

# FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION  
DES CONCESSIONNAIRES



NUMÉRO 63

DÉCEMBRE - MARS 2017

## Plein de bonnes choses et nos meilleurs vœux pour 2017 !

Dans ce numéro

**BONGARD met à l'honneur ses premières journées Paneoclub !**

pages 4-5



**Complémentarité et valeurs partagées sont le crédo des « Dumoulin »**

page 3



**1000mat, une société en plein essor...**

pages 10-11



TÉLÉCHARGEZ  
L'APPLICATION  
BONGARD



# L'éditorial de Jean-Marc Gravier



Président de l'ACB

Chers clients, chères clientes

Depuis plusieurs années, « les années crises » puisqu'on ne nous parle que de ça, BONGARD et son réseau de concessionnaires se sont engagés dans une démarche qualitative pour l'amélioration et le perfectionnement des fabrications et des services. Ces années ont été bénéfiques car elles nous ont permis de nous remettre en question, d'investir au lieu de nous restreindre et d'explorer de nouvelles pistes de travail.

Notre pari était osé mais notre audace a été fructueuse ! Dans un contexte économique et social complexe et troublé, 2015 et 2016 sont finalement, pour nous, des années de croissance, gratification à la hauteur des efforts fournis.

Les nouveaux modèles Paneotrad® et Paneotrad EvO® sont une preuve de ces évolutions, comme le sont les nouveaux services que nous sommes en train de mettre en place : extensions de garantie 3 et 5 ans, contrats de maintenance et, surtout, notre plateforme d'aide au financement, BONGARD FINANCE. Sachez que nous ne nous arrêterons pas là, bien au contraire, car notre dynamique de partenariat avec BONGARD s'amplifie !

Il en est de même pour notre groupement d'achat EUROMAT qui sélectionne pour vous les meilleurs produits au meilleur prix et qui a su ouvrir sa gamme vers les équipements de la petite restauration pour mieux coller à votre marché. Issues de notre développement, MONO-France avec ses solutions de mécanisation pâtisseries et 1000mat le site e-commerce pour les accessoires et le prêt-à-brancher, viennent compléter notre panel de solutions.

Nous sommes heureux, chaque jour, d'œuvrer pour vous, de vous accompagner dans vos projets, d'imaginer des solutions créatives et sommes avides de vos commentaires et de vos critiques qui nous permettent de continuer à nous améliorer. Notre réussite dépend avant tout de vous ! Merci d'être si nombreux à nous faire confiance pour vos investissements et réalisations et de nous reconnaître comme vos partenaires professionnels à part entière.

Malgré tout ce que nous entendons, 2017 s'annonce, pour nous, sous de bons auspices et nous nous emploierons à encore mieux vous servir, notre meilleure récompense étant nos succès conjoints.

Au nom du réseau des concessionnaires BONGARD, je vous adresse pour cette nouvelle année, tous mes vœux de bonheur et de santé, pour vous et vos proches, ainsi que la sérénité et la prospérité.

## Sommaire 63

### 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 - Bulletin de paie électronique
- Dispositif de sur-amortissement
- Annonces légales pour les artisans

### PORTRAITS EN RÉGION

- 8 La Basse-Normandie à l'honneur

### L'AVIS D'EXPERTS

- 10 1000mat, une société en plein essor

### SOCIÉTÉ

- 11 - Recouvrement des créances
- Interdiction des sacs en plastique
- Compte personnel de formation

### ÉVÉNEMENTS

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

### RECETTE

- 14 - Le « Black Forest »

### RH

- 15 Bourmaud 85 recrute

### STAGES - COURS PRATIQUES

- 16 L'agenda des formations

### L'ACB

- 18 Sièges - Agences - Points de vente



**FORUMMAG'**  
Magazine d'information  
des concessionnaires BONGARD  
N°63 - Décembre-Mars 2017

Édité par BONGARD,  
67810 Holtzheim, France.  
Responsable de l'édition : Eric Soquet.  
Rédaction : BONGARD, EUROMAT,  
ACB. Photos : BONGARD, EUROMAT, ACB,  
EFBPA, Régis Cintas-Flores, Christian  
Creutz, Marie-Lise Onno, FOTOLIA.  
Maquette : APALOZA.  
Impression : SALINES Production.

Ont participé à ce numéro :

Rédacteurs : Catherine Charmasson-  
Zagouri, Jean-Pierre Deloron,  
Jean-Marc Gravier, Caroline Gumbinger.  
Intervenants : Suzan Aydin, Olivier Chauvin,  
Nicolas Coffin, Claire, Grégory et Samuel  
Dumoulin, Vincent Hardouin, Laurent  
Lapeyrie, Franck et Mariane Lecoœur,  
Jérôme Masson, Maryvonne Meuriot,  
Frédéric et Séverine Montaigne.

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





**Les Dumoulin**  
BOULANGERIE PÂTISSERIE

La complémentarité  
et les valeurs partagées  
comme fil rouge,  
au quotidien.

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

## La relation humaine au cœur même de notre métier et de nos projets.

*Chez Les Dumoulin, il y a Samuel, l'aîné, mordu de vélo, et Grégory, le cadet, amoureux des gâteaux. L'un est coureur cycliste professionnel, l'autre artisan pâtissier. Chacun son histoire, son parcours, son palmarès et sa passion. La vie vient de les réunir dans un même projet, à la fois une pré-reconversion pour Samuel qui a récemment re-signé pour 2 ans avec l'équipe « AG2R La Mondiale » et l'aboutissement d'une promesse que Grégory et son frère s'étaient faite de développer leur propre affaire, ensemble. L'opportunité s'est présentée fin 2014.*

### • Une genèse de 2 ans

Samuel ayant eu vent d'un programme avec locaux commerciaux à Jacob-Bellecombette (Savoie) où il habite, a rencontré la mairesse, Brigitte Bochaton qui a été convaincue par la dimension sérieuse et artisanale du projet. « Cela nous a permis d'être impliqués en amont et d'aménager les surfaces comme nous le voulions, avec un laboratoire de 130 m<sup>2</sup> et une boutique de 65 m<sup>2</sup> » précise Claire, l'épouse de Grégory.

### • Un lieu de vie et d'accueil

La boulangerie « Les Dumoulin » redynamise la commune de 4 000 habitants qui ne comptait plus de commerce. 12 places

assises en boutique et une terrasse de 80 m<sup>2</sup> permettent aux clients de prendre leurs collations sur place tout au long de la journée. C'est un véritable espace de partage dans le village ! De plus, elle est située le long du circuit du championnat du monde de cyclisme 1989, un clin d'œil du destin et une opportunité pour les cyclistes de faire une halte lors de leurs sorties au célèbre col du Granier.

### • Des complémentarités stratégiques

Samuel, sportif de haut niveau rompu à la communication et homme de réseaux, est l'ambassadeur de la maison. Il gère la promotion. Grâce à sa renommée, France 3 a émis en direct depuis la boulangerie le jour de l'inauguration le 8 octobre dernier et de nombreux articles sont parus dans la presse. Grégory assure la fabrication et la gestion du laboratoire et du fournil. À ses côtés, Florian, compagnon du devoir boulanger et Hélène, apprentie pâtissière. Claire s'occupe de la gestion du magasin et de l'aspect commercial et administratif. Virginie et Geoffrey sont à la vente.

### • L'amour du tout fait maison

L'équipe met du cœur dans l'élaboration de produits de qualité. Rien n'est acheté. En pâtisserie, Grégory a conçu leur gâteau emblématique, le Granier (pâte sucrée, biscuit pain de gène aux myrtilles, chantilly et mousseline au marron).

Côté boulangerie, les spéciaux « made in Les Dumoulin » signent le positionnement artisanal de la maison ! Ainsi, le pain des Gaults, aux saveurs de torréfaction et de noisettes, est élaboré à partir de farines de froment et de seigle issues de céréales Culture Raisonnée Contrôlée. Le « All blacks » composé de 4 céréales (tournesol, sésame, lin brun, lin jaune) à la mie bien aérée est un pavé chargé de multiples parfums qui accompagne tout type de mets.

### • Des partenariats choisis

Les Dumoulin se sont bien entourés : Marie Le Guern, décoratrice, Céline Gelay-Turtaut du cabinet de développement « Le ciel est bleu 360° », Loïc Foricher des moulins Foricher, Alain Hervé et Yannick Brelat pour l'équipement en matériels de production BONGARD et EUROMAT. Tous les ont soutenus et accompagnés avec enthousiasme.

### • L'humain au centre

« Le fil rouge de cette aventure, c'est la relation humaine placée au cœur de nos rencontres avec nos partenaires et nos clients mais aussi dans le travail avec notre équipe. Les valeurs partagées aussi, la confiance, l'authenticité, le bon vivre, l'amour des matières premières nobles que l'on transforme dans le respect du produit » concluent les Dumoulin.

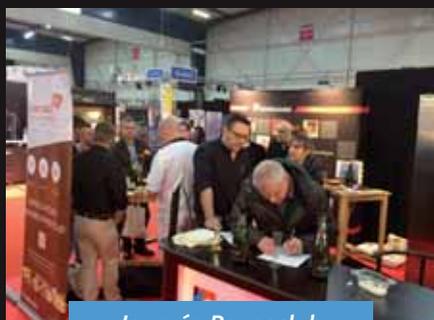
C. CH-Z.



<https://www.facebook.com/boulangerieslesdumoulin/>



Journée Paneoclub  
à Gardanne  
Novembre 2015



Journée Paneoclub  
sur le salon SMAHRT  
Janvier 2016



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

## BONGARD met à l'honneur Paneoclub !

*Dans ce numéro de FORUM MAG', BONGARD fait le point sur la première année des Rencontres Paneoclub en région.*

*Entretien avec Suzan Aydin, responsable des événements Paneoclub.*

**FORUM MAG' : comment est né le Paneoclub ?**

• **Suzan Aydin** : en 2006, BONGARD révolutionne le monde de la boulangerie avec un nouveau concept et un nouvel équipement : Paneotrad®.

Cette innovation vient bouleverser le process de panification et, par la même occasion, tous les acteurs du métier.

Dans le cadre du lancement commercial, nous avions un panel de boulangers testeurs et utilisateurs de Paneotrad®. Nous les avons sollicités lors d'une campagne de phoning et leur avons demandé de nous faire part de leurs attentes par rapport à Paneotrad® et l'utilisation qu'ils en avaient. Leurs réponses convergeaient vers une même idée : se rencontrer et échanger autour de cette nouvelle machine qu'ils avaient dans leur fournil. C'est donc logiquement que nous avons créé un club des utilisateurs de Paneotrad®.

Une première rencontre nationale a été organisée à Paris. Cette soirée a été très appréciée par les participants, néanmoins nous avons constaté qu'il était délicat de réunir tout le monde en un même lieu, tout en tenant compte des emplois du temps de chacun. Nous avons donc décidé d'organiser les futures Rencontres Paneoclub en région.

**FM : à qui s'adresse le Paneoclub et comment peut-on en faire partie ?**

• **S.A.** : il s'adresse à tous les boulangers possesseurs de Paneotrad® qui souhaitent échanger et partager des idées, des impressions mais aussi discuter sur des points plus précis comme la mise en place du process de fabrication, l'utilisation de certaines farines, etc...

L'inscription au Paneoclub se fait par l'intermédiaire du concessionnaire qui, avec l'accord du boulanger, nous retourne les coordonnées de l'utilisateur et le numéro de série de la machine. Nous procédons alors à l'inscription au Paneoclub. Le boulanger reçoit un courrier qui confirme son adhésion ainsi que l'adresse de la page Facebook spécialement dédiée au Paneoclub. C'est un groupe fermé auquel seuls les membres ont accès. BONGARD répond, bien

entendu, à certaines questions mais se refuse à intervenir dans les échanges afin de laisser leur liberté d'expression aux boulangers.

**FM : quels sont les avantages du club ?**

• **S.A.** : l'avantage premier du club est de pouvoir échanger entre utilisateurs. C'est aussi l'occasion pour BONGARD de réunir ses membres à l'occasion de journées spécialement organisées pour eux, en région.

**FM : comment s'est organisée cette première rencontre régionale ?**

• **S.A.** : une des attentes principales des boulangers vis à vis du club était d'avoir accès à de nouvelles recettes. En collaboration avec Olivier Chauvin et Nicolas Becam, deux utilisateurs de la première heure, nous avons élaboré un livre de recettes sucrées et salées pour nous accompagner lors de cette journée.

**FM : quand a eu lieu la première rencontre Paneoclub en région ?**

• **S.A.** : la toute première rencontre autour de Paneotrad® a été organisée en région PACA, en novembre 2015 à Gardanne, près de Marseille.

Pas moins d'une vingtaine de participants avait fait le déplacement. Si les débuts ont été un peu timides, très rapidement, la passion des participants et la volonté de partager ont pris le dessus sur la réserve de chacun. Les boulangers ont pu mettre la main à la pâte et constater que, même s'ils avaient la même machine, chacun d'eux avait sa propre technique qui le rendait unique.

Au terme de cette journée de rencontre, les boulangers étaient ravis d'avoir passé quelques heures autour de Paneotrad® et retournaient chez eux avec de nouvelles idées.

**FM : combien de rencontres Paneoclub en région ont déjà eu lieu ?**

• **S.A.** : à ce jour, nous avons organisé 4 journées Paneoclub. La première a eu lieu à Gardanne. →

# ses premières journées

La seconde a été organisée en marge du salon SMAHRT à Toulouse. Nous avons convié les membres du club à nous rejoindre sur le stand, dans un espace qui leur était spécialement dédié, pour échanger autour d'un apéritif convivial. La totalité du buffet avait été, pour l'occasion, conçue avec Paneotrad®. Nous avons organisé la troisième rencontre à La Mézières, près de Rennes. Olivier Chauvin a fait des démonstrations avec de nouvelles pâtes, mais également de nouvelles matrices.

La dernière rencontre s'est déroulée en Alsace, à Holtzheim. Près de 15 boulangers avaient accepté l'invitation, curieux de découvrir la dernière nouveauté Paneotrad® : la nouvelle matrice ronde.

**FM : comment imaginez-vous les prochaines rencontres Paneoclub ?**

• **S.A. :** nous pensons que les échanges entre boulangers sont la clef de voûte d'une relation communautaire. Si, au tout début des manifestations, le nombre de

participants était limité, nous aimerions dans le futur et avec l'aide de notre réseau de concessionnaires exclusifs, ouvrir encore plus ces rencontres à tous les possesseurs de Paneotrad®.

Nous souhaitons multiplier les thèmes d'une rencontre à l'autre afin de traiter tous les sujets qui peuvent intéresser les boulangers comme les aspects techniques, la rentabilité, les formations sur des points précis, la tenue d'ateliers, etc., tout en conservant un côté ludique et convivial.

D'ailleurs, nous travaillons actuellement sur l'édition d'un nouveau livre de recettes Paneotrad® en vue de la prochaine journée Paneoclub qui se tiendra à Gardanne en novembre prochain. Ce sera également l'occasion pour Gérard Liedonot, boulanger à Colombiers (34) et auteur du second livre, de venir présenter ses trucs et astuces pendant cette journée qui, nous l'espérons, rencontrera autant de succès que la précédente.

C. G.

**Propos d'Olivier Chauvin,**  
boulangier et expert  
Paneotrad®  
sur ces premières  
« Rencontres Paneoclub ».

• **FORUM MAG' :** pouvez-vous nous dire comment vous avez découvert Paneotrad® ?

• **Olivier Chauvin :** l'histoire Paneotrad® a commencé en 2005-2006, lors de la découverte du prototype. A l'époque, il y avait des boulangers référents qui étaient désignés par région pour tester la machine et Fabien Ménard, concessionnaire BOURMAUD EQUIPEMENT, sur l'Ouest nous a demandé à Pascal Airault et moi-même, si nous voulions participer à cette aventure. Comme beaucoup, au début, nous n'étions pas rassurés mais malgré tout nous étions persuadés qu'il y avait quelque chose à faire avec cette machine. Je l'ai donc testée plusieurs mois sur des salons comme Serbotel, ou lors de mises en route chez des clients.

Un jour, la société Airbus me contacte pour produire 2 500 petits pains/jour. Tout de suite, j'ai eu le déclic Paneo et j'ai équipé ma boulangerie.

Viennent ensuite des commandes de la SNCF, de grandes brasseries, etc... Pour répondre à ces demandes toujours plus croissantes, je mets alors en place une équipe avec de la restauration, du commerce, ... l'aventure Tradéoz est alors lancée en 2008.

• **FM :** quelle orientation donnez-vous à ces journées de rencontre ?

• **O. C. :** mon objectif est de générer le dialogue. Il faut que le produit reste accessoire. C'est avant tout une journée basée sur une rencontre, un échange.

Il faut qu'ils arrivent à se lâcher sur les difficultés qu'ils ont pu rencontrer au départ avec l'arrivée de Paneotrad® dans la boulangerie comme, par exemple, le calage de la production sur la fermentation trop poussée, le pain qui est un peu plat. Bref, qu'ils se rendent compte que nous avons tous vécus ce type de soucis au début et que, au final, il existe toujours une solution pour s'améliorer.

Ce qui est important, c'est de leur donner des astuces pour gagner encore plus de temps, mais également pour effacer leurs problèmes et leurs doutes au quotidien. D'ailleurs, suite à ces journées, il est très fréquent que je sois contacté par les boulangers qui ont participé, pour affiner certains points que l'on avait vus ensemble.

Et ces journées Paneotrad® sont aussi un moteur pour moi. Pour chaque rencontre, je cherche de nouvelles recettes, de nouvelles astuces, parce que je ne peux pas me contenter de la facilité.



Journée Paneoclub  
à La Mézières,  
Septembre 2016



Journée Paneoclub  
à Holtzheim,  
Octobre 2016



La parole est aux dames

# « L'accueil du client est décisif pour la vente »

Maryvonne Meuriot,  
manager à  
« La Grange à pain »  
à Auxonne (21)



*Même si elle a été boulangère pendant plusieurs années et a acquis une grande expérience dans son métier en France et à l'étranger, Maryvonne Meuriot se considère aujourd'hui comme un « manager » au service de la boulangerie artisanale.*

Animatrice et coach à la boulangerie de Pascal Millière « La Grange à pain » à Auxonne, elle apporte régulièrement

conseils en merchandising et en techniques de vente tout en adaptant ses services à l'environnement du magasin. Son intervention varie en fonction des besoins du boulanger : recruter une bonne vendeuse, mettre en place une offre gourmande, investir sur l'accueil. « Il n'y a pas de petits clients ! Une vendeuse doit être capable de s'adapter immédiatement au type de client qu'elle a devant elle : mère de

famille, étudiant, senior, etc. L'accueil est décisif et compte le plus dans la vente. Mon rôle consiste à transmettre des techniques pour se mettre immédiatement à la portée du client : la façon de lui parler, savoir ce qu'il veut, lui proposer autre chose, le fidéliser, etc. Si le client est mal accueilli, c'est l'image de la boulangerie-pâtisserie qui est touchée. Perdre un client demande 30 secondes. En gagner est une affaire au quotidien ! »

J-P. D.



## Participer aux animations de la profession

Maryvonne Meuriot apporte son savoir-faire non seulement aux artisans mais également à toute la profession, comme aux meuniers (Minoterie Forest) et aux distributeurs-installateurs de matériel. Début octobre, elle a animé un atelier de mise en valeur des produits réservé aux femmes à l'occasion des Portes Ouvertes du concessionnaire BONGARD, CELSIUS EQUIPEMENT à Sennecey-les-Dijon. « L'objectif était de montrer des idées de décoration pour le magasin et de sublimer des ballotins de chocolat à moindre coût. Pour attirer les boulangères, une esthéticienne professionnelle dévoilait ses conseils beauté et offrait un soin pour les ongles ».

J-P. D.

## Le point de vue de Laurent Lapeyrie,

Responsable de CELSIUS EQUIPEMENT, concessionnaire BONGARD

« Maryvonne est une femme dynamique et rayonnante qui a apporté un punch d'enfer pendant nos 2 jours de manifestation. Elle a décoré le hall industriel de la concession pour l'occasion et réservé exclusivement un espace aux femmes et conjointes de boulanger. Elle a su mettre en valeur les produits de boulangerie avec du papier de soie, un peu de ruban et beaucoup d'imagination. Son atelier de création a remporté un franc succès et toutes les participantes sont reparties avec des idées simples et pratiques à mettre en œuvre ». Sa convivialité et sa bonne humeur étaient communicatives. Tous les artisans invités sont repartis également avec une belle veste professionnelle « Febvay » brodée à leur nom.

J-P. D.



Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

## « Relever **les défis** avec Paneotrad® »

*Thaon-les-Vosges, intégrée depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2016 dans Capavenir-Vosges, est une des villes les plus dynamiques de la région. Située sur le sillon lorrain, née de l'industrie du textile, elle a d'abord subi la disparition de son poumon d'activité dans les années 60, abordé une reconversion économique dans les années 80 avant de créer les conditions d'un redéveloppement territorial qui lui réussit plutôt ! C'est dans ce contexte que Jérôme Masson, après avoir eu l'opportunité de vendre son affaire de Pouxieux, a pu s'installer dans un tout nouveau local commercial, en sortie de ville, sur la route qui relie Igney au Nord et Chavelot au Sud.*

### • Votre première rencontre avec Paneotrad® ?

« Je l'avais vu à diverses occasions dans des salons ou chez SODIMA. Lorsque j'ai refait ma boulangerie de Pouxieux, il y a de cela 5 ou 6 ans, je m'étais posé la question d'une production Paneotrad®. Mais je n'avais pas osé le faire. A l'époque, pour moi, ce pain aux bouts carrés, ce n'était pas du pain ! Du coup je me disais que mes clients, non plus, n'en voudraient pas ! »

### • Pourquoi avoir franchi le pas, alors ?

« D'abord, parce que je faisais une création, c'était donc le moment idéal pour me lancer dans une production différente. Ensuite, parce que je me suis laissé séduire ! La qualité du pain Paneotrad® est bien supérieure à ce que j'obtenais en production traditionnelle. L'autolyse et le pointage en masse prolongés libèrent les arômes et Paneotrad® respecte la pâte lors des opérations d'égalisation et de façonnage. Certes, il faut être rigoureux au pétrin mais lorsqu'on maîtrise le pétrissage, la régularité du produit fini avec Paneotrad® est excellente. Je ne reviendrai plus en arrière. »

### • Qu'est-ce que vous apporte le process Paneotrad® ?

« Paneotrad® permet de démarquer notre offre, de répondre à la cadence avec du pain chaud et croustillant à tout moment et d'organiser le travail autrement, ce qui permet de consacrer du temps à autre chose. De plus, avec Paneotrad® je produis le pain « juste à temps », ce qui limite les pertes. Au niveau hygiène, les bacs sont plus propres, la vitre permet de suivre le travail en évitant les projections de farine et l'enceinte est facile à nettoyer. Son utilisation est très simple. Mon personnel s'y est fait très facilement ! »

### • Quels sont les atouts de votre Paneotrad EvO® ?

« L'avantage de Paneotrad EvO®, c'est que je change de matrice de découpe moi-même, en moins de 30 secondes, ce qui est extrêmement pratique et flexible. Aujourd'hui, les clients veulent de la qualité mais également de la variété. Avec mes 3 matrices, je réalise 6 formes de pâtons. Comme cela je peux être créatif et varier non seulement les ingrédients mais aussi les formes. Et les possibilités sont considérables puisque BONGARD dispose à son catalogue de 30 matrices qui permettent de réaliser 60 empreintes ! »

### • En quoi Paneotrad EvO® sert-elle votre évolution ?

« Notre local de 370 m<sup>2</sup> dispose d'un grand parking, de 28 places assises à l'intérieur, d'une terrasse de 100 m<sup>2</sup> avec 30 places également et nous avons de la réserve puisque l'étage n'est pas encore accessible ! L'axe est très passant, nous sommes situés en sortie de rond-point, à côté d'un Aldi et d'un Super U. La configuration de cette nouvelle implantation a été l'opportunité de beaucoup développer le snacking. Nous proposons 30 sortes de sandwiches, des chauds, des froids, des hamburgers, des pains ciabattas, des pâtés, des salades, etc. Depuis notre ouverture, il y a 2 mois, nous vendons 100 sandwiches/jour. Sans Paneotrad®, cela n'aurait pas été possible ! »

### • Le fruit d'une collaboration de longue date

« Dominique Valentin m'accompagne depuis 10 ans. Il a suivi mon évolution et a su m'apporter les conseils adaptés en matière d'équipement. Au delà des produits BONGARD, c'est l'assistance 24 /24 et 7/7 des équipes SODIMA qui est appréciable et qui fait leur réputation dans la région. »

### • Le mot de la fin ?

« Paneotrad® c'est l'avenir de notre métier ! »

C. CH-Z.



## SOCIÉTÉ

### Bulletin de paie électronique

A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2017, l'employeur pourra remettre le bulletin de paye au salarié de façon électronique, sauf si ce dernier s'y oppose, alors qu'auparavant, l'accord du salarié devait être sollicité préalablement.

Source : Code du travail, art L.3243-2 mod.

### Dispositif de sur-amortissement

Le dispositif de sur-amortissement de 40% est prolongé jusqu'au 14 avril 2017. Cette mesure encourage l'investissement productif des entreprises soumises à l'impôt sur les sociétés ou l'impôt sur le revenu selon le régime réel d'imposition. Elles peuvent déduire de leur résultat imposable une somme égale à 40% de la valeur d'origine des outils de production qu'elles acquièrent ou prennent en crédit-bail ou en location avec option d'achat, pour leur activité. Sont concernés les matériels de production : fours et équipements en froid de capacité d'au moins 500 litres. En revanche, ni les pétrins ni les vitrines réfrigérées ne sont éligibles.

### Annonces légales pour les artisans

L'Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat a conclu un partenariat avec le service de dépôt d'annonces des Echos afin de proposer un service compétitif et avantageux aux artisans. Les annonces sont déposées au tarif le plus bas et une commission sur chaque vente réalisée est reversée à la chambre de métiers et de l'artisanat. Ce service en ligne clé-en-main de dépôt d'annonces légales est opérationnel dans les Hauts-de-France, l'Île-de-France, les Pays-de-Loire, la région Aquitaine et le département du Rhône.

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...

## Un emplacement de premier ordre à Ifs

*En 1988, son apprentissage terminé, Franck Lecoœur rejoint le Centre Leclerc de Saint-Lô (50) en tant qu'ouvrier. En 1994, Mariane laisse ses études d'infirmière et ils ouvrent leur première affaire dans le Sud-Manche. Depuis, Mariane a pris goût au commerce et gère l'équipe de vente de leur boulangerie « Au pain gourmand », une création faite en 2002 à Ifs dans la plaine de Caen (14).*

### • Une implantation originale

« Le local donne sur deux rues. Au départ, nous avions voulu le laboratoire au milieu et une boutique de chaque côté. Mais c'était compliqué tant en production qu'en vente ! Début 2010, nous avons repensé l'implantation qui est devenue traversante, la boutique et le laboratoire étant en parallèle dans le sens de la longueur. Le four a été séparé du magasin par une vitre afin d'éviter bruit, chaleur et poussière, ce qui n'empêche pas les clients de rentrer dans le fournil s'ils le souhaitent » commente Franck.

### • Une commercialité idéale

Ifs, à elle seule, compte 11 500 habitants. « Au pain gourmand » est situé à hauteur du terminus du tramway qui dessert l'IUT et l'espace culturel Jean Vilar tout proches. « Côté tram nous avons aussi une aire de co-voiturage, un centre AFPA, le campus 3, une maison de convalescence et de retraite, un centre pour handicapés, le lycée hôtelier Rabelais, entre autres » précise Mariane. L'autre entrée du magasin, tout aussi stratégique, donne sur le centre commercial du Super U ! De plus, l'agencement de bout en bout crée une circulation dans la boutique, ce qui stimule les achats.

### • Un coup de neuf

En février 2016, Espace Vitrine a effectué une mise aux goûts du jour. Côté Super U, le nouveau linéaire aux couleurs très actuelles, place les gammes pâtisseries et viennoiseries bien en vue des clients. Le côté tramway, dédié au snacking avec ses mange-debout s'est, en outre, enrichi

d'un coin-bar. « J'ai aussi remplacé mon four Omega de 14 ans par un Orion 4 étages, une bouche. La platine Intuitiv' est très fonctionnelle. La programmation des recettes permet d'enchaîner les cuissons sans perdre de temps. C'est exactement ce que je voulais ! »

### • La collaboration avec ROBIN-CHILARD

« Depuis que je suis à mon compte, j'ai toujours été fidèle à BONGARD. Thierry Olivier, commercial de la concession ROBIN-CHILARD, est un ancien boulanger. Il est attentif à nos demandes et comprend bien nos problématiques. Le SAV est réactif. La personne dédiée pour le Calvados intervient dans la journée en cas de souci technique » conclut Franck.

C. CH-Z.



Donner envie et satisfaire les exigences de la clientèle... deux engagements qui mènent au succès.



# Un concept dans l'air du temps et artisanal



Frédéric et Séverine Montaigne ont toujours été sensibles aux évolutions de leur métier. Avec « l'Encas », ouvert en juillet 2015 à Agneaux, dans la périphérie de Saint-Lô, ils ont franchi un pas de plus. Installé dans un ancien magasin de cuisines, un signe, leur établissement fait la part belle à la restauration rapide. Son enseigne l'annonce clairement, c'est une boulangerie - tarterie - snacking.

## • Une configuration enviable

Situé au rond-point de la Croix carrée, face au grand Leclerc de la région, entre l'accès à la zone d'activité et la route de Coutances (10 000 véhicules/jour), c'est le seul commerce de bouche des alentours. Au total, 200 m<sup>2</sup> sont dévolus au laboratoire et au fournil et 100 m<sup>2</sup> à la boutique. « Nous avons pu intégrer 40 places assises à l'intérieur et aménager une terrasse en extérieur. Au départ, vu l'emplacement et l'espace, beaucoup de gens ont cru que nous étions une chaîne. Nous avons su les rassurer ! » déclare Frédéric.

## • Un cuisinier dans l'équipe

« Je voulais développer une offre snacking "sur place ou à emporter" avec des produits

faciles à consommer où que ce soit, même dans la voiture. Pour ce faire, j'ai embauché un cuisinier professionnel. Il a en charge toute la partie salée : garnitures des sandwiches, burgers, salades, tarterie et la suggestion du jour. Le plat doit pouvoir être mangé à la fourchette, sans couteau et ne générer aucun reste (ni os ni déchet) : sauté de viande aux légumes, parmentier de la mer (saumon, cabillaud, purée de pomme terre, sauce estragon), etc. C'est de la restauration rapide de qualité sans être une brasserie. »

## • Des matériels adaptés

« Pour moi, boulanger, le pain, c'est important ! J'ai choisi une production Paneotrad®. Le challenge consistait à garder au pain ses qualités gustatives et son croustillant tout en l'intégrant à nos sandwiches. J'ai donc opté pour le concept Croust'wich. Le cuisinier prépare les réglottes de garnitures et ensuite les vendeuses les glissent dans le pain choisi par le client parmi 4 suggestions (tradition, céréales, viennois, pain du jour). Les sandwiches chauds sont passés au four mixte (les micro-ondes réchauffent le produit à cœur et l'air pulsé garde le croquant du pain). Cela vaut aussi pour la tarterie salée. Nos produits ne sont ainsi pas dénaturés ! »

## • Une fidélité de tous les instants

« Nous avons toujours travaillé avec BONGARD. Notre relation avec David Lelièvre, le commercial de ROBIN-CHILARD, est basée sur la confiance. La concession a implanté le labo, le fournil, le linéaire de vente réfrigéré et a même coordonné les corps de métier ! » conclut Frédéric.

C. CH-Z.

## Un délice normand !

**Le gâteau fouetté de Saint-Lô renferme toutes les saveurs de la Normandie : le beurre, la crème, la pomme et le calvados.**

La vache, actrice importante de l'économie régionale, apporte à la pâtisserie, lait, crème et beurre dès la Renaissance. La pomme, fruit normand par excellence, partie du Kazakhstan d'où elle a voyagé depuis 10 000 ans avant notre ère, a rejoint la Gaule par les romains. Longtemps simple fruit à croquer, elle a ensuite été dégustée cuite, en compote, confite, en marmelade, en gelée ou encore séchée au four. Sous le Directoire, on l'apprécie en tourte cuite comme un pâté en croûte. Depuis, elle a trouvé sa place dans moult tartes et gâteaux.

### Recette du père Feret (1931-1987)

Personnalité de la Manche, ce restaurateur à l'origine apprenti boulanger, reprend Le Marignan en 1969. Sa cuisine de qualité, élaborée à partir des produits du terroir normand, a fait sa renommée.



### Ingrédients :

- 100 g de beurre demi-sel
- 125 g de farine T45
- 125 g de sucre roux
- 15 g de levure du boulanger
- 4 jaunes d'œufs
- 1 cuillerée à soupe de crème fraîche (50 g)
- 1 cuillerée de calvados (50 g)

### Préparation

Mélanger dans une terrine farine et sucre.

Incorporer les jaunes d'œufs battus, puis la levure délayée dans un peu de lait.

Ajouter le beurre fondu, la crème et le calvados.

Fouetter vigoureusement pour obtenir une pâte onctueuse.

Verser dans un moule assez haut, la pâte ne doit pas remplir plus de la moitié du moule en hauteur. Laisser pousser du double dans un endroit tiède (environ 2h).

Une fois la pâte bien levée mettre au four à 180° C - 25 à 30 minutes.

Attendre un peu avant de démouler et laisser refroidir sur une volette.

Déguster !

## ROBIN-CHILARD

- **Activité :** Distributeur de matériels pour la boulangerie et concessionnaire BONGARD depuis 2001, la Société a pris le nom de ROBIN-CHILARD en 2007.
- **Dirigeants :** Jean-Luc Robin et Michel Chilard
- **Localisation :** 50000 Saint-Lô
- **Effectif :** 16 personnes, dont 8 techniciens, 3 commerciaux et 3 administratifs, 2 dirigeants (l'un en charge du commerce et de la gestion, l'autre du technique).
- **SAV 24h/24h et 7j/7j** sur les départements de la Manche (50), du Calvados (14), et sur le nord de l'Orne (61).
- **Tél. :** 02 33 56 67 36 - Site Internet : [www.robin-chilard.fr](http://www.robin-chilard.fr)



ROBIN-CHILARD travaille principalement avec les boulangers, les pâtisseries, traiteurs et sandwicheries. ROBIN-CHILARD, c'est avant tout une petite PME qui privilégie la qualité à la française, la proximité et la relation avec ses clients.

A ceux qui nous ont fait confiance depuis plus de dix ans, MERCI !

Les bons conseils font les bons produits

# 1000mat, une société en plein essor...



*En mars 2012, à l'occasion du salon Européen, les concessionnaires BONGARD membres d'EUROMAT, annonçaient la naissance de 1000mat. Spécialisée dans la vente d'accessoires et de petits matériels dans les domaines de la boulangerie, pâtisserie, traiteur et petite restauration, 1000mat est une société de vente à distance qui s'est faite une belle place sur le marché.*

## • Traverser les épreuves

De l'idée à la réalisation, le parcours de 1000mat est nécessairement passé par une zone d'inconfort. Il est vrai que la prise de risque fait partie inhérente de l'acte d'entreprendre et accompagne le développement à toutes les étapes de l'histoire entrepreneuriale. C'est en ce sens que la gouvernance de 1000mat s'est fortement impliquée, a pu gérer les difficultés et assoir la croissance de 1000mat sur des bases saines.

## • Une gestion rapprochée

Vincent Hardouin, élu Président de 1000mat depuis l'Assemblée Générale du mois de mai 2016 pour un mandat de 4 ans, est entouré d'un Comité de pilotage qui se réunit mensuellement et de référents lignes de produits constamment à l'œuvre sur le terrain.

## • Une veille permanente pour innover

Les référents sont des concessionnaires du réseau BONGARD et EUROMAT, adhérents 1000mat qui ont su développer, au fil des ans, des relations fournisseurs solides. Ce sont des passionnés qui mettent leurs connaissances et leurs compétences au service de 1000mat afin de vous proposer tout le matériel qui vous est nécessaire. Ils ont à cœur de chasser les indispensables et d'imaginer les services qui vous aideront dans votre entreprise. Ils s'attachent également à établir des relations de partenariat avec les fournisseurs de façon à poser les conditions d'une collaboration pérenne et qualitative.

## • Une politique multicanal

1000mat prolonge la relation avec ses clients en diversifiant les formes de contact : site internet, catalogue, téléphone, magasin, concession. Comme cela, vous pouvez approcher 1000mat de la manière qui vous sied et 1000mat peut répondre à vos attentes avec efficacité. Ces différents canaux ont permis à 1000mat d'améliorer considérablement sa relation client.

## • Les orientations futures

Dans un marché en constante évolution, 1000mat souhaite apporter aux artisans une distribution plus segmentée afin de répondre à l'individualisation de la demande. Aujourd'hui, la valeur économique n'est plus la seule à donner la direction des évolutions de l'e-commerce. De toute évidence, le « capital

confiance et respect », prérequis incontournable à l'acte d'achat, fait lui aussi partie du système de valeurs de l'e-commerce. Ceci 1000mat ne l'oublie pas.

## • Les pistes de progrès investies pour 2017

### • Refonte du site internet

1000mat travaille à l'amélioration de son site e-commerce d'un point de vue ergonomique afin de faciliter les recherches de produits et d'optimiser les processus de commande. Le site sera rendu compatible avec la plupart des dispositifs smartphone. Grâce aux outils de référencement intégrés, le site aura une très bonne visibilité sur tous les moteurs de recherche, comme cela vous trouverez 1000mat en un clic !

### • Mise en place d'un logiciel de gestion puissant

Afin de gérer ses stocks et ses délais de livraison au mieux, un ERP\* est mis en place à compter de janvier 2017. Cet outil permettra à 1000mat d'être encore plus performante et de vous servir dans de meilleures conditions afin de vous satisfaire totalement !

C. CH-Z.

\* ERP : système d'information pour gérer et suivre au quotidien, l'ensemble des informations et des services opérationnels d'une entreprise.



## Les concessionnaires BONGARD en font toujours plus pour les pros !

- Une équipe à votre écoute

1000mat c'est une responsable de site, Ilham, une assistante commerciale, Steffy, deux conseillères de vente July et Manon, un logisticien, Manu, joignables au téléphone du lundi au jeudi : 9h-13h / 14h-18h - vendredi : 9h-13h / 14h-17h. Le site internet est quant à lui consultable 24/24 et 7/7.

Une télévendeuse en charge des appels sortants est en cours de recrutement.



- Le 3 fois sans frais 1000mat

Afin de ménager votre trésorerie, 1000mat propose depuis cette année, un paiement 3 fois sans frais entièrement automatisé. Le 1<sup>er</sup> versement (1/3 du montant de l'achat) se fait par carte bancaire dès la commande et le solde des 2 mensualités égales est réglé, sans intérêt, via des prélèvements automatiques autorisés par la signature d'un mandat électronique en ligne au moment de l'achat.

- Le catalogue 2017-2018 – 3<sup>ème</sup> édition !

La nouvelle sélection, enrichie, représente quelques 10 000 références. 1000mat a indéniablement favorisé les fabrications françaises et européennes et a intégré des partenaires de renom. La sortie du nouveau catalogue est prévue pour le Sirha 2017. Véritable outil de travail, le catalogue sera routé, début 2017, à l'intégralité des 35 000 artisans boulangers-pâtisseries et traiteurs de France. Il sera également téléchargeable sur [www.1000mat.com](http://www.1000mat.com)

- Etre au plus près du marché

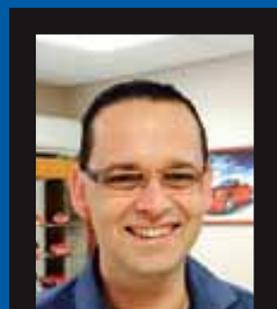
Le snacking est devenu un pan important de votre activité, 1000mat l'a bien compris puisqu'elle développe constamment son offre en ce sens. En 2017, 1000mat crée un univers spécifique « restauration boulangère » avec des matériels de préparation adaptés, la gamme GN, les arts de la table et « l'usage unique » (vaisselle jetable) pour la distribution de repas dans vos boutiques.



- Les interfaces virtuelles

1000mat implante sur son site des vidéos de présentation produit, des tutoriels d'utilisation, des fiches techniques de façon à être au plus près de l'expérience client.

« Nous avons plein d'autres projets en tête qui permettront d'anticiper le futur », conclut Vincent Hardouin.



## SOCIÉTÉ

### Recouvrement des créances

Depuis 6 mois, les commerçants peuvent utiliser une procédure relativement simple et rapide de recouvrement des petites créances qui a été instaurée par la loi Macron du 6 août 2015. Cette procédure, précisée par un décret du 9 mars 2016 et 2 arrêtés du 3 juin 2016, ne peut concerner que des créances ayant une cause contractuelle ou résultant d'une obligation de caractère statutaire et dont le montant principal et intérêts n'excède pas 4 000 euros. Le coût de cette procédure à la charge du créancier est relativement modique puisqu'il devrait être, selon la Chambre nationale des huissiers de justice, de moins de 10 euros en cas de procédure échouée et de moins de 40 euros en cas de procédure réussie. Rendez-vous sur [www.huissier-justice.fr](http://www.huissier-justice.fr)

### Interdiction des sacs en plastique

La loi de transition énergétique pour la croissance verte met fin à la distribution des sacs en plastique en caisse à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2016. Les modalités de mise en œuvre ont été précisées par le décret du 30 mars 2016. Deux dates à retenir : Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2016, les sacs de caisse en plastique à usage unique d'une épaisseur inférieure à 50 microns (gratuits ou payants) sont interdits. Au 1<sup>er</sup> juillet 2017, en dehors des caisses, les commerçants auront l'obligation d'utiliser des sacs en papier ou en plastique biosourcé et compostable (pesée des fruits et légumes, fromages à la coupe, viande ou encore poisson).

### Compte personnel de formation

A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2017, la liste des formations éligibles au compte personnel de formation (CPF) est étendue. Dans des conditions définies par le décret, seront acceptées les formations permettant de réaliser un bilan de compétence et celles dispensées aux créateurs ou repreneurs d'entreprise. Sont également éligibles non seulement les formations permettant d'acquérir le socle de connaissances et de compétences défini par décret mais aussi les actions permettant d'évaluer les compétences d'une personne préalablement ou postérieurement à ces formations. Les salariés sans diplôme pourront bénéficier d'un plafond maximal d'heures de formation (400 heures au lieu de 150). Le CPF pourra, sous certaines conditions, être mobilisé par des personnes en recherche d'emploi dans un pays membre de l'Union européenne et par des salariés de droit privé employé par une personne publique.

Source : art 39 II, loi 2016-1088 du 9/08/2016. Journal officiel du 9 août 2016.

## Manifestations du réseau... Les actualités en date



© fotolia

### ÉVÉNEMENTS

#### Boulpât Boutik® intéresse les maires de nos campagnes !



Paul Valentin, SODIMA, salué par Laurent Wauquiez.

EUROMAT présentait ses « Boulpât Boutik® » au salon des maires ruraux de France les 8 et 9 octobre à Saint-Vincent-de-Boisset (42). Laurent Wauquiez, Président de la région Rhône-Alpes-Auvergne a salué l'ingéniosité de ce concept. « C'est grâce à de telles initiatives que nous verrons reflourir les boulangeries dans nos campagnes ».

#### Portes Ouvertes CELSIUS EQUIPEMENT à Dijon (21)

Les 2 et 3 octobre derniers, CELSIUS EQUIPEMENT recevait ses clients. Paneotrad EvO®, le snacking de Marcel Fabre, les fabrications pâtisseries de Nicolas Coffin avec les matériels MONO-France et l'atelier de merchandising pour les dames ont été particulièrement remarquables !



#### Inauguration TOUT TECHNIQUE à Gap-Tallard (05)



Le 26 septembre dernier, entourée de BONGARD, des fournisseurs EUROMAT et des partenaires de matières premières, l'équipe de l'agence TOUT TECHNIQUE a reçu une quarantaine d'entreprises dans ses tout nouveaux locaux. Clients et prospects ont apprécié les nombreux ateliers et démonstrations. Gautier Lebleu est le responsable commercial du secteur. Tél. : 06 33 39 85 87.



#### Paneotrad® dans les Iles

Les 6 et 8 septembre, respectivement en Martinique et en Guadeloupe, lors de 2 journées riches d'échanges et très animées, JMG EQUIPEMENT a organisé le lancement de la dernière version de Paneotrad®, en présence de tous les heureux possesseurs et utilisateurs des versions précédentes.



#### « Battle » aux Portes ouvertes SOMABO à Seclin (59)

Les 17, 18 et 19 octobre derniers, dans les locaux SOMABO, transformés en fournil géant, Patrick Castagna (M.O.F. boulanger) et Gérard Minard (formateur-démonstrateur) assuraient la fabrication et la cuisson d'une large gamme de pains à partir des farines de la Meunerie Dossche Mills. Le premier en fabrication traditionnelle, le second en production Paneotrad® !



**27<sup>ème</sup> « Semaine du Goût® » – 9-15 octobre**

A cette occasion, des leçons de goût étaient organisées un peu partout en France. La Fédération des boulangers du Cantal a mis en place des ateliers du « parfait petit mitron » et du « parfait petit pâtissier » pour les élèves de 4 classes primaires et d'un IME du département en partenariat avec l'EFBPA d'Aurillac. Les enfants ont tous adoré et les adultes se sont bien amusés !



**INSOLITE**

**Co-habitation**

Philippe Montez a loué son « atelier 53 » à une cliente boulangère pendant la réalisation de travaux dans ses locaux. Son équipe a occupé le laboratoire pendant les 3 mois qu'a duré le chantier... et le personnel de la concession TECHNIFOUR a profité de délicieux petits-déjeuners garnis de succulentes viennoiseries.



**VIE DU RÉSEAU**

**Déménagement**

BONGARD 67 a déménagé au 12 A, rue des cerisiers - Z.A. 67117 Furdenheim. Téléphone, fax et e-mails restent inchangés.



L'Association des Concessionnaires BONGARD (ACB) vient d'élire son nouveau Bureau pour 3 ans. Jean-Marc Gravier (JMG EQUIPEMENT) en est le Président, Christophe Michoux (BONGARD67) le Vice-président, Christophe Barit (L'EQUIPEMENT MODERNE) le Trésorier et Jonathan Suel (SOMABO) le Secrétaire.

**LIVRES**



A paraître le 15 janvier 2017, deux nouveaux ouvrages de la collection Bellouet Conseil :

**« SIGNATURE By Johan Martin »**

60 recettes créées par Johan Martin, l'un des professionnels les plus suivis du moment, et certainement le plus créatif !



**« COLLECTION » Entremets Petits gâteaux**

55 recettes créées et réalisées à l'école Bellouet Conseil par les professeurs et Jean-Michel Perruchon, M.O.F.

Prix de vente public de chaque livre : 90 € TTC (85,31 € HT)

# Les moments clés à retenir

**Rhône-Alpes**

► **Du 21 au 25 janvier 2017, Sirha, Eurexpo - Lyon**, les concessionnaires du secteur Rhône-Alpes-PACA, BORSOTTI, CELSIUS EQUIPEMENT, SELEC PRO & SELEC PRO Auvergne, SIMATEL, TOUT TECHNIQUE ont un stand articulé autour des solutions et services de leurs partenaires : BONGARD, MONO-France, 1000mat, EUROMAT, CONCEPT FROID, DISTRIB'INOX. Stand 4 B 141. Hall 4 - allée B - N° 141

La minoterie du Trièves, GMP et Banette sont équipés de matériels de panification et de cuisson BONGARD. DISTRIB'INOX, CONCEPT FROID et MONO-France seront également présents sur la partie « salon éphémère » du Sirha - dans la cour située entre le Hall 4 et le Hall 5.

**Pays de Loire**

► **Les 6, 7 et 8 février 2017, BURMAUD EQUIPEMENT organise ses traditionnelles « Rencontres du fournil » à Haute Goulaine (44)**. Cette 5<sup>ème</sup> édition est l'occasion de mettre en avant Paneotrad EvO® et la MasterChef, mais aussi l'activité snacking, l'agencement magasin et ...un concours surprise !

**Sud-Ouest**

► **Du 5 au 7 mars 2017, Parc des expositions de Pau, L'EQUIPEMENT MODERNE participe au salon Saphir métiers de bouche** pour y présenter ses solutions matériels et ses services associés. Fournil de démonstration en Paneotrad EvO®, démonstrations pâtisseries MONO-France, équipements snacking EUROMAT, distributeur à baguettes Diamento, entre autres.

**Ile-de-France**

► **Du 4 au 11 mars 2017, PANIFOUR fait son salon dans ses locaux de Bondoufle (91)**. Tous les corps de métiers impliqués dans les professions boulangères et pâtisseries y sont représentés : matériels, agencement, financement, prestataires techniques, e-commerce prêts à brancher et accessoires 1000mat, plusieurs moulins et fournisseurs de matières premières. PANIFOUR mettra en avant les équipements BONGARD, EUROMAT, MONO-France ainsi que ses offres de service.

**Centre**

► **Les 12 et 13 mars 2017, Parc des expositions de Tours, PANICENTRE sera présent avec ses partenaires** (Empreinte Design, MONO-France et Espace Vitrine) sur ce 1<sup>er</sup> salon professionnel des Métiers de bouche « Val de Loire Pro expo » qui attend 3 000 visiteurs de la région Centre. Présentation de la Paneotrad EvO®, du four Orion et des réalisations de magasins en partenariat avec le cabinet d'architecture Empreinte Design. Hall B - ilot O, face à l'espace restauration

**Nord**

► **Le mardi 14 mars 2017, St-Martin-au-Laert, démonstration MasterChef chez Mesmacque**. Turbinage de glace avec les produits de la gamme IRCA distribué par Disgroup.

► **Les 24, 25 et 26 avril 2017, SOMABO remet sur pied Boul' Pâte en Nord** avec le concours du meilleur sandwich des Hauts-de-France et plus de 50 partenaires ! Démonstrations et conférences assurées par les personnalités du métier !

L'expression même d'un savoir-faire

# Le « Black Forest », de Nicolas Coffin, Maître artisan pâtissier, chocolatier, glacier.



**Recette calculée pour :**

- 1 plaque 600 x 400 mm = 7 235 g
- 70 pièces = 7 235 g

**Composition :**

- Biscuit Black Forest 1 490 g
- Joconde NC 1 080 g
- Gelée amarena 1 300 g
- Mousse chocolat 64% 1 700 g
- Chantilly kirsch de chez J-P. Metté 1 670 g

**Biscuit Black Forest**

**Ingrédients**

- ▶ Œufs 325 g
- ▶ Sucre glace 230 g
- ▶ Cacao 70 g
- ▶ Poudre d'amandes 230 g
- ▶ Farine T45 pâtissière US 50 g
- ▶ Blancs d'œufs (litre) 425 g
- ▶ Sucre 105 g
- ▶ Beurre 50 g

**Procédé**

- Monter les œufs, le sucre glace, la poudre d'amandes au ruban
- Ajouter la farine et le cacao tamisés ainsi que le beurre fondu
- Monter les blancs et le sucre
- Mettre le biscuit dans deux cadres sur silpat
- Cuire à 220° pendant 8 mn

**Joconde NC**

**Ingrédients**

- ▶ Farine T45 pâtissière US 60 g
- ▶ Sucre 220 g
- ▶ Amandes blanches en poudre 220 g
- ▶ Œufs 300 g
- ▶ Beurre 40 g
- ▶ Blancs d'œufs (litre) 200 g
- ▶ Sucre 40 g

**Procédé**

- Monter la 1<sup>ère</sup> partie au MasterChef à 50°
- Monter les blancs avec les 100 g de sucre
- Mélanger les deux
- Étaler en plaques de 540 g
- Cuire à 210°

**Gelée amarena**

**Ingrédients**

- ▶ Eau 123 g
- ▶ Gélatine 200 blooms poudre 24,6 g
- ▶ Amarena 922 g
- ▶ Eau 230 g

**Procédé**

- Prendre le jus et l'amarena et les mixer grossièrement
- Préparer la masse gélatinée
- Faire chauffer l'eau à 85° et ajouter la masse gélatinée
- Mélanger le tout et amorcer la prise

**Mousse chocolat 64%**

**Ingrédients**

- ▶ Crème 35% 500 g
- ▶ Couverture noire à 64% 500 g

**Procédé**

- Chauffer la crème à 65°
- Ajouter le chocolat et faire une ganache
- À 30°, incorporer la crème mousseuse

**Chantilly kirsch de chez J-P. Metté**

**Ingrédients**

- ▶ Crème 35% 1 000 g
- ▶ Crème de mascarpone 500 g
- ▶ Alcool de fruit à 45° 50 g
- ▶ Sucre 120 g

**Montage / Coupe**





### La MasterChef de MONO-France et son ambassadeur, Nicolas Coffin.

Nicolas Coffin, Compagnon du tour de France, Maître artisan pâtissier, chocolatier, glacier met son parcours professionnel et humain au service de l'excellence. Il officie, à Dijon, dans son propre laboratoire et, assisté de sa femme Valérie, propose également des formations professionnelles à la carte (Dymax Coffin Consulting).

Nicolas Coffin a participé au développement du programme, spécialement destiné aux pâtisseries français, de la MasterChef.



#### La MasterChef assure

- ▶ Le cycle complet « cuisson et refroidissement » des crèmes (pâtissière, citron, anglaise, etc.)
- ▶ La cuisson des pâtes de fruits, des confitures, des fruits pochés
- ▶ L'émulsion de la crème au beurre, crème mousseline, pâte à bombe, guimauve, etc.
- ▶ La pasteurisation et le turbinage des glaces et des sorbets
- ▶ La mise au point des couvertures de chocolat
- ▶ Les avantages « côté production » : gain de temps, régularité et sécurité alimentaire maximale.

RH

## BOURMAUD 85 recrute !

Concessionnaire BONGARD, spécialiste de la vente, de l'installation et de l'entretien d'équipements de boulangerie-pâtisserie, et d'agencement magasin, **BOURMAUD 85**, société renommée et dynamique, basée à Venansault, recrute pour les secteurs 85 et 79 (partiel)

## Conseiller commercial HF

### Votre formation

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

### Votre mission

Vous assurerez la prospection active et le suivi d'une clientèle d'artisans boulangers et pâtisseries. Chargé(e) du développement des ventes, vous en suivrez tout le déroulement. Rattaché(e) au service commercial, vous bénéficierez également de l'appui de l'équipe technique.

Merci d'adresser votre CV et votre lettre de candidature à l'attention de Fabien Ménard [fmenard@f-d-o.com](mailto:fmenard@f-d-o.com)



L'agenda des formations pour l'amélioration des connaissances

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

### PÂTISSERIE

#### MARS 2017

**Du lundi 13 au vendredi 17 mars**  
– Initiation et remise à niveau

#### AVRIL 2017

**Du lundi 3 au mercredi 5 avril**  
– L'art du décor, par Cyrille Vander Stuyft, M.O.F.  
**Du mercredi 5 au vendredi 7 avril 2017**  
– Entremets et tartes – nouvelle collection printemps-été, par Mickaël Rouchet, formateur pâtissier EFBPA

### BOULANGERIE

#### FÉVRIER 2017

**Du lundi 20 au mercredi 22 février**  
– Pain de Tradition française, pains aromatiques et nutritionnels : les nouvelles tendances, par Joël Defives, M.O.F.

#### MARS 2017

**Du lundi 13 au mercredi 15 mars**  
– Viennoiserie maison : couleurs et saveurs autour du goûter, par Mickaël Morieux, M.O.F.

#### EFBPA

- Espace Boulangerie : 3, rue Lavoisier
- Espace Pâtisserie : 17, avenue du Garric  
15000 AURILLAC

Tél. : 04 71 63 48 02 - Fax : 04 71 64 69 40

E-mail : [contact@efbpa.fr](mailto:contact@efbpa.fr)

Contact stages :

Angélique Sepval : [a.sepval@efbpa.fr](mailto:a.sepval@efbpa.fr)

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

## Les stages **INPB** de Rouen

### BOULANGERIE

#### FÉVRIER 2017

**Du lundi 6 au mercredi 8 février**  
– La boulangerie des experts M.O.F., par Joël Schwalbach, M.O.F. boulanger

#### Du lundi 20 au mercredi 22 février

– La folie du pain party, par Sébastien Chevallier, M.O.F. boulanger

#### MARS 2017

#### Du lundi 6 au mercredi 8 mars

– Viennoiseries d'exception, par Olivier Magne, M.O.F. boulanger

#### AVRIL 2017

#### Du lundi 24 au mercredi 26 avril

– Tendances boulangères, par Sébastien Chevallier, M.O.F. boulanger

### DIÉTÉTIQUE

#### FÉVRIER 2017

#### Du lundi 13 au mercredi 15 février

– Boulangerie-pâtisserie, une gamme sans gluten, sans lactose, par Xavier Sterke

### SNACKING

#### FÉVRIER 2017

#### Du lundi 20 au mercredi 22 février

– Desserts de snacking, par Janick Letousey

#### FÉVRIER - MARS 2017

#### Du lundi 27 février au mercredi 1<sup>er</sup> mars

– Spécial pizzas, par Thierry Graffagnino, Champion du monde

#### MARS 2017

#### Du lundi 20 au mercredi 22 mars

– Snacking printemps-été, par Pascal Tanguy, M.O.F. traiteur

### PÂTISSERIE

#### FÉVRIER - MARS 2017

#### Du lundi 27 février au mercredi 1<sup>er</sup> mars

– Pâques plaisirs, par Quentin Bailly, Champion du monde de pâtisserie

#### MARS 2017

#### Du lundi 6 au mercredi 8 mars

– Découverte du wedding-cake, par Jessica Duhamel

#### Du lundi 13 au mercredi 15 mars

– Les glaces toute l'année, par Alain Chartier, M.O.F. glacier

#### AVRIL 2017

#### Du lundi 24 au mercredi 26 avril

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

### BOUTIQUE

#### MARS 2017

#### Du lundi 13 au mercredi 15 mars

– Boutique trésor de Pâques, par Fabienne Mouillet



### INITIATION RECYCLAGE

#### MARS - AVRIL 2017

#### Du lundi 27 mars au vendredi 7 avril

– Boulangerie – viennoiserie

#### AVRIL 2017

#### Du lundi 3 au vendredi 7 avril

– Vente

#### Du lundi 3 au vendredi 14 avril

– Pâtisserie

INPB de ROUEN - Stages de courte durée réservés aux professionnels

Service de la relation client :

Tél. : 02 35 58 17 81

[servicerelationclient@inbp.com](mailto:servicerelationclient@inbp.com)

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

## Les stages **Ecole FERRANDI** Paris

### PÂTISSERIE

#### FÉVRIER 2017

#### Du lundi 13 au vendredi 17 février

– Chocolat et confiserie - Niveau confirmé

#### AVRIL 2017

#### Du mercredi 5 au vendredi 7 avril

– Desserts à l'assiette avec Fabrice Desvignes, M.O.F. 2015, Boccuse d'or 2007

#### Du mardi 11 au vendredi 14 avril

– Glaces et sorbets

#### Ecole FERRANDI Paris

28, rue de l'Abbé Grégoire - 75006 PARIS

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

<http://www.ferrandi-paris.fr>

Contact : Jean-François CECCALDI

Tél. : 01 49 54 29 71

email : [jceccaldi@ferrandi-paris.fr](mailto:jceccaldi@ferrandi-paris.fr)



## Les stages Stéphane Glacier

### JANVIER - FÉVRIER 2017

#### Du lundi 30 janvier au jeudi 2 février

– Pièces de vitrine, par Emmanuele Forcone, Champion du monde de la pâtisserie

### FÉVRIER 2017

#### Du lundi 6 au mercredi 8 février

NOUVEAU – Sujets commerciaux de Pâques-collection 2017, par Stéphane Glacier, M.O.F. pâtissier, Champion du monde de pâtisserie, et Alexandra Garaffi, formatrice à l'école Pâtisseries et Gourmandises

#### Du lundi 20 au mercredi 22 février

– Wedding-cakes, par Alexandra Garaffi, formatrice à l'école Pâtisseries et Gourmandises

### FÉVRIER - MARS 2017

#### Du lundi 27 février au mercredi 1<sup>er</sup> mars

NOUVEAU – Pièces d'apparat et commerciales – nougatine et pastillage, par Stéphane Glacier, M.O.F. pâtissier, Champion du monde de pâtisserie

### MARS 2017

#### Du lundi 6 au mercredi 8 mars

NOUVEAU – Petits gâteaux individuels – collection 2017, par Jérôme Le Teuff, artisan pâtissier à Lorient, membre de Tradition Gourmande.

#### Du lundi 13 au mercredi 15 mars

– Spécial pâte à choux dans tous ses états, par Stéphane Glacier, M.O.F. pâtissier, Champion du monde de pâtisserie et Ludwig Cadenet, son adjoint

#### Du lundi 20 au mercredi 22 mars

NOUVEAU – L'art de la glace, par Gérard Taurin, M.O.F. et Champion du monde de la glace

### AVRIL 2017

#### Du lundi 24 au mercredi 26 avril

– La pâtisserie boulangère sans gluten, par Alexandra Garaffi, formatrice à l'école Pâtisseries et Gourmandises

Les stages de perfectionnement en pâtisserie de Stéphane Glacier, Pâtisseries et Gourmandises - l'école 20 rue Rouget de l'Isle - 92700 Colombes  
Tél./Fax : 01 57 67 67 33

Contact formation :  
e-mail : helene@stephaneglacier.com  
Site Internet : www.stephaneglacier.com

## Les cours pratiques Bellouet Conseil

### DÉCEMBRE 2016

#### Du lundi 5 au mercredi 7 décembre

– Ambiance petits gâteaux  
– Initiation au travail du sucre  
NOUVEAU – Tartes et tartelettes esprit boutique

#### Du lundi 12 au mercredi 14 décembre

– La pâtisserie classique revisitée  
– L'univers du chocolat et de la confiserie  
– Festival de sandwiches et tartines

#### Du lundi 19 au mercredi 21 décembre

– Glaces, sorbets pour le pâtissier de boutique  
– Cakes et gâteaux de week-end  
– Les pâtes de base et leurs applications

### JANVIER 2017

#### Du lundi 9 au mercredi 11 janvier

– Féerie des petits fours  
– Cakes et gâteaux de week-end  
– Les pâtes de base et leurs applications (tout niveau)

#### Du lundi 16 au mercredi 18 janvier

– Entremets « d'exception »  
– L'univers du chocolat et de la confiserie (tout niveau)  
– Petits gâteaux individuels « au fil des saisons »

#### Du samedi 21 au mercredi 25 janvier

– Salon Sirha Lyon - Hall 4 - Stand 4D69

#### Du lundi 23 au mercredi 25 janvier

– Pièces montées croquembouche et wedding-cakes  
– Cocktails salés, buffet et réception

#### Du lundi 23 au jeudi 26 janvier

– Pièces artistiques en chocolat (Niveau avancé)

#### Mardi 31 janvier

– Journée Portes Ouvertes 11h-17h à l'Ecole

### FÉVRIER 2017

#### Du mercredi 1<sup>er</sup> au vendredi 3 février

NOUVEAU – Chocolat spécial Pâques 2017  
– Initiation au travail du sucre (Tout niveau)  
– Petits gâteaux individuels « créations boutique »

#### Du lundi 6 au mercredi 8 février

NOUVEAU – Chocolat spécial Pâques 2017  
NOUVEAU – Entremets « saveurs et gourmands »  
– Festival de sandwiches et tartines

#### Du lundi 13 au mercredi 15 février

NOUVEAU – Chocolat spécial Pâques 2017  
– Tartes et tartelettes esprit boutique

#### Du lundi 13 au jeudi 16 février

– Sucre d'art pièces artistiques (Niveau avancé)

#### Du lundi 20 au mercredi 22 février

NOUVEAU – Chocolat spécial Pâques 2017  
– Cakes et gâteaux de week-end  
– « Ambiance » petits gâteaux individuels

#### Du lundi 27 au mercredi 1<sup>er</sup> mars

NOUVEAU – Chocolat spécial Pâques 2017  
– Pièces montées, croquembouche et wedding-cakes  
– Entremets « séduction et décoration »

### MARS 2017

#### Du lundi 6 au mardi 7 mars

NOUVEAU – Eclairs coup de coeur (Tout niveau)

#### Du lundi 6 au mercredi 8 mars

NOUVEAU – Petits gâteaux individuels « Innovation »  
– Initiation au travail du sucre (Tout niveau)

#### Du mercredi 8 au jeudi 9 mars

– Festival de macarons (Tout niveau)

#### Du jeudi 9 au vendredi 10 mars

– Glaces et sorbets pour le pâtissier de boutique

#### Du lundi 13 au mercredi 15 mars

– Pains spéciaux et spécialités de viennoiseries par Ludovic Richard M.O.F. boulanger  
– Desserts de restaurant « design et raffinés »

#### Du lundi 13 au jeudi 16 mars

– Sucre d'art pièces artistiques (Niveau avancé)

#### Du lundi 20 au mercredi 22 mars

– Entremets & petits gâteaux, par Jean-Michel Perruchon M.O.F. pâtissier  
– Bonbons chocolat enrobage machine  
– La pâtisserie classique revisitée (Tout niveau)

#### Du lundi 27 au mercredi 29 mars

– Petits gâteaux individuels « au fil des saisons »  
– L'univers du chocolat et de la confiserie (Tout niveau)  
– Les pâtes de base et leurs applications (Tout niveau)

### AVRIL 2017

#### Du lundi 3 au mercredi 5 avril

NOUVEAU – Viennoiserie moderne by Peter Yuen  
– Pièces montées, croquembouche et wedding-cakes

NOUVEAU – Entremets « saveurs et gourmands »

#### Du lundi 10 au mercredi 12 avril

– Petits gâteaux individuels « nouvelles tendances »  
– Initiation au travail du sucre (Tout niveau)  
– Cocktail salés, buffet et réception

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 - Technique : 06 32 90 05 18

## BONGARD 67

Département ● 67

ZA - 12A, rue des cerisiers - 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-GOULAINE

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

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

Départements ● 49 ● 53 Partiel

12 square de la Ceriseraie - 49070 BEAUCOUZÉ

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

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

Départements ● 85 - 79

ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 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

296, Avenue des Poilus - 13012 MARSEILLE

Tél. : + 33 (04) 91 90 54 08 - 06 07 58 11 97 - Fax : 33 (04) 91 87 46 48

E-mail : breadlandcorse@orange.fr

## CELSIUS EQUIPEMENT

Départements ● 21 - 71 ● 52 Partiel

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

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

E-mail : contact@celsius-equipement.fr

Site Internet : www.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

1 Ter rue Gaspard Monge - 33600 PESSAC

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

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

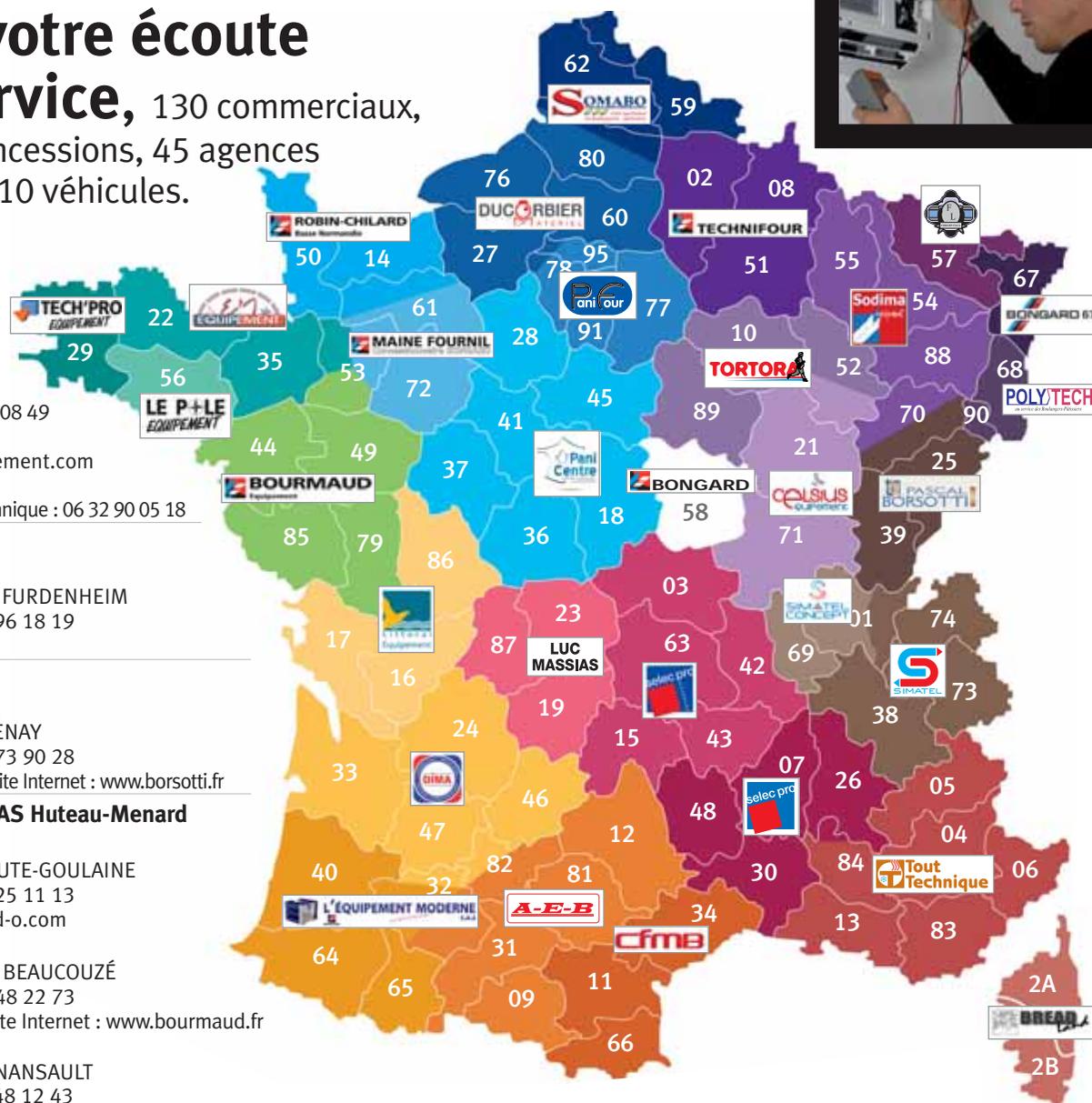
## LE FOURNIL LORRAIN

Département ● 57

5, rue de la Forêt - 57340 EINCHEVILLE

Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22

E-mail : claude.streiff@nordnet.fr



## ● LE POLE EQUIPEMENT

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  
Site Internet : www.lepoleequipement.com

## ● LITTORAL EQUIPEMENT

Départements ● 16 - 17

ZAC de Belle-Aire - 27, rue Le Corbusier - 17440 AYTRYE  
Tél. : 05 46 41 84 04 - Fax : 05 46 41 59 74

Département ● 86

Zone artisanale - 3, rue de Maupet - 86370 VIVONNE  
Tél. : 05 49 44 11 13  
N° SAV pour la région Poitou-Charentes : 05 46 41 84 04  
E-mail : littoralequipement@littoralequipement.fr  
Site Internet : www.littoralequipement.fr

## ● 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@mainefournil.fr

## ● 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 et technique : 02 47 63 41 41  
Fax 02 47 63 41 42  
Tél. SAV - 24h/24 - 7j/7 : N° indigo 0820 22 31 00  
20, rue des Magasins Généraux - 37700 SAINT-PIERRE-DES-CORPS  
E-mail : contact@panicentre.com  
Site Internet : www.panicentre.net

## ● PANIFOUR

Ile-de-France

ZA les Bordes - 5, rue Gustave Madiot - 91921 BONDOUFLE CEDEX  
Tél. : 01 60 86 41 00 - Fax : 01 60 86 42 25  
E-mail : panifour@panifour.com - Site Internet : www.panifour.net

## ● POLY-TECH

Départements ● 68 - 90

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

## ● ROBIN-CHILARD Basse-Normandie

Départements ● 50 - 14 ● 61 Partiel

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

Département ● 38

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

## ● SIMATEL CONCEPT

Départements ● 69 ● 01 Partiel

Chemin de Fouillasant - 69140 RILLIEUX LA PAPE  
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL) - Fax : 04 37 25 35 26  
E-mail : f.bosgiraud@simatel-concept.fr

## ● SODIMA EQUIPEMENT

Départements ● 54 - 55 - 88 ● 70 Partiel

Siège social Nancy : ZAC du Breuil, 840 rue Schuman - 54850 MESSEIN  
Tél. : 03 83 61 45 25 - Fax 03 83 25 61 89  
Agence : ZI le Voyer - 88550 POUXEUX  
Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88  
E-mail : sodimaequipement@sodima.eu - Site Internet : www.sodima.eu

## ● SOMABO

Départements ● 59 - 62 ● 80 Partiel

Zone industrielle B - 10, rue du Rouge Bouton - 59113 SECLIN  
Tél. : 03 20 96 94 78 - Fax : 03 20 97 00 56  
E-mail : keeckman@somabo.fr - Site Internet : www.somabo-sa.com

## ● TECHNIFOUR

Départements ● 02 - 08 - 51

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

## ● TECH'PRO EQUIPEMENT

Département ● 29

ZI de Quillihuc - 8 rue Eugène Freyssinet - 29500 ERGUÉ-GABÉRIC  
Tél. : 02 98 97 23 71 - Fax : 02 98 97 27 89  
E-mail : contact@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  
53 Montée Batterie de la Montagne - 83500 LA SEYNE-SUR-MER  
Tél. : 0825 003 009 - Fax : 04 94 06 46 65  
E-mail : contact@touttechnique.fr - Site Internet : www.touttechnique.fr

## DEPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER



### ● 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

40, chemin de la Baume - Résidence les Moulins A2 - 83190 OLLIOULES  
Tél. : 06 43 72 61 30 - Fax : 04 94 71 60 09  
E-mail : jean-marc.gravier@jmg-equipement.com  
Site Internet : www.jmg-equipement.com



NOUVEAUTÉ  
**paneotrad**<sup>®</sup>



Venez découvrir les

**NOUVELLES MATRICES**

**«PAINS RONDS»**

lors du salon **Sirha**, à Lyon

**du 21 au 25 Janvier 2017,**

sur le stand des Concessionnaires

Bongard **HALL 4, ALLÉE B, N°141**

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

