - Comptables
Cabinet d'expertise-comptable
 fondé en 1976.
 Nous accompagnons, conseillons les artisans boulangers et pâtisseries au quotidien.
 Jean-Jacques HAIM Expert-comptable
 John HAIM Directeur
 36 Rue de Picpus 75012 Paris
 ☎ : 01.43.44.54.22
 ✉ : info@cabinethaim.fr
 🌐 : www.cabinethaim.fr

Au service de la boulangerie-pâtisserie depuis 40 ans.

sodrac
 La maîtrise de l'expertise comptable
 SAS D'EXPERTISE COMPTABLE ET DE COMMISSARIAT AUX COMPTES
 Jean-Marc SOUVESTRE
 Marc TAÏEB
 DES VALEURS PARTAGÉES À LA HAUTEUR DE NOTRE ENGAGEMENT
 83 avenue Simon Bolivar - 75019 PARIS
 T.01 44 52 52 52 - F.01 44 52 52 50
 sodraco@wanadoo.fr - www.sodraco-expertise.com

Expertise-comptable
 Accompagnement Conseil

ROQUES BOUVIER & Associés
 Au service des Boulangers-Pâtisseries
 Contact:
 Philippe Roccaserra
 8 rue Saint-Florentin
 75001 Paris
 Tél. 01 55 04 80 00
 fidu.paris@fidu.fr



Obligation d'emploi de travailleurs handicapés

Tout employeur assujéti à l'obligation d'emploi de travailleurs handicapés (OETH) doit employer des bénéficiaires de l'OETH dans la proportion de 6 % de l'effectif total de ses salariés.

Tous les employeurs, quels que soient leurs effectifs, doivent déclarer l'effectif total des bénéficiaires de l'OETH qu'ils emploient, au sein de la déclaration sociale nominative dite « DSN », chaque mois.

En revanche, seuls les employeurs d'au moins 20 salariés, sont assujéti à l'obligation d'emploi de 6 %.

Dans les établissements multiples, l'OETH s'applique au niveau de l'entreprise, et non plus au niveau de chaque établissement atteignant le seuil de 20 salariés (C.trav., art.L.5213-3).

À noter : l'aide à l'embauche de travailleurs handicapés est prolongée jusqu'au 31 décembre 2021.

Le montant de cette « aide à la mobilité des employeurs pour l'emploi de travailleurs handicapés » mise en place dans le cadre du plan « France relance » peut atteindre 4 000 € par salarié handicapé.

Jusqu'à 1 000 € par trimestre sur un an

Cette aide de l'État est accordée aux employeurs respectant certaines conditions au titre des contrats de travail conclus entre le 1^{er} septembre 2020 et le 31 décembre 2021.

Elle est réservée aux nouvelles embauches, en CDI ou CDD d'au moins trois mois, de salariés bénéficiant de la reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé à la date de conclusion du contrat de travail.

L'embauche n'est éligible à l'aide qu'autre titre des salariés reconnus handicapés dont la rémunération, telle que prévue au contrat de travail, est inférieure ou égale à deux fois le montant horaire du SMIC.

L'aide est versée à raison de 1 000 € au plus par trimestre pendant un an, soit un montant maximum de 4 000 €.

Décret n°2021-864 du 30 juin 2021, J.O 1^{er} juillet

À noter

L'employeur doit réaliser une demande d'aide, pour chaque salarié concerné, via le portail en ligne « SYLAé ».



Une équipe d'experts-comptables dédiée aux artisans boulangers-pâtisseries.

Olivier DANNEPOND
Christian DEJOIE
Adrien MEYRAND

98, rue Gabriel Péri - 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

La Fiduciaire de Paris Sud **FPS** 

Société d'expertise comptable inscrite au tableau de l'ordre des expert-comptables de Paris

Un fils de boulanger et son équipe à votre service et votre écoute

Eric PEYNET
Expert comptable

101, rue de Vaugirard
75006 Paris
SARL au capital de 10 000 euros RCS PARIS B 722 019 973

Tél : 01 43 20 81 19
Fax : 01 43 20 49 79
Mob. : 06 23 39 58 66
epeynet@fpsud.fr

SA 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 Dugorno 75012 Paris
Tél : 01.46.28.88.00 Fax : 01.46.28.03.33

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

Société inscrite au Tableau de l'ordre des Experts-Comptables de Paris-ADP



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 50 20 • boulangier@efec.fr 



La rupture du contrat d'apprentissage d'un commun accord

Si l'employeur et l'apprenti signent un document de résiliation du contrat d'apprentissage, il y a bien rupture d'un commun accord du contrat « peu importe le motif invoqué », précise la Cour de cassation dans un arrêt du 17 février 2021.

Après l'échéance des 45 premiers jours, consécutifs ou non, de formation pratique en entreprise, un accord écrit signé par l'employeur et l'apprenti peut mettre fin au contrat d'apprentissage (C. trav., art. L. 6222-18).

La Cour de cassation précise, dans une décision du 17 février 2021, que le motif « rupture d'un commun accord » ne doit pas nécessairement être indiqué sur le document signé par les parties.

Nécessité d'un écrit signé par l'employeur et l'apprenti

Dans cette affaire, l'employeur, l'apprenti et son représentant légal ont signé un document de constatation de rupture du contrat d'apprentissage en cochant non pas la case intitulée « rupture d'un commun accord » mais celle intitulée « autre ». L'apprenti a ensuite contesté la rupture devant la juridiction prud'homale. Pour la cour d'appel, saisie du litige, le motif « commun accord » n'ayant pas été coché, la rupture du contrat d'apprentissage n'est pas intervenue d'un commun accord des parties. Elle condamne donc l'employeur à verser à l'apprenti une somme représentant les salaires qu'il aurait perçus jusqu'au terme du contrat d'apprentissage.



Estimant que la rupture matérialisée par la signature d'une constatation de rupture du contrat d'apprentissage est nécessairement d'un commun accord, l'employeur saisit la Cour de cassation qui lui donne raison.

Pas besoin d'un motif

Pour la Cour de cassation, les parties ayant signé un acte de résiliation du contrat d'apprentissage, la rupture est conforme aux dispositions de l'article L. 6222-18 du code du travail « peu important le motif invoqué ».

La Cour avait déjà posé ce principe dans un précédent arrêt dans lequel elle avait également précisé que dès lors qu'un écrit est signé par l'employeur et l'apprenti, le motif de la rupture du contrat d'apprentissage importe peu (Cass. Soc., 5 juill. 2011, n° 10-11.659).

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



À noter

Au moment des faits, le contrat d'apprentissage pouvait être rompu par accord écrit signé par les parties passé les deux premiers mois d'exécution du contrat et non pas après l'échéance des 45 premiers jours de formation pratique en entreprise, comme prévu actuellement par l'article L. 6222-18 du code du travail. La solution posée par la Cour de cassation reste valable malgré ce changement de rédaction.



Chiffres clés

ACTUALITÉ ÉCONOMIQUE

Prix à la consommation/évolution sur un an en juin 2021, indice INSEE « ensemble des ménages » : +1,5 %

- ensemble hors tabac : +1,4 %
- services (y compris eau) : +0,8 %
- produits manufacturés : +0,7 %
- alimentation : -0,2 %
- énergie : +10,9 %

Montant de l'indemnité de frais professionnels de restauration : 5,48 €

(minimum qui doit être versé aux membres du personnel de fabrication non nourris – n'ayant pas l'avantage en nature d'un repas – selon l'article 24 de la Convention collective : minimum garanti de 3,65 € x 1,5 = 5,48 €).

Plafond d'exonération de l'indemnité de restauration sur le lieu de travail : 6,70 €

(montant maximal d'indemnité de panier qu'un artisan boulanger peut payer en net de cotisations sociales, au personnel de fabrication).

Pour le 2^e semestre 2021, le taux de l'intérêt légal, en très légère baisse, est fixé à :

- **3,12 %** pour les créances dues aux particuliers (3,14 % au 1^{er} semestre 2021) ;
- **0,76 %** pour les créances dues aux professionnels (0,79 % au 1^{er} semestre 2021).

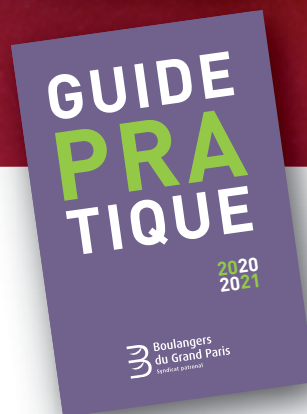
Rappel : depuis quelques années, deux taux de l'intérêt légal coexistent : l'un pour les créances dues à des particuliers (plus précisément à des personnes physiques qui n'agissent pas pour des besoins professionnels), l'autre pour les créances dues à des professionnels. En outre, ces taux sont désormais actualisés chaque semestre, et non plus chaque année.

Ce taux sert à calculer, en l'absence de stipulations conventionnelles, les intérêts de retard dus en cas d'impayé par un débiteur après qu'il a été mis en demeure.

Il sert aussi à déterminer le taux minimal des pénalités applicables entre professionnels en cas de retard de paiement d'une facture. Ce dernier taux, qui doit être mentionné dans les conditions générales de vente, ne peut pas être inférieur à 3 fois le taux de l'intérêt légal, soit à 2,28 % à partir du 1^{er} juillet 2021.

Arrêté du 16 juin 2021, JO du 25

La référence de l'univers boul-pât ?



"Je remercie tous les partenaires qui nous témoignent leur attachement et leur fidélité".

Franck Thomasse, Président

Le Guide Pratique de la Boulangerie depuis 1805.



Réservez dès maintenant votre espace publicitaire pour l'édition 2022/2023

➔ Votre contact en régie :
Béatrice Tanguy au 01 40 58 11 00
b.tanguy@italconseil.com

Ital Conseil
Editeur officiel
du Guide Pratique
de la Boulangerie



© photo : iStock

 **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

 BAIL

La prise en charge des travaux prescrits par l'autorité administrative

Sauf clause contraire du bail, les travaux prescrits par l'autorité administrative dans un local loué sont à la charge du bailleur.

S'agissant d'un local loué, les travaux prescrits par l'autorité administrative sont à la charge du bailleur, sauf si le bail ou une convention conclue entre eux prévoit le contraire.

C'est ce que les juges ont réaffirmé récemment dans une affaire où une société civile immobilière (SCI) avait consenti un bail à une autre société en vue de l'exploitation d'un restaurant dans un ensemble immobilier édifié sur les dépendances du domaine public maritime. Quelque temps plus tard, l'administration (en l'occurrence la direction de la sécurité civile) avait enjoint à la SCI de procéder à certains travaux nécessaires à la sécurité du local. La SCI avait alors considéré que ces travaux prescrits par l'autorité administrative devaient être pris en charge par l'exploitant locataire. À l'appui de ses prétentions, elle invoquait une clause du bail



qui prévoyait l'obligation pour ce dernier « de se conformer aux lois et règlements en vigueur concernant [notamment] la sécurité ».

Mais les juges n'ont pas été de cet avis. Après avoir rappelé que les travaux prescrits par l'autorité administrative sont, sauf stipulation expresse contraire, à la charge du bailleur et avoir constaté que la convention conclue entre la SCI et la société exploitant le restaurant ne comportait pas une telle stipulation, ils ont estimé que les travaux considérés devaient être financés par la SCI.

À noter : dans cette affaire, les juges ont donc considéré (sans l'avoir dit expressément) que la clause du contrat faisant obligation au locataire de se conformer aux lois et règlements concernant la sécurité ne constituait pas une stipulation expresse mettant à la charge du locataire les travaux de sécurité prescrits par l'autorité administrative.

 Cassation civile 3^e, 28 janvier 2021, n° 20-13854



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.bpvf.banquepopulaire.fr - Crédit photo : Getty - Avril 2021.

 BAIL

Les conditions d'un bail commercial renouvelé

Lorsque bailleur et locataire conviennent de renouveler un bail commercial « aux clauses et conditions du bail précédent » sans mentionner la moindre réserve, il convient d'en déduire que leur accord concerne également le montant du loyer.

Lorsqu'elles conviennent de renouveler un bail commercial, bailleur et locataire doivent se mettre d'accord sur les clauses et conditions du bail renouvelé, en particulier sur le montant du loyer. Si elles n'y parviennent pas, elles doivent saisir le juge à cette fin.

À ce titre, dans une affaire récente, une entreprise locataire avait sollicité du bailleur le renouvellement de son bail commercial « aux clauses et conditions du bail venu à expiration ». Puis, quelque temps après que le bailleur avait accepté le renouvellement « aux mêmes clauses et conditions antérieures », elle avait demandé une diminution du loyer en proposant un certain montant. Le bailleur ayant refusé cette proposition, elle avait saisi le juge pour qu'il fixe le montant du loyer.



Sa demande a été rejetée par les juges appelés successivement à trancher le litige. En effet, après avoir constaté que les parties avaient exprimé leur volonté de voir renouveler le bail aux mêmes clauses et conditions antérieures sans mentionner aucune réserve, ils ont estimé qu'elles avaient conclu un accord exprès sur les conditions et clauses du bail précédent, en ce compris le montant du loyer.

 Cassation commerciale, 15 avril 2021, n° 19-24231

SHUBERT COLLIN

AVOCATS - LAWYERS

CHARLES-HENRI DE SAINT-JULIEN
Fiscal - Droit des affaires

BLANDINE DUTILLOY
Social

CONSEIL FISCAL, CONSEIL SOCIAL, DROIT DES AFFAIRES

SHUBERT COLLIN ASSOCIÉS

98, boulevard Malesherbes - 75017 Paris
T. + 33 1 53 83 73 63 - F. +33 1 40 76 01 44
firm@shubertcollin.com - www.shubertcollin.com

KL
AVOCATS

Carine KALFON
Elvire MARTINACHE
• AVOCATS À LA COUR

Droit du Travail et de la Sécurité Sociale (contentieux et conseil)
Droit pénal du Travail
Équipe très réactive et présente aux côtés de nos clients

67-69 avenue Victor Hugo 75116 PARIS
TÉL : 01 45 00 53 39 - Fax : 01 45 01 75 48 - carine.kalfon@klavocats.fr

france expertise comptable

Claude BAROUCHE Fondateur
David BAROUCHE

43, rue Saint-Georges - 75009 Paris
T 01 48 78 13 47
F 01 42 85 14 97
d.barouch@fec-fac.com

Inscrite au tableau de l'Ordre
des Experts-Comptables de Paris Île-de-France

COMPTABILITÉ
SOCIAL
FISCALITÉ
CRÉATION D'ENTREPRISE
DOSSIERS FINANCIERS



CABINET DURAND CONCHEZ
Avocats à la cour

François RAUD - Agnès BALVIN

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

4, rue Anatole de la Forge, 75017 Paris
Tél : 01 46 22 70 30 - avocats@durand-conchez.com



VENTES

Vendeur	Acquéreur	Jouissance	Adresse	Nom du cabinet
EURL BLOUET Jérôme BLOUET	SAS BOULANGERIE JOSEPH III Daniel PIEKARSKI	01/04/2021	4, rue des Petits Carreaux 75002 PARIS	Maud EGLOFF-CAHEN 18, rue Drouot 75009 PARIS
Stéphane GILLON	SARL PETIT FOURNIL Ruihuan LIN	26/04/2021	6, rue Rameau 75002 PARIS	STE MAY AUDIT ET CONSEIL 18, rue de la Poêle Percée 28000 CHARTRES
SARL LES PETITS PAINS ROUNDS Hervé LAINE	SARL LE FOURNIL DE SULLY Khaled GUÉMRAOUI	31/03/2021	2 bis, bld Morland 75004 PARIS	BOULLIER SA 33, rue des Petits Champs 75001 PARIS
SAS BHG GESTION Olivier BERTRAND	SARL PARIS BAGUETTE FRANCE MARAIS Jaebok HWANG	21/05/2021	1, rue de la Harpe 75005 PARIS	
SARL LA BOULANGERIE SAINT HILAIRE Arnaud CIMMATI	SARL BOULANGERIE DU JARDIN DES PLANTES Yohann HURE	01/06/2021	28, rue Geoffroy St Hilaire 75005 PARIS	DURAND-CONCHEZ 6, rue Anatole de la Forge 75017 PARIS
Taieb HOUIRAS	EURL LE FOURNIL JR Rachid JAMHOR	28/05/2021	165, rue St Maur 75011 PARIS	CABINET SCP GRISONI ET ASSOCIES 38, rue Beaujon 75008 PARIS
SARL AUX TROIS COMMUNES Anouar NEDHIF	SASU BOULANGERIE AU BLE D'OR Mohamed MHAMDI	31/05/2021	100, av. d'Italie 75013 PARIS	CABINET de Maître Ahmed MAALEJ 94, av. Kléber 75116 PARIS
Bernard DORANGE	SARL MAISON LE SURFIN Mbark AMAKHIR	14/05/2021	27, rue Hippolyte Maindron 75014 PARIS	CABINET SCP GRISONI ET ASSOCIES 38, rue Beaujon 75008 PARIS
SAS FAUBOURG SAINT CHARLES	SARL TEMPLE SAINT CHARLES Lionel LIVET	01/06/2021	134, rue St Charles 75015 PARIS	STE MAY AUDIT ET CONSEIL 18, rue de la Poêle Percée 28000 CHARTRES

Pierre GARCIA-DUBOIS
• AVOCAT À LA COUR

Contentieux
Baux commerciaux
Vente de fonds de commerce

37, avenue Duquesne 75007 PARIS
Tél : 06.71.13.71.57 – 01.40.62.96.71
p.garcia-dubois@orange.fr

MAY
AUDIT & CONSEIL

Société d'Avocats spécialisée
au service des artisans
boulangers-pâtisseries

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

18, rue de la Poêle Percée – CS 20146 – 28008 CHARTRES Cedex
TÉL : 02 37 18 05 50 ; Fax : 02 37 36 24 52
26, rue de Sévigné – 75004 PARIS

GA *Grisoni & Associés*
CHARLES GRISONI - ANNE BOUCHARA - HÉLÈNE GILLET
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-Étoile

PIERRE SILVE
AVOCATS

VALÉRIE HADJAJE | THU-THI PHAM

4 rue de Logelbach
75017 Paris

Tel : 01 45 00 53 03
01 85 08 02 70

contact@pierresilve-avocats.fr

CESSION D'ENTREPRISES
BAUX COMMERCIAUX
CONTENTIEUX COMMERCIAUX
DROIT DU TRAVAIL
DROIT DE LA FAMILLE



VENTES

Vendeur	Acquéreur	Jouissance	Adresse	Nom du cabinet
CASTELIN	AU P'TIT PAIN	01/07/2021	46, rue Spontini 75016 PARIS	
SARL L'ATELIER DU PARC Pascal GARREAU	SARL DE BOULANGERIE DU PARC Nor-Eddine HAKKAM	01/05/2021	219, av. de Versailles 75016 PARIS	Cabinet BOISSIEU 8, rue Drouot 75009 PARIS
SAS LA BOULANGE PARIS 18 ^{ème} Adel EL GARA	SARL MATMATA Montassar TAOUAI	27/04/2021	92, rue Lamarck 75018 PARIS	SELARL PIERRE SILVE AVOCATS Maître Valérie HADJAJE 4, rue de Logelbach 75017 PARIS
SARL BOULANGERIE ARISTIDE BRIAND Walter CAMAJ	SASU BOULANGERIE SAINT FARGEAU Tahar ABDELAZIZ	01/06/2021	177, av. Gambetta 75020 PARIS	CABINET SCP GRISONI ET ASSOCIES 38, rue Beaujon 75008 PARIS
SARL LA VAILLANTINE Ficham IBORK	SAS BOULANGERIE SHAIMI Hassan SHAIMI	01/04/2021	202, av. Paul Vaillant Couturier 92000 NANTERRE	DIDIER BERHAULT SELARL 374, rue de Vaugirard 75015 PARIS
SARL BOULANGERIE DU PARC Sandra JOUSSET	SAS LE PAIN DE LA REINE Jugurtha HOCINE	09/04/2021	2, rue du Parc 92100 BOULOGNE BILLANCOURT	
SARL AU PAIN IDEAL Mongi CHENGUJR	SAS PLAISIRS SUCRES- BEN Khaled HELLAL	29/03/2021	73, rue de Merlan 93130 NOISY LE SEC	
Manuel ALVES	SAS LE BON PAIN DE BAGNOLET Fadma BOULARYACH	31/03/2021	73, rue Sadi Carnot 93170 BAGNOLET	Maître Mathieu CHOLLET 10, rue Vieille du Temple 75004 PARIS
SARL SONISSIA Hechmi KHANJARI	SAS KR Rachida KAMALI	10/07/2020	24, Bld Maxime Gorki 93240 STAINS	Maître LEGRAS de GRANDCOURT 99, rue Pierre Sémart 93000 BOBIGNY

HCR AVOCATS

Ancien cabinet BODIER LEPROUST

Géraldine RASTOILE

SELAS d'avocats
Rédaction de tous actes23, rue d'Antin - 75002 PARIS
Tél. 01 44 91 62 00
Fax 01 44 91 62 01
cabinet@hcravocats.frVendre
des boulangeries
est notre métier

alc-consultants.fr

ALC CONSULTANTS

17, avenue Trudaine - 75009 Paris
Métro Anvers
Téléphone : 01 42 80 96 14
contact@alc-consultants.fr

CABINET HUCHET-DEMORGE

Boulangerie - Pâtisserie - Hôtellerie

01 40 67 71 11

Transactions de Boulangerie - Pâtisserie
depuis 1949HUCHET
DEMORGE59, avenue de la Grande Armée - 75116 Paris
Site Internet : www.huchet-demorge.fr
Email : info@huchet-demorge.fr

JOURNAL MENSUEL D'INFORMATION /// S.E.P.D.B.P. - SA au capital de 40000€ • Actionnaires : Syndicat patronal des Boulangers-Pâtisiers du Grand Paris, Barillon, Eury, Picquenard, Thomasse - Durée jusqu'au 31-12-2058. • Siège social : 7, quai d'Anjou, 75004 Paris - Tél. : 01 43 25 58 58 - www.sp-boulangerieparis.fr • Directeur de la publication : Franck Thomasse • Responsable de la rédaction : Franck Thomasse • Régie éditoriale : S.E.P.D.B.P. • Conception, réalisation : Grafikmente • Rédaction : Matthieu Aussudre, France Delory, Sylvie Dupré • Crédits photos et illustrations : ©François Dumoulin - Signe Ascendant, ©U2P, ©Shutterstock, ©La Boulangerie Française, ©Matthieu Aussudre, ©France Delory • Impression : ITF Imprimeurs • 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 : 49€ TTC - Prix au numéro : 6€

Prévenons ensemble le burn out

AG2R LA MONDIALE s'engage dans la prévention de l'épuisement professionnel des chefs d'entreprise (TPE-PME) grâce à un dispositif spécifique et adapté.

Bénéficiez d'un entretien téléphonique avec un psychologue du travail si vous rencontrez des difficultés liées à votre activité professionnelle :

0 800 501 201 Service & appel gratuits

Pour plus d'information :
www.ag2rlamondiale.fr/conventions-collectives-nationales/prevention



AG2R Prévoyance - Institution de prévoyance régie par le code de la Sécurité Sociale -
Membre d'AG2R LA MONDIALE et du GIE AG2R - 14-16, boulevard Malesherbes 75008 Paris - Siren 333 232 270.
0.0002344-210727-01 - © Stocksy / Getty Images

Grands Moulins de Paris



VRAI & LOCAL

Tout est vrai 🌿 dans ce blé, cultivé en France

Toutes les farines produites dans nos 8 moulins sont issues de blé cultivé avec passion en terres françaises. Elles font notre fierté et celle des 10 500 agriculteurs coopérateurs auxquels nous appartenons.

Photo de Alain Deketele, agriculteur et producteur de blé à Remicourt (51)

UNE QUESTION ? UNE COMMANDE ?

www.grandsmoulinsdeparis.com

0809 100 750

Service gratuit
+ prix appel

