

# FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION  
DES CONCESSIONNAIRES



NUMÉRO 75

DÉCEMBRE 2020 - MARS 2021

## 2021, créons ensemble, pour que l'optimisme reste en nous. Meilleure année!

### Dans ce numéro

**Alcor Bake,**  
le nouveau four  
ventilé mixte  
de BONGARD,  
fait pour vous.

pages 4-5



**Paneotrad®**,  
un pari  
gagnant  
pour qui **sait  
oser.**

page 7



**Les vitrines  
réfrigérées**  
LDF Longoni,  
une offre exclusive  
Concept-Froid,  
EUROMAT.

pages 10-11



# L'éditorial de Jacques Austruy



Concession AEB  
Président Commission Technique

## La technologie des matériels au service de la planète boulangerie !

L'optimisme est un état d'esprit qui, aujourd'hui, nous aide à surmonter cette période difficile et comme le disait Churchill, « un pessimiste voit la difficulté dans chaque opportunité, un optimiste voit l'opportunité dans chaque difficulté ».

Le jour où j'écris ce billet, nous sommes en pleine progression de la deuxième vague de cette « foutue » pandémie ! C'est le moment d'être optimiste et de mettre à profit l'actualité afin d'ajuster nos dépenses tant pour la rentabilité de nos affaires que pour la préservation de la planète !

L'avance technologique de BONGARD, leader sur le marché, nous permet de proposer des matériels qui facilitent votre travail et vous aident à maîtriser et à diminuer vos coûts de production et de maintenance.

Pour exemple, la platine Intuitiv'2 gère parfaitement la consommation électrique du four Orion EvO, en injectant l'énergie avec précision. La mise en route, étage par étage, en fonction de la température résiduelle et de la recette demandée pour chaque sole est un atout énergétique indéniable. La fonction EcoSaving est un dispositif intelligent, aussi source d'économie d'énergie. En outre, dans certains cas, la mise en place d'un économiseur qui dialogue avec la platine et ajuste la consommation du four permet de souscrire un abonnement de puissance inférieure.

Il en est de même pour la consommation d'eau qui est maîtrisée au centilitre près, à chaque injection, ce qui préserve également les appareils à buée, car traiter moins d'eau augmente leur durée de vie.

Ceci n'est qu'un petit aperçu des nombreuses qualités que les avancées technologiques peuvent apporter pour préserver à la fois vos matériels et vos marges financières.

Vous avez tous, dans votre secteur géographique, un concessionnaire compétent à proximité qui peut vous éclairer sur les avantages de tous les équipements BONGARD et de ceux sélectionnés avec soin et rigueur par le groupement EUROMAT.

Les concessionnaires font un important travail, en partenariat avec BONGARD, pour optimiser les contrats de maintenance, les extensions de garantie et concevoir des prestations de service à la hauteur de vos attentes.

Vous voyez, nous mettons tout en œuvre pour que l'utilisation de vos équipements ne soit que plaisir et surtout pas une charge pour vos entreprises.

Après plus de quarante ans de collaboration avec BONGARD et son réseau, je pense avoir assez de recul pour vous assurer que c'est avec sérénité que je vois l'avenir, car une jeunesse prometteuse, pleine de talents, tant chez BONGARD que chez EUROMAT et que dans les concessions, défend les valeurs indispensables pour faire perdurer la qualité légendaire de fabrication, d'installation et de maintenance de nos matériels.

Portez-vous bien et, dans tous les cas, restez optimistes !

## Sommaire 75

### 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 La baguette de pain à l'UNESCO

### PORTRAITS EN RÉGION

- 8 Les Hauts-de-France  
et le Grand Est à l'honneur

### L'AVIS D'EXPERTS

- 10 Les vitrines réfrigérées LDF Longoni

### SOCIÉTÉ

- 11 - Congé de maternité
- Contrat de professionnalisation

### LES RENDEZ-VOUS

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

### L'ÉVOLUTION DU MÉTIER

- 15 Les produits « sans », une opportunité !

### STAGES - COURS PRATIQUES

- 15 Les écoles de formations

### RECETTE

- 16 - Pain à l'orange et au pavot
- Brioche aux fruits

### L'ACB

- 18 Sièges - Agences - Points de vente

Les interviews et les photos de ce n°75 de FORUM MAG' ont été réalisées en tenant compte des distanciations sociales et des mesures sanitaires liées à la Covid-19.



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° 75 - Décembre 2020 - Mars 2021

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

Ont participé à ce numéro :

Rédacteurs : Jacques Austruy,  
Catherine Charmasson-Zagouri,  
Jean-Pierre Deloron, Caroline Gumbinger.  
Intervenants : Charles Agop, Arnaud Aveline,  
Mickaël Bertholat, Ervan Jas, Paolo Longoni,  
Laurent Mancuso, Matthieu Parent,  
Lydie et Cédric Poterlot, Ludovic Richard,  
Valérie et Gilles Vaïano, Kathia Valette.



## SAVOIR-FAIRE



De génération en génération, une même volonté d'avoir toujours un temps d'avance.



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

# La « Maison Jas », l'innovation par **tradition** et la **recherche** constante de **l'unique**.

*C'est en 1957 qu'Aimé et Augusta Jas s'installent à Saint-Marcel-Bel-Accueil, un village rural, en Isère. En 1971, ils vendent leur affaire pour s'établir au centre de La Tour-du-Pin, une bourgade de 8 000 âmes. Leur fils Eric, rugbyman professionnel (Club Sportif Bourgoin-Jallieu), intègre la Maison pour préparer la relève. C'est en 2013 qu'Ervan, alors âgé de 21 ans, une fois sa formation achevée à l'INPB de Rouen après son baccalauréat, vient travailler auprès de son père dans la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie familiale, pour « être plus forts à deux ».*

### • Une histoire de famille

Eric enseigne à Ervan le savoir-faire appris de son père, Aimé. La « petite couronne bien cuite » est une recette boulangère transmise de père en fils. « C'est une spécialité générationnelle et sentimentale que l'on gardera toujours. La pâte, travaillée en fermentation longue dans des paillasses, pousse à son rythme et donne un goût unique à ce produit phare » précise Ervan.

### • Tradition et modernité

« Dès mes débuts, je voulais rendre fiers mon père et mon grand-père. Pour ce faire, le seul moyen que j'avais, c'était de développer l'entreprise familiale. Je l'ai fait en trois phases : moderniser certains produits (goûts

et matières), réorganiser l'entreprise et structurer les productions. Nous sommes ainsi passés de 5 personnes en 2013, à mon arrivée, à 24 personnes, à ce jour. »

### • Un laboratoire central en pâtisserie

Les contraintes réglementaires sont telles qu'il était nécessaire de revoir l'organisation du travail. « C'est pour cela qu'en 2019, nous avons créé un centre de production de 220 m<sup>2</sup> avec une boutique de 130 m<sup>2</sup>, en périphérie de Bourgoin-Jallieu (30 000 habitants), en complément de notre affaire familiale de La Tour-du-Pin. »

### • La mécanisation au service du personnel

« Se libérer des tâches répétitives et chronophages, c'est tout le sens de nos investissements » ; cela apporte confort aux salariés, gain de temps en production, régularité dans le calibrage des produits. « Je préfère préserver mes gens, qu'ils se concentrent sur la réalisation de la recette et le processus de fabrication, leur cœur de métier, leur véritable valeur ajoutée. »

### • Optimiser les sites

À Bourgoin-Jallieu, l'élaboration de la pâtisserie et la chocolaterie pour les 2 boutiques. À La Tour-du-Pin, la fabrication de la viennoiserie pour les 2 magasins. Et, sur chacun des 2 sites, production de pain, de brioches et du snacking au plus près de leur consommation. C'est une organisation bien pensée !

### • Les produits signature « Maison Jas »

« Ils font notre succès ! » Une pâtisserie au style épuré, des décors simples, une silhouette nette et élégante ; une viennoiserie identitaire, le généreux pain au chocolat et pralinés, bicolore ; la baguette de tradition « l'unique » élaborée à partir d'une farine de terroir certifiée marque Isère ; en chocolaterie, « les uniques », demi-sphères de couleurs variées, garnies de ganaches, présentées en coffret, tels des bijoux.

### • Une innovation constante

« Notre remise en question est permanente, c'est ce qui nous rend forts. Nous favorisons les circuits courts et nous sommes sans cesse en recherche de nouveaux produits dans tous les secteurs de notre activité. En snacking, par exemple, nous proposons maintenant, des plats cuisinés (pasta box, gratins, etc.). »

### • Un partenaire précieux

« C'est lorsque nous avons refait notre boutique de la Tour-du-Pin, il y a 8 ans, que nous avons réellement collaboré avec SIMATEL que nous connaissons pourtant depuis de nombreuses années. Laurent Sibille, leur commercial et Yannick Brelat ont été à notre écoute. Côté service, leur prestation 24/24, 7/7 est réactive. Patrice Perotto, leur responsable technique, est un très bon professionnel, efficace et dévoué » commente Ervan.

C. CH-Z.



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

# Vous souhaitez vous lancer traiteur ? Alcor Bake, le de BONGARD, est fait pour

*Le marché de la boulangerie-pâtisserie évolue et les habitudes de consommation sont en pleine mutation. Les clients qui, autrefois, ne cherchaient que du pain chez leur boulanger, veulent désormais trouver une offre plus étendue avec de la viennoiserie, de la pâtisserie mais également du snacking et de la petite restauration, à consommer sur place ou à emporter. Pour répondre à cette demande, un seul équipement est nécessaire, le nouveau four Alcor Bake.*

Alcor Bake est disponible en modèles 6 et 10 plaques 400x600, tous deux adaptables en format GN1/1.

## Alcor Bake, un four polyvalent grâce à ses 3 modes de cuisson

- La cuisson par convection

Pour une circulation de l'air et une homogénéité de cuisson optimale, l'air chaud est diffusé grâce à 1 ou 2 ventilateurs situés sur la paroi latérale de l'enceinte du four.

Ce mode de cuisson est idéal pour la viennoiserie, les macarons, les meringues, les tartes, quiches, financiers ou encore les chouquettes.

- La cuisson combinée

L'air chaud est associé à des injections de vapeur pendant toute la durée de la cuisson. La vapeur est produite par injection directement sur une résistance située sur la paroi latérale de l'enceinte. Les temps de cuisson sont optimisés et les produits restent moelleux à l'intérieur et croustillants à l'extérieur.

Ce mode de cuisson est parfait pour la préparation de gratins, soufflés, ...

- La cuisson vapeur

L'enceinte du four est saturée de vapeur. Le poids des produits est préservé, et les arômes, nutriments et vitamines sont conservés.

Ce mode permet de cuire à la vapeur, sous-vide, pocher, blanchir tout type de produit (viandes, légumes, poissons, féculents, fruits) et également de réchauffer, stériliser ou encore décongeler.

## Alcor Bake en version Tactile

Alcor est équipé d'une nouvelle commande tactile 10" qui regroupe, sur un même écran, l'ensemble des fonctionnalités du four.

- Un four qui s'adapte à vos besoins

- Un accès au mode manuel directement depuis l'accueil.

Vous choisissez le mode de cuisson, la durée, la température, le taux d'humidité, la vitesse de ventilation, l'ouverture des ouras. Vous pouvez aussi gérer jusqu'à 10 phases de cuisson pour une même recette.

- Un catalogue de recettes préchargées avec 115 recettes regroupées par catégories.

Vous avez la possibilité de compléter le catalogue avec 500 recettes supplémentaires.

- Un mode Stop Synchro' pour une fin de cuisson synchronisée.

Vous renseignez la durée de cuisson étage par étage, le four vous alerte quand il faut enfourner les plaques.

- Un mode Multi Chrono' pour des cuissons simultanées.

Vous enfournez une ou plusieurs plaques, renseignez la durée de cuisson associée, le four vous informe quand il faut défourner.

- La précision de cuisson avant tout

Alcor Bake vous permet de gérer, avec précision, l'ensemble de vos recettes grâce à :

- la fonction Softbaking qui reproduit une ambiance de cuisson semi-statique. Quand la température de consigne est atteinte, la ventilation s'arrête.



# dans le snacking ou le service nouveau four ventilé mixte **VOUS.**

- La vitesse de ventilation variable.

La vitesse peut être modulée de 40% à 100% en fonction de la recette et de la phase de cuisson. Vous pouvez cuire des macarons, meringues ou autres petites pièces de décoration pour pâtisserie avec la même qualité de cuisson que des pièces plus volumineuses.

- La sonde à piquer.

Disponible en option, la sonde à piquer permet de cuire en programmant vos recettes en fonction de la température à cœur que vous souhaitez atteindre.

- Le mode Delta T, uniquement avec la sonde à piquer.

Grâce à cette fonctionnalité du monde de la gastronomie, vous avez la possibilité de réaliser des cuissons longues d'une qualité et d'une précision sans pareil. Il vous suffit de programmer une différence de température entre la chambre de cuisson et la température à cœur.

Le four ajustera automatiquement la température de la chambre tout au long de la cuisson afin qu'elle ne dépasse pas la différence de température demandée.

• **Un réel confort d'utilisation grâce au lavage automatique**

Le nouveau four Alcor Bake est doté d'un système de lavage automatique pour vous garantir un environnement de travail toujours impeccable.

Une fois le programme de nettoyage lancé, il ne nécessite aucune surveillance. Vous pouvez poursuivre votre activité sans vous soucier du four. Un signal sonore vous informera de la fin du cycle.

Du simple rinçage au cycle intensif, les 5 programmes de nettoyage s'adaptent à vos besoins, quel que soit le niveau de saleté de votre four.

Le produit d'entretien est stocké dans un compartiment intégré sous la chambre

de cuisson. Une alerte apparaît lorsque le niveau est faible. Il est alors nécessaire de remplir le tiroir avec le produit détergent spécifique Alclean.

Le design du four a également été conçu pour faciliter son entretien.

La façade, tout inox et verre, se nettoie d'un simple coup d'éponge. L'intérieur de la chambre de cuisson est équipé de bords inférieurs arrondis pour faciliter le nettoyage avec la douchette (disponible en option) et d'un siphon central pour une évacuation optimale de l'eau.

C. G

ALCOR BAKE  
EXISTE AUSSI AVEC UNE COMMANDE  
ÉLECTROMÉCANIQUE.

POUR PLUS D'INFORMATIONS  
SUR LA GAMME ALCOR,  
RENDEZ-VOUS  
SUR NOTRE SITE INTERNET  
[WWW.BONGARD.FR](http://WWW.BONGARD.FR)



La parole est aux dames

# « Je travaille avec les producteurs locaux. »

**Après avoir travaillé en pharmacie et dans l'immobilier, Kathia découvre la boulangerie avec son mari, Valéry Valette. En 2016, ils reprennent une affaire près de Royan en Charente-Maritime.**

« Située au cœur de la station balnéaire Saint-Georges-de-Didonne, la boulangerie-pâtisserie fonctionne toute l'année avec des pics d'activité selon les saisons. En 2019, nous avons refait le magasin avec l'aide de BONGARD POITOU-CHARENTES (Commercial, Pascal Barrault) et le cabinet d'architectes B Concept

(Elise Bouvet) », explique la boulangère qui ajoute « Notre magasin est décoré avec des matières naturelles, des nuances de bleu, de la couleur bois ! Une belle boutique de bord de mer (à 100 m de la plage) très fréquentée l'été ! »

À l'intérieur (40 m²), un îlot central présente des produits en libre-service ; un coin restauration rapide permet de prendre un café ou un sandwich sur le pouce. L'accueil et le service font partie des priorités. Un sens de circulation a été créé également avec une entrée et une sortie différentes, bien pratiques et utiles

**Kathia Valette, boulangère à Saint-Georges-de-Didonne (17).**



pendant la crise de la Covid-19. Pendant les travaux qui ont duré 3 semaines, le couple a assuré la vente de pains en louant un local juste en face. Aujourd'hui, leur affaire emploie 15 personnes et mise sur l'apprentissage en boulangerie, pâtisserie et vente.

J-P. D.



## Se démarquer pour prospérer

« Au fournil de Saint-Georges, on privilégie l'innovation et le circuit court. Le boulanger décline son pain en utilisant des produits locaux : farine de la minoterie Duchez (La Pétrie®) en Dordogne, fraises du Périgord, algues et sel de l'île de Ré, etc. Il développe également une gamme complète en pâtisserie fine (gâteaux de voyage et cakes). « Nous renouvelons l'offre régulièrement. Il faut se démarquer de la concurrence pour prospérer et se développer. Les clients viennent pour la qualité de nos produits, le "fait maison" mais aussi pour la convivialité et l'accueil. En magasin, chaque client est important. C'est, par exemple, l'occasion de discuter avec les personnes âgées qui ont comme seule sortie, la boulangerie ». Atteinte d'un cancer du sein, Kathia continue de se battre en organisant des opérations pour « octobre rose ». En vendant des produits roses (brioches aux pralines), elle reverse 0,50 € à l'association #keepabreast qui permet d'apprendre l'autopalpation. La maladie ne l'empêche pas d'être au magasin de temps en temps, mais elle reconnaît qu'elle se réserve de plus en plus les tâches administratives.

J-P. D.

## Le point de vue d'Arnaud Aveline, expert comptable.

« J'ai connu Valéry et Kathia Valette au moment de l'achat du fonds qui était fermé depuis longtemps suite à une succession. Ils n'ont pas profité de la situation des conditions de reprise en proposant un juste prix pour cette boulangerie. Cela dénote un trait de caractère honnête. Kathia, comme son mari, sont des personnes dynamiques avec de très bonnes idées pour se développer. La boulangère sait fidéliser ses clients et leur boutique est devenue une belle affaire. C'est le fruit de leur travail au quotidien ! Fin 2019, ils ont remporté le Trophée de l'artisanat Jeune Entreprise délivré par la Chambre de métiers et de l'artisanat de Charente-Maritime. Face à la maladie, Kathia fait preuve de beaucoup de courage. Elle est toujours souriante et sait garder le moral en toutes circonstances. Toute mon équipe, (AAE Expertise) basée à Rochefort dans le département 17, les accompagne pour leur comptabilité, l'édition des bulletins de paye et toutes les questions fiscales ou juridiques. »



J-P. D.

Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

## Paneotrad®, un pari gagnant pour qui sait **OSER...**



*Gilles Vaïano n'a pas échappé à la pâte. Inscrit dans une école de mécanique, puis mécanicien bateau, il est rattrapé par la tradition familiale. En effet, la lignée Vaïano, implantée dans le Var, est dans le métier depuis 1875 : Louis, l'arrière-grand-père, Henri, le grand-père, Daniel, le père et Gilles, le fils. En 2003, Gilles et son épouse, Valérie, s'installent d'abord à Puget-Ville puis, en 2012, leur « Maison Vaïano », boulangerie-pâtisserie-glacierie-chocolaterie s'ancre à Ollioules (83) au cœur d'un quartier résidentiel, loin des commerces et de la plage.*

### • Comment avez-vous connu Paneotrad® ?

« C'est Alain Dufossé, commercial chez TOUT TECHNIQUE, concessionnaire BONGARD du secteur, qui me l'a présenté. Dans ma famille, il y a toujours eu un four BONGARD à l'atelier alors, quand nous nous sommes mis à notre compte, il a été tout naturel qu'Alain nous accompagne. Cela fait 30 ans que je le connais. Il est très professionnel et je lui fais toute confiance. Il m'a emmené chez un artisan voir le Paneotrad®, j'ai tout de suite été séduit. »

### • Qu'est-ce qui vous a séduit ?

« En 2008, dans notre affaire de Puget-Ville, les soucis de personnel aidant, j'ai voulu travailler seul. Paneotrad® répondait parfaitement à cette contrainte ; je l'ai compris dès que j'ai vu la machine en fonctionnement. De plus, un concurrent aux dents longues, nous mettait à mal, il fallait réagir ! Cela a été un pari gagnant ; les coûts d'exploitation ont baissé et le chiffre d'affaires a progressé de 10% chaque année pendant 3 ans, jusqu'à notre départ pour Ollioules. »

### • Comment ont été vos premiers pas avec Paneotrad® ?

« J'ai eu quelques mois difficiles. Gérard Minard est venu nous former pendant 2 jours. Mais, à un moment, il a bien fallu se lancer "tout seul" ! Valérie m'a soutenu, j'ai échangé avec des collègues également équipés et, à force de ténacité, j'ai mis au point mes recettes. Avec Paneotrad®, il est primordial d'être rigoureux et régulier au niveau de la température des pâtes et des temps de pointage. Une fois cela maîtrisé, le résultat est magnifique ! »

### • Comment êtes-vous devenu un référent Paneotrad® ?

« J'en suis à mon 3<sup>ème</sup> Paneotrad®, c'est la meilleure preuve que je crois au process. BONGARD m'a d'ailleurs sélectionné pour participer à la finalisation de la dernière génération, Paneotrad® EvO. Un modèle en présérie a été mis à ma disposition pendant un an ; j'ai relevé des points d'amélioration. Une fois certains correctifs effectués par le bureau d'études, BONGARD a mis la machine de présérie à niveau avant de me la restituer. Je suis fier d'avoir participé à cette mise au point. »

### • Quelle est votre organisation, à Ollioules, autour de Paneotrad® ?

« Nous sommes aujourd'hui 14 ! Nos 4 boulangers se sont adaptés facilement à la manipulation de Paneotrad® et je leur demande la plus grande vigilance sur le respect des recettes ; les pâtisseries se servent également de la machine pour leurs brioches... Nous avons un formidable outil de travail ; une surface totale de 400 m<sup>2</sup> de plain-pied, un laboratoire pâtisseries, un pôle chocolat, un espace snacking, un fournil, tous très bien équipés et une boutique lumineuse pour mettre en valeur nos réalisations. »

### • Quelle place tient le pain dans votre activité ?

« Notre positionnement est d'abord celui de pâtisseries-confiseurs-chocolatiers-glacier. Le pain dans ce contexte doit être irréprochable. Paneotrad® nous permet d'obtenir un produit à la hauteur des attentes de nos clients. Au début, les gens étaient surpris par la forme de la baguette et puis dès qu'ils l'ont eu goûtée, ils nous disaient "ne changez rien, c'est trop bon !". Notre pain signature, c'est la baguette léopard, recouverte, sur le dessus, de farine de maïs et de semoule de blé. Le week-end, il y a 45 minutes de queue devant la boutique, et pourtant il faut nous chercher pour nous trouver ! Comme mon grand-père le répétait sans cesse "Ce qu'il faut d'abord, c'est un bon produit" ; notre succès ne le dément pas » conclut Gilles.

C. CH-Z.

## SOCIÉTÉ

### La baguette de pain à l'UNESCO

Depuis son inscription à l'inventaire national en 2018, la baguette de pain est en préparation pour être inscrite à l'UNESCO. Plusieurs étapes sont au programme.

#### Les mesures de sauvegarde

Ce sont les différences principales entre le dossier français et le dossier pour l'UNESCO. Elles protègent le savoir-faire artisanal et la culture de la baguette de pain pour assurer qu'ils ne soient pas menacés à l'avenir et qu'ils continuent à être transmis de génération en génération de façon traditionnelle.

#### L'enquête anthropologique

Afin d'enrichir le dossier, une enquête anthropologique est menée par des étudiants de l'Université de Tours, spécialisés dans l'étude des questions liées à l'alimentation. Les étudiants ont commencé à se rendre dans différentes boulangeries artisanales pour consigner les différentes pratiques sociales qui se créent autour de la baguette.

#### Les lettres de soutien

Afin que la candidature ait le plus de chance d'être reconnue par l'UNESCO, elle doit être accompagnée du plus grand nombre de soutiens possibles. Comment soutenir la baguette ?

**En envoyant votre témoignage personnel à la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, 27 avenue d'Eylau - 75116 Paris !** Racontez vos souvenirs d'enfance, anecdotes et autres points de vue liés à la baguette de pain.

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...

## « L'inventivité, la boulangerie PM en fait une priorité au quotidien. »

*Fils et petit-fils de boulanger, Matthieu Parent, enfant, voulait être architecte. Pourtant à l'adolescence, les vacances scolaires passées à aider ses parents l'amèneront progressivement au travail de la pâte. Après le brevet des collèges, il entre en apprentissage : CAP, Mention complémentaire, Brevet Technique des Métiers, Brevet de Maîtrise en pâtisserie puis un CAP boulanger.*

### • Une soif d'apprendre

Sa participation aux Olympiades des métiers a été une leçon d'humilité : « À un moment où je pensais tout savoir (j'enchaînais BTM et BM), j'ai réalisé qu'il y avait toujours meilleur que soi. C'est pour cela que, dès la fin de mes études, j'ai voulu faire 2 stages par an afin de rester curieux, de me perfectionner et d'échanger avec des collègues. Se remettre en question sans cesse, c'est ce que j'apprends aujourd'hui à mon personnel » déclare Matthieu.

### • Gagner son indépendance

« Apprenti chez mes parents, puis ouvrier salarié chez eux pendant 13 ans, le temps était venu de développer ma propre affaire. » En 2017, Matthieu, avec le soutien de sa femme Justine, s'installe dans un quartier populaire en périphérie de Saint-Quentin. La boulangerie PM est située sur un axe où se trouve l'hôpital et quelques commerces : supérette, pharmacie, boucherie... »

### • Se développer avec l'air du temps

Au début, Matthieu utilise Facebook pour se faire connaître. Avec la Covid-19, il a su rebondir : « Au moment de Pâques, j'ai produit des œufs en chocolat, masqués ; cela a cartonné ! ». Dès la reprise du fonds, il avait revu ses offres et introduit petit à petit le « tout maison » et la pâtisserie sur-mesure. « En septembre 2020, nous avons décroché le label "Boulangers de France" ». En travaillant ainsi, nous avons élargi notre clientèle initiale de quartier, à celles du centre ville, de passage et de la périphérie. »

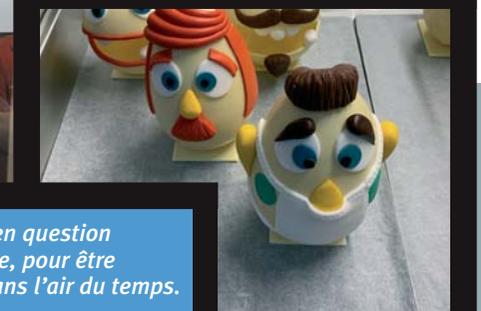
### • Le matériel

« En février dernier, nous avons opté pour une farine de blés CRC ; j'ai alors dit adieu à mon vieux four au gaz pour m'équiper de l'Orion EvO électrique ; il permet de moduler les cuissons (étages, températures) avec beaucoup de souplesse. Et, avec mon ouvrier boulanger, après une étude approfondie, nous avons choisi le process Paneotrad® pour simplifier la vie de l'équipe, optimiser l'espace et obtenir un pain qualitatif. »

### • Les relations avec TECHNIFOUR

« Déçu par mon ancien fournisseur, je me suis tourné vers TECHNIFOUR. Ils sont réactifs et tiennent leurs engagements. Leur service installation a été très efficace. Cyrille Coulanges, leur commercial, a su mener notre dossier avec professionnalisme (formation, visite d'usine, etc.) » conclut Matthieu.

C. CH-Z.



La remise en question permanente, pour être toujours dans l'air du temps.



Adobe Stock

# Un retour aux sources qui a conduit à de nombreuses opportunités.



C'est dans une belle affaire de Charleville-Mézières que Cédric Poterlot fait son apprentissage, la boulangerie Bortzmeyer, tenue par 4 frères et sœurs qui, au fil des ans, sont devenus sa famille. Il passera 20 ans à leur côté (il embauchera même dans sa toute dernière boutique, l'un deux, retraité, comme ouvrier en viennoiserie). En 2009, Cédric se cherche, fait tout autre chose puis, au bout de 4 ans, revient dans sa famille de cœur pour y rester 4 ans et finalement voler de ses propres ailes.

## • Jamais 2 sans 3

En 2008, avec Lydie, son épouse, ils dénichent une petite affaire à Balan, en périphérie de Sedan. 6 ans plus tard, ils s'installent tout près, dans une boulangerie de 80 m<sup>2</sup> située directement sur la Nationale. Au bout de 5 ans, une superbe opportunité se présente ; « à 200 m de là, une boutique de plain-pied de 300 m<sup>2</sup> avec parking privé. On ne pouvait pas laisser passer cela ! D'autant que, sur cet axe routier de Balan à l'autoroute qui mène à la Belgique, il n'y a que nous dans le métier » déclare Cédric dont le chiffre d'affaires a été multiplié par 2.

## • Ouverture 7j/7, de 5h à 19h.

La semaine, le snacking, le week-end, les gâteaux, et le pain, quotidiennement. « Nous fabriquons la Pétrisane (200 unités sur

700 baguettes/jour) et plus de 10 sortes de pains spéciaux. Nous faisons du "petit traiteur" : feuilletés, pâtés, friands, mini-burgers, croque-monsieur, paninis, wraps, etc. La pâtisserie, présente dans nos menus, se décline aussi sur-mesure. En effet, je ne veux pas me laisser enfermer dans des standards même si ma meilleure vente, c'est le Paris-Brest ! Je reste un artisan au service du client et de l'artisanat » affirme Cédric.

## • Mise en scène de la fabrication

« Le local entièrement vitré permet aux gens de nous voir pétrir, façonner, enfourner dans l'Orion EvO tout neuf. Pour le personnel, montrer son savoir-faire, c'est valorisant ! Et pour le client, c'est rassurant. » Même chose côté snacking, les garnitures sont composées à la demande. « Les snacks sont réchauffés, en instantanée, dans le four de boutique bi-technologies, ultra-rapide, référencé par EUROMAT ; c'est un atout majeur pour la clientèle ! »

## • La relation avec TECHNIFOUR

« Mon premier contact avec Philippe Montez s'est fait, à mes tout débuts, autour d'une vitrine à chocolats d'occasion ; je ne pouvais pas, à l'époque, investir dans du neuf. Ensuite, son service technique est venu, au pied levé, dépanner mon vieux four en panne à 4h du matin, mon prestataire m'ayant lâché. Depuis, TECHNIFOUR est devenu mon fournisseur en matériels et assure le SAV. Je leur fais totalement confiance » conclut Cédric.

C. CH-Z.

## TECHNIFOUR



- **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 51, 08 et 02 partiel. Adhérent EUROMAT
- **Dirigeant** : Philippe Montez (gérant)
- **Localisation** : 53, rue Louis Pasteur - 51100 REIMS
- **Effectif** : 10 personnes, dont 4 techniciens, 1 responsable technique F-X. Vitel, co-dirigeant, 2 commerciaux, 1 gestionnaire des stocks, 1 administratif, 1 comptable et 1 gérant P. Montez (responsable commercial)
- **SAV 24h/24h - 7 j/7 - 365 j/an**
- **Tél.** : 03 26 83 83 80
- **E-mail** : [technifour@technifour.fr](mailto:technifour@technifour.fr)

Pour plus d'informations, consultez le site Internet : [www.bongard.fr](http://www.bongard.fr)

Les bons conseils font les bons produits

# Les vitrines réfrigérées LDF Longoni, une offre exclusive Concept-Froid, EUROMAT.



*C'est en 2013 que Paolo Longoni, Président de Longoni Division Froid et Vincent Roure, alors Président de Concept-Froid, fabricant de linéaires de magasin sur-mesure, signent un accord de distribution exclusive des vitrines réfrigérées italiennes en France pour le secteur de la boulangerie-pâtisserie. Ainsi, les adhérents EUROMAT, ont, par le biais de leur exclusivité avec Concept-Froid, un accès privilégié aux équipements de la firme lombarde.*

## • Concept-Froid

Créée en 2002, Concept-Froid, spécialisée dans la fabrication de vitrines de magasin en base bois, a très tôt mis en place des process industriels rigoureux qui lui valent d'être référencé par EUROMAT dès 2003. Le réseau des adhérents procure à Concept-Froid une force commerciale et technique au niveau national, lui permettant de se concentrer sur ce que Concept-Froid fait de mieux : la conception et la fabrication.

« En concluant un partenariat en exclusivité avec LDF Longoni, Concept-Froid souhaitait apporter un produit qualitatif et très esthétique à proposer en complément de ses propres linéaires. Ces vitrines verticales procurent des surfaces d'exposition supplémentaires dans le magasin sur une faible empreinte au sol, ce qui est un atout indéniable » précise Mickaël Bertholat, Directeur d'exploitation de Concept-Froid.

« L'éclairage LED et les étagères en verre confèrent une certaine élégance au tout et permettent de mettre en valeur les produits et d'attirer le regard du consommateur. Même de l'extérieur de la boutique, les gens arrivent à voir les produits et cela donne un bel effet » commente Laurent Mancuso, commercial de Concept-Froid.

« Les vitrines Longoni sont les bienvenues en boulangerie-pâtisserie et certains modèles peuvent recevoir toutes sortes de produits : elles deviennent caves à vins, caves à fromages, armoires de maturation pour la viande et peuvent être décoratives dans différents environnements » ajoute Charles Agop, Président d'EUROMAT.

« La collaboration avec la société Concept-Froid, entreprise d'importance sur le marché français des agencements pour les boulangeries et les pâtisseries, s'est développée de manière constante depuis 2013. Nous sommes convaincus que cette collaboration apportera encore plus de satisfaction aux clients dans les années à venir » conclut Paolo Longoni, Président de LDF Longoni.

## • LDF Longoni

Fondée en 1983, LDF Longoni a rapidement joué un rôle prépondérant sur le marché avec ses produits à la technologie avant-gardiste et au design élégant. En 30 ans, LDF Longoni est devenu leader de la production d'équipements réfrigérés professionnels en Italie et dans le monde.

Un personnel jeune et motivé et une équipe d'experts professionnels composent les forces vives de l'entreprise. Tous travaillent pour garantir aux clients, chaque jour, qualité, fiabilité et disponibilité. Le département R&D explore le futur de la réfrigération pour le faire devenir réalité. Matériaux recyclables, gaz frigorigènes respectueux de l'environnement, compresseurs de dernière génération, connectivité wifi... sont quelques-unes des solutions efficaces et durables que LDF Longoni propose à un marché en évolution permanente.

L'expérience, alliée à une recherche constante, a conduit à la réalisation de produits performants, innovants et eco-friendly (faible impact environnemental) qui anticipent les besoins des clients.

En termes de vitrines réfrigérées, Longoni propose les gammes Classica (ligne historique) et Vitra (ligne moderne et épurée).

C. CH-Z.

## Coup de projecteur sur la ligne Vitra, le fleuron de la firme.

La ligne Vitra disponible en 1 à 4 faces vitrées, combine parfaitement un design élégant, des éléments de haute technologie comme le télé-thermostat à commande digitale, intégré dans la porte vitrée.

L'absence de profilés et de saillies, l'incroyable visibilité de l'espace intérieur, l'éclairage effectué par deux rangées de LED font de la Vitra un produit unique pour mettre en valeur la surface d'exposition, vue de n'importe quel angle.

Conçue pour assurer un haut standard de stockage des produits, la Vitra représente le meilleur du design et de la technologie appliqué à la réfrigération.



### Une commande évoluée

Les Vitra sont pilotées par un télé-thermostat à commande graphique 2,8 " muni d'un clavier interactif. Cet outil permet de visualiser et de contrôler de

nombreuses fonctions : courbes de températures, événements HACCP, diagnostic des défauts de fonctionnement, encrassement du condenseur, par exemple.

En option, le contrôle à distance 24h, qui donne la possibilité de vérifier en temps réel depuis un PC ou un smartphone, les températures, la configuration des paramètres ainsi que la notification d'alarme par e-mail.

### Un système d'éclairage LED

Les vitrines Vitra possèdent un système d'éclairage LED en continu (2 rangées d'ampoules). La lumière est ainsi plus largement et mieux diffusée, plus naturelle, offrant une visibilité maximum et une mise en valeur qualitative des produits exposés à l'intérieur.

### Le dispositif « No-Fog »

Les modèles « Glace » et « No-frost » (sans givre) sont équipés du système NO-FOG disposé sur la porte en verre, qui évite la formation de buée sur la surface des vitres et permet aux produits d'être visibles en toutes circonstances, même lorsque la porte est fréquemment ouverte.

### Les modèles de la gamme Vitra

Disponibles en version 3 ou 5 étagères selon la hauteur de la vitrine, elles existent en deux largeurs et trois hauteurs.

- 65 S/65 L : dimension 65 x 65 et 150 cm de haut (S) ou 190 cm (L) - 3 étagères

- 85 S/85 L : dimension 85 x 85 et 150 cm de haut (S) ou 190 cm (L) - 5 étagères

- 85 XL : dimension 85 x 85 et 230 cm de haut - 7 étagères

Ces modèles sont disponibles en différentes températures selon leur type d'utilisation.



### Boulangeries-pâtisseries

#### Formats S ou L

« Glaces » : - 15°C/- 24°C  
(froid statique - dégivrage manuel)

« Pâtisserie » : + 2/+ 10°C  
(froid statique - dégivrage automatique).

#### Egalement disponibles en XL

(230 cm de haut) - 7 étagères :  
« No Frost » : + 5/- 20°C  
(froid ventilé - dégivrage automatique)

« Soft Air » : + 2/+ 15°C  
(froid ventilé - dégivrage automatique)

Option chocolat disponible sur ce modèle.

### Autres métiers de bouche

« Boucherie » : 0/+ 4°C  
(froid statique - dégivrage automatique)

« Cave à vins » : + 4°/+ 18°C  
(froid ventilé - dégivrage automatique).



## SOCIÉTÉ

### Congé maternité

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2020, à titre expérimental pour une durée de 3 ans, les personnes indépendantes en congé maternité peuvent reprendre leur activité tout en continuant de percevoir des indemnités journalières. La reprise d'activité doit se faire aux conditions suivantes :

- à hauteur d'un jour au plus par semaine durant les 4 semaines après la période d'interruption totale d'activité de 8 semaines.
- à hauteur de 2 jours par semaine au maximum durant les 4 semaines suivantes.

La reprise partielle d'activité pourra débuter entre le jour suivant la fin de la période minimale d'interruption d'activité (8 semaines) et le terme du congé maternité. En pratique, les indemnités journalières (dans la limite de 10 jours au maximum) ne sont pas versées pour les jours travaillés. En revanche, leur versement peut être reporté dans un délai maximum de 10 semaines à compter de la fin du congé maternité.

### Les employeurs incités à recourir au contrat de professionnalisation

Afin d'encourager la formation en alternance, le gouvernement instaure une aide financière pour les employeurs qui recrutent des salariés de moins de 30 ans en contrat de professionnalisation. Cette aide maximale de 8 000 € est ouverte pour les contrats conclus entre le 1/07/2020 et le 28/02/2021.

Elle permet de :

- préparer un titre ou un diplôme allant du CAP au master (BAC, BTS, licence...).
  - obtenir une qualification ouvrant droit à un certificat de qualification professionnelle de branche ou interbranche.
  - acquérir des compétences définies par l'employeur et l'opérateur de compétences (OPCO ex-OPCA), en accord avec le salarié.
- Le montant maximal de l'aide, qui est versée uniquement lors la 1<sup>re</sup> année du contrat, s'élève à :
- 5 000 € pour l'embauche d'un salarié de moins de 18 ans.
  - 8 000 € pour celle d'un salarié majeur.

L'employeur n'a aucune démarche particulière à effectuer pour bénéficier de l'aide financière. Il lui suffit de transmettre le contrat de professionnalisation auprès de l'OPCO dans les 5 jours ouvrables suivant le début de son exécution.

# LES RENDEZ-VOUS

# Les événements

## en date



### CALENDRIER

#### ACTUALITÉ DU RÉSEAU

Annulation de plusieurs salons professionnels suite à la pandémie liée à la Covid-19. Les concessionnaires se sont attachés à vous recevoir sur de plus petits formats dans leurs locaux ou ceux de leurs partenaires.

**GRAND SUCCÈS POUR LES MASTERCLASS MASTERCHEF, UN CONCEPT RÉUNISSANT PROSPECTS ET CLIENTS DÉJÀ POSSESSEURS DE LA MACHINE MULTIFONCTIONS, ANIMÉES PAR LES AMBASSADEURS MONO-FRANCE :**



- Nicolas Coffin, le 31 août, dans le laboratoire de SIMATEL à Allonzier-la-Caille (74), sur le thème spécifique de la glace.
- Cédric Bernard, le 28 septembre, chez DUCORBIER MATERIEL au Mesnil-Esnard (76), une première pour la concession. (1)
- Kévin Dussap, le 14 octobre, dans le beau laboratoire de BOURMAUD EQUIPEMENT (44), un atelier qui affichait complet ! (2)
- Kévin Dussap le 30 septembre, chez BONGARD Poitou-Charentes (17), autour d'une gamme de pâtisseries alliant innovation et efficacité. (3)
- Cédric Bernard, le 5 octobre, chez SOMABO à Flers-en-Escrebieux (59), stage de niveau 2, en collaboration avec Délices & Création et Agrimontana. (4)
- Nicolas Coffin, le 26 octobre, locaux de SODIMA à Messein (54), des participants enchantés et conquis.

Des démonstrations d'un format original, des recettes créatives, des sessions riches en apprentissage et en partage. Merci aux artisans qui se sont déplacés pour partager ces MasterClass MasterChef !

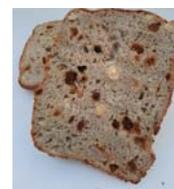
**LUNDI 14 SEPTEMBRE, SIMATEL, ALLONZIER-LA-CAILLE (74), 20 PERSONNES ONT SUIVI LE STAGE DE PERFECTIONNEMENT PANEOTRAD®**

Jean-François Fayolle (MOF) en était l'animateur et leur a dévoilé quelques-unes de ses recettes et astuces.

**LE 28 SEPTEMBRE, ALLONZIER-LA-CAILLE (74), SIMATEL ORGANISAIT, DANS SON LABORATOIRE, UNE JOURNÉE AUTOUR DES PAINS DE NOËL AVEC SON PARTENAIRE ALPI GOURMET, GROSSISTE EN MATIÈRES PREMIÈRES ET LES « AMBASSADEURS DU PAIN ».**



**LE 13 OCTOBRE, SUCCÈS DU 2<sup>ÈME</sup> STAGE PANEOTRAD® CHEZ PURATOS À GARDANNE (13) ORGANISÉ EN PARTENARIAT AVEC TOUT TECHNIQUE.**



Pierre Lauer, moniteur boulangerie Puratos, a assuré la production de 11 sortes de pains au bon goût d'antan, en seulement 2h de temps, et a montré la rapidité de mise en place du process Paneotrad® de manière simple et variée, avec une large palette aromatique. Le farineur automatique Paneodust a également suscité l'intérêt.

**LES 19 ET 20 OCTOBRE 2020, SHOW-ROOM CONCESSION TORTORA À BOUILLY (10), JOURNÉES SPÉCIALES CHOCOLAT, OUVERTES AUX POSSESSEURS OU FUTURS UTILISATEURS D'ÉQUIPEMENTS DE MÉCANISATION PÂTISSÈRE.**

L'équipe MONO-France (Nicolas Coffin et Franck Surin), a démontré tous les avantages des gammes MasterChef, dresseuses et tempéreuses à chocolat. Ambiance conviviale et professionnelle, 2 jours très appréciés par les clients.



## VIE DU RÉSEAU



**LE TROPHÉE GOLD REMIS AUX CONCESSIONNAIRES PAR LEUR DIRECTEUR RÉGIONAL BONGARD RESPECTIF, EN RECONNAISSANCE DES PERFORMANCES ET DE LA QUALITÉ DE SERVICE DE LEURS ÉQUIPES.**

Trophées remis à la rentrée, et la liste continue de s'enrichir...

- POLY-TECH (1), SODIMA (2) et SOMABO (3) (Gold depuis 2016) ;
- BOURMAUD EQUIPEMENT (4) (Gold depuis 2017) ;
- MAINE FOURNIL (5) et SIMATEL (6) (Gold depuis 2018) ;
- BONGARD 67 (7), LE FOURNIL LORRAIN (8), TORTORA (9).



**15 ET 16 SEPTEMBRE 2020 - JOHNNY ZIMMERMANN DE LA CONCESSION LE FOURNIL LORRAIN REMPORTE LES FINALES DU 1<sup>ER</sup> CHALLENGE DU MEILLEUR TECHNICIEN BONGARD.**

- 2<sup>ème</sup> place, Christophe Vincent (SODIMA EQUIPEMENT) ;
- 3<sup>ème</sup> place, Vincent Lambertin (SELEC PRO).



**BRAVO À MICKAEL BENTATA, SUPER-TECHNICIEN BOURMAUD EQUIPEMENT POUR SA 150<sup>ÈME</sup> INSTALLATION DE FOUR AVEC LA CONCESSION BONGARD DES PAYS-DE-LOIRE !**

Un 150<sup>e</sup> beau chantier, un 150<sup>e</sup> montage réussi. Une très belle fierté pour la concession et l'équipe.

## NOUVEAUX LOGOS

- Un logo en bleu pour BREAD LAND
- Le logo SIMATEL Suisse évolue.



## NOUVEAUX SITES INTERNET

### • BONGARD POITOU-CHARENTES

a ouvert depuis mi-septembre dernier son nouveau site Internet : <https://www.bongardpoitoucharentes.com>

### • TOUT TECHNIQUE

Le site Internet a fait peau neuve... <https://www.touttechnique.fr>  
Nouvelles rubriques et possibilité de régler vos factures en ligne pour encore plus de simplicité.

## RECRUTEMENT

### POUR TOUT TECHNIQUE

Création d'un poste commercial à pourvoir pour janvier 2021 - secteur Cannes (06) et Ouest Var (83).

Candidature sur LinkedIn ou par e-mail : [contact@touttechnique.fr](mailto:contact@touttechnique.fr)

## NOUVEAUX ARRIVÉS

### • SOMABO

Récente embauche de 2 techniciens polyvalents, option froid :  
Roger Bédard (1)  
et Christophe Kostrzynsky (2)



### • DUCORBIER MATERIEL

Depuis l'été, deux nouveaux jeunes techniciens « chaud » :  
Jean-François Roix et Florentin Rade pour le secteur de Rouen.

### • TOUT TECHNIQUE

Postes de commerciaux

- Bouches-du-Rhône

(Marseille et 13-Ouest)

Gaëtan Romp (1) : Tél. : 04 94 06 00 17

E-mail :

[gaetan.romp@touttechnique.fr](mailto:gaetan.romp@touttechnique.fr)

- Alpes-Maritimes et Var (06 Est-Nice - Menton) Maxime Lohat (2) :

Tél. : 04 94 06 00 17 - E-mail : [maxime.lohat@touttechnique.fr](mailto:maxime.lohat@touttechnique.fr)



### • SODIMA

- Service comptabilité et commerce :

Capucine Casanova (1)

remplace Sylvie George

partie de l'entreprise après 30 années

de bons et loyaux services.

- Services techniques :

Francine Kesteloot (2) assure, depuis août,

l'accueil téléphonique et la facturation.

- Commercial :

Depuis le 1<sup>er</sup> septembre, Thierry Brancaléoni (3)

commercial sur le 54 et 55, avec une grande

expérience snacking et traiteur.



### • BOURMAUD EQUIPEMENT

- Depuis septembre, Aubin Ménard, alternant,

renforce l'équipe commerciale

auprès de Florian Nerrière.

- Depuis juin,

3 nouveaux techniciens pour le département 44 :

Steeven Longepe, Killian Perruchas

et Olivier Vignaud.



# Les rencontres à venir



## CALENDRIER

La crise sanitaire liée à la Covid-19 bouscule les agendas des salons professionnels. Les concessionnaires BONGARD, adhérents EUROMAT, s'organisent au mieux pour vous rencontrer dans leurs locaux ou ailleurs, afin de vous présenter, en toute sécurité, leurs équipements, solutions et services.

### Hauts-de-France

**Pour fêter ses 60 ans, SOMABO organise** dans ses locaux de Flers-en-Escrebieux (59), tout au long de l'année 2021, **ses rencontres du lundi, événements conviviaux et formateurs.**

- ▶ **25 janvier** : MasterClass spécial Chocolat de MONO-France ;
- ▶ **8 février** : pain au levain et viennoiserie maison par les Grands Moulins de Paris ;
- ▶ **22 mars** : atelier Snacking Chaud dans les pays nordiques (four mixte vapeur et four ultra-rapide de boutique EUROMAT) ;
- ▶ **12 avril** : atelier exceptionnel « formation technique » des « Ambassadeurs du pain ». 80 places maximum. Inscription obligatoire (Tél. : 03 20 96 27 43).

### Savoie

**2021 marque les 40 ans de SIMATEL !**

Les ateliers du lundi - Laboratoire d'Allonzier-la-Caille (74).

- ▶ **7 décembre** : découverte de l'Italie avec Alpi Gourmet (matières premières) ;
- ▶ **25 janvier** : échange sur les valeurs ajoutées avec un expert-comptable ;
- ▶ **8 février** : journée autour de l'univers du magasin.

### Grand Est

▶ **Du 14 au 17 mars, EGASt, à Strasbourg** (report de l'édition 2020), les concessionnaires 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 EUROMAT et des solutions de mécanisation pâtisseries MONO-France.

▶ **Les 28 et 29 mars 2021, TECHNIFOUR expose au 2<sup>ème</sup> salon Rest'hôtel à Reims (51).** Sur son stand de 60 m<sup>2</sup>, trois meuniers partenaires (le moulin bio Nicolas, le moulin des étangs - Ardennes et les Grands moulins Storionne de Reims - Banette) fabriquent en process Paneotrad® et cuisson sur four Orion EvO, leurs produits présentés ensuite sur leurs stands voisins, dans le mini-village de la boulangerie. Démonstrations chocolat, glaces & confiserie avec les solutions MONO-France. Et plus encore ... !

Dans le cadre du salon, TECHNIFOUR équipe les Moulins Bourgeois (Verdelot 77) d'un fournil complet pour cuisson continue.

### PACA

**Les mercredis de TOUT TECHNIQUE** à la Seyne-sur-Mer (83).

- ▶ **10 février 2021** : Masterclass Masterchef sur invitation. 12h30 (buffet) - 13h30 (atelier). Nombre de places limité.
- ▶ **10 mars 2021** : Masterclass snacking-traiteur, sur invitation. 12h30 (buffet) - 13h30 (atelier). Places limitées à 10 personnes. Thème : Réaliser un bon sandwich chaud et des petits plats traiteur « maison » à partir des fours mixtes et fours de boutique EUROMAT.
- ▶ **24 mars 2021** : atelier fournil EvO (Paneotrad® EvO, four Soleo EvO, ...) pour une production optimale dans un minimum d'espace. Accueil à partir de 10h30.

### Pays de loire

▶ **Les 9 et 10 février 2021, BOURMAUD ÉQUIPEMENT (44), journées atelier Chocolat de MONO-France.**

**BONGARD POITOU-CHARENTES à Aytré (17) :**

- ▶ **Janvier 2021** : atelier « Magasins et lignes de vente : de l'emplacement à l'agencement ! ». Témoignage du retour d'expérience d'artisans boulangers. Parole ouverte avec nos partenaires (expert-comptable, financier, architectes d'intérieur...).
- ▶ **3 mars 2021** : MasterClass MasterChef avec l'équipe MONO-France.

### Sud Ouest

Locaux de L'EQUIPEMENT MODERNE à Salies-de-Béarn (64), **deux journées MONO-France** animées par Nicolas Coffin.

- ▶ **1 février 2021** : Masterclass MasterChef
- ▶ **2 février 2021** : atelier Chocolat.

▶ **Du 14 au 16 mars 2021, L'EQUIPEMENT MODERNE au Salon HORESTA de Biarritz (64).** Démonstrations boulangères d'Olivier Chauvin, en process Paneotrad®, animations snacking (four de cuisine et four de boutique, entre autres), mise en valeur des produits dans les linéaires Concept-Froid et service de recherche de subventions (cabinet Subventis).

### Outre-mer – Îles Océan Atlantique

**JMG EQUIPEMENT organise** en Guadeloupe et Martinique :

- ▶ **début février 2021** : journées Paneotrad® EvO, destinées à découvrir de nouvelles recettes à réaliser en process Paneotrad®.
- ▶ **Du 8 au 9 mars 2021** : MasterClass MasterChef et dresseuses MONO-France. Journées perfectionnement et découverte. Démonstrateur Cédric Bernard. Sur invitation.

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

# Les produits « sans », une **opportunité** !

*La recrudescence des allergies et des intolérances alimentaires est due, en partie, aux aliments modifiés, aux changements de nos modes de vie, à la perte de la biodiversité, à la pollution en général et à des prédispositions génétiques. Pour que chaque personne puisse avoir un lieu où trouver de quoi se faire plaisir sans crainte, certains boulangers, pâtisseries et chocolatiers se sont investis, pour tout ou partie, dans les produits « sans ».*

### Allergie versus intolérance

L'allergie, dérèglement du système immunitaire, est à l'origine d'une réaction exagérée vis-à-vis de substances d'ordinaire inoffensives, les allergènes\*. L'allergie provoque systématiquement une réponse immédiate. L'intolérance alimentaire, quant à elle, implique des réactions métaboliques et ne met pas en jeu le système immunitaire. Une intolérance peut d'ailleurs passer inaperçue pendant de nombreuses années.

### Quelques chiffres

Les allergies alimentaires « classiques » concernent 2 à 3% des adultes et 6 à 8% des enfants. Par contre, selon la British Allergy Foundation, 45% de la population en Europe et aux États-Unis serait atteinte d'une intolérance alimentaire. Entre 10 et 15% des Français sont sensibles au gluten, 30 à 50% au lactose\*\*. L'intolérance à l'histamine et à la tyramine, contenues par exemple dans le chocolat, est plus difficilement mesurable.

### S'ouvrir à tous les possibles

Proposer du « sans » (allergènes, gluten, lactose..) passe par la capacité d'oublier ce que l'on a appris, d'utiliser des ingrédients nouveaux pour investiguer une alchimie inconnue afin de mettre au point les recettes adaptées. C'est un défi technique à relever. Des artisans renommés s'y sont essayés avec succès : Nicolas Cloiseau, Nicolas Bernarbé, Pierre Hermé, Sébastien Lenglet, parmi d'autres.

**Faire la pâtisserie, le pain, les chocolats autrement, et si c'était votre défi de demain ? !**

C. CH-Z.

\* cf. règlement n°1169/2011 (INCO) et décret d'application n°2015-447 du 17 avril 2015

\*\* Source intolérance au lactose – Ameli – (accessed 1.22.18)



Les formations pour l'amélioration des connaissances

### Bellouet Conseil Paris

Contact : Jean-Michel Perruchon

e-mail : [bellouet.conseil@wanadoo.fr](mailto:bellouet.conseil@wanadoo.fr)

Ecole : Tél. : 01 40 60 16 20 - Fax : 01 40 60 16 21

Site Internet : [www.ecolebellouetconseil.com](http://www.ecolebellouetconseil.com)

### Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris

Contact « formation continue » : Isabelle Helsens  
[ihelsens@ebp-paris.com](mailto:ihelsens@ebp-paris.com) - Tél. LD : 01 53 02 93 73

Contact « reconversion » : Fatima Francisco  
[f francisco@ebp-paris.com](mailto:f francisco@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](http://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](mailto:contact@efbpa.fr)

Site Internet : [www.efbpa.fr](http://www.efbpa.fr)

### ENSP, Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie d'Yssingaux

Contact : [geraldine.dupuy@ensp-adf.com](mailto: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](http://www.ensp-adf.com)

### Ecole FERRANDI Paris

Contact : Jean-François Ceccaldi

Tél. LD : 01 49 54 29 71 - [jceccaldi@ferrandi-paris.fr](mailto:jceccaldi@ferrandi-paris.fr)

Ecole : Tél. : 01 49 54 28 00 - Fax : 01 49 54 28 40

Site Internet : [www.ferrandi-paris.fr](http://www.ferrandi-paris.fr)

### Stéphane Glacier Colombes

Contact : [helene@stephaneglacier.com](mailto:helene@stephaneglacier.com)

Ecole : Tél. / Fax : 01 57 67 67 33

Site Internet : [www.stephaneglacier.com](http://www.stephaneglacier.com)

### INPB de Rouen

[servicerelationclient@inbp.com](mailto:servicerelationclient@inbp.com) Tél. : 02 35 58 17 81

Site Internet : [www.inbp.com](http://www.inbp.com)

### Institut Technique des Métiers du Pain Estillac

Contact : Gilles Sicart - 06 78 98 89 32 - [itmp@orange.fr](mailto:itmp@orange.fr)

Site Internet : [www.itmp-gs.fr](http://www.itmp-gs.fr)

### Ecole Lenôtre Paris

Contact : [ecole@lenotre.fr](mailto:ecole@lenotre.fr)

Tél. : 01 30 81 40 81

Site Internet : [www.ecole-lenotre.com](http://www.ecole-lenotre.com)

L'expression même d'un savoir-faire

# Pain à l'orange et au pavot

## Brioche aux fruits

Recettes extraites du livre  
des Editions Bellouet Conseil  
« Passion et tradition boulangères »  
de Ludovic Richard, MOF Boulanger.



### Pain à l'orange et au pavot - Recette pour environ 11 pains pesés à 260 g

#### Poolish au jus d'orange - Ingrédients

|   |       |
|---|-------|
| ▶ Jus d'orange frais                    | 500 g |
| ▶ Levure fraîche                        | 1 g   |
| ▶ Farine de Tradition Française Type 65 | 400 g |
| <b>Poids total 901 g</b>                |       |

#### Pain à l'orange et au pavot - Ingrédients

|   |         |                        |                |
|---|---------|------------------------|----------------|
| ▶ Poolish au jus d'orange               | 901 g   | ▶ Eau                  | 550 g          |
| ▶ Farine de Tradition Française Type 65 | 1 200 g | (T° de Base 54 à 56°C) |                |
| ▶ Sel gris                              | 30 g    | ▶ Zeste d'orange       | 1              |
| ▶ Levure fraîche                        | 20 g    | ▶ Graines de Pavot     | 150 g          |
|   |         | <b>Poids total</b>     | <b>2 855 g</b> |

#### Procédé

- Mélanger au fouet le jus d'orange et la levure fraîche puis incorporer la farine. Filmer avec un film plastique et laisser fermenter la poolish 12 heures à température ambiante (23-25°C).
- Zester une orange dans la poolish puis verser l'eau en filet délicatement sur la partie extérieure de la poolish en faisant bien attention à ne pas la faire retomber puis la verser sur la farine de Tradition Française,

le sel gris, la levure et les graines de pavot dans la cuve d'un batteur ou d'un pétrin. Pétrir 4 à 5 minutes en première vitesse et 4 à 5 minutes en deuxième vitesse jusqu'à ce que la pâte ait assez de corps.

- La température de la pâte à la fin du pétrissage doit être comprise entre 23 et 25°C. Bouler la pâte, la protéger avec un plastique et laisser pointer à température ambiante entre 45 et 60 minutes.
- Peser des pâtons à 260 grammes et les préfaçonner en boule. Protéger les pâtons des courants d'air et les laisser reposer à température ambiante entre 10 et 15 minutes.
- Façonner les pâtons en forme de goutte d'eau d'environ 18 cm de longueur puis humidifier avec de l'eau le dessus des pâtons et parsemer de graines de pavot. Déposer les pains sur couche, tourne à claire (coté graines de pavot sur le dessus). Laisser environ 1 heure de pousse en chambre de fermentation à 25°C.
- Déposer les pains sur le tapis enfouneur ou sur une pelle à enfourner et réaliser à l'aide d'une lame à scarifier 1 coup de lame dans la longueur sur le dessus de la goutte d'eau. Enfouner avec de la vapeur et cuire environ 20 minutes dans un four à soles à 240/250°C. Dès la sortie du four mettre à ressuer sur grille.

### Brioche aux fruits

Recette pour environ 8 grosses brioches pesées à 200 g et 17 petites brioches pesées à 75 g

#### Ingrédients

|                               |             |                                 |                |
|-------------------------------|-------------|---------------------------------|----------------|
| ▶ Farine de Tradition Type 65 | 750 g       | ▶ Beurre                        | 400 g          |
| ▶ Farine de Gruau Type 45     | 250 g       | ▶ Amandes entières torréfiées   | 100 g          |
| ▶ Sel                         | 20 g        | ▶ Noisettes entières torréfiées | 100 g          |
| ▶ Sucre semoule               | 120 g       | ▶ Raisins secs                  | 100 g          |
| ▶ Levure fraîche              | 40 g        | ▶ Pruneaux                      | 100 g          |
| ▶ Levain liquide*             | 260 g       | ▶ Écorces d'oranges             | 100 g          |
| ▶ Lait entier                 | 150 g       | ▶ Vanille liquide               | 20 g           |
| ▶ Œufs                        | 400 à 450 g | ▶ Cointreau                     | 20 g           |
|                               |             | <b>Poids total</b>              | <b>2 930 g</b> |

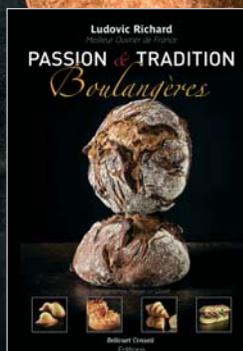
#### Procédé

- Mettre les amandes et les noisettes entières à torréfier 10 minutes au four ventilé à 160°C. Laisser refroidir et les concasser grossièrement. Couper en petits cubes les écorces d'oranges confites et les pruneaux. Mélanger ensuite les cinq fruits secs avec le Cointreau et la vanille liquide. Réserver.
- Mettre les farines, le sel, le sucre semoule, la levure, le levain liquide, le lait entier, les œufs dans la cuve du batteur et fraser environ 4 à 5 minutes en première vitesse. \*Si vous ne désirez pas utiliser de levain liquide, corriger l'hydratation avec un peu d'œuf ou de lait (+ ou - 100 g).

En fonction des caractéristiques des farines, corriger si besoin avec un peu d'œufs ou de lait l'hydratation de la pâte. Pétrir ensuite en deuxième vitesse jusqu'à ce que la pâte ait assez de corps, puis, ajouter le beurre coupé préalablement en petits morceaux. Pétrir à nouveau en première vitesse jusqu'à ce que le beurre soit totalement incorporé et que la pâte soit lisse puis, incorporer à la pâte les fruits secs avec le Cointreau et la vanille.

- La température de la pâte à la fin du pétrissage doit être comprise entre 23 et 25°C. Bouler la pâte, la protéger avec un plastique, laisser pointer 45 minutes à 1 heure à température ambiante (24/25°C) puis, donner un rabat. Mettre la pâte ensuite quelques minutes au surgélateur pour qu'elle refroidisse rapidement et la réserver au froid (+ 2/4°C).
- Peser des pâtons à 75 grammes pour les petites pièces individuelles ou 200 grammes pour les grosses pièces et les préfaçonner en boule. Remettre au froid (+ 2/4°C) 20 à 30 minutes.

Pour les brioches individuelles, façonner en boule et mettre dans des timbales aluminium de 70 mm de diamètre et de 45 mm de hauteur préalablement graissées. Laisser environ 1h30 minutes de pousse en chambre de fermentation à 25°C. Avant la mise au four, à l'aide d'une poche déposer un peu de macaronade sur la brioche et étaler avec une palette. Ensuite, saupoudrer 3 fois de sucre glace en espaçant chaque saupoudrage de quelques minutes afin de former une croûte sur le dessus de la brioche. Cuire environ 15 à 16 minutes dans un four ventilé à 160°C ou 18 à 20 minutes dans un four à soles à 160/180°C. Démouler dès la sortie du four et mettre à ressuer sur grille. →



• Pour les grosses pièces de 200 grammes, façonner en bâtard et déposer dans des moules rectangulaires préalablement graissés de 120 mm de longueur, 80 mm de largeur et 50 mm de hauteur. Laisser environ 2 heures de pousse en chambre de fermentation à 25°C. Avant la mise au four, à l'aide d'une poche déposer un peu de macaronade sur la brioche et étaler avec une palette. Ensuite, saupoudrer 3 fois de sucre glace en espaçant chaque saupoudrage de quelques minutes afin de former une croûte sur le dessus de la brioche. Cuire environ 22 à 25 minutes dans un four ventilé à 160°C ou 25 à 30 minutes dans un four à soles à 160/180°C. Démouler dès la sortie du four et mettre à ressuer sur grille.

• Après refroidissement, décorer la brioche avec les différents fruits, amandes, noisettes, écorces d'orange, pruneaux, raisins collés avec un peu de nappage neutre, et quelques morceaux de gousses de vanille séchées.

## Macaronade

### Ingrédients

|                   |       |                         |              |
|-------------------|-------|-------------------------|--------------|
| ▶ Poudre d'amande | 200 g | ▶ Sucre                 | 150 g        |
| ▶ Amidon          | 25 g  | ▶ Blanc d'œufs (+ ou -) | 180 g        |
|                   |       | <b>Poids total</b>      | <b>555 g</b> |

### Procédé

• Au batteur à la feuille mélanger la poudre d'amande, l'amidon, le sucre et détendre petit à petit avec les blancs d'œuf. Réserver.

# EUROMAT

## Les recettes de l'excellence



Four mixte ventilé.  
L'art de la cuisson sous toute forme



VISUAL COOKING TOUCH 1.06



Four de boutique.  
Réduit les temps de cuisson par 10 tout en préservant toutes les saveurs et le croustillant



AS300 H

SAV - 24/24 - 7/7  
Réseau national



EUROMAT  
Votre réseau en actions

01 60 86 42 72

# L'ACB. LES SIÈGES, LES AGENCES ET LES POINTS DE VENTE

La force d'un réseau au services des artisans

Chaque jour, **à votre écoute et à votre service**, 125 commerciaux, 250 techniciens, 32 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 AYTRE  
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.bongardpoitoucharentes.com

## ● 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-GOULAINNE

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 BEAUOUZÉ

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

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

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 : celiksanbongard@gmail.com

## ● 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 LE 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

- Park Emeraude Activités - route de Melesse - 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 : contact@equipementmoderne.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 ● 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.com

## ● 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.fr

## ● PB EQUIPEMENT

Départements ● 18 - 58 - 36  
ZAC des Alouettes - 18520 AVORD  
Tél. : 02 48 69 20 57 - Portable : 06 11 47 92 65  
E-mail : pascal.pbe18@gmail.com - Site Internet : www.pb-equipement.com

## ● 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  
Rue René Panhard - ZI des Prés Loribes - 59128 FLERS-EN-ESCREBIEUX  
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 : https://www.touttechnique.fr

## DEPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER

### ● DOM TOM - OCEAN INDIEN - OCEAN PACIFIQUE 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 DOM TOM - OCEAN INDIEN : breadlandoi@orange.fr  
E-mail DOM TOM - OCEAN PACIFIQUE : breadland@orange.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



**NOUVEAU**

MISEZ SUR

# alcor

POUR DÉVELOPPER  
VOTRE OFFRE TRAITEUR

- **Four ventilé mixte électrique** avec 3 modes de cuisson : convection, combiné et vapeur
- **Commande tactile** capacitive 10" avec 115 recettes pré-enregistrées
- **Lavage automatique**



Plats traiteurs,  
Petite restauration



Snacking



Viennoiseries,  
pâtisseries



[www.bongard.fr](http://www.bongard.fr)