

FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION
DES CONCESSIONNAIRES



NUMÉRO 52

AVRIL - JUILLET 2013

« Bouldât boutik[®] », une solution globale pour une action locale...

Dans ce numéro

« Bouldât boutik[®] »,
la boulangerie,
modulaire,
clés en main,
au coût maîtrisé.

pages 4-5



Christophe This,
un utilisateur
de Paneotrad[®]
de la première
heure.

page 7



ACB, EUROMAT,
MONO France,
1000mat : un
réseau structuré
et organisé,
une offre élargie.

pages 10 -11



L'éditorial de Mathieu Guibert



Directeur Général de MONO France

« Libérez vos équipes des tâches répétitives ! »

Cette devise, que nous avons faite nôtre depuis la création de MONO France, est plus que jamais d'actualité.

En effet, la main-d'œuvre, dans la pâtisserie artisanale, est tout à la fois sa richesse et sa faiblesse. Il n'est pas de semaines durant lesquelles nous n'entendons pas de patron se désespérer du manque de temps pour créer de nouveaux produits, pour prendre du recul sur son organisation, pour être plus présent en boutique afin de dialoguer avec ses clients...

Il faut bien se rendre à l'évidence, si l'artisan veut garantir que les produits qu'il vend sont « faits maison », il lui faut savoir se doter des outils adéquats pour affecter les personnels qualifiés à des tâches à forte valeur ajoutée. C'est ce que nous conseillons à nos clients sans cesse.

Grâce aux équipements d'automatisation tels que les dresseuses pocheuses ou les machines multifonctions type Masterchef, les pâtisseries optimisent leur temps, gagnent en régularité, en qualité d'hygiène et bien sûr en rentabilité. Certains opposeront aux machines le fait qu'elles nuisent à la formation d'apprentis. Je les prendrais en faux car, si l'employeur est réellement motivé par la formation et la transmission de son savoir, l'automatisation de certaines productions lui dégagera le temps nécessaire à consacrer à la formation de ses apprentis, justement. J'ai d'ailleurs à l'esprit quelques exemples d'entreprises qui se sont équipées de machines ces dernières années et qui ont également vu leurs apprentis se distinguer lors d'exams ou de concours !

MONO France distribue des matériels d'automatisation pour la fabrication de pâtisserie depuis plus de 6 ans et nous observons une demande toujours plus forte, d'année en année, pour ce type d'équipements. C'est un gage, sans nul doute, que les professionnels ont compris tout l'intérêt de l'accompagnement mécanisé : libérer leurs mains pour les occuper à des tâches pour lesquelles elles sont indispensables ! Et n'oublions pas que l'homme a créé la machine pour reproduire au mieux son geste : le geste de l'homme de l'art.

Sommaire 52

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 - Quand un salarié ne rentre pas de congés ?
- 500 000 apprentis en 2017
- Création de la Marque France

PORTRAITS EN RÉGION

- 8 La région Midi-Pyrénées à l'honneur

L'AVIS D'EXPERTS

- 10 Un réseau structuré et organisé, une offre élargie

SOCIÉTÉ - SANTÉ

- 11 - Fête du pain 2013
- Maladies veineuses en hausse
- Hygiène des mains

ÉVÉNEMENTS

- 12 Les manifestations du réseau
- Le calendrier des manifestations

RECETTE

- 14 Le Millefeuille Auvergnat

STAGES - COURS PRATIQUES

- 16 L'agenda des formations

L'ACB

- 18 Sièges - Agences - Points de vente



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

FORUMMAG'

Magazine d'information des concessionnaires BONGARD.
N°52 - Avril - Juillet 2013.

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

Ont participé à ce numéro, Rédacteurs : L. Bouliou, C. Charmasson-Zagouri, M. Guibert, C. Gumbinger, L.Nicolai.

Intervenants : Patrick Bourgade, Carole et Frédéric Lebrun, Mercédès et Yohann Ratinho, Monique et Germain Streiff, Christophe This, Marie-José Toutain, Christian Vabret.



SAVOIR-FAIRE



- Créer 10 emplois à terme
- Diversifier et améliorer l'alimentation
- Aider à la scolarisation



Les professionnels du réseau pour qui les défis sont la première motivation D'Eincheville en Moselle, à Baskouré au Burkina Faso, **solidarité et entraide.**

Le prêtre Pascal Kolesnoré rencontre la famille Streiff alors qu'il prépare son doctorat en philosophie à Strasbourg et officie à Eincheville. En 2009, au moment de son départ, il invite Armand, Germain et Monique à venir le voir dans sa province de Baskouré au Burkina Faso. « On pourrait y installer un four... » lui lancent-ils. « C'était presque une boutade » précise Monique, jusqu'à ce que l'abbé Pascal les relance et que les deux frères Armand et Germain, fondateurs du Fournil Lorrain à la retraite, se prennent au jeu.*

• Trouver le matériel

Germain et Armand, approchent des boulangers à la retraite. Monsieur et madame Patrick Trapp à Imling donnent volontiers tout leur équipement et bien sûr le four, un des premiers CERVAP que Germain avait monté il y a 43 ans ! Yves et Fabienne Lallouette fournissent un meuble parisien et se proposent d'aller à Baskouré donner un coup de main. C'est heureux car Armand, suite à un empêchement, ne pourra pas faire le voyage. Pour compléter le tout, le Fournil Lorrain offre le matériel manquant et les fournitures nécessaires au montage.

• Monter les murs

Pas de boulangerie possible sans bâtiment ! L'association Burkin'Action de l'École

des Mines de Nancy confie la mission aux élèves de 1^{ère} année qui bouclent le dossier de financement avec succès. En juillet 2012, huit d'entre eux partent au Burkina et participent aux travaux de maçonnerie.

• Organiser le transport

Ce même été 2012, le four est rapatrié au Fournil Lorrain sur Eincheville. Il est nettoyé, retapé et chargé dans un camion, emmené sur Anvers, embarqué pour Lomé au Togo, puis récupéré par Abdoulaye, le chauffeur burkinabé qui l'achemine jusqu'à Baskouré. Le matériel arrive sur place fin octobre après trois semaines de voyage.

• L'installation du fournil

« Nous sommes partis le 11 janvier de cette année 2013. Logés sur place dans la concession des parents de l'abbé Pascal, nous étions à pied d'œuvre tous les jours ». Yves et Germain ont monté le four avec les gens du village et les personnes de l'association Sigl Beogo (traduction littérale « pour que les enfants aient un avenir »). Abdoulaye servait d'interprète. Germain a dû adapter le foyer pour chauffer le four au bois car le fioul est bien trop cher. Pour ce qui est des dalles, Germain avait fabriqué les encadrements et le coulé a été fait sur place par un maçon local. Fabrication et séchage ont

pris du temps. « Cela nous a beaucoup retardé. Mais nous avons pu faire la mise en route, essayer le matériel pour vérifier son fonctionnement et faire une cuisson avant notre départ le 26 janvier. L'association Sigl Beogo a pris le relais pour achever l'organisation et assurer la gestion de la boulangerie. Ils ont commencé à cuire le 9 février. »

• La boulangerie de Baskouré

L'installation de la boulangerie vise à créer 10 emplois parmi les jeunes parents qui vivent difficilement de l'agriculture. Ceci leur permettra d'envoyer leurs enfants à l'école, mais aussi de diversifier la nourriture qui est principalement basée sur le mil.

Le milieu est rural et l'habitat dispersé, alors l'Association a acheté une mobylette afin d'organiser une tournée pour livrer le pain dans les villages autour de Baskouré.

• Germain et Monique de conclure

« Ce fut une expérience très enrichissante : nous leur avons apporté un outil de travail ; en contrepartie nous avons partagé la vie de gens chaleureux et très accueillants. »

* En Afrique de l'ouest. L'un des 10 pays les moins développés du monde.

C. CH-Z.



En 2000, Bongard crée les premières boulangeries « mobiles »



« Boulpât boutik® », un concept clé en main, rapidement rentable.



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

« Boulpât boutik® », la boulangerie modulaire, clés en main, au coût maîtrisé.

La notion de boulangerie mobile a été développée chez BONGARD à la fin des années 70. A cette époque, il s'agissait d'embarquer sur des remorques, des fours à soles 3 étages, 6 voies, afin de pouvoir effectuer des cuissons ailleurs que dans un fournil. Les machines étaient transportées par camion puis prenaient place dans une tente montée sur une ossature aluminium.

Dans les années 2000, l'armée française demanda à BONGARD de concevoir une boulangerie complète pouvant être déplacée n'importe où et permettant de produire du pain dans n'importe quelle situation. Le principe de boulangerie embarquée sur container venait de voir le jour (cf. Forum Mag' n° 3).

Fort de cette expérience, BONGARD décida d'adapter ce concept au civil en proposant, comme pour les containers militaires, des ensembles prêts-à-monter qui, assemblés les uns aux autres, permettent d'avoir sous quelques jours une véritable boulangerie prête à l'emploi. Cette solution, baptisée ALTERNATIV', fut souvent utilisée à partir des années 2000 lorsqu'une intervention d'importance devait être réalisée dans le fournil ou l'ensemble du magasin sans pour autant arrêter la production (cf. Forum Mag' n° 24).

• Quelle différence entre une boulangerie mobile et une boulangerie modulaire ?

Toutes deux sont construites en sous ensembles pré-montés, pré-cablés permettant une installation très rapide sur le terrain.

La différence principale réside dans le fait qu'une boulangerie modulaire est prévue pour s'adapter aux évolutions de la vie de l'affaire. Réalisée en modules, elle pourra être facilement agrandie, recomposée, selon les besoins d'extension du fournil, du magasin, l'adjonction d'un laboratoire de pâtisserie...

Bien que n'ayant pas vocation à être transportée très souvent sur les routes, la boulangerie modulaire pourra néanmoins être déplacée au besoin, pour être réinstallée sur un autre terrain préalablement préparé pour la recevoir.

• Quelle différence entre la boulangerie modulaire ALTERNATIV' et « Boulpât boutik® » ?

Dans l'esprit, il n'y a pas de différence si ce n'est que « Boulpât boutik® » est un concept développé à partir de Paneotrad® et entièrement « packagé ».

A l'inverse, ALTERNATIV' est réalisé sur un cahier des charges ainsi que nous

l'avons fait au Gabon en 2011 pour une boulangerie-pâtisserie capable de subvenir aux besoins quotidiens de 3 000 personnes sur un forage pétrolier (cf. Forum Mag' n°47).

Dans les faits, « Boulpât boutik® » est un véritable produit « clé en main », pensé jusqu'à ses moindres détails par nos concessionnaires. BONGARD y a ajouté son expérience en matière de mobilité de l'équipement du fournil et sa capacité à adapter son matériel à une vision modulaire et évolutive dans le temps.

« Boulpât boutik® » répond en effet à des problématiques quotidiennes : un investissement inférieur à celui d'une création d'une affaire classique, avec un matériel neuf, un véritable magasin aux normes (accueil des personnes à mobilité réduite, marche en avant, etc.). « Boulpât boutik® » est un concept rapidement rentable, plus vite opérationnel et déplaçable, le cas échéant, en fonction de l'aménagement de la commune et des opportunités d'emplacement.

C'est également l'occasion de bénéficier de tous les avantages apportés par Paneotrad® qui permet, de par sa surface au sol réduite, d'imaginer un fournil complet dans 20 m² tout en proposant un pain d'une qualité exceptionnelle et en permettant une cuisson à la demande.

C. G. - L. N.

Entretien avec Jean-Claude Pégé, Chef du projet « Boulpât boutique® »

« Dans une économie de crise, nombre d'artisans ne peuvent assumer les coûts d'installation (bâtiment, fonds et équipement). Par ailleurs le boulanger d'aujourd'hui veut pouvoir travailler dans de bonnes conditions. Enfin, la mise aux normes des locaux existants est bien souvent trop onéreuse, surtout pour les boulangeries des petites communes. Maires et collectivités locales tenant à maintenir le petit commerce en milieu rural, sont amenés à le subventionner, parfois sans fin. C'est tout ce cheminement qui nous a amenés à réfléchir à une solution « clé en main ». »

• Comment avez-vous mené ce projet ?

« Nous avons capitalisé sur l'expertise de Bongard dans la transportabilité du fournil. « Boulpât boutique® », s'est construit avec la contribution des concessionnaires en contact quotidien avec le terrain. Le projet s'est étoffé pour devenir un véritable concept parfaitement packagé répondant aux besoins et préoccupations des artisans. Le format se compose de trois modules assemblés : deux « tout équipés » et fonctionnels destinés à la production, un agencé en petit magasin pour la vente, le tout sur 63 m². Tout a été pensé jusque dans les moindres détails ! Nous avons aussi prévu une dotation de 500€ auprès de 1000mat pour l'achat d'accessoires et petits matériels. »

• De quoi l'artisan doit-il s'occuper finalement ?

« Du terrain bien sûr. Celui-ci peut éventuellement être fourni par la mairie locale. Une fois le terrain stabilisé, équipé de l'eau et l'électricité, on peut installer les modules. Ensuite il lui reste à gérer l'approvisionnement en matières premières ! L'ouverture peut se faire sous 8 jours. »

• Et le retour sur investissement ?

« Boulpât boutique® » représente un investissement limité, et vise à l'autonomie financière totale de l'exploitant. Autonomie, viabilité et rentabilité sont possibles grâce à l'optimisation du concept. »

• En conclusion ?

« Boulpât boutique® » permet de réimplanter la boulangerie en milieu rural grâce à un concept moderne, aux normes, adapté, permettant de proposer du pain chaud toute la journée, des gammes viennoises et pâtisseries, du snacking, avec des bonnes conditions d'accès, un parking, un drive, en toute autonomie financière. »

C. CH-Z.



Boulpât boutique®

• Équipements du fournil

- Four Oméga2 électrique 4 étages
- Paneotrad®
- Armoire de fermentation
- Pétrin à spirale
- Refroidisseur d'eau
- Plonge et lave-main
- Plaque à induction
- Balance
- Tour réfrigéré
- Trancheuse à pain
- Chambres négative et positive
- Etc.

• Boutique

- Panetière
- Vitrine 4 faces
- Vitrines d'exposition réfrigérées
- 3 couleurs de linéaire au choix



• Aménagements

- Climatisation réversible
- Prise téléphone fixe
- Sol carrelé
- Extincteur
- Accès handicapés
- Drive

• Services

- Garantie 2 ans
- Contrat de maintenance 2 ans inclus
- Package fournil boutique opérationnel en 8 jours



La parole est aux dames

« Privilégier l'échange avec les clients... »

Etre vendeuse à 19 ans, puis devenir chef d'entreprise quelques années plus tard, c'est le challenge réussi par Marie-José Toutain. Aujourd'hui, cette femme dynamique gère 2 boulangeries-pâtisseries à Breteuil-sur-Iton dans l'Eure. En 2005, elle décide de franchir le pas en rachetant une boulangerie en liquidation judiciaire. Tout le monde le lui déconseille mais c'est sans compter sur le caractère volontaire et « bien trempé » de la jeune femme. En juin 2012, elle rachète la deuxième boulangerie du village et applique les mêmes recettes : qualité des produits, de l'accueil et du service en magasin.

Se mettre à son compte sans posséder une formation de boulanger ou de pâtissier, n'a pas empêché Marie-José de reprendre la boulangerie de la Poste de la petite commune de 3 800 habitants proche d'Evreux. « Je me suis entourée de bons

professionnels, un chef boulanger et un chef pâtissier, plusieurs ouvriers et des vendeuses. Je surveille tout, du matin au soir, et si cela ne me plaît pas je fais refaire. Si le pain n'est pas bien cuit, il repart au fournil. Et en magasin, mes filles sont toutes habillées pareilles et prêtes à renseigner du mieux possible la clientèle ». La boulangère mise sur la qualité des produits « faits maison » et en interne, elle a mis en place des réunions mensuelles où tout le monde peut s'exprimer et donner son avis sur ce qui va et sur ce qui peut être amélioré. En 2012, elle reprend le « Sésame de l'Iton », la deuxième boulangerie du village, et aménage un espace restauration rapide dans le magasin. La production est confiée à son tourier et la boutique à une vendeuse qui a fait ses preuves depuis plusieurs années dans le premier magasin. Pour gérer tout ce petit monde, qui compte 18 personnes au total, elle a mis en place un réseau informatique de caisses enregistreuseuses tactiles. Côté fournil, elle a



Marie-José TOUTAIN, boulangère à Breteuil-sur-Iton (27)

investi dans du matériel Bongard : une façonneuse et un four à soles fixes Cervap Compact GME à énergie mixte (gaz et électricité), 4 niveaux. Le dernier étage électrique indépendant permet d'utiliser le four pour les cuissons d'appoints. « Ce four à soles fixes permet de cuire tous les types de produits boulangers, pâtisseries, viennois et sa souplesse d'utilisation permet d'offrir du pain toute la journée », explique Philippe Leborgne, responsable commercial de Ducorbier Matériel. Tous les équipements des 2 boulangeries-pâtisseries sont entretenus par ce concessionnaire Bongard pour les départements 76, 27, 60 et partiel pour le 78, 80, 95. Le magasin a été refait également et pour ne pas perdre sa clientèle pendant les travaux d'agencement, Marie-José n'a pas hésité à louer un camion-magasin.

L. B.



« Entremets sur-mesure... »

Pour développer son entreprise, Marie-José apporte sans cesse de nouveaux produits et services. Ouverte tous les jours de l'année, du mardi au dimanche de 6h du matin à 21h30, elle propose à sa clientèle des gâteaux personnalisés et des entremets sur-mesure. Son équipe de pâtissiers est capable de fabriquer des gâteaux originaux (croquembouches, mousses, génoises) décorés de sujets en pâte d'amande ou nougatine. « Les clients apportent une photo et avec une imprimante alimentaire, on leur propose un montage en sucre autour d'un thème ou d'un anniversaire ». Marie-José se remet tout le temps en question et cherche toujours de nouvelles idées. « En décembre, toutes mes vendeuses étaient habillées en mère Noël et à la Saint-Valentin, la boulangerie était décorée de cœurs rouges et noirs. J'ai toujours aimé le commerce et privilégié l'échange avec les clients. Je le tiens de ma grand-mère qui avait un hôtel-restaurant-épicerie dans l'Eure. Ma fille Gwendoline prendra le relais un jour ! ».

L. B.

Le point de vue de Gérard Guicheteau Président Moulin Deslandes

Depuis 1890, la minoterie Deslandes située à Saint-Pierre-du-Regard en Basse-Normandie, propose une gamme de farines pour la fabrication de pains courants, spéciaux et Tradition Française. Face au dynamisme de Mme Toutain, Gérard Guicheteau n'a pas hésité à soutenir le projet d'installation de la boulangère auprès des banques. Depuis l'amitié entre eux continue et n'est pas prête de s'arrêter. « Il lui a fallu beaucoup de courage pour se mettre à son compte en 2005 et aujourd'hui elle utilise toujours nos produits dont Croustillane, farine de tradition française. Nos farines sont livrées en

vrac et en sac de 25 kg pour les spéciaux ». La minoterie Deslandes écrase 10 000 tonnes de blé/an, emploie 17 salariés et distribue ses farines à environ 180 artisans en Normandie et en Bretagne. Un laboratoire de contrôle qualité et un fournil d'essai testent toutes les farines avant leur commercialisation. Hormis une gamme de 25 spéciaux, la minoterie est capable de fabriquer des farines sur-mesure. Une équipe de commerciaux répond aux besoins des boulangers toute l'année ainsi que Gérard Guicheteau et ses 2 filles, Floriane et Amélie.

L. B.



Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

Christophe This, utilisateur de la première heure...



Chez les This on est boulanger depuis trois générations. En 1999, Christophe This, et ses deux sœurs Laurence et Nathalie, reprennent le flambeau. Ils gèrent actuellement deux boutiques à Nancy : le magasin d'origine rue Jeanne d'Arc (celui des grands-parents, puis des parents) et celui de la rue Saint-Dizier en face du marché central.

• Vous êtes un utilisateur de la première heure de Paneotrad®

« En effet, en 2006 nous avions le projet de création d'un magasin au centre ville de Nancy pour le mois de novembre. En juillet j'ai appelé Bruno Corazzi car j'avais vu une pub sur Paneotrad® dans un magazine. Il m'a invité à venir aux Portes Ouvertes organisées par SODIMA pour présenter la machine. Cette première rencontre a été très particulière, j'ai été immédiatement convaincu et me suis dis « je suis sûr que c'est ce qu'il me faut ». Paneotrad® nous a été livré pour l'ouverture de la rue Saint-Dizier. »

• Qu'est-ce qui vous a séduit ?

« J'ai été attiré tout de suite par son potentiel : le gain de temps et de productivité, le nombre de manutentions réduit, la fatigue en moins. S'agissant d'une création, je ne savais pas comment allaient évoluer les ventes. Dans notre projet je gérais seul le labo afférent à cette boutique et Paneotrad® allait me permettre de cuire au plus près des besoins, d'éviter les pertes (on peut conserver la pâte 48h), et en même temps garantir une excellente réactivité (on ne manque jamais de pain). Sans compter le gain de place, le travail en tradition française, la qualité du produit obtenu... Paneotrad® m'a plu tout de suite. J'ai adhéré immédiatement au concept ! »

• Comment s'est passée la prise en main ?

« A la livraison, pendant 5 jours, mon beau-frère Régis Humbert, chef-pâtissier, et moi, nous nous sommes affairés sur cette machine et nous avons mis au point notre propre recette ; le magasin n'était pas encore ouvert. Nous nous sommes débrouillés de façon à faire « à notre manière ». Nous travaillons à partir de « La bagatelle », farine label rouge des moulins Foricher. Ce n'est pas tant le concept de la machine que la tenue des pâtes, le principe de la recette en fait, qui constitue un point de vigilance. Nous travaillons une pâte douce, très délicate et sa transformation avec Paneotrad® demande une grande régularité dans son élaboration. Pour réussir dans ces conditions, il faut être rigoureux. Pendant 5 ans, j'ai été le seul à utiliser Paneotrad®, et puis, ensuite, j'ai formé des boulangers.»

• Quel est le chemin parcouru avec Paneotrad® depuis le début ?

« Nous avons toujours la même machine, la « 1^{ère} version », qui est peut être moins évoluée que les derniers modèles. Aujourd'hui on peut faire un double cycle, ce qui n'existe pas sur notre équipement, par exemple. Au départ il n'y avait que deux matrices, une pour les baguettes et une pour les pains longs. Ensuite, nous avons fait l'acquisition de celle pour les pavés.

La recette de base n'a pas évolué car nos clients n'ont pas cessé de trouver « le pain tellement bon qu'ils en mangeaient de plus en plus ! » La changer n'était pas utile ! Par contre, nous l'avons déclinée en pains spéciaux en incorporant des ingrédients à la pâte. Nous sommes partis d'une base qui avait un bon résultat et du succès pour développer la gamme.

Le process de travail raccourci de Paneotrad® m'a permis, au début, de gagner du temps. Aujourd'hui, cela nous évite de la main-d'œuvre supplémentaire. Autrement dit, avec le développement de notre affaire, un seul employé peut assurer la production. Sans Paneotrad® il faudrait un ouvrier et demi.

C'est un matériel d'une grande fiabilité : depuis que nous avons cette machine, nous n'avons eu aucun souci particulier, et nous travaillons 7j/7 pour assurer non seulement les ventes de notre boutique mais aussi la livraison de pain à plusieurs restaurants. »

Christophe de conclure « Je suis un adepte ! »

SOCIÉTÉ

Quand un salarié ne rentre pas de congés ?

Que doit faire un employeur quand un salarié ne rentre pas de congés à la date prévue ? La première des choses est de ne pas agir de façon précipitée et vouloir licencier le salarié. S'il n'est pas rentré le jour prévu, il est inutile d'engager tout de suite une procédure de licenciement. Le salarié dispose de 48 heures pour justifier son absence pour maladie. Une fois ce délai passé, l'employeur peut adresser une lettre recommandée en mettant le salarié en demeure de reprendre son travail ou de justifier de son absence. Au bout de 2 à 3 jours sans réponse, l'employeur peut débiter une procédure disciplinaire. Le licenciement d'un salarié en raison d'un départ non-autorisé ou du non-respect des dates de congés est un licenciement disciplinaire. Par conséquent, le salarié mis en cause doit être convoqué à l'entretien préalable dans un délai maximum de 2 mois après la découverte des faits.

500 000 apprentis en 2017

En visite à la faculté des métiers d'Evry, Thierry Repentin, Ministre délégué à la formation professionnelle et à l'apprentissage, a déclaré qu'il souhaitait porter le nombre d'apprentis actuellement de 430 000 à 500 000 à l'issue du quinquennat. Le Ministre a indiqué également que l'égal accès des femmes et des hommes aux métiers y compris aux métiers frappés par les « stéréotypes de genre » sera l'un des grands chantiers dans les années à venir.

Création de la Marque France

Le début 2013 a été marqué par le lancement de la mission Marque France. Cette initiative s'inscrit dans la stratégie globale d'attractivité et de promotion des exportations définie par le gouvernement. Elle a pour objectif de renforcer les politiques de marketing de provenance « Made in » par un travail sur l'image de la France. La Marque France devra concourir à améliorer la compétitivité des entreprises françaises, l'attractivité du territoire, la notoriété des produits agricoles et manufacturés, le dynamisme de l'économie, etc. L'image de la France doit agir sur de nouveaux comportements de consommation, d'investissement, de production, d'installation, de localisation et d'innovation.

C. CH-Z.

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...

A deux pas de **Toulouse**, « Chez Yohann et Mercédès », une réponse à tous les besoins.

Ils n'ont que 32 ans et pourtant Yohann et Mercédès RATINHO sont « installés » depuis 11 ans en périphérie de Toulouse. Le 6 janvier 2013, ils ont ouvert une boulangerie moderne et conviviale à Cugnaux, sur l'axe routier qui relie Toulouse à Muret.

• Une ouverture réussie

« Nous avons profité de l'Épiphanie ! Cela a créé une émulation. Depuis, nous conservons le même niveau d'activité grâce à l'évolution du nombre de clients et du montant du panier moyen. Les mois à venir sont très prometteurs ! »

• Une boulangerie dans l'air du temps

« Véritable lieu de vie alimentaire (petit-déjeuner, déjeuner, goûter, vente à emporter pour le soir et brunchs le week-end), ouverte toute la journée de

6h à 20h00, cette boulangerie est située en extérieur de ville, sur un rond-point qui dessert un centre de 7 commerces avec parking, à côté d'un Leader Price. « De plus il n'y a qu'un seul restaurant pour 30 entreprises sur la zone d'activité voisine. La part de ventes de pain sur le chiffre d'affaires que nous avons prévue est de 35% (pour 52% d'ordinaire). C'est dire si nous comptons développer le snacking ! » Sur 440 m² de surface totale, 150 m² sont consacrés au magasin. Une véranda de 35 m², transformable en terrasse ouverte l'été, démultiplie la capacité d'accueil qui atteint, au total, 66 places assises. « Notre offre est adaptée aux envies et besoins d'un public varié. Outre pizzas, sandwiches, paninis et tartes, nous avons un bar à salades qui est très apprécié de notre clientèle féminine. Cela permet de diversifier nos formules repas pour un prix raisonnable (de 4,95 € à 7,95 €) ! »

• La mécanisation, le moyen de rester artisan et de produire du « fait maison ».

L'équation est simple : moins de tâches répétitives, du temps libéré pour créer des recettes et faire sa propre viennoiserie ! « La machine multi-fonctions MasterChef permet de réaliser crèmes, pâtes de fruits, guimauves et, pour l'été, de développer l'offre glaces et proposer vacherins et gâteaux glacés. Nous optimisons l'utilisation du matériel saison par saison ! La dresseuse à biscuits Oméga de MONO France a permis de lancer notre ligne de meringues et macarons, et ce, dès l'ouverture. Ces machines sont faciles à utiliser et elles sont tellement bénéfiques ! Pour le reste, c'est tout du Bongard, le top ! »

• A.E.B., un vrai partenaire

« A.E.B. bénéficie d'une belle réputation sur la région. J'ai apprécié les visites de référence chez d'autres collègues artisans. Leur SAV est très réactif. La qualité de leurs conseils et de leurs services est exceptionnelle. »

C. CH-Z.



Bien plus qu'une boulangerie-pâtisserie, un véritable lieu de vie alimentaire, moderne et convivial.



A 15 ans, la **passion** du pain anime déjà Frédéric Lebrun.



Dès ses 15 ans, Frédéric **LEBRUN**, véritable « graine de boulanger », trace son propre chemin dans les sillons du métier. C'est ainsi qu'il fait son apprentissage dans la Région Toulousaine. Il commence son CAP à St-Julia, poursuit sa 2^{me} année à Montrabé, fait une courte escapade à Lille, chez les Compagnons, et obtient la mention complémentaire et le BP boulanger à Fronton.

Frédéric fait ensuite un tour de France à « sa » manière. Il découvre alors des techniques et des univers variés :

- à Angers il travaille en méthode artisanale dans la Grande Distribution « J'y ai appris le positionnement prix, la gestion du personnel, l'organisation du travail, les normes d'hygiène »
- en Maine-et-Loire il s'initie à la « tradition française »...

En novembre 2010, Frédéric, à 26 ans, fait sa première création qu'il gère avec sa maman Carole, comptable de métier.

Stratégiquement campée sur l'axe principal de la commune de Baziège (3 500 habitants), à 25 km de Toulouse, non loin d'une sortie d'autoroute, la boulangerie bénéficie de 4 places de stationnement en zone bleue et d'un arrêt livraison.

« Pour le matériel, je connaissais la fiabilité de Bongard ; je suis allé voir leur concessionnaire sur Toulouse, AEB. Leur équipe nous a écoutés et nous avons élaboré les plans ensemble. » La pièce étant « tout en longueur », devant, il y a bien sûr, le magasin d'où l'on peut voir Paneotrad® et le four Oméga2 – « Je tenais à ce que le client puisse nous voir travailler » – et en enfilade, le reste des appareils de production.

« C'est un confrère de Léognan, Mr Goncalves, chez lequel j'ai fait une visite de référence sur les conseils d'AEB, qui m'a convaincu d'acheter Paneotrad® ». Frédéric produit tous ses pains spéciaux sur une base « tradition française » et fabrique viennoiseries et pâtisseries boulangères. « Par contre, je sous-traite la pâtisserie fine à un artisan pâtissier. C'est un choix. Tout le monde y trouve son compte : le client, mon collègue et moi ! »

Installés depuis 2 ans, Frédéric et Carole travaillent avec 2 autres personnes et 1 apprenti. Et à leur plus grande satisfaction, le prévisionnel est largement dépassé !

Frédéric a d'autres projets. Pour les mener à bien, il veut pouvoir déléguer une partie de la production, en toute confiance et tranquillité. C'est possible grâce à Paneotrad®. « La qualité du produit fini, la régularité du résultat, l'organisation de la production, font du process Paneotrad® une approche fiable et adaptée à mon envie d'évolution ».

C. CH-Z.

Le Gâteau à la broche.

L'origine du gâteau à la broche est très discutée : on l'attribue au maître pâtissier du roi de Prusse qui l'aurait créé dans les années 1790 à Salzwedel. En Allemagne, il est appelé « baumkuchen » (littéralement « gâteau arbre ») et en Angleterre King of cakes (« roi des gâteaux »), on le rencontre aussi en Hongrie, en Suède, en Pologne, en Lituanie, au Luxembourg...



© fotolia

En France, la tradition du gâteau à la broche est particulièrement répandue dans l'Aveyron. Il est préparé pour les grandes occasions: mariages, baptêmes. Le procédé est un peu compliqué et il faut une bonne dose de patience conjugée à une grande dextérité ! Du côté logistique, il vous faut un cône en bois dur (ou en inox) de 45 cm de haut, à la base de 15 cm et 3 cm en haut recouvert de papier sulfurisé que l'on dispose sur une broche à l'horizontal, une plaque pour récupérer l'excès de pâte, et un très bon feu (cheminée ou barbecue).

Bien campé à hauteur du foyer, la louche dans une main, la poignée de la broche dans l'autre qu'il ne faut cesser de tourner, verser délicatement la pâte liquide « quatre quarts » sur le cône. (La broche peut être actionnée à la main ou par un moteur électrique). La pâte se solidifie alors comme une crêpe, formant un anneau prolongé par des excroissances en stalactites. Le processus est répété plusieurs fois de manière à constituer le gâteau couche après couche. Environ 2h sont nécessaires à la confection de cette œuvre pâtissière... Lorsqu'il est démoulé (à froid) puis coupé en sections, le gâteau à la broche révèle des anneaux dorés caractéristiques de son mode de cuisson.

Un bon conseil

Faire ce gâteau plusieurs jours à l'avance. Il peut se conserver 3 à 4 semaines. Au début les morceaux sont moelleux et deviennent plus croustillants avec le temps.

A.E.B. – Austruy-Equipement-Boulangerie

- **Activité** : collaboration technique avec Bongard depuis 1980, concessionnaire Bongard depuis 1997
- **L'entreprise** : 13 salariés, basée à Castanet dans la banlieue sud-est de Toulouse :
 - Agence de Castanet dotée de 3 Commerciaux, 5 Techniciens et Service Administratif
 - Une base à Rodez (Aveyron) avec 1 Commercial et 2 techniciens, assurant ensemble la commercialisation, l'installation et l'entretien du parc de matériels de 6 départements de Midi-Pyrénées
- **CA 2012** : 2 500 000 euros
- **SAV 24h/24h et 7j/7j** - Attestation de capacité en froid - ISO 9001-2008 depuis 2010
- **Site Internet** : www.austruy-equipement.com



LE LEITMOTIV A.E.B.

Etre présents au côté de nos clients dès le démarrage du projet afin de les conseiller au mieux. Aider le client dans le montage des dossiers administratifs et financiers. Assurer une installation correcte, aux normes, un suivi SAV réactif et sans faille. Former les collaborateurs aux nouveaux produits, aux nouvelles techniques pour satisfaire le besoin de nos clients.

Les bons conseils font les bons produits

Un réseau structuré et organisé, une offre élargie.



ASSOCIATION
DES CONCESSIONNAIRES
BONGARD

L'ACB, un réseau de professionnels.

Une mission : structurer le réseau, le professionnaliser, le fédérer et organiser les échanges entre BONGARD et ses concessionnaires exclusifs.

Des valeurs qui ont fait depuis toujours la réussite du groupement :

- solidarité, fidélité, disponibilité, partage entre tous les membres du groupe,
- respect des engagements envers les clients, les fournisseurs et tous les partenaires,
- respect des règles éthiques, fonctionnelles, déontologiques de l'Association.



EUROMAT, une centrale d'achats.

EUROMAT propose tout un panel de produits et de solutions complémentaires à l'offre BONGARD (laminage, vitrines réfrigérées, mobilier inox, laverie, froid, coupeuses...).

EUROMAT, c'est un catalogue de matériels référencés, des produits blancs et OEM (produits d'origine fabricant labellisés EUROMAT), deux promotions annuelles, des produits de qualité, des prix négociés nationalement.



MONO France, les solutions pâtisseries.

Les produits MONO France, sont commercialisés de manière exclusive, par le réseau des concessionnaires BONGARD.

La machine multi-fonctions MasterChef, les dresseuses MONO Equipement et les machines à glace Electro Freeze répondent aux attentes de régularité de fabrication et de productivité.



1000mat, boutique de vente à distance (catalogue, téléphone ou via internet) : une offre élargie aux petits matériels et accessoires pour répondre à tous les besoins des artisans.

1000mat c'est la possibilité, pour l'artisan, d'acquérir des matériels sans se déplacer, 24h/24 en ligne et 7/7 !

La sélection proposée est faite par les concessionnaires et s'appuie sur les relations fournisseurs que le réseau a su développer au fil des ans.

Avec BONGARD, EUROMAT, MONO France, 1000mat, l'éventail des offres commerciales couvre la totalité des besoins en équipements du boulanger-pâtissier !

Depuis le gros matériel (type fours) aux accessoires de préparation pâtissière, boulangère ou snacking (fouets, spatules, moules, cul de poule, friteuse, etc...) en passant par le mobilier inox, les laves-batteries, les vitrines réfrigérées et les dresseuses !



Un sens aigu du service

- ▶ Ecoute du client
- ▶ Conseil efficace et adapté aux besoins du client
- ▶ Respect des engagements pris



Des collaborateurs impliqués

- ▶ Professionnels, disponibles, créatifs, attentifs aux demandes du client
- ▶ Connaissant bien les besoins des clients
- ▶ Ayant le sens de l'équipe, responsables et objectifs
- ▶ Compétents et capables d'établir des offres globales comprenant conseil et assistance (étude technique, concept global, financement, ...)



Des produits à forte notoriété

- ▶ Fiables et adaptés au marché
- ▶ De bonne technicité
- ▶ Apportant une meilleure productivité



Une maintenance reconnue

- ▶ Réduction des risques de pannes pouvant entraver la production
- ▶ Maintenance préventive – Contrats adaptés à chaque client
- ▶ Prêt de matériels aux normes, en cas de panne prolongée d'un matériel sous garantie
- ▶ Disponibilité de matériels aux normes, pour location, en cas de panne prolongée
- ▶ Prise en charge de la garantie BONGARD sur tout le territoire par le concessionnaire en exercice, quel que soit l'installateur
- ▶ Valise de dépannage configurée pour les équipements électroniques



Un SAV 24 heures sur 24, 7 jours sur 7

- ▶ Experts techniques disponibles à toute heure
- ▶ Astreinte week-ends, nuits et jours fériés
- ▶ Assistance technique téléphonique



Des pièces détachées d'origine

- ▶ Magasin de pièces détachées d'origine constructeur dans chaque concession



Des équipes techniques qualifiées

- ▶ Des experts techniques
- ▶ Des spécialistes Froid (attestation d'aptitude), Mécanique et Chaud
- ▶ Des experts métiers pour une meilleure assistance

SOCIÉTÉ

Fête du pain 2013

Du 13 au 19 mai, la Fête du Pain fêtera ses 18 ans, une occasion unique de placer cet événement sous le signe de la jeunesse. Les artisans boulangers s'adresseront aux jeunes en faisant découvrir leur métier ! Dans toute la France, les boulangers ouvriront leurs boutiques, sortiront de leurs fournils et s'installeront dans la rue pour initier le grand public et les jeunes à la fabrication du pain. Ce sera l'occasion d'échanger avec chacun tout en mettant la main à la pâte.

SANTÉ

Maladies veineuses en hausse

Vein Consult a mené une grande enquête épidémiologique sur les maladies veineuses en France. Les résultats font état d'un nombre croissant de personnes touchées et qui ne se soignent pas suffisamment. Du fait de la position debout toute la journée, cette pathologie est très présente en boulangerie. 2 patients sur 3 souffrent depuis 7 ans en moyenne d'insuffisance veineuse. Parmi eux, 76% se plaignent de jambes lourdes, 62% ressentent des douleurs aux jambes, 59% des sensations de gonflements et 41% des crampes nocturnes. Environ 22 millions de personnes seraient touchées. D'après l'enquête, les signes avant-coureurs de cette maladie ne sont pas assez pris en compte, si bien que les personnes concernées ne consultent pas tout de suite. Cette attitude est renforcée par l'idée reçue selon laquelle la maladie veineuse ne concerne que les plus de 50 ans. En cas de douleurs ou de signes tels que des varices ou des gonflements, des solutions existent : médicaments veinotoniques, bas de contention, sclérothérapie, chirurgie, thermalisme, etc. La prise en charge globale de la maladie veineuse permet à la fois de soulager les douleurs et d'éliminer les signes disgracieux tels que les varices. Une prise en charge précoce permet d'éviter une aggravation de la maladie. Au quotidien, des gestes simples permettent de préserver son capital veineux : éviter de rester trop longtemps debout, éviter l'exposition des jambes au soleil ou à des sources de chaleur, pratiquer régulièrement une activité physique, éviter les prises de poids excessives, ne pas porter des chaussures avec des talons trop hauts. Il est également recommandé de dormir les jambes légèrement surélevées.

Hygiène des mains

Selon le symposium européen sur les techniques d'essuyage des mains qui a eu lieu à l'université de Westminster de Londres, il a été démontré que le meilleur essuyage des mains était réalisé par les distributeurs en papier. Le temps de séchage est de 10 secondes pour le papier et le séchoir à air pulsé contre 47 secondes pour le séchoir électrique. A la surface des mains la population microbienne augmente jusqu'à 42% avec le séchoir à air pulsé et progresse de 194% avec le séchoir électrique. Par contre avec un essuyage en papier, la population bactérienne diminue de 76%. Pendant le séchage des mains, les germes sont propulsés sur une distance de 2 mètres avec le séchoir à air pulsé et de 25 cm avec le séchoir électrique.

Les manifestations du réseau... **Actualités** en date.



Actualités

EST

Salon du Chocolat de Metz.
La Société Le Fournil Lorrain a participé pour la seconde fois à ce salon tout public tenu à la FIM de METZ du 31 janvier au 3 février 2013.



Des démonstrations permanentes des machines MasterChef et dresseuse à plaques Oméga de la société MONO France ont animé le stand.

Pour cette édition 2013, Le fournil Lorrain a souhaité apporter un complément de prestations avec la nouvelle ligne de magasins en association avec la Société A2C créateur et agenceur de magasins.

L'ensemble de la profession (boulangier-pâtissier et pâtissier-chocolatier-glacier) a pu apprécier de nouveaux moyens de production et de présentation. « Notre souhait premier est de rester au maximum en phase avec notre temps et d'amener nos clients vers des techniques de fabrication et de vente performantes » conclut Claude Streiff.

ENERGIE

LA CUISSON DU PAIN, UN ENJEU ENERGETIQUE NON NEGLIGEABLE.

Avec 300 000 TEP annuel (3,5 GW.h), la cuisson du pain en France représente à elle seule 5% de la consommation énergétique du secteur de l'agroalimentaire en France.

Le projet BRAISE (Boulangerie RAISONnée et efficacité Energétique) a, de janvier 2009 à décembre 2012, regroupé autour d'un même objectif de réduction de la consommation énergétique 5 laboratoires de recherche français, mais également BONGARD, l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie et EDF R&D.

Les résultats et enjeux futurs de ce projet, financé en partie par l'Agence Nationale de la Recherche et labellisé par les pôles de compétitivité VALORIAL et CAPENERGIES, seront présentés le mercredi 22 mai 2013, à l'INBP de Rouen (150, boulevard de l'Europe).

Renseignements et inscriptions auprès de Lionel Boillereaux, coordinateur du projet :
Tél. : 02 51 78 54 77 - Fax : 02 51 78 54 67
E-mail : lionel.boillereaux@oniris-nantes.fr

VIE DU RESEAU

BRETAGNE

Cela fait un an maintenant que Christophe Le Grel a repris Bruno Le Gall Equip, concession Bongard et Euromat sur le Finistère.

Bruno Le Gall est le responsable technique, Georges Hervé est votre responsable commercial joignable au 06 78 47 67 65 ou par e-mail : gherve@blgequip.com.



Christophe Le Grel au centre,
Bruno Le Gall à droite, Georges Hervé à gauche.

Actualités



VIE DU RESEAU

NORMANDIE

Depuis le 10 mai 2012, Jean-Charles d'Harcourt a repris la société Ducorbier Matériel, jusque là dirigée par Daniel Colley assistée de Valérie Dubuc-Maillet.

ALSACE

Depuis le 10 janvier 2013, Christophe Michoux a repris la société BONGARD 67 et BONGARD 67 Services.

Ces deux sociétés étaient précédemment dirigées respectivement par messieurs Jordan Floréani et Claude Holweg.



DOM TOM

Au 1^{er} janvier 2013, la Société KAPPA SITOS, a cédé une partie de sa zone territoriale Outre-Mer à JMG Equipement.

JMG Equipement est concessionnaire pour La Guyane, La Martinique, Haïti, Sainte-Lucie, Saint-Vincent, Barbade, La Guadeloupe, Marie-Galante, La Désirade,

Les Saintes, Saint-Martin-de-Mie, Saint-Barthélémy, Saint-Pierre-et-Miquelon.

JMG EQUIPEMENT
104, rue Drouet - 83200 TOULON
gérée par Jean-Marc Gravier
Tél. : +33(6) 43 72 61 30
Fax : +33(4) 94 71 60 09
jean-marc.gravier@jmg-equipement.com



Le calendrier des manifestations, des moments clés à retenir.

Nord – Pas-de-calais

Les 8, 9 et 10 avril après-midi à Rouvroy (62), SOMABO, concessionnaire BONGARD sur les départements 59, 62 et 80, organise, en association avec Copaline, Mesmacque, et Cerf Dellier, « Boule, Pâte en Nord », le 1^{er} salon de la boulangerie et de la pâtisserie du Nord - Pas-de-Calais, dans les nouveaux bâtiments de la société Cerf Dellier (décoration de gâteaux et outillage pâtisseries).

Des ateliers pratiques démontreront les spécificités et atouts de « Paneotrad® » de BONGARD, et « MasterChef » de MONO France. Une trentaine d'exposants, réunis sous la bannière EUROMAT (centrale d'achats des concessionnaires BONGARD), auront à cœur de présenter les qualités et avantages de leurs marques.

SOMABO présentera la toute dernière innovation du réseau des concessionnaires BONGARD : « Boulpât boutique® », un concept de boulangerie modulaire, véritable produit « clef en main » comprenant un fournil totalement équipés de matériels BONGARD et EUROMAT, et une surface de vente aménagée par CONCEPT FROID - partenaire du réseau.

La présence des deux Fédérations régionales (Fédération des boulangers et celle des pâtisseries, glaciers, chocolatiers et confiseurs, du Nord - Pas-de-Calais) renforcera le positionnement professionnel de ce salon. Pierrot de Lille, figure emblématique de la gastronomie régionale et ex-collaborateur de Maïté pour ses émissions culinaires, animera quotidiennement le salon. Ambiance garantie !

Bretagne

Le Pôle Equipement sera présent au Salon Michard adhérent Back Europ le dimanche 7 avril, à partir de 14h et lundi 8 avril, toute la journée, au Parc des expositions Chorus de Vannes (56).

Des démonstrations Croust'wich, pasteurisateur multifonctions MasterChef et dresseuse Omega de MONO France auront lieu, ainsi que la présentation du process Paneotrad® et de la boulangerie modulaire « Boulpât boutique® ».

Bruno Le Gall Equip. organise ses journées professionnelles dans ses locaux de la Zone d'Activités de Keramporiel le dimanche 14 avril à partir de 11h et lundi 15 avril toute la journée à Concarneau (29).

Démonstrations en continu du four électrique BONGARD Oméga2 et du process Paneotrad®, de la machine multifonctions MasterChef et de la dresseuse à poches Omega de MONO France, du concept de préparation de sandwiches Croust'wich, de la machine à crêpes automatique Gyrocrapes, de la machine à glaces Tipo, du gaufrier-épis, du Warm-it, de la très design vitrine Luxor...

Présentation de la boulangerie modulaire « Boulpât boutique® » et de nombreux matériels accompagnés d'offres promotionnelles notamment sur du petit matériel via notre site de vente en ligne www.1000mat.com

L'expression même d'un savoir-faire

Le Millefeuille Auvergnat

Recette de Patrick Bourgade, formateur à l'EFBPA.

Composition

- ▶ Fines tranches de pain aux champignons
- ▶ Fines tranches de pain aux lentilles blondes
- ▶ Fines tranches de pain à la châtaigne
- ▶ Fines tranches de bœuf séché
- ▶ Copeaux de Cantal AOP
- ▶ Salade verte
- ▶ Béchamel au bleu d'Auvergne

Fabrication des pains et du croustillant de Cantal

Pain bio aux champignons

Polish

- ▶ Farine de froment 500 g
- ▶ Lait 500 g
- ▶ Levure 2 g
- ▶ Ail mixé 2 gousses
- ▶ Champignons secs mixés 200 g
- ▶ 4 épices 2 pincées

Ingrédients

- ▶ Farine de froment 1 800 g
- ▶ Farine de seigle 200 g
- ▶ Eau 1 100 g
- ▶ Sel 50 g
- ▶ Brisures de noisettes torréfiées 300 g

Pétrir au batteur ou à la spirale : 10 mn en 1^{ère} vitesse / 3 mn en 2^{ème} vitesse.
Laisser pointer 60 à 90 mn selon température.
Façonner des boules et laisser détendre 15 mn avant de mettre en cadre.
Apprêt : 1h à 1h 30.
Cuire dans un four à 240°C.

Pain aux lentilles blondes de la Planèze

Ingrédients

- ▶ Farine froment type 55 900 g
- ▶ Farine complète de meule 100 g
- ▶ Farine de lentilles vertes du Puy-en-Velay 300 g
- ▶ Levain tout point à la farine de meule 300 g
- ▶ Pâte fermentée de froment (2 heures de pointage) 1 500 g
- ▶ Beurre 10 g
- ▶ Levure 30 g
- ▶ Sel 35 g
- ▶ Lentilles blondes de la Planèze 100 g
- ▶ Eau de cuisson des lentilles refroidie 800 g

Mettre 100 g de lentilles dans de l'eau salée froide, les cuire pendant 15 mn, puis les égoutter.
Mettre de côté l'eau de cuisson des lentilles.
Ecraser 300 g de lentilles entières de manière à les réduire en farine.
Pétrir les ingrédients au batteur avec l'eau de cuisson des lentilles pendant 5 mn en 1^{ère} vitesse puis pendant 2 mn en 2^{ème} vitesse.
Incorporer ensuite la pâte fermentée et les lentilles en fin de pétrissage et pétrir pendant 2 mn en 1^{ère} vitesse.
Pointage en cuve pendant 30 mn.
Façonner et mettre en cadre.
Apprêt : 45 min.
Cuire à four tombant pendant 45 mn à 1h suivant la grosseur.

Pain bio à la châtaigne

Ingrédients

- ▶ Farine de meule T80 300 g
- ▶ Farine bio T65 400 g
- ▶ Farine de châtaigne 300 g
- ▶ Gros sel gris 24 g
- ▶ Levure (facultative) 3 g
- ▶ Levain pâteux bio 600 g
- ▶ Eau (température de base : 70°C) 680 g

Pétrir au batteur 10 mn en 1^{ère} vitesse et 2 mn en 2^{ème} vitesse (pâte bâtarde).
Laisser pointer 1h à 1h30 (donner un rabat si besoin après 45 mn de pointage) ou 12h à 15h au réfrigérateur (+4°C).
Façonner des boules et laisser détendre 20 mn avant de mettre en cadre.
Apprêt : 1h à 1h30 à 25°C ou en pousse lente 8h à 10°C.
Cuire pendant environ 40 à 45 mn à 210°C.

Croustillant de Cantal AOP

Ingrédients

- ▶ Cantal AOP

Sur une plaque de cuisson, disposer des copeaux de Cantal AOP. Faire fondre au four.
Laisser refroidir sur plaques et découper des rectangles de 10 x 5 cm.

Assemblage du Millefeuille Auvergnat

- ▶ Pour chaque pain, découper des tranches rectangulaires de 10 cm x 5 cm et de 0,8 cm d'épaisseur.
- ▶ Au fond, disposer la tranche de pain à la lentille.
- ▶ Napper de béchamel au Bleu d'Auvergne.
- ▶ Disposer 2 tranches de bœuf séché roulées.
- ▶ Ajouter la tranche de pain à la châtaigne.
- ▶ Déposer des copeaux de Cantal AOP.
- ▶ Ajouter la tranche de pain aux champignons.
- ▶ Napper de béchamel au Bleu d'Auvergne.
- ▶ Disposer 3 tranches de bœuf séché roulées et un peu de salade verte.
- ▶ Terminer par la tranche de croustillant au Cantal.
- ▶ Servir tiède.



BM BOUL III en Janvier 2014, en 6 mois à l'Ecole Française de Boulangerie et de Pâtisserie d'Aurillac.



Christian VABRET, MOF, Président de l'Ecole Française de Boulangerie et de Pâtisserie d'Aurillac, ouvre une session de Brevet de Maîtrise III en Boulangerie, en 6 mois, à partir de janvier 2014.

Cette formation s'adresse aux salariés et chefs d'entreprise souhaitant acquérir un niveau de qualification de niveau III et des compétences dans le management d'une entreprise. Cette qualification permet aussi d'enseigner et d'obtenir le titre de Maître Artisan.

« Notre volonté est d'amener les professionnels à un très bon niveau de compétences, grâce à un enseignement de qualité, avec un encadrement et un environnement professionnel à la hauteur de l'enseignement que l'on propose à nos stagiaires » déclare Christian VABRET.

De plus, l'Ecole Française de Boulangerie et de Pâtisserie d'Aurillac travaille en partenariat avec des constructeurs de matériels français (EKIP) ce qui permet d'avoir du matériel de haute technicité.

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Cantal s'est également investie dans la démarche en apportant son expertise en matière d'enseignement ainsi que pour la validation du diplôme.

BM BOUL III, les inscriptions sont ouvertes !

Le Brevet de Maîtrise III Boulanger, en 6 mois... c'est possible à l'Ecole Française de Boulangerie et de Pâtisserie d'Aurillac. 836 heures, réparties en 7 modules.

Votre contact : Agnès RAOUX - Responsable formation
Tél. : 04 71 63 48 02 - Email : a.raoux@efbpa.fr www.efbpa.fr



Les bons prix
c'est
1000MAT

EN CE MOMENT

- Aspirateur
- Kit antistatique
- Kit four

650 € ht

LIVRAISON GRATUITE



**COMMANDEZ
DES MAINTENANT**

0 825 89 1000

0,15€ ltc/min.

WWW.1000MAT.COM



Catalogue 1000MAT
gratuit
sur simple demande

Pour recevoir nos PROMOS
inscrivez-vous sur

WWW.1000MAT.COM

L'agenda des formations pour l'amélioration des connaissances

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

AVRIL

Du lundi 8 au mercredi 10 avril

- **Desserts de restaurant et petits-fours**, animé par Jérôme Chaucesse, Chef Pâtissier « Hôtel de Crillon » - Paris
- **Tartes et petits gâteaux**, animé par Jean-Claude Vergne, Chef Pâtissier « Pâtisserie de l'Eglise » - Paris

Du lundi 15 au mercredi 17 avril

- **Gâteaux événementiels et wedding cakes**, animé par Kyung Ran Baccon, formatrice à l'ENSP, Vice-championne du monde Pastry Queen - Rimini 2012
- **Entremets**, animé par Frédéric Bonnet, second pâtissier « Potel et Chabot »

Du lundi 22 au mercredi 24 avril

- **Croquembouches originaux**, animé par Jérôme Langillier, Champion du monde de la pâtisserie
- **Sucre**, par Stéphane Treand, MOF Pâtissier, Champion du monde de la pâtisserie

Du lundi 29 au mercredi 30 avril

- **Confiserie**, animé par Fabien Deal, Chef chocolatier « Maison Bouillet » - Lyon
- **Desserts à l'assiette**, par François Perret, Chef pâtissier du « Shangri La » - Paris

MAI

Du lundi 6 au mardi 7 mai

- **Desserts de restaurant**, animé par Laurent Jeannin, Chef pâtissier « Le Bristol » - Paris

Du lundi 13 au mercredi 15 mai

- **Vitrine de glaces - soft et self**, animé par Alain Chartier, MOF Glacier
- **Tartes et petits gâteaux gourmands**, animé par Sébastien Serveau, Chef exécutif « Maison Dalloyau »

Du mardi 21 au jeudi 23 mai

- **Entremets et tartes**, animé par Yann Duytsche, Pâtissier à Sant Cugat Del Vallès - Espagne
- **Confiserie**, animé par Pierre Mirgalet, MOF Chocolatier

Du lundi 27 au mercredi 29 mai

- **Macarons sucrés et salés**, animé Christophe Felder, Consultant en pâtisserie
- **Tartes et mignardises**, animé Julien Rives Torrens, Sous-chef pâtissier « Plaza Athénée » Paris

JUIN

Du lundi 3 au mercredi 5 juin

- **Boulangerie et viennoiserie hôtelières**, animé par Damien Baccon, formateur ENSP
- **Intuitions gourmandes**, animé par Jérôme de Oliveira, Champion du monde 2009
- **Desserts de palace**, animé par Jean-Marie Hiblot, Chef pâtissier « Plaza Athénée » - Paris

Du lundi 10 au mardi 11 juin

- **Traiteur cocktail d'înatoire**, animé par Thierry Guillou, « Le grenier à pains » - Angers
- **Petits gâteaux**, animé par Aurélien Trottier, Membre de l'association Relais desserts International

Du lundi 10 au mercredi 12 juin

- **Confiseries : une gamme gourmande**, animé par Serge Granger, MOF Chocolatier

Du lundi 17 au mercredi 19 juin

- **Tartes et petits-fours**, animé par Thierry Bamas, MOF Pâtissier
- **Desserts glacés de Noël**, animé par Alain Chartier, MOF Glacier
- **Petits gâteaux**, animé par Camille Leseq, Chef pâtissier associé Christophe Felder

Du lundi 24 au mardi 25 juin

- **Confitures**, animé par Jean-Paul Gaucher, Maître confiturier

Du lundi 24 au mercredi 26 juin

- **Entremets et petits gâteaux de collection « printemps-été »**, animé par Bruno Montcoudiol, MOF pâtissier, Champion du monde de la pâtisserie
- **Gâteaux de voyage et petits gâteaux**, animé par Jérôme Chaucesse, Chef pâtissier « Hôtel de Crillon » - Paris

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



Les stages **EFBPA**, Ecole Française de Boulangerie et de Pâtisserie d'Aurillac.

PRINTEMPS

Du lundi 15 au mercredi 17 avril

- **Petits gâteaux et tartes**, animé par Norbert Vannier, MOF Pâtissier

Du mercredi 17 au vendredi 19 avril « Atelier irlandais »

- **Pains, viennoiseries et spécialités irlandaises**, animé par Jimmy Griffin, artisan boulanger à Galway - Jury International

Du lundi 22 au mercredi 24 avril « Atelier bio »

- **Pains et viennoiseries bio**, animé par Ludovic Richard, MOF Boulanger

Du mercredi 24 au vendredi 26 avril

- **L'art du décor en pâte**, animé par Sébastien Chevallier, MOF 2011

ETE

Du lundi 24 au mercredi 26 juin

- **Pain au levain et pains spéciaux cuisson au feu de bois**, animé par Eric Chevallereau, MOF

Du lundi 1^{er} au mercredi 3 juillet

- **Viennoiseries nouvelles tendances**, animé par Mickaël Morieux, MOF 2011

Du mercredi 3 au vendredi 5 juillet

- **Perfectionnement décor**, animé par Christophe Debersée, Vainqueur de la Coupe du monde de la boulangerie 2008 - Catégorie artistique

Du lundi 8 au mercredi 10 juillet

- **Snacking**, animé par Christophe Debersée, Vainqueur de la Coupe du monde de la boulangerie 2008 - Catégorie artistique

EFBPA - ZAC de Baradel II
3, Rue Lavoisier - 15000 AURILLAC
Tél. : 04 71 63 48 02 - Fax : 04 71 64 69 40
Contact : Agnès RAOUX - Responsable formation
E-mail : a.raoux@efbpa.fr
Site Internet : www.efbpa.fr



Les stages Stéphane Glacier

AVRIL

Du lundi 8 au mercredi 10 avril

– Croquebouches, animé par Stéphane Glacier, MOF Pâtissier 2000 ou Jérôme Le Teuff, Chef Pâtissier

Du lundi 15 au mercredi 17 avril

– Festival de macarons, animé par Stéphane Glacier, MOF Pâtissier 2000 ou Jérôme Le Teuff, Chef Pâtissier

Du lundi 22 au mardi 23 avril

– Entremets aux fruits, animé par Sébastien Dégardin, artisan pâtissier, ancien Chef Pâtissier de la Maison Troisgros et de Pierre Gagnaire

MAI

Du lundi 13 au mercredi 15 mai

– Présentoirs et pièces artistiques en chocolat et pastillage, animé par Stéphane Leroux, MOF Pâtissier 2004, Vice Champion du Monde de la pâtisserie - World Pastry Championship - Las Vegas (2004)

Du lundi 27 au mercredi 28 mai

– Pâtisserie « esprit boutique », animé par Stéphane Glacier, MOF Pâtissier 2000 ou Jérôme Le Teuff, Chef Pâtissier

JUIN

Du lundi 3 au mercredi 5 juin

– Sucré tiré, animé par Stéphane Glacier, MOF Pâtissier 2000

Du lundi 10 au mercredi 12 juin

– Confiserie commerciale, animé par Stéphane Glacier, MOF Pâtissier 2000

Du lundi 17 au mardi 18 juin

– Petits-fours secs et moelleux, animé par Stéphane Glacier, MOF Pâtissier 2000 ou Jérôme Le Teuff, Chef Pâtissier

Du lundi 24 au mercredi 26 juin

– Petits gâteaux individuels, animé par Stéphane Glacier, MOF Pâtissier 2000 ou Jérôme Le Teuff, Chef Pâtissier

Les stages de perfectionnement en pâtisserie de Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France 2000.

www.stephaneglacier.com
et www.stephaneglacier-lecole.com

Lieu des stages en région Parisienne
Pâtisseries et Gourmandises - l'école
20 rue Rouget de l'Isle - 92700 Colombes

Tél./Fax : 01 57 67 67 33

E-mail : helene@stephane.glacier.com

Les cours pratiques Bellouet Conseil

AVRIL

Du mardi 2 au jeudi 4 avril

– Entremets « Élégance et création »
– Traiteur buffet et réception

Du mardi 2 au vendredi 5 avril

– Sucre d'art - Pièces artistiques

Du lundi 8 au mercredi 10 avril

– Petits gâteaux individuels
« Nouvelles tendances »
– Festival de sandwiches et tartines
NOUVEAU – Cakes et gâteaux de week-end

Du lundi 15 au mardi 16 avril

– Techniques de vente magasin - employés

Du lundi 15 au mercredi 17 avril

– « Spécialités en boulangerie » par Ludovic Richard, MOF Boulanger
– Entremets « Evolution »
– Apprenez l'art du chocolat

Du lundi 22 au mercredi 24 avril

– Pâtisserie de saison « Printemps-été »
– Sucre tiré

Du lundi 22 au jeudi 25 avril

– Pièces artistiques en chocolat

Du lundi 29 au mardi 30 avril

– Les pâtes de base et leurs applications
– La pâtisserie traditionnelle
– Festival de macarons

MAI

Du lundi 6 au mercredi 8 mai

– Entremets « d'exception »
– Ambiance petits gâteaux individuels
– Confiserie artisanale de qualité

Du lundi 13 au mercredi 15 mai

NOUVEAU – « Chocolat et confiserie », par Frédéric Hawecker, MOF Chocolatier
– Tartes nouvelles, tartelettes et goûters
NOUVEAU – « La pâtisserie du monde »

Du mardi 21 au jeudi 23 mai

NOUVEAU – « Les créations d'Arnaud Larher », MOF Pâtissier

– Traiteur buffet et réception
– Sucre tiré

Du lundi 27 au mercredi 29 mai

NOUVEAU – « Les créations de Franck Michel », MOF Pâtissier, Champion du Monde Compétition aux USA (Phoenix, Arizona) 2006

– La pâtisserie traditionnelle
– Pièces montées et décors

JUIN

Du lundi 3 au mercredi 5 juin

NOUVEAU – « Les créations d'Yann Brys », MOF Pâtissier
– Desserts de restaurant
– Bonbons chocolat enrobage machine

Du lundi 10 au mercredi 12 juin

– La pâtisserie de saison « Printemps-été »
– Petits-fours et macarons

Lundi 10, Mardi 11, Mercredi 12, Jeudi 13 juin

– Pièces artistiques en chocolat

Du lundi 17 au mercredi 19 juin

– Entremets « Élégance et création »
– Traiteur buffet et réception

Du lundi 17 au jeudi 20 juin

– Sucre d'art - pièces artistiques

Du lundi 24 au mercredi 26 juin

– Ambiance petits gâteaux individuels
– Les pâtes de base et leurs applications
NOUVEAU – Cakes et gâteaux de week-end

JUILLET

Du lundi 1^{er} au mercredi 3 juillet

– Festival de sandwiches et tartines
– Sucre tiré

Du lundi 1^{er} au vendredi 5 juillet

– « Le pain traditionnel français » par Ludovic Richard, MOF Boulanger

Du lundi 8 au mardi 9 juillet

– Festival de macarons

Du lundi 8 au mercredi 10 juillet

– Entremets « d'exception »
– Sucre soufflé

Du lundi 15 au mercredi 17 juillet

– Petits gâteaux individuels « nouvelles tendances »
– La pâtisserie traditionnelle
– Apprenez l'art du chocolat

Du lundi 22 au mercredi 24 juillet

– Tartes nouvelles, tartelettes et goûters
– Entremets « Evolution »

Du lundi 22 au jeudi 25 juillet

– Découverte de Paris et de la « grande pâtisserie française » (pour les élèves étrangers, le cours sera donné en anglais)

L'école BELLOUET CONSEIL sera fermée du 27 juillet au 25 août 2013 inclus

Les cours pratiques 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
Site web : <http://bellouet.web.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

Impasse Alfred Kastler - 44115 HAUTE-GOULAINE

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

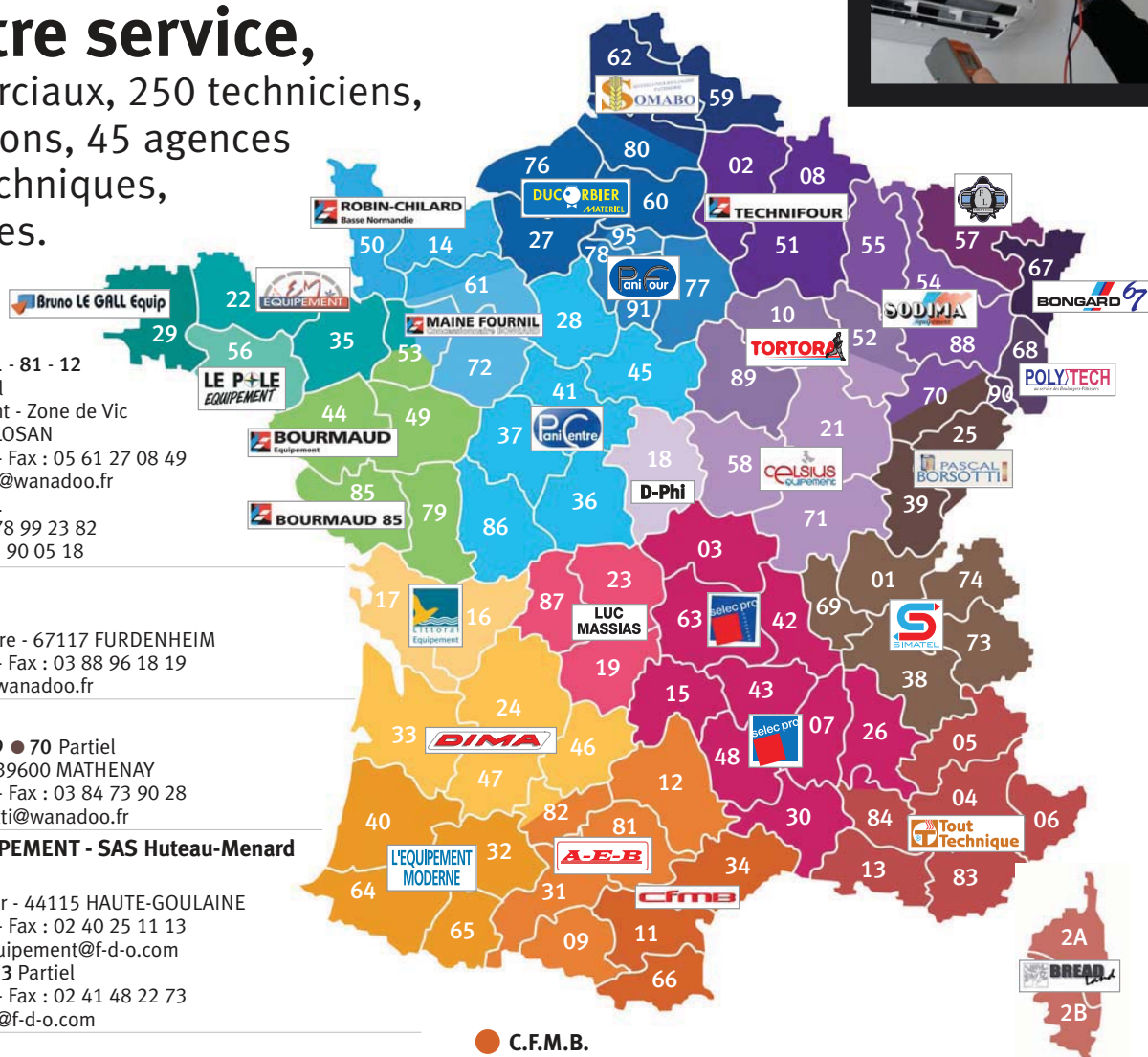
Départements ● 76 - 27 - 60 ● 78 Partiel ● 95 Partiel ● 80 Partiel

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 - 637, rue Alfred Nobel - 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-PIERRE
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 DOM TOM - OCEAN INDIEN ET OCEAN PACIFIQUE

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



● JMG EQUIPEMENT DOM TOM - OCEAN ATLANTIQUE

104, rue Drouet - 83200 TOULON
Tél. : 06 43 72 61 30 - Fax : 04 94 71 60 09
E-mail : jean-marc.gravier@jmg-equipement.com

Je veux...

Un budget garanti

Une installation rapide et sans surprise

Du matériel neuf et des marques connues

Des "pros" pour m'accompagner au quotidien

Avec **Bongard** et son réseau de concessionnaires, rien n'est impossible...

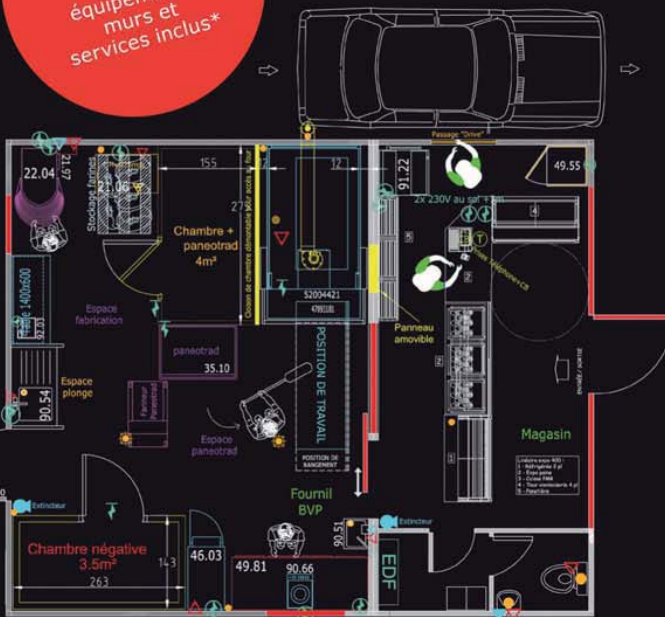
Boulpât**®** boutique

C'est un concept révolutionnaire, "clé en main"



195 000 € HT

équipements, murs et services inclus*



*la préparation du terrain, les raccordements, etc. sont à la charge du client

Un fournil entièrement équipé Bongard :

- un four à soles électrique Oméga2, 4 étages,
- Paneotrad[®],
- une armoire de fermentation Paneo,
- un pétrin à spiral,
- un refroidisseur d'eau, etc...



IDEAL POUR

- une première installation
- une installation satellite située sur un axe de passage ou un contournement
- une délocalisation de l'activité en entrée de ville
- une commune désireuse de donner sa chance à un boulanger

>> Pour en savoir plus, rendez-vous en page 4