

FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION
DES CONCESSIONNAIRES



NUMÉRO 71

AOÛT - NOVEMBRE 2019

La rentrée, c'est le moment pour être au goût du jour.

Dans ce numéro

**Un fournil
d'essai et de
développement
pour la Minoterie
du Trièves**

page 3



**Respectus Panis
et Paneotrad® :
des produits
qualitatifs et
une rentabilité
préservée.**

page 5



**Quand la cuisine
s'invite
en boulangerie
avec Paneotrad®...**

page 7



TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION
BONGARD



L'éditorial de Christophe Barit



Concession
L'EQUIPEMENT MODERNE

Nous l'avons tous constaté, suivre une tendance commerciale et réussir, n'est pas à la portée de tout le monde y compris pour des professionnels de la boulangerie-pâtisserie aguerries.

En s'attaquant au marché de la restauration rapide au comptoir, la boulangerie artisanale se lance dans une nouvelle bataille sur un secteur aujourd'hui très concurrentiel car, chaque année, plus de 4 500 professionnels se lancent dans l'aventure..

Les chiffres sont éloquentes*; en effet, le temps moyen passé à table pour le déjeuner s'est considérablement réduit (1h30 dans les années 70 à 31 minutes actuellement). La consommation alimentaire hors domicile représentait un chiffre d'affaires global de plus de 90 milliards d'euros en 2017 répartis en cinq segments : la restauration commerciale (47 milliards), la restauration collective (22 milliards), la restauration hôtelière (6 milliards), la restauration automatique (0,2 milliard) et enfin la restauration alternative c'est à dire les traiteurs, boulangeries, GMS, commerces de proximité, stations-services, etc. (22 milliards). Pour la majorité des Français la priorité reste (encore) le prix. Dans 75% des repas que les Français prennent hors de leur domicile, le ticket moyen est inférieur à 11 € TTC.

Vous l'avez bien compris, face aux groupes de Fast-Food, aux enseignes de Grandes Distribution, à la restauration automatique en distributeurs, aux Food Truck ou à la livraison à domicile, mieux vaut être armé pour réussir à se démarquer et capter une clientèle « zappeuse ». Avec une demande toujours croissante, ce secteur confirme son dynamisme et représente une réelle opportunité business pour la boulangerie, à exploiter autour de formules diverses.

En conséquence, les artisans boulangers, tout comme nous, équipementiers, devons prendre en compte ces aspects directement liés aux consommateurs.

Avec des temps de pauses déjeuners raccourcis, il faut savoir proposer et vendre rapidement un produit rentable, chaud ou froid et de qualité. Le consommateur qui exige rapidité, praticité et proximité ne sera pas insensible à se restaurer sur place dans un décor à thème conceptualisé, à privilégier des produits sains, voire Bio ou issus de productions locales.

C'est pourquoi, en véritable experts, vos équipementiers du réseau BONGARD-EUROMAT sont là pour vous accompagner et vous aider à mieux vous adapter et à vous former aux dernières tendances métiers.

Valoriser ses produits avec efficacité et originalité, agencer son espace de vente autour d'un thème ou d'un concept, s'équiper de matériels adaptés et performants, sont quelques-unes des clés pour réussir que je vous propose de découvrir dans ce nouveau FORUM MAG', à travers nos différentes rubriques.

* Infos source : GIRA CONSEIL - Mr Bernard BOUTBOUL

Sommaire 71

SAVOIR-FAIRE

- 3 Le savoir-faire du Réseau
- 4 Le savoir-faire de BONGARD

PROPOS

- 6 La parole est aux dames

INTERVIEW

- 7 Un membre du Paneoclub s'exprime

SOCIÉTÉ

- 7 - Cultures Sucre remplace le Cedus
- Les Français attendent des produits bio chez les artisans
- Le bio arrive en tête en...

PORTRAITS EN RÉGION

- 8 La Bourgogne-Franche-Comté à l'honneur

L'AVIS D'EXPERTS

- 10 EUROMAT accompagne le développement du snacking culinaire en boulangerie

SOCIÉTÉ

- 11 - Baisse du prix de la farine pour les boulangeries artisanales
- Le tri des déchets, un enjeu pour demain

LES RENDEZ-VOUS

- 12 - Les événements en date
- Les rencontres à venir

L'ÉVOLUTION DU MÉTIER

- 15 Le rôle social et environnemental des boulangers-pâtisseries

STAGES - COURS PRATIQUES

- 15 Les écoles de formations

RECETTE

- 16 La Focaccia garnie

L'ACB

- 18 Sièges - Agences - Points de vente



BONGARD
67810 Holtzheim - France.
Tél. : 03 88 78 00 23
Fax : 03 88 76 19 18
www.bongard.fr
E-mail : bongard@bongard.fr

FORUMMAG'

Magazine d'information des concessionnaires BONGARD
N° 71 - Août - Novembre 2019

Édité par BONGARD, 67810 Holtzheim, France.
Responsable de l'édition : Benoît Sévin.
Rédaction : BONGARD, EUROMAT, ACB.
Crédit photos : BONGARD, EUROMAT, MONO-France, ACB, Adobe Stock.
Maquette : APALOZA.
Impression : SALINES Production.

Ont participé à ce numéro :

Rédacteurs : Christophe Barit, Catherine Charmasson-Zagouri, Jean-Pierre Deloron, Caroline Gumbinger.

Intervenants : Charles Agop, Marion et Maxime Brice, Sébastien Corrèard, Jonathan et Laetitia De Abreu, Jonathan et Cécile Fivel, Guillaume Gironde, Pascal Goussset, François et Nadège Grandserre.





Un moulin en constante mutation pour être au plus près des nouvelles attentes.

Les professionnels du réseau pour qui les défis sont la première motivation

Un fournil d'essai et de développement pour la Minoterie du Trièves.

La minoterie du Trièves est un moulin familial et indépendant, employant 28 personnes, classé 43^{ème} sur les 360 moulins de France en activité. Créée en 1906 par Louis Corréard, l'entreprise a évolué au fil des générations qui l'ont dirigée. Le moulin implanté à Clelles, a vécu divers stades de modernisation (évolution de l'outil de production en 1953 et 1986 / gestion du stockage des farines en 1997 et silo à blé 2006). 2019 compte parmi ces périodes de mutation.

En effet, la construction d'un bâtiment de 1 000 m² vient d'être achevée. Il est destiné à accueillir un fournil d'essai, un laboratoire d'analyse des blés, des salles de réunion et de formation, et d'ici 2021, un moulin à la technologie novatrice et d'une grande qualité sanitaire. Cette infrastructure est un développement majeur de l'entreprise pour rester à la pointe de ce qui se fait de mieux » déclare Sébastien Corréard.

• Un moulin atypique

« Nous sommes un des rares moulins en France à être situé à 800 m d'altitude, au cœur des Alpes, au sud de Grenoble, entre Vercors et Dévoluy. Nos blés de montagne sont cultivés entre 600 et 1 000 m d'altitude, ce qui permet au boulanger d'afficher « Farine de montagne » puisque pour obtenir cette

dénomination, le blé doit être cultivé et écrasé au-dessus de 600 m » précise Sébastien.

• Le fournil d'essai

« Opérationnel depuis juillet, il sera inauguré en octobre. Voué à développer et tester nos farines, nous l'avons équipé de matériels de fabrication boulangère et viennoise. Au niveau du travail de la pâte, nous avons voulu couvrir la totalité des procédés existants sur le marché (façonneuse avec repose-pâtons, diviseuse-formeuse et Paneotrad®) afin de répondre à la demande de tous nos clients. Pour le reste, nous avons privilégié BONGARD avec qui nous partageons l'image d'une marque française performante et leur concessionnaire de secteur, SIMATEL, pour la qualité de ses prestations. »

• Les farines

« Nous fabriquons plus de 100 variétés de farines au Moulin. Dans nos gammes d'excellence, « la Gustive » issue de blés locaux (marque nationale détenue par 10 moulins indépendants et régionaux), la Valcetri, farine de Montagne issue de blés cultivés en filière, les farines biologiques du Trièves, la farine Label Rouge. Et pour octobre, une farine de blés anciens « Rouge de Bordeaux » ; Au regard de cela, nous élaborons des méthodes de panification simples pour que les artisans aient accès à des farines qu'ils n'ont pas l'habitude de travailler. »

• La démarche « clean label »

« Certains produits du marché deviennent trop corrigés avec des auxiliaires technologiques quand la demande va vers plus de transparence et de naturel. Plus que jamais, le consommateur veut pouvoir avoir confiance en ce qu'il mange. Alors, nous limitons, voire supprimons, les additifs dans les farines et nous trouvons de nouvelles alchimies (par exemple, nous remplaçons l'acide ascorbique par une vitamine d'origine végétale, l'acérola, petite cerise rouge originaire des régions tropicales). »

• Les formations in situ au Moulin

« Nos prestations de service couvrent un large éventail. À ce titre, le fournil d'essai servira aux formations que nous allons organiser, sur place, en partenariat avec Jean-François Fayolle, MOF boulanger en Savoie, qui interviendra sur le bio et les levains naturels, Pierre Nobre, chef Pâtissier « orienté salé, snacking et viennoiserie » et le boulanger conseil du fournil pour compléter le programme. Nous pourrons sur la même journée donner plusieurs formations, aider des artisans à élaborer une recette, leur permettre de s'entraîner avant une ouverture, etc. Ainsi, nous encouragerons les artisans à progresser et à évoluer avec le marché » conclut Sébastien.

C. CH-Z.

BONGARD : s'adapter à vos besoins est notre credo.

BONGARD, partenaire officiel des « Ambassadeurs du Pain » !

BONGARD a toujours eu à cœur de développer des équipements qui mettent la technologie au service de l'expertise des boulangers. Cette volonté d'exporter ce savoir-faire à travers le monde a, tout naturellement, fait écho auprès des « Ambassadeurs du Pain ». Histoire d'une rencontre avec ces passionnés...

• Les « Ambassadeurs du Pain », une association qui prône le retour du pain à haute valeur nutritionnelle.



Les membres fondateurs (de gauche à droite)

Amandio Pimenta - Meilleur Ouvrier de France 1994, Pierre Nury - Meilleur Ouvrier de France 1997, Bruno Cormerais - Meilleur Ouvrier de France 2004, Dominique Planchot - Meilleur Ouvrier de France 1994, Roland Herzog - Maître Boulanger 1983, François Pozzoli - Meilleur Ouvrier de France 2004, Henri Poch - Meilleur Ouvrier de France 2000, Patrick Ferrand - Meilleur Ouvrier de France 1994 (Non-présents sur la photo) Thierry Meunier - Meilleur Ouvrier de France 1997 et Eric Chevallereau - Meilleur Ouvrier de France 2007.

S'il y a un aliment qui caractérise la France et sa gastronomie, c'est bien le pain et principalement la baguette de Tradition. Croustillante, dorée, bien alvéolée, la baguette est l'image même d'un savoir-faire ancestral alliée à une indéniable qualité des matières premières. Cette baguette, si chère au cœur des Français, n'en a pas moins subi les aléas de l'évolution industrielle. En effet, avec le temps et les avancées technologiques, de nouvelles farines ont fait leur entrée sur le marché, avec un taux toujours plus fort en gluten, pour une mécanisation en un temps record. Mais malheureusement, derrière ces avancées se cachent une notion de recul, celle du recul des qualités nutritionnelles naturelles du pain.

Malgré tout, à l'heure où le bien-manger, le respect de l'environnement et les filières naturelles explosent, il existe des alternatives qui allient à la fois, la conservation des bienfaits nutritionnels des céréales et les principes de productivité nécessaires à toute entreprise.

Ce vaste sujet est à l'origine de la création des « Ambassadeurs du pain » en 2005, par 10 hommes passionnés et reconnus dans le métier, ayant la volonté de rendre ses lettres de noblesse au pain dont les bienfaits naturels restent encore méconnus du grand public. Aujourd'hui représentée dans 25 pays, l'Association « Les Ambassadeurs du pain » réunit près de 150 hommes et

femmes avec la même intention : défendre et promouvoir le pain de tradition artisanale dans le monde.

Chaque année, ils ont pour mission de partager leurs connaissances techniques et scientifiques, à l'occasion de manifestations, de colloques ou encore de journées de formation et d'œuvrer pour que le pain soit également reconnu pour l'importance de son rôle dans le domaine de la santé publique, notamment dans la prévention du diabète ou des maladies cardiovasculaires.

• Le « Mondial du Pain », un concours pour communiquer autour de valeurs identitaires

SIRHA 2007, les Ambassadeurs du Pain lancent la première édition du « Mondial du pain - Goût et Nutrition », premier concours international professionnel de boulangerie totalement indépendant qui met, sur le devant de la scène, les valeurs défendues par l'Association. Le challenge est alors de faire s'affronter un candidat, un commis et leur coach autour de 4 catégories de produits pendant 8 heures de travail. Véritables virtuoses dans leur domaine, les lauréats se voient intégrés à l'Association et deviennent, à leur tour, ambassadeur pour un an.

• Des valeurs partagées par BONGARD

Cette notion de travailler un produit plus naturel, de respecter le rythme de la pâte pour que toutes ses caractéristiques organoleptiques explosent en bouche est bien connue de BONGARD qui a développé, il y a plus de 10 ans, le process Paneotrad®. À l'époque, Paneotrad® était une révolution. Son process simplifié prône une fermentation longue en bac (de 24 à 72h) pour favoriser le développement de tous les arômes. Pas de matraquage ni d'interventions superflues, le pâton est moulé en douceur. Les grignes crachent et la mie, couleur crème, laisse apparaître de belles alvéoles. Cette méthode de fermentation longue se retrouve à travers Respectus Panis, procédé développé par les « Ambassadeurs du Pain » pour garantir des pains artisanaux de qualité olfactive, gustative et nutritionnelle optimale.

• Respectus Panis

Créée en 2016, Respectus Panis résulte d'une réflexion sur la panification avec un pétrissage réduit à un simple mélange et une fermentation à température ambiante. Les études menées ont été bien au-delà des attentes. De ces observations est née la Charte Respectus Panis, une méthode fondée sur l'utilisation d'une farine pure non modifiée, avec une quantité de sel réduite, un temps de pétrissage minimal et une fermentation longue, en masse, dans un fournil ou une chambre de fermentation à 18°C.

En associant Respectus Panis au process Paneotrad®, il est possible de développer une variété de produits sains et nutritionnels, tout en assurant la rentabilité de son entreprise.

BONGARD, équipe la totalité des espaces concours, et bien plus, sur le salon Serbotel de Nantes du 20 au 23 octobre 2019.

Depuis plusieurs années maintenant, la coupe d'Europe de Boulangerie organisée par la Fédération des Boulangers de Loire-Atlantique se déroule sur le salon Serbotel. Partenaire historique de l'évènement, BOURMAUD EQUIPEMENT, concessionnaire exclusif BONGARD sur le secteur de Nantes, se voit ainsi confier depuis plusieurs éditions l'équipement et la maintenance de l'ensemble des fournils de ce concours.



La grande nouveauté est la tenue en parallèle du Mondial du Pain organisé par les « Ambassadeurs du pain ».

Au total, 9 fournils complets, entièrement équipés de matériels BONGARD, sont installés sur l'ensemble des espaces concours du salon. Les candidats réalisent leurs épreuves sur les nouveautés de la marque comme le dernier four Orion EvO et sa commande tactile capacitive Intuitiv'2, ou encore les derniers modèles de pétrins à spirale Spiral EvO dotés d'une sonde de température capable de mesurer la température en surface de la pâte.

4 fournils complets BONGARD aménagent également les stands de différents meuniers présents sur la manifestation.

BONGARD et ses concessionnaires exclusifs du Grand-Ouest BOURMAUD EQUIPEMENT, BONGARD POITOU-CHARENTES, EM EQUIPEMENT et MAINE FOURNIL, accueillent leurs visiteurs sur un stand de 160 m² entièrement équipé de la gamme EvO, du pétrin Spiral EvO, en passant par la fermentation, Paneotrad® EvO et le four à soles électrique Orion EvO.

Un espace démonstration, tenu par nos deux boulangers démonstrateurs, permet aux visiteurs de voir les équipements en fonctionnement. Les pains, viennoiseries et autres douceurs confectionnés sur place peuvent ainsi être dégustés par les plus gourmands tout au long de la journée sur le stand.

• Soleo EvO, le nouveau four modulaire par BONGARD

BONGARD expose, en avant-première, le premier modèle de sa nouvelle gamme de fours à soles modulables électriques Soleo EvO qui sera commercialisée sur Europain l'année prochaine.

Soleo EvO rassemble, en un seul et même équipement, toutes les évolutions techniques apportées à l'Orion EvO, en y ajoutant des notions d'évolutivité et de compacité tant appréciées sur les modulables.

Soleo EvO propose 2 types de modules : un module pâtissier et un module boulanger doté des mêmes caractéristiques techniques qu'un four à soles EvO (bouche effet sole lisse breveté, nouveau système d'ouverture de vitre, appareil à buée redimensionné équipé d'un doseur d'eau). Chaque module sera disponible en 2 hauteurs : une standard de 180 mm et une plus haute de 225 mm pour l'étage boulanger et de 240 mm pour la version pâtissière.

Sa nouvelle commande électronique capacitive 7" Sensitive, conçue sur le même modèle que la commande Intuitiv'2, gère en toute autonomie l'énergie allouée afin d'optimiser au mieux la consommation du four. Sa capacité de cuisson a également été adaptée pour favoriser une cadence de production élevée (15 kg de pâte crue par m³/heure sur le modèle le plus petit, et 18 kg de pâte crue par m³/heure en standard sur les autres modèles).

La nouvelle gamme Soleo EvO sera disponible en 5 modèles, dont une version très compacte pouvant être intégrée à un plan de travail de 800 mm de profondeur.



Le modèle Soleo EvO 4 plaques est exposé sur le stand BONGARD sur Serbotel

La parole est aux dames

« Avoir sa personnalité, c'est **se différencier** de la concurrence. »

Rien ne prédisposait Marion (34 ans) à devenir boulangère si ce n'est son frère Maxime, installé à Marcq-en-Barœul depuis quelques années ! Après 10 ans passés dans l'agroalimentaire à manager des équipes, elle est licenciée économique et décide de se reconvertir. 6 mois à l'INBP de Rouen et voilà la jeune femme son CAP en poche ! Elle crée, en association avec son frère, une boulangerie à Marquette-Lès-Lille en 2018 et bénéficie du soutien technique de la SOMABO :

« Patrice Renard et son commercial Nicolas Discipio nous ont bien aidés dans ce projet qui a nécessité l'intervention d'un architecte. Tout le matériel indispensable pour faire du pain a été installé ainsi que l'agencement complet de la boutique sur un total de 250 m², soit 2 mois de travaux ».

Aujourd'hui, la boulangère préfère participer de plus en plus à la gestion administrative, au merchandising des produits en boutique, au marketing et à la communication des boulangeries Brice.

« Les expériences de ma vie passée me servent

Marion Brice, boulangère à Marquette-lès-Lille (59)



tous les jours pour manager le personnel, négocier avec les fournisseurs, s'informer sur la concurrence ou mieux communiquer tout simplement. Boulanger en 2019, c'est être un vrai entrepreneur ».

Avec son frère, elle anticipe déjà demain. Il est prévu d'ouvrir une 3^{ème} boutique à Wasquehal avant la fin d'année.

J-P. D.



Tout est « fait maison », la signature Brice.

Dans les 2 boulangeries du duo Marion-Maxime, tout est « fait maison » sans additif, ni conservateur ! Et c'est ce qui fait la renommée des adresses nordistes. Que ce soit en boulangerie (baguettes, gros pains spéciaux), en viennoiserie et en pâtisserie boulangère (tartes, flans, etc), Maxime et sa sœur ont à cœur de tout « fabriquer maison » et sur place. « *Pas de produits surgelés chez nous ! Face à la concurrence des franchises et des chaînes de boulangeries artisanales, garder sa personnalité en fabriquant tout de A à Z, c'est se différencier ! Les clients en sont conscients et aiment quotidiennement nous questionner sur les origines des matières premières : farine, beurre, œufs, sel, fruits, légumes, etc...* », explique la boulangère qui ajoute : « *Nous sommes une boulangerie artisanale et nous revendiquons le savoir-faire de la profession* ». Cette année, le frère et la sœur ont représenté dignement la région des Hauts-de-France à la finale nationale à Paris de l'émission "Meilleure Boulangerie de France" sur M6. Un nouveau coup de projecteur pour une maison qui cumule les récompenses. En 2018, Maxime Brice a remporté le prix du meilleur croissant des Hauts-de-France et le 2^{ème} prix de la galette frangipane de la région.

J-P. D.

Le point de vue de Pascal Gousset, formateur de l'INBP.

Professeur de boulangerie à l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie à Rouen depuis 10 ans, Pascal Gousset se rappelle bien du profil de Marion : « *Une jeune femme volontaire venue apprendre à fabriquer du bon pain mais aussi connaître toutes les ficelles du métier afin d'aider son frère, déjà installé. Elle a intégré rapidement tous les process et compris que la pâte était une matière vivante. Selon la qualité des farines, l'hydratation, la fermentation, le résultat n'est pas le même ! Je l'ai accompagnée 3 jours dans sa boulangerie. En magasin, le fait de savoir faire du pain lui a permis de mieux communiquer sa passion à ses vendeuses. Aujourd'hui, devancer les questions du consommateur est important. Cela le rassure et Marion sait le faire mieux que quiconque. Elle excelle également dans la gestion du personnel, les relations avec les fournisseurs et toutes les parties administratives si importantes dans une entreprise. Associée à son frère, elle est sur la voie de la réussite, un des buts de la formation OCE, Objectif Chef Entreprise, de l'INBP.* »

J-P. D.



Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

Quand la **cuisine s'invite** en boulangerie avec Paneotrad®...



François et Nadège Grandserre en sont à leur troisième affaire ; d'abord installés au Havre de 1996 à 2006, ils ont ensuite passé 10 ans à Coutances dans La Manche (50) où ils ont décroché un Mercure d'or pour l'évolution de l'entreprise (productivité, qualité et diversité des produits), et sont revenus, en 2017, en Seine-Maritime, à Rouen où ils ont trouvé un emplacement dans un quartier en plein développement. Le ton est donné : 42 places assises, un kiosque en salle où un cuisinier travaille devant les clients, une offre snacking élargie, de la vente à emporter, des plats du jour ; c'est « L'assiette du boulanger ! ».

• En quoi l'environnement était-il favorable à Paneotrad® ?

« La restructuration du quartier génère une mixité de résidents, de bureaux, de commerces et de chantiers car les immeubles poussent les uns après les autres ! Du coup, notre véritable force ce sont, le matin, les petits-déjeuners et le midi, la partie snacking-restauration. Nous proposons 2 plats du jour tous les jours, les salades varient selon les saisons et bien sûr nous préparons sandwiches, quiches, pâtes, etc. Avec ce positionnement, nous avons réservé 80 m² au magasin. Comme je tenais à avoir un fournil où l'on puisse travailler avec aisance, Paneotrad® s'est imposé naturellement vis à vis de la contrainte d'espace. En collaboration avec DUCORBIER MATERIEL, nous avons pensé la production et l'implantation autour du process Paneotrad®, et nous ne le regrettons pas ! »

• Outre l'encombrement, quels ont été les autres critères de choix ?

« La souplesse de travail indéniablement ! Avec le process Paneotrad®, la pâte préalablement pesée et stockée en chambre, est directement transférée dans le bac à découpe de la machine ; si nous avons besoin de 20 baguettes, nous pouvons diviser et enfourner. Nul besoin de temps de repos après la formation des pâtons... On ne manque jamais de produits et le pain est servi chaud toute la journée. L'optimisation du personnel bien sûr, car il y a moins d'opérations que dans une fabrication traditionnelle et la personne qui tient ce poste là, peut faire autre chose en même temps. »

• Quels atouts représente Paneotrad® pour le snacking ?

« Nous avons un Paneotrad® EvO. Ses 4 matrices interchangeable permettent une grande variété de pains et de formes. J'utilise le plus celle des baguettes, pour les spéciaux, j'ai différentes formes, et j'ai une matrice pour mes déjeunettes de Tradition française avec lesquelles je fais 100 à 120 sandwiches/jour. Pour la restauration, je varie entre pains de dégustation (dont je réserve une partie pour la salle) ou pains spéciaux (qui changent chaque jour), présentés en tranches, ou encore petits pains individuels (la matrice en forme 60 à la fois) que je veille à servir tout chauds en salle pour le déjeuner. Avec Paneotrad®, l'avantage c'est que nos pains sont très qualitatifs et bien calibrés. Et, on ne fait pas que du pain avec Paneotrad®, on peut développer d'autres offres (brioches, viennoiseries, etc.). »

• Comment se sont passées vos premières séances avec Paneotrad® ?

« La prise en main de la machine elle-même est simple, c'est le travail en amont qui est crucial. Il faut être rigoureux sur la recette, au pétrissage, avec les rabats, respecter la température de pâte (éviter les écarts de températures si l'on veut un résultat régulier). Il m'a fallu quelques semaines pour bien m'ajuster, mais une fois calé, cela va tout seul. Mon boulanger qui ne la connaissait pas, s'y est habitué lui aussi ! »

• Que conseillerez-vous à un boulanger qui voudrait s'équiper de Paneotrad® ?

« Qu'il aille voir un confrère qui en est équipé, plusieurs jours de suite et surtout qu'il se serve de la machine. Qu'il touche la pâte pour la ressentir. Ensuite qu'il observe comment son travail s'en trouve changé ; la souplesse dans la production. Et puis, qu'il fasse ses calculs de rentabilité, et là, il saura que c'est une très bonne solution ! » conclut François.

C. CH-Z.

SOCIÉTÉ

Cultures Sucre remplace le Cedus

Le Cedus, organisation interprofessionnelle du secteur betterave (cane et sucre) devient officiellement Cultures Sucre. Ce changement d'identité illustre une évolution de la mission de l'Association qui s'attache à encourager une consommation raisonnée de sucre par tous ceux qui l'utilisent dont les artisans boulangers-pâtisseries. Cet engagement se traduira par un certain nombre d'actions notamment en relayant les recommandations officielles des autorités de santé sur les sucres (ANSES, OMS), en produisant des contenus pédagogiques pour aider les consommateurs à mettre en pratique ces recommandations et en dialoguant avec les acteurs institutionnels.

Les Français attendent des produits bio chez les artisans

Selon une enquête menée par Spirit Insight auprès de 2 000 Français âgés de 18 ans et plus, plus de la moitié des Français aurait modifié ses comportements alimentaires en 2018. Les jeunes seraient plus attirés que leurs aînés par la consommation de produits bio, principalement par la prise en compte du bien-être animal et pour des raisons éthiques. 27% des jeunes ont l'intention d'augmenter leur consommation. 71% des Français consomment des produits bio au moins 1 fois/mois et 12% au quotidien.

Le bio arrive en tête en...

La Bretagne, l'Ile-de-France et la région Provence - Alpes - Côte-d'Azur sont les 3 régions où la consommation bio est la plus fréquente. Les principales motivations sont la préservation de la santé, le goût des produits et la préservation de l'environnement. Parmi les freins à la consommation, le prix est cité en premier (84%), même si 47% des 18-24 ans trouvent normal de payer plus cher un produit alimentaire bio. 26% des personnes interrogées achètent des produits bio chez les artisans : 78% chez les boulangers, 74% chez les primeurs, 67% chez les bouchers, 59% chez les bouchers, 45% chez les poissonniers. 49% d'entre eux souhaiteraient trouver une offre plus grande.

Les artisans vous parlent de leur région, de leur métier et des professionnels qui les accompagnent dans la création ou le développement de leur activité...

« En Bourgogne », une affaire en famille et en constant développement... »

Pendant les vacances, Jonathan Fivel, adolescent, aidait son père Chef cuisinier à la préparation des desserts. Une vocation était née ! Diplômé en boulangerie et pâtisserie, il exerce le métier comme salarié puis s'installe à Pontailler en Côte-d'Or, avec Céline, son amour de toujours. Il a alors 21 ans. Il embauche son père comme pâtissier, tenant ainsi une promesse faite au début de son apprentissage. Cela fait 7 ans que le trio s'attache à développer la boulangerie Banette située dans le bourg historique, à 300 mètres du port de plaisance, une véritable ressource économique pour ce village du bord de Saône.

• Un commerce avec du potentiel

« Quand nous avons acheté l'affaire, en 2012, elle s'essouffait ; nous avons apporté de la modernité dans les produits et le mode de travail. J'ai tout de suite instauré la cuisson sur la journée de façon à avoir du pain chaud

en continu. Nous avons créé une ligne snacking, une pâtisserie plus fine et une offre pain élargie ; en un an, le chiffre d'affaires a progressé de 30% » s'exclame Jonathan.

• Un deuxième coup de fouet

« En 2018, nous commençons à stagner, alors nous avons entièrement revu le magasin, en collaboration avec CELSIUS EQUIPEMENT, concessionnaire BONGARD à Dijon, qui nous accompagne depuis 6 ans. Nous sommes passés d'une surface de 18 à 60 m². Il y a 10 places assises, des mange-debout, un salon de thé, un coin snacking, un espace épicerie fine où nous proposons à la fois des produits maison et artisanaux locaux, et même de la farine Banette conditionnée au kg. Le linéaire de vitrines, dont une est exclusivement consacrée aux salés, s'étale de l'entrée de la boutique jusqu'à la caisse. Le résultat de cette mise en avant de notre offre s'est tout de suite senti sur les ventes qui ont bondi de 40% là où nous avions tablé sur 20%, c'est incroyable ! Le panier moyen a fortement augmenté.

Depuis la réouverture fin février 2019, nous avons dû embaucher 4 personnes de plus, c'est dire... »

• Une mise en scène du snacking

« En juin, nous avons fait une verrière sur châssis en fond de magasin ; c'est une pièce équipée pour élaborer le traiteur à la minute. Nous avons un four ultra-rapide Atollspeed qui réchauffe et cuit sans dénaturer nos produits, des tours frigorifiques sur lesquels les gens peuvent nous voir travailler en direct nos panini chauds, pizzas, burgers, etc. Je sais que notre avenir passe par là ; nous prenons des parts de marché à la restauration rapide en proposant des formules repas express. Il nous faut évoluer avec les gens et leurs modes de vie. C'est la clé du succès » convient Jonathan.

C. CH-Z.



Evoluer et innover en suivant les nouveaux modes de vie, un crédo quotidien.



Jonathan et Laetitia De Abreu, un binôme à l'écoute de leurs clients.



Enfant, Jonathan De Abreu aimait aller, avec ses parents, à la boulangerie et sentir la bonne odeur du pain frais. Adolescent, il opte pour l'apprentissage en boulangerie puis, diplôme en poche, travaille 10 ans en tant que salarié avant d'acheter avec Laetitia, son épouse, une première affaire, puis une deuxième à Montceau-les-Mines, en Saône-et-Loire. En 2018, ils vendent le tout et s'installent à Charolles, dans le sud-ouest du même département. Au confluent de deux rivières, cette petite ville rurale qui a donné son nom au Charolais, est parsemée de canaux et attire de nombreux touristes.

• Une implantation idéale

« Nous avons fait une création dans un ancien garage, en face de l'Intermarché qui draine du monde. Nous avons, bien sûr, des places de parking ; 3 autres commerces vont bientôt ouvrir, ce qui va encore dynamiser notre affaire » précise Jonathan.

• Un lieu adapté aux besoins du client

« À Montceau-les-Mines, nous avons bien entendu la forte demande des clients pour une coupure déjeuner « confortable ». Alors à Charolles, nous avons tout mis en œuvre pour répondre à cela : une boutique de 90 m², 60 places assises à l'intérieur, terrasse à l'extérieur, télévision et musique. Cela donne un air de restaurant, même si notre offre reste simple. Nos pains spéciaux sandwiches changent chaque jour; nous proposons de la tarterie, de la pâtisserie, des salades, des desserts

aux fruits de saison et 2 fois par semaine un buffet froid qui a un franc succès ! Et notre gamme de viennoiserie fourrée au Nutella fait le régal des jeunes. »

• Une offre commerciale astucieuse

« Pour le fournil, j'ai approché CELSIUS EQUIPEMENT, concessionnaire BONGARD du secteur, avec lequel je collaborais déjà, pour leur sérieux. Je voulais cuire en continu ; j'ai donc choisi un four Orion EvO et sa platine électronique Intuitiv' ultra performante et le tout dernier Paneotrad® EvO et ses 4 matrices interchangeables pour obtenir des pains aux formes variées, adaptés aux différents temps de la vie de la boutique. »

• Faire face à la concurrence des Chaînes

« Le process Paneotrad® permet d'améliorer ma rentabilité en optimisant le personnel ; l'après-midi, comme la pâte est prête en bac, nos 2 vendeuses la passent au Paneotrad® et l'enfourment sans difficulté. En outre, j'obtiens un pain bien alvéolé, plein de saveurs et je peux utiliser des pâtes très hydratées. Avec Paneotrad® et un coup de pouce de notre meunier, BANETTE, nous pouvons proposer la formule 3+1 que les chaînes mettent en avant, mais en offrant un pain artisanal de Tradition. Preuve qu'un artisan peut se défendre ! » conclut Jonathan.

C. CH-Z.

CELSIUS EQUIPEMENT

- **Activité** : société créée en 1994 : études, conception, installation, entretien et dépannage de matériels pour les métiers de bouche
- **Secteurs d'intervention** : concessionnaire exclusif BONGARD sur les départements 21, 71 et 52 partiel. Adhérent EUROMAT.
- **Localisation** : 6, rue Aristide Bergès - 21800 Sennecey-les-Dijon
- **Dirigeants** : Laurent Lapeyrie (gérant)

- **Effectif 17 personnes**, dont 5 techniciens, 1 responsable technique, 2 commerciaux, 1 magasinier, 1 administratif, 1 comptable et 1 gérant

• **SAV 24h/24h - 7 j/7 j - 365 j/an**

• **Tél.** : 03 80 51 99 76 • **E-mail** : contact@celsius-equipement.fr

• **Site Internet** : www.celsius-equipement.fr



Depuis 25 ans, nous construisons des relations de partenariat avec nos clients Boulangers-Pâtisseries, en leur proposant des matériels innovants, en leur offrant des services de qualité, de la réactivité et du professionnalisme.

Les bons conseils font les bons produits

EUROMAT accompagne le développement du **snacking culinaire** en boulangerie...

Réchauds, salamandres, grilles-panini, toasters, tours à pizza, saladettes sont depuis longtemps intégrés dans l'inventaire des équipements proposés par EUROMAT. Mais dans un contexte où la part snacking d'une boulangerie peut atteindre 45% à 60% de son chiffre d'affaires, cela ne suffisait plus.

Fort du constat que le snacking se doit d'évoluer vers des offres plus construites, EUROMAT, après une phase de tests, a fait le choix de la qualité et de la fiabilité en référencant 2 types de fours à orientation culinaire :

- les petits fours snacking ultra performants Atollspeed (Autriche), pour cuire et réchauffer ;
- les fours multifonctions Hounö (Danemark) pour intégrer une palette de mets élaborés.



• Une technologie hybride

En effet, les fours Atollspeed combinent la technique de l'air pulsé à grande vitesse avec guidage des flux d'air, pour dorer et rendre croustillant, et celle des micro-ondes, pour réchauffer à cœur. La combinaison des deux divise le temps de cuisson par 10. C'est une solution parfaite pour la petite restauration-snacking proposée par les boulangeries où les clients viennent manger des repas sur le pouce, sans faire de compromis sur la qualité.

• Atollspeed raccourcit la file d'attente

Il faut entre 20 et 50 secondes à un four Atollspeed pour réchauffer là où un four ou un grill traditionnel met 4 minutes. Cette performance permet de servir rapidement un panini, un croque-monsieur ou un aliment chaud et évite de créer un engorgement de personnes dans la boutique.

• Un écran de commande moderne

L'écran tactile est très facile d'utilisation. Le choix du programme se fait par pression d'une touche munie d'un pictogramme. Dès lors, la cuisson peut commencer. Simple à utiliser, le four peut être manipulé par les équipes de vente en magasin.



Deux gammes de fours mixtes Hounö

• Visual Cooking, four multifonctions

Pocher, réchauffer, faire frire, faire griller, rôtir... Avec 9 ventilations réglables, on peut adapter la vitesse de la turbine au type de produit enfourné ou bénéficier des réglages automatiques ; Le contrôle intelligent de l'humidité (Clima-Optima®) règle la bonne quantité de vapeur dans la chambre du four. La rapidité de montée en température et de refroidissement permet de contrôler la température en quelques minutes.

Les fours Visual Cooking sont disponibles en 2 technologies, générateur ou injection de vapeur.

• CombiSlim, le four compact

Le CombiSlim ne mesure que 51,3 cm de large ; il est idéal pour les cuisines de petite taille. C'est le four mixte le plus petit du marché !

Deux déclinaisons pour chaque CombiSlim et Visual cooking

• Standard

Simple à utiliser, il intègre les modes de cuisson les plus courants (vapeur, air chaud,..) il est piloté manuellement au moyen d'une molette de sélection. Des recettes prédéfinies (50) peuvent être programmées afin de garantir des résultats réguliers quelle que soit la personne qui utilise le four. Son système de nettoyage est semi-automatique.

• Touch

Sa large gamme de modes de cuisson et de fonctionnalités couvre tous les besoins et permet d'effectuer des réglages précis. L'affichage intuitif SmartTouch® facilite la programmation. Le système de nettoyage automatique CombiWash® garantit une hygiène optimale. Les recettes (500) peuvent être téléchargées sur clef USB – Les minuteriers intégrés de la fonction RackTimer® indiquent à quel moment les différents plats sont prêts à être servis (jusqu'à 10 minuteriers différentes) – plus besoin de surveiller les temps de cuisson !

En outre, une mise en route chez le client est incluse dans le prix pour tous les fours Touch.



La technologie et les matériaux haut de gamme utilisés garantissent solidité et fiabilité. La sécurité et les fonctionnalités de chaque four sont soigneusement testées avant de quitter l'usine. La garantie de 4 ans sur les pièces prouve l'engagement de HOUNÖ dans l'excellence de ses produits.

Avec Atollspeed et Hounö, EUROMAT rend les opérations « snacking » et « cuisine » en boulangerie plus faciles et plus rentables, tout en apportant une qualité alimentaire élevée, des coûts d'exploitation réduits et un environnement de travail confortable.

C. CH-Z.



EUROMAT, centrale d'achats des concessionnaires BONGARD, renforce l'offre BONGARD, en sélectionnant des matériels complémentaires, destinés à couvrir la totalité des besoins des boulangers-pâtisseries.

« Le catalogue EUROMAT se modifie en permanence pour répondre aux tendances du marché et proposer des solutions novatrices et pertinentes » Charles Agop, Président d'EUROMAT.



Atollspeed, créée en 2008, est une société autrichienne du groupe suisse-allemand Kolb.

• Trois modèles prêts à brancher, adaptés aux besoins en snacking des boulangers-pâtisseries :



- l'AS300T - format paysage - écran à droite de la chambre de cuisson - surface de cuisson : 310 x 295 mm ; 1

- l'AS300H (inox) ou noir (AS300HB) en hauteur - écran au dessus de la chambre de cuisson - surface de cuisson : 317 x 311 mm. 2

• Un modèle « orienté restauration » : l'AS400 (triphase).

Depuis son référencement, il y a 3 ans, 1 100 unités ont été vendues par les adhérents EUROMAT, preuve que les fours Atollspeed répondent à un fort besoin des boulangers-pâtisseries.



Créée en 1977, Hounö est spécialiste de la conception et fabrication de fours mixtes. Cette société danoise fait partie du groupe américain Middelby.

À noter : Hounö a un bilan carbone neutre.



Deux modèles ont été exclusivement développés pour EUROMAT, Visual Cooking 6 & 9 niveaux 600 x 400 - 80 mm d'espacement entre les glissières. 1

En outre, les modèles suivants sont référencés :

- le Visual Cooking 12 ou 15 niveaux à chariot, 600 x 400 - 85 mm ;

- le Visual Cooking traversant 6 ou 9 niveaux, idéal pour les boutiques et concepts de vente à emporter ; 2

- le CombiSlim 106 GN1/1 pour les petits snacking-corner. 3

Depuis son référencement début 2019, 50 unités ont été vendues par les adhérents EUROMAT, ce qui montre que les artisans boulangers-pâtisseries ont entendu les envies culinaires des consommateurs.

Le tri des déchets, un enjeu pour demain...

Le tri des déchets pour la protection de l'environnement représente un enjeu majeur pour la société de demain. Dans toutes les branches, des actions vont être mises en place pour contrer les effets négatifs de cette pollution. Dans l'alimentation, différentes entreprises de la restauration rapide et de la boulangerie ont signé un contrat d'engagement proposé par le ministère de la Transition Écologique et Solidaire au sujet de la mise en place du tri de leurs déchets. Des objectifs chiffrés ont été fixés. Plus de 30 000 points de vente de la restauration rapide et autant de la restauration boulangère sont confrontés aujourd'hui au problème de gestion des déchets. À l'heure actuelle, la collecte n'est toujours pas assurée de manière homogène, ni systématique, pour les déchets des professionnels. Chaque collectivité territoriale est libre ou non de collecter les déchets des commerçants qui, le cas échéant, doivent trouver des solutions auprès d'acteurs privés. Des appels d'offres souvent rejetés par ces derniers car trop onéreuses et pas assez rentables. Ceci entraîne une incapacité de collecte du tri dans de nombreuses communes et laisse les établissements de restauration rapide sans solution. La réorganisation de la collecte du tri est donc très complexe, notamment aux vues du délai restreint imposé aux entreprises par le ministère qui exige le déploiement de 70% des réseaux d'ici à fin 2019. Afin de favoriser au maximum l'atteinte de ces objectifs, la Fédération des Entreprises de la Boulangerie (FEB) va rassembler les acteurs publics et privés autour de cette cause commune.

Baisse du prix de la farine pour les boulangeries artisanales

Selon les données fournies par le rapport 2019 de l'Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires, qui a été remis au Parlement, le prix de la farine pour la boulangerie artisanale a légèrement diminué en 2018 (- 0,9 %). Le prix de la baguette de pain à la consommation, en progression depuis 2010, s'établit à 3,5 euros/kg (stable par rapport à 2017). Depuis quelques années, 60% de la panification est réalisée par la boulangerie-pâtisserie artisanale, qui compte environ 32 000 entreprises. L'indicateur de marge brute de l'aval de la meunerie, dont la boulangerie artisanale et autres commerces de pain, a légèrement progressé.

LES RENDEZ-VOUS

Les événements en date



CALENDRIER

ACTUALITÉ DU RÉSEAU

TECHNIFOUR PARTICIPAIT À LA PREMIÈRE ÉDITION DU SALON DMB À REIMS LES 31 MARS ET 1^{ER} AVRIL

Véritable rencontre interprofessionnelle entre la cuisine et la boulangerie-pâtisserie, ce fut un réel succès tant au niveau de sa fréquentation que de la qualité d'organisation !

Sur le stand, 3 meuniers ont pétri et cuit leurs produits ; le moulin des étangs de Hannogne Saint-Martin (Ardennes), le moulin Nicolas (Meurthe-et-Moselle) ont élaboré des pains et gâteaux à partir de farines Bio et le moulin de Reims proposait de la farine pour les banetiers.

Ces 48 heures ont été très riches en démonstrations, en particulier en panification, avec le process Paneotrad® avec cuisson permanente, sans oublier la pâtisserie grâce à l'équipe MONO-France qui fabriquait glaces, guimauves, crèmes citron, chocolats et autres spécialités. Rendez-vous dans 2 ans !

BOURMAUD EQUIPEMENT, EM EQUIPEMENT, LE POLE EQUIPEMENT ET MAINE FOURNIL ÉTAIENT PRÉSENTS AU SALON CFIA (CARREFOUR DES FOURNISSEURS DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE) LES 12, 13 ET 14 MARS.

Ce salon avait lieu dans le cadre du développement en industrie de matériels BONGARD, notamment en mélange (pétrin Spiral EvO 250) et fours rotatifs (four à chariots 8.64).

LES 12 ET 13 MARS, JOURNÉES « TOUT SCHUSS » SUR LES PISTES ARTIFICIELLES DE SKI DE NOEUX-LES-MINES (62) ORGANISÉES PAR SOMABO ET DÉLICES ET CRÉATION AUTOUR DU DUO SUCRÉ/SALÉ.

140 entreprises sont venues se former ou s'informer des nouvelles tendances du snacking et de la pâtisserie.

Pascal Tepper a réalisé des démonstrations sur le thème du cake de voyage, un atelier MONO-France mettait en avant les glaces, vecteur de marges, l'espace Hounö, le snacking élaboré, Atollspeed, la mise en température rapide, et Concept Froid, la présentation des produits en boutique.

LE 5 AVRIL DERNIER, AVAIT LIEU UN GRAND RENDEZ-VOUS « FORMATION TECHNIQUE » SUR LA MASTERCHEF...

La concentration était au maximum pour les techniciens de chez BOURMAUD EQUIPEMENT, BONGARD POITOU-CHARENTES, MAINE FOURNIL et LE POLE EQUIPEMENT, pour une formation technique sur la MasterChef de MONO-France aux côtés de l'expert Cristian Cazzoli de Ice-Team 1927. Une matinée riche d'apprentissages...

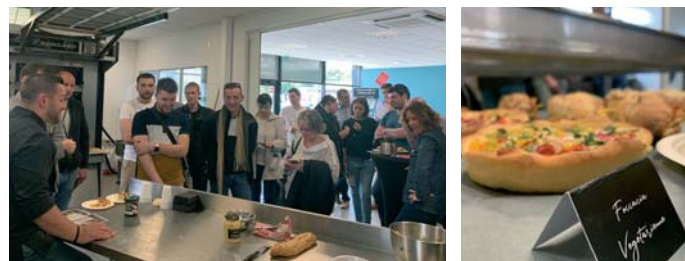
LES 24 ET 25 AVRIL, BOURMAUD EQUIPEMENT A REÇU DANS SON LABO-FOURNIL DE DÉMONSTRATION, LES ÉQUIPES HOUNÖ POUR UNE FORMATION TECHNIQUE ET COMMERCIALE.

Deux jours de partage de compétences et de savoir-faire, mêlés à un peu (beaucoup) de gourmandises !



LE 13 JUIN DERNIER, BOLABO (BOURMAUD EQUIPEMENT) A CONVIE SES CLIENTS À UNE FORMATION « SNACKING CHAUD ».

Au côté de Peyo Nobre, consultant et formateur en boulangerie-pâtisserie-snacking, BOLABO a convié ses clients à une formation « snacking chaud ». Un atelier où une trentaine de boulangers présents ont pu découvrir une gamme de produits aux couleurs de l'été, autour de l'incontournable Atollspeed !



LE 19 JUIN, SOMABO A ÉTÉ PARTENAIRE DU SEMENCIER FLORIMOND DESPREZ POUR L'ORGANISATION DE SA JOURNÉE TECHNIQUE « SÉLECTION DU GRAIN AU PAIN », À DESTINATION DES MEUNIERIS ET DES COOPÉRATIVES AGRICOLES.

Cette journée se tenait dans son usine historique de Cappel-en-Pévèle (59) pour marquer l'arrivée de trois de ses variétés de blé tendre dans les listes de l'Association nationale de la meunerie française. SOMABO a mis en place un fournil afin de démontrer le savoir-faire de la Maison Florimond Desprez en matière de céréales transformées en farines. Pascal Tepper et le démonstrateur BONGARD ont assuré la fabrication de baguettes en process Paneotrad® et cuisson sur le four à sole Orion EvO.

Les participants ont même mis la main à la pâte ! Pascal Tepper et son fils Julien ont alimenté le buffet en snacks boulangers chauds et froids à partir des pains produits sur place. Pour la remise en température des produits, ils ont été épaulés par 2 fours Atollspeed ultra-performants alliant une technologie hybride pour réchauffer à cœur et dorer en même temps.



DU 19 AU 21 JUIN, UNE FORMATION AU DANEMARK, SUR LE FOUR MULTIFONCTIONS HOUNÖ.

Du 19 au 21 juin 2019, Florian Nerrière, conseiller et démonstrateur BOURMAUD EQUIPEMENT, s'est envolé, direction le Danemark, pour une formation accélérée et privilégiée sur le four multifonctions Hounö. Une formation au côté de chefs cuisiniers qu'il va désormais pouvoir transmettre aux clients.

LORS DE SES PORTES OUVERTES DES 16 ET 19 JUIN, LA SOCIÉTÉ TORTORA A PRÉSENTÉ LA NOUVELLE GAMME Evo DE BONGARD, EN FONCTIONNEMENT.

Ces portes ouvertes présentaient un fournil complet en process Paneotrad® aux mains de Marc Masera et Gérard Minard, et dans le laboratoire pâtissier complet équipé par EUROMAT, Nicolas Coffin et Franck Surin montraient le fonctionnement des matériels MONO-France. Deux magasins Concept Froid abritaient des fours snacking Atollspeed, avec recettes et cuissons en démonstration. Les clients ont apprécié l'offre étendue de matériel, l'organisation, le professionnalisme des démonstrateurs et des commerciaux, et l'ambiance conviviale. Chaque client est reparti avec son cadeau de bienvenue et 4 d'entre eux ont gagné une soirée au CASINO avec dîner offert et jetons de machine à sous ! »

LE 14 JUIN, CASTANET-TOLOSAN (TOULOUSE), AEB A MIS SON LABORATOIRE À LA DISPOSITION DE PURATOS ET DE SES DÉMONSTRATEURS POUR FABRIQUER ET CUIRE VIENNOISERIES, PAINS, PRODUITS SALÉS ET SUCRÉS ET PRÉSENTER LES PRODUITS DE LEUR CATALOGUE.

Les clients, venus nombreux, ont pu déguster sur place et se régaler également des desserts fabriqués avec la MasterChef de MONO-France, et des préparations culinaires réalisées à partir du four multifonctions Hounö.



VIE DU RÉSEAU

DÉPART ET NOUVEAUX VENUS CHEZ SOMABO

- Guillaume Fache a intégré l'équipe de montage en février ;
- Jean-Pierre Mendika, après 15 ans de SAV, est parti en retraite en avril ;
- Florent Gobe a intégré en mai l'équipe de montage comme frigoriste ;
- Yann Danquigny a intégré le SAV en juillet, comme technicien polyvalent (chaud et froid).

L'ÉQUIPE SAV D'EM EQUIPEMENT S'AGRANDIT, AVEC L'ARRIVÉE DE 4 NOUVEAUX TECHNICIENS.

- Teddy Bellay, Pierre Davy, Jean-Baptiste Le Mée et David Martin.

NOUVEL ARRIVÉ CHEZ SIMATEL

- Olivier Francal, commercial et animateur en charge des mises en route des matériels chez les clients.

NOUVEAUX LOGOS POUR EM EQUIPEMENT, SIMATEL ET SOMABO !



TOUS LES QUATRE ONT CHANGÉ D'ADRESSE...

- **SIMATEL**, qui a déménagé en juillet dans de nouveaux locaux au 415, avenue des Marais - PAE la Caille à Allonzier-la-Caille (74350) situés à 12 km au nord d'Annecy et 30 km au sud de Genève.
- **JMG EQUIPEMENT**, qui a déplacé son siège social et ses bureaux à L'Espace Gamma - Chemin des 2 Frères à Ollioules (83190) depuis juillet.
- **LA DIMA**, qui déménage et intègre ses nouveaux locaux en septembre, au n°5 Avenue Louis de Broglie, à Pessac (33600).
- **SOMABO**, qui intègre de nouveaux locaux au parc des Prés Loribes à Flers-en-Escrebieux (59128) - déménagement prévu en octobre.

Les rencontres à venir



CALENDRIER

Bourgogne-Franche-Comté

► **Du 9 au 11 septembre**, parc des expositions Micropolis, Besançon, 1^{er} salon Mitropolis (BORSOTTI, Minoterie Mignot, Pâtcerise, Crédit Mutuel et Orcom). Démonstrations techniques et matériels MONO-France, EUROMAT, BONGARD, présentation d'agencement de magasins, concours (snacking, croissant), stage de vente et challenge inter CFA.

Midi-Pyrénées-Languedoc-Roussillon

► **15 et 16 septembre**, Luc-la-Primaude, salon Aveyron (AEB, Moulins Calvet et Transgourmet). Fabrication boulangerie (Paneotrad[®] EvO et Orion EvO), mécanisation pâtisserie (MONO-France), cuissons snacking (Atollspeed et Hounö).

► **29 et 30 septembre**, salle bleue, Palavas-les-Flots, salon de la boulpât et de la restauration (CFMB et 3 minotiers et grossistes). Démonstrations panification (Paneotrad[®]), viennoiserie (laminoir Rhea), snacking (Atollspeed et Hounö), pâtisserie (MasterChef et dresseuse). Le dimanche soir, repas et spectacle !

► **30 septembre**, CFA de Muret, AEB à la journée « innovation artisanale alimentaire » (Chambre des métiers de la Haute-Garonne). Au rendez-vous, process Paneotrad[®], four snacking Atollspeed, vitrines Evema, produits MONO-France et les platines des matériels BONGARD, outils de gestion énergétique.

► **7 et 8 octobre**, espace Diagora, Labège-Toulouse, AEB et CFMB participent au 5^{ème} Salon Perdrero, où les professionnels peuvent goûter et apprécier les produits réalisés à partir de Paneotrad[®], du four snacking Atollspeed et de la MasterChef. Lundi 7 octobre - concours du sandwich.

► **Du 4 au 6 novembre**, Salies-de-Béarn, L'EQUIPEMENT MODERNE organise un atelier pâtissier MONO-France, des démonstrations Paneotrad[®] et des cuissons snacking (Atollspeed et Hounö).

► **18 novembre**, salle des fêtes de Gasseras, Montauban, AEB présente les platines innovantes des matériels BONGARD aux rencontres Régionales de la boulangerie-pâtisserie française.

Pays-de-Loire

► **17 septembre**, BOLABO de BOURMAUD EQUIPEMENT, Peyo Nobre anime un atelier galettes et viennoiseries où le laminoir Rhea tient la vedette.

► **Du 20 au 23 octobre**, parc des expositions, Nantes, SERBOTEL, Hall XXL, stands 847 et 848. BOURMAUD EQUIPEMENT, BONGARD POITOU-CHARENTES, EM EQUIPEMENT, MAINE FOURNIL présentent les produits BONGARD, EUROMAT et MONO-France. L'accent est mis sur la gamme EvO (voir page 5 de ce FORUM MAG').

Alsace-Lorraine-Champagne-Ardennes

► **Du 30 septembre au 2 octobre**, Messein, SODIMA EQUIPEMENT ouvre ses portes. Focus panification (Paneotrad[®] EvO, Orion EvO), pâtisserie (solutions MONO-France), snacking (fours Atollspeed et Hounö). Linéaires de vente exposés dans une boutique grandeur nature. Un atelier services présente les offres SAV et maintenance.

Normandie

► **7 et 8 octobre**, Normandie Pro expo, Caen, salon Restotel, DUCORBIER MATERIEL et ROBIN-CHILARD présentent le four à sole Orion EvO et Paneotrad[®] EvO avec ses matrices interchangeable. Nicolas Coffin y est l'ambassadeur MONO-France (dresseuses et MasterChef).

Hauts-de-France

► **15 octobre**, parc des Prés Loribes à Flers-en-Escrebieux, journée « Gâteaux des Fêtes et bûches de Noël » (SOMABO et la Fédération des pâtisseries des Hauts-de-France).

Auvergne Rhône-Alpes

► **Laboratoire d'essai SIMATEL d'Allonzier-la-Caille (74)** Jean-François Fayolle, MOF boulanger :

- Réalisation Snacking (Paneotrad[®] et four Atollspeed)
 - SIMATEL, les **16 et 17 septembre**,
 - SIMATEL SUISSE, les **23 et 24 septembre**.
- Fabrication de galettes et pains de Noël
 - SIMATEL, le **12 novembre**,
 - SIMATEL SUISSE, le **18 novembre**,

Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes

► **Du 24 au 26 novembre**, Exp'hotel, Bordeaux, DIMA partenaire de Bellot Minoteries, qui, sur son stand, produit à partir de matériels BONGARD (Four Orion EvO, pétrin Spiral EvO, batteur Saturne, diviseuse Mercure 4, laminoir Rhea) et montre Paneotrad[®] EvO en statique.

Les ateliers MONO-France

- **23 septembre**, Nicolas Coffin au « Fournil de Seb », Montélimar (SELEC PRO) ;
- **25 septembre**, Philippe Renou à Aytré chez BONGARD POITOU-CHARENTES.
- **Thème « bûches de Noël »**, avec Alpi Gourmet et ses partenaires Elle & vire, Weiss et Boiron :
 - **14 et 15 octobre** chez SIMATEL à Allonzier-la-Caille ;
 - **21 octobre** pour SIMATEL Suisse au laboratoire d'Allonzier-la-Caille.

Les bons choix, pour s'adapter aux nouvelles attentes de la clientèle.

Le rôle **social** et **environnemental** des boulangers-pâtisseries

Le snacking représente, depuis plusieurs années, un vecteur de croissance important en boulangerie-pâtisserie. Toutefois, pour continuer à développer cette activité, les artisans doivent intégrer les nouvelles exigences des consommateurs et celles de la réglementation au niveau sanitaire, social et environnemental.

Manger mieux

Bien se nourrir, est à la fois un enjeu de santé publique et une préoccupation grandissante des consommateurs qui s'orientent vers des produits plus sains et plus naturels (bio, sans additifs, sans conservateur, sans sucre ajouté...).

Manger autrement

Les pratiques alimentaires (sans gluten, végétalien, végétarien, flexitarien, vegan...) gagnent du terrain et l'offre snacking doit pouvoir y répondre afin de satisfaire ces catégories de la population.

Manger responsable

Le snacking n'échappe pas aux enjeux d'avenir. L'écologie et le principe de développement durable s'invitent à sa table lorsqu'il intègre des produits éco-labellisés ou locaux.

Un défi environnemental

En 2021, le plastique à usage unique* sera interdit à la vente (couverts, assiettes, pailles, touillettes, contenants et gobelets en polystyrène, etc.). La directive européenne adoptée en mars 2019, demande également de réduire l'utilisation des contenants alimentaires pour la consommation sur-place et à emporter et celle des gobelets. Les fabricants mettent déjà en place des produits de substitution (bambou, verre, métal, amidon de maïs, etc.).

Une opportunité plus qu'une menace

Cette directive est une aubaine pour vous, boulangers ! En effet vous êtes aguerris à la technique de l'aliment contenant (pain, nougatine, crêpes, fonds de tarte, cornets, etc.) et vous possédez tous les ingrédients, les matériels de fabrication et la créativité pour concevoir les solutions de demain !

Artisans, à votre imagination !

C. CH-Z.



** plus de 80 % des déchets marins sont en plastique. Les produits concernés par la directive européenne de mars 2019, représentent 70 % de l'ensemble de ces déchets.*

Les formations pour l'amélioration des connaissances

Bellouet Conseil Paris

Contact : **Jean-Michel Perruchon**
e-mail : bellouet.conseil@wanadoo.fr
Ecole : Tél. : 01 40 60 16 20 - Fax : 01 40 60 16 21

Site Internet : www.ecolebellouetconseil.com

Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris

Contact « formation continue » : **Isabelle Helsens**
ihelsens@ebp-paris.com - Tél. LD : 01 53 02 93 73
Contact « reconversion » : **Fatima Francisco**
ffrancisco@ebp-paris.com - Tél. LD : 01 53 02 93 77
Ecole : Tél. 01 53 02 93 70 - Fax : 01 53 02 93 71

Site Internet : www.ebp-paris.com

EFBPA, Ecole Française de Boulangerie et de Pâtisserie d'Aurillac

Tél. : 04 71 63 48 02 - Fax : 04 71 64 69 40
E-mail : contact@efbpa.fr

Site Internet : www.efbpa.fr

ENSP, Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie d'Yssingaux

Contact : **geraldine.dupuy@ensp-adf.com**
Tél. LD : 04 71 65 79 64
Ecole : Tél. : 04 71 65 72 50 - Fax : 04 71 65 53 68

Internet : www.ensp-adf.com

Ecole FERRANDI Paris

Contact : **Jean-François Ceccaldi**
Tél. LD : 01 49 54 29 71 - jceccaldi@ferrandi-paris.fr
Ecole : Tél. : 01 49 54 28 00 - Fax : 01 49 54 28 40

Site Internet : www.ferrandi-paris.fr

Stéphane Glacier Colombes

Contact : helene@stephaneglacier.com
Ecole : Tél. / Fax : 01 57 67 67 33

Site Internet : www.stephaneglacier.com

INPB de Rouen

servicerelationclient@inpb.com Tél. : 02 35 58 17 81

Site Internet : www.inpb.com

Institut Technique des Métiers du Pain Estillac

Contact : **Gilles Sicart - 06 78 98 89 32 - itmp@orange.fr**

Site Internet : www.itmp-gs.fr

L'expression même d'un savoir-faire

La Foccacia garnie,

une recette de l'Ecole Christian Vabret.

Ingrédients pour la pâte

▶ Farine de Tradition	1 000 g	▶ Levure	30 g
▶ Flocons de pomme de terre	250 g	▶ Moutarde à l'ancienne	80 g
▶ Eau	800 g	▶ Huile d'olive	150 g
▶ Sel	20 g	▶ Pâte fermentée	200 g

Total : 2 530 g

Méthode de travail

- **Pétrissage** : au batteur TB 56-58°C, mélanger tous les ingrédients, sauf l'huile d'olive, en 1^{ère} vitesse pendant 5 minutes puis 3 minutes en 2nd vitesse (bassiner avec l'huile d'olive).
- **Pointage** : 1 heure à 1h30 à température (rabat au bout de 30 minutes si nécessaire).
- **Pesage** : pâtons à 1 200 g, bouler.
- **Détente** : 30 minutes.
- **Façonnage** : étaler les pâtons sur des plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé huilé (huile d'olive).
- **Apprêt** : 1 heure à 1h30 à température ambiante.
- **Cuisson** : 17 à 20 minutes à 230°-230°C au four à sole.

Ingrédients pour la garniture (pour une foccacia)

▶ Lentilles blondes	300 g	▶ Poitrine fumée ou lard fumé	300 g
▶ Crème épaisse	300 g		

Total : 900 g

Procédé

- Faire cuire les lentilles, assaisonner avec la crème fraîche.
- Blanchir la poitrine fumée ou le lard fumé pour dessaler.

Montage

- Etaler la crème assaisonnée sur la foccacia.
- Répartir la poitrine fumée ou les lardons fumés.
- Tailler de larges rondelles de Fourme d'Ambert et disposer les par-dessus.

Remarques

Possibilité de décliner les garnitures selon les saisons ou de servir la foccacia nature, simplement assaisonnée d'herbes aromatiques et lustrée à l'huile d'olive à la sortie du four.



Guillaume Gironde,
formateur en boulangerie
à l'Ecole Christian Vabret.

Titulaire d'un master en sciences humaines, Guillaume a décidé de se reconverter en boulangerie-pâtisserie par passion. Après avoir été élève en boulangerie-pâtisserie et diplômé au sein de l'Ecole Christian Vabret en 2012, Guillaume a eu plusieurs expériences dans des boulangeries lyonnaises avant de décider de transmettre son savoir-faire et partager l'amour du métier au sein même de l'Ecole Christian Vabret.





Quelques formations professionnelles à venir à l'école Christian Vabret

► Galettes & Viennoiseries - du 23 au 25 septembre

Cyrille Van Der Stuyft, MOF Boulanger

Des recettes innovantes et créatives pour réaliser une gamme de viennoiseries savoureuses correspondant aux attentes de la clientèle : galette à la praline, nœud caramel, hémisphère rhubarbe/fruits rouges...

► Pain au levain, pains spéciaux et spécialités boulangères - du 2 au 4 octobre

Patrick Bourgade et Guillaume Gironde, formateurs boulangers à l'Ecole Christian Vabret

Développer une gamme de pains créatifs alliant aspect nutritionnel, gustatif et bio. Maîtrise des connaissances et des technicités du travail sur levain, de la réglementation biologique.

Pain bio à l'ancienne en pointage bac, pain au levain, pain de seigle bio, pain rustique bio au levain liquide en pointage bac, pain de mie japonais, pogne de roman, mouna, fouace, foccacia et burgers autour des produits du Cantal...

► Pain - Viennoiserie - Traiteur - du 20 au 22 novembre

Thomas Subrin, MOF boulanger, promotion 2018

L'Ecole Christian Vabret vous propose en exclusivité de venir à sa rencontre et de découvrir le travail réalisé lors du Concours MOF en matière de pains, viennoiseries et traiteur. Il partagera ses secrets de fabrication, ses tours de main et sa créativité.

Pour plus d'information, renseignements et inscriptions :

E-mail : formation@efbpa.fr - Tél. : 04 71 63 48 02 - Site Internet : www.efbpa.fr

1000MAT.com
Boulangerie - Pâtisserie - Métiers de bouche

Les Bonnes Affaires de la Rentrée

Du 26/08 Au 30/10/2019

VALOR 2000
+ Plateau pour Grand Bac Offert !

225€^{HT}

Au lieu de ~~260€~~

Réf. produit : PR1901



Les points forts :

- Utilisable avec plusieurs bacs
- Rapport usage/prix optimal
- Garantie sur la solidité

Retrouvez nos produits :

www.1000MAT.com



Un conseil ?

Appelez Alexa, Isabelle et Steffy

0825 89 1000

Service 0,15 € / min
+ prix appel

Lundi - Jeudi : 8h30-13h / 14h-17h30
Vendredi : 8h30-13h / 14h-17h

● E.M. EQUIPEMENT

Départements ● 22 - 35 ● 53 Partiel
- 11, rue Buffon - 22000 SAINT-BRIEUC
Tél. : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38
- ZA Beauséjour - rue de l'aiguillage - 35520 LA MÉZIÈRE - Tél. : 02 99 67 18 34
E-mail : em.equipement@wanadoo.fr - Site Internet : www.em-equipement.com

● L'EQUIPEMENT MODERNE

Départements ● 40 - 64 - 65 ● 32 Partiel
ZI du Herre - BP 19 - 64270 SALIES-DE-BEARN
Tél. : 05 59 38 14 07 - Fax : 05 59 65 06 15
E-mail : equipement.moderne@orange.fr - Site Internet : www.equipementmoderne.fr

● LE FOURNIL LORRAIN

Département ● 57
5, rue de la Forêt - 57340 EINCHEVILLE
Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22
E-mail : claude.streiff@nordnet.fr

● LE POLE EQUIPEMENT

Départements ● 56 - 29
Agence Morbihan
2, rue de la Petite Vitesse - 56400 BRECH-AURAY
Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04
Agence Finistère
ZI de Quillihuc - 8 rue Eugène Freyssinet - 29500 ERGUÉ-GABÉRIC
Tél. : 02 98 97 23 71 - Fax : 02 98 97 27 89
E-mail : contact@lepoleequipement.com
Site Internet : www.lepoleequipement.com

● MAINE FOURNIL

Départements ● 72 ● 53 Partiel ● 61 Partiel
22, rue Pierre Martin - 72100 LE MANS
Tél. : 02 43 72 79 35 - Fax : 02 43 41 45 34
Contact : Sébastien François : 06 83 81 27 33
E-mail : sfrancois@mainefournil.fr

● PANICENTRE

Départements ● 18 - 28 - 36 - 37 - 41 - 45
Tél. commercial et technique : 02 47 63 41 41 - Fax 02 47 63 41 42
Tél. SAV - 24h/24 - 7j/7 : N° indigo 0820 22 31 00
20, rue des Magasins Généraux - 37700 SAINT-PIERRE-DES-CORPS
E-mail : contact@panicentre.com - Site Internet : www.panicentre.net

● PANIFOUR

Départements ● 75 - 77 - 91 - 92 - 93 - 94 ● 78 Partiel ● 95 Partiel
ZA les Bordes - 5, rue Gustave Madiot - 91921 BONDOUFLE CEDEX
Tél. : 01 60 86 41 00 - Fax : 01 60 86 42 25
E-mail : panifour@panifour.com - Site Internet : www.panifour.net

● POLY-TECH

Départements ● 68 - 90
ZA Carreau Amélie - 5, rue du Chevalement - 68310 WITTELSHEIM
Tél. : 03 89 33 00 24 - Fax : 03 89 33 01 03
E-mail : contact@poly-tech-equipements.fr
Site Internet : www.poly-tech-equipements.fr

● ROBIN-CHILARD Basse-Normandie

Départements ● 50 - 14 ● 61 Partiel
85, rue Joseph Cugnot - 50000 SAINT-LÔ
Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50
E-mail : robinchilard@robin-chilard.fr

● SELEC PRO

Départements ● 07 - 26 - 30 - 48 ● 84 Partiel
RN 7 - ZA de Marcerolles
637, rue Alfred Nobel - 26500 BOURG-LÈS-VALENCE
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 75 83 00 29
E-mail : contact@selecpro.fr - Site Internet : www.selecpro.fr

● SELEC PRO Auvergne

Départements ● 15 - 42 - 43
Impasse Malval - 42700 FIRMINY - Tél. : N° Indigo : 0820 825 301
Fax : 04 77 40 56 33 - E-mail : contactspa@selecpro.fr
Départements ● 03 - 63
9, rue Pierre Boulanger - 63430 LES MARTRES D'ARTIERE
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 73 90 10 43
E-mail : contactspa@selecpro.fr

● SIMATEL

Départements ● 73 - 74 ● 01 Partiel
415, avenue des Marais - PAE la Caille - 74350 ALLONZIER-LA-CAILLE
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL) - Fax : 04 50 52 15 91
E-mail : simatel@simatel.eu
Site Internet : www.simatel-rhonealpes.com

Département ● 38

22, avenue de l'Ille brune - 38120 SAINT-EGREVE
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL) - Fax : 04 76 75 54 90
E-mail : simatel@simatel.eu
Site Internet : www.simatel-rhonealpes.com

● SIMATEL CONCEPT

Départements ● 69 ● 01 Partiel
Bureaux et ateliers : Z.I. Reyrieux / 2 rue des Communaux
01600 REYRIEUX
Tél. : 04 28 29 03 89 - Fax : 04 37 25 35 26
Site Internet : www.simatel-concept.fr
E-mail : simatel-concept@simatel-concept.fr

✚ SIMATEL CH

Suisse
7 rue Blavignac - 1227 CAROUGE/GE
Tél. : +41 22 342 36 95 - E-mail : contact@simatel.ch

● SODIMA EQUIPEMENT

Départements ● 54 - 55 - 88 ● 70 Partiel
Siège social Nancy : ZAC du Breuil, 840 rue Schuman - 54850 MESSEIN
Tél. : 03 83 61 45 25 - Fax 03 83 25 61 89
Agence : ZI le Voyer - 88550 POUXEUX
Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88
E-mail : sodimaequipement@sodima.eu
Site Internet : www.sodima.eu

● SOMABO

Départements ● 59 - 62 ● 80 Partiel
Zone industrielle B - 10, rue du Rouge Bouton - 59113 SECLIN
Tél. : 03 20 96 27 43 - Fax : 03 20 97 00 56
E-mail : keeckman@somabo.fr - Site Internet : www.somabo-sa.com

● TECHNIFOUR

Départements ● 02 - 08 - 51
ZA La Neuville - 53, rue Louis Pasteur - 51100 REIMS
Tél. : 03 26 83 83 80 - Fax : 03 26 83 86 29
E-mail : philippe.montez@technifour.fr

● TORTORA

Départements ● 10 - 89 ● 52 Partiel
ZA - 20, rue de la Paix - 10320 BOUILLY
Tél. : 03 25 40 30 45 - Fax : 03 25 40 37 94
E-mail : tortora10@tortora.fr - Site Internet : www.tortora.fr

● TOUT TECHNIQUE

Départements ● 04 - 05 - 06 - 13 - 83 ● 84 Partiel
Siège social : ZI Camp Laurent - Chemin Robert Brun
53 Montée Batterie de la Montagne - 83500 LA SEYNE-SUR-MER
Tél. : 0825 003 009 - Fax : 04 94 06 46 65
E-mail : contact@touttechnique.fr
Site Internet : www.touttechnique.fr

DEPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER

●  **DOM TOM - OCEAN INDIEN BREAD LAND**
296, Avenue des Poilus - 13012 MARSEILLE
Tél. : +33 (04) 91 90 54 08 - +33 (06) 07 58 11 97 - Fax : +33 (04) 91 87 46 48
E-mail : breadlandoi@orange.fr

●  **DOM TOM - OCEAN PACIFIQUE KAPPA SITOS**
11 b, avenue Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFFITTE
Tél. : +33 (01) 01 39 12 08 52 - Fax : +33 (01) 39 62 40 51
E-mail : kappasitos@wanadoo.fr

●  **DOM TOM - OCEAN ATLANTIQUE JMG EQUIPEMENT**
Nouvelle adresse : Espace Gamma - Chemin des 2 Frères
83190 OLLIOULES
Tél. : +33 (06) 43 72 61 30 - Fax : +33 (04) 94 71 60 09
E-mail : jean-marc.gravier@jmg-equipement.com
Site Internet : www.jmg-equipement.com



RETROUVEZ-NOUS
HALL XXL
STANDS 847-848



Bouts ronds
OU
Bouts carrés ?

Pourquoi choisir ?



Faites les 2 avec

paneotrad[®]

www.bongard.fr



BONGARD