

FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION
DES CONCESSIONNAIRES



NUMÉRO 67

AVRIL - JUILLET 2018

Les beaux jours arrivent, donnez vie à vos idées !

Dans ce numéro

« Avec nous,
entrez dans
l'univers
Orion EvO !

pages 4-5

Paneotrad®,
un vrai atout pour
une meilleure
rentabilité.

page 7

Quand
la **MasterChef**
s'invite
au restaurant...

page 8

TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION
BONGARD



L'éditorial de Fabien Ménard

Directeur Général
de la Concession Bourmaud Equipement
Président de la commission
commerciale ACB



Respectons les valeurs de notre métier et la qualité, les consommateurs feront la différence !

La maîtrise des éléments... Eau, farine, levain, mais aussi goût et cuisson : les artisans boulangers sont les maîtres de multiples éléments. Leurs mains façonnent et sculptent des trésors qui ont laissé une empreinte indélébile dans l'histoire de l'artisanat du territoire français.

Aujourd'hui, cet art, presque ancestral, est-il voué à disparaître ? Les boulangeries sont-elles en train de devenir une espèce en voie d'extinction ? La question, volontairement provocatrice, peut se poser au regard des derniers chiffres publiés par la société Altarès concernant les défaillances d'entreprises. En effet le quart des entreprises placées en redressement ou en liquidation dans le domaine de l'agroalimentaire au premier trimestre 2017 sont des boulangeries-pâtisseries. Paradoxalement, dans le même temps, les créations d'entreprises (code NAF boulangerie-pâtisserie - 1071 C) sont évaluées stables depuis 2010 (étude de l'observatoire prospectif des métiers de l'alimentation).

Alors, avant de sonner un glas trop hâtif... Créons, enseignons, accompagnons, développons. Autant de mots qui illustrent parfaitement la raison d'être de BONGARD et de son réseau de concessionnaires qui est de servir les artisans boulangers et pâtisseries. Car oui, nous tirons notre légitimité, depuis plus de 95 ans désormais, des services que nous apportons chaque jour à la grande famille de l'artisanat.

Le cœur de notre mission consiste à transmettre qu'il n'est qu'un seul pain possible : le bon, le vrai, l'authentique. Et le consommateur ira sans aucun doute vers la même conclusion. Alors, respectons les valeurs de notre métier et la qualité de nos produits, les clients feront la différence ! Mettons en avant les qualités vraies, celle des process respectueux alliée à celle de vos terroirs.

En tant que concessionnaires du réseau BONGARD, nous nous sentons proches de cette envie de donner du sens au travail du boulanger et de faire cohabiter l'esprit et la matière pour produire du beau et de l'utile. Nous nous inscrivons dans cette volonté de consommer de façon plus réfléchie, en s'attachant à l'histoire et à la beauté que les artisans boulangers nous offrent un peu plus chaque jour.

Sommaire 67

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 - Fermeture hebdomadaire : elle n'existe plus dans le Finistère
- Facturation électronique obligatoire

PORTRAITS EN RÉGION

- 8 La Région Sud-Ouest à l'honneur

L'AVIS D'EXPERTS

- 10 Booster son entreprise implique de s'adapter continuellement au contexte du marché

SOCIÉTÉ

- 11 - Inscrire des mentions obligatoires
- Conservation des e-factures
- Ouverture le dimanche sans autorisation

LES RENDEZ-VOUS

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

L'ÉVOLUTION DU MÉTIER

- 15 « Click & collect », déjà plus de 700 boulangeries équipées !
- Mais, pour quel résultat ?

STAGES - COURS PRATIQUES

- 15 Les écoles de formations

RECETTE

- 16 La Tartelette d'enfance

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°67 - Avril-Juillet 2018

Edité par BONGARD,
67810 Holtzheim, France.
Responsable de l'édition : Eric Soquet.
Rédaction : BONGARD, EUROMAT, ACB.
Photos : BONGARD, EUROMAT, ACB, Fotolia,
Marc Mittoux, Clémentine Bejat
et Sabine Serrad. Maquette : APALOZA.
Impression : SALINES Production.

Ont participé à ce numéro :
Rédacteurs : Catherine Charmasson-
Zagouri, Jean-Pierre Deloron,
Caroline Gumbinger, Fabien Ménard.
Intervenants : Charles Agop, Jacques
Austruy, Patricia Bidart, Murielle et Bruno
Casano, Auxtin Darraidou, Christophe Felix,
Vincent Hardouin, Jean-Michel Perruchon,
Paul Poulaillon, Patrice Renard, Alain Seguy.





L'amour du métier
reste le tout premier
gage d'avenir
et de prospérité

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

Les ingrédients d'une **belle réussite** et la **concrétisation d'un rêve.**

Paul Poulailлон a toujours voulu devenir boulanger. Petit, le chemin de l'école communale de Condrieu passait devant la boulangerie du village. Ses yeux d'enfant étaient alors captivés par le boulanger faisant son pain. C'était décidé, il en ferait son métier ! Il fait son apprentissage, obtient son CAP en 1968, devient ouvrier salarié avant de s'installer en 1973 en Alsace, loin de son Rhône natal. C'est là qu'il fera carrière à force d'opiniâtreté. Fondateur d'une entreprise familiale aux activités diversifiées, il nous révèle les ingrédients de sa réussite.

• Les rencontres professionnelles

« La première rencontre a été celle de mon maître d'apprentissage, Paul Bellevegue, qui m'a donné la volonté de réussir. Il nous parlait ouvertement de l'argent que procure ce métier (les charges sociales étaient alors plus légères). Cela a été décisif pour moi car cela m'a donné l'envie de l'imiter alors que d'autres pouvaient le jalouser ou le dénigrer. La deuxième, c'est celle de Monsieur Brun à Ferney-Voltaire chez qui je suis arrivé dès mon CAP en poche. Travailler avec lui a été un émerveillement ! Ils ont été mes modèles. Et puis, il y a eu mon épouse Marie-France, une Belfortaine, qui a dessiné mon trajet vers l'Alsace et avec

laquelle nous avons développé, au fil des ans, notre petite affaire en un groupe familial de boulangerie et de restauration rapide, aux 50 points de vente, coté en bourse » déclare Paul Poulailлон.

• La détermination

« Notre boutique initiale, rue de Dornach à Belfort, n'avait rien pour elle : pas de pignon sur rue, pas de magasin, pas en centre-ville, mais elle fabriquait des bretzels. C'est au travers de cette spécialité que je me suis impliqué dans la boulangerie en Alsace alors que je découvrais le produit et que je n'étais pas Alsacien ! Il en a fallu du courage et de la détermination pour survivre aux moqueries de la concurrence nous prédisant une fermeture dans les 6 mois. Dans l'inconscience de nos 20 ans, nous avons tenu bon. La reconnaissance est arrivée grâce à notre complémentarité : ma femme avait la fibre commerçante et l'art d'accueillir la clientèle et moi, je me battais en bon professionnel. »

• L'idée de génie

« Un jour de 1973, ce bretzel, je l'ai façonné en petit pain que j'ai garni de charcuterie. Nous avons fait des pâtes plus douces et plus tendres pour en faire un sandwich incomparable, la "Moricette®". C'est un produit déposé, emblématique de la maison et une véritable institution pour les Alsaciens ! C'est elle qui a assis notre notoriété ! »

• Le retour du pain

Tout à la production et au déploiement des bretzels et de la "Moricette®", Paul Poulailлон s'était peu occupé du pain jusqu'à ce que sa fille Magali prenne les choses en main. Formée à l'INBP et auprès de plusieurs M.O.F, elle s'installe dans les locaux des débuts de son père, rue de Dornach. « Magali a apporté une belle qualité de pain. Il y a 20 ans, elle cuisait toute la journée alors même que ce n'était pas encore la tendance. L'activité a pris de l'ampleur très vite. »

• La transmission

Fabien, le fils, est le commercial de la maison, en charge des grands-comptes, Magali développe l'offre boulangerie. Chacun a ses responsabilités, son rôle. « La transmission est faite ; ce sont eux les patrons du groupe maintenant même si les décisions se prennent toujours en famille. C'est une fierté de pouvoir transmettre un tel héritage ! »

• L'amour

« C'est l'amour du métier qui nous fait prospérer ! Et je suis tombé en amour toute ma vie : de la pâte, du bretzel et dernièrement de l'eau, avec la réhabilitation d'une source abandonnée, l'eau gourmet de Velleminfroy. Notre famille reste soudée car une entreprise c'est comme le pain au four, il faut toujours avoir l'œil dessus » conclut Paul Poulailлон.

C. CH-Z.

NOUVEAUTÉS



Nouvelles bouches

La conception de la bouche à effet « sole lisse » (brevet exclusif BONGARD) permet un nettoyage rapide et efficace de la sole.



Nouveau système d'ouverture des vitres

Permet d'entretenir l'intérieur des vitres très facilement, sans démontage.



Soupape de décompression

En standard et à chaque étage, elle permet d'évacuer le surplus de buée par l'avant.

Nouvel appareil à buée redimensionné

Situé à l'arrière du caisson, permet une circulation naturelle depuis l'arrière vers l'avant du caisson.

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

Avec nous, entrez dans l'univ

Les comportements alimentaires français évoluent. Bien évidemment, le consommateur attend de son boulanger qu'il lui propose des produits de qualité à tout moment de la journée. Mais il faut également qu'ils soient bons pour la santé et d'un rapport qualité-prix raisonnable, tout en acceptant malgré tout de payer un peu plus cher pour être garant d'avoir de la qualité. Le client s'intéresse de plus en plus à l'origine des produits mais aussi à leur mode de fabrication.

Pour satisfaire cette demande persistante, le boulanger se doit d'avoir un équipement fiable, avec lequel il sait qu'il pourra fournir des produits goûteux, toute la journée et en quantité, sans risque de voir leur qualité dégradée.

BONGARD pense que le four joue un rôle primordial dans l'organisation de la boulangerie. Robuste et conçu avec des matériaux durables, pouvant faire face à des sollicitations intensives, il se doit de répondre au doigt et à l'œil à tous les besoins du boulanger.

C'est dans cet esprit qu'Orion EvO, le nouveau four à soles électrique de BONGARD, a été développé. À la pointe de la technologie avec son nouveau logiciel de gestion qui équipe sa commande capacitive 10 pouces Intuitiv'2, Orion EvO se veut ultra réactif et encore plus performant sur la cuisson des produits, tout en garantissant une réelle maîtrise de l'énergie consommée.

• Une excellente qualité de cuisson pour des produits toujours plus diversifiés

La qualité de cuisson est au cœur du métier de boulanger. C'est l'étape finale qui vient sublimer le travail de l'artisan. Une température maîtrisée, une buée riche et en quantité suffisante sont les secrets d'une croûte fine, brillante et croustillante à souhait. Pour parvenir à un tel résultat, Orion EvO peut compter sur la nouvelle conception des bouches mais surtout sur une gestion ultra précise de ses appareils à buée via sa commande Intuitiv'2.

Côté construction ; une meilleure isolation en bouche, la suppression de tout pont thermique et une étanchéité renforcée des chambres assurent une parfaite homogénéité de température sur toutes les soles.

Le redimensionnement des appareils à buée spécialement conçu pour s'adapter aux capacités du four Orion EvO (en version standard 15 kg de pâte crue froide/m²/h de cuisson, jusqu'à 18 kg/m²/h en version boostée) et l'intégration d'un doseur d'eau sur chaque appareil favorisent la diffusion

d'une buée de qualité. Mais surtout la commande Intuitiv'2 évaluée en permanence l'état des appareils à buée de telle manière à prioriser automatiquement leur chauffe pour qu'ils soient toujours en mesure de diffuser la quantité de buée souhaitée au moment voulu.

En option, un oura motorisé et entièrement géré par Intuitiv'2 peut également être installé sur les chambres pour faciliter la cuisson des produits nécessitant d'évacuer la vapeur d'eau.

• Un four qui tient la cadence

Cette volonté d'avoir un équipement toujours prêt à 200% est le « leitmotiv » qui a guidé BONGARD dans la conception du nouvel Orion EvO.

De nos jours, les consommateurs s'attendent à avoir du pain frais et des produits variés tout au long de la journée. Si par malheur les étals de la boulangerie sont vides, les clients n'hésitent plus à faire demi-tour pour aller chercher chez un autre ce qu'ils n'ont pas trouvé dans le magasin.

C'est pourquoi, il est important d'avoir un four qui puisse répondre, à la demande, aux besoins des boulangers qui souhaitent gagner en productivité, tout en assurant une qualité de cuisson irréprochable d'un enfournement à l'autre.

Les fours de la gamme Orion EvO ont donc été dimensionnés en standard pour une charge de 15 kg de pâte froide par mètre carré de sole et par heure de cuisson. Ainsi, à titre d'exemple, un four Orion EvO 801.4.160 permet de cuire de manière continue et sur une surface de cuisson de 3,8m², jusqu'à 125 baguettes à l'heure (de type "Paneotrad[®]", à savoir 350 g de pâte froide crue).

Pour les cuissons plus courtes, il est possible d'avoir recours à l'option « boostée » qui permet de charger le four jusqu'à 18 kg/m²/h en continue.

Cette puissance de chauffe, plus importante, combinée à l'excellente isolation des



Fouriers Orion EvO !

chambres de cuisson, permettent une montée en température très rapide, pour réaliser des cuissons à un rythme soutenu, sans risque d'effondrement et ainsi fournir aux clients, rapidement, une grande diversité de pains et autres produits viennois ou snacking.

• Une énergie consommée maîtrisée

Concevoir un four ultra réactif et capable de tenir la cadence était un pré-requis pour BONGARD mais il était impensable de ne pas y allier la maîtrise de l'énergie consommée. Pour cette raison, tout a été mis en œuvre pour consacrer l'énergie consommée à la cuisson du pain exclusivement.

Ainsi, la conception plus étanche des vitres et l'ajout d'un traitement sur la surface interne des vitres réduisent très fortement la déperdition de chaleur en bouche.

Les nouvelles fonctionnalités de la commande Intuitiv'2, quant à elles, œuvrent également en ce sens.

La gestion centralisée de l'énergie via la commande et la fonction « ENERGY SAVING » en sont les meilleures illustrations.

En effet, Intuitiv'2 alloue, à tout moment et de manière autonome, la puissance nécessaire aux organes du four qui en ont besoin. Intuitiv'2 permet également de gérer automatiquement la mise en veille d'un ou plusieurs étages du four en fonction de leur utilisation.

Lorsque l'étage n'est pas utilisé et que le programme « ENERGY SAVING » est enclenché, la puissance est coupée et l'étage passe en mode veille jusqu'au prochain démarrage différé. Lorsque tous les étages passent en veille, la fonction « ENERGY SAVING » coupe automatiquement l'extracteur et l'éclairage. Le four est entièrement éteint.

Une consommation maîtrisée peut avoir un réel impact sur les finances mais c'est également un geste en faveur de l'environnement. Et parce qu'il est important de tenir compte de l'impact que l'on peut avoir sur l'environnement mais également sur la qualité de vie de chacun, BONGARD souhaite s'attacher à développer, dans les années à venir, des nouveaux produits et ses nouvelles technologies toujours plus orientés « Eco-responsable ».

C'est aussi ça, être un fabricant « Eco-engagé » de nos jours.

C. G.



Orion EvO 1 - voie de 800 mm



Orion EvO 2 - voies de 600/800 mm

LA PREMIÈRE COMMANDE TACTILE CAPACITIVE 10 POUCHES DU MARCHÉ



INTELLIGENTE

- Commande autonome qui répartit l'énergie en fonction des besoins de chaque étage
- Travail en mode recette
- Fonction économie d'énergie « ENERGY SAVING »
- Possibilité de gérer les démarrages différés du four
- Menu statistiques pour établir un bilan de production sur une période définie
- Gestion par profil utilisateur personnalisable
- Vidéos et Tutoriels intégrés à la commande
- Continuité de production assurée

SIMPLE ET LUDIQUE

- Navigation fluide et intuitive
- Icônes simplifiées
- Ultra-sensible
- Fonction « copier-coller »
- Visualisation dynamique des recettes
- 2 minuteries additionnelles
- Classement des recettes par dossiers
- Exportation/importation de données

QUALITÉ « PREMIUM »

- Ecran 10 pouces
- Technologie capacitive
- Surface totalement lisse et protégée des chocs
- Haute durabilité de l'écran

La parole est aux dames

La Chocolatine, le pari gagnant de Patricia Bidart.

« Le contact avec la clientèle, c'est ce que j'aime et ce que je sais faire ! Avant de reprendre cette boulangerie en 2010, j'ai toujours travaillé dans le commerce et aussi en milieu associatif où la convivialité est primordiale. »

La vente de produits artisanaux est vraiment devenue une passion pour Patricia Bidart. Le fournil et le laboratoire pâtisserie sont équipés en BONGARD. En 2015, conseillée par Alban Fauché (commercial chez SIMATEL CONCEPT), elle investit dans plusieurs équipements : Paneotrad®, cellule de surgélation rapide,

lave-batterie, four snacking Atollspeed. 8 ans après, cette femme-entrepreneur a réussi son pari en affichant une boulangerie-pâtisserie à l'activité florissante. La Chocolatine est ouverte de 6h30 à 20h, 7 jours/7 (pas d'arrêt préfectoral sur la fermeture hebdomadaire en Rhône-Alpes). Patricia « manage » 10 salariés (5 en magasin et 5 au fournil) tout en mettant « la main à la pâte » dans sa boutique située 27 place des Pavillons (Lyon 7^e). « J'ai répondu à la demande snacking en aménageant mon magasin et en réorganisant la vente. À midi, nous sommes 3 à servir : toujours 1 vendeur

Patricia Bidart, boulangère à Lyon (69)



à l'accueil pain, côté snacking, un 2^{ème} prépare la commande et le 3^{ème} encaisse.

Le temps d'attente a été diminué par 2. Pour répondre également à la demande bio, mon boulanger utilise la farine du Moulin Marion et la farine de blé Rhône-Alpes des Grands Moulins de Thuile » conclut la boulangère.

J-P. D.



Un lieu de vie et de convivialité

Au fil des années, Patricia a dynamisé sa boulangerie-pâtisserie en la transformant en un lieu de convivialité pour les gens de ce quartier et pour les employés des nombreuses entreprises installées à Gerland.

L'intérieur a été complètement réaménagé tout en prenant en compte le poteau situé au milieu du magasin. Plusieurs temps forts rythment la journée : petit-déjeuner avec une offre cafétéria et croissants, déjeuner avec snacking et petite restauration à emporter, goûter avec salon de thé et viennoiseries pour les enfants et fin de journée avec la cuisson du soir. La vente de pains et baguettes est assurée avec plusieurs fournées toute la journée.

J-P. D.

Le point de vue d'Alain Seguy, architecte d'intérieur.

« Patricia Bidart est passionnée par le commerce ! Elle sait ce qu'elle veut et a toujours fait preuve de détermination dans son projet. En 2015, les travaux d'agencement du magasin avec, entre autres, la création de 5 m de linéaire pâtisserie-traiteur, ont permis de multiplier le nombre de passages. Le coin restauration-snacking a été aménagé (20 places assises). L'été, la terrasse peut accueillir 30 autres places. Des toilettes ont été créées pour les personnes à mobilité réduite. Pendant les 2 mois qu'ont duré les travaux, la vente de pain a continué comme l'avait souhaité Patricia. Du matin au soir, cette femme volontaire mène son entreprise avec le même dynamisme qu'au premier jour ! » explique Alain Seguy, architecte de formation (école Boule), spécialisé dans l'architecture intérieure de tous types de commerces. Sa société Archi'tude intervient principalement dans le quart Sud-Est de la France.

J-P. D.



Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

« Paneotrad®, un vrai atout pour une meilleure rentabilité. »



A la tête de trois boulangeries, Christophe Felix gère son activité en véritable entrepreneur. En 1999, il ouvre l'affaire historique dans un quartier populaire, rue Jean Moulin à Bourg-en-Bresse, complétée en 2001 par une deuxième boutique dans un village limitrophe de l'agglomération. En 2014, il n'hésite pas à s'installer à 200 mètres de sa première affaire, sous l'enseigne Banette, afin d'occuper un espace qui, sinon, serait passé à la concurrence des chaînes, très actives sur le secteur.

• Un déclic immédiat !

« A la sortie de Paneotrad®, en 2006, la "Tradition" était tendance. J'ai assisté à une présentation de la machine à Lyon ; sur la route de retour, j'ai immédiatement appelé mon banquier et le lendemain je signais le bon de commande. La machine m'avait convaincu et je savais que c'était ce qu'il nous fallait pour sortir un produit de qualité avec les volumes dont nous avons besoin et sans modifier le périmètre de mon équipe » déclare Christophe.

• Comment la clientèle a-t-elle accueilli le « pain Paneotrad®, » alors ?

« Lorsque nous avons créé notre baguette Tradition, nous l'avons appelée "la Chaupinette" d'après le nom de ma SARL Chaudpain. Elle a surpris : son goût, sa croûte, sa mie alvéolée, sa forme et les bouts carrés, c'était nouveau à l'époque ! Nous avons réussi notre pari : faire un produit qualitatif différenciant. Son succès a été incroyable, cela a fait le buzz ! Tant et si bien que "la Chaupinette" est devenue notre marque de fabrique, notre enseigne, notre identité. »

• Comment situez-vous Paneotrad® sur le marché ?

« Paneotrad®, c'est une véritable technique. Le système d'égalisation de la pâte poussée adapte automatiquement et avec précision la pression exercée en fonction de la densité de la pâte. Le développement des levures est incomparable car il n'y a ni dégazage ni opération stressante. Paneotrad® respecte la pâte, ce qui n'est pas le cas des diviseuses-formeuses auxquelles je ne crois pas du tout. Et puis, Paneotrad® supprime une opération, ce qui fait gagner 15% de temps par rapport au cycle de production classique, ce n'est pas négligeable en terme de rentabilité. »

• Quels sont, selon vous, les autres atouts de Paneotrad® ?

« Nous avons une version 1 qui fonctionne toujours, une version 2 et depuis 2017, la toute dernière génération, la 4^{ème}, l'EvO, équipée du système de changement de matrices simplifié, que SIMATEL CONCEPT nous a présentée. Ce sont des machines d'une très grande fiabilité. Plus de 50% de notre production est basée sur Paneotrad®, elle est donc très sollicitée, la panne est interdite. Avec un entretien régulier, les interventions techniques sont très limitées. C'est très rassurant. »

• Comment votre production évolue-t-elle aujourd'hui ?

« Grâce à Paneotrad®, nous avons pu proposer du 3+1, comme les chaînes, mais aujourd'hui, ce n'est plus vraiment le souhait du client. Il y a actuellement une prise de conscience du gaspillage et de la nécessaire utilisation raisonnée des ressources. Je me suis engagé dans la démarche agri-éthique qui rassemble toute la filière du blé afin que chaque acteur (l'agriculteur, la coopérative, le moulin et le boulanger) y trouve son compte, tout en assurant un revenu décent au producteur. C'est la valeur "partage". D'ici peu, nous passerons en CRC – culture raisonnée contrôlée – c'est-à-dire sans pesticide et avec une véritable traçabilité. Je favorise les productions locales autant que possible. Au minimum, mes produits sont français sinon locaux ou régionaux. »

• Quel est pour vous l'intérêt du Paneoclub ?

« Au-delà de l'échange entre collègues ou de l'aspect commercial, pour moi, sa réelle utilité est d'être une plateforme de remontée d'informations du terrain que BONGARD a le bon sens d'écouter afin de faire évoluer le produit. C'est comme cela qu'un constructeur devrait fonctionner pour toutes ses lignes de matériels ! Tout le monde s'en porterait mieux tant les distributeurs que les fabricants que nous, les utilisateurs » conclut Christophe Felix.

C. CH-Z.

SOCIÉTÉ

Fermeture hebdomadaire : elle n'existe plus dans le Finistère

L'arrêté préfectoral du 29 juin 1998, obligeant les boulangeries artisanales à fermer un jour par semaine, a été abrogé dans le Finistère ! Désormais, les boulangeries finistériennes pourront ouvrir quand elles le veulent. En 2018, le gouvernement entreprend la modernisation des règles encadrant le travail en France, et aujourd'hui la libération des énergies devient une priorité pour certains. Dans un contexte économique tendu pour les boulangers-pâtisseries subissant de plein fouet la hausse du prix des matières premières et le poids de la fiscalité, cette liberté réglementaire va-t-elle changer les choses ?

Facturation électronique obligatoire

A partir du 1^{er} janvier 2018 pour les ETI (entreprises de taille intermédiaire - 250 à 5 000 salariés), de 2019 pour les PME (10 à 250 salariés) et de 2020 pour les TPE et les micro-entreprises, la facturation électronique sera obligatoire. L'origine, la bonne lisibilité et l'intégrité du contenu de la facture numérique devront être authentifiées pour la valider. Cette garantie peut se faire en utilisant une signature électronique (via un certificat qualifié), l'échange de données informatisées (EDI) pour télétransmettre les factures, une norme permettant l'automatisation du traitement de la facture (comme l'utilisation d'un logiciel de gestion intégrée ou d'un fichier PDF).

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...

Quand la « MasterChef » s'invite au restaurant, au cœur d'Espelette.

Auxtin Darraidou, c'est la cinquième génération à la tête de l'Euzkadi, installé au cœur d'Espelette, dans le Pays Basque. Cet incontournable hôtel-restaurant du village s'est fait par couches successives, chaque génération y apportant sa pâte. À la reprise de l'affaire familiale en 2007, Auxtin rénove les chambres, en 2012, il refait la cuisine, en 2017, il crée un laboratoire pâtissier et en 2018, piscine et jardin feront peau neuve.

• Saveurs du terroir et du patrimoine basque

La façade de la bâtisse, recouverte de piments rouges séchés, donne le ton ! André, le père d'Auxtin, est en effet à l'origine de l'AOC "Piment d'Espelette", une véritable économie locale. « Notre cuisine est à la fois traditionnelle et populaire mais nos recettes sont revisitées. Tout est fait maison à partir de produits frais achetés en majorité localement. Si ce n'est pas basque, c'est au pire français » se plaît à compléter Auxtin. Car "Euzkadi" veut justement dire "Pays Basque" !

• Une brigade motivée et un matériel adéquat

« Nos deux chefs, Michel Etchegaray, fidèle depuis 35 ans, la "poutre de la maison", Christian Pinaquy, âgé de 37 ans, intégré depuis 12 ans, notre "développeur d'idées", et leurs 4 dynamiques "soldats", Alain, Fred, Sébastien et Eneko, officient avec moi, tous animés de l'amour du travail bien fait. La cuisine de 300 m² est équipée de machines performantes en charge des tâches fastidieuses. L'objectif, c'est d'obtenir à la fois du confort de travail, un résultat régulier et savoureux, et du temps pour faire d'autres choses. La MasterChef, achetée tout récemment à l'EQUIPEMENT MODERNE, s'inscrit dans cette logique-là » déclare Auxtin.

• Un laboratoire pâtissier au top

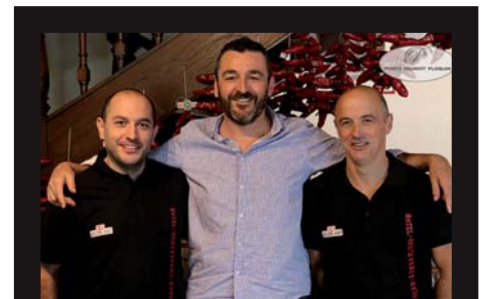
« Bruno Berterreix, boulanger-pâtissier, m'a donné l'envie d'évoluer. J'ai donc créé, dans mes cuisines, un laboratoire équipé, entre autres, de la MasterChef que j'ai découverte chez lui » commente Auxtin. « Maintenant, cuire la crème pâtissière du gâteau basque est un jeu d'enfant : on verse les ingrédients dans la cuve, on met en route et une demi-heure

plus tard, 10 litres de crème sont prêts et refroidis dans des conditions d'hygiène et de sécurité optimales. Et notre cellule de refroidissement n'est plus encombrée ! Grâce à la MasterChef, nous gagnons du temps dans nos fabrications traditionnelles, nous pouvons proposer des glaces artisanales et développer des desserts à l'assiette, contemporains » affirme Christian.

• Adapter la cuisine à la machine

« Quand on a une Ferrari, on l'utilise comme une Ferrari. J'applique ce principe à mes équipements professionnels. L'avenir avec la MasterChef s'annonce prometteur, avec, en outre, des applications en cuisine » conclut Auxtin.

C. CH-Z.



« Euzkadi », où la rencontre de la tradition et de l'innovation à Espelette.



La recette du succès : la qualité des produits, des équipements performants et une équipe fidèle !



C'est en 1996, à St-Paul-les-Dax, que Bruno Casano reprend sa première boulangerie-pâtisserie qu'il tient avec sa femme Murielle, pendant 13 ans. En 2009, ils décident de faire une coupure de 2 ans et partent dans les îles, à St-Barth avec leurs enfants pour « reprendre de l'oxygène et se retrouver en famille ». A leur retour, ils choisissent de s'installer en bord de mer, sur la côte d'Argent, dans la tranquille cité de Capbreton. Bruno et Murielle Casano, sont aujourd'hui à la tête de 3 boutiques.

« Cela a d'abord été Capbreton en 2012, puis Seignosse en 2014 et enfin Dax en 2016. Ce développement, nous le devons à notre vaste laboratoire de Capbreton qui nous a permis d'organiser une production centralisée. De là, nous livrons nos magasins » déclare Bruno qui précise « À Capbreton et Seignosse, ce sont des pâtisseries fines, avec une proposition en pain réalisée dans la pure tradition boulangère. La boutique de Dax propose uniquement de la pâtisserie, des chocolats et des macarons. »

• Encore et toujours la qualité !

« Ma règle d'or : faire du haut de gamme pour que les clients aient plaisir à savourer ce que nous leur proposons. Une fois qu'ils ont eu plaisir à déguster nos produits, ils nous font le plaisir de revenir et nous, de leur faire plaisir à nouveau ! C'est sans fin ! »

• Une équipe soudée et motivée

Murielle, principalement à la boutique de Capbreton, supervise les 4 vendeuses des autres sites. Bruno, au laboratoire, est entouré d'un pâtissier et de deux mentions complémentaires dont son fils Antoine (sélectionné pour la finale du MAF*

en avril), d'un boulanger et d'une mention complémentaire. « Mes équipiers sont fidèles. Je veille à les respecter et à les motiver. »

• Une mécanisation adaptée et une offre variée

« Grâce aux machines performantes, nous pouvons produire de gros volumes en étant peu nombreux et obtenir des prix raisonnables qui incitent le consommateur à revenir. Paneotrad® raccourcit le cycle de panification, économise temps et main-d'œuvre, sources d'une meilleure rentabilité. Le pain obtenu est d'une qualité qui va de pair avec l'offre pâtissière. Avec la dresseuse Epsilon, nous faisons des séries de 1 000 coques par jour. En 2017, nous avons vendu 89 000 macarons sur les 3 magasins ! Et pour la pâte à choux, nous dressons 30 plaques sans difficulté ! »

• Un partenaire coopératif

« L'EQUIPEMENT MODERNE est une maison sérieuse et réactive. Je n'oublierai jamais le coup de pouce que Christophe Barit nous a donné quand nous en avons besoin. Pour le magasin de Dax, leur commercial, Julien Cassagne, ne s'est pas contenté de vendre le matériel, il a géré le projet ! »

• Une envie pour demain ?

Lancer un macaron sucré-salé, chocolat-foie gras !

* Meilleur Apprenti de France

C. CH-Z.

L'EQUIPEMENT MODERNE

- **Activité** : société créée en 1964. Depuis 1978, Concessionnaire BONGARD à Salies-de-Béarn
- **Secteurs d'intervention** : départements 64, 65, 40 et 32 partiel
- **Dirigeant** : Christophe Barit, PDG
- **Localisation** : ZA du Herre - BP 19 - 64270 Salies-de-Béarn
- **CA** : 4 100 000 €

- **Effectif** : 19 personnes, dont 3 commerciaux, 11 techniciens et 5 administratifs
- **SAV** 24h/24h et 7 j/7 j
- **Tél.** : 05 59 38 14 07 - **Fax** : 05 59 65 06 15
- **Site Internet** : www.equipementmoderne.fr
- **Nous suivre sur Facebook** : www.facebook.com/equipement.moderne.64



Cela fait plus de 40 ans que L'EQUIPEMENT MODERNE sillonne les routes des Pyrénées et des Landes au service de la

boulangerie-pâtisserie en ayant pour objectif : Le Service !

Les bons conseils font les bons produits

Booster son entreprise implique de s'adapter au contexte du marché.

Le réseau des concessionnaires BONGARD adhérents EUROMAT a toutes les cartes en main pour accompagner les artisans dans leurs évolutions !

• Une proposition étendue en équipements

Le réseau a plusieurs cordes à son arc. Bien évidemment, la large gamme de matériels BONGARD, l'équipementier leader dans le domaine de la boulangerie-pâtisserie. Ensuite, via EUROMAT, leur centrale d'achat, une sélection de matériels complémentaires à ceux de BONGARD. Et enfin, les solutions de mécanisation pâtissière de MONO-France. Professionnels de l'équipement, les concessionnaires maîtrisent la conception des zones de production et créent les plans techniques en 2D pour préparer l'implantation.

• Les linéaires du magasin

L'acte de vente commence dès la devanture et se poursuit à l'intérieur de la boutique par un cheminement adéquat permettant au client de découvrir le maximum de l'offre de l'artisan. Il s'agit d'accompagner le consommateur en lui offrant une vision la plus exhaustive possible des produits. EUROMAT a su, à cet effet, référencer des fabricants de linéaires pouvant répondre aux besoins, aux envies et aux moyens des artisans dans la mise en lumière de leur savoir-faire.

• Des linéaires de vente sur-mesure

L'offre sur-mesure a l'avantage de pouvoir être le reflet de l'image que l'artisan souhaite véhiculer auprès de sa clientèle. C'est à la fois une représentation de sa personnalité mais aussi de son offre de produits. Deux fabricants collaborent étroitement avec EUROMAT sur ce marché. Concept Froid qui travaille en exclusivité pour le réseau et Espace Vitrine. Ces prestataires possèdent un bureau d'études et d'implantation qui intervient sur chaque dossier, intègre les caractéristiques du projet et assure le respect du cahier des charges. Des vues 3D sont systématiquement remises au client qui peut ainsi se projeter immédiatement dans le rendu de son futur magasin et faire les ajustements qu'il souhaite. Ces sociétés ont recours à des machines-outils de découpe et de précision à commandes numériques, à des techniques de pointe et à des logiciels parmi les plus performants du marché. C'est ce qui justifie le prix du sur-mesure et son délai de mise en œuvre.

• Des linéaires de vente standard

Les fabricants de vitrines standardisées, comme Isotech, référencé par EUROMAT, travaillent à partir de catalogues dans lesquels chaque modèle est détaillé (caractéristiques techniques et fonctionnalités). Les meubles, les comptoirs de présentation neutres ou réfrigérés suivent aussi la mode ! Le choix des

décorations est varié (bois, panneau laqué, stratifié, etc.), l'éventail des coloris disponibles s'accorde aux tendances, les lignes modernes et épurées côtoient les courbes et le rétro, l'éclairage se fait de plus en plus par LEDS de couleurs ou blancs. Il y en a pour tous les goûts et pour tous les usages !

• Des services au client pertinents

Des financements « ad hoc »

Les produits BONGARD, EUROMAT et MONO-France bénéficient tous de financements en location financière, crédit-bail ou location longue durée, gérés par la plateforme intégrée BONGARD Finance, un outil unique. Parce qu'aujourd'hui, les artisans ont besoin de véritables partenaires pour développer leur activité, tout en sécurisant la rentabilité de leurs acquisitions, les prestations de maintenance préventive et d'extension de garantie peuvent également être intégrées aux financements de BONGARD Finance.

Un SAV réputé

Une bonne installation est une garantie supplémentaire de satisfaction et une valeur ajoutée à l'investissement du client. Fort de ses 31 concessions, quotidiennement au service de leurs clients, 45 agences et points techniques pour une réactivité sans faille, 250 techniciens spécialisés, formés et habilités qui sillonnent la France, le réseau BONGARD assure un service 24h/24, 7j/7 et 365 jours par an. Cela représente environ 850 interventions/jour, 6 000 références en stock et des milliers de kilomètres parcourus !



continuellement



La maintenance préventive

Selon l'adage, « mieux vaut prévenir que guérir », le réseau est en capacité de proposer des contrats de maintenance préventive, permettant aux artisans de mieux gérer leur parc de matériels, de diminuer la probabilité de défaillances et d'en minimiser le coût. En effet, toute panne implique réparation et immobilisation qui peuvent s'avérer coûteuses et qui auraient pu être réduites ou évitées si un entretien périodique avait été réalisé.

Couvrant tous les besoins de l'artisan en équipement et agencement de leur fournil, laboratoire et magasin, proposant des services associés performants (implantation, financement, maintenance), les concessionnaires BONGARD adhérents EUROMAT, assoient ainsi leur position de leaders sur le marché et offrent à leurs clients la possibilité de prendre une longueur d'avance sur leurs concurrents.

C. CH-Z.

TÉMOIGNAGES VITRINE

• Euromat

« Lorsqu'il s'agit de se démarquer, de personnaliser la boutique, le choix du "linéaire sur-mesure" s'impose naturellement » précise Charles Agop, Président d'EUROMAT.

• Somabo

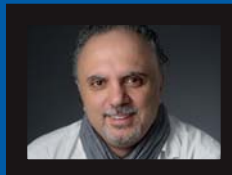
« Les vitrines standard Isotech référencées par EUROMAT sont une alternative dès que nos clients ont un budget serré ou que le délai de mise en œuvre est court » commente Patrice Renard, concession Somabo.

• Panifour

« Les offres des fabricants de vitrines s'adaptent continuellement aux tendances de la décoration et du design, tout en intégrant les innovations technologiques en matière de réfrigération » précise Vincent Hardouin, concession Panifour.

• AEB

« Qu'elles soient sur-mesure ou standard, nos vitrines réfrigérées proposent des systèmes performants pour gérer le froid et les flux d'air tout en respectant la qualité des produits de l'artisan. Bien évidemment, une meilleure gestion du flux implique moins de déperdition d'énergie et donc des économies » affirme Jacques Austruy, concession AEB.



SOCIÉTÉ

Inscrire des mentions obligatoires

La facture électronique doit contenir les mêmes mentions obligatoires que celles qui sont actuellement établies en papier. Il convient donc d'y indiquer l'identité des deux parties (nom et dénomination sociale) et leur adresse. L'artisan doit aussi indiquer le numéro au répertoire des métiers (n° Siren + Registre des Métiers + n° du département d'immatriculation). Doivent aussi y être inscrits l'adresse du siège social (et non de l'établissement) ainsi que la forme juridique de la société, la date d'émission et le numéro de la facture, le détail des produits ou services concernés, ainsi que leur date de livraison ou d'exécution, le coût hors taxes et le montant des taxes payables. Si l'e-facture est adressée à un professionnel, la date ou le délai de paiement ainsi que le taux des pénalités de retard doivent également y figurer.

Conservation des e-factures

Les pouvoirs publics conseillent de numériser les factures papier dès leur réception ou leur envoi afin de réduire les coûts d'archivage. Elles pourront ainsi être gardées pendant au moins 6 ans. La reproduction doit être faite sous format PDF et établie à l'identique. Quant aux factures envoyées directement par voie électronique, elles se conservent sur support informatique pendant 3 ans, puis sur tout autre support pendant les 3 années suivantes.

Ouverture le dimanche sans autorisation

Un commerce sans salarié peut ouvrir le dimanche, sans autorisation préalable, excepté si un arrêté préfectoral l'interdit. Tous les commerces alimentaires sont autorisés à ouvrir le dimanche jusqu'à 13h. Le Maire, après avis du Conseil municipal, peut décider d'autoriser l'ouverture collective des commerces 12 dimanches par an. La liste de ces dimanches doit être connue avant le 31 décembre de l'année précédente. La date peut être modifiée en cours d'année au moins 2 mois avant le premier dimanche concerné par les changements. Les commerces situés dans une gare sont aussi autorisés à ouvrir le dimanche si le commerce se trouve à Saint-Lazare, gare du Nord, gare de l'Est, Montparnasse, gare de Lyon, Paris Austerlitz, Avignon-TGV, Bordeaux Saint-Jean, Lyon Part-Dieu, Marseille Saint-Charles, Montpellier Saint-Roch, Nice-Ville. Les commerces se situant dans une zone touristique internationale (ZTI) ou une zone commerciale (ZC) ont l'autorisation d'ouvrir le dimanche sans autorisation préalable.

Les événements en date



CALENDRIER

LES CONCESSIONS BORSOTTI ET CELSIUS EQUIPEMENT, EXPOSAIENT AU SALON « BFC PROEXPO » LES 21 ET 22 JANVIER À DIJON

A l'honneur, Gérard Minard aux commandes d'un fournil Paneotrad® pour le plus grand plaisir des boulangers toujours curieux de voir ce process en action, Nicolas Coffin en charge des démonstrations pâtisseries de la MasterChef et de la dresseuse de table Epsilon de MONO-France et le four Atollspeed à la production des spécialités de restauration boulangères dans la zone snacking.

C'était la première édition de ce nouveau salon régional consacré aux CHR. Ce salon, fort de son premier succès, devrait avoir lieu tous les 2 ans, en alternance avec le SIRHA. Plus de 2 000 visiteurs dont environ 400 boulangers (Bourgogne - Franche-Comté) se sont pressés dans les allées.



LES 28 ET 29 JANVIER DERNIERS, AEB A OUVERT LES PORTES DE SON SHOW-ROOM LABORATOIRE DE CASTANET TOLOSAN (31)

En partenariat avec BONGARD, EUROMAT, le Moulin Calvet, Transgourmet, MONO-France et Evema, ces 2 journées professionnelles et conviviales avec repas musicaux, ont permis aux démonstrateurs, toujours plein d'imagination et de savoir-faire, de préparer de nombreux produits boulangers, pâtisseries et traiteurs. Un grand merci à tous les clients venus nous rendre visite et bravo à tous, pour cette belle réussite.



DU 19 AU 21 FÉVRIER, 6^{ÈME} ÉDITION DES « RENCONTRES DU FOURNIL » DE BOURMAUD EQUIPEMENT (44)

Cette édition était placée sous le signe de la créativité que ce soit dans les tendances d'aménagement de magasins ou dans la réalisation des burgers du concours... →

Le showroom, entièrement dédié à l'agencement de magasins, avait fait peau neuve avec la création de plusieurs ambiances en vogue. Aux côtés des architectes d'intérieurs et des fournisseurs de vitrines, le snacking était une nouvelle fois mis à l'honneur avec l'Atollspeed ou encore avec le tout nouveau "Corner Soupe" de Distrib'inox. Les incontournables étaient aussi là comme la MasterChef en pâtisserie et bien sûr, le four Orion EvO de BONGARD ! Au cœur de ces trois jours, se tenait la 2^{ÈME} édition du concours du meilleur sandwich spécial burger par département, dont voici les gagnants :

Concours Loire-Atlantique (44)

- Mr Renaud, boulangerie les 3 p'tits choux à Gétigné
- Mr Simon, boulangerie d'Eugénie à Nantes



De gauche à droite : Mr Simon, Mr Renaud, Mr Fonteneau, Mr Cormier et Mr Meunier, Melle Ollivier.

Concours Maine-et-Loire (49) / Vendée (85)

- Mr Veillé, boulangerie Tartine et Gourmandise, à la Roche-sur-Yon
- Mr Aubert, boulangerie Aubert à Cholet



De gauche à droite : Mme Guillet, Sebastien Lemenach - commercial concession Fabien Menard, Mr Veillé, Mr Aubert, Jerome Herbette - commercial concession



PREMIÈRE ÉDITION DU SALON « BREIZH PRO EXPO » DE RENNES, DU 18 AU 20 FÉVRIER 2018

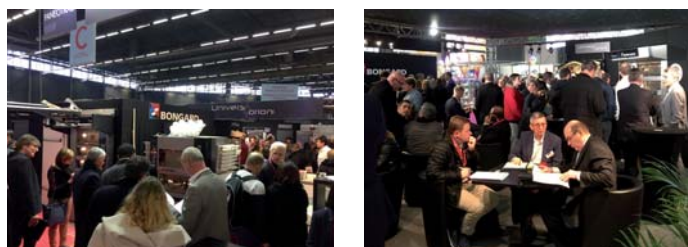
La réussite a été au rendez-vous ! Les contacts ont été nombreux et qualitatifs. EM EQUIPEMENT et ses partenaires BONGARD, MONO-France (mécanisation pâtissière), Evema (linéaires magasin) et Synapsy (solutions d'encaissement) remercient les artisans de leur visite.

SÉANCE DE RATTRAPAGE À L'EQUIPEMENT MODERNE (64)

Lors de ses portes ouvertes et ateliers de démonstration, du 12 au 14 mars 2018, ceux qui n'ont pas eu la possibilité de se rendre au salon Parisien Européen 2018 ont pu découvrir, en Béarn (64), la toute nouvelle gamme BONGARD composée du four Orion EvO, du Paneotrad® EVO, du farineur motorisé Paneodust, entre autres. Un atelier macarons ainsi qu'un atelier pâtissier MONO-France menés par Philippe Renou, ont complété l'animation durant ces 3 jours, dans une ambiance conviviale !

SALON EUROPAÏN, DU 3 AU 6 FÉVRIER 2018, PARC DES EXPOSITIONS DE VILLEPINTE (93)

Les concessionnaires étaient présents, aux côtés de BONGARD, pour cette édition qui faisait la part belle aux nouveautés BONGARD regroupées sous le ciel étoilé des planètes et constellations dont elles portent le nom Orion, Boreal, Rhea, etc. Les démonstrateurs Paneotrad® qui assistent le réseau dans les démonstrations boulangères tout au long de l'année, ont pu découvrir les nouveautés lors d'une soirée VIP organisée à leur intention. PANIFOUR, MONO-France, EUROMAT et ses partenaires avaient mis l'accent sur le snacking chaud/froid/salé/sucré et sur la mise en valeur des produits en magasin, en recréant un univers de vente.



Les visiteurs ont apprécié la convivialité du stand qui a permis aux forces de vente de s'occuper d'eux dans les meilleures conditions possibles. Cet Européen 2018, réduit à un seul hall, permettait aux visiteurs de concentrer leurs recherches, et aux exposants de prendre plus de temps avec les professionnels porteurs de projets. L'organisateur du salon affiche une fréquentation de 52 000 personnes dont 32% de visiteurs internationaux représentant 140 pays et la présence de 469 exposants et marques.

MASTERS DE LA BOULANGERIE, AU SALON EUROPAÏN 2018

Du 3 au 5 février, dans le cadre du salon Européen 2018, se sont déroulées les épreuves des Masters de la boulangerie, organisés par la société Lesaffre. 3 boulangers d'exception ont obtenu le titre de World Master Baker 2018 :



Peter Bienefeld (Pays-Bas), en panification nutritionnelle, Déborah Ott (France) en panification gourmande, Peng-Chieh Wang (Taiwan), en panification artistique. Ce concours de très haut niveau récompense l'élite de la boulangerie artisanale. Au-dessus, il y a le concours « Meilleur Ouvrier de France ».

Félicitations à Déborah Ott ! Première femme à accéder à un tel titre, Déborah réalise un travail d'orfèvre et ses créations ont une véritable signature féminine. Formée au CFA Siegfried de Haguenau (Bas-Rhin), Déborah Ott compte déjà, à 26 ans, 11 ans d'expérience professionnelle en boulangerie artisanale. Déborah a été soutenue pour sa préparation aux Masters de la boulangerie 2018 par Lesaffre, BONGARD, Distrib'inox, et Jean-François Bohler (studio Pygmalion), sous l'égide de son coach Xavier Honorin, compagnon du Tour de France et champion du monde de boulangerie. Ce fut un plaisir de les accueillir dans le showroom de BONGARD durant leur entraînement et de partager avec eux un peu de cette belle aventure.



Crédits photo : Clémentine Bejat & Sabine Serrad

UNE NOUVELLE EXPERTISE CHEZ 1000MAT

Lionel Mandjeck a rejoint l'équipe 1000mat. Spécialiste du e-business, il apporte sa connaissance approfondie des techniques web tant au niveau commercial et marketing que des évolutions fonctionnelles techniques. Il sera, à n'en pas douter, le point d'appui dont la jeune équipe 1000mat a besoin pour évoluer dans sa qualité de service.



VIE DU RÉSEAU

LE PÔLE EQUIPEMENT ET TECH PRO EQUIPEMENT

Le Pôle Equipement et Tech Pro Equipement fusionnent sous une même entité « LE PÔLE EQUIPEMENT » créant ainsi deux agences : celle du Finistère à Ergué-Gaberic et celle du Morbihan à Brech-Auray. A Brech-Auray, LE PÔLE EQUIPEMENT a déménagé au 2, rue de la Petite Vitesse, dans des locaux plus adaptés.

BREAD LAND DANS L'OcéAN INDIEN

BREAD LAND reprend le secteur des îles de l'Océan Indien à KAPPA SITOS qui conserve la distribution des produits BONGARD et EUROMAT dans les îles de l'Océan Pacifique. BREAD LAND Océan Indien couvre donc la Réunion 974, Mayotte 976 et l'Île Maurice.

CHANGEMENT DE NOM

La concession MASSIAS a été reprise par Monsieur Selim Celiksu et devient la concession CELIKSAN.



Les rencontres à venir



CALENDRIER

Bourgogne

► **Les 30 et 31 mars**, Tortora équipe et met en place le laboratoire et le fournil des sélections régionales des olympiades des métiers, section boulangerie-pâtisserie, en partenariat avec la chambre de métiers et le CIFA Auxerre.

Paris – Ile-de-France

► **Les 4, 5 et 6 avril**, Portes de Versailles - pavillon 7.2, 19^{ème} édition du « Sandwich & Snack Show ». EUROMAT, 1000mat et les concessionnaires BONGARD seront au rendez-vous leader sur le marché du snacking & de la consommation nomade et présenteront sur le stand A 26, leurs solutions en matière de restauration rapide.

Alpes

► **Le 25 avril**, SIMATEL en partenariat avec « Délice et création » et la Minoterie du Trièves (Corréard), vous donne rendez-vous au Salon du snacking 2018 – Football Club de Grenoble, stade les Diguières, rue Albert Reynier. Y seront réalisées, des productions salées chaudes à partir du four Atollspeed et des créations sucrées avec les dresseuses et MasterChef de MONO-France.

Est

► **Les 14, 15 et 16 mai à Reims**, TECHNIFOUR fête ses 10 ans ! De 9h à 18h pendant ces 3 jours, les artisans sont conviés à venir découvrir, dans les locaux de la rue Louis Pasteur, les offres produits et services dans les domaines de la boulangerie-pâtisserie, du traiteur, de la glace et du chocolat, des vitrines et du magasin. Un espace dédié à une quinzaine d'exposants, des démonstrations variées permettront aux visiteurs d'être guidés dans toutes les facettes de leur métier depuis la farine (Moulins Bourgeois, Moulins des étangs et Moulins Storione) au véhicule de livraison en passant par toutes les étapes de fabrication et de vente. **Tout un programme !**

Sud-est

► **Le 23 avril**, TOUT TECHNIQUE organise 4 ateliers au centre Puratos de Gardanne (13), afin de réitérer le succès de cette journée « ateliers de printemps » créée depuis plusieurs années : un atelier snacking tendances, un atelier boulangerie Paneotrad® soulignant l'importance du pétrissage avec le nouveau Spiral EvO de BONGARD, un atelier pâtisserie autour de la MasterChef, des dresseuses et des nouveautés du catalogue MONO-France, un atelier « fabriquer sa viennoiserie maison » de façon simple et économique, avec le laminoir à découpe Rhea de BONGARD. Une offre attractive « Pack Sérénité avec financement BONGARD Finance » est proposée aux artisans.

► **Le 31 mai**, toujours au centre Puratos de Gardanne (13), TOUT TECHNIQUE organise une journée sur le thème « La pâtisserie autour de la Masterchef », destinée aux possesseurs et porteurs de projets MasterChef.

► **Le 11 juin**, le centre d'expertise Puratos Gardanne (13), propose des formations snacking où TOUT TECHNIQUE intervient à la mi-journée pour présenter les matrices Paneotrad®, particulièrement adaptées aux sandwiches, burgers, buns, bagels, etc., et les cuissons rapides à partir du four snacking multifonctions Atollspeed.

Bretagne

► **Le 4 juin**, LE POLE EQUIPEMENT organise « LA journée du fournil », de 10h à 17h, dans son agence du Morbihan à Brech-Auray
 et **le 6 juin**, dans son agence du Finistère d'Ergue-Gaberic. À l'affiche, la nouvelle gamme EvO de BONGARD : four Orion, pétrin Spiral EvO, etc., le nouveau four snacking 300H d'Atollspeed et les linéaires magasin de la société Evema (Espace Vitrine).

Au niveau national - Le « Tour EvO »

Tout au long l'année 2018, le « Tour EvO » célèbre le lancement des nouveaux produits EvO de BONGARD : pétrin Spiral EvO, Paneotrad®EvO, farineur motorisé Paneodust, chambres froides Boreal, bouleuse Eris, laminoir à découpe Rhea.

Au cours des prochains mois, le « Tour EvO » s'invite dans les laboratoires et show-room des concessions BONGARD aux dates suivantes :

- **Le 26 avril**, à Messein, pour SODIMA EQUIPEMENT et LE FOURNIL LORRAIN
 - **Le 29 mai**, à Mathenay, pour BORSOTTI et CELSIUS EQUIPEMENT
 - **Le 4 juin**, à Brech-Auray, pour LE POLE EQUIPEMENT
 - **Le 6 juin**, à Ergue-Gaberic, pour LE POLE EQUIPEMENT
 - **Le 18 juin**, au Mesnil-Esnard, pour DUCORBIER MATERIEL
- Retrouvez TOUTES les dates du « Tour EvO » sur :**
<http://www.bongard.fr/Actualités>

Concours et événement à venir

► **Le Concours national du meilleur sandwich**, organisé par le réseau des Concessionnaires BONGARD, se tiendra, pour la finale, au SIRHA 2019. Les pré-sélections sont organisées dans le cadre des portes ouvertes et manifestations des concessionnaires tout au long de l'année 2018. Pour plus de renseignements se rapprocher de la concession de votre secteur.

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

« Click & collect », déjà plus de 700 boulangeries équipées ! Mais, pour quel résultat ?

L'intérêt d'une boutique digitale n'est plus à démontrer, en particulier pour l'activité snacking (cf. FORUM MAG' 65, p. 15). Beaucoup d'artisans ont donc décidé d'investir. La société Equilibre (conseil commercial auprès de la profession) a réalisé une étude sur l'efficacité de tels dispositifs. Résultat : moins de 20% des boutiques digitales sont efficaces et 40% n'ont même pas été mises en œuvre !

En effet, le boulanger a peu de temps à y consacrer et connaît mal les processus à actionner au-delà de l'acquisition de l'outil applicatif. Ainsi, une boutique digitale sans accompagnement a peu de chances de tenir ses promesses, sauf à ce que l'artisan boulanger soit un « Geek » !

Une boutique digitale gratuite ; un suivi commercial rémunéré « Mon Service Commercial » (à comprendre : un service commercial mutualisé à plusieurs boulangeries) a présenté à Européen 2018 une solution pour garantir la performance commerciale de la boutique digitale :

- un site internet et une application « au nom » de sa boulangerie (à contrario des logiciels du marché qui sont les mêmes pour tous les artisans ne permettant pas des animations personnalisées par boulangerie) ;
- un service commercial constant pour gérer les 3 étapes indispensables pour réussir l'implémentation de sa boutique digitale :
 - le téléchargement de l'application par le maximum de clients afin que le trafic soit réel,
 - l'animation commerciale auprès des dits-clients,
 - l'administration permanente des rayons (produits - prix - stocks).

Le coût de revient mensuel de l'accompagnement proposé est identique au coût des solutions vendues sans support commercial du marché, à la différence que le boulanger n'est pas condamné à payer tous les mois un outil qu'il n'utilise pas !

« Mon Service Commercial » compte déjà 40 boulangeries.

C. CH-Z.



Les formations pour l'amélioration des connaissances

Bellouet Conseil Paris

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

Site Internet : www.ecolebellouetconseil.com

Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris

Contact « formation continue » : **Isabelle Helsens**
ihelsens@ebp-paris.com - Tél. LD : 01 53 02 93 73
 Contact « reconversion » : **Fatima Francisco**
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

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

Site Internet : www.efbpa.fr

ENSP, Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie d'Yssingaux

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

Ecole FERRANDI Paris

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

Site Internet : www.ferrandi-paris.fr

Stéphane Glacier Colombes

Contact : helene@stephaneglacier.com
 Ecole : Tél. / Fax : 01 57 67 67 33

Site Internet : www.stephaneglacier.com

INPB de Rouen

servicerelationclient@inbp.com Tél. : 02 35 58 17 81

Site Internet : www.inbp.com

Institut Technique des Métiers du Pain Estillac

Contact : **Gilles Sicart - 06 78 98 89 32 - itmp@orange.fr**

Site Internet : www.itmp-gs.fr

L'expression même d'un savoir-faire

La Tartelette d'enfance

Recette de **Jean-Michel Perruchon**, M.O.F. pâtissier, directeur de l'école Bellouet Conseil à Paris

Recette pour environ 12 tartelettes individuelles de 14 cm de long
Composition : Pâte sablée vanille - Appareil à clafoutis - Chantilly Carambar®

Pâte sablée vanille

Ingrédients

▶ Beurre	350 g	▶ Vanille poudre	2 g
▶ Sel fin	5 g	▶ Farine T 55	560 g
▶ Sucre glace	190 g	▶ Œufs entiers	90 g
▶ Poudre d'amande	65 g	Poids total : 1 262 g	

Procédé

- Au batteur, à l'aide de la feuille, réaliser un sablage avec le beurre, le sel, le sucre glace, la poudre d'amande, la vanille poudre et la farine. Incorporer enfin les œufs et ne pas trop corser la pâte.
- Filmer la pâte et mettre au réfrigérateur pendant 4 heures.
- Reprendre la pâte, étaler la pâte sablée à 3 millimètres d'épaisseur puis foncer des cercles de cuisson ovales de 14 cm de long et 3,5 cm de large.
- Laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 1 heure.
- Réserver pour la suite du montage.

Appareil à clafoutis

Ingrédients

▶ Œufs entiers	60 g	▶ Farine	30 g
▶ Jaunes d'œuf	20 g	▶ Beurre	35 g
▶ Crème fleurette	125 g	▶ 1/2 gousse de vanille	
▶ Sucre semoule	35 g	Poids total : 305 g	

Procédé

- Dans un bassin inox, à l'aide du fouet, mélanger les œufs avec le sucre semoule puis ajoutez la farine et le beurre fondu, ajoutez enfin la crème fleurette dans laquelle vous aurez fait infuser la gousse de vanille. Réserver pour la garniture des tartelettes.

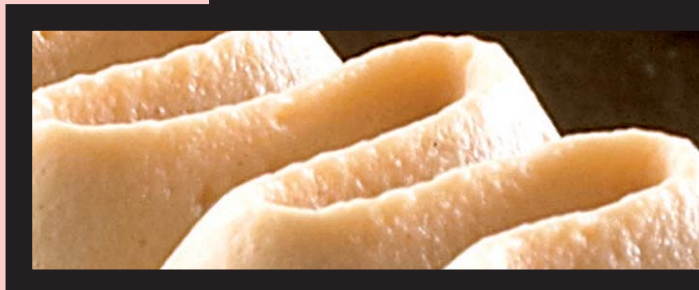
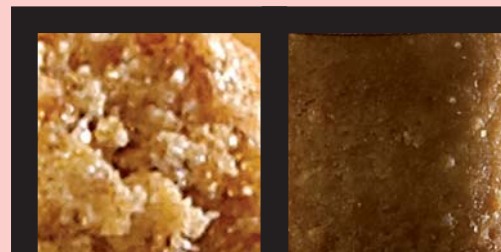
Chantilly carambar®

Ingrédients

▶ Crème fleurette	375 g	▶ Masse gélatine	21 g
▶ Carambar®	100 g	(3 g de gélatine poudre 200 blooms et 18 g d'eau)	
		Poids total : 496 g	

Procédé

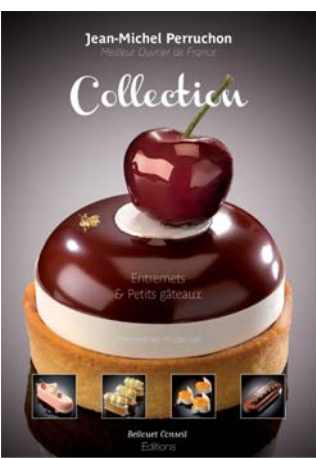
- Dans une casserole, faire bouillir la crème fleurette et faire fondre les Carambar® et la masse gélatine.
- Laisser infuser une nuit au réfrigérateur.
- Le lendemain, au batteur, à l'aide du fouet, monter la crème en chantilly.



Montage et finitions

- Précuire les tartelettes foncées au four ventilé à 170°C pendant environ 12 minutes, puis dresser 15 g de poires au sirop coupées en cubes dans chaque tartelette et recouvrir de 20 g d'appareil à clafoutis.
- Finir de cuire à 170°C pendant environ 12 minutes, à la sortie du four placer une feuille de papier sur l'ensemble des produits et une plaque afin d'avoir des tartelettes bien plates sur le dessus.
- Pour la finition, coller une plaquette de chocolat de couverture lactée de 14 cm de long et 3,5 cm de large.
- Dresser la chantilly Carambar® avec une poche munie d'une petite douille à Saint-Honoré en vague sur le dessus.
- Décorer d'une pépite dorée.





DES RECETTES POUR LES CLIENTS ET GOURMETS !

« Collection » Entremets - Petits gâteaux

Ce livre de 280 pages présente une gamme de 55 produits différents, petits gâteaux individuels, tartelettes et entremets superbement réalisés et illustrés. Des montages en cadres, de nouveaux décors, des classiques revisités, des recettes inédites et aussi quelques wedding-cakes.

Toutes les recettes ont été créées et réalisées à l'École Bellouet Conseil, par les professeurs et Jean-Michel Perruchon, Meilleur Ouvrier de France. Ils proposent de nouvelles alliances de parfums, de nouveaux décors, le tout dans un esprit commercial

et avec la logique de l'artisanat haut de gamme.

Soucieux de respecter l'esprit pédagogique cher à l'École, l'ouvrage est riche en photographies de qualité et en schémas de montage pratiques, ce qui confère à l'ouvrage un côté très didactique.

- Prix de vente public : 90,00 € TTC (75,00 € HT)
- Site Internet : <http://www.ecolebellouetconseil.com>

1000mat.com

LE BON RÉFLEXE

Ne ratez pas

LES PRIX

ANNIVERSAIRE

chez 1000mat



15 mars > 30 juin 2018

PROMOS 1000mat

LES PRIX ANNIVERSAIRE !
Du 15 mars au 30 juin 2018

Pack 3 Balances

Le lot de 3 **569€ HT**

RUE PROCHAPRE

Balance de fournil Defender 3000
30 kg - précision 10 g

Balance pâtisserie compacte Valor 1000
15 kg - précision 2 g

Balance de magasin Aviator 5000
150 kg - précision 2 g

0825 89 1000 www.1000mat.com

RETROUVEZ TOUTES NOS OFFRES

— BOULANGERIE —

— PÂTISSERIE —

— SNACKING —

SUR

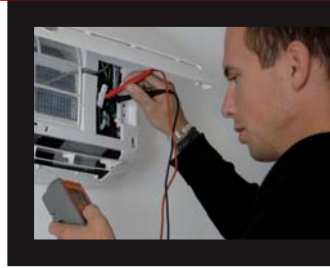
WWW.1000mat.com

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

Du lundi au jeudi : 8h30-13h / 14h-17h30
Vendredi : 8h30-13h / 14h-17h

La force d'un réseau au services des artisans

Chaque jour, **à votre écoute et à votre service**, 130 commerciaux, 250 techniciens, 31 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 ● 2A Corse-du-Sud ● 2B Haute-Corse

296, Avenue des Poilus - 13012 MARSEILLE
Tél. : +33 (04) 91 90 54 08 - +33 (06) 07 58 11 97 - Fax : +33 (04) 91 87 46 48
E-mail : breadlandcorse@orange.fr

CELISKAN

Départements ● 19 - 23 - 87

Rue des Tramways - ZI du Ponteix - BP 20 - 87220 FEYTIAT
Tél. : 05 55 30 43 84 - Fax : 05 55 06 16 72
E-mail : massias.servicetechniques@orange.fr

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

DU CORBIER 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

Départements ● 56 - 29

Agence Morbihan
2, rue de la Petite Vitesse - 56400 BRECH-AURAY
Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04
Agence Finistère
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@lepoleequipement.com
Site Internet : www.lepoleequipement.com

● LITTORAL EQUIPEMENT

Départements ● 16 - 17

ZAC de Belle-Aire - 27, rue Le Corbusier - 17440 AYTRY
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

● 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 social : 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

● 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

● DOM TOM - OCEAN INDIEN BREAD LAND

296, Avenue des Poilus - 13012 MARSEILLE
Tél. : +33 (04) 91 90 54 08 - +33 (06) 07 58 11 97 - Fax : +33 (04) 91 87 46 48
E-mail : breadlandreunion@orange.fr

● DOM TOM - OCEAN PACIFIQUE KAPPA SITOS

11 b, avenue Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFFITTE
Tél. : +33 (01) 01 39 12 08 52 - Fax : +33 (01) 39 62 40 51
E-mail : kappasitos@wanadoo.fr

● DOM TOM - OCEAN ATLANTIQUE JMG EQUIPEMENT

40, chemin de la Baume
Résidence les Moulins A2 - 83190 OLLIOULES
Tél. : +33 (06) 43 72 61 30 - Fax : +33 (04) 94 71 60 09
E-mail : jean-marc.gravier@jmg-equipement.com
Site Internet : www.jmg-equipement.com

ENTREZ DANS L'UNIVERS



NOUVEAU **FOUR À SOLES ÉLECTRIQUE**
NOUVELLE COMMANDE
CAPACITIVE 10"
SMART'CONTROL



BONGARD

32 route de Wolfisheim - 67810 Holtzheim (France)
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr