

# FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION  
DES CONCESSIONNAIRES



**BONGARD**

Le meilleur de la technologie pour le meilleur du pain

NUMÉRO 76

AVRIL - JUILLET 2021

## Le snacking est plus que jamais d'actualité... alors, à vos idées !

Dans ce numéro

**CALYPSO**  
et **MIRA**,  
les 2 nouveautés  
de BONGARD.

pages 4/5



Un préjugé  
qui se transforme  
en succès  
avec **Paneotrad®**

page 7



Quand la  
**mécanisation**  
s'invite dans le  
travail du **chocolat**

pages 10/11



# L'éditorial de Yannick Brelat



Concession SIMATEL  
Président de la Commission Commerciale

## Le bout du tunnel ?

Après avoir traversé plus d'une année, habitée de toutes ces épreuves, toutes ces angoisses, toutes ces remises en question, nous apercevons enfin une trouée d'espoir dans le ciel sombre avec les beaux jours.

BONGARD, son réseau de concessionnaires et surtout vous, nos amis artisans, avons su trouver des solutions et nous adapter pour faire vivre nos entreprises, dans cette période compliquée. Et pour pouvoir répondre encore mieux aux nouvelles habitudes et façons de consommer, nous avons travaillé pour anticiper ce retour vers une vie normale.

Avec cette richesse nationale du réseau, nous sommes à même de vous proposer des solutions de merchandising, d'équipements de snacking, de pâtisserie et de chocolaterie sans oublier le métier de la boulangerie avec un grand B.

L'expertise accumulée par le réseau lui permet de vous conseiller dans l'optimisation de vos laboratoires, fournils et magasins. BONGARD développe de nouveaux équipements du fournil en ce sens et EUROMAT, la centrale d'achat des concessionnaires, dénicher constamment sur le marché des équipements complémentaires au rapport qualité/prix intéressant.

Nous disposons également d'offres de services telles que des contrats de maintenance périodique, des extensions de garantie, des solutions de location, des dispositifs techniques visant à la prévention des risques et des maladies professionnelles dans tous les univers de vos métiers.

Parce que nous voulons vous faciliter la vie, nous mettons tout en œuvre pour que puissiez vous concentrer sur votre cœur de métier, la création et la mise au point de produits novateurs et rentables, aujourd'hui, plus que jamais.

Nous nous sommes mobilisés et sommes prêts à vous faire découvrir le fruit de ce travail à travers des démonstrations spécifiques et stages ciblés organisés avec nos divers partenaires (« Ambassadeurs du pain », MONO-France, Concept-Froid, ...) dans nos concessions et dans le cadre de salons professionnels.

Une pensée aussi pour nos apprenants, dans les écoles et CFA, dont je salue l'engagement et qui ont tenu bon. Leur avenir et l'avenir de vos métiers sont entre leurs mains ; ils sont les valeurs de demain. Bravo à eux et aux artisans qui les ont accueillis et soutenus !

Je formule également des remerciements aux organismes (Chambre des métiers et de l'artisanat, CARSAT, ...) qui nous aident pour faire aboutir vos projets tant au niveau de leur financement que de l'amélioration des conditions de travail.

Parce que vos métiers sont des métiers de passion, de courage et de persévérance, nous nous sommes, nous aussi, adaptés pour être à vos côtés au mieux et au plus près. Nous avons les outils pour nous projeter ensemble et je suis heureux de pouvoir participer à ce nouvel élan.

## Sommaire 76

- 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 Contrats aidés dans les entreprises
- PORTRAITS EN RÉGION**
- 8 L'Est à l'honneur
- L'AVIS D'EXPERTS**
- 10 Quand la mécanisation s'invite dans le travail du chocolat
- SOCIÉTÉ**
- 11 Conseils en cas de rupture conventionnelle
- LES RENDEZ-VOUS**
- 12 - Les événements en date  
- Les rencontres à venir
- L'ÉVOLUTION DU MÉTIER**
- 15 La démarche RSE et l'artisanat
- STAGES - COURS PRATIQUES**
- 15 Les écoles de formations
- RECETTE**
- 16 Les Mini-Buns de Xavier Honorin
- L'ACB**
- 18 Sièges - Agences - Points de vente

Les interviews et les photos de ce n°76 de FORUM MAG' ont été réalisées en tenant compte des distanciations sociales et des mesures sanitaires liées à la Covid-19.



### FORUMMAG'

Magazine d'information  
des concessionnaires BONGARD  
N° 76 – Avril - Juillet 2021

Edité par BONGARD,  
67810 Holtzheim, France.  
Responsable de l'édition : Benoît Sévin.  
Rédaction : BONGARD, EUROMAT, ACB.  
Crédit photos : BONGARD, Christian Creutz,  
EUROMAT, MONO-France, ACB, César Honorin,  
Maury Golini, Adobe Stock.  
Maquette : APALOZA. Impression : CIA Graphic.  
Ont participé à ce numéro :  
Rédacteurs : Yannick Brelat,  
Catherine Charmasson-Zagouri,  
Jean-Pierre Deloron, Caroline Gumbinger.  
Intervenants : Anne-Cécile Barbier, Pierre Courbe,  
Michel et Muriel Dudot, Mathieu Guibert,  
Xavier Honorin, Frédéric Hubert,  
Frédéric Kempf, Romain Lagourgue,  
Philippe Le Mercier, Philippe Marion,  
Mohamed Nekkache, Patrice Renard,  
Marc et Delphine Verdant.

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



## SAVOIR-FAIRE



Transmettre et partager,  
dans une dynamique  
artisanale et humaine.



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

# Venir en **aide** aux **parcours** de vie difficile, le **challenge** quotidien de Mr Nekkache.

*Depuis 24 ans dans le monde du handicap, Mohamed Nekkache dirige l'ESAT\* de Lens à partir de 2017. Cet ESAT s'inscrit dans une vision humaniste et fraternelle défendue par une association gestionnaire créée en 1964, « La Vie Active ». Acteur majeur de l'économie sociale et solidaire, « La Vie Active » prend en charge les plus démunis dans leurs parcours de vie au sein de plus de 70 établissements et services spécialisés situés en Pas-de-Calais et en région parisienne.*

### • Une spécificité, les métiers de bouche

L'ESAT de Lens emploie 57 salariés pour accompagner 217 usagers en situation de handicap qui travaillent dans 5 activités dont les métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et événementiel traiteur), une particularité de cet ESAT. En décembre 2019, dans le cadre de son projet de modernisation, l'ESAT de Lens a acheté l'ancienne école maternelle « La Fontaine », située à 10 mètres du site, qu'il a fallu rénover pour y loger les 4 laboratoires de production.

### • Un site protégé

Cette école de type 1920, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, est typique des bassins miniers du Nord. Les contraintes liées à la protection du bâtiment ont rendu le chantier délicat. L'extérieur de l'édifice a dû être restauré à l'identique de l'existant (matériaux utilisés, coloris, etc.).

### • Un chantier singulier

*« Il a fallu une année pour que les contraintes du classement au patrimoine et celles d'une production moderne s'accordent. SOMABO, partenaire de l'ESAT depuis 1984, a confié l'accompagnement du projet à son commercial, Matthieu Joosten : simulation de plusieurs implantations avec différents matériels, respect de la marche en avant, optimisation de la production dans le contexte particulier des utilisateurs pour lesquels les marges de sécurité ont été remontées »* commente Patrice Renard, Directeur Général de SOMABO.

### • Un matériel moderne et adapté

Silo automatique, pétrin Spiral EvO 200, diviseuse-bouleuse Eris et repose-pâtons équipent la zone de production de pâte. La salle de cuisson accueille un trio BONGARD : un four à soles électrique Orion EvO, un four rotatif 8.64 et un four ventilé Krystal. Enfin, l'atelier chocolat a gagné en modernité avec l'implantation d'une tempéreuse, d'une enrobeuse et d'une étuve ! *« Le tout digital n'a pas toujours été possible, des compromis ont dû parfois être trouvés car les tâches doivent rester accessibles au plus grand nombre d'usagers »* précise Monsieur Nekkache.

### • Une organisation bien huilée

Un chef de service polyvalent supervise les 4 métiers de bouche ; il est assisté de professionnels valides, un boulanger,

un pâtissier, un maître chocolatier et un spécialiste traiteur. *« Nous avons 20 usagers en situation de handicap répartis dans les différents laboratoires. Tout se fait de manière artisanale. La production quotidienne est organisée avec des rotations horaires afin de pouvoir assurer le travail dans de bonnes conditions »* explicite Monsieur Nekkache.

### • Un outil d'inclusion

*« Particuliers, entreprises, administrations et collectivités sont nos clients. Nos prix de vente sont environ 25% en dessous des prix de marché. Nos 3 camions frigorifiques tournent sur 2 circuits dans un rayon d'action limité à 30 km, sauf si bien sûr, nous devons assurer une réception au-delà. Nos usagers produisent environ 400 baguettes et 300 pains/jour ; ils se sentent valorisés par la satisfaction de nos clients et par l'utilisation d'équipements évolués, tout en restant dans une dynamique artisanale. C'est cela l'enjeu. Nous restons une association à but non lucratif. Notre vocation est la mise en condition de travail des personnes en situation de handicap, écartées du milieu ordinaire ou ayant besoin de guidance pour exprimer leur savoir-faire »* conclut Monsieur Nekkache.

C. CH-Z.

\* ESAT : Etablissement et Services d'Aide par le Travail. Il permet aux personnes en situation de handicap d'exercer une activité professionnelle tout en bénéficiant d'un soutien médico-psycho-social et éducatif dans un milieu protégé.

# BONGARD élargit sa gamme en proposant un pétrin à bras plongeants, **CALYPSO**...

Offrez le pétrissage d'antan à toutes vos pâtes



Le pétrin **CALYPSO** est constitué de 2 bras qui viennent soulever et étirer délicatement la pâte, reproduisant ainsi les mouvements du **pétrissage manuel**. Le réseau glutineux est parfaitement développé, sans matraquer ni échauffer la pâte.

**CALYPSO** peut travailler, dans une même cuve, des petites comme des grandes quantités grâce à sa **large capacité de coulage**.

Il est également doté d'un **variateur de vitesse** qui permet de réaliser des pétrissées avec des **taux d'hydratation de 55% à 100%**, selon le type de farine et le process utilisés.

Maniable, simple d'utilisation et silencieux (63 dBA), le pétrin à bras **CALYPSO** est l'équipement idéal pour les boulangers pâtisseries exigeants qui veulent retrouver le pétrissage d'antan pour toutes leurs productions.



**CALYPSO, le pétrin polyvalent et ergonomique**



Pour en savoir plus sur **CALYPSO**

<https://www.bongard.fr/produit/petrin-a-bras-plongeants-calypto/>

...et la nouvelle diviseuse hydraulique 20 divisions **MIRA**, qui allie compacité et productivité.



Dotée d'une cuve grande capacité de 20 kg, MIRA est le bon compromis entre encombrement réduit et cadence de production optimale. Disponible avec un régulateur de pression qui limite le dégazage, et différents modèles de grilles amovibles pour toujours plus de polyvalence, MIRA offre le meilleur des résultats quel que soit le type de pâte ou de production (baguettes, pains, sandwichs).

Légère et montée sur roulettes pour faciliter son déplacement, elle a été pensée pour améliorer le confort de travail du boulanger, notamment grâce à un système anti-projection de farine associé à un bac récupérateur, et un faible niveau sonore qui préservent l'environnement de travail.



Un partenariat qui **s'inscrit** dans la durée.

Les 8 et 9 février dernier, BONGARD a eu le plaisir d'accueillir les « Ambassadeurs du Pain » dans son centre de formation à Holtzheim pour la tenue de l'Assemblée Générale de l'Association mais également pour la diffusion, en direct sur Youtube, de leur première formation « Respectus Panis® » de l'année. Amandio Pimenta, Roland Herzog, Thomas Planchot et Bruno Cormerais ont mis en lumière les effets positifs de leur méthode sur la qualité du pain et la santé à travers 4 recettes réalisées sur nos équipements ; le pétrin Spiral EvO, Paneotrad EvO® et le four à soles électrique Orion EvO.

Ces deux journées de partage et d'échange autour du métier de boulanger et des dernières innovations de la marque ont surtout été l'occasion de renouveler le partenariat entre BONGARD et les « Ambassadeurs du Pain » né, il y a 2 ans, sur le salon Serbotel à Nantes.

De nouvelles rencontres sont d'ores et déjà prévues dans les showrooms de notre réseau de concessionnaires exclusifs (voir le calendrier des rencontres BONGARD en page 14), et surtout BONGARD sera encore une fois l'équipementier officiel du « Mondial du Pain », concours organisé par les « Ambassadeurs du Pain » sur le salon Serbotel qui se déroulera à Nantes du 17 au 21 octobre 2021.

Choisissez l'alliée des petits fournils



Pour en savoir plus sur MIRA

<https://www.bongard.fr/produit/diviseuse-hydraulique-mira/>

La parole est aux dames

# « Ma philosophie : faire du bon pain. »

*Enseignante reconvertie par passion à la boulangerie artisanale, formée à l'INBP de Rouen et titulaire d'un CAP-BEP boulanger, Anne-Cécile Barbier dirige aujourd'hui 3 magasins dans les Landes : « Les Chemins du Pain » à Cauneille, « La Mie Mariotte » à Sainte-Marie-de-Gosse et « La Mie Lannaise », un dépôt de pain à Port-de-Lanne.*

Le partage et la passion de la pâte sont au cœur de tous ses projets. Elle vit quotidiennement ses pains. Il ne suffit pas qu'ils soient beaux mais qu'ils soient

bons aussi, au goût et pour la santé. « Vendre du pain fabriqué à partir de mix, ce n'est pas pour moi ! Toute ma fabrication est 100% bio, issue des farines bio de la minoterie Bourseau (Loire-Atlantique) et de celles du moulin Pichard (artisan meunier bio en Haute-Provence). Les farines n'ont reçu aucun traitement pesticide ou insecticide et ces deux meuniers travaillent avec des producteurs régionaux. J'utilise de la farine de petit-épeautre de Haute-Provence, des mélanges de variétés anciennes, de la T80 pour la base de mes pains de campagne, de la farine de châtaigne, de sarrasin.

**Anne-Cécile Barbier, boulangère à Cauneille (40).**



À Sainte-Marie, nous travaillons également la farine Bagatelle Label Rouge». Bretonne d'origine, elle se souvient des odeurs de galettes que lui faisait sa grand-mère et aujourd'hui, elle perpétue la tradition de la pâte en faisant du pain. « Ma philosophie : œuvrer au quotidien pour offrir du bon pain. Au total, j'emploie une quinzaine de personnes ».

J-P. D.



## Le bio est valorisé dans ses boulangeries

Adeptes du pain bio, elle utilise de plus en plus Paneotrad®, un équipement de boulangerie, conçu par BONGARD, qui divise et façonne rapidement la pâte sans la stresser. « Le pain bio a toujours été ma marque de fabrique. À Cauneille, où nous sommes 100% bio, Paneotrad® permet d'assurer et de fluidifier la fabrication des baguettes qui sont très demandées, au fournil comme dans la vingtaine de magasins bio et restaurants que nous livrons quotidiennement. Ma 2<sup>e</sup> boutique (la Mie Mariotte), ouverte en février 2020, a permis de recréer une boulangerie artisanale dans un village en réhabilitant le bâtiment de la Poste avec le concours de la municipalité », explique Anne-Cécile qui ajoute : « Paneotrad® permet de proposer du pain chaud toute la journée. On fabrique à la demande, le midi, à l'heure du goûter et en fin de journée, ce qui est fondamental dans ce village dont les habitants travaillent pour beaucoup dans les grandes villes alentours. Face au succès rencontré, mon esprit d'entreprendre m'a donné l'envie d'investir fin 2020 dans un 3<sup>e</sup> point de vente, situé sur un axe routier passant, la départementale Bayonne-Pau, et qui permet de donner davantage de visibilité au pain de Sainte-Marie. Récemment, j'ai embauché une pâtissière, à temps partiel, qui fabrique des produits sains et de saison ». À Cauneille, hormis ses pains et viennoiseries, la boulangère vend des produits bio et locaux. Dans tous ces projets d'installation ou de rénovation, l'EQUIPEMENT MODERNE a mis en place et continue à enrichir le matériel indispensable à une boulangerie-pâtisserie artisanale.

J-P. D.

## Le point de vue de Romain Lagourgue, commercial l'EQUIPEMENT MODERNE

« Anne-Cécile Barbier est avant tout une mordue du bon pain. Rigoureuse dans sa méthode de travailler, ce n'est pas un hasard si elle est adhérente aux « Ambassadeurs du Pain » qui préconisent une fermentation plus longue de la pâte et une diminution de la levure et du sel dans la fabrication des pains. Avec Christophe Barit, patron de la concession BONGARD, l'EQUIPEMENT MODERNE à Salies-de-Béarn (64), nous l'avons toujours suivie et soutenue dans ses projets. Elle est humaine et curieuse de toutes les nouveautés en matériel. Elle attache également une grande importance au partage du savoir et fait confiance aux personnes en reconversion ou en insertion professionnelle. Son 1<sup>er</sup> magasin est décoré tout en bois ! Les gros pains sont exposés à la vente sur des couches en lin. Sa 2<sup>e</sup> boutique a permis de redynamiser le village et de créer une boulangerie qui manquait aux habitants. Dans ses boulangeries, elle pratique la méthode « Respectus Panis® » qui respecte la pâte et la panification à l'ancienne. L'éthique reste une valeur importante pour elle ».

J-P. D.



Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

## Un préjugé qui se transforme en **SUCCÈS**, avec Paneotrad®.

*La boulangerie Le Mercier est une maison fondée en 1892. Avec Philippe, c'est la 4<sup>ème</sup> génération qui officie dans le métier. Pâtissier-chocolatier depuis 47 ans, il aborde la boulangerie il y a une dizaine d'années, et bascule en process Paneotrad® en 2018. Installé à Lamballe dans les Côtes-d'Armor, à 10 km de la mer, sa clientèle, à la fois résidentielle et touristique, apprécie de venir à la boulangerie-pâtisserie ou au salon de thé tout voisin. Pour cet artisan, également passionné de photos, rigueur, facilité et qualité sont les 3 mots qui guident son travail.*

### • Racontez-nous votre rencontre avec Paneotrad®

« J'étais contre ! En effet, pour moi, une baguette cela n'a pas de bouts carrés. Je me suis équipé suite à un concours de circonstances, d'abord un de mes boulangers était parti et je ne lui trouvais pas de remplaçant, ensuite, quasi au même moment, la matrice à bouts ronds est sortie, cela a fini par me décider ! J'ai alors pris contact avec EM EQUIPEMENT, avec lequel je collabore depuis 30 ans, afin de passer commande de Paneotrad®. »

### • Comment s'est passée la prise en main ?

« Pâtissier à l'origine, cela me permet d'avoir beaucoup de rigueur dans la préparation de la pâte (températures de base, temps de repos). Nous nous sommes attachés à respecter le process et à donner de la force au pain avec un bon boulage et le travail du rabat.

Au quotidien, c'est mon boulanger qui s'en sert (il était apprenti au moment où nous l'avons achetée). Il est très content car sa tâche s'en trouve simplifiée, il s'y est mis comme moi, nous avons bossé ensemble, tâtonné et puis nous y sommes arrivés ! Maintenant nous sortons de très bons produits alvéolés, croustillants et pleins de saveurs. Avec Paneotrad®, le pain gagne ses lettres de noblesse : baguettes de tradition Label Rouge et Grand Siècle, baguette au blé noir IGP de Bretagne, pains spéciaux, pains au levain, etc. sont très appréciés de la clientèle. »

### • Quels sont les atouts que vous lui reconnaissez ?

« Indéniablement le gain de temps et la réduction de la pénibilité. J'ai calculé que Paneotrad® élimine 2 400 gestes pour ma production des 600 baguettes du dimanche matin (4 gestes en moins par unité). Ces manipulations ont très peu de valeur ajoutée pour le boulanger et cela économise 2 à 3h/jour, ce qui lui permet de se consacrer à d'autres choses ! C'est ainsi que nous arrivons à diversifier notre fabrication. »

### • En quoi Paneotrad® vous permet de vous différencier ?

« Je ne cherche pas à faire plus mais à faire mieux, c'est comme cela que les artisans boulangers vont sortir du lot et se défendre face aux chaînes de boulangerie qui les attaquent. Paneotrad® permet de fournir un pain de qualité, d'optimiser l'utilisation de la pâte (fini le gâchis), de produire au plus près de la consommation, de varier les offres pains (formes, saveurs) tout en économisant de la main-d'œuvre et en préservant mon personnel. Ce sont des critères de rentabilité indéniables. Forcément, c'est un atout concurrentiel ! »

### • Quelle est la bonne pratique que vous souhaitez partager ?

« J'utilise Paneotrad® en dégazage au bout d'1h de pointage en bac ; cela permet de bien former les pâtons. Ensuite je mets au froid pour 12h minimum. Je mets aussi une feuille de verre au fond du bac pour éviter que la pâte ne colle et je prends des bacs avec couvercle. En effet, je considère que mettre un plastique sur les pâtes avec la ventilation peut favoriser le croutage. C'est aussi une démarche plus écologique. »

### • Un autre commentaire à rajouter ?

« Le farineur électrique, je l'ai pris dès le départ ! C'est aussi un matériel qui permet de gagner du temps et qui permet de lutter contre les TMS. Sur l'ensemble de la semaine, tirer un carénéur manuel pour 500 bacs cela fait 1 000 manipulations du tiroir aller et retour en moins ! Pour moi, la servante électrique fait partie intégrante de Paneotrad® ; on doit la valoriser, cela tombe sous le sens ! » conclut Philippe Le Mercier.

C. CH-Z.



## SOCIÉTÉ

### Contrats aidés dans les entreprises

Le gouvernement finance des contrats initiative-emploi dans les entreprises, afin de favoriser l'insertion professionnelle des jeunes. Le contrat initiative-emploi (CIE) permet aux entreprises de recruter une personne sans emploi rencontrant des difficultés particulières d'insertion professionnelle et de bénéficier d'une aide financière de l'État. Depuis 2018, aucun CIE ne pouvait être conclu, sauf dans les départements d'Outre-mer. Cependant, pour faire face à la crise économique actuelle et favoriser l'accès à l'emploi et la formation professionnelle des jeunes, le gouvernement prévoit le financement de 50 000 CIE en 2021. Une entreprise peut, dans le cadre d'un CIE, recruter un jeune de moins de 26 ans ou pour les personnes en situation de handicap, de moins de 30 ans rencontrant des difficultés.

#### Durée 9 mois

L'employeur doit mettre en place des actions permettant au jeune d'acquérir des comportements professionnels et des compétences techniques qui répondent à des besoins du marché de l'emploi. Le CIE est conclu pour une durée de 9 mois, avec une durée de travail hebdomadaire de 30 heures. L'employeur perçoit une aide de l'État correspondant à 47% du taux horaire brut du Smic par heure travaillée. En pratique : les employeurs souhaitant recruter un jeune dans le cadre d'un CIE doivent se rapprocher de Pôle emploi, des missions locales pour l'insertion professionnelle et sociale des jeunes ou des organismes de placement spécialisés dans l'insertion professionnelle des personnes handicapées (réseau Cap emploi).

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...

## Une carrière **consacrée** à la **qualité** et à la **formation** des jeunes.

*Après avoir repris l'affaire familiale rue Saint-Ladres à Montigny-les-Metz en 1995, Michel Dudot acquiert un dépôt de pain rue de Pont-à-Mousson, près du parc botanique de Metz, qu'il transforme dans les années 2000 en boulangerie-pâtisserie. Puis en janvier 2018, il ouvre un 3<sup>ème</sup> magasin dans l'hyper-centre piétonnier de Metz et enfin, en juillet 2020, il s'associe à deux de ses ouvriers, Laurine et Sébastien, qu'il installe dans le « Salon Bleu », un salon de thé culinaire, place Saint-Jacques.*

### • Une organisation bien huilée

« La transformation du dépôt de pain en boulangerie a fait tripler son CA en 2 ans, quant à l'affaire du centre-ville, elle a dépassé toutes nos espérances ! Nous avons optimisé nos équipements et nos espaces : la viennoiserie est centralisée dans la boutique historique rue Saint-Ladres et la pâtisserie dans celle de la rue Pont-à-Mousson. Nous travaillons le

pain en process Paneotrad®. Dans chaque boulangerie, bien sûr, nous pétrissons la pâte et nous cuisons le pain, en continu » précise Michel.

### • Paneotrad®, adopté dès 2007.

« J'avais trouvé ce produit révolutionnaire et le FOURNIL LORRAIN m'avait emmené en visite de référence. Mon but, c'était de faire toute ma production avec Paneotrad® et je ne le regrette pas. Ce process, très rentable, donne un pain qualitatif cuit au plus près de sa consommation. D'ailleurs, la clientèle ne s'y trompe pas. »

### • Les tendances actuelles

« La clientèle est prête à mettre le prix pour de la qualité. D'ailleurs, la viennoiserie haut-de-gamme a le vent en poupe : notre salon de thé propose des croissants bicolores fourrés aux fruits frais ou encore la babka, une brioche polonaise très à la mode en ce moment. Notre point fort, c'est notre galette qui a gagné consécutivement 4 fois le concours de Moselle et une fois le concours régional ! »

### • Formation et transmission

« J'envoie régulièrement mon personnel en formation. À Metz, avec des collègues, nous avons créé "L'Epi Académie" où des M.O.F. animent des stages. La majorité de mon personnel est issue des apprentis que j'ai formés. Outre Laurine et Sébastien associés au "Salon Bleu", Mathieu, avec nous depuis 13 ans, va prendre la succession d'une partie de nos affaires. Accompagner les jeunes à la reprise, cela fait partie du métier. » Les boulangeries de Michel Dudot emploient 46 personnes et pour le "Salon Bleu", 8.

### • Un partenaire de longue date

« Nos relations avec LE FOURNIL LORRAIN se sont renforcées au fil des projets où il s'agissait de tout faire du laboratoire au magasin. Le SAV est fiable, réactif ; l'entretien et les formations aux matériels sont toujours efficaces » conclut Michel.

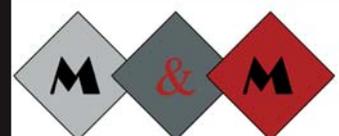
C. CH-Z.



La transmission du savoir, une des priorités de notre métier.



LA BOULANGERIE



DUDOT

# Rien n'arrête la soif d'entreprendre, ni les **a priori**, ni **l'imprévisible**...



Frédéric Hubert n'avait pas la vocation pour la pâte. La passion du métier lui est venue grâce à son maître d'apprentissage, Alain Wernet qui fait son éducation professionnelle en commençant par la pâtisserie. Le pain viendra 2 ans plus tard. Boulanger à "La Rose" à Florange, puis chef pâtissier chez Berns à Thionville, il parfait sa formation auprès de Joel Schwalbach, Philippe Conticini et Stéphane Glacier avant de se lancer à son compte en 2020. Il a alors 25 ans.

## • L'envie de s'installer

« Je me sentais prêt. J'ai repris une boulangerie vétuste des années 70-80 dont la clientèle était tombée en désuétude. Idéalement située à Elange, un village accolé à Thionville, sur une place avec des commerces, un parking, une école à proximité et un parc pour enfants. De plus, elle est sur l'axe qui va vers l'autoroute du Luxembourg. Après 3 mois d'ouverture, nous avions déjà atteint le prévisionnel annuel » commente Frédéric.

## • Un gros coup de frein

Frédéric s'intéresse au projet en janvier 2020. La Covid-19 s'est ensuite invitée dans le paysage ! Il a fallu de la patience, beaucoup d'appels téléphoniques, un projet revu au strict essentiel. « Finalement, la reprise a été signée au 1<sup>er</sup> août, suivie de 3 mois de travaux intensifs, la création du fournil, du labo pâtissier et du magasin par LE FOURNIL LORRAIN. L'ouverture s'est faite le 2 novembre, juste à temps pour les Fêtes ! »

## • L'équipe

« Au début, nous étions 2 vendeuses, un pâtissier et moi en boulangerie. Maintenant, nous sommes 4 vendeuses, 2 boulangers, 2 pâtissiers et je fais le "snacking/traiteur". Mi-mars, ma compagne, Mélanie, nous a rejoint et a pris en charge la gestion des ventes. Et pour préserver la vie de famille, nous sommes fermés le dimanche ! »

## • L'offre produits

« Nous utilisons des farines locales des Moulins familiaux : la tradition Label Rouge est le produit phare que nous cuisons en continu. Nous avons aussi des tourtes au seigle, des pains au petit épeautre, etc. Nous élaborons une pâtisserie insolite : tartelettes rose/framboise ; pommes/Yuzu, ... Nous travaillons les visuels avec soin. Le samedi, notre croustillant à la mousse gianduja est élaboré en élégantes coupoles russes ornées d'une feuille d'or ; c'est un franc succès ! En snacking, je varie les gammes avec 3 propositions différentes chaque jour. Nous avons aussi un coin épicerie fine avec des produits à minima français, voire locaux.

## • Un partenaire sérieux

« Le FOURNIL LORRAIN était une évidence. Je les connais depuis mon apprentissage. La réactivité de leur SAV est la meilleure du marché ; c'est très précieux ! » conclut Frédéric.

C. CH-Z.

## LE FOURNIL LORRAIN

- **Activité** : société créée en 1971 : vente, installation, dépannage de matériels pour la boulangerie-pâtisserie
- **Secteurs d'intervention** : concessionnaire exclusif BONGARD sur le département 57. Adhérent EUROMAT
- **Dirigeants** : Claude et Philippe STREIFF

- **Localisation** : 10, route du Puits - 57500 SAINT-AVOLD
- **Effectif** : 9 personnes, dont 5 techniciens, 2 secrétaires, 1 commercial
- **Tél.** : 03 87 86 14 67
- **E-mail** : administratif@lefournillorrain.fr



LE FOURNIL LORRAIN est le partenaire des boulangers-pâtisseries depuis 1971. 50 ans de collaboration BONGARD. 1 200 fours installés sur le département. Concessionnaire GOLD. Etude de conception de magasin et fournil ainsi que le suivi de la réalisation.

Les bons conseils font les bons produits

# Quand la **mécanisation** s'invite dans le **travail** du **chocolat**...



*Aux côtés des concessionnaires BONGARD adhérents EUROMAT qui couvrent le territoire national et l'Outre-mer, MONO-France, après avoir maîtrisé la pâtisserie et la glace, est reconnue aujourd'hui comme un spécialiste du travail du chocolat.*

## • Les tempéreuses et enrobeuses

Les tempéreuses assurent la fonte des pistoles (décristallisation) et la mise au point automatique du chocolat avec une précision parfaite.

En standard, elles sont équipées d'une table vibrante dotée de tubes chauffants. Cette configuration est dédiée aux moulages (meilleure adhésion du chocolat aux détails du moule) et aux tablettes (évacuation des bulles d'air).

Le tapis d'enrobage, optionnel, a 3 parties débrayables : une en amont, pour la dépose des produits à enrober. Le tapis convoyeur qui passe sous le rideau de chocolat puis sous la soufflerie réglable qui module l'épaisseur de la couverture. On récupère les chocolats sur la 3<sup>ème</sup> partie recouverte d'un papier spécial qui sera ensuite glissé sur une plaque pour mise au froid (recristallisation).

## • Un accompagnement personnalisé

Fidèle à son modèle économique, MONO-France propose une journée de prise en main pour toute enrobeuse achetée avec un tapis d'enrobage. Elle se passe chez l'utilisateur, dans son laboratoire avec ses produits et ses recettes. Olivier Mauron, (38 ans dans le giron du groupe Lenôtre et de son école) est l'homme chocolat de l'équipe des pâtisseries-conseils MONO-France.

## • Les ateliers Chocolat MONO-France

Il s'agit d'apporter des idées de recettes, des astuces de fabrication, des produits différenciants, faciles à réaliser et à forte marge pour l'artisan. De la confiserie confectionnée avec le MasterChef constitue la base du travail confiée à la tempéreuse-enrobeuse, une belle complémentarité... C'est aussi l'occasion d'échanger entre professionnels, tant animateurs que participants.

## • Un axe de développement

Les ventes mondiales de barres chocolatées représentent 15 855 unités/seconde, soit 17,3 milliards d'unités/an ou encore 80 milliards d'€. En France, ce marché est de 342 millions d'€ ; il est tenu par 3 industriels leaders : Ferrero (Kinder Bueno, Country), Mars (Mars, Twix, Snickers), Nestlé (KitKat, Lion)\*. « L'industrie s'est inspirée de vos fabrications, de vos techniques et de vos idées pendant des années, prenez votre revanche ! De nos jours,

*le client est sensible au local et artisanal, c'est le moment d'adapter les produits de l'industrie à votre main, en lien avec les envies des consommateurs »* explique Mathieu Guibert, Directeur Général de MONO-France.

C. CH-Z.

\* Sources : <https://www.planetoscope.com>  
Syndicat du chocolat

## LES TÉMOIGNAGES DES CLIENTS

### Marc et Delphine Verdant – Pontarlier (25)

*« Nous avons aujourd'hui 4 boutiques dont 3 avec salon de thé. De façon à bénéficier de bonnes conditions de travail et de sécurité, afin également d'optimiser la chaîne de production et d'investir intelligemment dans notre outil de travail, j'ai fait le choix d'un laboratoire de fabrication centralisé équipé de tout le matériel indispensable. Notre dernière acquisition, faite auprès de MONO-France via la Concession BORSOTTI, est une tempéreuse T 500 (cuve 45 kg) avec tapis d'enrobage complétés en amont de deux fondoirs de 150kg afin de pouvoir injecter du chocolat en continu, et en aval d'un tunnel de refroidissement de 10 mètres de long qui permet de cristalliser les bonbons de chocolat et de les ranger tout de suite dans des alvéoles de présentation, prêtes à aller en magasin. C'est un investissement certes, mais quels rapidité et confort de travail ! »*



### Frédéric Kempf – Courcelles-les-Montbeliard (25)

La Maison Kempf existe depuis 2002 ; elle est labellisée « Boulanger de France » attestant que tout y est fait maison. Or le chocolat n'entre pas dans ce référentiel. Frédéric Kempf a toujours fait lui-même une partie de sa production chocolat (bonbons du Doubs, moulages de Pâques), et pour l'autre partie, c'était de la revente. « Fin 2020, j'ai donc contacté SODIMA EQUIPEMENT pour m'équiper d'une tempéreuse-enrobeuse automatique, afin de produire tout mon chocolat moi-même. L'avantage de la DIVA 12 et de son tapis d'enrobage c'est que l'on peut régler la hauteur du rideau de chocolat et faire passer de grosses pièces comme les cakes ! »



### Maison Marion – Le Puy-en-Velay (43)

La production de la Maison Marion est faite à 90% dans le laboratoire centralisé. « Evidemment nous sommes équipés du matériel nécessaire à notre volume de fabrication. Mais ma vieille enrobeuse de 20 ans ne me donnait plus satisfaction ! Les progrès technologiques ont été phénoménaux ces dernières années et je voulais en bénéficier. Alors, j'ai contacté SELEC PRO pour me rééquiper à neuf et je ne le regrette pas ! Le chocolat est un produit technique à travailler alors quand on a la DIVA 12 et son tapis, cela change la vie ! Je fais des coques de macaron encapsulées de chocolat qui complètent ma proposition de petits-fours. J'ai pris l'option enrobage partiel et du coup, je fais aussi des produits dont j'enduis seulement la semelle. »



### Maison Courbe – Arques-la-Bataille (76)

Il n'aura fallu que 3 ans à Pierre Courbe pour posséder 3 magasins desservis par un laboratoire de production principal. « Cela nous permet un meilleur accompagnement des salariés et des procédés de fabrication. En chocolaterie, la 1<sup>ère</sup> année nous faisons de la revente, la 2<sup>ème</sup> nous fabriquons les chocolats à la main mais ce n'était pas rentable. Du coup, il y a quelques mois, nous avons contacté DUCORBIER MATERIEL pour nous équiper de la DIVA 12 avec tapis d'enrobage. Nos marges sont améliorées : grâce à la soufflerie réglable, la couverture est plus fine et la machine fait gagner beaucoup de temps. En 3 jours, mon Chef pâtissier fait les chocolats pour 3 mois. Pour Pâques, notre temps de travail sur les moulages est divisé par 2. Nous travaillons le chocolat blanc d'abord, le lait ensuite et le noir pour finir. Une fois que l'on a compris comment s'y prendre, optimiser ses couleurs de chocolat est une question d'organisation et le nettoyage de la machine est facile. »



## Conseils en cas de rupture conventionnelle

L'employeur doit être en mesure de prouver qu'il a bien remis au salarié un exemplaire de la convention de rupture conventionnelle. La rupture conventionnelle homologuée permet à un employeur et un salarié de rompre d'un commun accord un contrat de travail à durée indéterminée. 444 000 ruptures ont été conclues en 2019, soit une hausse de 1,5% par rapport à 2018. En pratique, elle se concrétise dans une convention de rupture écrite qui a pour objet de définir les conditions de la rupture (montant de l'indemnité versée au salarié, date de la rupture, etc). Employeur et salarié utilisent généralement le formulaire CERFA dédié. Cette convention doit être établie en 2 exemplaires datés et signés par l'employeur et le salarié. L'un d'entre eux est conservé par l'employeur et l'autre est remis par ce dernier au salarié.

### Prouver la remise de la convention au salarié

Dans un récent arrêté, la Cour de cassation a rappelé que le fait pour l'employeur de ne pas remettre au salarié un exemplaire de la convention de rupture entraîne l'annulation de la rupture conventionnelle. Elle a également précisé qu'il appartient à l'employeur de prouver qu'il a bien remis un exemplaire de la convention au salarié. S'il n'y parvient pas, la rupture conventionnelle est annulée. Les juges considèrent que le seul fait que la convention indique avoir été établie en 2 exemplaires ne suffit pas à prouver que le salarié en a reçu un exemplaire. Dès lors, pour se ménager cette preuve, l'employeur doit remettre son exemplaire au salarié contre décharge ou lui faire apposer de manière manuscrite, dans la convention, une mention indiquant qu'un exemplaire de la convention lui a bien été remis. L'annulation de la rupture conventionnelle homologuée par les tribunaux équivaut à un licenciement sans cause réelle et oblige l'employeur à verser des dommages-intérêts au salarié.

# Les événements en date



CALENDRIER

## ACTUALITÉ DU RÉSEAU

### LE SUCCÈS CONTINUE POUR LES MASTERCLASS MASTERCHEF DE MONO-FRANCE

- Le 5 octobre dernier, dans le cadre des ateliers du lundi de SOMABO (59) animé par Cédric Bernard ;
- Le 10 février, dans le cadre de l'atelier Pro de TOUT TECHNIQUE (83) avec Kevin Dussap ;
- Le 1<sup>er</sup> mars chez PANIFOUR (91) avec 35 artisans présents à cette journée animée par Nicolas Coffin ;
- Le 8 mars chez L'EQUIPEMENT MODERNE, avec Nicolas Coffin ;
- Les 9 et 10 mars en Guadeloupe avec JMG EQUIPEMENT et Cédric Bernard ;
- Le 17 mars dans les locaux EM EQUIPEMENT de la Mézière (35) avec Nicolas Coffin.

### NOUVEAU CONCEPT TRÈS APPRÉCIÉ PAR LES ARTISANS, « LES ATELIERS CHOCOLAT » ANIMÉS PAR LES PÂTISSIERS-DÉMONSTRATEURS DE MONO-FRANCE : DES IDÉES RECETTES, DES ASTUCES ET DES SOLUTIONS INNOVANTES.

- Le 25 janvier, à la SOMABO (59), sur le thème de la confiserie enrobée de chocolat par Nicolas Coffin.



- Le 10 février chez BOURMAUD EQUIPEMENT (44), l'atelier animé par Nicolas Coffin affichait complet !



- Le 10 février, dans le cadre de l'atelier PRO de TOUT TECHNIQUE (83) avec Kevin Dussap.
- Le 22 février chez BORSOTTI (39) avec Nicolas Coffin.
- Le 2 mars chez PANIFOUR (91), journée animée également par Nicolas Coffin.
- Le 9 mars dans les locaux de L'EQUIPEMENT MODERNE (64) avec les démonstrations de Nicolas Coffin.

### DÉMONSTRATIONS EN OUTRE-MER

- Le 27 janvier, chez Bistro So en Guadeloupe sur le thème « pain et restauration boulangère en process Paneotrad® ». JMG EQUIPEMENT a reçu des entrepreneurs motivés avec de remarquables projets. Un événement autour du partage et la présentation de beaux produits.



- Le 3 février, au Moulin du Robert, en Martinique, les participants venus nombreux ont pu constater l'efficacité polyvalente de Paneotrad® dans le travail de la boulangerie au travers des fabrications salées mais aussi sucrées.

JMG EQUIPEMENT remercie ses partenaires pour la réalisation de ces deux événements.

### LES ATELIERS DU LUNDI DANS LE CADRE DES 60 ANS DE SOMABO À FLERS-EN-ESCREBIEUX (59).

Les 8 et 9 février, atelier en production Paneotrad® ; les clients présents ont mis la main à la pâte accompagnés par Olivier Chauvin.

### ATELIER PRO TOUT TECHNIQUE LE 10 MARS AVEC UNE MASTERCLASS « RESTAURATION BOULANGÈRE ET SNACKING TENDANCE » !

Le chef culinaire a préparé une déclinaison de recettes pour développer facilement du snacking et traiteur chaud de qualité à partir du four mixte et du four de boutique référencés par EUROMAT, la centrale d'achats des concessionnaires BONGARD.



### LE 10 MARS, SIMATEL A MIS SON LABORATOIRE D'ALLONZIER-LA-CAILLE (74) À DISPOSITION DU SYNDICAT DE LA BOULANGERIE DE SAVOIE ET HAUTE-SAVOIE...

... pour une formation INPB assurée par Philippe Hermenier sur le label « Boulanger de France » : techniques pour gagner en efficacité au fournil et pour tout faire « maison ».

## UN CHANTIER PARTICULIER AU CFA DES ARCS



L'équipe montage de TOUT TECHNIQUE a mené la rénovation du laboratoire pâtisserie du CFA des Arcs situé au 1<sup>er</sup> étage du bâtiment. Les éléments du four modulable Soleo M6 3 étages de BONGARD ont dû être grutés. Cet équipement complète les tours réfrigérés, meubles inox, batteurs, plaques à induction, etc. compris dans cette rénovation et rejoint le four Ventilé PREMIO 10 niveaux, installé par la concession il y a 2 ans.

Jean-Christophe Brun, sous-directeur du CFA et Olivier Goudard, professeur de pâtisserie, ont fait le choix de TOUT TECHNIQUE, partenaires depuis de nombreuses années, représentée par Alain Dufossé, commercial du secteur.



## VIE DU RÉSEAU

### DÉMÉNAGEMENT DU FOURNIL LORRAIN DANS DE NOUVEAUX LOCAUX SITUÉS À SAINT-AVOLD, À LA SORTIE N°39 DE L'AUTOROUTE A4.

FOURNIL LORRAIN souhaite accueillir dorénavant sa clientèle afin de lui faire découvrir son stock conséquent de pièces détachées liées aux marques du réseau, ses bureaux administratifs et son espace de matériels innovants dans une surface de 800 m<sup>2</sup>.



Adresse :  
10 route du Puits,  
57 500 Saint-Avold.

Tél. Bureau : 33 (0)3 87 86 14 67

Courriel : administratif@lefournillorrain.fr

### CHEZ BOURMAUD EQUIPEMENT : UN NOUVEAU SYSTÈME D'ASTREINTE ...

Le nouveau système d'astreinte technique et l'ouverture de la ligne dédiée au SAV sont effectifs depuis le 8 février chez BOURMAUD EQUIPEMENT. Pour contacter le service technique appelez le : 0 806 23 13 44. Pour obtenir plus d'informations sur les nouvelles conditions d'accès à l'astreinte envoyez un e-mail à [astreinte@f-d-o.com](mailto:astreinte@f-d-o.com)

### ... ET L'OUVERTURE DE LA PAGE INSTAGRAM

Suivez-nous : <https://www.instagram.com/bourmaudequipement/>

### OUVERTURE DE LA PAGE INSTAGRAM BONGARD POITOU-CHARENTES

Suivez-nous : <https://www.instagram.com/bourmaudequipement/>

## ARC&TYPE

NÉE DE L'ASSOCIATION DES 3 CONCESSIONNAIRES, EM EQUIPEMENT, MAINE FOURNIL ET ROBIN CHILARD, ARC&TYPE EST UNE ÉQUIPE DE PROFESSIONNELS DES ESPACES, DE LA LUMIÈRE ET DES MATIÈRES.

Du changement de la ligne de vente, à la rénovation complète de magasin, ARC&TYPE conçoit et crée des espaces professionnels. Réalisation de plans techniques 2D, de visuels 3D et de vidéos pour un rendu au plus près de la réalité. Le suivi de l'ensemble

des travaux est assuré grâce à son réseau d'artisans. ARC&TYPE couvre 8 départements, des Côtes-d'Armor à l'Eure-et-Loir, en passant par la Manche et la Sarthe.



## DU CÔTÉ DES CONCESSIONS GOLD

LE TROPHÉE GOLD EST REMIS AUX CONCESSIONNAIRES PAR LEUR DIRECTEUR RÉGIONAL BONGARD RESPECTIF, EN RECONNAISSANCE DES PERFORMANCES ET DE LA QUALITÉ DE SERVICE DE LEURS ÉQUIPES.



Les trophées remis à la rentrée (la liste continue de s'enrichir...)

- BORSOTTI (Gold 2017 et 2020)
- EM EQUIPEMENT, L'EQUIPEMENT MODERNE et SELEC PRO Valence (Gold depuis 2017)
- JMG Equipement (Gold depuis 2018)

## NOUVEAUX ARRIVÉS

### • BONGARD POITOU-CHARENTES

Amaia, pâtissière-chocolatière, en recherche permanente de challenges, a fait le choix de changer de métier et a rapidement trouvé sa place dans l'équipe commerciale.



### • TOUT TECHNIQUE

Pierre Roméo, commercial sur le 83 Est et le 06 Ouest, complète la nouvelle redistribution du Var suite au départ à la retraite d'Alain Dufossé. E-mail : [pierre.romeo@touttechnique.fr](mailto:pierre.romeo@touttechnique.fr)



### • SOMABO

Le 4 janvier 2021, Amélie Flament a intégré le service technique en tant qu'assistante technique.



Le 11 janvier 2021, Philippe Noblecourt a rejoint l'équipe technique en tant que technicien d'atelier.

Depuis le 1<sup>er</sup> février 2021, Valentin Noblecourt a intégré l'équipe en tant qu'attaché commercial.

# Les rencontres à venir



## CALENDRIER

La crise sanitaire liée à la Covid-19 bouscule les agendas des salons professionnels (et continue de le perturber). Les concessionnaires du réseau BONGARD s'organisent au mieux pour vous rencontrer dans leurs locaux ou dans des locaux autres, afin de vous présenter, en toute sécurité, les solutions de production boulangères, pâtisseries et traiteur indispensables à votre activité.

### Les MasterClass MasterChef

- ▶ **Le 12 avril** : journée organisée par PANIFOUR chez Monel (fournisseurs de matières premières) situé à Tigery (91). Les animations sont assurées par Nicolas Coffin.
- ▶ **Le 21 avril** : chez CMFB à Sauvian (34) avec Laurent Tello, pâtissier-conseil.
- ▶ **Le 5 mai** : chez SELEC PRO à Bourg-Lès-Valence (26) avec Nicolas Coffin, ambassadeur MasterChef.
- ▶ **Le 19 mai** : chez DUCORBIER MATERIEL au Mesnil-Esnard (76), avec l'équipe MONO-France.

### PACA

- ▶ **Le 21 avril** : 2<sup>ème</sup> rencontre EvO BONGARD chez TOUT TECHNIQUE à la Seyne-sur-Mer (83). De 10h à 18h présentation de la nouvelle gamme EvO :
  - atelier boulangerie animé par Jean-François Fayolle, MOF boulanger ;
  - atelier viennoiserie maison avec le laminoir de découpe BONGARD Rhea ;
  - atelier snacking pâtisserie avec le four BONGARD Alcor Bake.

Inscription obligatoire via vos contacts habituels chez TOUT TECHNIQUE ou Christelle : 04 94 06 17 77.

### Nord

Dans le cadre de la célébration de ses 60 ans, SOMABO organise, dans ses locaux de Flers-en-Escrebieux (59), ses rencontres du lundi, événements conviviaux et formateurs.

- ▶ **Le 12 avril (si conditions sanitaires favorables)** : atelier exceptionnel "formation technique" organisée par les « Ambassadeurs du pain » et accueillie dans le laboratoire de SOMABO. 80 places maximum. Inscription obligatoire sur : [www.ambassadeursdupain.com/boutique](http://www.ambassadeursdupain.com/boutique) article "journée technique" ou auprès de SOMABO, Tél. : 03 20 96 27 43.

▶ **Le 17 mai** : atelier Snacking à emporter (chaud et froid) pour sublimer votre offre salée, en partenariat avec Délices et Création et les fournisseurs de four de snacking et four mixte de cuisine d'EUROMAT, la Centrale des concessionnaires BONGARD.

▶ **En juillet** : agencement magasin avec le fabricant de linéaires Concept-Froid : « Comment optimiser son espace de vente en intégrant les nouvelles tendances ? ».

▶ **Les 13, 14 et 15 juin** : SOMABO expose au salon Horesta au Grand Palais de Lille (59) - stands n° D37 et D43 (sous réserve du maintien des dates par l'organisateur). Les minotiers Dossche Mills et Leforest, présents sur le stand, fournissent la matière première pour les démonstrations boulangères exécutées en process Paneotrad® par Olivier Chauvin. Le snacking chaud est à l'honneur avec le four de boutique et le four mixte cuisine d'EUROMAT. Côté pâtisserie, de nombreuses dégustations, en continu, à partir de la gamme des équipements MONO-France (MasterChef, dresseuse, machines à chantilly, etc.). Concept-Froid présente ses nouveautés comptoir, en termes d'agencement magasin.

### Rhône-Alpes

▶ **Les 26, 27 et 28 avril** : Portes ouvertes SIMATEL à Allonzier-la-Caille (74). Jean-François Fayolle, MOF Boulanger, assure pendant ces 3 jours la fabrication du pain en process Paneotrad® et Kévin Dussap pâtissier-conseil chez MONO-France assure les animations gourmandes autour de la MasterChef. Des démonstrations snacking créatives seront effectuées à partir du four ultra-rapide de boutique et du four mixte ultra performant référencés par EUROMAT.

▶ **Les 17, 18 et 19 mai** : Portes ouvertes SIMATEL à Voreppe (38). Démonstrations boulangères effectuées en process Paneotrad®, animations MONO-France par Kévin Dussap, présentation de la nouvelle gamme EvO de BONGARD et soirée conviviale d'inauguration des nouveaux locaux de l'agence.

▶ **Les Ateliers SIMATEL - Laboratoire d'Allonzier-la-Caille (74)**

- **Le 4 ou le 14 juin** (date à confirmer) : journée technique de création et présentation de pain selon la méthode "Respectus Panis®" par les « Ambassadeurs du pain ». Inscription obligatoire (80 personnes maximum) sur : [www.ambassadeursdupain.com/boutique](http://www.ambassadeursdupain.com/boutique) article "journée technique" ou auprès de vos contacts SIMATEL.

- **Le 28 juin** : Journée technique « Comment entretenir votre matériel » animée par un technicien SIMATEL. Au programme, nettoyage et entretien du matériel.

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

## La démarche RSE\* et l'artisanat

*Même si la RSE peut paraître réservée aux grandes entreprises, les exemples concrets montrent qu'au quotidien, de nombreuses bonnes pratiques sont déjà mises en place chez les artisans qui font de la RSE sans le savoir.*

### La définition de la Commission Européenne :

« Le concept de RSE est l'intégration volontaire par les entreprises de préoccupations sociales et environnementales à leurs activités commerciales et à leurs relations avec leurs parties prenantes. » (parties prenantes = personnes ou organisations qui influencent les activités de l'entreprise : salariés, clients, fournisseurs, banques, concurrents, actionnaires, etc.).

### Le développement durable et l'artisanat

Dans l'inconscient collectif, l'artisan est représentatif du développement durable : petites séries, règles de l'art, économie locale, savoir-faire, etc. Il s'agit ensuite de pouvoir le démontrer par des engagements comme par exemple :

- au niveau économique, les questions relatives aux clients (sécurité des denrées alimentaires, consommation responsable, informations sur les produits, ...);
- au niveau social, les relations et conditions de travail des salariés (locaux, ambiance, lutte contre les TMS, ...);
- au niveau écologique, le respect de l'environnement (gestion de l'eau et de l'énergie, maintenance des équipements froid, tri des déchets, ...).

### Comment s'y prendre ?

Dresser, préalablement avec vos salariés, un état des lieux de ce qui est déjà mis en place dans l'entreprise et avec les parties prenantes, dans les 3 piliers RSE : économique (commercial et financier), social (bien-être humain) et environnemental (équilibres écologiques). Ensuite, réaliser des actions ponctuelles, faciles à mettre en œuvre et enfin, développer progressivement la démarche en dégagant une ligne directrice qui donne un sens aux actions de l'entreprise.

### Des aides précieuses

Des cabinets spécialisés RSE, les Chambres de Métiers et de l'Artisanat peuvent vous assister dans l'obtention du label RSE. Des aides financières peuvent être sollicitées auprès des régions et départements.

C. CH-Z.

### Liens utiles

- <https://www.cgad.fr/app/uploads/2018/11/GUIDE-RSE-version-mars-2019.pdf>
- <https://www.artisanat.fr/artisan/developper-mon-entreprise/developpement-durable>
- [https://travailemploi.gouv.fr/IMG/pdf/Carnet\\_de\\_Route\\_RSE.pdf](https://travailemploi.gouv.fr/IMG/pdf/Carnet_de_Route_RSE.pdf)

\* Norme internationale de Responsabilité Sociétale (ISO26000).

Labels RSE reconnus : AFAQ 26000 (AFNOR) – LUCIE (Qualité France/Vigeo)



Adobe Stock

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

[f francisco@ebp-paris.com](mailto:f francisco@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)

## Ecole Christian Vabret, Boulangerie-Pâtisserie-Cuisine

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'Yssingaux

Contact : [geraldine.dupuy@ensp-adf.com](mailto: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)

## Ecole Lenôtre Paris

Contact : [ecole@lenotre.fr](mailto:ecole@lenotre.fr)

Tél. : 01 30 81 40 81

Site Internet : [www.ecole-lenotre.com](http://www.ecole-lenotre.com)

L'expression même d'un savoir-faire

# Les Mini-Buns

, une sélection de petits pains « burger » de Xavier HONORIN, adaptée à une fabrication rationnelle. Une pâte de base déclinée en huit variétés de saveurs et de couleurs naturelles, pour obtenir des déclinaisons gourmandes et saisonnières.

Recette pour 8 pâtons de 1kg, divisés immédiatement en fin de pétrissage pour une incorporation des ingrédients au pétrin ou batteur de table.

## Pâte de base

### Ingrédients

|                            |         |                    |                |
|----------------------------|---------|--------------------|----------------|
| ▶ Farine Type 55 ordinaire | 4 000 g | ▶ Beurre           | 380 g          |
| ▶ Sucre                    | 280 g   | ▶ Eau              | 1 400 g        |
| ▶ Pâte fermentée           | 770 g   | ▶ Lait             | 600 g          |
| ▶ Sel                      | 80 g    | ▶ Œuf              | 400 g          |
| ▶ Levure                   | 90 g    | <b>Poids total</b> | <b>8 000 g</b> |

### Méthode

- TB 55°. Pétrir tous les ingrédients au batteur, 3 mn en 1<sup>ère</sup> et 6 mn en 2<sup>ème</sup>.
- Pâte à 23° environ.
- Pesage de 8 pâtons de 1 kg et mélanges des ingrédients.

1 : 1 kg de pâte + 50 g de pâte d'orange + 40 g de cubes d'écorce d'orange

2 : 1 kg de pâte + 10 g de piment d'Espelette + 15 g de paprika

3 : 1 kg de pâte + 12 g de curry

4 : 1 kg de pâte + 70 g de pesto + 20 g de farine

5 : 1 kg de pâte + 15 g d'encre de seiche

6 : 1 kg de pâte + 50 g de poudre de noix + 30 g d'huile de noix

7 : 1 kg de pâte + 15 g de poudre de betterave naturelle

8 : 1 kg de pâte + 80 g de pâte de pistache

- Pointage de 30 mn à température ambiante, puis 30 mn au froid.
- Peser individuellement à 25 g, et bouler au creux de la main.
- Laisser détendre 10 mn et aplatir légèrement à la main ou au rouleau.
- Dorer puis faire pousser en étuve humide, à 27°, pendant au moins 1h30.
- Dorer, et appliquer les différents topping :

1 : Morceaux de noisettes légèrement torrifiées

2 : Quinoa rouge

3 : Bâtonnets d'amandes légèrement torrifiées

4 : Copeaux de parmesan

5 : Graines de sésame

6 : Morceaux de noix pilées

7 : Graines : avoine, tournesol, courge, quinoa rouge, sésame noir

8 : Grains d'amandes légèrement torrifiées

- Cuisson au four ventilé pendant 8 mn environ à 160°.





**Xavier HONORIN**

3<sup>ème</sup> génération  
de boulanger

Maître Artisan Boulanger

Compagnon  
du Tour de France

Champion du Monde  
de Boulangerie



### Suggestion de présentation (de haut en bas et de gauche à droite)

- Bun's orange et noisettes* ▶ *Segments d'orange et magret de canard*
- Bun's paprika/Espelette* ▶ *Jambon de Bayonne, oignons rouges et cornichons*
- Bun's curry et amandes* ▶ *Poulet et mayonnaise tandoori*
- Bun's pesto et parmesan* ▶ *Tomate pesto, mozzarella et basilic*
- Bun's seiche et sésame* ▶ *Saumon mariné citron et crème aneth*
- Bun's noix* ▶ *Roquette, fromage de chèvre et huile de noix*
- Bun's betterave et céréale* ▶ *Radis, champignons et crudités*
- Bun's pistache et amandes* ▶ *Mignon de veau et olives noires*

# EUROMAT

## Les recettes de l'excellence



Four mixte ventilé.  
L'art de la cuisson  
sous toute forme



VISUAL COOKING TOUCH 1.06



Four de boutique.  
Réduit les temps  
de cuisson par 10  
tout en préservant  
toutes les saveurs  
et le croustillant



AS300 H

SAV - 24/24 - 7/7  
Réseau national



01 60 86 42 72

# L'ACB. LES SIÈGES, LES AGENCES ET LES POINTS DE VENTE

La force d'un réseau au services des artisans

Chaque jour, **à votre écoute et à votre service**, 125 commerciaux, 250 techniciens, 32 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

## ● BONGARD POITOU-CHARENTES

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.bongardpoitoucharentes.com

## ● BORSOTTI

Départements ● 25 - 39 ● 70 Partiel

Rue de la Tournelle - 39600 MATHENAY

Tél. : 03 84 73 90 27 - Fax : 03 84 73 90 28

E-mail : pascal.borsotti@wanadoo.fr - Site Internet : www.borsotti.fr

## ● BOURMAUD EQUIPEMENT - SAS Huteau-Menard

Département ● 44

Impasse Alfred Kastler - 44115 HAUTE-GOULAINÉ

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

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

Départements ● 49 ● 53 Partiel

12 square de la Ceriseraie - 49070 BEAUOUZÉ

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

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

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

## ● CELIKSAN

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 : celiksanbongard@gmail.com

## ● 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.celsius-equipement.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

Nouvelle adresse : 5, avenue Louise de Broglie - 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 LE 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

- Park Emeraude Activités - route de Melesse - 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 : contact@equipementmoderne.fr - Site Internet : www.equipementmoderne.fr

## ● LE FOURNIL LORRAIN

Département ● 57  
10, Route du Puits - 57500 SAINT-AVOLD  
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

## ● MAINE FOURNIL

Départements ● 72 ● 28 ● 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 ● 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.com

## ● 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.fr

## ● PB EQUIPEMENT

Départements ● 18 - 58 - 36  
ZAC des Alouettes - 18520 AVORD  
Tél. : 02 48 69 20 57 - Portable : 06 11 47 92 65  
E-mail : pascal.pbe18@gmail.com - Site Internet : www.pb-equipement.com

## ● 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  
415, avenue des Marais - PAE la Caille - 74350 ALLONZIER-LA-CAILLE  
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  
Bureaux et ateliers : Z.I. Reyrieux / 2 rue des Communaux  
01600 REYRIEUX  
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

## + SIMATEL CH

Suisse  
7 rue Blavignac - 1227 CAROUGE/GE  
Tél. : +41 22 342 36 95 - E-mail : contact@simatel.ch

## ● 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  
Rue René Panhard - ZI des Prés Loribes - 59128 FLERS-EN-ESCREBIEUX  
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 : https://www.touttechnique.fr

## DEPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER

### ● DOM TOM - OCEAN INDIEN - OCEAN PACIFIQUE 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 DOM TOM - OCEAN INDIEN : breadlandoi@orange.fr  
E-mail DOM TOM - OCEAN PACIFIQUE : breadland@orange.fr

### ● DOM TOM - OCEAN ATLANTIQUE JMG EQUIPEMENT

Espace Gamma - Chemin des 2 Frères  
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



*À vos côtés bien avant l'aube*



**JUSQU'À 50% REMBOURSÉS**  
par la CARSAT\* sur la valeur de PANEOTRAD EVO®



Processus de séparation et formage

## PANEOTRAD EVO

Augmentez la performance et le confort de travail dans votre fournil

- 30% de temps de travail en moins (versus processus traditionnel)
- 30% de surface en moins occupée au sol
- Limite les problèmes d'asthme : PANEOTRAD EVO® est certifié "anti-émission de poussière de farine" suite au test réalisé par LEMPA (Laboratoire d'Essai des Matériels et Produits Alimentaires)



Pour constituer votre dossier auprès de l'Assurance Maladie, scannez ce QR code

FABRIQUÉ EN FRANCE

\* Offre soumise à l'obtention de la Subvention Prévention TPE "Métiers de bouche +" valable uniquement en France. Pour tout renseignement complémentaire, contactez votre concessionnaire exclusif Bongard dont les coordonnées sont disponibles sur [www.bongard.fr](http://www.bongard.fr)

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