

FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION
DES CONCESSIONNAIRES



NUMÉRO 55

AVRIL - JUILLET 2014

Les occasions de rencontres seront au rendez-vous cette année !

Dans ce numéro

Paneotrad®..

« Naître
à l'artisanat
en fin de carrière...
Vive la crise ! »

pages 6-7

2014
**sera riche
en nouveautés
pour BONGARD...**

pages 4-5

On a tous besoin
**d'une Mono
chez soi...**
Preuve à l'appui !

pages 10-11

TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION
BONGARD



L'éditorial d'Alain MARTIN



Directeur des ventes BONGARD

Service et innovation : deux critères de valeur.

A l'heure de l'évolution des comportements d'achat par Internet, il est primordial de redonner une vraie valeur aux actes.

C'est ce que le millier de personnes représentant quotidiennement notre marque BONGARD s'attache à faire chaque jour.

Les collaborateurs de nos usines, de nos services R&D, Marketing, Plans et implantations, Commercial et nos techniciens « terrain », tous n'ont qu'un seul but et une seule motivation : vous apporter la satisfaction en préconisant des solutions qui vous correspondent, vous accompagner dans leur mise en œuvre et être à vos côtés de jour comme de nuit, 24 heures sur 24, et 365 jours par an.

C'est ce service que vous apporte la marque BONGARD depuis plus de 90 ans.

Les visiteurs des salons de ce début 2014 (AGECOTEL, SMAHRT, EUROPAIN, EGAST, Portes ouvertes des concessionnaires...) ont pu découvrir à travers nos produits que nos innovations étaient dictées par deux grands objectifs :

- 1 - Faciliter votre travail quotidien et en réduire la pénibilité, grâce à l'élévateur assisté LIFTEO qui rend plus aisé le travail d'enfournement et défournement, ou encore les pétrins auto-basculants qui réduisent considérablement la fatigue liée au « décufrage de la pâte ».
- 2 - Répondre à vos attentes par des nouveautés produits comme :
 - le nouveau Four ORION et son étage ROC destiné à une cuisson plus douce de vos produits les plus sensibles ;
 - notre nouvelle gamme de diviseuses Série 4 Ronde ou Rectangulaire, encore plus ergonomique ;
 - notre gamme de BFC (fermentation contrôlée) qui permettra une évolution dans le temps de votre processus de travail, aussi bien en blocage, qu'en pousse lente ou en fermentation contrôlée ;
 - le four CERVAP RS, plus compact ;et encore :
 - le four Rotatif 12/84 destiné à 2 chariots 600 x 800 pour la cuisson de tout type de produits.

Si notre marque existe depuis presque un siècle, c'est grâce à vous, utilisateurs de nos produits et de nos services. Nous vous en remercions très sincèrement

C'est avec l'esprit et la volonté de vous satisfaire sans cesse, que tous les collaborateurs de BONGARD agissent au quotidien.

Sommaire 55

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 - Prime à l'apprentissage
- Dispense de préavis

PORTRAITS EN RÉGION

- 8 L'Orne à l'honneur

L'AVIS D'EXPERTS

- 10 L'automatisation pour tous...
Libérez-vous des tâches répétitives...
...avec MONO France

SOCIÉTÉ

- 11 - Formation des salariés
- Culture Raisonnée Contrôlée

ÉVÉNEMENTS

- 12 Manifestations du réseau
- Les actualités en date
- Les moments clés à retenir

RECETTE

- 14 Le Pavé Miel-Noisettes

STAGES - COURS PRATIQUES

- 16 L'agenda des formations

L'ACB

- 18 Sièges - Agences - Points de vente



FORUMMAG'
Magazine d'information
des concessionnaires BONGARD.
N°55 - Avril - Juillet 2014.

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

Ont participé à ce numéro,
Rédacteurs : L. Boulieu,
C. Charmasson-Zagouri,
C. Gumbinger, L. Nicolai, A. Martin
Intervenants : Guy Beaurain, Hervé
et Laetitia Cormier, Dany Emontsgast,
Pascal et Véronique Fontaine,
Régis et Virginie Jacquemard,
Luc et Blandine Martin,
Denis Rebholz, Eric et Sylvie Sauvage

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





L'artisanat traditionnel, une farine « label rouge » et des produits frais qui font chaque jour le succès.



Les professionnels du réseau pour qui les défis sont la première motivation Le « Pêché Mignon », la plus petite boulangerie de France, **une histoire de passion.**

Après avoir eu deux affaires, une en campagne à la Pacaudière entre Roanne et Vichy, et l'autre à Mourenx près de Pau, Pascal et Véronique Fontaine voulaient s'orienter vers la petite restauration mais quand ils ont vu « Le Pêché Mignon », ils ont « craqué » ! C'est une toute petite boutique de centre-ville, nichée dans le quartier des Carmes au cœur de Toulouse. Auparavant « pâtisserie », elle est devenue, depuis 6 mois, une « boulangerie - pâtisserie - snacking » sous la houlette de Pascal et Véronique.

• Un positionnement adapté

« Proches de deux stations de métro dans un quartier de commerces et de bureaux, nous sommes entourés de deux pâtisseries de renom. Nous avons conservé l'activité de pâtisserie traditionnelle de notre prédécesseur, mais plutôt en gâteaux portions, et nous développons surtout l'offre « pâtisserie-snacking » présentée en verrines, donc faciles à manger sur le pouce. L'avantage, c'est que l'on peut les superposer dans leur emballage » commente Pascal – ce qui est non négligeable quand on manque de place dans la vitrine. « Notre positionnement est celui d'une boulangerie traiteur artisanale. Nous produisons environ 140 sandwiches par jour. Le pain est fabriqué à partir de farine « label rouge » de

Gers farine, principalement des baguettes en tradition française, des baguettes de campagne et des baguettes aux céréales. Je fais aussi quelques pains (une dizaine par jour) et évidemment tout le pain sandwich !

• Une surface réduite mais une amplitude large

De la place il n'y en a pas beaucoup. L'ensemble boutique-magasin couvrant une superficie de 54 m² (12 m² pour le magasin et 42 m² pour la production), toute astuce pour optimiser l'espace est la bienvenue !

C'est d'ailleurs un des critères qui a poussé Pascal à s'équiper de Paneotrad®, « Outre la qualité du pain produit avec Paneotrad®, j'ai été séduit par le gain de productivité et de temps mais aussi par son encombrement limité – pour nous c'était un argument primordial. Au labo-fournil, afin de travailler correctement dans un aussi petit local, sans se gêner, nous devons d'être hyper ordonnés et de nous respecter les uns les autres. »

Si l'espace est réduit, l'équipe, elle, est plutôt étendue. Véronique gère deux vendeuses et Pascal, en charge des sandwiches, travaille avec une pâtissière et un boulanger. Et pour cause, le « Pêché Mignon » est ouvert de 7h00 à 19h30 du lundi au samedi ! On y trouve du bon

pain frais à toute heure... « Je cuis en continu au plus près de la consommation du client. C'est possible grâce à Paneotrad® et au four Oméga2 - 4 étages - électrique ».

• Artisan avant tout

Tout est « fait maison » – Pascal est un « artisan traditionnel » et mise sur la qualité et la noblesse des produits. « C'est ce qui nous démarque ». Les sauces qui agrémentent les sandwiches sont confectionnées par Pascal, le rosbeef est cuit sur place, les soupes sont fabriquées à partir des légumes du marché voisin, les fruits sont frais. L'offre de « tartes salées » change chaque jour sauf l'incontournable quiche lorraine qui revient quotidiennement. « Les gens apprécient, la preuve, cela fait 6 mois que l'on a ouvert et nous sommes bien au-dessus des objectifs ».

• Un partenaire sur lequel on peut compter

« Avec AEB, le concessionnaire BONGARD du secteur, le feeling est passé tout de suite. Leurs commerciaux, Jean Bertorelle et Jean-Louis Torillon ont visité les locaux, écouté notre demande et fait les plans ; ils ont su rationaliser l'espace et optimiser l'agencement. Leur équipe technique a mené le chantier de manière très professionnelle » conclut Pascal.

C. CH-Z.



Nouveau four à soles fixes électrique Orion 1 voie de 800 mm

L'étage ROC du four Orion

- Fait l'objet d'un brevet exclusif
- Plus haut, il permet de cuire des pièces de + 1 kg
- Possède une forte inertie thermique
- Est doté d'une buée de qualité disponible et suffisante, cuissons après cuissons
- Est équipé d'un système d'injection de buée favorisant une répartition homogène sur toute la profondeur de la chambre.

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

2014 sera riche en nouveautés pour BONGARD...



BONGARD a choisi Européen 2014 pour révéler, en exclusivité, ses dernières innovations en matière d'équipements de boulangerie-pâtisserie. Avec ses nouveaux produits, BONGARD marque, une fois encore, sa volonté d'améliorer les conditions de travail du boulanger.

• **Orion, le dernier né de la gamme four à soles électriques**

Présenté en démonstration sur le stand, Orion est un four à soles 100% électrique élaboré pour cuire tous types de produits aussi bien boulangers, pâtisseries que viennois, dans le respect de la tradition boulangère.

Disponible en 1 voie de 800 avec une profondeur de voie de 123 à 246 cm, Orion peut être équipé de 3 à 5 étages de 180 mm ou 225 mm de haut.

Les étages du four Orion ont été conçus pour optimiser le temps et la qualité de cuisson. Une dalle de forte densité, approchant celle de la pierre, revêt chaque sole. Son épaisseur de 20 mm favorise une bonne accumulation et une restitution progressive de la chaleur. Les résistances qui encerclent les étages ont été positionnées

en fonction de leur rôle dans la chambre. Elles sont, ainsi, plus importantes au niveau de la bouche afin de palier les éventuelles déperditions de chaleur dues aux enfournements et défournements.

La buée est diffusée sur toute la profondeur des chambres garantissant une homogénéité parfaite. La masse importante de l'appareil à buée lui confère une forte inertie, offrant une buée en quantité suffisante, à tout moment de la cuisson.

Avec le nouveau four à soles électrique Orion, BONGARD propose un four polyvalent et d'une grande souplesse d'utilisation, à même de cuire des petites comme des très grosses pièces, pour le plus grand bonheur des boulangers exigeants.



Pour les boulangers désireux de travailler des grosses pièces de plus de 1 kg, Orion s'équipe en option du nouvel étage ROC (Rayonnement Optimal pour la Cuisson) dont la conception novatrice fait l'objet d'un brevet exclusif. L'inertie thermique de l'étage ROC a été fortement augmentée et l'ingénieux système d'évacuation naturelle des buées garantit une cuisson semblable à celle des fours à pierre de nos aïeux. Le rayonnement, tout en douceur, favorise le développement des levures. Les arômes explosent, les grignes crachent, la mie est alvéolée et la croûte reste dorée, même après 1 heure de cuisson. Ainsi cuits, les pains se conservent plus longtemps, pour la plus grande satisfaction des clients. De par sa conception et sa chaleur douce, l'étage ROC est parfait pour la confection de pâtisseries telles que les chouquettes, les mille-feuilles ou encore les génoises.

• **Lifteo, le nouvel élévateur intégré à assistance motorisée BONGARD**

L'élévateur intégré à assistance motorisée Lifteo équipera le nouveau four à soles fixes électrique Orion en démonstration dans le fournil du stand Européen.

Développé pour limiter les risques de Troubles Musculo-Squelettiques (60% dans le domaine de la boulangerie), Lifteo permet le chargement et le déchargement des chambres de cuisson tout en réduisant l'effort de l'utilisateur.

Un seul geste suffit pour actionner Lifteo. La montée et la descente s'effectuent avec précision, sans effort ni soubresaut grâce à un ingénieux système d'amortisseurs.

La vitesse de déplacement convenant parfaitement au rythme de travail devant le four (1 étage par seconde), Lifteo s'avère être une aide efficace et productive tout au long de la journée.

• **12.84**, le dernier né de la gamme four à chariot Série 4

La gamme des fours Série 4 s'agrandit avec le four à chariot rotatif électrique 12.84.

Proposé en complément des modèles 8.64 et 8.84, le four 12.84 est plus particulièrement destiné à de fortes productions.

Pouvant recevoir 1 chariot 800 x 1 000 ou 2 chariots 600 x 800 de 19 étages, il est en mesure de cuire jusqu'à 304 baguettes, ou 1 140 petits pains, en une seule fournée.

La conception « à plat » du plancher du four 12.84 permet l'introduction des chariots sans rampe d'accès. Le confort de travail du boulanger est amélioré et les opérations d'enfournement et de défournement largement facilitées offrent, par la même occasion, la possibilité de cuire des produits liquides sans risque de déversement.

Equippé de la technologie Soft Flow, il est adapté à la cuisson de produits délicats tels des chouquettes ou des meringues aussi bien que des baguettes, des pains ou encore des quiches et autres produits « traiteurs ».

• **BFC**, des chambres de fermentation tournées vers l'environnement

Présentées en avant-première l'année dernière, les nouvelles chambres de fermentations BFC viennent souligner, quant à elles, la préoccupation environnementale d'une marque citoyenne.

Les BFC raccordées sur centrales permettent en effet l'utilisation du fluide frigorigère R407F, reconnu pour améliorer l'efficacité énergétique tout en contribuant à la diminution des gaz à effet de serre.



C. G. - L. N.

Place aux démonstrations

Parce que rien n'est plus parlant qu'une démonstration, BONGARD vous propose de découvrir ses équipements en fonctionnement, dans notre fournil de démonstration Paneotrad®.

Outre Denis Rebholtz, démonstrateur officiel BONGARD (voir pages 14-15), ce fournil est animé par des clients de notre marque, professionnels tout comme vous et utilisateurs quotidiens de nos matériels.

Elévateur intégré à assistance motorisée Lifteo



Four à soles fixes électrique Orion
Etage ROC breveté

Four à soles fixes électrique Orion. Des matériaux nobles, élégants aisément nettoyables.



Four à chariot 12.84



Chambre de fermentation BFC

La parole est aux dames

« Mettre de la vie, dans ma boulangerie... »

Installée depuis 2 ans dans un village semi-rural entre Béthune et Lens, Dany Emontsgast a un parcours atypique dans le monde de la boulangerie. Passionnée de photo depuis son enfance, elle en a fait son métier jusqu'à l'arrivée du numérique.

Déterminée plus que jamais et volontaire dans l'âme face à cette révolution technologique, elle décide de changer de cap ! La spécialiste du portrait va devenir une championne du pain. « Beaucoup de monde m'a déconseillé de m'engager dans ce projet. Heureusement, j'ai fait des rencontres qui m'ont mise sur la bonne voie : Guy Beaurain de la Somabo, Luc Toussaint de la fédération des boulangers du Pas-de-Calais, des experts en management, etc. ». Fin 2011, elle ouvre sa boulangerie-pâtisserie « Tous les matins » et elle ne regrette rien !

J-P. D.

Dany Emontsgast,
boulangère
à Sailly-Labourse (62)



Un magasin où le pain se partage...

Pour Dany, l'image du pain est liée au partage. La boulangère a utilisé son expérience de photographe en décorant son magasin de photographies d'objets et de scènes de la vie quotidienne. « Pain vient du latin panis et pasco qui veut dire nourrir. J'ai toujours été attirée par le pain et ses différentes présentations. C'est pourquoi, j'ai créé un magasin où le client peut faire une pause et libérer son esprit en regardant des photos avant d'acheter sa baguette. Je souhaite mettre de la vie dans ma boulangerie. Hormis la qualité et l'esthétique des produits, l'accueil compte beaucoup au final. Cette réussite, je la dois quotidiennement à mon équipe de 10 personnes et à ma compagne Christelle ».

J-P. D.



Le point de vue de Guy Beaurain de la Somabo

« Cette jeune femme m'a surpris par son dynamisme et ses idées novatrices. Au début, je me suis inquiété pour elle, car outre sa passion de bien faire, elle n'avait pas d'expérience professionnelle. Elle a appris le métier sur le tas et aujourd'hui, ses produits sont reconnus pour leur qualité dans la région du Béthunois. C'est une artiste qui recherche la perfection et la qualité. Elle maîtrise la fabrication du pain et s'intéresse de plus en plus à la pâtisserie

avec son personnel. Dany s'est donnée les moyens de réussir en allant dans les salons, en s'entourant de gens compétents, etc. Elle s'est imposée et continue de se remettre en question. Toutes mes félicitations ! ». En tant que concessionnaire BONGARD, SOMABO lui a fourni tout le matériel indispensable (pétrin, four Oméga2 4 étages, dresseuse et Masterchef MONO) pour équiper le fournil et agencer le magasin.

J-P. D.



Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

« Naître à l'artisanat en fin de carrière... **Vive la crise !** »



Luc Martin et sa femme Blandine « tiennent commerce » dans la galerie marchande de La Béraudière, à La Ricamarie, tout près de Saint-Etienne, dans la Loire, en région Rhône-Alpes. Implantés en franchise dès 1986 – on leur livrait alors du pain cuit – ils deviennent « terminal de cuisson » en 1989. Ils agrandissent les locaux et développent leur chiffre d'affaires régulièrement jusqu'en 2009. Puis la situation se dégrade, les résultats s'érodent, il faut débaucher. 2013, l'année de la remise en question, les fait basculer dans l'artisanat avec l'ouverture de « La Fournée », pour le meilleur et loin du pire !

• Qu'est-ce qui vous a fait venir à l'artisanat et à Paneotrad® ?

« C'est Forum Mag' en quelque sorte ! Fin 2012, j'ai été marqué par l'édito du n° 51. Je me suis reconnu dans ce texte. Quand tout va bien, et tout allait bien pour nous jusqu'en 2009, on se laisse porter et on ne voit pas le vent venir. Puis quand c'est allé mal, c'était « la faute de la crise », alors nous attendions que cela passe, mais cela ne passait pas. Il était temps de se secouer. J'avais lu des articles sur Paneotrad® et je me suis dit « c'est avec cela que je vais améliorer ma production et retrouver le bon goût du pain ». J'ai pris contact avec Jean-Pierre Guérin, commercial chez SELEC PRO, concessionnaire BONGARD en Auvergne, que je connais depuis 20 ans, pour qu'il m'en dise plus. Je suis, bien sûr, allé voir des artisans sur Lyon et dans la Loire. J'ai pu constater comment Paneotrad® permettait de produire un pain de qualité dans des conditions de travail optimales. Nous avons monté le projet avec un architecte et l'équipe de SELEC PRO. C'était parti ! C'est comme cela que nous avons ouvert notre boulangerie-pâtisserie artisanale en fabrication Paneotrad® en juin 2013 ! »

• Qu'est-ce qui vous a particulièrement séduit dans Paneotrad® ?

« D'abord le produit fini : le bon goût du pain, la mie alvéolée et bien développée, son excellente conservation. Et puis la régularité et la qualité constante de la fabrication. Ensuite la souplesse de production : nos baguettes, demi-baguettes pour les sandwiches, petits-pains, pavés, obtenus en combinant les matrices, sortent fraîchement cuits à tout moment de la journée. Son faible encombrement aussi : je n'avais que 20 m² à consacrer à la fabrication du pain et avec Paneotrad®, plus besoin des équipements traditionnels volumineux. Puis l'organisation du travail : son maniement très simple permet à un personnel formé en quelques minutes de l'utiliser. L'équipe entière s'y est mise ! »

• Comment s'est passée la prise en main ?

« J'ai commencé par embaucher un boulanger. Paneotrad® impose une très bonne maîtrise de la pâte et de la rigueur. Il faut respecter le pétrissage, les températures, le pointage en bac. BONGARD et SELEC PRO ont mis à notre disposition Mario Tupone, démonstrateur Paneotrad®, pour participer à la mise au point de nos recettes et nous assister pendant 4 jours au moment de l'ouverture. Et la minoterie Dupuy Couturier nous a aidés à redéfinir nos gammes de produits élaborés exclusivement à partir de farine de tradition française. Nous avons été très bien accompagnés ! »

• Qu'est-ce que Paneotrad® vous a apporté ?

« Depuis juin 2013 notre chiffre d'affaires est en constante progression, nous avons pratiquement récupéré le recul accumulé pendant 4 ans. Notre activité boulangerie a doublé, la sandwicherie a gagné 20%, notre marge brute s'est bonifiée de 10 points. J'ai retrouvé le goût de travailler et mes clients ne cessent de dire combien le pain est bon et le font savoir autour d'eux ! C'est très gratifiant et cela fait plaisir de voir que l'on ne s'est pas trompé. Paneotrad® c'est aussi le moyen de valoriser notre entreprise et de travailler sereinement en sachant que, le moment venu, on pourra vendre notre affaire dans de bonnes conditions ».

• En conclusion ?

« Paneotrad® c'est l'avenir ! Ma femme Blandine et moi sommes ravis d'avoir osé ! »

C. CH-Z.

SOCIÉTÉ

Prime à l'apprentissage

Depuis le 1^{er} janvier 2014, la Loi de finances n°2013-1278 remplace l'indemnité compensatrice forfaitaire (ICF) versée par les régions au titre de l'apprentissage par une prime à l'apprentissage. La nouvelle prime, créée par l'article 140 de la Loi de finances, est réservée aux employeurs d'apprentis de moins de 11 salariés. Cette aide financière est de 1 000 euros minimum par année de formation. Chaque région peut également décider de fixer un montant supérieur. Un dispositif transitoire pour les contrats d'apprentissage signés avant le 1^{er} janvier 2014 a été prévu. Aujourd'hui, l'apprentissage junior dès l'âge de 14 ans n'est plus possible selon la loi relative à la refondation de l'école de la République. L'initiation aux métiers en alternance et en apprentissage (DIMA) des jeunes n'est possible qu'à partir de 15 ans, depuis le 10 juillet 2013 (Loi 2013-595 du 8 juillet 2013). La conclusion du contrat d'apprentissage est réservée aux jeunes de 16 ans ou d'au moins 15 ans s'ils ont accompli leur scolarité du premier cycle de l'enseignement secondaire.

Dispense de préavis

En cas de licenciement ou de démission, lorsqu'un employeur et un salarié s'entendent pour ne pas exécuter le préavis, une indemnité compensatrice n'est due que si l'employeur et le salarié sont d'accord ensemble. Si la question de l'indemnité compensatrice de préavis n'a pas été abordée, l'employeur n'est pas obligé de la verser.

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 l'Orne, Hervé et Laetitia Cormier ont bien compris que la persévérance et la culture du client **créent le succès.**

Boulangier de formation, Hervé Cormier s'intéresse à d'autres univers avant de revenir au métier. C'est à force de persévérance qu'il acquiert en 2009, une petite boulangerie de Mortagne-au-Perche qui lui avait échappé deux fois ! Mais cette structure dont il triple le chiffre d'affaire en 3 ans, s'avère vite trop exigüe. Alors, Hervé et Laetitia, son épouse, se lancent dans d'autres projets.

Le premier est celui d'une boulangerie complémentaire, distante de 12 km, achetée en 2012. Hervé l'équipe d'un Paneotrad® afin de produire les petits pains et « tradi » pour les marchés publics, « un excellent fond d'activité », qu'il a obtenus.

Le second projet, plus ambitieux, a vu le jour presque fortuitement, en décembre 2013. « Nous avons acheté une vieille bâtisse, sur un site avec des dépendances, pour loger

notre petite famille. C'est à force d'entendre nos amis nous suggérer d'installer une boulangerie dans l'un des bâtiments que nous avons concrétisé l'idée de notre « Instinct gourmand » ! »

- **Un emplacement adapté au commerce**

Au sortir de Mortagne, la D912 traverse Saint-Langis-Lès-Mortagne, commune mitoyenne, pour rejoindre Alençon. C'est là le long de cet axe important que se trouve « L'Instinct gourmand », dans une zone commerciale avec une boucherie, un primeur et un parking de 20 places, à 400 mètres environ d'une grande surface. « L'environnement adéquat pour encourager l'achat... »

- **Des équipements appropriés**

« Le gain de temps et de productivité que procure Paneotrad® permet des tarifs attractifs ;

notre « tradi » est à 1€. La fabrication de pain est passée de 500 pièces/jour à 1500. Nos ventes en pâtisserie et viennoiserie se développent ». La boutique de 80 m² fait la place belle à la restauration sur le pouce et dispose de 14 places assises. « Avec le concept Croust'wich, nous faisons les sandwiches à la demande, devant le client. C'est très convivial. Nous servons des petits-déjeuners et des formules pour le midi. Le succès est tel que nous pensons aménager une pièce repas à l'étage ! »

- **Une entreprise familiale**

« Nous sommes tous proches les uns des autres. Mon chef boulanger m'a appris le métier il y a plus de 20 ans et un de mes deux pâtisseries est ma sœur ! Au magasin ma femme, Laetitia, est secondée par ma belle-sœur ». Ajouter à cela, l'amour du travail, la persévérance, la culture du client et le succès est assuré !

- **Un partenaire efficace**

« C'est avec MAINE FOURNIL, concessionnaire BONGARD, que nous avons voulu travailler car nous avons déjà collaboré ensemble. L'équipe est à l'écoute, réactive et disponible » conclut Hervé.

C. CH-Z.



« L'Instinct gourmand », une équipe soudée, réactive, impliquée et à l'écoute des besoins de ses clients.



23 ans d'expérience et toujours le « fabriqué maison »...



Installés depuis 23 ans, Eric et Sylvie Sauvage en sont à leur troisième affaire. Après une première expérience en campagne, ils se déplacent au Mans, en sortie nord. Il y a 3 ans, les travaux du tramway leur font quitter le quartier des Maillets et migrer au sud de la ville sur l'axe de Tours. Ils y reprennent la « Maison Briffaut » qu'ils rebaptisent « Aux douceurs du fournil ». Eric, boulanger et son fils Sébastien, pâtissier Compagnon du devoir, ont donné leur pête à l'établissement.

Sébastien a développé des gammes de pâtisserie fine aux prix étudiés. « Ses mousses confectionnées à partir d'appareil à bombe, sont très aériennes et digestes ». Côté boulangerie, Eric a choisi de collaborer avec la minoterie Sarthoise « Trottin » qu'il connaît bien. « Avec cette entreprise familiale, sérieuse et fiable, nous travaillons entre artisans » précise Eric. « Aux douceurs du fournil », tout est « fabriqué maison » : pain, viennoiserie, glaces, pâtisserie et l'offre salée. Outre Eric et Sébastien, l'équipe de production est composée d'un ouvrier boulanger et d'un apprenti boulanger.

• Du matériel adapté

« Le four Cervap GME bi-énergie – 3 étages gaz, 1 électrique – me donne une grande souplesse d'utilisation. La sole électrique est toute indiquée pour la pâtisserie et les petites quantités de pain. Aujourd'hui on consomme des pièces relativement petites, la baguette en tête. Fini les pains de 3 livres d'autrefois ! Les fours ont dû évoluer : leur surface de cuisson réduite et leur meilleure réactivité permettent de cadencer la fréquence des cuissons et de proposer du pain frais toute la journée ».

En pâtisserie, Sébastien travaille, entre autres, à partir d'un pasteuriseur qui lui permet de pasteuriser ses crèmes et de travailler dans de bonnes conditions d'hygiène.

Dès l'acquisition de son affaire, Eric a tenu à faire appel à MAINE FOURNIL, le concessionnaire BONGARD du secteur. « L'équipe est attentive à nos besoins, les techniciens sont efficaces et le courant passe bien avec le patron, Sébastien François ».

• S'adapter sans cesse à la demande du client

Côté boutique, Sylvie sa femme, sa belle-fille Chloé et une vendeuse assurent l'animation du magasin. « Nous sommes à côté d'un tabac et nous disposons d'un peu de stationnement. Il y a beaucoup de mouvements » Cela tombe bien, Eric n'aime pas la routine ! Et de ce côté là, il est servi : « Les clients, de nos jours, sont constamment en recherche de nouveautés alors nous devons nous renouveler sans cesse tout en étant intransigeants sur la qualité. »

C. CH-Z.

Le gâteau sablé

Le sablé est manifestement une spécialité que se disputent la Normandie, la Basse-Normandie et le Perche.

Madame de Sévigné dans une lettre à sa fille, Madame de Grignan, fait état de « petits gâteaux secs et ronds » que fit servir Vatel, maître d'hôtel du Grand Condé, à l'occasion d'un repas, en juillet 1670, auquel Magdeleine de Souvré, Marquise de Sablé (sur-Sarthe) était invitée. Le frère du roi Louis XIV les « trouva fort à sa convenance et d'honnête légèreté ». De là à dire qu'il existait une relation entre la présence de la Marquise et la présentation à la table princière de « nouveaux gâteaux secs »... Nul ne peut en jurer. Sablés de Domfront, de Sablé-sur-Sarthe, de Trouville, becs de Flers, ... le sablé d'où qu'il provienne, est « une espèce de pâtisserie qui s'émiette comme du sable quand on la mange » (Masson - 1828).



© fotolia

Les ingrédients – un tiers de farine, un tiers de beurre coupé en petits morceaux, un tiers de sucre et des jaunes d'œufs – sont mélangés rapidement jusqu'à obtenir une consistance « sableuse ». La pâte est laissée à reposer environ une heure au frais. Elle est ensuite abaissée et découpée à l'emporte-pièce. Les disques dorés au jaune d'œuf, sont déposés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et mis au four thermostat 4/5 pendant 15/20mn. Ils sont ensuite laissés à refroidir sur une grille puis conservés dans une boîte hermétique afin de garder tout leur croquant. Le sablé peut être parfumé au citron, à la cannelle, agrémenté d'amandes effilées ou de raisins secs, enrobé de chocolat ou garni de confiture. Il se déguste en toute occasion !

MAINE FOURNIL

- **Activité** : concessionnaire BONGARD depuis la création en 2012 – distribution, installation d'équipements en boulangerie-pâtisserie-snacking
- **Dirigeant** : Sébastien François
- **L'entreprise** : le siège est basé au Mans. MAINE FOURNIL couvre les départements de la Sarthe (72), une partie de la Mayenne (53) et l'Orne (61)
- **Effectif 9 personnes** : 1 gérant, 1 assistante, 2 commerciaux, 5 techniciens
- **CA 2013** : 1 800 000 euros
- **SAV 24h/24h et 7j/7j** - Attestation de capacité en froid Contrats d'entretiens préventifs
- **Tél.** : 02 43 72 79 35



Une équipe dynamique et motivée aux services de ses clients !

Les bons conseils font les bons produits

L'automatisation pour tous... Libérez-vous des tâches répétitives... **On a toujours besoin d'une Mono chez soi !..**

Qui a dit que la mécanisation est l'apanage des « grands » ? C'est un lieu commun de penser que seuls les « gros » artisans ont la légitimité de s'équiper. En effet, le « petit » artisan, seul au laboratoire, trouve dans les équipements professionnels autant d'assistants qui lui permettent d'assurer sa production dans de bonnes conditions de travail, d'hygiène et de sécurité.

Témoignage de Virginie et Régis Jacquemard qui, à eux deux, gèrent une affaire à Champagny en Région Franche-Comté.

• Une pâtisserie fine dans un ancrage rural

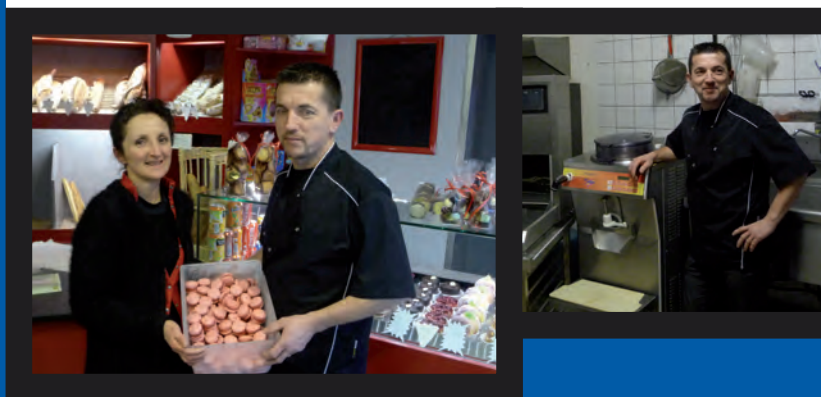
C'est en Haute-Saône, au cœur d'une petite commune de 3 500 habitants située non loin de Vesoul et de Belfort, que Régis et Virginie ont choisi de s'installer, il y a 13 ans. Si leur pâtisserie-boulangerie n'est pas bien grande, leur offre pâtissière est, quant à elle, plutôt variée. En effet, Régis, pâtissier de métier, est en recherche permanente de nouveautés afin de développer son activité. « *C'était osé de créer une pâtisserie à la campagne, mais à l'époque je ne me sentais pas de m'implanter en ville. Aujourd'hui, outre notre clientèle du village et des alentours, ce sont des citadins qui viennent aussi acheter notre pâtisserie. C'est une belle fierté !* » commente Régis.

• Une rencontre décisive

C'est en septembre 2009 que Xavier Quatrepoint, commercial chez SODIMA, concessionnaire BONGARD du secteur, invite Régis et Virginie à une présentation des équipements MONO France. « *Dès qu'on a vu le premier sorbet sortir de la MasterChef, on savait que l'on avait déjà acheté la machine ! Et dire que sur le chemin, je m'étais demandé pourquoi j'y allais !* » commente Régis. « *C'est comme cela que nous avons pu penser notre pâtisserie « autrement » et je ne le regrette pas. Ou plutôt, si, je regrette de ne pas l'avoir fait avant !* »

• La MasterChef pour diversifier son offre, dans des conditions de travail et d'hygiène optimales.

Depuis l'acquisition de la MasterChef, Régis a étendu son périmètre de travail : « *Les glaces, bien sûr, nous en vendons plus de 500 litres par an, ce qui, pour un établissement comme le nôtre, est considérable.* » Et puis, la guimauve dont Régis croyait qu'elle allait attirer les petits mais qui, en fait, replonge les quarantennaires dans leur enfance ! Ils en consomment sans modération ! En outre avec la



MasterChef Régis prépare, en toute tranquillité et sécurité sanitaire, ses crèmes (pâtisseries, anglaises...), émulsionne sa crème au beurre et met au point ses couvertures chocolat... « *Je suis tellement convaincu par la MasterChef que, lorsque je vais sur les salons, je me surprends à faire l'article à mes confrères artisans ! C'est une machine dont je ne pourrais plus me passer !* »

• La dresseuse pour rationaliser la fabrication, optimiser les coûts de production, augmenter le rendement.

« *J'ai compris l'utilité de la dresseuse pour ma ligne de macarons à force de la voir à l'œuvre sur les salons. C'est ainsi qu'en décembre 2013, nous avons « lancé » la production avec la dresseuse Epsilon de table - un modèle amplement suffisant pour notre taille.* »

Les avantages sont facilement observables : auparavant, quand Régis dressait à la poche ses macarons (sur une base d'1 litre de blancs), il produisait 400 coques alors qu'aujourd'hui il en fait 600. « *C'est un véritable gain en coût-matière ! Et puis quand je les dispose les uns derrière les autres on pourrait croire qu'il n'y en a qu'un. Ils sont tous parfaitement calibrés ! Enfin la cadence de production soutenue de la dresseuse nous a permis d'honorer toutes les demandes de nos clients en macarons pour les fêtes de fin d'année. Jamais je n'aurais pu faire cela à la main ! La dresseuse, c'est à la fois des économies de matières premières et plus de chiffre d'affaires.* »

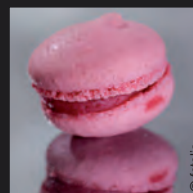
• **Un positionnement renforcé grâce aux équipements MONO France**

Pâtissier dans l'âme, Régis a l'envie constante d'innover. La MasterChef et l'Epsilon lui permettent de dégager du temps pour mettre au point des recettes et se consacrer à des tâches où toute son expertise est requise. Chez « Virginie et Régis », vous l'aurez compris, l'activité pâtisserie tient le premier rôle. « *Le pain, c'est notre produit d'appel, l'achat quotidien prétexte à d'autres achats « plaisir » comme les sucreries, la viennoiserie qui, ici, est pur beurre et les gâteaux fins* ». Soigner la présentation, sélectionner des matières nobles, garantir une régularité de production sont autant de paramètres qui font de « Virginie et Régis » une pâtisserie artisanale réputée dans la région.

• **Une collaboration avec des professionnels de haut niveau**

« Grâce à MONO France nous avons fait la connaissance de Nicolas Coffin, Maître artisan pâtissier, chocolatier et glacier, Compagnon du Tour de France et ambassadeur de la MasterChef. Cela a été une rencontre formidable ! Nicolas est d'excellent conseil, il est ouvert, à l'écoute et il connaît parfaitement la machine. Franck Surin, le technico-commercial MONO France du secteur, nous assiste dans le paramétrage et les réglages. Il s'adapte à nos demandes, prend le temps de répondre à toutes nos questions et se rend disponible dès que nécessaire » précise Régis. « Nous avons fait nôtre cet adage « Il faut savoir perdre aujourd'hui pour gagner demain ». Les investissements que nous avons faits ne sont pas négligeables en termes de coûts mais sans cela nous ne pourrions pas progresser. La MasterChef pour innover, la dresseuse Epsilon pour rationaliser ». Grâce à MONO France, Régis peut peaufiner ses gammes de produits. Dans sa boutique il se permet le luxe de proposer des mignardises sucrées tous les jours et la prochaine étape portera plus spécifiquement sur les chocolats. C'est une audace de « grand » ! La petite boutique saura-t-elle contenir toutes ces gourmandises ?

C. CH-Z.



Franck Surin, fort de son expertise et de sa connaissance des produits MONO France, s'est attaché à affiner les réglages afin d'optimiser la production de Régis Jacquemard.

Nicolas Coffin, utilisateur de la MasterChef dans son propre laboratoire, a assisté Régis Jacquemard dans la prise en main de la machine et dans la mise au point de ses recettes.



SOCIÉTÉ

Formation des salariés

Le Code du Travail impose à tout employeur d'assurer l'adaptation de ses salariés à leur poste de travail, ainsi que de veiller au maintien de leur capacité à occuper leur emploi, au regard de l'évolution des postes de travail, des technologies et des organisations. Ne pas proposer une formation professionnelle à un salarié pendant plusieurs années, suffit tout simplement à caractériser le manquement de l'employeur à son obligation de formation. Par exemple, l'employeur a l'obligation d'informer chaque salarié, par écrit et annuellement, du total des droits qu'il a acquis au titre du DIF.

Culture Raisonnée Contrôlée...



La filière CRC (Culture Raisonnée Contrôlée) s'est dotée d'une nouvelle identité avec un nouveau logo et un nouveau nom : le blé de nos campagnes®. Cette démarche CRC mise sur plusieurs valeurs : sécurité, qualité, transparence, excellence, traçabilité, contrôle, respect de l'environnement, etc. Des critères qui préoccupent les consommateurs. Ce positionnement traduit les engagements des adhérents de la filière en faveur d'une agriculture raisonnée et d'une alimentation durable. L'objectif est de fabriquer des produits de panification d'une très grande qualité dont les différentes étapes de fabrication respectent l'environnement, la santé et la nutrition.

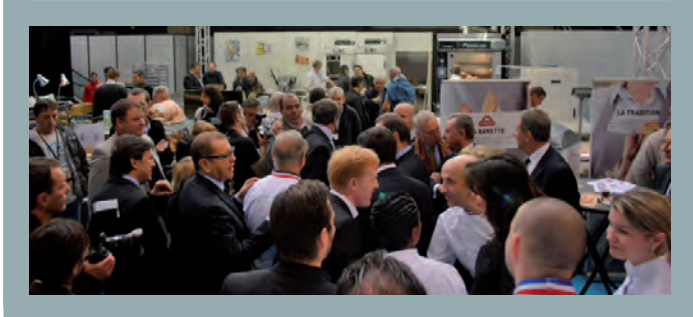
Manifestations du réseau... Les actualités en date



Salons

SUD-EST

AGECOTEL 2014 - Un bon cru avec une belle affluence sur les 4 journées



TOUT TECHNIQUE, en partenariat avec la Maison de la boulangerie des Alpes-Maritimes, a pu recevoir les artisans sur un stand de 70 m². Les visiteurs ont pu voir et découvrir l'atelier Paneotrad® où, chaque jour, un meunier différent présentait ses produits (Nicot, GMP et Foricher). Un visiteur « surprise », Mr Thuries, a été très attentif à ce processus révolutionnaire. Il a mis la main à la pâte pour participer amicalement à la démonstration de fabrication du pain Bio.



Temps forts AGECOTEL - Dimanche 2 février, le concours de la « meilleure baguette de tradition des Alpes-Maritimes » a reçu 26 candidats professionnels patrons et salariés du département. Un jury professionnel exigeant, présidé par Eric Kayser, a pu constater la qualité et le professionnalisme des candidats. Le trophée a été remporté par Dominique Imbert, ouvrier-boulangier au « pain de Provence » à Cannes.



SMAHRT de Toulouse

AEB, CFMB et L'EQUIPEMENT MODERNE ont eu le plaisir d'accueillir un grand nombre de visiteurs au SMAHRT de Toulouse du 9 au 12 février derniers. Les démonstrations permanentes de la MasterChef et des dresseuses MONO, ainsi que les fabrications Paneotrad® ont emporté un beau succès.



Temps forts

EN BRETAGNE ET NORMANDIE

Deuxième édition des Portes Ouvertes de BOURMAUD EQUIPEMENT

Les 17, 18 et 19 février à Haute-Goulaine (Nantes), cette 2^{ème} édition des Portes Ouvertes de BOURMAUD EQUIPEMENT mettait l'accent sur l'harmonie des services. Son format participatif a largement favorisé les échanges autour des démonstrations de produits et solutions innovants dans les pôles boulangerie, chocolat, pâtisserie, matériel, magasin et réflexion (marketing, investissement, etc.). Les visiteurs venus nombreux ont savouré ces véritables « rencontres du fournil » !

Trois journées exceptionnelles DUCORBIER MATERIEL

Les traditionnelles portes ouvertes DUCORBIER MATERIEL ont eu lieu les 17, 18 et 19 février. Destinées à aider l'artisan-boulangier à « trouver les clefs de la réussite » et « parler d'avenir », elles étaient organisées autour des thèmes : savoir-faire et tradition / matières premières et matériels / snacking et développement / hygiène et productivité. 3 personnalités avaient été invitées : Steve Kaplan, expert de l'histoire du pain, Jean-François Langevin, MOF pâtissier-confiseur et Catherine David, formatrice en « communication autour de la vente ». Les artisans-visiteurs ont apprécié le professionnalisme des équipes et les apports des solutions proposées.

Les moments clés à retenir

Des rencontres à faire

► Dans le Nord, avec la SOMABO

Dans le cadre de son partenariat avec la Fédération des Boulangers du Nord et du Pas-de-Calais, la SOMABO met à disposition son laboratoire de Seclin pour des formations dispensées par des professionnels de haut niveau.

• 9 avril, « Festival de verrines salées » par Jean-Pierre Dargent.
Inscriptions : sbp5962@boulangers-npdc.fr

Le 3 juin, dans les locaux Somabo, un atelier MONO France est organisé à l'initiative de la Fédération des pâtisseries, chocolatiers, confiseurs et glaciers du Nord - Pas-de-Calais en partenariat avec Agrimontana et Domori. Le thème en sera « les produits glacés » (esquimaux, sucettes glacées, verrines, etc.)

► Dans le Sud, avec TOUT TECHNIQUE et la Foirexpo d'Avignon

TOUT TECHNIQUE participe à la 92^{ème} édition de la Foirexpo d'Avignon, du 30 avril au 4 mai, en partenariat avec les Ambassadeurs de la boulangerie du Vaucluse, la Confédération de la boulangerie et le CFA d'Avignon.

Au programme, sur leur stand de 150 m², de nombreuses démonstrations à partir d'un fournil en fabrication Paneotrad® et la présentation des nouveautés du prochain pôle de formation en lien avec la chambre des métiers. Visiteurs professionnels, professeurs et futurs apprentis pourront voir les activités et véhiculer l'image de la boulangerie d'aujourd'hui et de demain. Dans le cadre de Foirexpo, se déroulera le « master boulangerie » pour la sélection régionale de la meilleure baguette de tradition française de la région PACA. Venez nombreux !

Du nouveau à retenir

► En Bretagne, avec EM EQUIPEMENT

EM EQUIPEMENT souhaite apporter une nouvelle impulsion sur le département de l'Ille-et-Vilaine. Afin de mieux répondre aux attentes de sa clientèle, l'agence s'est dotée d'un nouveau local plus fonctionnel avec un show-room et une structure technique renforcée.

Qualité, proximité, services, disponibilité, SAV 24h/24 et 7j/7 - Une vraie volonté de votre concessionnaire BONGARD !

Nouvelle adresse : ZA Beauséjour - rue de l'aiguillage - 35520 La Mézière.
Nouveau numéro de téléphone : 02 99 67 18 34.

Inauguration des locaux les 30 et 31 mars et les 1^{er} et 2 avril à l'occasion de « Portes Ouvertes ».



► Dans la Vienne (86), avec LITTORAL EQUIPEMENT

La société LITTORAL EQUIPEMENT installe à Poitiers une antenne technique à compter du 1^{er} avril 2014.

Tout le savoir-faire de LITTORAL EQUIPEMENT est maintenant à portée des artisans de ce département ! Un Numéro unique SAV pour la région Poitou-Charentes, départements 16, 17 et 86 : 05 46 41 84 04 - 24h/24 et 7j/7.

Des adresses nouvelles à noter

► Des concessionnaires déménagent :

CFMB - départements 11, 34 et 66

Depuis le 3 mars 2014, CFMB a intégré des locaux fonctionnels bien desservis (péage autoroutier à 5 minutes - plage et sable fin à 10 minutes) à la ZAC Les Portes de Sauvian - allée Moréno - 34410 Sauvian. Les coordonnées téléphoniques restent inchangées. Dates inaugurales à venir.



SELEC PRO - siège de Valence dépts. 07, 26, 30, 48 et 84 partiel

Inauguration des nouveaux locaux les 26 et 27 mars. Un bâtiment spacieux accueille toute l'équipe, toujours sur le long de la RN7, à quelques centaines de mètres de l'ancien bâtiment. Coordonnées téléphoniques inchangées et adresse presque similaire : RN7 - ZA de Marcerolles - 637 rue Alfred Nobel - Bourg-Les-Valence (26500).



TECHNIFOUR - départements 02, 08 et 51

TECHNIFOUR a emménagé dans des locaux plus adaptés au 53 rue Louis Pasteur, toujours dans la Zone d'activité de la Neuville à Reims (51100) - Tél. et fax inchangés. Le show-room devrait être opérationnel durant l'été.

POLY-TECH - département 68

POLY-TECH se trouve maintenant au 5 rue du Chevalement - Zone d'activité Carreau Amélie, toujours à Wittelsheim (68310). Tél. et fax inchangés.

Un regroupement à connaître

► Dans l'Ouest

Depuis janvier 2014, les sociétés BOURMAUD EQUIPEMENT (secteurs 44 et 49) et BOURMAUD 85 (secteurs 79 et 85) ne forment qu'une seule entité juridique. Les implantations géographiques restent les mêmes.

L'expression même d'un savoir-faire

Le Pavé Miel-Noisettes

Recette de Denis REBHOLTZ, démonstrateur BONGARD

Recette de base pour 40 pièces de 520 g

Ingrédients

▶ Farine de blé T65	8 000 g	▶ Levain liquide	2 000 g
▶ Farine de seigle	1 000 g	▶ Miel	800 g
▶ Eau TB 54°	6 litres	▶ Noisettes entières	1 000 g
▶ Levure	60 g	▶ Brisures de noisettes	800 g
▶ Sel	180 g		

Réalisation au pétrin spirale

Mettre dans la cuve du pétrin

- ▶ Farine de blé
- ▶ Farine de seigle
- ▶ Eau TB 54°

Réaliser un FRASAGE en 1^{ère} vitesse pendant 5 minutes

Autolyse de 30 min

- ▶ Ajouter 1 000 g de levain liquide et la levure et pétrir en 1^{ère} vitesse, 2 minutes
- ▶ Ajouter le sel et pétrir en 2^{ème} vitesse, 6 minutes
- ▶ Bassiner le reste de levain liquide au cours des 3 dernières minutes de pétrissage
- ▶ Ajouter le miel et les noisettes et mélanger au pétrin en 1^{ère} vitesse jusqu'à incorporation homogène à la pâte

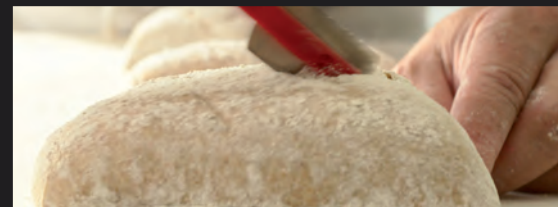
Température de la pâte en fin de pétrie 24°C

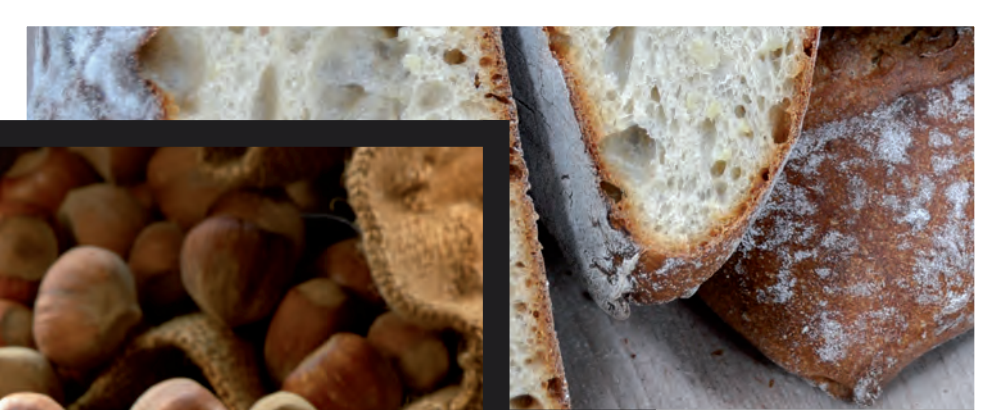
- ▶ Détailler à 5,200 kg et pré-bouler
- ▶ Laisser pointer pendant 60 minutes à température ambiante
- ▶ Procéder au rabat de la pâte (pliage en tours simple) et mise en bacs plastique
- ▶ Mettre les bacs au froid à + 5°C pendant 24 heures

Le lendemain,
sortir les bacs et détailler avec Paneotrad® (matrice 10 pavés)

- ▶ Déposer les pâtons sur le tapis enfoureur, faire une scarification légère inclinée, puis enfourner avec injection de vapeur

Cuire à 240°C pendant 30 minutes





© totollia



Denis REBHOLTZ

Titulaire d'un CAP et d'un Brevet de Maîtrise en Boulangerie, Denis REBHOLTZ a débuté sa carrière comme apprenti en 1987.

Pendant plus de 10 ans, il acquiert et perfectionne sa technique et son savoir-faire en travaillant, tout d'abord comme boulanger, puis comme responsable de production en boulangerie dans différents établissements.

Depuis maintenant 15 ans, Denis a rejoint la société BONGARD où il officie en tant que démonstrateur et formateur sur les produits BONGARD en France et à travers le monde, mais également comme boulanger référent pour le développement des nouveaux produits.

1000mat.com
LES CONCESSIONNAIRES BONGARD EN FONT 1000 FOIS PLUS POUR LES PROS



Profitez des
promos
anniversaire
1000mat



Vite, consultez
le "catalogue
anniversaire"
envoyé avec
Forum Mag' !

Commandez sur
www.1000mat.com

Ou par téléphone

0 825 89 1000

du lundi au jeudi : 9h/18h - vendredi : 9h/17h - 0,15€ttc/min

L'agenda des formations pour l'amélioration des connaissances

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

AVRIL

Du lundi 7 au mercredi 9 avril

- **Wedding cake**, par Giuseppe Piffaretti, Consultant international en pâtisserie
- **Entremets et petits gâteaux de collection « printemps/été »**, par Bruno Montcoudiol, MOF pâtissier et Champion du monde de pâtisserie

MAI

Du lundi 12 au mercredi 14 mai

- **Confiserie**, par Stéphane Granger, MOF chocolatier
- **Technologie et créations salées - niveau 2**, par Stéphane Augé, MOF glacier

Du lundi 19 au mercredi 21 mai

- **Entremets et petits gâteaux collection « été »**, par Yann Duytsche, pâtissier à Sant Cugat Del Vallès - Espagne
- **Croquembouches originaux**, par Jérôme Langillier, Champion du monde de pâtisserie

Du lundi 26 au mercredi 28 mai

- **Desserts sur assiette et verrines**, par Yann Duytsche, pâtissier à Sant Cugat Del Vallès - Espagne
- **Tartes élaborées et petits gâteaux d'été**, par Jean-Claude Vergne, Chef pâtissier « Pâtisserie de l'Eglise » - Paris

JUIN

Du lundi 2 au mardi 3 juin

- **Petits gâteaux**, par Aurélien Trottier, Membre de l'association Relais desserts international
- **Traiteur cocktail dînatoire**, par Thierry Guillou « Le grenier à pain » - Angers

Du lundi 2 au mercredi 4 juin

- **Sucre d'art**, par Emmanuel Forcone, Consultant en pâtisserie - membre de l'Académie des maîtres pâtissiers italiens

Du mardi 10 au jeudi 12 juin

- **Confiserie et chocolat**, par Fabien Deal, Chef pâtissier « Maison Bouillet » - Lyon - Relais desserts international
- **Entremets**, par Jérôme Langillier, Champion du monde en pâtisserie

Du lundi 16 au mercredi 18 juin

- **Les desserts de Noël (bûches et verrines)**, par Alain Chartier, MOF glacier
- **Macarons sucrés et salés** par Christophe Felder, Consultant international en pâtisserie
- **Entremets tartes automne/hiver**, par Bruno Montcoudiol, MOF pâtissier et Champion du monde de pâtisserie

Du lundi 23 au mercredi 25 juin

- **Intuitions gourmandes**, par Jérôme De Oliveira, Champion du monde de pâtisserie
- **Confiserie**, par Pierre Mirgalet, MOF chocolatier
- **Petits gâteaux et tartelettes**, par Mickaël Bolaingue, Chef pâtissier de la « Maison Larher »

ENSP - Château de Montbarnier
Allée de Montbarnier
43200 - YSSINGEAUX

Tél. : 04 71 65 72 50
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.

AVRIL

Du lundi 7 au mercredi 9 avril

- **Pain au levain, pains spéciaux et nutritionnels**, par Ludovic Richard, MOF

Du mercredi 9 au vendredi 11 avril

- **Préparation aux concours**, par Mickaël Chesnouard, MOF 2011

Du lundi 28 au mercredi 30 avril

- **Snacking... toutes les tendances du moment**, par Christophe Debersee, vainqueur de la Coupe du monde de la pâtisserie, catégorie artistique

JUILLET

Du lundi 30 juin au mercredi 2 juillet

- **Préparation aux concours**, par Pascal Tepper, MOF

Du mercredi 2 juillet au vendredi 4 juillet

- **Pains Party 1 - Pâte au sirop... Le décor, tout un art**, par Sébastien Chevallier, MOF 2011



Du lundi 7 juillet au mercredi 9 juillet

- **Du basic au plus subtil : le pain**, par Carlos De Oliveira, MOF

Du mercredi 9 juillet au vendredi 11 juillet

- **Une viennoiserie pour chaque instant**, par Carlos De Oliveira, MOF

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

Les stages **INPB** de Rouen

SPÉCIFIQUES

Du lundi 7 au vendredi 11 avril

- **Initiation/recyclage en vente**

Du lundi 16 au vendredi 27 juin

- **Initiation/recyclage en pâtisserie**

Du mardi 24 au vendredi 27 juin

- **Spécial enseignants en boulangerie-pâtisserie**, par plusieurs intervenants

Du lundi 30 juin au vendredi 11 juillet

- **Initiation/recyclage en boulangerie**
- **Initiation/recyclage en chocolaterie confiserie**
- **Initiation/recyclage en glacerie**

BOULANGERIE

Du mardi 22 au jeudi 24 avril

- **La boulangerie des experts MOF**, par Philippe Hermenier, MOF

Du lundi 28 au mercredi 30 avril

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

Du lundi 5 au mercredi 7 mai

- **Pains aromatiques et régionaux**, par Joël Defives, MOF

Du lundi 19 au mercredi 21 mai

- **La boulangerie des experts MOF**, par Mickaël Chesnouard, MOF

Du lundi 26 au mercredi 28 mai

- **Sandwiches, tartines et salades**, par Pascal Tepper, MOF

Du lundi 2 au mercredi 4 juin

- **Levain sans souci**, par Philippe Hermener, MOF

Du mardi 10 au jeudi 12 juin

– Pains spéciaux et viennoiseries, par Mickaël Chesnouard, MOF

Du lundi 16 au mercredi 18 juin

– La boulangerie des experts MOF, par Thomas Marie, MOF

Du lundi 30 juin au mercredi 2 juillet

– Fabrications différées : gagnants sur tous les plans, par Guénaël Boudeau

PÂTISSERIE

Du lundi 28 au mercredi 30 avril

– Sucre d'art par Julien Alvarez, Champion du monde de pâtisserie

Du lundi 12 au mercredi 14 mai

– Splendeur des croquembouches, par Jérôme Langillier, Champion du monde de pâtisserie

Du lundi 19 mai au mercredi 21 mai

– Tarte : un incontournable, par Sébastien Odet

Du lundi 2 juin au mercredi 4 juin

– Présentoir en chocolat de prestige, par Stéphane Leroux, MOF

Du mardi 10 juin au jeudi 12 juin

– Pâtisserie gourmande « finger food », par David Capy, MOF

DÉCO ET VITRINE

Du lundi 16 juin au mercredi 18 juin

– Entre deux, par Fabienne Mouillet

INPB de ROUEN - Stages de courte durée réservés aux professionnels
Service de la relation client - Tél. : 02 35 58 17 81
serviceformation@inbp.com - www.inbp.com

Les stages Stéphane Glacier

AVRIL

Du lundi 28 au mercredi 30 avril

– Pièces artistiques chocolat, par Quentin Bailly vainqueur de la Coupe du monde de pâtisserie

MAI

Du lundi 12 au mercredi 14 mai

– Tartes modernes et contemporaines, par Stéphane Glacier MOF Pâtissier 2000 - vainqueur du Championnat du monde de pâtisserie en 2006

Du lundi 19 au mercredi 21 mai

– Confiserie commerciale artisanale, par Pierre Mirgalet, MOF chocolatier-confiseur 2007

Du lundi 26 au mercredi 28 mai

– Pièces artistiques en sucre et pastillage, par Stéphane Leroux, MOF pâtissier - Vice-champion du monde de pâtisserie

JUIN

Du lundi 2 au mercredi 4 juin

– Snacking / sandwich, par Patrick Doucet, artisan-boulangier

Du mardi 10 au jeudi 12 juin

– La pâtisserie tendance, par Stéphane Glacier MOF Pâtissier 2000 - vainqueur du Championnat du monde de pâtisserie en 2006

Du mardi 17 au jeudi 19 juin

– La pâtisserie de Patrick Chevallot, MOF pâtissier

Les stages de perfectionnement en pâtisserie de Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France 2000.
Pâtisseries et Gourmandises - l'école
20 rue Rouget de l'Isle - 92700 Colombes
Tél./Fax : 01 57 67 67 33
Contact : Hélène Crohem - Frédérique Lavergne
Tél./Fax : +33 (0)1 57 67 67 33
E-mail : helene@stephaneglacier.com
www.stephaneglacier.com

Les cours pratiques Bellouet Conseil

AVRIL

Du lundi 7 au mercredi 9 avril

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

Du lundi 14 au mercredi 16 avril

– Petits-fours et macarons
– La pâtisserie traditionnelle
– Apprenez l'art du chocolat

Du mardi 22 au jeudi 24 avril

– Entremets « Evolution »
NOUVEAU – Pièces montées, croquembouche et wedding cake

Du mardi 22 au vendredi 25 avril

– Pièces artistiques en chocolat

Du lundi 28 au mardi 29 avril

– Festival de macarons

Du lundi 28 au mercredi 30 avril

– Les créations d'Arnaud Larher, MOF pâtissier
NOUVEAU – Petits gâteaux individuels « Création boutique »

MAI

Du lundi 5 au mercredi 7 mai

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

Du lundi 12 au mercredi 14 mai

– « Chocolat et confiserie », par Frédéric Hawecker, MOF chocolatier
NOUVEAU – Cocktails salés, buffets et réceptions
– Cakes et gâteaux de week-end

Du lundi 19 au mercredi 21 mai

– Tartes nouvelles, tartelettes et goûters
– Sucre tiré

Du lundi 26 au mercredi 28 mai

NOUVEAU – Les créations de Quentin Bailly, Champion de la Coupe du monde de pâtisserie - SIRHA LYON 2013

– La pâtisserie de saison « printemps-été »

NOUVEAU – Pièces montées, croquembouche et wedding cake

JUIN

Du lundi 2 au mercredi 4 juin

– Entremets « élégance et création »
– Desserts de restaurant
– Bonbons chocolat enrobage machine

Du mardi 10 au jeudi 12 juin

NOUVEAU – Petits gâteaux individuels « Création boutique »

– Petits-fours et macarons

Du mardi 10 au vendredi 13 juin

– Pièces artistiques en chocolat

Du lundi 16 au mercredi 18 juin

NOUVEAU – Cocktails salés, buffets et réceptions

Du lundi 16 au jeudi 19 juin

– Sucre d'art pièces artistiques

Du lundi 16 au vendredi 20 juin

– Le pain traditionnel français par Ludovic Richard, MOF

Du lundi 23 au mercredi 25 juin

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

Du lundi 30 juin au mardi 1^{er} juillet

– Festival de macarons

Du lundi 30 juin au mercredi 2 juillet

– Les créations de Yann Brys, MOF pâtissier 2011
– Sucre tiré

JUILLET

Du lundi 7 au mercredi 9 juillet

– Entremets « d'exception »
– La pâtisserie traditionnelle
– Sucre soufflé

Du mardi 15 au jeudi 17 juillet

– Petits gâteaux individuels « Nouvelles tendances »
– Festival de sandwichs et tartines
– Apprenez l'art du chocolat

Du lundi 21 au mercredi 23 juillet

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

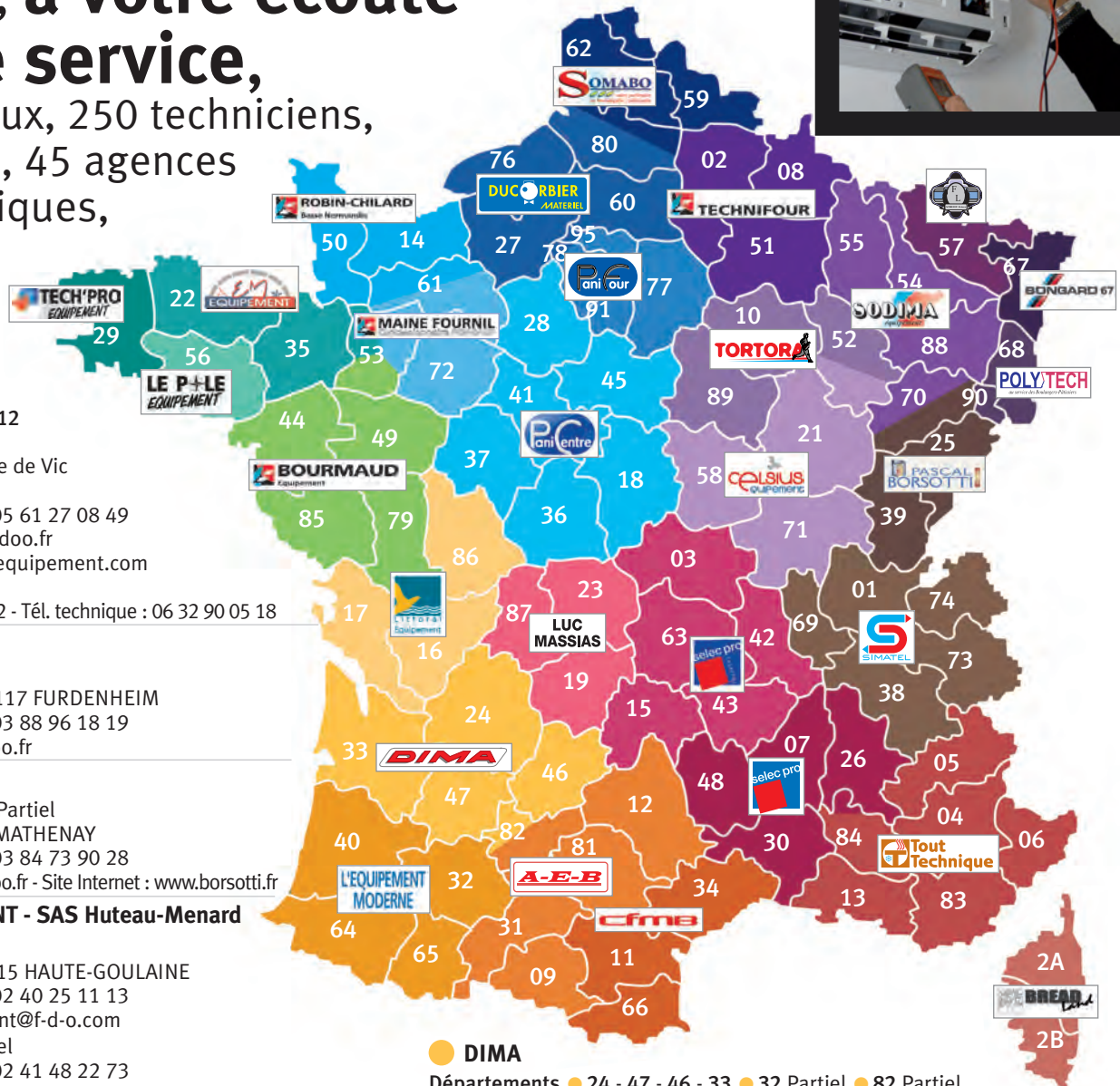
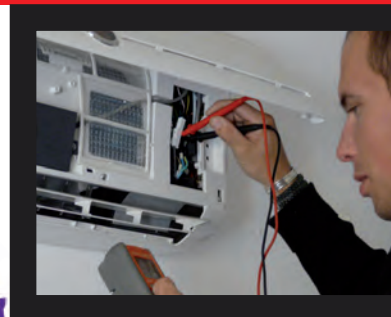
Du lundi 21 au jeudi 24 juillet

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

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

Site Internet : www.austruy-equipement.com

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 - Site Internet : www.borsotti.fr

● BOURMAUD EQUIPEMENT - SAS Huteau-Menard

Département ● 44

Impasse Alfred Kastler - 44115 HAUTE-GOULAINÉ

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 - Site Internet : www.bourmaud.fr

Départements ● 85 - 79

ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSULT

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

E-mail : bourmaud85@orange.fr

● BREAD LAND CORSE

Départements ● 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

● 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

Site Internet : www.materiel-de-boulangerie.fr

● C.F.M.B.

Départements ● 11 - 34 - 66

ZAC Les Portes de Sauvian - allée Moréno - 34410 SAUVIAN

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

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

● DIMA

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

10, rue Charles Nungesser - 33290 BLANQUEFORT

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

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

● DUCORBIER MATERIEL

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

ZI 2, route de Paris - 76240 MESNIL-ESNARD

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

E-mail : ducorbier@ducorbier-materiel.fr

Site Internet : www.ducorbier-materiel.fr

● E.M. EQUIPEMENT

Départements ● 22 - 35 ● 53 Partiel

- 11, rue Buffon - 22000 SAINT-BRIEUC - Tél. : 02 96 63 32 32

Fax : 02 96 63 38 38

- ZA Beauséjour - rue de l'aiguillage - 35520 LA MÉZIÈRE

Tél. : 02 99 67 18 34

E-mail : em.equipement@wanadoo.fr - Site Internet : www.em-equipement.com

● L'EQUIPEMENT MODERNE

Départements ● 40 - 64 - 65 ● 32 Partiel

ZI du Herre - BP 19 - 64270 SALIES-DE-BEARN

Tél. : 05 59 38 14 07 - Fax : 05 59 65 06 15

E-mail : equipement.moderne@voila.fr - Site Internet : www.equipementmoderne.fr

● LE FOURNIL LORRAIN

Département ● 57

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

● LE POLE EQUIPEMENT

Département ● 56

1, rue Pierre Allio - 56400 BRECH-AURAY - Tél. : 02 97 24 08 63
Fax : 02 97 56 68 04 - SAV pour la région Poitou-Charentes : 05 46 41 84 04
E-mail : contact@lepoleequipement.com
Site Internet : www.lepoleequipement.com

● LITTORAL EQUIPEMENT

Départements ● 16 - 17 - 86

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
Site Internet : www.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.servicestechniques@orange.fr

● PANICENTRE

Départements ● 18 - 28 - 36 - 37 - 41 - 45

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
Site Internet : www.panicentre-saint-pierre-des-corps.fr

● 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 - Site Internet : www.panifour.net

● POLY-TECH

Départements ● 68 - 90

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

● ROBIN-CHILARD Basse-Normandie

Départements ● 50 - 14 ● 61 Partiel

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

● SELEC PRO

Départements ● 07 - 26 - 30 - 48 ● 84 Partiel

RN 7 - ZA de Marcerolles - 637, rue Alfred Nobel - 26500 BOURG-LÈS-VALENCE
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 75 83 00 29
E-mail : 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 - Site Internet : www.simatel-rhonealpes.com

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 : simatel@simatel.eu - Site Internet : www.simatel-rhonealpes.com

Département ● 38

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

● 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 - Site Internet : www.somabo-sa.com

● TECHNIFOUR

Départements ● 02 - 08 - 51

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

● TECH'PRO EQUIPEMENT

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@techproequipement.com
Site Internet : www.techproequipement.com

● TORTORA

Départements ● 10 - 89 ● 52 Partiel

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

● TOUT TECHNIQUE

Départements ● 04 - 05 - 06 - 13 - 83 ● 84 Partiel

Siège social : ZI Camp Laurent - Chemin Robert Brun
83500 LA SEYNE-SUR-MER
Tél. : 0825 003 009 - Fax : 04 94 06 46 65
E-mail : contact@touttechnique.fr - Site Internet : www.touttechnique.fr

DEPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER



Polynésie française, Martinique, Réunion, Wallis-et-Futuna, Nouvelle-Calédonie

● 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

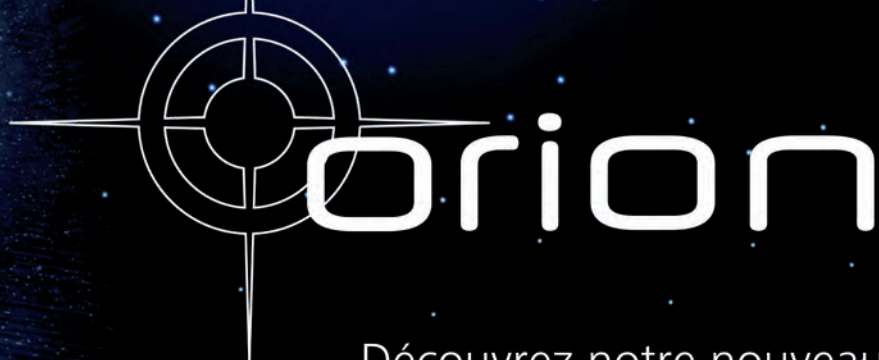


Martinique, Guadeloupe, Guyane, St-Pierre-et-Miquelon

● 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

NOUVEAUTE
2014

A graphic of the Orion constellation in white lines against a dark blue starry background. The constellation is positioned above the brand name 'orion'.

orion

Découvrez notre nouveau
Four à soles fixes électrique
et la technologie brevetée **R.O.C** (en option)



- ▶ Une **cuisson homogène** même sur des pièces de plus de 1 kg
- ▶ Une grande **souplesse d'utilisation**
- ▶ Une **buée riche et abondante**
- ▶ Disponible en **1 voie de 800 mm**



BONGARD

32 route de Wolfisheim - 67810 Holtzheim

www.bongard.fr