

FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION
DES CONCESSIONNAIRES



NUMÉRO 72

DÉCEMBRE 2019 - MARS 2020

Bonne fin 2019 et belle année de projets créatifs en 2020!

Dans ce numéro

Soleo EvO,
la nouvelle gamme
2020, de fours
modulables à
soles électriques
BONGARD.

pages 4-5

Une nouvelle
création,
pour qui
Paneotrad®
était l'évidence.

page 7

Concept-Froid :
l'écoute,
la personnalisation,
le sur-mesure
et le juste prix...
...tout en un !

pages 10-11

TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION
BONGARD



L'éditorial de Jean-Pierre Huteau

Président Directeur Général
Concession BOURMAUD EQUIPEMENT
SAS Huteau Ménard



La boulangerie de demain ? Les deux mains du boulanger.

Sur ce point, deux écoles s'affrontent. La première nous dit :
- que définir son métier est certainement le premier questionnement à avoir lorsqu'on souhaite réfléchir à son évolution ;
- que chaque métier, porteur de culture et de patrimoine, ne peut se réduire à de simples gestes techniques ;
- et que pour être en devenir, l'histoire prouve aussi qu'il ne faut surtout pas le cloisonner dans un seul secteur d'activité.

La deuxième s'y oppose, prônant :

- une concentration uniquement sur l'artisanat et son avènement, « car c'est le maître mot de notre métier, notre identité, notre reconnaissance » ;
- le travail pour le bon goût du pain, avec des matières premières de qualité, pétries avec des mains expertes qu'aucune machine ne pourra remplacer ;
- le façonnage avec amour et passion.

Si, finalement, la réponse à cette incontournable question était un intelligent entremêlement de ces deux doctrines.

Et si la réponse résidait simplement dans les deux mains du boulanger, et notamment aux creux des paumes de nos jeunes qui débarquent sur le terrain, partant au combat contre nos idées reçues et apportant avec eux leur jeunesse, leur vivacité d'esprit et leur curiosité. S'amusant, intelligemment, à piocher les bonnes idées dans l'une et l'autre de ces deux écoles, en perpétuelle « guéguerre ».

La boulangerie de demain, c'est eux !

Mêlant un savoir-faire traditionnel qu'ils ne veulent pas dénaturer, sans craindre les autres et sans revendiquer une forme de monopole sectaire. Conciliant modernité et tradition, adoptant tour à tour techniques modernes de mécanisation et pratiques ancestrales de l'artisan. Alliant respect, connaissance et reconnaissance du métier artisanal, aux nouvelles habitudes de consommation.

En résumé, les grandes lignes d'une subtile et audacieuse recette qui semble commencer à porter ses fruits dans l'économie du secteur de la boulangerie.

Alors, aujourd'hui, notre défi est de réussir à accompagner du mieux possible ces nouveaux arrivants, dont le dessein est d'imaginer la boulangerie de demain, en innovant toujours dans nos équipements, mais aussi en proposant des services toujours plus simples, toujours plus rapides, toujours plus souples.

C'est l'objectif que les concessionnaires BONGARD se sont fixés en adoptant une réflexion nourrie sur les contrats d'entretien de leurs équipements, le full-service et la performance de leur service technique. Pour ce faire, d'une part ils s'engagent, avec BONGARD, dans un partenariat avec des écoles professionnelles afin de former continuellement les techniciens de demain ; d'autre part, ils s'engagent à élaborer des contrats d'entretien répondant aux nouvelles exigences du métier et assurant la pérennité des outils de travail du boulanger ; à proposer, à court terme, des équipements en location full-service.

Bonne année à tous !

Sommaire 72

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 - Formation professionnelle :
modification de la loi
du 5 novembre 2018

PORTRAITS EN RÉGION

- 8 La Nouvelle-Aquitaine à l'honneur

L'AVIS D'EXPERTS

- 10 Concept-Froid, l'écoute-client,
la personnalisation des linéaires magasin,
le sur-mesure et le juste prix.

SOCIÉTÉ

- 11 - « Rabelais des Jeunes Talents » :
la relève est arrivée.
- La pâtisserie décongelée doit être signalée

LES RENDEZ-VOUS

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

L'ÉVOLUTION DU MÉTIER

- 15 La boulangerie artisanale,
un fort potentiel et une mutation profonde.

STAGES - COURS PRATIQUES

- 15 Les écoles de formations

RECETTE

- 16 Le « Saint Honoré Chocolat »

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° 72 - Décembre 2019 - Mars 2020

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

Ont participé à ce numéro :

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

Intervenants : Claire Baubrit,
Emilie Bernard, Mickaël Bertholot,
Hugo Lallemand, Laurent Mancuso,
André Panek, Jean-Michel Perruchon,
Géraldine Porcher, Guillaume Roche.





Passion des produits et amour du travail bien fait, restent les meilleurs atouts pour réussir.



Les professionnels du réseau pour qui les défis sont la première motivation Les aventures de Claire et Hugo, de la street-food, au **restaurant tendance.**

En 2013, Claire et Hugo ont choisi d'aller au contact du client avec leur « food truck » (Forum Mag'53). Le bus rouge a sillonné Troyes pendant plus de 5 ans et leurs burgers maison dont les recettes variaient chaque semaine, ont, entre autres délices, bâti leur réputation et leur succès. Le 30 septembre 2018, ils ont mis fin au chapitre afin de s'ouvrir à d'autres horizons. Pour les amateurs de nourriture saine et de recettes inventives, « Table, épicerie, pain » a ouvert, le 7 août 2019, à Sainte-Savine, à la périphérie de Troyes.

• Une esthétique de la vie

Le rez-de-chaussée de la maison est divisé en 3 : cuisine, vente (pain et épicerie) et salle de restaurant. De la rue on aperçoit, en arrière-plan, le jardin, la terrasse et la serre où les clients déambulent à loisirs. « L'idée, c'est de faire comprendre l'effort déployé pour obtenir, une herbe, une fleur, un agrume... La serre abrite des trésors et du savoir transmis par des passionnés qui nous ont aidés à implanter des variétés rares. Evidemment, Claire les utilise fraîchement cueillis dans ses recettes » précise Hugo. Au dessus, les appartements deviendront, plus tard, des chambres d'hôte.

• Le restaurant

Ouvert le midi, du mardi au samedi et, le soir, du jeudi au samedi ; Claire y

présente des plats créatifs servis en portion de dégustation ; ses associations inhabituelles de saveurs séduisent le palais (tartelette tomates cerises, chèvre frais, framboises / hareng, poireaux, raisins, vinaigrette à la Main de Bouddha, ...). « Les menus sont composés de 4 ou 5 assiettes sélectionnées dans un éventail de propositions. Les panachages sont réalisables à l'envie ! De plus, chaque jour, plusieurs mets changent, renouvelant sans cesse les choix. »

• L'épicerie fine

Il ne s'agit pas de venir ici faire ses courses d'épicerie ! « Y sont vendus les produits avec lesquels nous travaillons et qui ne sont pas toujours accessibles aux clients. Qu'ils puissent acheter ici, après leur repas, quelque chose qu'ils ont aimé, (vin, condiment, épices...), c'est notre seul objectif. »

• La boulangerie et son offre bio

« Dès le départ, cela a été une évidence : nous voulions uniquement des pains au levain, élaboré exclusivement à partir de farines fraîches issues de céréales anciennes bio ». « les Culs Terreux », agriculteurs meuniers de l'Aube, leur fournissent "Rouge de Roc", Engrain, Seigle, et un blé population, donnant ainsi le meilleur pour leur pain.

• Remise en question et travail de la pâte

« Les variétés anciennes bousculent l'organisation du travail et les recettes. Ce n'est pas plus compliqué ni plus difficile, cela ne prend pas plus de temps, c'est juste différent. J'utilise des pâtes très souples, hydratées à 90/95%, que je pétris au batteur car elles ne conviennent pas au pétrin. À la fin du pétrissage, on dirait de la soupe. Ensuite, je mets en bac, je fais plusieurs rabats pour redonner force et pointage puis je passe au froid pendant 24h, et le matin, je façonne des pains de 400 et 700 gr à la main et je les enfourne. »

• Le fournil

Il est accolé à la bâtisse, côté jardin. « C'est un container qui a été gruté par-dessus la maison. Il a été isolé, recouvert d'un bardage bois et nous avons végétalisé son toit. » Tout y est : batteurs, chambres froides, labo inox et le tout dernier four à sole électrique de BONGARD, l'Orion EvO, très réactif et performant. C'est la Société TORTORA, déjà sollicitée pour le bus qui l'a aménagé, ainsi que la cuisine d'ailleurs !

• Le paradis ? C'est ici !

Claire et Hugo, c'est un état d'esprit. Partage, amour du travail bien fait, passion des produits. Cet endroit leur ressemble. À fréquenter sans modération !

C. CH-Z.



Four Soleo EvO avec élévateur



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

2020 et la prochaine édition d' BONGARD de commercialiser une à soles électriques modu

En version boulanger ou pâtissier, avec de nouvelles dimensions et de nouveaux accessoires, ce four rassemble, en un seul et même équipement, toutes les évolutions techniques apportées à la gamme des fours à soles fixes électriques Orion EvO, en y ajoutant les notions d'évolutivité et de compacité tant appréciées sur les modulables.

- **Un four qui répond aux besoins de chaque client**

Soleo EvO est un four à soles électrique modulable qui peut être configuré selon les besoins de l'utilisateur, tant en termes de capacité de production que de surface d'encombrement au sol. La nouvelle gamme se décline en 5 modèles (M2 shop EvO, M2 EvO, M3 EvO, M4 EvO et M6 EvO) tous conçus pour permettre l'enfournement de différentes tailles de supports de cuisson, tout en réduisant au maximum la profondeur du four.

L'utilisateur a maintenant le choix entre 2 types de modules de cuisson ; un module boulanger ou un module pâtissier. Chacun des modules est décliné sur 2 hauteurs différentes. Il est alors possible, dans un même équipement, de combiner des étages hauts et des étages bas, pour encore mieux s'adapter aux produits réalisés.

- **Un vrai four de boulangerie**

Le nouveau module boulanger du Soleo EvO a été conçu sur le même modèle que les fours à soles fixes électriques Orion EvO.

Chaque étage est composé de résistances uniformément réparties en sole et en voûte. La dalle en pierre réfractaire de 20 mm d'épaisseur garantit une homogénéité de cuisson sans risque de ferrage. Sa conception avec un effet « sole lisse » (breveté BONGARD) facilite le nettoyage des chambres et limite les résidus d'encrassement au niveau de la bouche. Le clapet de décompression en acier inoxydable est installé en standard sur chaque étage et est accessible directement depuis l'intérieur de la bouche.

Pour favoriser une bonne évacuation des vapeurs d'eau présentes dans la chambre de

cuisson, un oura est monté en standard sur chaque étage.

Les appareils à buée utilisés dans la conception des modules ont été dimensionnés pour s'adapter à une capacité maximale de cuisson de 18 kg de pâte crue froide / m² de surface de cuisson / heure (sur tous les modèles sauf le M2 Shop EvO qui, lui, a une capacité maximale de 15 kg de pâte crue froide). Le doseur d'eau intégré à l'appareil à buée effectue des injections en ml pour garantir la juste quantité de buée sur les produits, cuissons après cuissons, quelle que soit la puissance du réseau d'eau.

La bouche boulangère a été spécialement étudiée pour être utilisée avec un élévateur intégré équipé d'un enfourneur défourneur à tringle. L'ouverture et la fermeture se font alors « automatiquement » par le simple passage de la rampe de l'enfourneur qui vient pousser la vitre vers l'intérieur de la chambre de cuisson. Lorsque le boulanger utilise un enfourneur manuel, l'ouverture des vitres se fait grâce aux poignées situées au niveau de chaque étage.

- **Une nouvelle bouche pâtissière**

Pour compléter sa gamme, Soleo EvO se décline également en bouche pâtissière. Plutôt destinée à une cuisson sur plaques, elle est aussi parfaitement adaptée à une utilisation avec un enfourneur manuel ou tout simplement une pelle. L'ouverture des vitres s'effectue vers l'extérieur grâce à la poignée horizontale présente sur toute la largeur de voie. Tout comme le module boulanger, l'étage pâtissier peut être fourni avec ou sans appareil à buée, selon les besoins de l'utilisateur au moment de son achat.



Europain, sera l'occasion pour nouvelle gamme de fours lables, la gamme Soleo EvO.

• Un four évolutif dans le temps

Si la production augmente ou que l'offre produit vient à se diversifier, il est possible de commander un étage indépendant qui viendra compléter la configuration initiale du four. De la même manière, chaque étage qui compose Soleo EvO est pré-équipé pour accueillir un appareil à buée, dans le cas où celui-ci n'aurait pas été prévu à l'origine.

• Une nouvelle commande tactile à technologie capacitive

Soleo EvO est doté en standard d'une commande tactile Sensitiv'2 qui gère, en toute autonomie, l'ensemble des étages du four. Avec une dimension de 7 pouces, elle regroupe les principales fonctions sur un écran d'accueil simple et intuitif.

D'un seul geste, l'utilisateur accède au mode recette qui permet de programmer jusqu'à 6 phases de temps / températures mais aussi les injections de buée ou encore les ouvertures d'oura.

La gestion du planning des démarrages de cuissons différés hebdomadaires et des journées OFF sur l'année, la coupure automatique des étages lorsqu'ils ne sont pas utilisés, l'édition des statistiques de production par produit ou sur une période définie, ou encore la mise en place de multiples profils utilisateurs sont autant de nouvelles fonctionnalités gérées par la commande Sensitiv'2.

Une interface électromécanique est également disponible en option. Dans cette configuration, le four est livré avec une commande par étage.

• De nouveaux accessoires pour encore plus de modularité

Parce que chaque boulanger a des besoins différents, Soleo EvO peut se combiner à de multiples accessoires.

Les éléments « hauts »

Soleo EvO peut être configuré avec un bandeau décoratif, ou bien une hotte équipée ou non d'un extracteur.

Un modèle de hotte avec condenseur est également disponible pour permettre une absorption optimale des vapeurs d'eau. Son habillage entièrement démontable facilite son entretien. Silencieux en fonctionnement, il a été spécialement conçu pour limiter l'émission de bruit dans le fournil.

Les éléments « bas »

Afin d'assurer une hauteur d'enfournement optimale et garantir un réel confort d'utilisation au boulanger, les étages sont positionnés sur des piètements de hauteurs variables, selon la configuration du four. Toujours dans une logique d'optimisation de la surface au sol, les fours composés de 1 à 3 étages peuvent être équipés d'un piètement avec range-plaques ou encore d'une étuve avec réglage de l'hygrométrie.

Pour faciliter le travail du boulanger dans un espace restreint, il est également possible d'intégrer des tiroirs qui permettent le dépôt des plaques avant ou après l'enfournement.

Les accessoires spécifiques à l'enfournement

Il est possible d'équiper son four Soleo EvO d'un système d'élevateur intégré dans le cadre d'une configuration en version M3 EvO (3 plaques), M4 EvO (4 plaques) et M6 EvO (6 plaques), avec des modules boulangers uniquement. L'enfournement se fera alors en pleine voie ou en demi-voie selon les modèles de four. Ici, l'enfournement permet l'enfournement et le défournement. Néanmoins, les bouches boulangères ou pâtisseries ont toutes deux été conçues pour être utilisées avec des enfourneurs manuels. Ces derniers servent uniquement à l'enfournement des produits.

Un four à découvrir sur Europain 2020 !

Soleo EvO, ainsi que les équipements de la gamme EvO, seront présentés en fonctionnement sur le stand BONGARD lors du prochain salon Europain qui se déroulera à Paris, Porte de Versailles, Hall 1 stand 1N49.



Four Soleo EvO



C. G.

La parole est aux dames Création d'un club « C'est qui la Patronne...?! »

Créer un club de boulangères n'est pas le fruit du hasard ! C'est l'aboutissement d'une réflexion menée depuis un an par **Géraldine Porcher**, fondatrice de l'organisme de formation « Mets Conseils » et **Emilie Bernard**, Chargée d'Affaires chez **PaniConcept**, filiale de **Panifour**, spécialisée dans l'agencement de magasin et de concept boutique.



De gauche à droite : Géraldine Porcher, Emilie Bernard.

Ce projet est ouvert à toutes les boulangères qui ont envie de construire la boulangerie de demain. Une nouvelle génération d'hommes et de femmes arrive dans la profession et la « boulangère » est consultée autant que son mari lors

d'un projet : création d'un magasin, rénovation d'une boutique, aménagement du fournil ou du labo, conseils et formations, etc. Et la création de ce club a plusieurs objectifs : développer l'échange entre professionnelles, partager des expériences, confronter les idées et sortir de chez soi pour ressentir les évolutions actuelles de la vente et du marché.

Plusieurs étapes

Lancé officiellement au salon Européen en janvier 2020, Porte de Versailles à Paris, ce club de boulangères est accessible via un groupe fermé sur Facebook. Cet espace digital a été mis en place avec une plateforme d'échange. D'ores et déjà, il permet de poser des questions ou y répondre, de donner de l'information, des bonnes pratiques, des rendez-vous professionnels, etc. Auparavant, il faut s'inscrire. Un modérateur surveille le contenu rédactionnel et des rencontres physiques sont déjà prévues pour compléter le dispositif numérique.

« Une de nos priorités sera d'amener les



boulangères à une réflexion générale sur leur boutique et leur entreprise. Les clients deviennent de plus en plus exigeants et souhaitent trouver un accueil chaleureux, de beaux produits et du service au quotidien. De nos jours, il est important d'éveiller les boulangères à l'intérêt du management de vente. Ce modèle est de plus en plus fréquent dans les grandes villes urbaines et commence à être présent même en milieu rural », explique Géraldine Porcher qui ajoute : « Aujourd'hui, il ne suffit pas de fabriquer du bon pain et des pâtisseries savoureuses, il faut savoir les vendre ! La boulangère a toutes les cartes en main pour booster son magasin mais elle ne sait pas parfois communiquer avec des mots ou des images que les clients attendent en rentrant dans une boulangerie-pâtisserie. En créant ce club, nous souhaitons palier ce manque de "faire-savoir" en les accompagnant dans leurs préoccupations et en défendant les valeurs de l'artisan. Les boulangères ont un rôle de chef d'orchestre à mener. Pour paraphraser la chanson de Jean Ferrat, les dames boulangères seront l'avenir de la profession ! ».

J-P. D.

Propos de Géraldine Porcher, fondatrice de l'organisme de formation « Mets Conseils ».

« Mets Conseils » a été créé en 2015 pour accompagner les boulangers dans la montée en compétences de leurs collaborateurs.

Les formations liées à l'univers du magasin sont l'expertise première avec des sujets comme vente, relation client, merchandising, management, réglementation et viennent compléter depuis 2 ans des formations boulangerie, pâtisserie, snacking, hygiène...

« Mets Conseils », ce sont avant tout des formations personnalisées au plus proche des besoins des artisans et une équipe de formateurs associant des connaissances pointues dans votre domaine et un excellent savoir-faire pédagogique.



www.metsconseils.com

J-P. D.

Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

Une nouvelle création, pour qui Paneotrad® était l'évidence.

Compagnons du Devoir boulanger, Guillaume Roche en est à sa 3^{ème} installation. Après s'être associé dans une affaire dans le Vaucluse, il reprend, à son compte, une boulangerie, à Venterol (26), qu'il tient plus de 6 ans. Il y développe, entre autres, le travail avec les collectivités. Il crée, d'ailleurs, une recette de pain semi-complet, validée par l'Académie de Grenoble. Il a la chance de fournir les pains de décor du film « Raoul Taburin » réalisé par Pierre Godeau et tourné au village. Puis, voulant se rapprocher de sa famille, en 2018, il candidate à la mairie de Charleval (13) pour le projet de boulangerie située dans un bâtiment fraîchement rénové, rue Saint Joseph. « Aux Saveurs de Guillaume », boulangerie municipale, artisanale et familiale, a ouvert en juin 2019.

• Utilisez-vous Paneotrad® dans vos affaires précédentes ?

« Non, cela a été une totale découverte ! Etant donné la disposition du fournil, en longueur, sa surface réduite, Paneotrad® s'imposait puisqu'elle réunit les fonctions de 3 machines (balancelle, façonneuse et diviseuse). Comme cela, j'ai pu garder de l'espace pour le laboratoire pâtisserie-viennoiserie. »

• Comment l'avez-vous découvert ?

« Lors d'une journée organisée par TOUT TECHNIQUE, concessionnaire BONGARD du secteur, au laboratoire d'essai de Puratos à Gardanne puis je l'ai revu au Sirha, en février cette année, sur le stand des concessionnaires BONGARD. Cela m'a permis de bien comprendre son fonctionnement et de confirmer mon choix auprès de Philippe Petit, le commercial de la concession. »

• Quels avantages vous ont séduit le plus ?

« Le gain de productivité, indéniablement ; j'ai un seul boulanger salarié, Anthony. Romane, mon apprentie, et moi-même, nous nous consacrons à la viennoiserie et à la pâtisserie et je viens en renfort en boulangerie, si besoin. Nous faisons absolument tout nous-mêmes (pas de surgelés ici), alors un gain de temps, c'est précieux. Ensuite, Paneotrad® permet de fournir à la demande et de limiter le gaspillage ! La qualité du produit fini est "haut de gamme" ; le pain est élaboré, la mie crème amplement alvéolée, la croûte bien formée. Et le résultat est régulier. En plus, je peux produire rapidement de grands volumes (400 pains "serviette" en 15 mn). À la main, je mettrais la matinée ! »

• Comment avez-vous équipé le fournil ?

« Le tandem four Orion EvO à soles électrique / Paneotrad®, est très performant. En process Paneotrad®, les pâtons arrivent froids sur le tapis. Le four gère très bien cela ; il est réactif et la pâte se développe parfaitement à la cuisson. La servante-farineuse complète efficacement le duo ; elle limite la quantité de farine utilisée au fleurage qui se fait mécaniquement ; c'est un plus au niveau de la santé. »

• Quelles matrices avez-vous choisi ?

« Le modèle Paneotrad® EvO a 4 matrices interchangeable. J'ai pris la matrice à bouts ronds pour donner à la baguette ordinaire un visuel classique afin de séduire les clients conventionnels. Ma baguette "Guillaume" (farine de blé associée à 2 types de levain "maison") est produite avec la matrice à bouts carrés, c'est mon produit signature. J'ai la matrice à gros pains et celle à pavés pour les spéciaux. En tout, nous proposons 16 sortes de pains. Pouvoir faire des formes différentes, rend les panetières de la boutique plus attrayantes. Ma maman, Myriam, au magasin, ne dira pas le contraire ! »

• Qu'en disent vos clients ?

« Ils apprécient la qualité, le goût et la fraîcheur du pain. Et puis, l'agencement de la boutique leur permet de nous voir travailler au travers de la vitre, cela les rassure. Ils savent à qui ils ont affaire et cela me démarque aussi. Je prends le temps d'expliquer la fabrication ; je réponds à leurs questions ; j'aime avoir ce relationnel avec le client ! » conclut Guillaume.

C. CH-Z.



SOCIÉTÉ

Formation professionnelle : modification de la loi du 5 novembre 2018.

En matière d'apprentissage, l'ordonnance lève plusieurs ambiguïtés. Le statut de maître d'apprentissage reste accessible aux conjoints collaborateurs. Une précision qui devrait rassurer, car seuls l'employeur et les salariés étaient mentionnés dans la loi. Autre nouveauté, en cas de rupture de contrat, les jeunes qui continueront à être formés au sein des CFA, dans la limite de 6 mois, relèveront du statut de stagiaire de la formation professionnelle. Par ailleurs, la durée du contrat d'apprentissage pourra être supérieure à celle du cycle de formation, comme par exemple l'intégration d'apprentis au sein du service national universel.

Obligations des employeurs

En 2020, les employeurs organiseront les premiers états des lieux des parcours professionnels de leurs salariés, instaurés par la loi de 2014. Le principe d'un bilan tous les 6 ans, est maintenu dans la loi de 2018, mais les modalités opérationnelles ont évolué. D'où des interrogations d'ordre pratique. Selon l'ordonnance, l'employeur appliquera l'ancien régime lors du premier état de lieux en 2020. Celui-ci donne lieu à la rédaction d'un document dont une copie est remise au salarié. Il permet de vérifier que le salarié a bénéficié, au cours des 6 dernières années, des entretiens professionnels prévus et d'apprécier s'il a suivi au moins une action de formation, acquis des éléments de certification par la formation ou par une validation des acquis de son expérience, bénéficié d'une progression salariale ou professionnelle. Concernant les acquis au titre du droit individuel à la formation, le titulaire du compte personnel de formation doit procéder à l'inscription de son montant dans le service dématérialisé avant le 31 décembre 2020.

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 Nouvelle-Aquitaine, une belle opportunité voit naître un vrai succès. »

Artisan boulanger, Jean-Louis Gilbert tient deux affaires avant de faire un break. Technico-commercial dans la meunerie puis dans les matières premières, pendant 12 ans, il se retrouve à 50 ans à un tournant de sa vie professionnelle. Et, en avril 2014, c'est le déclic. En faisant ses courses à Tonny-Charente, près de Rochefort (17), il aperçoit un local vide à côté d'un magasin de producteurs et non loin d'un supermarché. L'emplacement idéal, dans une ZAC, sur un rond-point, un accès en entrée, un en sortie, du parking ... Son âme d'artisan refait alors surface.

« J'ai appelé le propriétaire ; j'avais suivi l'évolution du métier en 12 ans ; je me sentais prêt. "Autrefois, le pain" a ouvert le 16 septembre 2014 » déclare t-il.

• **Un décor d'autrefois, une réussite d'aujourd'hui**

« J'ai commencé avec deux tréteaux, une table, des plaques d'ardoise en guise de

plateaux. Insatiable chineur, j'ai créé une boutique tendance brocante, bois et pierre. J'étais décidé à ne travailler ni le dimanche, ni les jours fériés, à faire du pain et du snacking et pas de pâtisserie élaborée. J'ai recruté une vendeuse. Le succès a été immédiat, le prévisionnel atteint en 3 mois. J'ai dû continuer à embaucher ; aujourd'hui, nous sommes 14 ! »

• **Une offre adaptée « 100% maison »**

« Je me suis vite aperçu que mes clients n'aimaient pas acheter le pain ici et les gâteaux là. Alors, j'ai changé mon fusil d'épaule ; nous élaborons, au final, un large éventail de gâteaux, entremets, macarons et glaces. Nous cuisons, bien-sûr, le pain en continu et proposons 6 pains labellisés "bio". Nous avons, dès l'origine, développé le "traiteur" préparé avec des produits locaux. Nous faisons tout de A à Z, et c'est payant ! »

• **Un magasin refait 3 fois en 5 ans**

« En 2016, j'ai dû créer des linéaires pour la pâtisserie, et cet été, nous avons fait un espace traiteur en libre-service avec une caisse dédiée

pour désengorger les files de vente. Nous avons 80 m² de boutique et sur notre parking privé, une terrasse aménagée de 60 m². Nous y avons même planté un olivier ! »

• **La meilleure boulangerie de France**

« La diffusion s'est faite le 5 septembre, dix jours avant notre 5^{ème} anniversaire que nous avons célébré par une journée de convivialité, en présence de Bruno Cormerais et Christophe Debersee. Nous avons reçu 1 200 personnes ! L'impact de l'émission, c'est le jackpot ! »

• **Une relation récente et de confiance**

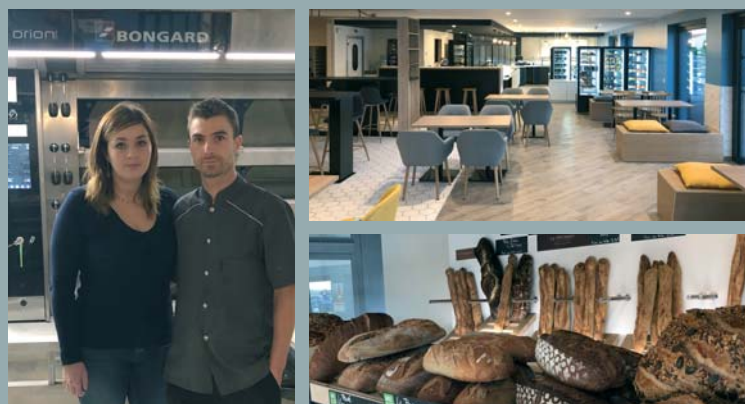
« En 2014, je ne connaissais pas le concessionnaire BONGARD du secteur, puis j'ai été démarché par leur commercial, Pascal Barraud, le courant est passé. Le SAV de BONGARD POITOU-CHARENTES est très réactif » conclut Jean-Louis.

C. CH-Z.



L'audace, la perspicacité et la singularité comme ultimes motivations.

Sophie et Julien Croisy, ils ont osé et ils ont eu raison. Comme quoi...



En 2016, Sophie, comptable chez un notaire et Julien Croisy, ouvrier boulanger-pâtissier, quittent leurs emplois pour reprendre une boulangerie de 200 m², au cœur de Biard, commune de 1 800 habitants, en agglomération de Poitiers (86). Ils développent l'affaire pendant 2 ans et demi, quand une menace vient noircir le paysage. En effet, une Chaîne de boulangerie nationale souhaite se positionner dans la zone d'activité de l'aéroport de Biard-Poitiers, en pleine construction. Sophie et Julien réagissent immédiatement.

« Nous avons écrit au Président de Région, sollicité le Maire, défendu notre légitimité à tenir cette boulangerie. Nous avons finalement eu gain de cause. Le deuxième "Fournil de Biard" a ouvert le 2 septembre dernier » précise Julien.

• Un positionnement résolument snacking

Le local, situé sur le rond-point qui mène à l'aéroport, le long de la rocade Ouest empruntée par 25 000 véhicules/jour, possède un vaste parking. Des 500 m² de surface, la moitié a été affectée à la production et la moitié au magasin, avec 100 m² pour la vente et 150 m² pour l'espace de 66 places assises. « Ici, le snacking représente 50% de notre chiffre d'affaires. »

• Une restauration intelligente

« Nous avons imaginé un dispositif de commande et de retrait des plats, adapté pour garantir la fluidité du service. Notre cuisinier élabore

quotidiennement trois sortes de burgers et un plat du jour, proposés en salle de 12h à 14h00. Ensuite, ils sont disponibles en vente à emporter. Pour le reste, nous nous répartissons la tâche entre boulangers et pâtissiers. Le coin salon est destiné à la dégustation de thés et d'une large gamme de boissons chaudes. »

• Les produits traditionnels

« Nous tenons à élaborer des produits de qualité dans les règles de l'art. Notre pâtisserie est moderne ; les recettes sont revisitées. Pour le pain, nous avons choisi "La Pétrisane" que nous déclinons en diverses propositions. Pour le bio, nous faisons appel au Grand Moulin de Ballan près de Tours, afin d'obtenir des pains aux farines variées. »

• Une optimisation des fabrications

« Nous confectionnons toute la pâtisserie dans le nouveau laboratoire et nous livrons la boutique du bourg en produits finis. La viennoiserie est préparée à "l'aéroport" et cuite dans chaque fournil. Le pain est fabriqué et cuit dans chaque boutique. »

• Un four performant ; une équipe efficace.

« Nous avons choisi le four Orion EvO de BONGARD ; il est technique et réactif. Nous collaborons avec le concessionnaire du secteur depuis 2016. Yann Trouvé leur commercial, et les techniciens SAV savent se rendre disponibles » affirme Julien.

C. CH-Z.

BONGARD POITOU-CHARENTES

- **Activité** : société créée en 2008 : études, conception, installation, entretien et dépannage de matériels pour les métiers de bouche.
- **Secteurs d'intervention** : concessionnaire exclusif BONGARD sur les départements 16, 17 et 86. Adhérent EUROMAT.
- **Localisation** : 27, rue le Corbusier - Zone de Belle-Aire, 17440 Aytré.
- **Dirigeants** : Fabien Ménard

- **Effectif 10 personnes** : 5 techniciens, 2 administratifs, 3 commerciaux, dont Pascal Barraud, en tant que responsable commercial.
- **SAV 24h/24h - 7 j/7 j - 365 j/an**
- **Tél.** : 05 46 41 84 04
- **E-mail** : fmenard@f-d-o.com



Un seul objectif pour nous : que l'acquisition de votre matériel se fasse en toute simplicité, dans une ambiance conviviale et sereine.

Les bons conseils font les bons produits

Concept-Froid : l'écoute-client, la personnalisation des linéaires magasin, le sur-mesure et le juste prix.



Mickaël Bertholat.

Concept-Froid conçoit et réalise des vitrines réfrigérées sur-mesure, de qualité, pour les artisans boulangers-pâtisseries. Référencé par EUROMAT depuis 2003, Concept-Froid travaille exclusivement avec le réseau des adhérents qui lui procure un maillage commercial et technique national, sans pareil. Cette organisation permet à Concept-Froid de se concentrer sur la fabrication, la réactivité, la cohérence de l'offre et la qualité du travail fourni.

• Le fondateur, Vincent Roure.

Frigoriste et spécialiste en gestion de production, c'est en 2002 qu'il crée Concept-Froid, spécialisée dans la fabrication de vitrines de magasin en base bois. Il y transpose la rigueur et les process industriels appris chez l'inoxier Roure SA. Il quitte l'entreprise en 2018 pour mener à bien d'autres projets.

• Le Directeur d'exploitation, Mickaël Bertholat.

Issu de la technique automobile, Mickaël œuvre dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie depuis 10 ans (vendeur d'équipements puis directeur régional d'un fabricant de vitrines standardisées). Amoureux du métier de l'agencement, il est recruté en 2018 par Vincent Roure, avant son départ, pour prendre la direction de l'exploitation.

• Un passage de témoin, en douceur.

« Cette entreprise fonctionne depuis 17 ans, ses rouages sont huilés, son personnel fidèle et impliqué. L'outil de travail est moderne, les équipes motivées et les locaux de Saint-Chamond spacieux et fonctionnels. Que demander de plus ? » déclare Mickaël.

• Le parcours type d'un projet magasin « sur-mesure »

Le bureau d'études commerce, en charge de la relation clients, est le point d'entrée.

Sur les indications données par l'adhérent EUROMAT, sous 48 h, Thierry ou Laurent réalise le plan du magasin côté, une vue 3D et le devis.

Selon la complexité du projet, le client peut être amené à se déplacer à l'usine. Là, il peut aller dans le hall d'exposition, toucher une matière, regarder tel ou tel agencement, décider de la hauteur de vitre la plus appropriée, apprécier une finition, etc. « Souvent, à leur arrivée, nous les sentons stressés. Cela peut être anxiogène de s'engager sur un magasin, c'est leur image de marque qui est en jeu. Et, le soir, quand nous les voyons partir détendus, une fois les modifications apportées en temps réel, nous savons que nous avons accompli notre travail » précise Mickaël.

Lorsque le dossier est validé commercialement, il passe au bureau d'études fabrication. Franck et Pascal traduisent les plans d'implantation en plans techniques lisibles par l'équipement de production semi-industriel, ultra-moderne.



À l'atelier, les opérateurs des machines à commande numérique suivent les processus de sciage, d'usinage, de plaquage de chants et passent les éléments ainsi préparés aux monteurs qualifiés qui les assemblent. L'atelier compte 1 responsable et 7 monteurs, tous issus de la menuiserie, de l'ébénisterie ou de la maintenance.

En fin de projet, la gestion de production permet de connaître le temps passé et le coût matière sur chaque dossier. Ceci, dans un souci de rationalisation et d'optimisation du travail.

Une forte visibilité sur les salons

Par le biais des adhérents EUROMAT, Concept-Froid est présent sur les salons nationaux (Europain, Sirha), régionaux (Serbotel, etc.) et sur une grande partie des portes ouvertes organisées par les 32 concessions ; c'est dire si la présence terrain est importante !

Les axes de développement de Concept-Froid

Continuer d'étendre sa notoriété en boulangerie-pâtisserie et dans les métiers de bouche, en particulier la boucherie et la fromagerie. D'ailleurs, Concept-Froid est devenu en 2019, le seul fabricant de vitrines à être référencé par la société Lose !

La vitrine, levier des ventes.

« Un agencement adapté augmente le panier moyen et la fréquentation de la boutique. L'artisan qui investit dans une vitrine sur-mesure, refuse une certaine "banalisation" et se distingue de ses concurrents » conclut Mickaël Bertholat.

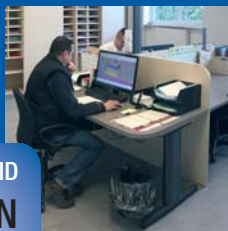
C. CH-Z.



Technicité et esthétique

Les atouts du sur-mesure :

- Adaptabilité à tous les locaux au millimètre près ;
- Choix infini de couleurs, de décors, de styles, de surfaces d'expositions, ... ;
- Véritable outil de communication visuelle avec la clientèle.



CONCEPT-FROID
EUROPAIN
2020
HALL 1
ALLÉE P N° 42



Laurent Mancuso, BE commercial

« Le point fort de Concept-Froid, c'est le sur-mesure. L'implantation en 3D que nous réalisons avec nos outils informatiques pointus, est très proche de la réalité (textures, couleurs, styles), ce qui permet au client de visualiser quasi à l'identique de ce que seront ses vitrines et d'effectivement se projeter dans son futur magasin. Dessiner un linéaire, c'est bien, y adjoindre les produits (pain, gâteaux, chocolats, viennoiserie, etc.) vendus par le client, inclure une ambiance (éclairage, décoration murale,...), c'est encore plus parlant pour lui. C'est une étape cruciale dans la façon dont le client va "vivre" son projet. »

Les points forts de la fabrication Concept-Froid

- Des structures menuiserie malléables ;
- Des matériaux imputrescibles qui supportent un taux d'hygrométrie élevé ;
- Une fabrication artisanale effectuée avec un équipement semi-industriel.

André Panek, chef d'atelier et référent Froid

« À l'atelier, tout le monde est polyvalent : montage de tous types de matériaux, soudures, câblages électriques, ventilation, etc. Un monteur est en capacité d'assurer le travail d'un opérateur machine et vice-versa. C'est un véritable atout de l'équipe pour le client ! Pour la réfrigération, nous avons choisi le froid ventilé pour des raisons d'hygiène et de fiabilité. Avec notre système de ventilation, les flux d'air sont respectueux des produits. Notre froid à deux niveaux permet de réfrigérer également l'étagère intermédiaire de la vitrine ! »

SOCIÉTÉ

« Rabelais des Jeunes Talents » : la relève est arrivée...

Parmi les 32 lauréats récompensés par la Confédération Générale de l'Alimentation de Détail (CGAD), trois jeunes, représentant la boulangerie-pâtisserie, ont été sélectionnés. Vincent Richard, titulaire d'un CAP boulanger, mention complémentaire en boulangerie ; il souhaite continuer sa formation par un Brevet de Maîtrise et se mettre à son compte en France ou à l'étranger. Marjorie Bressac, Trophée des talents du conseil et de la vente 2018 ; elle a obtenu ses diplômes durant 3 ans d'apprentissage à la boulangerie « Aux spécialités », à Issoire, dans le Puy-de-Dôme. Marine Nédelec, Meilleur Jeune Boulanger de France 2018 ; à 17 ans, cette jeune Quimpéroise est en terminale Bac pro au lycée professionnel Saint-Joseph de Concarneau. Comme Rabelais, auteur inventif et prolifique de la littérature française, les lauréats récompensés partagent audace, créativité, passion d'entreprendre et fantaisie.

La pâtisserie décongelée doit être signalée !

Les produits alimentaires ayant fait l'objet d'une congélation, puis qui sont commercialisés décongelés, doivent faire l'objet d'une information particulière auprès des consommateurs. Cette obligation résulte du règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit règlement Inco. Elle vise à éviter le risque sanitaire qui résulte de la recongélation-décongélation d'une denrée déjà décongelée. La jurisprudence estime que la présentation de denrées décongelées parmi des produits frais, donnant à penser que ces denrées sont fraîches, constitue un délit de tromperie.

Pour la pâtisserie

En ce qui concerne les produits de pâtisserie, la DGCCRF a admis depuis 1991, que cette information doit se matérialiser :

- Soit par la mention « décongelé » qui complète la dénomination de vente du produit ;
- Soit par l'ajout, dans le tableau servant à l'information du consommateur sur les ingrédients allergènes, d'une colonne ou d'une ligne relative à l'indication du traitement de congélation-décongélation subi. Cette dernière doit renvoyer à une affiche explicative clairement accessible, qui elle-même pourra faire référence à ce tableau ;
- Soit par l'apposition d'un pictogramme à proximité du produit concerné (par exemple igloo) et par une affiche informative placée dans le magasin bien en vue de la clientèle.

Les événements en date



CALENDRIER

ACTUALITÉ DU RÉSEAU

LE « TOUR EVO » BONGARD S'EST ARRÊTÉ, LE 27 MAI DERNIER.

Mandelieu-la-Napoule, secteur TOUT TECHNIQUE. Un fournil complet « EVO » était équipé des nouveautés BONGARD (mélange, cuisson, blocage, boulage et laminage). 16 partenaires de l'innovation de TOUT TECHNIQUE présentaient des offres pour développer les activités en boulangerie, pâtisserie, snacking. Réel succès de cette première en région PACA avec 80 personnes (50 entreprises) qui ont apprécié cette journée.



BEAU SUCCÈS DU 1^{ER} PIZZA FORUM, TENU LE 30 SEPTEMBRE À GARDANNE (13) AU CENTRE PURATOS.

Journée animée par Andrea Ferri, triple vice-champion du monde de la pizza, à laquelle 79 personnes (45 entreprises) ont participé ! L'atelier répondait aux attentes des pizzerias comme des artisans-boulangers désireux de créer ou d'optimiser leur offre. La présence d'« équipements pizza » Eberhardt et Moretti au catalogue EUROMAT (Centrale d'achat des Concessionnaires BONGARD), montre que les adhérents ont entendu les besoins des acteurs de ce marché.



LES 29 ET 30 SEPTEMBRE, LE SALON DE LA BOULPÂT ET DE LA RESTAURATION S'EST TENU À PALAVAS-LES-FLOTS (34).

CFMB a su séduire les visiteurs grâce à ces équipements et démonstrations (snacking, boulangerie, pâtisserie).

LES 7 ET 8 OCTOBRE, AEB ET CFMB PARTICIPAIENT AU 5^{ÈME} SALON PEDRERO.

Les visiteurs ont pu goûter et apprécier les produits réalisés à partir de Paneotrad®, du four snacking Atollspeed et de la MasterChef. Le concours du sandwich organisé sur le stand Pedrero, a été très remarqué.

LES 15 ET 16 SEPTEMBRE, LE SALON DE L'AVEYRON A ÉTÉ UN FRANC SUCCÈS POUR AEB.



AEB PARTICIPAIT ÉGALEMENT, LE 30 SEPTEMBRE, AUX JOURNÉES DE L'INNOVATION ALIMENTAIRE DU CFA DE MURET.

LES 1^{ER} ET 2 OCTOBRE SIMATEL A ACCUEILLI VALRHONA

Ces 2 journées ont eu lieu dans son nouvel atelier équipé des dernières machines BONGARD mises sur le marché et de tout un ensemble d'équipements fonctionnels, afin de réaliser l'atelier (2 jours) sur le thème de Noël. Qualité, gourmandise et bonne humeur ont été au rendez-vous.



LES 14 ET 15 OCTOBRE, SIMATEL A ORGANISÉ UN SALON DESSERTS ET BÛCHES DE NOËL.

À cette occasion, MONO-france et Alpi Gourmet ont présenté leurs produits dédiés aux professionnels. Les invités ont partagé un déjeuner dans une ambiance conviviale, Alpi gourmet fournissant charcuterie et fondue, MONO-France bûches et glaces. Cette manifestation suit la nouvelle dynamique de SIMATEL.



SERBOTEL, LES 23 ET 24 OCTOBRE À NANTES

Les concessionnaires exclusifs du Grand Ouest, BOURMAUD EQUIPEMENT, BONGARD POITOU-CHARENTES, EM EQUIPEMENT et MAINE FOURNIL ont hissé haut les couleurs BONGARD !

• CONCOURS

Au total 9 fournils entièrement équipés de matériels BONGARD, occupaient l'ensemble des espaces concours. Une installation très remarquée du public et plébiscitée par les professionnels ayant eu l'opportunité d'y œuvrer. 4 autres fournils BONGARD étaient aménagés sur des stands meuniers. →

À souligner, la victoire de la France à la Coupe d'Europe de la boulangerie artisanale et celle, très émouvante, du Japon pour le 7^{ème} Mondial du Pain organisé par « les Ambassadeurs du Pain ».



• **STAND**

De très nombreux professionnels ont été attirés par les multiples animations organisées sur l'espace convivial de 160 m². En boulangerie, Marc Masera, démonstrateur BONGARD, a réalisé des fabrications à partir de Paneotrad® EvO, et du four haute performance Orion EvO équipé de sa platine intelligente Intuitiv'2. Présentation en avant-première du dernier né de la gamme EvO, le four à soles modulable électrique Soleo EvO. L'espace snacking était animé par Mickaël Roger, démonstrateur Panifour, qui a su conquérir le public avec le mini-four 300H d'Atollspeed à cuisson ultra-rapide et par Henri Jarzabek et Yann Kerboriou qui ont réalisés des cuissons en salé, sucré et snacking avec le four mixte Visuel Cooking de Hounö. Le pôle pâtisserie et chocolat de MONO-France était animé par Mathieu Guibert et Nicolas Coffin qui ont régalé les visiteurs de gourmandises grâce, notamment, à la MasterChef.



LA 8^{ÈME} ÉDITION DU SALON DU CHOCOLAT DE BASTIA, A EU LIEU LES 18, 19 ET 20 OCTOBRE.

Cette édition a accueilli, pour la 1^{ère} fois en Corse, la sélection française de la Coupe du monde de la pâtisserie, chocolaterie, glacerie (finale au Sirha 2021). Le salon était ponctué de 3 défilés quotidiens de robes chocolatées façonnées par des maîtres chocolatiers. Le concessionnaire BONGARD, BREAD LAND CORSE, animait l'espace boulangerie avec des démonstrations remarquées effectuées à partir de Paneotrad® et du four Orion EvO.



LES 30 SEPTEMBRE, 1 ET 2 OCTOBRE DERNIERS, L'ÉQUIPE SODIMA EQUIPEMENT A ACCUEILLI DE NOMBREUX ARTISANS LORS DE SES PORTES OUVERTES.

Au programme de ces 2 journées intitulées « l'Authentique fait Maison », organisées en partenariat avec PatisFrance et le Moulin Janot : exposition de matériel, boutique grandeur nature, démonstrations continues de panification Paneotrad® dans le tout nouveau fournil BONGARD EvO de la concession, sandwicherie, snacking culinaire avec les fours Atollspeed et Hounö, viennoiserie avec le laminoir BONGARD Rhea, pâtisserie, glaces et chocolats avec les robots de MONO-France, atelier



Robotcoupe...
3 jours riches en rencontres et échanges entre professionnels passionnés.

LE 21 NOVEMBRE, SOMABO A ACCUEILLI LA FÉDÉRATION DES PÂTISSIERS DES HAUTS-DE-FRANCE.

À cette occasion, après la visite des nouveaux locaux du concessionnaire, la salle de réunion leur a été mise à disposition pour tenir leur Assemblée Générale.

VIE DU RÉSEAU

MAINE FOURNIL S'AGRANDIT !

À partir du 1^{er} janvier, MAINE FOURNIL couvre le département du 28 auparavant servi par PANICENTRE.

BIENVENUE À LA CONCESSION CELIKSAN

Ce concessionnaire BONGARD, basé à Limoges, a rejoint le groupement EUROMAT en juin 2019.

NOUVELLE ARRIVÉE À LA SOMABO

Marie Baelden rejoint l'équipe commerciale pour le secteur du littoral et de la Somme.



NOUVEAU VENU CHEZ SODIMA EQUIPEMENT

Matis Robert, 20 ans ; Commercial, étudiant en alternance est en charge de développer les démonstrations et mises en service des fours Atollspeed.



RECRUTEMENT

Une campagne nationale de recrutement de techniciens(nes) SAV pour le réseau des concessionnaires est lancée sur les réseaux sociaux et via le site internet de BONGARD.

Pour en savoir plus : www.bongard.fr/recrutement



Les rencontres à venir



CALENDRIER

Hauts-de-France

► **À partir de janvier**, des « Ateliers du lundi » à la SOMABO. Un lundi par mois, une spécialité des métiers de la boulangerie-pâtisserie est présentée par un spécialiste : chocolat, feuilletage, pain et diététique, snacking, glacerie, etc.

Ile-de-France

► **Du 11 et 14 janvier**, Parc des expositions de La Porte de Versailles à Paris EUROPAÏN - PANIFOUR, BONGARD et EUROMAT sont présents sur deux stands Hall 1, allée P, N° 42/N° 49.

L'espace BONGARD abrite le pôle fabrication boulangère en production Paneotrad® aux mains de virtuoses de la pâte. Nouveautés 2020 : la gamme de fours à soles modulables compacts électriques Soleo EvO, la ligne BSCP - surgélateur/conservateur, le laminoir à écran digital Rhea !

L'espace EUROMAT-PANIFOUR, dans une esthétique « nature » et un design épuré met en valeur les vedettes de ce salon : les équipements !

- Les robots pâtisseries MONO-France (dresseuse, MasterChef, machines à Chantilly, etc.) aux mains de Nicolas Coffin.
- Les 2 indispensables de la cuisson snacking : le four de cuisine Hounö et le petit four de boutique ultra-performant 300H d'Atollspeed. Démonstrations, recettes et astuces.
- Les lignes de vente « sur mesure » de Concept-Froid (cf. article en pages 10 et 11 de ce numéro).

Bourgogne-Franche-Comté

► **Les 19 et 20 janvier**, Parc des Expositions de Dijon, salon Rest'Hotel & Métiers de bouche. Stand commun, CELSIUS EQUIPEMENT et BORSOTTI. Au programme, les nouveautés des gammes BONGARD et EUROMAT, des animations boulangères (Paneotrad® EvO, Four à sole Orion EvO, Four modulable Soleo EvO), pâtisseries (MONO-France) et snacking (Atollspeed, Hounö, etc.)

Sud-Est

► **Du 26 au 28 janvier**, FoodInSud, parc Chanot à Marseille, fait rayonner la « food inspiration ». TOUT TECHNIQUE, en partenariat avec la Minoterie du Trièves (stand 1D02), y montre le nouveau four modulable Soleo EvO de BONGARD. Jean-François Fayolle, MOF boulanger et Pierre Nobre, Chef-pâtissier-snacking, animent respectivement la production boulangère et les préparations snacking. TOUT TECHNIQUE a préparé des actions commerciales attrayantes. À découvrir sur le salon !

► **Du 2 et 5 février**, Palais des Expositions de Nice, 29^{ème} édition d'AGECOTEL. TOUT TECHNIQUE expose sur son stand de 26 m², en exclusivité, le nouveau four modulable Soleo EvO de BONGARD. Pour l'occasion, TOUT TECHNIQUE a préparé des actions commerciales attrayantes sur les gammes BONGARD et EUROMAT – À découvrir sur le salon !

Grand Est

► **Du 8 au 11 mars**, salon EGAST ; les concessionnaires BONGARD du Grand-Est, BONGARD 67, LE FOUNIL LORRAIN, POLY-TECH et SODIMA EQUIPEMENT animent leur stand de nombreuses démonstrations exécutées à partir de la gamme EvO de BONGARD, des fours snacking Atollspeed et des solutions de mécanisation pâtisseries de MONO-France.

Rhône-Alpes

► **Les 15 et 16 mars**, SELEC PRO organise ses traditionnelles Portes Ouvertes en partenariat avec DGF et la minoterie FOREST. De nombreux fournisseurs présentent leurs nouveautés lors de cet inévitable rendez-vous régional. SELEC PRO y met en avant la gamme EvO de BONGARD et son dernier né le Soleo EvO (four à sole modulable électrique), les fours snacking Atollspeed, et multifonctions Hounö, les robots pâtisseries de MONO-France parmi bien d'autres solutions attractives pour les métiers de la bouche. **Surprise le dimanche soir !**

► **Les 22 et 23 mars**, Rest'Hotel & Métiers de bouche Auvergne, grande halle d'Auvergne, Clermont-Ferrand. SELEC PRO AUVERGNE, en collaboration avec Lagnieu, (BACK EUROP), organise des démonstrations boulangères (gamme EvO de BONGARD), pâtisseries (MONO-France), snacking (fours Atollspeed et Hounö). Concept-Froid, fabricant de vitrines réfrigérées sur-mesure est également présent pour répondre à vos projets. **Concours du meilleur sandwich le lundi après-midi !**

SIMATEL organise dans son laboratoire d'Allonzier-la-Caille, récemment inauguré :

- **le 31 octobre**, rencontre snacking avec Loste et Banette ;
- **le 4 novembre**, journée Italie avec Alpi Gourmet ;
- **chaque 1^{er} lundi du mois**, à partir de janvier, rencontres thématiques.

► **Du 10 au 13 novembre**, SIMATEL équipe ses partenaires Patis Service (DGF), au salon Alpin d'Alberville.

Guadeloupe - Martinique

► **De 11 à 15h, les 6 et 7 février**, au Lamentin en Martinique, et **les 10 et 11 février**, à Jarry en Guadeloupe, aux laboratoires A&M Industries, JMG EQUIPEMENT organise « 2 jours autour du Snacking ». Échanges et partage autour de 2 incontournables : le four multifonctions Visual Cooking Hounö, pour réaliser des recettes créatives, et le four de magasin ultra rapide 300H Atollspeed, pour réchauffer les produits en préservant leurs qualités gustatives et leur croustillance.

2 équipements pour diversifier, améliorer, rationaliser votre snacking.

Pour toute information : Tél. : 06 43 72 61 30 - Entrée sans invitation.

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

La boulangerie artisanale, un fort **potentiel** et une **mutation** profonde.

Depuis quelques années déjà, les attentes de consommation, les nouvelles technologies, l'e-commerce, etc. modifient fondamentalement le métier du boulanger-pâtissier. Et ce n'est pas fini !

Bio, produits locaux et circuits courts

Le retour aux valeurs de bien-être et de mieux vivre est exacerbé par des préoccupations écologiques fortes qui orientent les choix alimentaires : produits naturels, matières premières locales voire « bio », le « fait-maison », etc. Exit additifs, intrants, colorants chimiques, etc. Place aux levains naturels, aux farines CRC, aux céréales anciennes, aux produits AOC ou de terroir.

Révolutionner « l'être-à-la-Terre » est aujourd'hui une mission du boulanger-pâtissier !

Le snacking du bien-manger

Le snacking constitue une pépite pour l'activité du boulanger-pâtissier. Certes la concurrence est âpre : GMS, chaînes, traiteurs, food-trucks, sandwicheries, etc. se disputent la poule aux œufs d'or. Face à cela, le boulanger-pâtissier possède des atouts incontestables : proximité, amplitude horaire, qualité des matières premières et la solide image d'artisanat et d'authenticité dont le gratifie le consommateur français.

Au boulanger-pâtissier de se démarquer en capitalisant sur le manger sain et le bienfait pour la santé !

Quand identité artisanale rime avec services

L'engouement pour le « naturel » ne modifie en rien l'exigence du consommateur sur ce qui lui facilite la vie ; visibilité et accessibilité ; espace dédié (organisation du magasin) ; temps de service réduit (gestion des flux) ; expérience client (concept, design) ; praticité des emballages ; livraison à domicile ; commandes par applications ou bornes interactives ; e-réputation ; communication digitale ; géolocalisation, etc.

Au boulanger-pâtissier de faire preuve de bon sens et de s'inscrire dans l'air du temps !

C. CH-Z.



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

Ecole Christian Vabret, Boulangerie-Pâtisserie-Cuisine

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@inbp.com Tél. : 02 35 58 17 81

Site Internet : www.inbp.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

Le « Saint Honoré Chocolat »,

par Jean-Michel Perruchon, recette issue du livre Héritage et Créations.

Recette pour environ 18 gâteaux individuels.

Composition

Pâte sablée amande, sablage, pâte à choux, croustillant feuillantine, crémeux chocolat, crème pâtissière, crème légère vanille, glaçage chocolat miroir noir rougi, crème Chantilly chocolat.

Pâte sablée amande

Procédé

Utiliser votre pâte sablée habituelle. Étaler la pâte au laminoir à 3 mm d'épaisseur, détailler des disques de 8 cm de diamètre et les disposer sur plaques et feuilles de « Silpain ». Laisser reposer environ une heure, cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 20 à 25 minutes. Réserver pour le dressage.

Sablage

Ingrédients

▶ Beurre	100 g	▶ Farine	130 g
▶ Sucre cassonade	130 g	Poids total :	360 g

Procédé

Au batteur, mélanger tous les ingrédients à la feuille. Etaler le sablage entre deux feuilles plastiques, cette recette donne une demi-feuille de 60 cm de long par 40 cm de large. Passer le tout au surgélateur et découper des disques de taille légèrement inférieure aux petits choux, environ 1,5 cm de diamètre. Réserver au surgélateur.

Pâte à choux

Ingrédients

▶ Lait entier	250 g	▶ Farine Type 55	150 g
▶ Beurre	100 g	▶ Œufs entiers	250 g
▶ Sel	5 g		
▶ Sucre semoule	8 g	Poids total :	823 g

Procédé

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, le beurre, le sel et le sucre semoule. Ajouter la farine, mélanger hors du feu puis dessécher sur le feu. Vider le tout dans une cuve de batteur et, à l'aide de la feuille, ajouter progressivement les œufs. Dresser à la poche à douille n°9 des choux de 1,8 cm de diamètre. Disposer, sur chaque chou, un disque de sablage et cuire au four ventilé à 170°C, pendant 35 minutes environ. À la sortie du four, mettre sur grille jusqu'à refroidissement complet.

Croustillant feuillantine

Ingrédients

▶ Pralinés noisette	170 g	▶ Chocolat de couverture lactée « Allunga 40,5% »	65 g
▶ Pailletée feuillantine	125 g		
▶ Huile de noisette	10 g	Poids total :	370 g

Procédé

Aux micro-ondes, faire fondre le chocolat de couverture lactée à 35°C et ajouter tout le reste des ingrédients. Étaler le croustillant feuillantine entre deux feuilles de plastique guitare, sur environ 3 mm d'épaisseur. Disposer le tout au réfrigérateur pendant environ 30 minutes. Détailler des disques de 6 cm de diamètre et remettre tout le croustillant au surgélateur. Réserver pour le montage.

Crémeux chocolat

Ingrédients

▶ Crème fleurette	500 g
▶ Sucre inverti	50 g
▶ Jaunes d'œufs	100 g
▶ Chocolat de couverture lactée 38% « lactée supérieure »	190 g
▶ Chocolat de couverture noire 64% « extra bitter Guayaquil »	190 g

Poids total : 1 035 g

Procédé

Dans une casserole, faire bouillir la crème fleurette avec le sucre inverti, puis ajouter les jaunes d'œufs pour réaliser une pasteurisation à 85°C. Puis couler le mélange sur les chocolats de couverture et mixer correctement le tout. Dans des cercles inox de 7 cm de diamètre et 2 cm de haut posés sur plaques et feuille de plastique guitare, disposer, au fond de chacun, un palet de croustillant feuillantine surgelé, et couler directement la ganache à raison de 50 g par cercle. Placer le tout au surgélateur.

Crème légère vanille

Ingrédients

▶ Crème pâtissière	320 g	▶ Crème fouettée	100 g
▶ Masse gélatine (3 g de gélatine poudre 200 blooms et 18 g d'eau)	21 g	Poids total :	441 g

Procédé

Bien lisser la crème pâtissière, puis ajouter la masse gélatine fondue et enfin la crème fouettée. Réserver pour la garniture.

Glaçage chocolat miroir noir rougi

Ingrédients

▶ Eau	150 g	▶ Chocolat de couverture noire 64% « extra bitter Guayaquil »	250 g
▶ Sucre semoule	300 g		
▶ Glucose	300 g	▶ Colorant rouge liposoluble	3 g
▶ Lait concentré sucré	200 g		
▶ Masse gélatine (21 g de gélatine poudre 200 blooms et 129 g d'eau)	150 g	Poids total :	1 353 g

Procédé

Dans une casserole cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C, verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine et enfin sur le chocolat de couverture noir et le colorant rouge. Mixer et réserver au réfrigérateur. Le lendemain chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30/35°C environ.





Crème Chantilly chocolat

Ingrédients

▶ Crème fleurette	825 g	▶ Masse gélatine	21 g
▶ Sucre semoule	30 g	(3 g de gélatine poudre	
▶ Chocolat de couverture		200 blooms et 18 g d'eau)	
noire 64% « extra bitter			
Guayaquil »	260 g	Poids total : 1 186 g	

Procédé

Dans une casserole, faire bouillir la crème fleurette, le sucre semoule, et verser le tout sur le chocolat de couverture noir, le cacao pâte et la masse gélatine. Mixer et placer le tout au réfrigérateur à 4°C. Le mélange bien froid, faire monter au batteur à l'aide du fouet, monter la crème Chantilly chocolat à consistance. Utiliser aussitôt.



Montage et Finition

- Démouler les cercles des crémeux chocolat, les glacer avec le glaçage chocolat miroir noir, et positionner chaque palet sur un disque de pâte sablée.
- Garnir les choux avec la crème légère vanille.
- À la poche munie d'une douille cannelée, dresser une pointe de Chantilly chocolat au centre de la tarte, positionner trois choux.
- Avec le reste de crème, pocher entre les choux et réaliser, pour terminer, une belle rosace.
- Finir par un pétale de chocolat et une feuille d'or.



Encore plus de solutions
pour libérer vos équipes
des tâches répétitives.



Dresseuse

Chargement frontal

Vidéo démo sur le site

Masterchef



Vidéo démo sur le site



Injecteur

Tempéreuse



Vidéo démo sur le site



Machine à chantilly



www.mono-france.com
Tél. : 01 60 86 50 81

La force d'un réseau au services des artisans

Chaque jour, **à votre écoute et à votre service**, 125 commerciaux, 250 techniciens, 33 concessions, 45 agences et points techniques, 310 véhicules.



A.E.B.

Départements ● 09 - 31 - 81 - 12

● 32 Partiel ● 82 Partiel

1, rue de l'Équipement - Zone de Vic
31320 CASTANET-TOLOSAN

Tél. : 05 61 81 28 57 - Fax : 05 61 27 08 49

E-mail : a.e.b.austruy@wanadoo.fr

Site Internet : www.austruy-equipement.com

Départements ● 12 - 81

Tél. Commercial : 06 78 99 23 82 - Technique : 06 32 90 05 18

BONGARD67

Département ● 67

ZA - 12A, rue des cerisiers - 67117 FURDENHEIM

Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19

E-mail : contact@bongard67.fr

BONGARD POITOU-CHARENTES

Départements ● 16 - 17

ZAC de Belle-Aire - 27, rue Le Corbusier - 17440 AYTRÉ

Tél. : 05 46 41 84 04 - Fax : 05 46 41 59 74

Département ● 86

Zone artisanale - 3, rue de Maupet - 86370 VIVONNE

Tél. : 05 49 44 11 13

N° SAV pour la région Poitou-Charentes : 05 46 41 84 04

E-mail : littoralequipement@littoralequipement.fr

Site Internet : www.littoralequipement.fr

BORSOTTI

Départements ● 25 - 39 ● 70 Partiel

Rue de la Tournelle - 39600 MATHENAY

Tél. : 03 84 73 90 27 - Fax : 03 84 73 90 28

E-mail : pascal.borsotti@wanadoo.fr - Site Internet : www.borsotti.fr

BOURMAUD EQUIPEMENT - SAS Huteau-Menard

Département ● 44

Impasse Alfred Kastler - 44115 HAUTE-GOULAINE

Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 13

E-mail : contact@f-d-o.com

Départements ● 49 ● 53 Partiel

12 square de la Ceriseraie - 49070 BEAUCOUZÉ

Tél. : 02 41 72 06 99 - Fax : 02 41 48 22 73

E-mail : bourmaud49@f-d-o.com - Site Internet : www.bourmaud.fr

Départements ● 85 - 79

ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSULT

Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43

E-mail : bourmaud85@orange.fr

BREAD LAND CORSE

Départements ● 2A Corse-du-Sud ● 2B Haute-Corse

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 : breadlandcorse@orange.fr

CELIKSAN

Départements ● 19 - 23 - 87

Rue des Tramways - ZI du Ponteix - BP 20 - 87220 FEYTIAT

Tél. : 05 55 30 43 84 - Fax : 05 55 06 16 72

E-mail : massias.servicestechiques@orange.fr

CELSIUS EQUIPEMENT

Départements ● 21 - 71 ● 52 Partiel

6, rue Aristide Bergès - 21800 SENNECEY-LES-DIJON.

Tél. : 03 80 51 99 76 - Fax : 03 80 51 99 79

E-mail : contact@celsius-equipement.fr

Site Internet : www.celsius-equipement.fr

C.F.M.B.

Départements ● 11 - 34 - 66

ZAC Les Portes de Sauvian - allée Moréno - 34410 SAUVIAN

Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93

E-mail : cfmb@cfmb.fr - Site Internet : www.cfmb.fr

DIMA

Départements ● 24 - 47 - 46 - 33 ● 32 Partiel ● 82 Partiel

Nouvelle adresse : 5, avenue Louise de Broglie - 33600 PESSAC

Tél. : 05 56 35 04 10 - Fax : 05 56 35 86 38

E-mail : direction@dima-fr.com - Site Internet : www.dima-bongard.fr

DUCORBIER MATERIEL

Départements ● 76 - 27 - 60 ● 78 Partiel ● 95 Partiel ● 80 Partiel

ZI - 2, route de Paris - 76240 MESNIL-ESNARD

Tél. : 02 35 80 56 69 - Fax : 02 35 80 81 87

E-mail : ducorbier@ducorbier-materiel.fr

Site Internet : www.ducorbier-materiel.fr



● 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 ● 28 ● 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 - 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


FABRIQUÉ EN FRANCE

NOUVEAUTÉ

soleo^{EVO}

NOUVELLE GAMME DE FOURS À SOLES MODULABLES

A DÉCOUVRIR EN EXCLUSIVITÉ
NEW EUROPAÏN
ENTREPRENDRE EN **USA**
BOULANGERIE PÂTISSERIE
HALL 1, STAND 1N49
DU 11 AU 14 JANVIER 2020

- ▶ NOUVELLE BOUCHE BOULANGÈRE OU PÂTISSIERE
- ▶ NOUVELLE COMMANDE TACTILE 7"
- ▶ APPAREIL À BUÉE ET DOSEUR D'EAU À CHAQUE ÉTAGE
- ▶ ÉLÉVATEUR INTÉGRÉ LIFT'EVO, ÉTUVE OU HOTTE AVEC CONDENSEUR EN OPTION



 **BONGARD**