

# FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION  
DES CONCESSIONNAIRES



NUMÉRO 66

DÉCEMBRE 2017 - MARS 2018

## Tous nos vœux de créativité pour cette nouvelle année !

### Dans ce numéro

« Le fournil  
des PROS »,  
le meilleur  
de l'artisanat  
et de l'industrie.

page 3



Europain 2018,  
le salon  
des nouveautés  
pour BONGARD !

pages 4-5



Paneotrad®,  
pour augmenter  
la diversité  
des produits.

page 7



TÉLÉCHARGEZ  
L'APPLICATION  
BONGARD



# L'éditorial de Jonathan Suel



Co-dirigeant SOMABO,  
Secrétaire Bureau de l'Association  
des Concessionnaires Bongard (ACB)

## Fier de ma marque et de mon réseau !

A 38 ans, j'entame ma 10<sup>ème</sup> année au sein de la SOMABO, concessionnaire BONGARD sur le Nord/Pas-de-Calais et la Somme. Après une période de formation auprès de mon oncle, alors dirigeant, j'ai eu la chance de reprendre cette belle entreprise en 2012, afin de la faire prospérer et évoluer. Et aujourd'hui, il me semble important de vous dire à quel point je suis fier et heureux de faire partie de cette belle famille que forme le réseau BONGARD.

En effet, chaque région de France, territoires d'outre-mer y compris, est représentée par un concessionnaire exclusif BONGARD, tissant ainsi un maillage national ! Cette exclusivité n'est pas un vain mot car c'est une preuve de confiance qui se renouvelle chaque année, depuis plus de 50 ans, entre le constructeur et le réseau.

Pour qu'un couple dure, il faut que homme comme femme le fassent vivre et vibrer afin qu'il y ait toujours une envie et un dynamisme qui animent, jour après jour, les deux parties. En entrant dans ce réseau, c'est exactement ce que j'y ai trouvé ! Des hommes et des femmes pleins d'envie, de courage, de force et de générosité dans leur engagement au travers de leur propre structure mais aussi dans leur implication dans les divers groupes de travail qu'ils soient technique, commercial, financier ou stratégique. Chaque année, des dizaines de personnes donnent de leur temps et de leur énergie afin de faire en sorte que nous soyons toujours présents pour répondre le plus efficacement à votre demande !

Car l'essentiel est bien là ! Savoir jour après jour vous satisfaire et vous proposer les meilleures solutions tant en matière de fabrication que d'espace de vente, de services ou de financements. C'est dans cette optique que BONGARD et EUROMAT, la centrale d'achats des concessionnaires, innovent dans toutes les directions.

2017 fut riche en services puisque nous avons fait naître BONGARD FINANCE et une offre « extensions de garantie » pouvant aller jusque 5 ans au-delà de l'année de garantie d'origine BONGARD. « Coté matériel », BONGARD a revisité sa gamme de diviseuses-bouleuses en améliorant ergonomie et sécurité ainsi que son offre en pétrins qui favorisent une bonne oxygénation de la pâte, avec la possibilité d'en prendre la température automatiquement.

2018 verra l'arrivée sur le marché de toutes nouvelles chambres froides BONGARD. Positive, négative et pousse lente seront au programme ! Et ce n'est pas fini, un tout nouveau four sera présenté en avant-première lors du salon « EUROPAIN ».

2018 promet donc d'être une année riche en nouveautés et en projets !

Avant de passer à la nouvelle année, laissez-moi vous souhaiter de très bonnes fêtes. Tant du côté professionnel que personnel, que celles-ci soient synonymes de joie, bonheur, santé et prospérité !

Au nom de l'ensemble des concessionnaires BONGARD, « bonne année 2018 » !

## Sommaire 66

### 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 - Chiffres clés de la profession
- Nouvelles tendances

### PORTRAITS EN RÉGION

- 8 Le Région Parisienne à l'honneur

### L'AVIS D'EXPERTS

- 10 EUROMAT, une offre qui complète celle de BONGARD

### SOCIÉTÉ

- 11 - Paiement sans contact : 30 euros
- Code APE ou code NAF
- Mettre en place un compte épargne-temps
- Calcul du résultat fiscal

### LES RENDEZ-VOUS

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

### L'ÉVOLUTION DU MÉTIER

- 15 Le Français veut manger moins, mais manger mieux !

### STAGES - COURS PRATIQUES

- 15 Les écoles de formations

### RECETTE

- 16 La Couronne de Noël « Élégance »

### L'ACB

- 18 Sièges - Agences - Points de vente



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

**FORUMMAG'**  
Magazine d'information  
des concessionnaires BONGARD  
N°66 - Décembre 2017 - Mars 2018

Edité par BONGARD,  
67810 Holtzheim, France.  
Responsable de l'édition : Eric Soquet.  
Rédaction : BONGARD, EUROMAT, ACB.  
Photos : BONGARD, EUROMAT, ACB,  
Gaëlle Astier Perret, FOTOLIA.  
Maquette : APALOZA.  
Impression : SALINES Production.

Ont participé à ce numéro :  
Rédacteurs : Catherine Charmasson-  
Zagouri, Jean-Pierre Deloron, Caroline  
Gumbinger, Jonathan Suel.

Intervenants : Jean-François Billion,  
Marion Boittin, Damien et Aurélie Courtois,  
Stéphane Glacier, Philippe et Catherine  
Legendre, Didier et Valérie Lemaire,  
Nathalie Locquet, Yannick Mazette.





## SAVOIR-FAIRE



Une production et un service adaptés, pour répondre à tous les besoins des pros.



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

# « Le fournil des PROS », le meilleur de l'artisanat et de l'industrie.

*Jean-François Billion, fort de son expérience au sein des fournils Baghera, a pensé un concept de boulangerie artisanale de gros volumes, pour les professionnels utilisateurs de pain. Il est né du constat que ces professionnels, soit se fournissent chez l'artisan boulanger de quartier sans garantie de livraison ni d'approvisionnement 7j/7, soit se tournent vers un produit industriel toujours disponible mais de qualité moindre. L'approche, qui vise l'entre-deux, a pris forme, en mai 2017, en Charente-Maritime.*

### • Artisanat et industrie pour le meilleur du pain

« Nous visons 3 cibles : d'un côté, les cafés, hôtels, restaurants, sandwicheries, etc., de l'autre, les enseignes de restauration collective, les cuisines centrales ou internes, les restaurants d'entreprises, et enfin les grands-comptes en recherche d'une offre en circuit court. Nous leur délivrons un pain artisanal élaboré à partir de farines CRC (Culture Raisonnée Contrôlée), Label rouge, issues de blés cultivés en Poitou-Charentes. Notre originalité, c'est d'associer aux méthodes de fabrication artisanales, le principe du fonctionnement industriel » affirme Jean-François.

### • Trois typologies de pains

« Le pain frais livré tous les jours, le pain précuit frais pour répondre à une demande étalée sur 2 ou 3 jours, voire 8 jours, et le pain sous atmosphère contrôlée pour une consommation maîtrisée sur une période prolongée (3 à 4 semaines). Notre offre répond à l'élasticité de la restauration, d'autant plus criante dans les régions touristiques.»

### • Le pain sous atmosphère contrôlée

« Le procédé, emprunté à l'industrie, est celui du conditionnement sous vide, mais le pain étant une denrée fragile, on injecte un gaz neutre (sans conséquence sur le goût ni sur la santé) pour stabiliser le produit et ne pas l'écraser. En outre, ce pain se conserve au sec, à température ambiante. Il n'entame donc pas les capacités de stockage froid de nos clients, contrairement au précuit frais. Au moment du service, il suffit de passer le pain sorti de sa poche, 5 minutes au four à 250°C pour qu'il retrouve ses qualités initiales.»

### • Une production et un service adaptés

« Afin de fournir un pain qualitatif, avec de bonnes propriétés de conservation, nous faisons des cuissons moins chaudes et plus longues. En fin de cuisson, nous travaillons vitres ouvertes pour que le pain évacue son eau ; une fois sorti du four, nous le faisons ressuer. Le pain ne part pas en livraison tant qu'il n'est

pas froid, ce qui évite qu'il ne se ramollisse. Il est transporté dans des caisses ajourées afin qu'il puisse respirer. Depuis notre plateforme d'Aytré, nous couvrons un rayon réduit au bassin Île de Ré/La Rochelle/Rochefort, pour une meilleure réactivité et un service en phase avec les besoins.»

### • Une anticipation maîtrisée

« Le matin, nous nous consacrons à la production des pains frais et précuits frais, l'après-midi, à la cuisson et au conditionnement des pains sous atmosphère contrôlée. Comme nous travaillons à partir de carnets de commande, chaque jour nous savons exactement ce que nous devons produire et livrer, contrairement à un boulanger de détail qui n'a pas cette visibilité.»

### • Un labo pensé pour un développement optimum

« Loïc Haugmard, LITTORAL ÉQUIPEMENT, nous a accompagnés dans l'implantation des matériels adaptés aux grands volumes, de marque BONGARD, dans notre atelier de 300 m<sup>2</sup>. Notre capacité de production est de 10 000 baguettes/jour en process Paneotrad®. Outre le four à soles, un four rotatif est exclusivement consacré aux pains burgers et à la viennoiserie. Afin de préserver la santé des équipes, nous utilisons, entre autres, un basculeur de cuve et des tables d'affilage » précise Jean-François.

C. CH-Z.



Diviseuse bouleuse automatique Eris A



Diviseuse bouleuse semi-automatique Eris SA



Farineur motorisé Paneodust

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

# Europain 2018 sera le salon pour **BONGARD.**

*En effet, pour la première fois, le stand BONGARD sur Europain sera entièrement dédié aux nouveautés. Nouveaux looks, nouvelles technologies, nouveaux produits, BONGARD sera très clairement tourné vers le futur.*

*Présentation des nouveautés qui équiperont le stand BONGARD sur Europain 2018.*

• **Nouveau Spiral EvO** : favoriser une meilleure oxygénation de la pâte tout en limitant son échauffement.

Les évolutions de la gamme de pétrins Spiral EvO ont été conçues dans l'objectif de garantir une qualité élevée et constante du résultat de pétrissage à ses utilisateurs. Grâce à l'élargissement du diamètre interne de la cuve, l'espace entre les parois et l'outil diviseur est augmenté, l'échauffement et le stress transmis à la pâte sont fortement réduits. Il en résulte une plus grande stabilité dans le process de pétrissage. Un même et unique programme peut être appliqué, quelle que soit la quantité de pâte à pétrir, pour un résultat final de qualité.

Les pétrins de la gamme Spiral EvO peuvent également être dotés, en option, d'une nouvelle sonde infrarouge qui mesure, en continu, la température en surface de la pâte. L'utilisateur bénéficie ainsi de la possibilité de définir un seuil maximum de température au-delà duquel le pétrin s'arrête automatiquement. Il contrôle ainsi très sereinement la précision de son pétrissage sans la nécessité de surveiller son pétrin.

La nouvelle commande électronique qui équipe la gamme de pétrins, regroupe toutes les fonctionnalités nécessaires à la gestion du pétrin : programmation des temps de pétrissage en 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> vitesse, possibilité d'inversion du sens de rotation de la cuve pendant le frasage ou pendant le décuve et, bien évidemment, le paramétrage de la nouvelle sonde infrarouge. Un nouveau mode de travail « Paneotrad® » a par ailleurs été spécialement développé pour programmer des temps de repos entre chaque phase de pétrissage.

• **La nouvelle gamme de diviseuses-bouleuses Eris** : gain de temps et confort de travail.

A l'heure où le marché du burger est en forte croissance, BONGARD propose sa toute nouvelle gamme de diviseuses bouleuses Eris qui permet de confectionner,

très facilement et rapidement, des pâtons ronds pour des pâtes allant jusqu' à un taux d'hydratation de 65%.

Disponibles en version semi-automatique, automatique et full automatique, les diviseuses Eris permettent de réaliser de 14 à 52 pâtons ronds, selon le modèle, avec un gain de temps de travail estimé à 50% pour l'utilisateur, comparé à un boulage à la main.

Par ailleurs, l'opération de boulage manuel est particulièrement répétitive et contraignante pour le boulanger. Dès la réalisation de plusieurs dizaines de pâtons boulés, la fatigue et la douleur peuvent rapidement se faire ressentir. La nouvelle gamme Eris, très facile d'utilisation, propose une solution à cette problématique.

Eris semi-automatique se manipule à l'aide de 3 leviers qui gèrent respectivement la presse, la division et le lancement du cycle automatique de boulage. Avec Eris automatique, les opérations de presse et de division sont initiées via des boutons sur le panneau de commande. Le « must » du confort de travail est atteint avec Eris full automatique, modèle doté d'une interface électronique. Après avoir positionné le pâton à diviser, l'utilisateur programme les temps de presse et de boulage souhaités, abaisse le couvercle de protection et n'a plus qu'à lancer le cycle de travail.

• **Rhêa** : performance, ergonomie et design.

La nouvelle gamme de laminoirs Rhêa est composée de 7 modèles différents, allant du format le plus compact « à poser » sur table, au plus gros modèle équipé d'un socle et d'un bloc découpoir, afin de répondre aux différents besoins des boulangers et pâtisseries.

Les laminoirs Rhêa offrent un laminage de qualité sans aucune déchirure, à épaisseur régulière, quelle que soit le type de pâte à travailler : pâte à fonder, pâte à pizza, pâte à quiche, pâte d'amande, etc. Le bloc découpoir qui équipe le plus gros modèle





# des nouveautés

permet de réaliser une découpe nette de la pâte, sans aucun collage.

Une attention particulière a été évidemment portée à l'ergonomie d'utilisation et à la facilité de nettoyage des équipements Rhéa.

Ainsi, les laminoirs sont dotés de rouleaux spéciaux « easy pass », situés aux deux extrémités de la grille, qui permettent d'accompagner l'introduction du pâton sans l'abîmer et sans avoir à soulever la grille manuellement. Les modèles sur socles sont également équipés en standard d'une double commande « mains et pieds » ainsi que d'un bac récupérateur de farine situé sous le bloc découpoir.

Enfin, son look résolument moderne, noir et inox, saura parfaitement trouver sa place au sein du fournil !

## • Nouveau farineur motorisé Paneodust : toujours une longueur d'avance.

Si la solution du farineur mécanique permet de largement résoudre les problématiques de farinage irrégulier et de propagation intempestive de farine dans l'air, générées par un fleurage manuel, son ergonomie de travail peut encore être améliorée. Sur ces points précis, Paneodust devrait ravir les utilisateurs de Paneotrad®.

Le farineur motorisé Paneodust bénéficie d'une conception simple et robuste. L'utilisateur approche le bac de découpe à l'entrée du farineur pour enclencher le farinage. Lorsque le bac arrive en butée, le farinage est terminé. Paneodust délivre ainsi la juste quantité de farine nécessaire, sur toute la surface du bac, afin d'éviter tout collage du pâton dans Paneotrad®. Le tamis étant amovible, l'opération de nettoyage du réservoir de farine devient un jeu d'enfant.

La notion de juste quantité de farine n'est pas secondaire lorsqu'on compare la solution Paneotrad® à un process de travail utilisant une diviseuse hydraulique. En effet, Paneodust étant posé sur une surface plane, l'éventuel surplus de farine est facilement récupéré. A contrario, sur un poste de diviseuse, la perte de farine au sol est toujours très importante. En considérant un gaspillage de 2 kg de farine par jour, on peut traduire une estimation du manque à gagner pour

le boulanger d'environ 3 000 baguettes tradition par an.

## • Boreal : la nouvelle gamme de chambres de conservation.

BONGARD présente Boreal, sa toute nouvelle gamme de chambres de conservation : les chambres Boreal positive et Boreal négative sont spécialement conçues pour la conservation des matières premières.

La gamme Boreal Paneotrad® est, quant à elle, dédiée plus spécifiquement à la conservation des pâtes froides. Elle se décline sur plus de 145 modèles de chambres pour répondre aux différents besoins des clients en termes de capacité de stockage des chariots et agencement des chambres.

La gamme Boreal Paneotrad® bénéficie d'une technologie double flux particulièrement adaptée pour une conservation optimale de la pâte froide. Ce dispositif crée un flux d'air doux et naturel qui garantit un équilibre constant entre l'humidité relative à l'intérieur de la chambre et l'homogénéité parfaite de la température, supprimant totalement le risque de dessèchement des pâtons.

Par ailleurs, les chambres Boreal se différencient également par la robustesse des matériaux qui constituent leurs panneaux. En effet, ces derniers, réalisés « à façon » dans nos usines, présentent des performances bien supérieures en termes de résistance au choc et à la rayure comparativement aux standards du marché.

## • Orion EvO, la nouvelle génération de four à soles électrique BONGARD.

BONGARD présentera, en exclusivité sur son stand Européen, le dernier né de sa gamme de four à soles électrique : Orion EvO. Orion EvO s'inscrit dans la continuité de l'évolution opérée par BONGARD depuis plusieurs années : un four toujours plus performant, à la pointe de la technologie avec sa nouvelle commande tactile capacitive, et également innovant grâce à sa nouvelle conception de bouche (brevet en cours).

En premier lieu, BONGARD s'est adapté aux évolutions des pratiques des boulangers qui tendent, bien naturellement, à toujours gagner en productivité. Produire



Laminoir à poser  
Rhéa



Nouvelle gamme  
de pétrins à spirale  
Spiral EvO

plus de pain sur une durée plus courte ou une surface de cuisson plus petite.

L'entreprise a relevé ce défi en analysant cette problématique en profondeur. Il en résulte une gamme de fours Orion EvO entièrement redimensionnée du point de vue de sa capacité de cuisson tout en restant adaptable aux besoins réels des utilisateurs.

La nouvelle commande tactile Intuitiv 2, qui équipera la gamme Orion EvO, sera de nature à surprendre ses utilisateurs. Conviviale et rapide, de nouveaux outils y sont proposés, toujours dans l'objectif de mieux accompagner le boulanger dans la conduite de son four.

Les évolutions relatives au confort de travail du boulanger sont également de mise : les opérations de nettoyage autant que celles d'enfournement et de défournement bénéficient toutes de nouvelles améliorations qui raviront les utilisateurs.

« Côté design », BONGARD joue sur l'alliance de l'inox et du verre noir pour faire du nouvel Orion EvO, un four élégant, aux lignes sobres et épurées.

**Venez découvrir notre tout nouveau fournil BONGARD sur Européen, du 3 au 6 Février 2018, Hall 6, Allée C, Stand 114 et 120.**

C. G.

La parole est aux dames

# « Une **vente**, cela commence par un **sourire**. »

*Depuis 4 ans, Nathalie et Patrick Locquet (5<sup>e</sup> génération de boulangers) exploitent, avec succès, une grande boulangerie à Vedène (84) située sur un axe passant (11 000 véhicules/jour) à proximité de l'autoroute A7. En juin dernier, ils ouvrent une 2<sup>e</sup> boutique face à leur affaire actuelle pour éviter la concurrence des chaînes de boulangerie.*

*« Nous n'avons pas hésité à nous défendre en ouvrant un nouveau point de vente*

*tourné vers la petite restauration et le snacking » explique la boulangère, qui ajoute : « Les habitudes de consommation ont changé depuis que nous nous sommes installés il y a 30 ans ! Notre expérience a permis de réagir rapidement et de maîtriser le marché ». Au total, ils emploient 12 salariés tous motivés par le métier. « Notre journée est une pièce de théâtre sans cesse renouvelée dont le rideau s'ouvre à 6h du matin, 6 jours sur 7. Toute vente commence donc par un sourire, du début*

**Nathalie Locquet, boulangère à Vedène dans le Vaucluse (84)**



*à la fin de la journée. L'accueil des vendeuses est primordial. Hormis la qualité des produits, c'est le reflet du magasin auprès des clients. »*

J-P. D.



## Une boulangerie axée sur la restauration

Ouverte en juin 2017, la 2<sup>e</sup> boulangerie « Locquet » a été réalisée avec l'aide technique de Sébastien Armonia, responsable commercial de la concession TOUT TECHNIQUE pour le Vaucluse. « Plusieurs projets ont été étudiés ensemble. Au final, la nouvelle structure équipée d'un fournil moderne offre un magasin convivial et un espace restauration-salon de thé de 40 places. On peut se restaurer toute la journée ou boire simplement un café en lisant son journal ou regarder les infos sur un écran. Au menu : 15 sortes de sandwiches, 20 pains spéciaux différents, salades, quiches, croque-monsieur, tortillas garnies, etc. Le choix est large et répond à la diversité de la clientèle de passage » déclare Nathalie.

J-P. D.

## Le point de vue de Yannick Mazette, Président du syndicat de la boulangerie du Vaucluse (84)

*« Je connais Monsieur et Madame Locquet depuis une dizaine d'années. Ils défendent le savoir-faire artisanal face à la concurrence actuelle de plus en plus forte. Tout comme son mari, Madame Locquet fait preuve de dynamisme et de professionnalisme pour se démarquer au quotidien. Ils ont repris plusieurs affaires et ont su les faire évoluer en fonction de leur emplacement tout au long de leur carrière. Récemment, ils ont créé leur propre concurrence et perpétuent les valeurs du métier avec leur fils Alexandre. Sensibles à la formation, ils emploient régulièrement des apprentis tant au fournil qu'au magasin ». Adhérente du syndicat, la boulangerie " Locquet Père & fils " est un exemple de la réussite artisanale.*

J-P. D.





Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

## « Paneotrad®, pour augmenter la diversité des produits. »



*Ouvert en mars 2011 par Jean-Claude Boufflet parti à la retraite en 2012, « Le fournil auxerrois » a été alors repris par Jean-Claude Derbecq, boulanger à Monéteau, une commune limitrophe. Damien Courtois, alors chef-pâtissier depuis 10 ans, intègre la nouvelle équipe. Un an plus tard, son épouse, Aurélie, et lui s'associent au propriétaire, assurent la gérance puis le rachètent il y a tout juste 8 mois. Situé sur un axe passant de la ville, « Le fournil auxerrois » tient le pavé haut à une concurrence forte et diversifiée. Damien met tout en œuvre afin d'accroître son efficacité économique.*

### • Une des premières affaires auxerroises en procédé Paneotrad®

« À la reprise en gérance, la boulangerie était équipée de Paneotrad®. Le fournil-laboratoire mesure à peine 60 m<sup>2</sup>, Paneotrad® était donc la seule solution pour produire dans ces conditions. Outre le four à soles Omega2, 5 bouches, j'ai investi très vite dans un four ventilé BONGARD 10 plaques avec étuve pour la pâtisserie. Nous fabriquons notre viennoiserie, donc laminoir et marbre complètent l'équipement. Évidemment, nous avons des chambres de pousse et du froid négatif. Il faut du matériel solide et fiable pour sortir nos volumes. Avec BONGARD et le SAV performant de leur concessionnaire TORTORA sur le secteur, je suis tranquille » précise Damien.

### • Qu'avez-vous pensé de Paneotrad® à l'époque ?

« Le concept nous a plu, nous en avons repéré les atouts et avons su en tirer avantage. La première chose que nous avons faite en 2012, c'est de faire évoluer la recette. Et cela a été un franc succès. En un an, nous sommes passés d'une production de 700/800 baguettes à 1 200/1 300. Notre baguette a une belle grigne, elle a un goût légèrement biscuité, sa mie moelleuse est bien aérée. Et puis nous avons développé les spéciaux. »

### • Vous servez-vous, vous-même de Paneotrad® ?

« Je m'occupe plus de la pâtisserie, mais s'il le faut, je mets la main à la pâte. Il m'a fallu 3 mois pour la prise en main. Mes ouvriers boulangers la maîtrisent parfaitement. Même le plus ancien des 3 a su comprendre l'approche et changer ses habitudes. Quant aux plus jeunes, ils connaissaient déjà Paneotrad®. Nous sommes vigilants et rigoureux sur la recette et le travail au pétrin ainsi que sur la mise en place que nous avons choisie de faire sur plaque plutôt qu'en bac. Cela demande un peu plus de soin et de précision, mais nous possédons bien la technique. Le procédé est maîtrisé, de la recette au résultat. Avec Paneotrad®, nous arrivons à bien réguler la production quelle que soit la personne aux manettes. »

### • En quoi Paneotrad® est un atout concurrentiel pour vous ?

« En 2012, une seule autre boulangerie utilisait cette machine à Auxerre. Aujourd'hui, nous sommes plus nombreux. Le process Paneotrad® représente un gain de temps indéniable, optimise la productivité et assure une meilleure rentabilité. Cela nous a permis d'étoffer nos gammes de pains tant sur les saveurs que sur les formes, de mettre en place du snacking, de dégager le temps nécessaire à la fabrication quotidienne d'un éventail de 14 viennoiseries "faites main" et à l'extension de notre ligne pâtisserie. Nous avons dû être créatifs ; nous avons changé la vitrine magasin pour mettre en valeur l'offre snacking et nous avons instauré une carte de fidélité. Depuis l'année dernière, nous avons doublé nos ventes en sandwicherie. Avec Paneotrad®, nous sommes très réactifs : sortir 40 demi-baguettes pour monter les sandwiches dans la demi-heure n'est plus un problème ! Depuis dix-huit mois, nous constatons une baisse de la consommation de pain et nous subissons la concurrence agressive des chaînes de boulangerie de plus en plus nombreuses à Auxerre. Paneotrad® nous a permis de proposer des petits pains variés qualitatifs aux restaurateurs et aux petites collectivités (maisons de retraite, résidences étudiants), ce qui compense une partie de la perte de chiffre d'affaires en pain. »

### • Le mot de la fin ?

« C'est ce que nous faisons de Paneotrad® qui nous donne un avantage sur le marché. »

C. CH-Z.

## SOCIÉTÉ

### Chiffres clés de la profession

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, a demandé à l'observatoire prospectif des métiers de l'alimentation une étude sur les chiffres clés de la profession en 2016. Dans ce document, le nombre d'entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071 C) est resté stable avec 32 340 en 2015. Cependant, ces entreprises pouvant avoir plusieurs magasins ou points de vente, on dénombre 36 253 établissements. Environ 1/4 de ces entreprises n'emploie pas de salarié. Les créations d'entreprises sont également stables depuis 2010. En revanche, le nombre de défaillances augmente, ce qui témoigne d'une certaine fragilisation de la profession. 57% des entreprises ont un statut de société et la part des entreprises individuelles diminue.

### Nouvelles tendances

Le tissu des boulangeries-pâtisseries se recompose avec une forte augmentation de leur nombre dans les départements urbanisés (Ile-de-France, Rhône, Bouches du Rhône, Haute-Garonne, Hérault), tandis que leur nombre diminue dans les territoires du Massif Central. En 2014, la boulangerie-pâtisserie artisanale a réalisé un CA total de 9,7 milliards d'euros HT. Le métier emploie 32 400 travailleurs indépendants dont 82% de chefs d'entreprise, 1% de micro-entrepreneurs et 17% de conjoints collaborateurs. C'est la première activité artisanale employeuse de conjoints collaborateurs. Les travailleurs non-salariés ont majoritairement entre 40 et 49 ans. La profession se féminise avec 21% de femmes chefs d'entreprise en 2015. Côté formation, 57% des chefs d'entreprise détiennent un diplôme de niveau V (CAP, BEP) et 40% des chefs d'entreprises entre 30 et 34 ans ont au moins un diplôme de niveau IV (baccalauréat ou équivalent).

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...

## « Le fournil du grand Paris », un artisanat renouvelé, une succession préparée.

*Didier Lemaire est un « enfant Ganachaud ». Apprenti dès 1974 auprès du célèbre maître, il travaille à ses côtés pendant plus de 11 ans en tant qu'ouvrier puis chef boulanger. Il partira d'ailleurs 6 mois au pays du Soleil-Levant préparer le lancement de la flûte Gana® au Japon. En 1991, il s'installe à Dieppe, avec sa femme Valérie, puis ce sera Paris et enfin Levallois-Perret où il performe à chaque fois. Exproprié en 2016 pour reconstruction d'immeuble, sur les conseils des Moulins Fouché, il rencontre Panifour.*

### • Une découverte à plus d'un titre

« Cela a été une belle rencontre avec Jean-Claude Doussal qui a mené le dossier depuis la visite de l'emplacement à la mise en route. Il nous a fait découvrir Paneotrad®. C'est une machine qui requiert qualité, régularité et rigueur, des valeurs que m'a inculquées Monsieur Ganachaud et que j'ai faites miennes. », explique Didier.

### • Une création pour une transmission

« Depuis 12 ans, nos enfants, Tiphany et

Jérémie, travaillent avec nous. Afin de préparer notre départ à la retraite et d'accompagner leur installation, nous leur avons fait don de leurs quotes-parts. Cela nous a permis d'ouvrir, ensemble, une société familiale dont ils rachèteront nos actions, le temps venu. »

### • Un positionnement marqué en snacking

« Le fournil du grand Paris » a ouvert en septembre 2017, à Asnières, dans un nouvel éco-quartier mêlant habitations et entreprises. « L'endroit étant très populaire, nous privilégions certains produits à certains moments. La viennoiserie est une constante de vente, chaque jour. La pâtisserie boulangère laisse la place à la pâtisserie fine le week-end. Le snacking, une nouvelle activité en ce qui nous concerne, s'impose en semaine et remporte un franc succès ! »

### • Une offre dans l'air du temps

« Hot-dogs, croque-monsieur classiques ou innovants (poisson, végétarien), des tartines qui sentent bon les terroirs (Corse, Pays basque, etc.), des soupes maison, des plats du jour traditionnels revisités (blanquette, bourguignon, etc.), des associations de saveurs inattendues

(sucré/salé), des viennoiseries oubliées (conversation, chausson napolitain, etc.), des pains variés (une recette nouvelle chaque jour), des pâtisseries gourmandes. Et des matières premières nobles que nous dénichons chez des producteurs attachés à la qualité, comme nous. »

### • Une mise en scène à succès

« Depuis le magasin, au travers de vitres ateliers, les clients voient le pain se faire et ce qui se passe en cuisine. Pour réaliser un sandwich à la demande, il nous faut 1 minute 30, juste le temps nécessaire pour le client de choisir son dessert, sa boisson et de payer alors que son casse-croûte est confectionné sous ses yeux » conclut Didier.

C. CH-Z.



Créer pour transmettre, le credo d'une entreprise familiale de renom.





# Philippe Legendre, un artisan **entrepreneur** qui prépare sa **succession**.



Licencié en 1993, après 14 ans de bons et loyaux services, Philippe Legendre ne se laisse pas abattre et crée son entreprise qu'il installe... dans le sous-sol de sa maison. De fil en aiguille son parcours l'amène dans l'Eure puis à Paris où depuis 15 ans il a pris l'habitude de gérer deux affaires en parallèle. En 2016, lassé des contraintes de la capitale, il vend un de ses deux établissements parisiens et investit dans une création à Guyancourt qui a ouvert en juin 2017.

## • Un fort positionnement snacking

« Ma formation initiale de pâtissier m'a préparé à l'évolution du métier vers le snacking. En effet, je maîtrise tout l'aspect traiteur et c'est un avantage indéniable. La preuve, mes deux affaires de la rue Tolbiac et de Guyancourt font un chiffre d'affaires respectivement de 70% et 80% en restauration boulangère, viennent ensuite la pâtisserie puis le pain. »

## • Une commercialité et un emplacement en phase

« Jean-Claude Doussal connaissant mon goût pour le snacking, m'a proposé via PANICONCEPT, le département création de PANIFOUR, un emplacement à Guyancourt non loin du techno-centre de Renault qui emploie 17 000 personnes. Le local est au rez-de-chaussée d'un immeuble tout neuf, situé sur la place Charlotte Perriand qui offre 80 places de parking. C'est idéal. »

## • Un outil de travail et un look adaptés

« Le laboratoire de production de 150 m<sup>2</sup> en plain-pied, est délimité en 3 zones : le fournil en process Paneotrad®, entièrement équipé



BONGARD, du pétrin au four, le laboratoire pâtissier, visible à la fois depuis la place et depuis la boutique, et l'espace cuisine qui communique avec la boutique via un passe-plats. Le magasin de 50 m<sup>2</sup> contient 20 places assises et la terrasse extérieure, une trentaine. L'esthétique choisie est celle de l'atelier moderne, une ambiance dans laquelle le client se sent bien. »

## • Une transmission annoncée

« Mes deux filles et leurs maris chefs-pâtissiers travaillent avec nous. Julie et Sébastien rue Tolbiac, Marion et Denis à Guyancourt. A 57 ans, cela donne une certaine souplesse à mon emploi du temps : je suis présent jusque 14h et ensuite, c'est eux qui gèrent ! D'ici 3 ans, ils en prendront la gérance, le temps qu'ils puissent économiser et les acheter. À ce moment-là, pour moi, ce sera le temps de la retraite avec la satisfaction de les avoir accompagnés dans leur évolution professionnelle. »

## • Une collaboration pérenne

« J'ai toujours apprécié les produits BONGARD et le service des concessionnaires. Leur SAV 24/24 7/7 et 365J est précieux. PANIFOUR et PANICONCEPT ne font pas exception. Avec leur approche globale, ils se sont occupés de tout, de A à Z » conclut Philippe.

C. CH-Z.

## PANIFOUR

- **Activité** : Etudes, conception, installation, entretien et dépannage de matériels pour les métiers de bouche
- **Particularité** : concessionnaire exclusif BONGARD - adhérent EUROMAT Service création PANICONCEPT - maintenance préventive PANITECH
- **Dirigeant** : Vincent Hardouin
- **Localisation** : ZA les Bordes - 5 rue Gustave Madiot - Bondoufle (91)

- **Effectif** : 49 personnes, dont 25 techniciens, 9 commerciaux et 15 administratifs.
- **SAV 24h/24h et 7 j/7 j /365 j** sur les départements 75 - 77 - 91 - 92 - 93 - 94 • 78 Partiel • 95 Partiel
- **Tél.** : 01 60 86 41 00 - **Fax** : 01 60 86 42 25
- **E-mail** : panifour@panifour.com



4 ans après avoir lancé PANICONCEPT avec succès, PANIFOUR déploie son service technique de maintenance préventive en créant PANITECH. PANITECH n'intervient que sur contrats, sur la base de visites prédéfinies

et préprogrammées. Les techniciens de PANIFOUR continuent d'assurer le service technique curatif et assurent le dépannage des artisans 24h/24h - 7 j/7 j /365 j.

Les bons conseils font les bons produits

## L'offre EUROMAT **complète** celle de BONGARD **tout l'univers** de la boulangerie-pâtisserie,

95  
ANS

25  
ANS

10  
ANS

5  
ANS

N°1

95  
ANS



**BONGARD**

- **Un groupe leader depuis 1922**

Sa large gamme de matériels de boulangerie, ses unités de production performantes et sa capacité d'innovation, font de BONGARD l'équipementier leader spécialiste du processus de panification et de fabrication de pain artisanal.

- **Quelques chiffres...**

- 100 000 équipements BONGARD (dont 40 000 fours) installés à travers le monde
- 70% des boulangeries en France sont équipées d'au moins un équipement BONGARD
- 100% des enseignes grand compte en France sont équipées d'au moins un équipement BONGARD.

10  
ANS



- **Les solutions de mécanisation pâtissière**

MONO-France couvre tous les domaines de la production, que ce soit la pâtisserie, la fabrication de glaces ou de chocolats « faits maison ».

Depuis sa création en 2007, les produits de MONO-France, sont commercialisés de manière exclusive, sur toute la France, par le réseau des concessionnaires BONGARD adhérents EUROMAT.

5  
ANS



- **La filiale e-commerce**

Créée en 2012, 1000mat, boutique de vente à distance (catalogue, téléphone 0825 89 1000 ou via internet [www.1000mat.com](http://www.1000mat.com)) élargit l'offre des concessionnaires aux petits matériels « prêts à brancher », aux accessoires et aux ustensiles pour répondre à tous les besoins des artisans.

25  
ANS



- **Une centrale d'achats**

En 1994, les concessionnaires BONGARD créent EUROMAT, leur centrale d'achat dont le rôle est de renforcer l'offre BONGARD, en sélectionnant une gamme de matériels complémentaires, destinés à répondre à 100% des besoins de la profession.

- **Des référencements choisis**

EUROMAT a su ainsi s'imposer auprès des marques leaders du marché.

EUROMAT sélectionne, teste et référence des solutions professionnelles de qualité, des produits de notoriété, fiables, adaptés aux besoins du client, de bonne technicité, apportant une meilleure productivité.

EUROMAT c'est un catalogue de matériels référencés, des produits blancs et OEM (produits d'origine fabricant labellisés EUROMAT), des actions commerciales nationales.

- **Un concept innovant**

EUROMAT a imaginé le concept de boulangerie-pâtisserie-snacking modulaire livrée clefs-en-main « Boulpât Boutik® ».

N°1

- **Le réseau N° 1**

Les services – conseils, préconisations, financements, études, implantations, contrats d'entretien, contrats de maintenance préventive, pièces détachées d'origine – dépannages 24/24 - 7/7 - 35 j/an



# RD pour couvrir du traiteur et du snacking.

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

**BONGARD, le leader mondial du processus de fabrication du pain et de la pâtisserie artisanale**



FOURS | FROID | MACHINES | MÉLANGE

**La gamme EUROMAT, des univers variés**



COUPEUSES | BATTEURS | VITRINES | FROID | LAMINOIRS  
NAPPEUSES | LAVERIE | TRAITEMENT DE L'EAU | INOX  
LIGNÉAIRES DE VENTE | SNACKING

**La gamme MONO-France, dédiée à la pâtisserie**



MASTERCHEF | DRESSEUSES | TEMPÉREUSES | INJECTEURS  
TURBINES | MACHINES À CHANTILLY | FRITEUSES À BEIGNETS

**1000mat, une multitude d'accessoires pour les métiers de bouche**



PRÉPARATION | BOULANGERIE-PÂTISSERIE | CUISSON  
STOCKAGE ET MANUTENTION | MOULES & CERCLES | BOUTIQUE  
HYGIÈNE PROTECTION | NETTOYAGE | BATTERIE DE CUISINE

## SOCIÉTÉ

### Paiement sans contact : 30 euros

Depuis le 1<sup>er</sup> octobre 2017, le plafond de paiement sans contact des nouvelles cartes bancaires est passé à 30 € contre 20 € auparavant. Pour vos clients, ce paiement est utile. Il permet de payer de petites sommes rapidement par carte bancaire sans taper de code confidentiel. Il suffit d'approcher la carte bancaire de votre terminal.

### Code APE ou code NAF

Le code APE (code d'activité principale) ou code NAF (nomenclature d'activité française), c'est la même chose ! Chaque activité professionnelle est régie par un code délivré par l'Insee nommé code APE. Ce dernier définit l'activité principale lors de l'immatriculation de votre entreprise. Composé de 4 chiffres et d'une lettre, il a une vocation principalement statistique. Le code APE n'a pas de valeur juridique, c'est l'activité réelle de votre entreprise qui détermine la convention collective qui s'y applique.

### Mettre en place un compte épargne-temps

La mise en place d'un compte épargne-temps (CET) n'est pas obligatoire pour l'employeur. S'il choisit de l'instaurer, les règles qui le régiront seront fixées par convention, accord d'entreprise ou par accord de branche. Le principe du CET est de permettre au salarié d'une entreprise de placer, sur un compte, ses périodes de congés ou de repos non-prises ou encore diverses rémunérations. Il pourra ensuite en bénéficier sous forme de congés rémunérés ou de rémunération immédiate ou différée. Un employeur peut également abonder les CET de ses salariés sur la base d'heures accomplies au-delà de la durée collective (heures supplémentaires). De manière générale, le salarié pourra utiliser son CET en complément de sa rémunération ou pour cesser progressivement son activité, en accord avec son employeur.

### Calcul du résultat fiscal

Le résultat fiscal de l'entreprise est différent du résultat net (résultat comptable), qui peut donner lieu à une mise en réserve ou à la distribution de dividendes. Il permet de calculer les revenus de l'entreprise qui vont être soumis à l'impôt sur les sociétés ou à l'impôt sur le revenu en fonction de votre régime d'imposition. La formule de calcul du résultat fiscal est la suivante : résultat comptable + réintégrations extracomptables - déductions extracomptables.

# Les événements en date



## CALENDRIER

### 2 OCTOBRE DERNIER, JOURNÉE DE DÉMONSTRATION CONTINUE CHEZ DUCORBIER MATERIEL.

Le 2 octobre, l'équipe DUCORBIER MATERIEL a accueilli une quinzaine d'artisans autour de la MasterChef et de la dresseuse MONO-France pour une journée de démonstration continue animée par Philippe Renou, chef pâtissier.

### DÉBUT OCTOBRE, 130 STRUCTURES COMMERCIALES ONT ASSISTÉ AUX 3 JOURS ORCHESTRÉS PAR SOMABO ET LES MOULINS DOSSCHE MILLS.

La fabrication de pain au houblon en procédé classique par Patrick Castagna et en production Paneotrad® par Gérard Minard, a été passionnante ! Les visiteurs ont pu apprécier les performances du four ultra rapide Atollspeed dédié au snacking (burgers, croques et sandwiches). Une carbonade flamande géante permettait de se restaurer (plus de 400 repas servis). La brasserie Castelain avait organisé une dégustation de la nouvelle gamme des « Bières Ch'ti », pour le plus grand plaisir de tous !



### SALON NORMANDIE PRO EXPO 2017, DE NOMBREUX VISITEURS AVAIENT FAIT LE DÉPLACEMENT LES 9 ET 10 OCTOBRE DERNIERS.

Le stand de la concession ROBIN-CHILARD, tout en longueur, permettait d'observer à loisir les démonstrations. Gérard Minard officiait au Paneotrad® et au four à soles, Orion. La MasterChef de MONO-France, a ravi les amateurs de pâtisseries, glaces et guimauves ! Le four multifonctions Atollspeed a intéressé les artisans attirés par un snacking de plus en plus prégnant dans leur activité.



### SUR CE MÊME SALON PRO EXPO 2017, LA CONCESSION ROBIN-CHILARD A MONTÉ LE LABORATOIRE DE FESTIVAL (MINOTERIE DES BOIS OLIVES ET MOULINS RIOUX).



### TOUT TECHNIQUE A PARTICIPÉ À DEUX TRÈS JOLIES MANIFESTATIONS EN OCTOBRE

- Le 9<sup>ème</sup> salon Rouby au parc Chanot à Marseille où TOUT TECHNIQUE a célébré le lancement du nouveau spi EVO, mis en avant un bel atelier snacking et invité la créativité de Philippe Renou aux manettes des équipements de mécanisation pâtissière MONO-France !



- Le salon régional, Délice & Création Murat était organisé pour la deuxième année consécutive au Circuit Paul Ricard du Castellet (13). L'équipe TOUT TECHNIQUE a pu faire découvrir les nouveautés BONGARD et EUROMAT à ses clients qui ont eu le plaisir, pour certains, de bénéficier de baptêmes de conduite sur le circuit mythique... De très jolis souvenirs, merci à ces deux partenaires pour leur confiance.





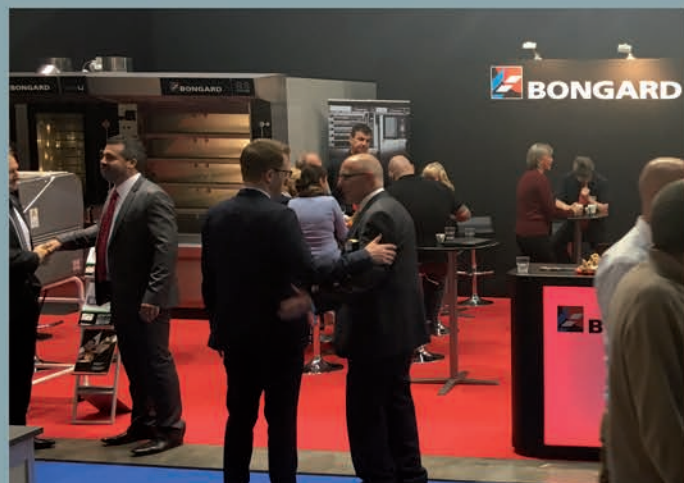
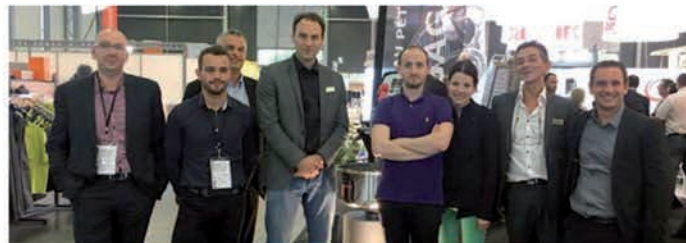
## MI-OCTOBRE, SALON DES MÉTIERS DE BOUCHE DE PALAVAS-LES-FLOTS

Le salon des métiers de bouche de Palavas-les-flots organisé conjointement, à la mi-octobre, par CFMB, Auriac et les moulins Calvet a reçu 367 entreprises représentant 411 visiteurs. Les artisans ont manifesté un réel engouement pour les agencements magasins, vecteur de développement de leur chiffre d'affaires et bien sûr les matériels BONGARD, indispensables à leur activité. La doseuse One-Shot de MONO-France a séduit pâtisseries et chocolatiers !



## BELLE ÉDITION POUR CE SERBOTEL 2017 !

BOURMAUD EQUIPEMENT, EM EQUIPEMENT et MAINE FOURNIL ont hissé haut les couleurs de BONGARD, EUROMAT et MONO-France dans le cadre d'une boulangerie en taille réelle très remarquée du public : magasin, fournil et labo fournil. Monsieur Florian Charles, jeune boulanger à Bain-de-Bretagne, a gagné un pétrin spiral EvO au grand jeu concours organisé sur le stand. BOURMAUD EQUIPEMENT, non content d'être partenaire et fournisseur exclusif de la Coupe d'Europe du pain (remportée par l'équipe française), a confié l'animation de sa conférence sur la législation sur les fluides frigorigènes et les obligations des artisans boulangers-pâtisseries en la matière, à Patrice Lucas, Société Eberhardt. Constat des concessionnaires « Les artisans qui respectent leur métier, progressent ! »



## ATOLLSPEED, LE FOUR SNACKING PAR EXCELLENCE, S'INSTALLE DURABLEMENT CHEZ PANIFOUR !

Une évolution fracassante, à l'image du snacking en boulangerie.



## EN OCTOBRE, S'EST TENUE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'ACB !

L'Association des Concessionnaires Bongard (ACB) a tenu son Assemblée Générale annuelle en Martinique sur le secteur du concessionnaire JMG Equipement. Au programme, travail et convivialité.



## VIE DU RÉSEAU

### DUCORBIER MATERIEL POURSUIT SON DÉVELOPPEMENT !

L'équipe commerciale s'étoffe de 2 nouveaux commerciaux :

- Loïc Marsault pour le nord de la Seine-Maritime. Ancien pâtissier, Loïc s'est reconverti dans la vente de matériel où il apporte ses compétences de pâtissier et son enthousiasme de jeune vendeur.
- Alexis Taillis a rejoint l'équipe commerciale le 1<sup>er</sup> octobre pour le secteur de l'Eure à partir d'Evreux. Alexis a exercé comme boulanger avant de sauter le pas de la vente, en vendant des cuisines et désormais du matériel.

Renforcement et rajeunissement de l'équipe technique chaud :

- Jean-Paul Lorphelin et Bryan Wone depuis l'été 2017.

### Facebook, du nouveau pour TOUT TECHNIQUE

TOUT TECHNIQUE a ouvert sa page Facebook le 17 septembre 2017, venez la découvrir et rejoindre la communauté ! <https://www.facebook.com/fleur.guarino.5>

## LE COIN DU LIBRAIRE

### BÛCHES ET GOURMANDISES DE NOËL, par Stéphane Glacier, M.O.F. pâtissier.



De nouvelles recettes, de nouvelles idées... sur le thème de Noël.

Ce livre propose des concepts de bûches aux formes et techniques de montage un peu différents et des idées de gourmandises de Noël pour élargir ou diversifier les gammes des fêtes.

Paru mi-septembre  
Prix : 75 euros TTC



# Les rencontres à venir



## CALENDRIER

### Bourgogne & Franche-Comté

► **Les 21 et 22 janvier 2018**, Parc des expositions de Dijon, les concessions BORSOTTI et CELSIUS EQUIPEMENT participent à la 1<sup>ère</sup> édition du salon professionnel BFC ProExpo (hôtellerie-restauration, métiers de bouche, restauration collective, loisirs et tourisme). Le stand îlot de 81 m<sup>2</sup> est divisé en trois secteurs : un fournil Paneotrad<sup>®</sup> avec cuisson de pain, un laboratoire pâtissier avec démonstrations MasterChef et dresseuse de table Epsilon de MONO-France et une zone snacking où les spécialités de restauration boulangères sont réalisées à partir du four Atollspeed distribué par les adhérents EUROMAT.

### Ile-de-France

► **Du 3 au 6 février**, Salon Européen 2018. Les concessionnaires sont présents aux côtés de BONGARD, pour cette édition qui réserve de belles surprises en matière de nouveautés (cf. pages 4 & 5 de ce FORUM MAG' 66). PANIFOUR, MONO-France, EUROMAT et ses partenaires ont choisi d'exploiter les leviers de développement que sont le snacking chaud/froid/salé/sucré et la mise en valeur des produits en magasin, en recréant un univers de boulangerie et de vente « comme en vrai » !  
Stands - 6D114 et 6C114 et 6C120

### Rhône-Alpes

► **Les 29 et 30 janvier 2018**, Portes Ouvertes chez Pellerin (fournisseur de matières premières) à Valence (26) avec la participation de SELEC PRO. En vedette, un fournil en production Paneotrad<sup>®</sup> et des démonstrations pâtissières MasterChef.

► **Les 18, 19 et 20 mars 2018**, à Bourg-lès-Valence, dans le cadre de son salon professionnel, SELEC PRO organise, avec la Minoterie Banette et DGF, la 2<sup>ème</sup> édition du meilleur sandwich régional (chaud ou froid) de Drôme-Ardèche. Le syndicat profite de l'occasion pour recueillir les réalisations des candidats au concours de la meilleure baguette de Drôme-Ardèche. SELEC PRO met en focus ses secteurs d'expertise : le pain, avec la toute dernière Paneotrad<sup>®</sup> EvO, le nouveau four Orion EvO, la pâtisserie avec, en particulier, la OneShot qui dose en simultané l'intérieur et la coque d'un bonbon ou d'une spécialité de chocolat, le snacking avec le four Atollspeed, et les magasins bien sûr ! Démonstrations boulangères, pâtissières et snacking animent ce salon qui accueille de nombreux exposants de la filière.

► **Les 25 et 26 mars 2018**, SELEC PRO, les moulins Megnaud et Backeurop exposent en partenariat au salon AUVERGNEXPOPRO à Clermont-Ferrand, Grande halle d'Auvergne. Ce salon est réservé aux professionnels de l'hôtellerie-restauration, métiers de bouche, collectivités, tourisme et loisirs. Au programme, le concours du meilleur sandwich d'Auvergne ! Les professionnels sont accueillis autour d'un fournil en production Paneotrad<sup>®</sup> avec cuisson de pain en continu et des démonstrations pâtissières Masterchef effectuées par Franck Surin.

### Sud-Est

► **Le 23 avril 2018**, TOUT TECHNIQUE organise 3 ateliers de printemps au centre Puratos de Gardanne (13) : atelier boulangerie Paneotrad<sup>®</sup> et importance du pétrissage avec le nouveau Spiral EvO de BONGARD, atelier pâtisserie avec la MasterChef, les dresseuses et les nouveautés MONO-France et enfin l'atelier snacking tendances.

► **En 2018**, le centre d'expertise Puratos Gardanne (13), propose des formations snacking où TOUT TECHNIQUE présente les matrices Paneotrad<sup>®</sup> particulièrement adaptées aux sandwiches, burgers, buns, bagels, etc., et les cuissons rapides du four multifonctions Atollspeed :  
- 27 mars, formation snacking américain  
- 11 juin, formation snacking

### Sud-Ouest

► **Les 22 et 23 janvier 2018**, centre d'expertise Puratos de Gradignan (près de Bordeaux), la DIMA organise deux journées axées sur Paneotrad<sup>®</sup> et ses matrices, (démonstration d'Olivier Chauvin) et la MasterChef de MONO-France (démonstrations du chef chocolatier de Puratos). Les membres du Paneoclub du secteur, bénéficient d'une session VIP, sur invitation, lors de cette manifestation.

► **Les 28 et 29 janvier 2018**, à Castanet-Tolosan, en partenariat avec Transgourmet et les Moulins Calvet, AEB ouvre ses portes au snacking salé et sucré ! Au rendez-vous, Paneotrad<sup>®</sup>, Atollspeed et Masterchef, entre autres !

### Bretagne-Pays de Loire

► **Les 18 et 19 février 2018**, 3<sup>ème</sup> édition BREIZH PROEXPO, au parc des expositions de Rennes, salon réservé aux professionnels des CHR, métiers de Bouche, collectivités. EM EQUIPEMENT participe à cet évènement de proximité et y présente les nouveautés BONGARD, EUROMAT et MONO-France.

► **Les 19, 20 et 21 février 2018**, BOURMAUD Equipement organise ses traditionnelles « Rencontres du Fournil ». Au programme, de nombreuses démonstrations, le pôle spécial magasin de BOURMAUD Concept – création / aménagement – et la deuxième édition inter-régionale du concours du meilleur sandwich (Vendée, Maine-et-Loire et Loire-Atlantique).

### Alsace

► **Du 18 au 21 mars 2018**, EGAST, parc des Expositions-Wacken à Strasbourg, les concessionnaires de l'Est : BONGARD67, LE FOURNIL LORRAIN, POLY-TECH et SODIMA EQUIPEMENT, présentent les nouveautés EvO de BONGARD aux avancées technologiques remarquables (Paneotrad<sup>®</sup> EvO, pétrins Spiral EvO, four à soles Orion EvO) dans le cadre d'un fournil en production, ainsi que des fabrications pâtissières de Nicolas Coffin via Masterchef, dresseuse et machine à chantilly, et des offres snacking chaudes sublimées par le four Atollspeed. BONGARD67 équipe bien sûr le stand de la fédération du Bas-Rhin.



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

# Le Français veut manger moins, mais manger mieux !

*Dans une économie en crise, le consommateur français souhaite des prix attractifs et, pourtant, il est prêt à mettre le prix pour un produit de qualité en matière de goût et de santé. Paradoxe !*

Selon plusieurs études (Food service vision, Credoc, Gira, entre autres), les Français privilégient des produits aux saveurs prononcées, réalisés à partir de matières premières nobles mises en valeur par une fabrication artisanale. La tendance est aux associations de terroirs, aux innovations mais aussi aux recettes anciennes remises au goût du jour dans leur version traditionnelle ou revisitée.

Le consommateur, soucieux de sa santé et de l'environnement, boude les additifs, recherche les produits naturels et le bio.

En boulangerie, les pains typés au levain naturel, les pains aux graines et aux céréales répondent à une meilleure diététique. Le petit épeautre, le kamut, le millet, riches en vitamines et en sels minéraux, plus digestes, sont très appréciés d'autant que leur culture requiert moins d'eau et peu d'intrants. Les farines de lin, riches en antioxydants et en acides gras oméga 3, contribuent à une cholestérolémie équilibrée et à une meilleure pression artérielle.

La mouture sur meule de pierre, quant à elle, permet de conserver l'amande, le germe et l'enveloppe des céréales, préservant ainsi les qualités nutritionnelles des farines et le développement des arômes.

Les consommateurs apprécient les circuits courts des producteurs locaux, synonymes de traçabilité, de qualité, de respect de l'environnement et de solidarité. C'est l'occasion, pour l'artisan, d'adapter pâtisseries, salades, snacking à la saison, à des prix très compétitifs.

A vous d'élaborer une offre qui associe goût, authenticité, créativité et bienfaits pour la santé !

C. CH-Z.



Les formations pour l'amélioration des connaissances

### Bellouet Conseil Paris

Contact : **Jean-Michel Perruchon**  
e-mail : [bellouet.conseil@wanadoo.fr](mailto:bellouet.conseil@wanadoo.fr)  
Ecole : Tél. : 01 40 60 16 20 - Fax : 01 40 60 16 21

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

### Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris

Contact « formation continue » : **Isabelle Helsens**  
[ihelsens@ebp-paris.com](mailto:ihelsens@ebp-paris.com) - Tél. LD : 01 53 02 93 73  
Contact « reconversion » : **Fatima Francisco**  
[ffrancisco@ebp-paris.com](mailto:ffrancisco@ebp-paris.com) - Tél. LD : 01 53 02 93 77  
Ecole : Tél. 01 53 02 93 70 - Fax : 01 53 02 93 71

Site Internet : [www.ebp-paris.com](http://www.ebp-paris.com)

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

Tél. : 04 71 63 48 02 - Fax : 04 71 64 69 40  
E-mail : [contact@efbpa.fr](mailto:contact@efbpa.fr)

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

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

Contact : **geraldine.dupuy@ensp-adf.com**  
Tél. LD : 04 71 65 79 64  
Ecole : Tél. : 04 71 65 72 50 - Fax : 04 71 65 53 68

Internet : [www.ensp-adf.com](http://www.ensp-adf.com)

### Ecole FERRANDI Paris

Contact : **Jean-François Ceccaldi**  
Tél. LD : 01 49 54 29 71 - [jceccaldi@ferrandi-paris.fr](mailto:jceccaldi@ferrandi-paris.fr)  
Ecole : Tél. : 01 49 54 28 00 - Fax : 01 49 54 28 40

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

### Stéphane Glacier Colombes

Contact : [helene@stephaneglacier.com](mailto:helene@stephaneglacier.com)  
Ecole : Tél. / Fax : 01 57 67 67 33

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

### INPB de Rouen

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

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

### Institut Technique des Métiers du Pain Estillac

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

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

L'expression même d'un savoir-faire

# Couronne de Noël « Éléance »

Recette de **Marion Boittin** adjointe du chef de « Pâtisseries et gourmandises par Stéphane Glacier », extraite du livre « Bûches et gourmandises de Noël ».

Ingrédients pour 2 entremets de 20 cm de diamètre | Composition : sablé chocolat reconstitué, biscuit moelleux chocolat, crèmeux chocolat, crèmeux gianduja, crème chantilly au chocolat au lait.

## Biscuit moelleux chocolat – Prévoir 1 feuille 40/60 cm

Ingrédients pour 2 feuilles 40/60 cm

▶ Œufs entiers	560 g	▶ Crème liquide à 35% M.G.	490 g
▶ Jaunes d'œuf	240 g	▶ Chocolat	
▶ Sucre inverti	320 g	de couverture à 70%	450 g
▶ Glucose	160 g	▶ Farine	160 g

### Procédé

Dans une casserole, porter la crème à ébullition, puis verser sur le chocolat afin de réaliser une ganache. Chauffer à 60°C au bain-marie, les œufs, les jaunes, le sucre inverti et le glucose puis au batteur muni du fouet, monter l'ensemble.

Incorporer l'appareil délicatement dans la ganache puis ajouter la farine préalablement tamisée. Étaler en Flexipat® ou sur plaque avec papier cuisson, 1 150 g par plaque. Cuire à 180°C au four ventilé pendant 10 à 12 min.

## Crèmeux chocolat

Ingrédients

▶ Crème liquide à 35% M.G.	130 g	▶ Jaunes d'œuf	75 g
▶ Lait entier	200 g	▶ Chocolat	
▶ Sucre	45 g	de couverture à 68%	100 g

### Procédé

Chauffer le lait et la crème. Dans un récipient, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. A ébullition, verser les liquides sur le mélange jaunes d'œufs et sucre. Remettre le tout en casserole puis cuire à 85°C comme une anglaise. Chinoiser et verser sur le chocolat. Lisser au fouet. Débarrasser le crèmeux chocolat, filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

## Crèmeux gianduja

Ingrédients

▶ Crème liquide à 35% M.G.	40 g	▶ Jaunes d'œuf	25 g
▶ Lait entier	70 g	▶ Gianduja	
▶ Sucre	15 g	au chocolat noir	100 g

### Procédé

Chauffer le lait et la crème. Dans un récipient, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. A ébullition, verser les liquides sur le mélange jaunes d'œufs et sucre. Remettre le tout en casserole puis cuire à 85°C comme une anglaise. Chinoiser et verser sur le gianduja. Lisser au fouet. Couler 100 g de crèmeux gianduja entre deux cercles respectivement de 16 cm et 12 cm de diamètre. Surgeler.

## Crème chantilly au chocolat au lait

Ingrédients

▶ Crème liquide à 35% M.G.	500 g	▶ Chocolat	
		de couverture lait à 50%	180 g

### Procédé

Bouillir la crème et verser sur le chocolat. Mixer, filmer au contact et réserver au réfrigérateur au minimum 24h avant l'utilisation.

## Sablé chocolat

Ingrédients

▶ Beurre	470 g	▶ Extrait de vanille	20 g
▶ Sucre	375 g	▶ Farine	710 g
▶ Sel	4 g	▶ Poudre de cacao	80 g

### Procédé

Dans une cuve à la feuille, mélanger ensemble le beurre pommade et le sucre, y ajouter l'extrait de vanille et le sel. Tamiser ensemble la farine et le cacao en poudre puis les incorporer à la préparation. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux. Parsemer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Réserver au réfrigérateur 4 h minimum. Cuire au four ventilé à 140°C pendant 40 min. Refroidir.

## Sablé chocolat reconstitué

Ingrédients

▶ Sablé chocolat	300 g	▶ Beurre pommade	35 g
▶ Chocolat de couverture noir à 68% fondu	70 g	▶ Pâte de noisette	70 g
		▶ Praliné noisette	100 g

### Procédé

A la feuille au batteur, mélanger tous les ingrédients. Sur une plaque recouverte d'un Silpat®, verser 280 g de sablé chocolat reconstitué entre deux cercles de diamètre 20 cm et 10 cm de diamètre. Surgeler.

## Montage et finitions

Poser le fond de sablé chocolat reconstitué sur carton or.

Pocher un peu de crèmeux chocolat afin de coller le biscuit chocolat coupé au diamètre de 18 cm, préalablement ajouré avec un cercle de 10 cm de diamètre. Pocher de nouveau un peu de crèmeux chocolat et déposer l'insert gianduja. Pocher avec une douille unie de 12 mm le crèmeux chocolat à l'extérieur et l'intérieur de l'insert. Déposer un second biscuit coupé au diamètre de 16 cm, préalablement ajouré avec un cercle de 12 cm de diamètre. Pocher avec une douille de 8 mm la chantilly lait.

Déposer un disque de chocolat noir ajouré, de diamètre extérieur 16 cm et de diamètre intérieur 12 cm.

Décorer un côté de l'entremets avec des pointes régulières de crèmeux et de chantilly.

Ajouter des fils chocolat, quelques brisures de sablé et des noisettes concassées.

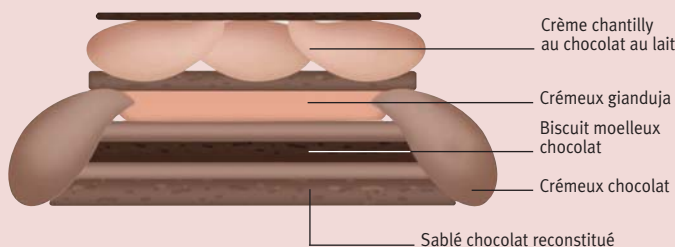
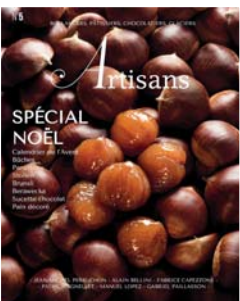






Photo : Gaëlle Astier Perret



## Artisans

« À l'occasion du Sirha 2017, j'ai lancé le magazine « Artisans », destiné aux artisans et aux passionnés de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et glacerie. Il s'agit d'un bimestriel qui paraît en janvier, mars, mai, septembre et novembre.

L'idée d'origine est de défendre des convictions, des valeurs et de mettre en lumière cet artisanat qui me passionne tant...

C'est en tant que « militant » que je dirige cette revue pour parler des métiers de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et glacerie. Dans chacun des numéros, nous choisissons des hommes, des femmes, des lieux, des produits, des matières premières, afin de les partager avec vous.

C'est avec un esprit très pédagogique que nous avons conçu le sommaire et les différentes rubriques. Vous découvrirez au fil de ces pages les recettes, les tours de mains, les techniques, les astuces de tous ces grands professionnels qui ont répondu avec spontanéité à notre sollicitation pour mener à bien ce projet.

Faire du journalisme de fond, aller à la rencontre de ces hommes et de ces femmes dans leur région, leur univers. Mettre en lumière leur typicité, eux qui sauvegardent le savoir-faire, les traditions, le geste. Pour mieux les connaître et les comprendre. »

Stéphane GLACIER  
www.stephaneglacier.com

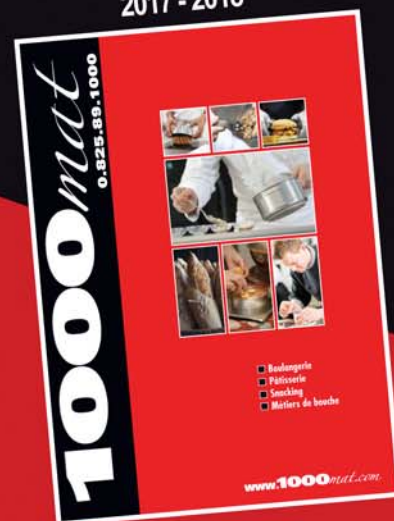
**1000mat.com**  
LES CONCESSIONNAIRES BONGARD EN FONT 1000 FOIS PLUS POUR LES PROS

*Maîtrisez  
votre budget !*

**Pour toute  
commande  
à partir de 1000€ht,  
profitez du paiement**



**SUR LE  
NOUVEAU CATALOGUE  
2017 - 2018**



**www.1000mat.com**

**OU**

**0825 89 1000** Service 0,15 € / appel  
+ prix appel

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

## BONGARD67

Département ● 67

ZA - 12A, rue des cerisiers - 67117 FURDENHEIM

Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19

E-mail : contact@bongard67.fr

## 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.dima-bongard.fr

## DUCORBIER MATERIEL

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

ZI - 2, route de Paris - 76240 MESNIL-ESNARD

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

E-mail : ducorbier@ducorbier-materiel.fr

Site Internet : www.ducorbier-materiel.fr

## E.M. EQUIPEMENT

Départements ● 22 - 35 ● 53 Partiel

- 11, rue Buffon - 22000 SAINT-BRIEUC

Tél. : 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

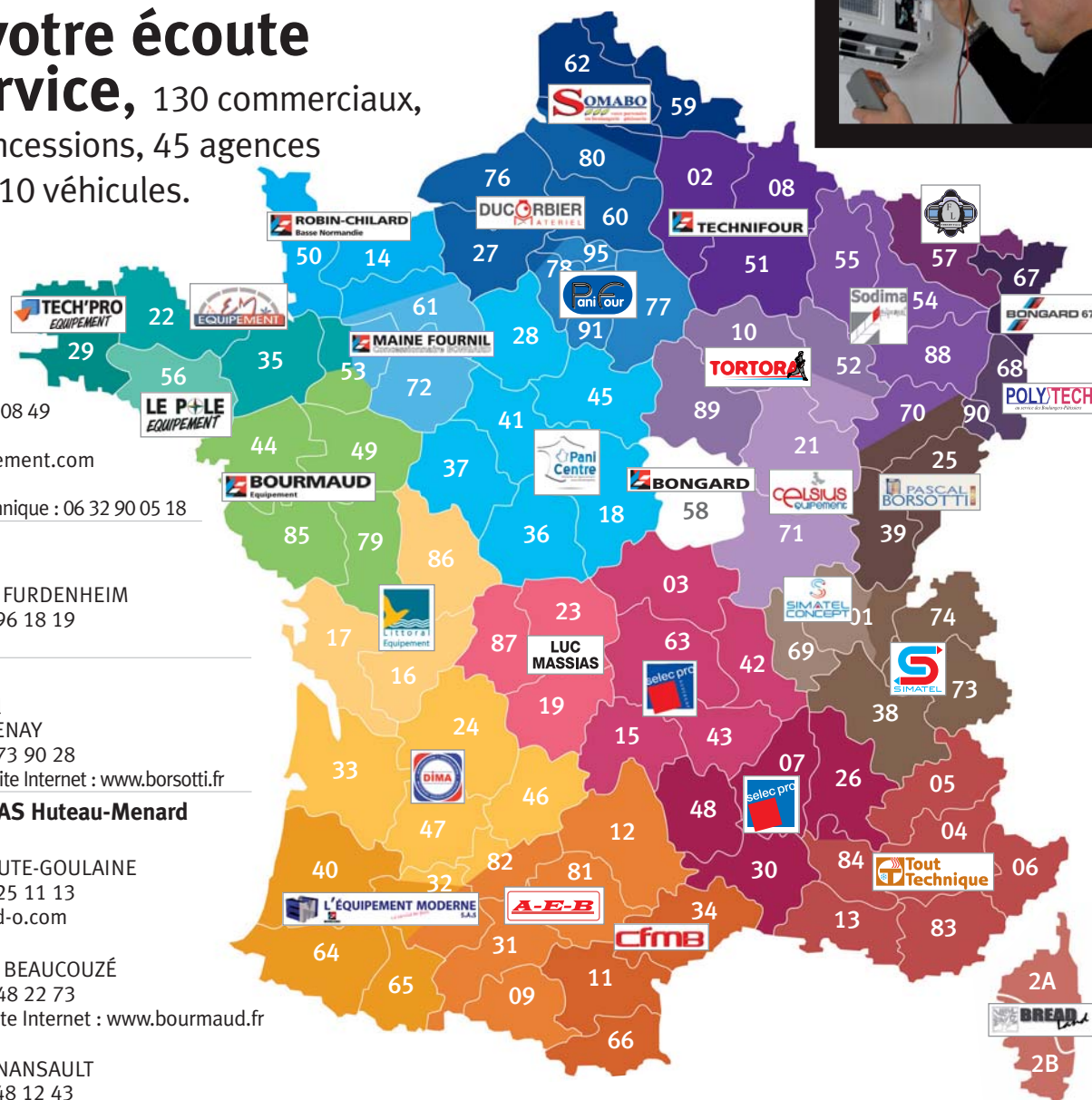
## LE FOURNIL LORRAIN

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 AYTRE  
Tél. : 05 46 41 84 04 - Fax : 05 46 41 59 74

Département ● 86

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

Départements ● 75 - 77 - 91 - 92 - 93 - 94 ● 78 Partiel ● 95 Partiel

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

## ● SELEC PRO

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

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

## ● SELEC PRO Auvergne

Départements ● 15 - 42 - 43

Impasse Malval - 42700 FIRMINY  
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 77 40 56 33  
E-mail : contactspa@selecpro.fr

Départements ● 03 - 63

9, rue Pierre Boulanger - 63430 LES MARTRES D'ARTIERE  
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 73 90 10 43  
E-mail : contactspa@selecpro.fr

## ● SIMATEL

Départements ● 73 - 74 ● 01 Partiel

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

Siège : 64 rue des Marronniers - 01480 VILLENEUVE  
Bureaux et atelier : Chemin de Fouillusant - 69140 RILLIEUX-LA-PAPE  
Tél. : 04 28 29 03 89 - Fax : 04 37 25 35 26  
Site Internet : www.simatel-concept.fr  
E-mail : simatel-concept@simatel-concept.fr

## ● 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 27 43 - Fax : 03 20 97 00 56  
E-mail : keeckman@somabo.fr - Site Internet : www.somabo-sa.com

## ● TECHNIFOUR

Départements ● 02 - 08 - 51

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

## ● 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



RÉSERVEZ VOTRE NOUVEAU  
FARINEUR MOTORISÉ (1)

paneo  
DUST

65 €  
HT  
/mois (2)

UNE TABLETTE  
TACTILE OFFERTE  
pour les 20 premières  
commandes

livraison à partir  
de janvier 2018



- ▶ FARINAGE UNIFORME ET RÉGULIER
- ▶ CONFORT ET FACILITÉ DE TRAVAIL
- ▶ LIMITE LE GASPILLAGE DE FARINE



BONGARD

32 route de Wolfisheim - 67810 Holtzheim (France)  
[www.bongard.fr](http://www.bongard.fr) - [bongard@bongard.fr](mailto:bongard@bongard.fr)

(1) Equipement vendu seul, servante et bac non compris. (2) Mensualités calculées sur la base d'une location financière sur 48 mois. Sous réserve d'acceptation du dossier, location comprenant 1 an de garantie constructeur + 5 ans de garantie pièces et main d'oeuvre incluse (hors bris, mauvaise utilisation, vandalisme et catastrophes naturelles).