

FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION
DES CONCESSIONNAIRES



NUMÉRO 50

SEPTEMBRE-DÉCEMBRE 2012

Paneotrad[®] créé avec les boulangers, pour les boulangers. Témoignages et histoires vécues.

Dans ce numéro

Avec Gilles Sicart,
Paneotrad[®]
fait sa rentrée.



Paneotrad[®],
l'excellence
preuve à l'appui :
les boulangers
en parlent.



Allan Cussenot,
entrepreneur
dans l'âme et
inconditionnel
de Paneotrad[®].



L'éditorial de Nicolas Genessay

Responsable
relation client Bongard



« Du Pain et des Jeux », voici ce que réclamaient les romains pour être heureux. Les Jeux, nous en avons eu beaucoup avec ceux de Londres qui nous ont fait vibrer cet été. Le pain, c'est le bonheur quotidien que vous offrez aux petits et grands qui franchissent tous les jours votre porte. Objet de gourmandise et sujet de toutes les préoccupations, il est aujourd'hui le cœur de votre métier et au cœur du nôtre.

Car depuis 90 ans, presque aussi longtemps que les Jeux Olympiques modernes, Bongard vous accompagne, partenaire de la première heure, conseiller fidèle, dépanneur nocturne, écoute attentive de vos idées et besoins pour concrétiser les solutions qui vous permettront, demain, de vous centrer sur votre savoir-faire sans vous préoccuper des moyens. Il s'agit bien sûr de machines, d'équipements et de fours mais également de l'ensemble des services que vous attendez d'une marque leader, épaulée par des concessionnaires reconnus pour leur expertise.

Si j'osais un parallèle avec les Jeux Olympiques, je dirais que notre médaille d'or, le véritable but que se fixent tous les maillons de la chaîne, depuis le soudeur de l'usine jusqu'au technicien qui installe votre matériel, en passant par le commercial qui sillonne la France pour être au plus près de vous, c'est la satisfaction de nos clients... Votre satisfaction.

Décrocher cette médaille, ce n'est pas juste l'affaire d'un produit, d'un homme ou d'une femme, mais celle de l'ensemble des membres qui composent la « maison Bongard ».

Notre équipe de natation nous en a fait une belle démonstration récemment en décrochant l'or. Elle a prouvé qu'avec des individualités fortes conjuguées à un esprit d'équipe exemplaire et le travail des « ouvriers de l'ombre » (équipe technique, entraîneurs, coachs, médecins) il était possible de bâtir une histoire, une légende, un avenir.

Comme eux, Bongard n'a qu'un but : décrocher cette médaille. Pour ce faire, ceux qui sont au plus proche de vous, nos concessionnaires, ont rédigé une Charte d'engagements visant à votre satisfaction. En France, ils sont 130 commerciaux et 250 techniciens à votre service afin de vous conseiller, d'installer vos fournils et d'intervenir en cas d'urgence. C'est un entraînement rigoureux qui nécessite pour eux de se former régulièrement, de recevoir des homologations afin d'être toujours plus pointus.

A l'usine, mon équipe met tout en œuvre pour les soutenir, quotidiennement, discrètement, mais avec la même passion et dans le même but. Afin d'obtenir votre satisfaction, nous ne cessons de trouver des solutions pour optimiser les flux de commande, les stocks de pièces détachées, mettre à disposition des experts techniques capables d'intervenir en soutien des techniciens de terrain, organiser de nouvelles formations, créer de nouveaux outils...

Pour conclure sur le thème de Jeux Olympiques, je copierais Pierre de Coubertin, véritable âme de cette célébration de la performance et de l'esprit d'équipe : « Plus vite, plus haut, plus fort » pourrait être également la devise de Bongard. En 90 ans, nous avons pu construire grâce à votre fidélité, un service reconnu en matière d'installation et de dépannage. Demain, nous mettrons l'accent à votre demande, sur la maintenance préventive et le conseil.

Car s'il y a une seule différence entre l'esprit de la « maison Bongard » et celui des Jeux Olympiques, c'est que nous ne nous contenterons jamais seulement de participer. Notre ambition est de gagner la médaille d'or, celle de votre satisfaction et de votre confiance.

Sommaire 50

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

SOCIETE

- 7 Les entreprises artisanales selon Sylvia Pinel
Réélection de Jean-Pierre Crouzet

PORTRAITS EN REGION

- 8 Les Landes et le Pays Basque à l'honneur

L'AVIS D'EXPERTS

- 10 MONO France complète son offre

ECONOMIE

- 11 Progression de l'artisanat à l'export
Aide financière pour l'achat d'un véhicule utilitaire
Meilleur accès au crédit en Outre-Mer

EVENEMENTS

- 12 Les manifestations du réseau
Le calendrier des manifestations

RECETTE

- 14 La bûche « Saveur des îles »

STAGES - COURS PRATIQUES

- 16 L'agenda des formations

L'ACB

- 18 Sièges - Agences - Points de vente



FORUMMAG'
Magazine d'information
des concessionnaires BONGARD.
N°50 - Septembre-Décembre 2012.

Édité par BONGARD,
67810 Holtzheim, France.
Responsable de l'édition : Eric Soquet.
Rédaction : BONGARD, EUROMAT,
ACB. Photos : BONGARD, EUROMAT,
ACB, Fotolia. Maquette : APALOZA.
Impression : Bergame Print.

Ont participé à ce numéro,
Rédacteurs : C. Charmasson-Zagouri,
L. Bouliou, N. Genessay, L. Nicolai,
G. Schlosser.

Intervenants : L. Avy, R. Barlier,
S. Baudin, N. Becam, S. Cazenave,
A. Cussenot, J. Giannesini, S. Glacier,
M. Lataire, G. Lazard, E. Marché,
P. Montez, D. Peloutier, F. Watremet.

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





- Gilles Sicart, démonstrateur-formateur pendant 9 ans.
- 8 ans, Chef de projet « produits céréaliers ».
- Depuis 6 ans, consultant dans sa propre structure de conseil et de formation « Le Pôle Panification ».



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

Une passion du pain qui ne s'est pas démentie !

Maître-boulangier de formation et de cœur (à 14 ans il veut déjà faire ce métier), Gilles Sicart est, dès ses 24 ans, démonstrateur-formateur pendant 9 ans chez Meuniers de France. Il devient chef de projet « produits céréaliers » au « Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles » (CTCPA), basé à Auch, pendant 8 ans, et enfin consultant dans le cadre de sa propre structure de conseil « Le Pôle Panification » qu'il crée en 2006 et à laquelle il intègre en 2008, l'activité laboratoire cédée par le CTCPA.

Son offre de services s'articule autour de l'analyse blé farine, la recherche et développement de produits céréaliers, le conseil et la formation centrée sur l'artisanat. Gers Farine lui confie la mission de consultant boulanger auprès de leurs clients en Aquitaine – Midi-Pyrénées - Languedoc-Roussillon. Bongard et ses concessions du Sud Ouest lui accordent aussi leur confiance. « Je suis devenu l'interlocuteur privilégié pour accompagner les clients à la prise en main des Paneotrad®. Nous travaillons avec Littoral Equipement (La Rochelle), Dima (Bordeaux), L'Equipement Moderne (Pays Basque), AEB (Toulouse), CFMB (Béziers) ».

Dernier projet en date : L'Institut Technique des Métiers du Pain (ITMP),

une initiative privée soutenue par la CCI d'Auch, Gers Farine et Bongard.

« Fort du double constat que la profession manque de relève et que les grandes écoles se situent au nord de la Loire (Rouen, Orléans, Aurillac, Paris), j'ai voulu répondre aux besoins non couverts de la formation de patrons boulangers dans le Grand Sud. »

C'est ainsi qu'a germé l'idée d'un Institut Technique des Métiers du Pain installé à Auch. L'ITMP occupe une plateforme de 500 m² dans l'enceinte de l'agroparc 1 - CRITT agro-alimentaire. Salles de cours, espaces de repos, halle technique de 200 m² équipée de matériels dernière génération, tout y est, même, bien sûr, Paneotrad®...

« On ne peut plus imaginer avoir un boulanger en sortie de formation qui ne sache pas utiliser Paneotrad® ! » Bongard est le fournisseur officiel de l'ITMP. Régis Mallevalle, Directeur régional Bongard et L'EQUIPEMENT MODERNE notamment, ont ardemment défendu le projet. Cette école est un appui technique et commercial pour l'ensemble des concessions du Sud Ouest et une formidable vitrine du savoir-faire Bongard.

• La formation à l'ITMP

La formation initiale au CAP* (niveau bac requis) se décompose en deux temps :

- une première phase de formation technique et pratique aux métiers de la

boulangerie, de 4 mois et demi sur site.

- un stage de 2 mois et demi en entreprise chez un boulanger artisan « tuteur » soigneusement sélectionné, afin de découvrir concrètement les facettes du métier : production, gestion du personnel et de l'entreprise, etc.

« Nous voulons former les stagiaires, dans les règles de l'art, aux bases fondamentales et à l'apprentissage du métier via une formation de haut niveau. « Haut niveau » car nous revendiquons d'une part la connaissance et l'expérience du terrain, et d'autre part une approche et un contenu pédagogiques issus de 25 années d'enseignement dispensé à un public professionnel. », précise Gilles.

L'ITMP dispense également des modules de perfectionnement (Formation Continue) : vente, pâtisserie-boulangerie, viennoiserie, hygiène. L'équipe pédagogique est composée de Gilles Sicart et Stéphanie, son épouse, en charge de l'encadrement et Aurélien Cauffepé compagnon boulanger formateur.

A retenir :

- Inauguration le 19 septembre
- Formations continues : octobre 2012
- 1^{ère} session CAP « boulanger-artisan » : décembre 2012

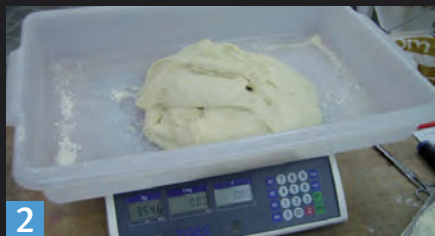
Plus d'info sur www.itmp-gs.fr

* Diplôme validé par l'Education Nationale

C. CH-Z.



1



2



3

Paneotrad®,
6 étapes pour un pain
d'exception.



4



5



6

Bongard : parce que recherche et développement ne sont pas de vains mots.

Depuis une centaine d'années, le progrès technique a permis aux boulangers de gagner du temps, d'augmenter la productivité et de bénéficier d'une véritable souplesse de travail. Paneotrad® s'inscrit parfaitement dans cette évolution sans pour autant faire de compromis sur la qualité du produit et le respect du travail de l'artisan.

Le succès de Paneotrad® tient en une seule et unique réalité : il a été mis au point avec des boulangers, pour des boulangers et ce sont bien évidemment eux qui en parlent le mieux...

Quand la diversité rencontre l'excellence.

Vendu aujourd'hui à plus de 1 200 exemplaires en France et dans le monde, **Paneotrad® s'adapte à la plupart des panifications**, même les plus exigeantes : ce pain d'exception offre une mie résistante tout en restant souple, élastique et d'une saveur remarquable.

« On arrive à sortir un pain à la mie alvéolée, au goût de froment, un goût lactique, doux, aromatique, un pain qui a de l'aspect et que la clientèle trouve excellent. Et puis on travaille une pâte bien hydratée (64%) ce qui lui donne un très bon rendement ! » nous raconte Loïc AVY, boulanger à Sanary-sur-Mer, conquis par le processus de panification Paneotrad® « Il ne faut pas oublier non plus la régularité des produits obtenus tout au long de la journée ou de la semaine : le client n'est donc jamais déçu. »

Le cycle automatisé de Paneotrad® offre en effet **une régularité et une qualité constantes**. En supprimant les opérations stressantes il permet de préserver les arômes développés par la fermentation en cuve.

N'exerçant jamais de forte pression sur la pâte ou les pâtons, bénéficiant d'un revêtement anti-adhérent pour éviter le phénomène de collage, la quasi-totalité des pâtes boulangères françaises, y compris les pâtes les plus hydratées peuvent être traitées par Paneotrad®.

Ainsi Nicolas BECAM, boulanger-pâtissier à Angers, nous apprend qu'il fabrique toute sa production boulangère avec Paneotrad® : « les baguettes de tradition, les pains au levain, les pains spéciaux – et il y en a toute une gamme. [...] Je fais également mes

brioche au Paneotrad® qui, au passage, m'évite d'avoir une bouleuse ! ».

Sylvain BAUDIN, boulanger à Paris nous le confirme « Aujourd'hui tout ce que je peux réaliser avec Paneotrad®, je le fais. Des pains pavés nature, aromatisés à la tomate, au thon, au poulet, aux olives, etc. Du pain au levain bien sûr, des pavés céréales, complets, des baguettes ordinaires ou de tradition et même des pains briochés. Paneotrad® permet de faire beaucoup de choses et je trouve qu'il améliore la qualité et donc le goût des produits. »

• Se démarquer par la créativité

Stocker la pâte en bacs permet d'augmenter encore la variété des produits proposés aux clients. Il est alors très facile de créer de petites pétrissées : certains artisans en profitent pour réaliser des tests auprès de leurs clients afin de créer ou déceler les « tendances » qui feront le succès futur. Pour ce faire, ils se servent, par exemple, de la matrice à petits pains pour fabriquer des « produits variés à forte valeur ajoutée » selon Régis BARLIER, Président du syndicat de la boulangerie des Vosges.

Pour le boulanger, une fois le pétrissage terminé, **le temps gagné en manipulation** peut être mis à profit pour d'autres tâches.

Comme le souligne Nicolas BECAM, « Avec Paneotrad®, il n'y a pas d'inquiétude côté fabrication et production alors nous pouvons nous concentrer sur la qualité de ce que nous faisons et créer constamment de nouvelles recettes ».

• **Un processus gagnant sur toute la ligne**

Les phases classiques de repos destinées à redonner à la pâte force et goût ne sont plus nécessaires : si l'on choisit de réaliser 100% de sa production avec Paneotrad®, il faudra se résoudre à dire adieu à sa diviseuse, son repose-pâton, sa façonneuse et ses toiles à couche comme le confirme Denis PELOUTIER : « C'est une machine complète et en matière d'investissement très compétitive comparée à un équipement traditionnel (chambres plus grandes, chariots, couches, façonneuse, diviseuse, balancelle ou repose pâtons) ».

Cette évolution dans le process de la panification permet en outre un **gain de place non négligeable** dans le fournil. Loïc AVY témoigne : « Nous avons étudié l'implantation d'un laboratoire classique [...], avec diviseuse, façonneuse et peseuse, mais nous n'avions pas assez de place, à peine 18 m² ». Et pourtant Paneotrad® a parfaitement répondu à cette demande en remplaçant 3 équipements encombrants. Même chose pour Guy LAZARD, pâtissier à Commercy : « Cela fait un an et demi que nous fonctionnons avec notre tout petit fournil de 20 m². Cela a été un investissement bénéfique. On aurait dû le faire avant... ».

Son mécanisme en fait également une machine **très simple d'utilisation**. La pâte préparée à l'avance est bloquée en froid jusqu'à 72 h. Retirer un bac de la chambre et façonner la pâte avec Paneotrad® est à la portée d'un personnel novice qui pourra également cuire grâce aux commandes de plus en plus intuitives dont sont

équipés les fours Bongard. « Ma femme Annabelle, grâce à Paneotrad®, est en capacité de me remplacer au pied levé si besoin. La pâte est déjà divisée en bacs et il n'y a plus qu'à l'enfourner. Il lui est arrivé [...] de cuire 150 baguettes et pour elle, cela n'a pas été une difficulté ! », nous raconte Medhi LATAIRE, boulanger à Angers. **Paneotrad® permet de travailler en flux tendu, de cuire à toute heure et surtout d'éviter le gaspillage en fin de journée.**

• **Un travail en sécurité**

Paneotrad® travaille toujours en sas fermé, évitant le **dégagement de poussières à l'intérieur du fournil**. Il a été créé avec un accessoire, le farineur, destiné à saupoudrer uniformément le bac de découpe ainsi que le pâton. Ceci élimine le risque de « fleurir » trop abondamment la pâte, économisant de la farine et évitant au boulanger d'en respirer.

• **« Paneotrad® nous libère des contraintes. Ça n'a pas de prix ».**

Eric MARCHÉ nous livre sa vision du process Paneotrad® de panification développé depuis 5 ans dans sa boulangerie du centre de la ville de Nantes : « Paneotrad® nous libère des contraintes (horaires, pénibilité du travail, etc.) et permet de retrouver l'aspect gratifiant et de reprendre goût au métier. Pour moi cela n'a pas de prix. Le retour sur investissement n'est pas seulement économique, il se situe aussi au niveau de l'épanouissement personnel, et ça c'est un apport primordial de Paneotrad®. »

L. N. - G. S.

Des différences qui font toute la différence

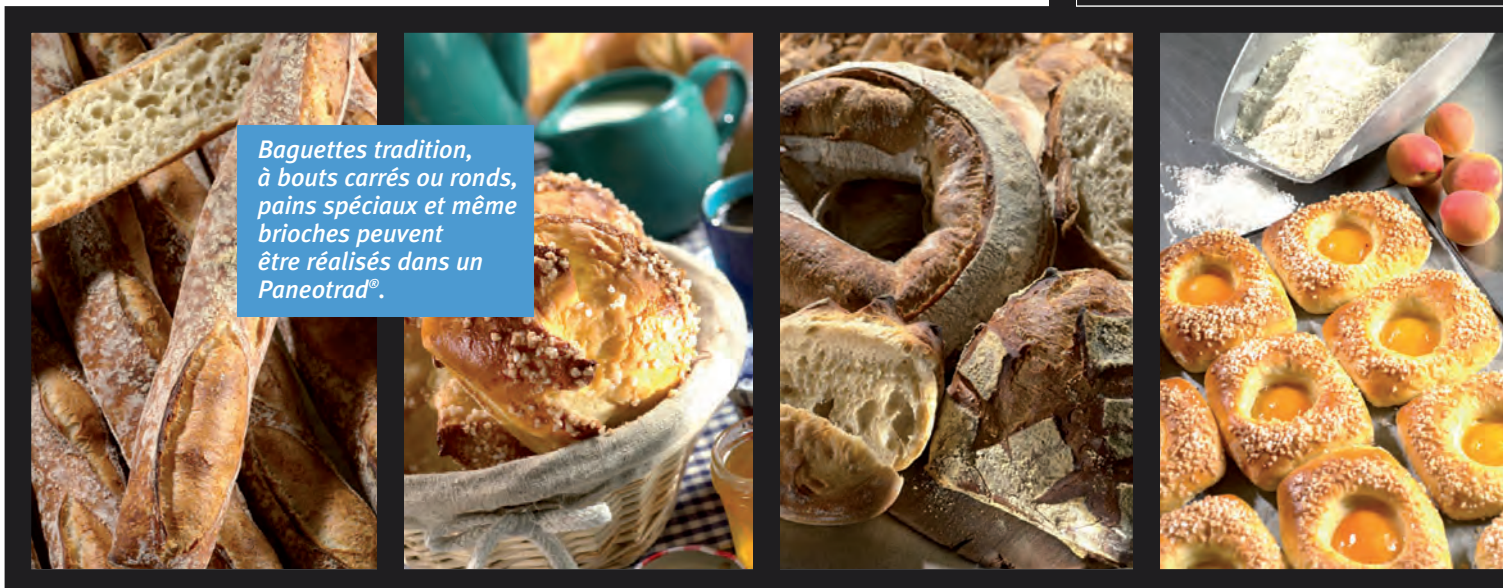
Processus de panification traditionnel

- Phase de pétrissage, pointage en cuve
- Détaille
- Division
- Boulage et repos en repose-pâton ou balancelle
- Façonnage manuel ou mécanique
- Mise sur couche
- Fermentation contrôlée
- Dépose des pâtons sur le tapis enfourneur, scarification et cuisson.

Processus Paneotrad®

- 1 - Phase de pétrissage, pointage en cuve
- 2 - Détaille et mise en bac de stockage
- 3 - Blocage entre 2 et 4°C pendant 24 à 72 heures selon besoin en magasin *
- 4 - Transfert de la pâte du bac de stockage au bac de découpe
- 5 - Paneotrad®
- 6 - Dépose des pâtons sur le tapis enfourneur, scarification et cuisson.

* Cette phase peut être sautée. Si vous désirez travailler en direct, il faudra travailler différemment au pétrin et favoriser le pointage en cuve.



Baguettes tradition, à bouts carrés ou ronds, pains spéciaux et même brioches peuvent être réalisés dans un Paneotrad®.

La parole est aux dames

« La motivation comme moteur de la réussite. »

Après 20 ans passés au sein d'un grand groupe industriel automobile, Frédérique Watremet s'est mise à son compte en ouvrant le « Macaron Bleu », une boulangerie-pâtisserie artisanale dans la zone du parc TGV de Bezannes dans la Marne. Pour elle, impossible n'est pas français et son esprit entrepreneurial éclate au grand jour ! Depuis un an, son affaire ouverte du mardi au dimanche de 6h30 à 19h30 ne désemplit pas. « Cette réussite passe par une passion pour la pâtisserie, un concept innovant et beaucoup de travail », explique-t-elle.

Après une formation de 6 mois pour adultes à l'INBP de Rouen dont elle sort major de promo fin 2009, Frédérique est

plus motivée que jamais. Titulaire d'un CAP pâtisserie en poche, elle cherche à reprendre un fonds à proximité de Reims mais aucun ne répond à ses exigences. Le secteur du parc TGV de Bezannes étant en devenir, elle achète un terrain situé à l'entrée et fait construire un bâtiment pour abriter son concept de boulangerie. Du pain chaud toute la journée, un salon style « lounge » pour le déjeuner et un drive-in pour les clients les plus pressés. « En créant ma propre affaire, je me suis inspirée de mon expérience de consommatrice pour trouver du bon pain. J'ai voulu démontrer également qu'il ne fallait pas forcément être en couple pour réussir dans la profession. Aujourd'hui, j'emploie 9 salariés dont 4 vendeuses, 3 boulangers et 2 pâtisseries. Après un an d'ouverture, j'ai dépassé mes

Frédérique WATREMET, pâtissière à Bezannes (51)



objectifs en réalisant le chiffre d'affaires que je m'étais fixé à atteindre la deuxième année ». Hormis offrir du pain et de la pâtisserie de qualité, le « Macaron Bleu » peut être fier d'accueillir sa clientèle dans des locaux BBC (Bâtiments Basse consommation) avec une toiture végétalisée et de faibles besoins énergétiques en matière de chauffage. On comprend mieux pourquoi Frédérique a reçu récemment le premier prix catégorie Création d'entreprise au concours régional Génération Entreprendre « J'ai une idée ».

L. B.



« Les pièces montées : ma passion... »

Les wedding cakes de Frédérique Watremet sont incontestablement les plus belles pièces montées de la région. « Hier, la pâtisserie était ma passion, aujourd'hui c'est devenu ma profession. Pour un gâteau de mariage, je propose toujours un croquis à mes clients. J'aime décorer mes gâteaux, ajouter des roses en sucre et des personnages en pâte d'amande afin de les rendre encore plus beaux et plus festifs que d'habitude. Pour une fête ou un anniversaire, de plus en plus de clients me demandent un gâteau décoré selon un thème particulier (sport, hobby, signe zodiacal, etc...) ».

Le point de vue de Philippe Montez - Technifour

Concessionnaire Bongard pour trois départements (02, 08, 51), Philippe Montez a été conquis par le dynamisme positif de Frédérique Watremet : « C'est rare de rencontrer une personne si impliquée. Sa motivation et son courage, moteurs de sa réussite, m'ont séduit tout de suite. Elle avait envie d'y arriver et a fait preuve de ténacité à tout moment. Dès le départ, elle m'a fait

confiance et je lui ai présenté les principaux acteurs de la filière. Nous avons travaillé ensemble sur l'implantation du bâtiment et son aménagement intérieur (fournil, labo pâtisserie, magasin). Elle a été conquise par Paneotrad® qui lui permet de fabriquer du pain chaud, baguettes de tradition, pains spéciaux et sandwiches toute la journée ».

L. B.



Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

Allan Cussenot aime aller de l'avant...

A 20 ans, alors plus jeune artisan des Vosges, Allan Cussenot achète sa première affaire à Archettes, un village rural de 1 000 âmes, près de Pouxieux. Trois ans plus tard, en 2010, il acquiert une ancienne boulangerie à Cheniménil qu'il reconstruit totalement. Le succès est tel que cela lui donne l'envie de créer, dès 2011, une 3^{ème} affaire dans les locaux d'un ancien supermarché transformé en centre commercial, à Laval-sur-Vologne. Son quatrième projet, qui se situera dans la ceinture d'Epinal, est en gestation. Naissance prévue en 2013 !

• Comment avez-vous rencontré Paneotrad® ?

J'en entendais parler, mais je n'étais pas convaincu car ma clientèle de petits bourgs ruraux n'aime pas le changement. Et puis je suis allé à la Foire de Nancy où SODIMA exposait, et j'ai vu Paneotrad® fonctionner. J'ai pu constater que le produit fini était d'une très bonne qualité gustative. J'ai surtout compris la façon de travailler ; alors j'ai décidé d'essayer la machine pour la création de Cheniménil. Cela a été très bénéfique en retour !

• « Bénéfique » à quels points de vue ?

Déjà au niveau des ventes, ma première préoccupation était de faire accepter à la clientèle un pain inhabituel par sa forme et son aspect fariné. A Cheniménil, qui compte 1 200 habitants je vends sur mes plus grosses journées 1 400 baguettes ! A Laval - 900 habitants, je produis jusqu'à 2 000 baguettes/jour ! Cela montre bien que le goût prime sur l'apparence. Personne n'a jamais fait de réflexion sur les bouts carrés ! Ensuite Paneotrad® donne une souplesse de production très importante. J'emploie en tout 22 salariés (dont 7 en pâtisserie et 6 en boulangerie). A certains moments, grâce à Paneotrad®, le personnel de vente peut mettre au four. Paneotrad® c'est un plus au niveau du confort de travail: on ne porte plus de charges lourdes, il y a moins de manipulations, on peut commencer à une heure acceptable. Et le retour sur investissement est très rapide ! Utiliser Paneotrad® dégage du temps pour développer les autres gammes de produits et cela génère aussi des gains d'argent. Economie de personnel, économie de matière (on hydrate beaucoup plus la pâte), pas de gaspillage (on ne met au four que ce qui est nécessaire et la pâte non utilisée peut être cuite sous 48 à 72 heures).

• Votre plus belle réalisation à partir de Paneotrad® ?

Le pain Paneotrad® met en valeur nos produits traiteur ! En 2010, j'ai eu le label Vosges Terroir du meilleur petit pâté Lorrain. Cela a fait notre marque de fabrique. Et nous avons obtenu le 2^{ème} prix de la meilleure baguette de tradition des Vosges en 2011. Le Process Paneotrad® donne de très bons résultats à condition de mettre au point la recette pour obtenir une pâte irréprochable. Le pain se conserve très bien, sa mie et l'alvéolage sont excellents, et le goût vraiment prononcé car les arômes de la pâte ont eu du temps pour se développer.

• Qu'en voient vos clients ?

Je veux une traçabilité complète avec ma clientèle. Labo pâtissier et fournil sont visibles du magasin. Les gens voient que l'on fabrique tout. Ils sont curieux de découvrir comment on travaille. Ils posent des questions sur nos équipements et notre façon de faire. Mes magasins, ce sont aussi des couleurs flash, du vert, du rose, c'est vraiment accueillant ! »

• Comment faites-vous pour être « partout » à la fois ?

C'est de l'organisation ! Dans tous les magasins et les laboratoires, il y a des fiches techniques avec les recettes. Les employés de vente comme de production sont formés en interne. Mon personnel sait être autonome. Dans mon entreprise, il y a un bon esprit d'équipe. En tant que patron, je suis présent, je sais poser les limites, reconnaître le travail bien fait. Dans le civil je suis sapeur-pompier volontaire et je pense que cela m'aide à être droit, et à prendre des décisions.

• Vous menez des projets à un rythme soutenu...

Je ne suis jamais satisfait. Quand j'étais apprenti, mon objectif était de posséder mon affaire, jeune, et quand j'ai eu ma première boulangerie je me suis dit « avant 7 ans, j'aurais au minimum 3 boulangeries ».

• Et dans 10 ans, c'est quoi ?

Avoir une chaîne de boulangeries... ?

C. CH-Z.



SOCIÉTÉ

Les entreprises artisanales selon Sylvia Pinel

« Les entreprises artisanales ont besoin d'interlocuteurs de proximité », a déclaré Sylvia Pinel, ministre délégué auprès du ministre du redressement productif, chargée de l'artisanat, du commerce et du tourisme à l'occasion de l'assemblée générale des chambres de métiers et de l'artisanat. La ministre a rappelé que les PME et les TPE et en particulier les artisans sont une des priorités du « pacte productif » proposé par le Président de la République. Cela passera par l'adoption d'un taux différencié de l'impôt sur les sociétés en fonction de la taille des entreprises, soit 15% pour les TPE. Elle a rappelé également que l'exonération de charges pour les heures supplémentaires sera maintenue pour les TPE de moins de 20 salariés. Pour la simplification des procédures administratives, la ministre s'est engagée à donner rapidement un interlocuteur unique dans chaque région. Elle a souligné aussi l'implication des chambres de métiers et de l'artisanat en faveur de la formation des jeunes et leur rôle essentiel dans l'information des jeunes et de leur famille sur l'attractivité des métiers de l'artisanat. Concernant le régime de l'auto-entrepreneur, Sylvia Pinel a déclaré que ce régime avait créé une concurrence déloyale avec les professionnels qui sont soumis à des règles sociales, fiscales et des normes différentes. « Des ajustements seront apportés, une fois les conclusions du gouvernement connues ».

Réélection de Jean-Pierre Crouzet

Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) Jean-Pierre Crouzet a été réélu pour un mandat de 5 ans. Jacques Mabilie et Laurent Serre ont été élus présidents adjoints. Régis Friang secrétaire, Jean-Paul Martin trésorier, Jean-Yves Gautier secrétaire adjoint et Alain Gallès trésorier adjoint. Le président de la Confédération a demandé à chacun un investissement personnel dans la représentation et la défense des intérêts de la boulangerie : « Nous sommes dans un secteur concurrentiel et nous devons conserver voire amplifier nos parts de marché. Dans toutes nos actions, nous nous devons d'être exemplaires vis-à-vis de nos collègues ».

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...

Dans les **Landes**, la qualité est à tous les niveaux pour « Créations Cazenave ».

En 2011 Stéphane Cazenave crée « sa » boulangerie-pâtisserie, après un parcours professionnel qui d'Oloron-Sainte-Marie à Paris, en passant par Hendaye et Val-d'Isère, l'avait amené à reprendre une affaire de campagne à Tartas qu'il a fait fructifier pendant 10 ans.

Avec « Créations Cazenave », Stéphane et Martine, son épouse issue de 3 générations de pâtissiers, ont mis à profit les apprentissages de toutes leurs expériences. « Créations Cazenave » situé à Saint-Paul-lès-Dax sur la route de Bordeaux, est desservi par un rond-point qui reçoit 10 000 véhicules/jour.

« Créations Cazenave » est logé dans un bâtiment neuf, moderne et fonctionnel, entièrement vitré, entouré d'un parking spacieux. Sur le côté, un drive-in (le premier

d'Aquitaine !) permet d'acheter pain, formule du midi, et viennoiserie sans quitter son véhicule.

Aux « Créations Cazenave », tout est visible.

Du parking, on aperçoit, à l'étage, le personnel travailler au fournil et au labo pâtisserie. Du 1^{er} étage, les ouvriers voient les allers et venues des clients.

De la boutique les chalands peuvent observer la fabrication des chocolats qui se fait au rez-de-chaussée.

Victime de leur succès

« Nos macarons ont rencontré un tel enthousiasme que la production n'arrivait pas à suivre la vente ! Il a très vite fallu s'équiper d'une dresseuse pour accroître le rythme de fabrication. J'ai choisi l'Oméga

de Mono-France, qui d'ailleurs, sert aussi, aujourd'hui, à faire ma pâte à choux ! Pour notre gamme de 17 glaces, il me fallait une turbine. Je me suis équipé de la MasterChef. Et puis à l'usage, j'ai découvert son potentiel. Maintenant nous faisons nos crèmes avec cette machine multi-fonctions, et c'est un gain de temps incroyable ! Côté fournil, Paneotrad® s'est imposé à nous comme l'outil de production idéal : optimisation de l'espace, travail en tradition française, cuisson en continue, et qualité de vie pour nos ouvriers !

Des démonstrateurs Mono-France, et Gilles Sicart pour Paneotrad®, nous ont accompagnés dans la prise en main.

C'est à l'occasion de démonstrations organisées par l'Équipement Moderne, concessionnaire Bongard et distributeur Mono France du secteur, que j'ai fait connaissance de ces machines, une aubaine pour l'organisation de mon travail ! »

Se démarquer de la concurrence par la qualité

« Je suis intransigent sur la qualité. Rien n'est acheté « tout prêt » ou congelé. Nous faisons tout sur place, artisanalement, de la viennoiserie au chocolat en passant par le traiteur, les glaces, et pour un prix final abordable. », conclut Stéphane.

C. CH-Z.



« Créations Cazenave », l'art de mettre à profit les apprentissages de toutes leurs expériences.



Un projet de famille



« La Fougasse » à Saint-Pierre-du-Mont, c'est une histoire de famille. Pierre et Jeanne Giannesini sont installés depuis 10 ans à Pau lorsqu'ils ont envie d'autre chose. Leur fils Bruno exprime alors le souhait de monter une affaire avec eux... .

En 15 jours la boulangerie de Pau est vendue et un projet trouvé par l'intermédiaire de Gers Farine et de l'agence Aramits, en périphérie de Mont-de-Marsan, sur la route de Grenade-sur-Adour, un axe passager. Ce projet mené en collaboration avec L'Équipement Moderne, concessionnaire BONGARD du secteur, a abouti en avril 2011 : « Nous voulions un outil de production moderne, de l'espace, des rangements... Bref tout ce dont nous avons manqué jusque-là. Mon mari a travaillé 25 ans en sous-sol ; il n'était plus question de continuer ainsi ! Nous avons donc fait installer une grande fenêtre entre le fournil et le magasin. C'était une priorité pour nous, que les clients puissent voir comment on travaille. L'Équipement Moderne a su écouter nos envies et nous conseiller efficacement. Au final, nos installations sont fonctionnelles et très belles. Nous avons choisi BONGARD pour son matériel performant. Le process Paneotrad®, associé au four électrique Oméga2 avec ses étages indépendants,



permet de cuire à la demande et d'optimiser l'organisation du travail. Gilles Sicart, démonstrateur, a accompagné la prise en main. Pour la vente, j'avais une vision du magasin, avec sa panetière, son décor. J'en rêvais depuis longtemps ! Mes boîtages, mes sacs, tout a trouvé sa place, c'est pratique ! Côté pains, nous avons limité notre gamme à des produits qualitatifs. Nous fabriquons de la Tradition Française, à partir d'une farine Label Rouge, quelques spéciaux en multicéréales, une baguette de campagne, « La terroir », notre fougasse nature et des fougassettes garnies. Le samedi nous proposons des pains gourmands (abricots miel noisettes), c'est idéal avec le foie gras ! Pour les réfractaires aux trous dans leur pain, nous faisons une boule à la mie serrée et moelleuse. Dès le mois de novembre nous avons ouvert une activité sandwicherie, restauration rapide et saladerie. Une plancha, permet de servir poulet chaud, jambon braisé, steak hâché, dans du pain ou à l'assiette. Et nous disposons d'un espace repas convivial équipé de 4 mange-debouts. Du coup, on peut servir petits-déjeuners, déjeuners et goûters ! Enfin nous avons un parking de 15 places, ce qui est un atout non négligeable, et sourire et bonne humeur sont garantis du lundi au samedi de 6h30 à 19h30 ! », précise Jeanne.

C. CH-Z.

La Gâteau Basque, un gâteau patrimoine.

C'est à Cambo que l'on trouve la trace la plus ancienne du « Biskotxak » (gâteau en basque) de fabrication familiale. On doit la recette actuelle à Marianne Hirigoyen, qui la tenait elle-même de sa belle-mère. Marianne allait proposer sa pâtisserie à Bayonne chaque semaine. Ce « gâteau de Cambo » doré et rond, vendu par une Basquaise est devenu le « gâteau Basque ». Sous la Restauration, la station thermale de Cambo se développe et dès 1832, Marianne Hirigoyen, épouse Dassance, ouvre la « Pâtisserie Marianne » qu'elle tient pendant un demi-siècle, secondée par sa fille Marie, mariée Dibar. Au début du XIX^{ème} siècle la pâtisserie est reprise par les petites filles de Marianne Hirigoyen, Elisabeth et Anne, surnommées « Les Soeurs Biskotx », qui perpétuent la tradition. Après le décès de sa sœur en 1939, Anne, sans descendance, transmet le secret de sa recette au pâtissier local Monsieur Ingres. Plus récemment, l'association « Eguzkia » (soleil en basque), a été créée pour protéger le gâteau basque et garantir un produit de qualité.



Les recettes

La version d'origine s'élaborait à partir de pâte à pain. Au XVIII^{ème} siècle on lui ajoute des fruits de saison... . Au XIX^{ème} siècle le gâteau est fourré à la crème.

Les recettes sont nombreuses mais la base reste identique : une pâte sablée confectionnée avec autant de beurre et de sucre que de farine, une crème pâtissière, aromatisée au rhum, aux amandes, à la vanille, ou bien de confiture de cerises noires, voire de pruneaux. Un gâteau Basque, c'est une pâte bien dorée à l'extérieur, fondante en bouche – un délicat équilibre entre le croustillant du biscuit et le moelleux de la garniture. Il se déguste à tout moment de la journée, froid ou tiède, et s'accommode de thé comme de café, et même d'un vin doux.

L'EQUIPEMENT MODERNE

- **Activité** : concessionnaire Bongard depuis 1978. PDG : Christophe BARIT depuis octobre 2009.
- **Idéalement située entre Béarn, Pays Basque et Landes**, cette concession à forte notoriété intervient sur 4 départements (40, 64, 65 et 32 partie).
- **SAV 24h/24 et 7j/7**
- **CA 2011** : 4 250 000 euros
- **Effectif total 19 personnes** : 3 commerciaux, 5 administratifs, 11 techniciens.
- **www.equipementmoderne.fr**

L'EQUIPEMENT MODERNE est certifié ISO 9001 : 2008 pour son système de management de la qualité depuis 2005.

L'EQUIPEMENT MODERNE

L'EQUIPEMENT MODERNE a obtenu l'attestation de capacité Froid délivrée selon 3 critères : l'aptitude professionnelle des intervenants, la détention d'outillage conforme et approprié faisant l'objet d'un contrôle obligatoire périodique, l'enregistrement des mouvements de fluides frigorigènes.

Les bons conseils font les bons produits

MONO France complète son offre.

MONO France est constamment à la recherche de solutions éprouvées ou innovantes à proposer aux artisans dont la maîtrise des nouvelles technologies et de savoirs techniques complexes est une composante du métier.

Après les dresseuses à biscuits Oméga et Epsilon (le modèle de table) et les machines multifonctions Masterchef, MONO France et le réseau des concessionnaires Bongard proposent désormais la gamme des machines pour glaces soft « Electro Freeze » à leurs clients, boulangers, pâtisseries, chocolatiers et traiteurs.

Ces machines de construction américaine permettent, grâce à leur puissance, une grande souplesse de production.

Grâce à la technologie qu'apportent les matériels sélectionnés par MONO France, l'artisan glacier ou pâtissier peut se concentrer sur les recettes, laisser libre cours à sa créativité et son imagination, satisfaire les désirs d'un client toujours plus exigeant tout en respectant son

métier. Il est garanti d'un résultat irréprochable dans le respect des règles d'hygiène primordiales dans ce secteur des métiers de bouche.

Les machines Electro Freeze nouvellement intégrées à la gamme n'échappent pas à cette règle.

MONO France remet aux clients lors de l'acquisition d'une machine « soft Electro Freeze », un carnet de recettes de mix artisanaux facilement réalisables dans la MasterChef ou autre pasteurisateur.

Les machines soft « Electro Freeze » permettent de confectionner des glaces à vendre au cornet ou en pot mais aussi des verrines, entremets glacés et autres spécialités à découvrir lors des démonstrations organisées par les concessionnaires BONGARD et MONO France.

Pour retrouver les dates de ces démonstrations : <http://www.mono-france.com>

C. CH-Z.

Electro Freeze

Electro Freeze est une société américaine, leader sur le marché des équipements de glaces soft aux USA.

En 1946, Henry C Duke et son fils Gene, surent saisir leur chance ! Alors spécialisés dans la maintenance des machines à laver, on leur demanda de fabriquer un conservateur à glace pour une franchise « Dairy Queen ». Ce qu'ils mirent au point fut la première machine à glace soft pressurisée. Ce fut une révolution ! Dairy Queen se développa avec succès dans tout le pays, grâce aux ventes d'un tout nouveau dessert élaboré par la machine des Duke. En 1969, ils firent l'acquisition d'Electro Freeze. Pendant plus de 30 ans, la société continua d'innover sur les solides bases de son héritage. En 2003, la société HC Duke fut rachetée par le Group italien « Ali ».

Les équipements Electro Freeze sont faciles à utiliser et à entretenir ; leur fiabilité est le résultat d'une tradition d'innovation industrielle qui remonte à plus de 75 ans.

Les machines Electro Freeze produisent de délicieuses préparations à la consistance agréable, homogène, et visuellement séduisante.



Le marché des glaces *

Production

La production annuelle de glaces en France : 357 millions de litres de glaces ont été vendus en 2010.

Consommation (moyenne par habitant)

– En Europe

Contrairement à une idée reçue, on consomme plus de glaces dans les pays froids du nord de l'Europe qu'autour de la Méditerranée, à l'exception de l'Italie. En effet, la Norvège arrive en tête avec une consommation annuelle de 14 litres par an et par habitant. La Finlande suit de près avec 11,6 litres. L'Italie, le Danemark et la Grande-Bretagne sont également de fins amateurs avec une consommation respective de 9,3 litres, 8,8 litres et 8,6 litres.

– Aux Etats Unis

Les Américains sont parmi les plus gros consommateurs avec 22,5 litres.

– En France

Depuis 1990, la consommation de glaces a progressé de 46% en France. Actuellement les Français consomment en moyenne 6 litres de glace par an. Encore 13 millions de foyers ne sont pas acheteurs de glaces dans l'hexagone.

Les habitudes de consommation

70% des glaces sont consommées à la maison et 30% hors domicile (au restaurant ou en impulsion dans la rue, les centres de loisirs, les stations-services, sur la plage...). En 2010, la consommation à domicile de glaces représentait 252 millions de litres et 105 millions de litres pour le circuit hors domicile.

Les glaces sont des produits plaisirs qui ne semblent pas boudés par les consommateurs français, contrairement à la crise précédente en 2008/2009.

Parfums : la vanille reste le parfum préféré des Français – chocolat et fraise sont également en bonne place.

La saisonnalité

Si les glaces se classent dans le top 5 des catégories les plus dépendantes à la saison en termes de chiffres d'affaires, (70% des ventes de glaces en vrac et 75,6% des ventes de spécialités individuelles glacées se font en été), la moitié de la clientèle n'est pas exclusive à cette période de l'année pour les achats.

En cas de météo chaotique et même si l'été ne veut pas s'installer, le marché reste solide car plus de 50% des achats se font hors saison.

Le consommateur, l'artisan et la glace.

– Le consommateur en 2012

Il est toujours plus attentif et intéressé par des produits naturels et frais garantissant un haut niveau d'hygiène. Il est très attaché au niveau gustatif des desserts qu'il achète. Quant à la glace, il aime avoir le choix des parfums, il veut que ce soit beau à regarder, joliment servi. La glace, pour lui, c'est un plaisir gourmand et convivial car il plaît à tous !

– L'artisan

Les glaciers fabricants doivent s'efforcer de substituer à l'image du dessert festif épisodique et à son caractère saisonnier, celle d'un produit d'usage quotidien, intemporel, facile à conserver, toujours prêt à servir. Les données sur le marché des glaces – voir cet encadré – montrent qu'il y a une carte à jouer dans le domaine de l'offre « glacée » hors domicile !

* Source SFIG et Syndigel



Progression de l'artisanat à l'export

Selon les derniers chiffres publics concernant les exportations françaises en 2011, 30% des exportateurs français seraient des entreprises artisanales. C'est le principal enseignement de l'étude que vient de réaliser l'Institut Supérieur des Métiers (ISM) pour l'Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat (APCMA). Pour autant, la valeur exportée est faible et le diagnostic établi par l'étude identifie avec précision des freins et met en évidence un paradoxe: le potentiel d'exportation de l'artisanat est sous-exploité alors que le savoir-faire français, le « sur-mesure » et le « made in France » sont recherchés dans le monde entier. Pour se développer à l'international, les entreprises peuvent bénéficier de dispositifs d'aide à l'export mis en place par les chambres de métiers. Une convention a été signée avec la Coface pour soutenir la croissance à l'international des entreprises artisanales et développer des actions communes.

Aide financière pour l'achat d'un véhicule utilitaire

L'Assurance Maladie Risques Professionnels propose aux entreprises artisanales de moins de 50 salariés une aide de 2 500 euros pour l'achat ou la location longue durée d'un utilitaire neuf équipé de 6 équipements pour la sécurité du conducteur et des passagers (antiblocage des roues du type ABS, aide au freinage d'urgence, contrôle électronique de la stabilité, airbags passagers, cloison de séparation et points d'arrimage conformes aux normes en vigueur, limiteur de vitesse). Souvent sous-estimé, le risque routier professionnel est un risque majeur qui concerne, tous les jours, de nombreux professionnels amenés à utiliser un véhicule dans le cadre de leur travail. En 2012, la majorité des véhicules utilitaires légers en circulation (soit 6 millions) a plus de 3 ans et ces véhicules ne disposent pas de tous les équipements précités. Tous les constructeurs automobiles disposant d'une gamme d'utilitaires sont associés à cette opération. Les artisans ont jusqu'au 15 octobre pour réserver cette aide auprès de leur Caisse régionale (Carsat) et Cramif pour l'Ile-de-France. Le dossier d'information est disponible sur www.ameli.fr. Rappelons que les accidents de la route sont la première cause de mortalité des accidents du travail.

Meilleur accès au crédit en Outre-Mer

Les entreprises artisanales d'Outre-Mer bénéficieront d'un meilleur accès au crédit par l'intermédiaire de la Siagi. Plusieurs conventions ont été signées avec Mayotte, la Guadeloupe et la Réunion. La Siagi s'appuie sur l'expertise des chambres de métiers au sein desquelles elle forme des agents référents. Elle partage ainsi le risque des banques en apportant une co-garantie au profit des entreprises artisanales. Ce service favorise l'adoption du nouveau statut d'entreprise individuelle à responsabilité limitée (EIRL) pour lequel aucune sûreté personnelle du dirigeant ou de son conjoint ne doit être demandée.

Les manifestations du réseau... Actualités en date.



Actualités

MAINE FOURNIL : une nouvelle concession BONGARD.

La société MAINE FOURNIL, concessionnaire exclusif BONGARD, est implantée sur les départements 72/Sarthe, 53/Mayenne et 61/Sud Orne.

Elle est située au 22, rue Pierre Martin, 72100 LE MANS. Téléphone : 02 43 72 79 35. Fax : 02 43 41 45 34.

MAINE FOURNIL s'engage à dépanner tous matériels de toutes marques 24h/24h et 7j/7, avec prêt de matériels aux normes en cas de panne prolongée.

Sébastien FRANCOIS, Gérant de l'entreprise, dirige l'équipe technique composée de Jérôme MARAIS, technicien froid-chaud, Philippe HAYE, frigoriste et Pascal GUIBRUNET, électro-technicien. MAINE FOURNIL possède les agréments froid et chaud, ce qui lui permet d'intervenir sur les installations, et propose des contrats d'entretien.

Laurent BRETEAU est en charge du Service commercial : 06 83 10 38 47.

Toute l'équipe sera mobilisée pour les portes ouvertes d'inauguration les 1^{er}, 2 et 3 octobre 2012 !

Le calendrier des manifestations, des moments clés à retenir.

Est

TECHNIFOUR

Du 31 août au 10 septembre inclus, Foire de Châlons en Champagne, TECHNIFOUR expose et met en œuvre un **fournil complet** selon deux modes de fabrication, classique et Paneotrad®, sur le stand de la fédération départementale de la boulangerie. Les fabrications seront réalisées quotidiennement par Pascal Teppert - MOF boulanger.

TORTORA

Les 22 et 23 octobre à Auxerre, la Société TORTORA présente à ses clients des solutions innovantes de mise en valeur de leur savoir-faire artisanal : un fournil en pétrissage Paneotrad®, une activité traiteur en MasterChef et dresseuse Oméga de MONO France, la vente magasin avec le concept de restauration rapide « Croust'wich » une solution originale permettant de réaliser les sandwiches devant les clients !

BONGARD 67

Du 6 au 17 septembre 2012. Foire Européenne de Strasbourg - Au Jardin des Délices. Par l'animation d'un atelier vivant, cette manifestation grand public permettra de faire découvrir aux visiteurs le quotidien des artisans boulangers-pâtisseries ainsi que leur savoir-faire. Dans le cadre de son partenariat avec le Syndicat de la boulangerie-pâtisserie du Bas-Rhin, BONGARD 67 met à disposition un équipement complet de production, contribuant ainsi à la promotion de cette profession.

DUCORBIER MATERIEL

Des 30 septembre, 1^{er}, 2 et 3 octobre à Gournay-en-Bray, DUCORBIER MATERIEL partenaire des Journées Portes Ouvertes des Moulins Dupuis, présentera des fabrications à partir de Paneotrad®, la machine multi-fonctions Masterchef, et le concept à sandwiches « Croust'witch ».

Bretagne & Pays de Loire

BOURMAUD EQUIPEMENT

Du dimanche 7 octobre au mercredi 10 octobre, Carrefour des Métiers à Niort. Les concessionnaires BOURMAUD EQUIPEMENT, LITTORAL EQUIPEMENT, PANICENTRE organisent des démonstrations Paneotrad®, Masterchef et « Croust'wich » et présentent les gammes Bongard, Euromat et MONO France.

Du dimanche 21 octobre au mercredi 24 octobre, Salon Evelia à Ancenis. BOURMAUD EQUIPEMENT présente des démonstrations de fabrication traditionnelle sur matériel Bongard et des fabrications pâtisseries sur équipements MONO France.

EM EQUIPEMENT

Les 14 et 15 octobre, Fougères (locaux Disgroup-35), Journées partenaires organisées par EM EQUIPEMENT, la Minoterie du Château et le fournisseur de matières Disgroup. Des animations seront effectuées en partenariat avec de nombreux fabricants de matières premières, et diverses fabrications boulangères et pâtisseries réalisées à partir des équipements Paneotrad®, MasterChef, dresseuse à biscuits, machine à glaces... .

Démonstrations, dégustations, restauration et de nombreuses surprises au rendez-vous pour fédérer ce partenariat !

LE POLE EQUIPEMENT

Du 9 au 11 novembre 2012, Parc des expositions du chorus à Vannes - 3^{ème} édition du Salon du Chocolat et Gourmandises pilotée par Stéphane Henrio, maître chocolatier. Le PÔLE EQUIPEMENT y présentera la MasterChef et la dresseuse à biscuits de MONO France, ainsi que des démonstrations en continu de Paneotrad® sur le stand d'un boulanger partenaire.

Actualités



SALON SAPHIR

L'édition 2012 du salon des métiers de bouches du Sud Ouest – Saphir – qui s'est tenu à Pau en avril, fut l'occasion de recevoir de nombreux clients boulangers sur le stand relooké de L'EQUIPEMENT MODERNE ! L'accent était mis sur l'agencement magasin et l'équipement du laboratoire, avec en démonstration la machine multi-fonctions MasterChef et la dresseuse à biscuits Oméga de MONO France. Paneotrad® était tout à côté et en action entre les mains de Gilles Sicart, sur le stand Gers Farine entièrement équipé de matériels Bongard installés par L'EQUIPEMENT MODERNE.

Une large gamme de matériels Bongard était également présente sur le stand du Syndicat de la boulangerie des Pyrénées-Atlantiques. Les visiteurs professionnels ont pu, une nouvelle fois, apprécier la performance et la simplicité d'usage et de mise en œuvre des solutions proposées par L'EQUIPEMENT MODERNE pour la boulangerie-pâtisserie.

MAINE FOURNIL

Les 1, 2 et 3 octobre, Journées Portes Ouvertes inauguratives pour cette nouvelle concession BONGARD. Animations et fabrications de pains et pâtisseries et autres gourmandises avec Paneotrad® et les équipements MONO France (MasterChef, dresseuse à biscuits, machine à glace).

Savoie

Du lundi 1^{er} octobre au mercredi 3 octobre, 40 exposants, acteurs de la boulangerie-pâtisserie, participeront à un Salon professionnel au FCG (RUGBY) - stade Lesdiguières à Grenoble - sur une surface de 1 000 m². Cet événement est organisé par SIMATEL, en collaboration avec la minoterie COREARD et la société CHAMOND distributeur de matières premières.

Des démonstrations, effectuées par des Meilleurs Ouvriers de France, autour de la machine multi-fonction MasterChef et de la dresseuse de MONO France animeront le stand SIMATEL.

Du 3 au 11 novembre, Foire de GRENOBLE, SIMATEL sera présent à ce rendez-vous en collaboration avec la MAISON FLORAN. Un fournil Paneotrad® permettra la réalisation de nombreuses fabrications boulangères savoureuses !

Sud Est

TOUT TECHNIQUE

17 octobre - 10h30/19h00, au Pasino d'Aix-en Provence Journée salon professionnel MURAT Délice et Création / TOUT TECHNIQUE - organisée en commun, à l'occasion des 30 ans des deux sociétés. Une quarantaine d'exposants regroupant les activités des deux entreprises aussi bien en matières premières qu'en matériels professionnels et prestations de services, seront présents à cette manifestation. Espace démonstration produits, mise en œuvre par des Meilleurs Ouvriers de France, retransmission sur écran avec sonorisation, animations, démonstrations seront au rendez-vous.

Sur le stand TOUT TECHNIQUE les vitrines Concept Froid recevront les productions boulangères et pâtisseries réalisées à partir de Paneotrad® et des machines MONO France.

Un corner « Croust'wich » animera la fabrication de sandwiches. Des opérations de financement pour le matériel seront proposées en partenariat avec Corhofi notamment.

Du 20 au 23 novembre, au CFA du Beausset (83) TOUT TECHNIQUE et BONGARD sont partenaires de la 32^{ème} finale des MJB. Mise à disposition de matériels et assistance technique sur le laboratoire et le fournil du CFA.

Nord

Les 30 et 31 octobre après-midi, SOMABO organise dans ses locaux de Seclin, une formation, en partenariat avec la Fédération des pâtisseries du Nord/Pas-de-Calais.

Au programme :

- Les galettes au chocolat, fabriquées à partir des produits Rondo par Jean-Pierre Fouble,
- Les bûches glacées réalisées à partir de la MasterChef par l'équipe MONO France.

En collaboration avec Valrona pour le chocolat et Patisfrais pour les matières premières.

LES ATELIERS MONO FRANCE

Equipements Pâtisseries

Inscription directement sur le site www.mono-france.com



L'EQUIPEMENT MODERNE

Lundi 29 octobre, au siège de L'EQUIPEMENT MODERNE - ZI du Herre à Salies-de-Béarn, « Atelier pratique MONO France » avec démonstrations MasterChef, dresseuse à biscuits et machine à glace soft. Les visiteurs pourront se restaurer avec des snacking préparés par le chef du restaurant du Lodge de Salies-de-Béarn lors d'un « cooking show » Eberhardt.

SODIMA

Les 30 septembre et 1^{er} octobre, à Vesoul (70) - Journées Portes Ouvertes des Ets JOURDAIN qui fêtent leur 55^{ème} anniversaire. SODIMA participe à cette manifestation au travers d'un atelier MONO France.

D'autres ateliers MONO France sont programmés dans le réseau ACB dans le cadre de manifestations professionnelles détaillées en pages 12 et 13.

L'expression même d'un savoir-faire

La bûche « Saveur des îles »

une recette de Stéphane Glacier, extraite de son nouvel ouvrage « Noël de bûches en bûches ».

Ananas caramélisés

- ▶ 25 g de beurre
- ▶ 75 g de sucre cassonade
- ▶ 250 g d'ananas coupé en petits dés

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter les dés d'ananas. Faire revenir pendant 5 mn puis y ajouter le sucre cassonade. Continuer de faire cuire jusqu'à caramélisation. Egoutter et refroidir.

Crèmeux exotique

- ▶ 120 g de purée de fruit de la passion
- ▶ 60 g de purée de banane
- ▶ 40 g de jus de citron vert
- ▶ 200 g d'œufs entiers
- ▶ 140 g de sucre
- ▶ 4 g de feuilles de gélatine (argent)
- ▶ 300 g de beurre

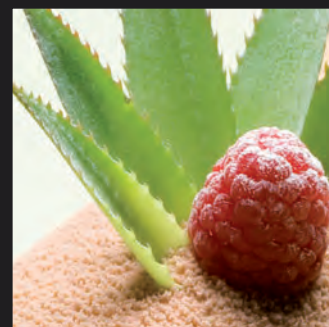
Dans une casserole, porter à ébullition les purées, ajouter les œufs blanchis avec le sucre. Cuire le tout à 84 °C. Débarrasser dans un cul de poule et mélanger la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Refroidir à 35°C, incorporer le beurre pommade et émulsionner au mixeur jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et brillante.

Couler 400 g par insert dans des gouttières à bûchettes et surgeler.

Mousse au chocolat au lait

- ▶ 200 g de crème liquide UHT
- ▶ 200 g de lait entier
- ▶ 30 g de sucre
- ▶ 80 g de jaunes d'œufs
- ▶ 4 g de feuilles de gélatine (argent)
- ▶ 830 g de chocolat de couverture lait 38%
- ▶ 680 g de crème fouettée

Porter à ébullition le lait et la crème. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Verser les liquides sur le mélange jaunes d'œufs et sucre. Cuire le tout à 85°C et incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée. Chinoiser. Refroidir et incorporer la crème fouettée.

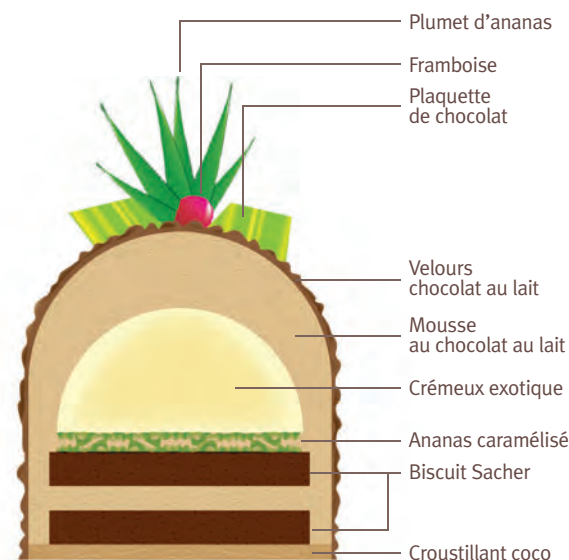


Montage

- Chemiser les gouttières de feuilles de guitare. Chemiser les parois de la gouttière avec de la mousse au chocolat au lait puis garnir d'une couche de mousse au chocolat au lait.
- Déposer l'insert de crèmeux exotique puis répartir 175 g d'ananas caramélisés.
- Garnir d'un trait de mousse au chocolat au lait puis disposer une bande de 4 cm de largeur de biscuit Sacher. Garnir à nouveau de 1 cm d'épaisseur de mousse au chocolat au lait.
- Disposer une bande de 7 cm de largeur de biscuit Sacher. Garnir à nouveau d'un trait de mousse au chocolat au lait. Etaler 200 g de croustillant coco à l'aide d'une palette pour obturer la bûche. Surgeler.

Finition

- Démouler la bûche en passant la gouttière sous l'eau très chaude.
- Retirer la feuille de guitare et remettre la bûche au congélateur.
- Pistoler avec de l'appareil « chocolat au lait ».
- Couper les bûches à la taille désirée puis les disposer sur semelles à bûche.
- Disposer quelques plaquettes de chocolat brossées « vert ».
- Disposer une framboise puis des feuilles de plumet d'ananas.
- Disposer des embouts de bûche en chocolat blanc rectangles de 8,5 x 7,5 cm de côtés.
- Disposer un logo « maison » en chocolat.



Pour 2 gouttières à bûches

Taille :

- longueur 50 cm
- largeur 8,5 cm
- hauteur 7 cm

Composition :

- croustillant coco
- biscuit Sacher
- ananas caramélisé
- crémeux exotique
- mousse au chocolat au lait



Stéphane Glacier est très heureux de vous présenter son deuxième ouvrage de la collection « Arts Gourmands », « Noël de bûches en bûches ».



Après « Entremets de fêtes, l'envers du décor », il y a 7 ans, Stéphane Glacier vous propose à nouveau un ouvrage riche, utile et complet sur le thème des bûches de Noël...

Il vient vous proposer de nombreuses idées gourmandes, simples et rationnelles pour diversifier vos gammes et votre offre pour les fêtes de Noël.

Epaulé par son chef, Jérôme Le Teuff, Stéphane Glacier vous livre ici ses dernières inspirations et ses derniers coups de coeur tout en

tenant compte des contraintes de la production et des exigences d'une entreprise. « Noël de bûches en bûches », le dernier ouvrage de Stéphane Glacier, nous en sommes sûrs sera pour vous un réel outil de travail.

Pour vous procurer cet ouvrage, écrivez à : Pâtisseries et Gourmandises, l'Ecole - 20, rue Rouget de l'Isle, 92700 Colombes - France

Commercial HF VRP en matériel de boulangerie,

CFMB recrute !

Concessionnaire BONGARD, spécialiste de la vente, de l'installation, et de l'entretien d'équipements de boulangerie-pâtisserie, CFMB, 14 salariés, 2 500 000 euros de chiffre d'affaires, est une société renommée et dynamique, basée à Villeneuve-les-Béziers.

Aujourd'hui CFMB développe son service commercial et recrute un(e) Commercial(e) VRP en matériel de boulangerie.

Votre formation

Titulaire d'un Bac+2 dans le domaine commercial, vous justifiez d'un minimum de 5 années d'expérience dans un poste similaire. Vous restez concentré(e) sur l'atteinte de vos objectifs commerciaux, motivé(e) par les nouveaux challenges. Très organisé(e), vous combinez la gestion de vos rendez-vous avec l'établissement des devis et le suivi administratif.

Votre mission

Commercial(e) VRP en matériel de boulangerie vous aurez en charge la prospection active et le suivi d'une clientèle d'Artisans Boulanger et de Magasins de Grande Distribution. Chargé(e) du développement des ventes, vous en suivrez tout le déroulement. Rattaché(e) au service commercial, vous interviendrez sur les départements 66 et 11 partiel. Vous bénéficierez de l'appui de l'équipe technique.

Si vous êtes motivé(e) pour rejoindre CFMB, merci d'adresser votre CV et votre lettre de candidature à Charles Agop : cagop@selecpro.fr

cfmb

L'agenda des formations pour l'amélioration des connaissances

Les stages ENSP, l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie d'Yssingaux.

Du 10 au 12 septembre

- **Bûches et entremets**, animé par Jérôme Langillier, Champion du Monde de la Pâtisserie
- **Pièces en chocolat**, animé par Stéphane Leroux, MOF Pâtissier
- NOUVEAU** - **Autour du chocolat**, animé par Sébastien Serveau, Chef executive - « Maison Dalloyau » - Paris

Du 24 au 26 septembre

- NOUVEAU** - **Entremets et petits gâteaux**, animé par Thierry Bamas, MOF Pâtissier
- NOUVEAU** - **Confiserie, bonbons et chocolat**, animé par Frédéric Hawecker, MOF Chocolatier
- **Entremets bûches « Automne-Hiver »**, animé par Bruno Montcoudiol, MOF Pâtissier, Champion du Monde de la Pâtisserie

Du 1^{er} au 3 octobre

- **Desserts et petits-fours de boutique et restaurant**, animé par Jérôme Chaucesse, Chef Pâtissier - « Hôtel de Crillon » - Paris
- **La tentation du chocolat**, animé par Pierre Mirgalet, MOF Chocolatier
- **Bûches et entremets**, animé par Jean-Claude Vergne, Chef Pâtissier « Pâtisserie de l'Eglise » Paris

Du 8 au 10 octobre

- **Desserts glacés pour Noël**, animé par Alain Chartier, MOF Glacier, Champion du Monde
- **Chocolat et confiseries**, animé par Vincent Guerlais, membre de l'Association Relais Desserts International - Award par le guide des croqueurs de chocolat 2008, 2009, 2010 et 2011
- **Bûches**, animé par Aurélien Trottier, membre de l'Association Relais Desserts International

Du 15 au 16 octobre

- **Vitrines**, animé par Patricia Dhez, Etalagiste-styliste

Du 15 au 17 octobre

- **Entremets et tartes**, animé par Yann Brys, MOF Pâtissier, Directeur de la Recherche et Développement « Maison Dalloyau » - Paris
- **Bonbons et petites pièces chocolat**, animé par Serge Granger, MOF Chocolatier
- **Pains viennoiserie**, animé par Gaëtan Paris, MOF Boulanger

Du 15 au 17 octobre

- NOUVEAU** - **Sucre perfectionnement**, animé par Jérôme Langillier, Champion du Monde de la Pâtisserie

- **Snacking**, animé par Dominique Sagnac - Chef de la production « Be Paris » (concept boulangerie Epicerie) - Alain Ducasse.
- **Chocolat et confiserie de Noël**, animé par Michel Viollet, MOF Pâtissier

Du 29 au 30 octobre

- NOUVEAU** - **Bûches glacées**, animé par Frédéric Deville, MOF Glacier, Champion du Monde
- **Charmante nougatine**, animé par Ludovic Mercier, MOF Glacier
- NOUVEAU** - **Bûches**, animé par Philippe Rigolot, MOF Pâtissier, Champion du Monde de la Pâtisserie

Du 5 au 7 novembre

- **Galettes et gâteaux des Rois**, animé par Christophe Felder, Consultant Pâtissier
- **Bûches tendances**, animé par Jérôme Langillier, Champion du Monde de la Pâtisserie

Du 12 au 14 novembre

- **Desserts à l'assiette**, animé par Lilian Bonnefoi, Chef Pâtissier « Hôtel Eden Roc » - Antibes
- **Le sucre pour tous**, animé par Sébastien Serveau, Chef executive « Maison Dalloyau » - Paris

Du 19 au 21 novembre

- **Desserts de restaurants**, animé par Laurent Jeannin, Chef Pâtissier « Le Bistrot » - Paris

Du 19 au 23 novembre

- **Pâtisserie Française**, animé par Marc Rivière, Champion du Monde de la Pâtisserie - Potel et Chabot

ENSP - Château de Montbarnier
43200 - YSSINGEAUX
Tél. : 04 71 65 72 54
Fax : 04 71 65 53 68
E-mail : ensp@ensp-adf.com
www.ensp-adf.com

Les stages INPB de Rouen

Boulangerie

Du 10 au 12 septembre

- **Pains spéciaux et viennoiseries**, animé par Mickaël Chesnouard, MOF,

Du 17 au 18 septembre

- **Le pain fait sensation**, animé par plusieurs intervenants

Du 24 au 26 septembre

- **Tartes boulangères sucrées et gâteaux de voyage**, animé par Franck Deperiers, MOF



Du 15 au 17 octobre

- **La boulangerie dans tous ses états**, animé par Thomas Marie, MOF

Du 29 au 31 octobre

- **La folie du pain party**, animé par Sébastien Chevallier, MOF

Du 12 au 14 novembre

- **Viennoiseries en folie et « maîtrise de la congélation »**, animé par Philippe Hermenier, MOF

Du 19 au 21 novembre

- **Sandwiches et snacking**, animé par Mickaël Morieux, MOF

Pâtisserie

Du 24 au 26 septembre

- **Entremets et petits gâteaux**, animé par Sébastien Odet

Du 1^{er} au 3 octobre

- **Déclinaison pâtissière en chocolat**, animé par Nicolas Boussin, MOF

Du 15 au 17 octobre

- **Confiseries simplifiées**, animé par Michel Viollet, MOF

Du 22 au 24 octobre

- **Bûches et entremets de fin d'année**, animé par Sébastien Odet

Du 5 au 7 novembre

- **Pâtisserie de restauration**, animé par Jean-Yves Decharme

Déco et vitrine

Du 17 au 19 septembre

- **Entre deux**, animé par Fabienne Mouillet

Du 8 au 10 octobre

- **Rêve de Noël**, animé par Catherine David

Initiation/Recyclage

Du 26 novembre au 7 décembre

- **Initiation - recyclage en boulangerie**, animé par Thomas Marie, MOF
- **Initiation - recyclage en pâtisserie**, animé par Frédéric Liard

Repreneurs/Créateurs en boulangerie-pâtisserie

Du 22 au 26 octobre

- **Programme spécifique**

INBP de ROUEN - Tél. : 02 35 58 17 77
www.inbp.com
Pauline GRESSANT :
Ligne directe +33 (0)2 35 58 17 59

Les stages **EFBA**, Ecole Française de Boulangerie d'Aurillac.

Boulangerie-Viennoiserie

Du 22 au 24 octobre

– L'art du décor, animé par Antoine Robillard, candidat artistique, Coupe du Monde de la Boulangerie

– Autour de la viennoiserie, animé par Eric Chevallereau, MOF

Du 24 au 26 octobre

– Cakes et viennoiserie, animé par Thomas Subrin, Candidat viennoiserie, Coupe du monde de la boulangerie 2012

EFBA - ZAC de Baradel II
3, Rue Lavoisier - 15000 AURILLAC
Tél. : 04 71 63 48 02 - Fax : 04 71 64 69 40
E-mail : contact@efba.fr Contact : Agnès RAOUX
Site internet www.efba.fr

Les stages **Stéphane Glacier**

Du 10 au 11 septembre

– Entremets et petits gâteaux tout chocolat, animé par Jérôme Le Teuff

Du 12 au 13 septembre

– Festival de macarons « Spécial application dresseuse », animé par Jérôme Le Teuff

Du 17 au 19 septembre

– Desserts à l'assiette, animé par Jérôme Chaucesse

Du 1^{er} au 19 octobre

– Entremets de fêtes et bûches de Noël, animé par Yann Brys

Du 8 au 10 octobre

– Chocolat : montages commerciaux et pièces de vitrine – Halloween, Noël, Saint-Valentin, Pâques, animé par Stéphane Leroux

Du 15 au 17 octobre

– Bûches de Noël, animé par Stéphane Glacier ou Jérôme Le Teuff

Du 22 au 23 octobre

– Cocktail salé « spécial fêtes », animé par Stéphane Chicheri

Du 24 au 25 octobre

– Verrines et macarons salés, animé par Stéphane Glacier

Du 29 au 30 octobre

– Bûches et entremets glacés, animé par David Wesmaël

Du 5 au 6 novembre

– Spécialités de Noël, animé par Stéphane Glacier

Du 12 au 13 novembre

– Galettes classiques revisitées et originales, animé par Stéphane Glacier

Les stages de perfectionnement en pâtisserie de Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France 2000.
www.stephane-glacier.com et www.stephane-glacier-lecole.com
Lieu des stages en région Parisienne Pâtisseries et Gourmandises - l'école
20 rue Rouget de l'Isle - 92700 Colombes
Tél. : 01 57 67 67 33 - Fax : 01 57 67 67 33
E-mail : stephane.glacier@wanadoo.fr

Les cours pratiques **Bellouet Conseil**

Du lundi 3 au mercredi 5 septembre

– Ambiance petits gâteaux individuels
– La Pâtisserie de saison « Automne - Hiver »
– Pièces montées et décor

Du lundi 10 au mercredi 12 septembre

– Entremets « Élégance et création » - Application bûches
– Traiteur boutique

Du lundi 10 au jeudi 13 septembre

– Sucre d'art, pièces artistiques

Du lundi 17 au mercredi 19 septembre

NOUVEAU – Les créations glacées de Luc Debove MOF Glacier 2011, Champion du Monde de la glace, Italie 2010

NOUVEAU – Techniques de vente magasin - managers

– Apprenez l'art du chocolat

Du lundi 24 au mercredi 26 septembre

– « Entremets évolution » Application bûches
– Sucre tiré
– Desserts de restaurant

Du lundi 1^{er} au mercredi 3 octobre

NOUVEAU – Bonbons chocolat « enrobage machine »

– Petits-fours et macarons

– Les pâtés de base et leurs applications

Du lundi 8 au mercredi 10 octobre

– Festival de sandwiches et de tartines
– Pièces montées et décor

Du lundi 8 au jeudi 11 octobre

– Pièces artistiques en chocolat

Du lundi 15 au mercredi 17 octobre

NOUVEAU – « Entremets d'exception » Application bûches

– Tartes nouvelles, tartelettes et goûters

– Cakes et gâteaux de voyage

Du lundi 22 au mercredi 24 octobre

– Entremets « Élégance et création » - Application bûches
– Petits gâteaux individuels « Nouvelles tendances »

Du lundi 22 au jeudi 25 octobre

– Les centres de table en sucre

Du lundi 29 au mardi 30 octobre

– Festival de macarons

Du lundi 29 au mercredi 31 octobre

NOUVEAU – « Entremets d'exception » Application bûches

– Confiserie artisanale de qualité

Du lundi 5 au mardi 6 novembre

NOUVEAU – Techniques de vente magasin - employés

Du lundi 5 au mercredi 7 novembre

– La pâtisserie de saison « Automne-Hiver »
– Sucre tiré

Du lundi 12 au mercredi 14 novembre

– Glaces, entremets, sorbets et entremets glacés
– Ambiance petits gâteaux individuels

Du lundi 12 au jeudi 15 novembre

– Sucre d'art, pièces artistiques

Du lundi 19 au mercredi 21 novembre

– « Entremets évolution » Application bûches
– Traiteur buffet et réception
– Apprenez l'art du chocolat

Du lundi 26 au mercredi 28 novembre

– Pains spéciaux et spécialités de viennoiseries par Ludovic Richard, MOF Boulanger

– La pâtisserie classique et traditionnelle

NOUVEAU – Bonbons chocolat « enrobage machine »

Du lundi 3 au mercredi 5 décembre

– Tartes nouvelles, tartelettes et goûters
– Petits-fours et macarons
– Confiserie artisanale de qualité

Du lundi 10 au mercredi 12 décembre

– Les pâtés de base et leurs applications
– Desserts de restaurant

Du lundi 10 au jeudi 13 décembre

– Les centres de table en sucre

Du lundi 17 au jeudi 19 décembre

– Cakes et gâteaux de voyage
– Sucre soufflé
– Traiteur boutique

Les cours pratiques Bellouet Conseil
Bellouet Conseil
304/306, rue Lecourbe
75015 PARIS
Tél. : 01 40 60 16 20
Fax : 01 40 60 16 21
E-mail : bellouet.conseil@wanadoo.fr
http://www.ecolebellouetconseil.com

La force d'un réseau au services des artisans

Chaque jour, à votre écoute et à votre service,

130 commerciaux, 250 techniciens,
30 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
Départements ● 12 - 81
Tél. commercial : 06 78 99 23 82
Tél. technique : 06 32 90 05 18

● BONGARD 67

Département ● 67
ZA - 1, rue du Cimetière - 67117 FURDENHEIM
Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19
E-mail : bongard67@wanadoo.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

● BOURMAUD EQUIPEMENT - SAS Huteau-Menard

Département ● 44
11, boulevard du Chêne Vert - 44470 CARQUEFOU
Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 13
E-mail : bourmaudequipement@f-d-o.com

Départements ● 49 ● 53 Partiel
Tél. : 02 41 72 06 99 - Fax : 02 41 48 22 73
E-mail : bourmaud49@f-d-o.com

● BOURMAUD 85

Départements ● 85 - 79
ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSAULT
Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43
E-mail : bourmaud85@orange.fr

● BREAD LAND CORSE

Départements ● 2 A/Corse du Nord ● 2 B/Corse du Sud
11 b, avenue Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFFITTE
Tél. : 01 39 12 08 52 - 06 07 58 11 97 - Fax : 01 39 62 40 51
E-mail : breadlandcorse@orange.fr

● BRUNO LE GALL EQUIP.

Département ● 29
7, rue Jacques Noël Sané - ZA Keramporiel - 29900 CONCARNEAU
Tél. : 02 98 97 23 71 - Fax : 02 98 97 27 89
E-mail : contact@blgequip.com - Site Internet : www.blgequip.com

● CELSIUS EQUIPEMENT

Départements ● 21 - 71 - 58 ● 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

● C.F.M.B.

Départements ● 11 - 34 - 66
ZAC La Montagnette - 34420 VILLENEUVE-LÈS-BÉZIERS
Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93
E-mail : cfmb@cfmb.fr - site internet : www.cfmb.fr

● D-PHI

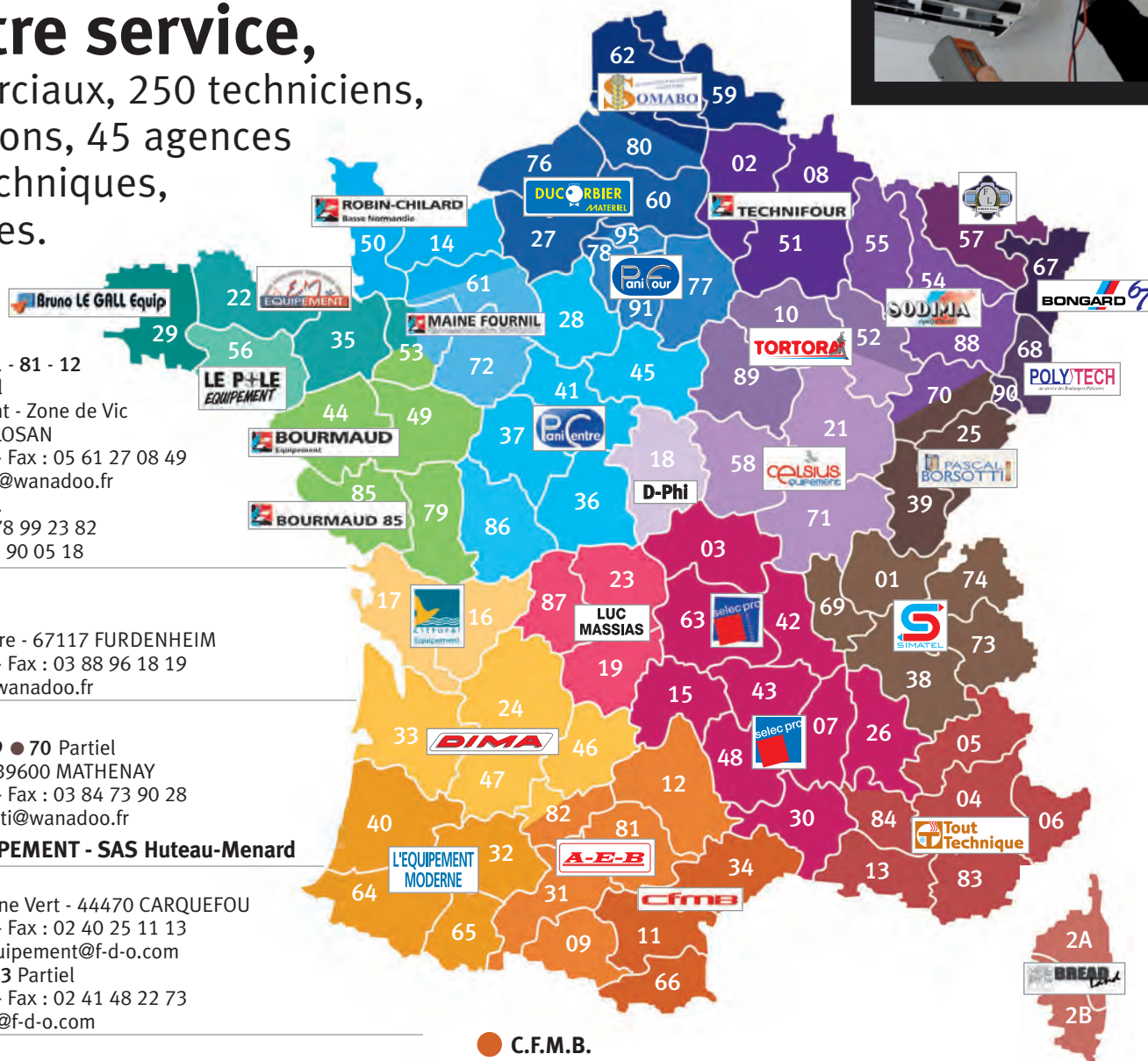
Département ● 18
7, rue Louise de Vilmorin - 58640 VARENNES-VAUZELLES
Tél./Fax : 03 86 38 04 36 - E-mail : d.phi.services@wanadoo.fr

● DIMA

Départements ● 24 - 47 - 46 - 33 ● 32 Partiel ● 82 Partiel
10, rue Charles Nungesser - 33290 BLANQUEFORT
Tél. : 05 56 35 04 10 - Fax : 05 56 35 86 38
E-mail : dima.bongard@wanadoo.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. pour le 22 : 02 96 63 32 32
Fax : 02 96 63 38 38 - Tél. pour le 35 : 02 99 09 22 82
E-mail : em.equipement@wanadoo.fr

● 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@voila.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

Département ● 56
1, rue Pierre Allio - 56400 BRECH-AURAY
Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04
E-mail : contact@lepoleequipement.com

● LITTORAL EQUIPEMENT

Départements ● 16 - 17
ZAC de Belle-Aire - 6, rue Le Verrier - 17440 AYTRE
Tél. : 05 46 41 84 04 - Fax : 05 46 41 59 74
E-mail : littoralequipement@littoralequipement.fr

● MAINE FOURNIL

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

● MASSIAS

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.servicetechniques@orange.fr

● PANICENTRE

Départements ● 28 - 36 - 37 - 41 - 45 - 86
Tél. commercial : 02 38 75 70 69 - Fax : 02 38 75 87 59
Tél. SAV - 24h/24 - 7j/7 : N° indigo 0820 22 31 00
Tél. pièces détachées : 02 38 75 87 50
- 20, rue des Magasins Généraux - 37700 SAINT-PIERRE-DES-CORPS
- 59, rue de la Gare - 45310 PATAY
E-mail commercial : contact@panicentre.com
E-mail technique : contact@paniservices.com

● PANIFOUR

Ile-de-France
ZA les Bordes - 5, rue Gustave Madiot - 91921 EVRY CEDEX
Tél. : 01 60 86 41 00 - Fax : 01 60 86 42 25
E-mail : panifour@panifour.fr

● POLY-TECH

Départements ● 68 - 90
1, rue du Cher - 68310 WITTELSHEIM
Tél. : 03 89 33 00 24 - Fax : 03 89 33 01 03
E-mail : contact@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 : robin-chilard@robin-chilard.fr

● SELEC PRO

Départements ● 07 - 26 - 30 - 48 ● 84 Partiel
RN 7 - ZA Marcerolles - 26500 BOURG-LÈS-VALENCE
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 75 83 00 29
E-mail : cagop@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 : cagop@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 : cagop@selecpro.fr

● SIMATEL

Départements ● 73 - 74 ● 01 Partiel
9, rue Gustave Eiffel - 74600 SEYNOD ANNECY
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL) - Fax : 04 50 52 15 91
E-mail : simatel@simatel.eu
Départements ● 69 ● 01 Partiel
103, rue de l'Industrie - 69008 SAINT-PRIEST
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL) - Fax : 04 37 25 35 26
E-mail : simatel69@simatel.eu
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 : simatel38@simatel.eu

● SODIMA EQUIPEMENT

Départements ● 54 - 55 - 88 ● 70 Partiel
Siège social : ZI le Voyer - 88550 POUXEUX
Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88
E-mail : sodima.equipement@wanadoo.fr - Site Internet : www.sodima.eu
Agence de Nancy : Tél. : N° Indigo : 0820 88 28 84 - Fax : 03 83 25 61 89

● SOMABO

Départements ● 59 - 62 ● 80 Partiel
Zone industrielle B - 10, rue du Rouge Bouton - 59113 SECLIN
Tél. : 03 20 96 94 78 - Fax : 03 20 97 00 56
E-mail : adelannoy@somabo-sa.fr

● TECHNIFOUR

Départements ● 51 - 02 - 08
ZA La Neuville - 14, rue du Chanoine Hess - 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 : www.tortora.fr

● TOUT TECHNIQUE

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

DEPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER



● KAPPA SITOS

11 b, avenue Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFFITTE
Tél. : 01 39 12 08 52 - Fax : 01 39 62 40 51
E-mail : kappasitos@wanadoo.fr

DÈS LA RENTRÉE, paneotrad est PRÈS DE CHEZ VOUS

RETROUVEZ TOUS LES DÉTAILS EN PAGES 12 ET 13 DU FORUM MAG N°50



EST

TECHNIFOUR

Du 31 août au 10 septembre 2012
Foire de Châlons en Champagne
Tél. : 03 26 83 83 80

BONGARD 67

Du 6 au 17 septembre 2012
Foire Européenne de Strasbourg
Tél. : 03 88 96 00 11

DUCORBIER MATÉRIEL

Du 30 septembre au 3 octobre 2012
Journées Portes Ouvertes
des Moulins Dupuis à Gournay-en-Bray
Tél. : 02 35 80 56 69

TORTORA

Les 22 et 23 octobre 2012
Journées Portes Ouvertes à Auxerre
Tél. : 03 25 40 30 45

BRETAGNE & PAYS DE LOIRE

MAINE FOURNIL

Du 1er au 3 octobre 2012
Journées Portes Ouvertes au Mans
Tél. : 02 43 72 79 35

BOURMAUD ÉQUIPEMENT, LITTORAL ÉQUIPEMENT ET PANICENTRE

Du 7 octobre au 10 octobre 2012
Carrefour des Métiers à Niort
Tél. : 02 40 30 23 53

EM ÉQUIPEMENT

Du 14 au 15 octobre 2012
Disgroup - Fougères (35300)
Tél. : 02 99 09 22 82

LE PÔLE ÉQUIPEMENT

Du 9 au 11 novembre 2012
Salon du Chocolat et Gourmandises
Parc des expositions du Chorus - Vannes
Tél. : 02 97 24 08 63

RHÔNE-ALPES

SIMATEL

Du 3 au 11 novembre 2012
Foire de Grenoble
Tél. : 0820 22 00 30

SUD-EST

TOUT TECHNIQUE

Le 17 octobre de 10h30 à 19h00
Pasino d'Aix-en-Provence
Tél. : 0825 003 009

Paneotrad® sera aussi
sur le salon SIRHA
Du 26 au 30 janvier
2013



BONGARD 32, route de Wolfisheim | 67810 Holtzheim | Tel : +33 (0)3 88 78 00 23 | www.bongard.fr