

# FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION  
DES CONCESSIONNAIRES



NUMÉRO 61

AVRIL - JUILLET 2016

## Le pain se met aux couleurs des beaux jours !

Dans ce numéro

**Le four Orion,**  
idéal pour  
une cuisson  
tout en douceur.

page 5



Un événement  
inattendu  
et l'envie  
de changement,  
voient l'arrivée  
de **Paneotrad®**.

page 7



**Atollspeed,**  
2 fours  
tout à fait adaptés  
aux besoins  
en snacking.

pages 10/11



TÉLÉCHARGEZ  
L'APPLICATION  
BONGARD



# L'éditorial de Pierre Chaix



PDG de BONGARD

Le FORUM MAG' fait partie des outils d'information importants et appréciés du monde de la boulangerie. Il représente aussi un moyen unique de communication entre BONGARD, son réseau de vente et les artisans boulangers. Il m'a semblé judicieux, 6 mois après ma prise de fonction à la présidence de BONGARD, de saisir l'invitation à réaliser l'éditorial de cette première édition 2016, pour partager mes premières réflexions et visions sur le développement de notre activité.

Aujourd'hui, la consommation de pain se diversifie en même temps que la concurrence s'intensifie. Pour maintenir leur compétitivité, les artisans doivent entretenir leur différenciation par la valorisation de leur savoir-faire et faire-savoir. De fait, ils exigent des matériels qui s'exposent dans le fournil, plus performants, ergonomiques, à faible consommation, compacts, au design irréprochable, rassurants et synonymes d'authenticité.

Pour les aider à mieux appréhender ce marché en pleine mutation, BONGARD choisit de privilégier les contacts directs plus réactifs pour proposer des conseils et des services de proximité, déployés au travers du premier réseau de concessionnaires en France.

Cet accompagnement ne se limite plus au simple conseil ou service. BONGARD, aujourd'hui, est certainement le seul constructeur à s'engager financièrement aux côtés de ses clients sur les solutions d'équipements et de services qu'il recommande. En effet, pour leur permettre d'atteindre leurs objectifs et répondre aux contraintes dictées par l'évolution du marché, BONGARD vient de lancer sur Européain une gamme complète d'offres de location visant à financer, avec une grande flexibilité, chaque projet en fonction des besoins et des ambitions stratégiques de chacun. En proposant ces offres, BONGARD leur laisse toute flexibilité, une fois le contrat arrivé à échéance, pour restituer le matériel, le renouveler ou bien le prolonger. Ainsi, la location financière, associée aux prestations de services proposées par BONGARD et son réseau, permet à l'entreprise de maîtriser ses coûts sans remettre en cause son évolution technologique, garante de sa compétitivité et de son avenir.

Notre concessionnaire PANIFOUR a été précurseur en proposant, en avant-première sur Européain, le « Pack Sérénité BONGARD ». D'autres concessionnaires BONGARD vont déployer, au cours de cette année, une gamme complète d'offres locatives, allant du simple financement jusqu'à l'intégration complète avec maintenance préventive et extension de garantie.

Le monde de la boulangerie est une grande famille. Parce que nous croyons aux projets de nos clients, nous voulons vibrer avec eux au rythme de leurs succès, et partager leurs risques financiers au même titre que leurs réussites. L'enjeu pour nous est, non seulement d'asseoir notre position de leader sur le marché mais également d'offrir à nos clients la possibilité de prendre ou conserver une longueur d'avance sur leurs concurrents dans un marché à venir en pleine révolution !

## Sommaire 61

### 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 - Fixation des congés payés
- Renouvellement de contrat
- Emploi et recrutement

### PORTRAITS EN RÉGION

- 8 Le Morbihan à l'honneur

### L'AVIS D'EXPERTS

- 10 EUROMAT,  
Votre réseau en actions

### SOCIÉTÉ

- 11 - Création de nouvelles zones touristiques
- Mycotoxines sur les toiles de lin
- Paiement des créances impayées

### ÉVÉNEMENTS

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

### RECETTE

- 14 - La Tarte Rustique « Grand-Mère »

### STAGES - COURS PRATIQUES

- 16 L'agenda des formations

### L'ACB

- 18 Sièges - Agences - Points de vente



**FORUMMAG'**  
Magazine d'information  
des concessionnaires BONGARD.  
N°61 - Avril - Juillet 2016

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

Rédacteurs : Pierre Chaix,  
Catherine Charmasson-Zagouri,  
Jean-Pierre Deloron, Caroline Gumbinger

Ont participé à ce numéro : Romain Avril,  
Jacques Colnet, Pascal Euzen, Stéphane  
Glacier, Olivier Grimaud, Vincent Hardouin,  
Odile et Caroline Karcher, Pierre  
et Marie Le Bris, Wim Mot, Laurent Pellis,  
Alexandre Pinet, Marc et Nathalie Poyac.

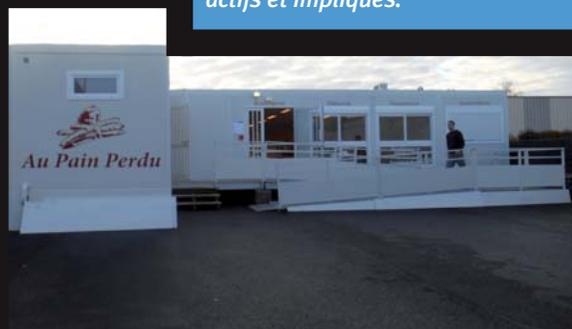
BONGARD  
67810 Holtzheim - France.  
Tél. : 03 88 78 00 23  
Fax : 03 88 76 19 18  
www.bongard.fr  
E-mail : bongard@bongard.fr



## SAVOIR-FAIRE



Rebondir dans l'épreuve, c'est plus simple quand on est soutenu par des partenaires actifs et impliqués.



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

# Savoir faire face à des situations extrêmes, c'est aussi cela **la force d'un réseau.**

*Les adhérents du réseau EUROMAT, experts des installations en boulangerie-pâtisserie-snacking, répondent à toutes sortes de sollicitations. Leurs partenariats, leur savoir-faire technique et leur organisation leur permettent de gérer des situations spécifiques. Ce sont des intervenants-clés dans le cadre de restructuration ou de réaménagement de locaux sinistrés. En témoigne la prestation de Panicentre auprès de Messieurs Pinet et Grimaud, associés co-gérants de la boulangerie-pâtisserie « Au pain perdu » à Monnaie, bourgade rurale située sur l'ancienne N7 reliant Tours à Paris.*

« Le 19 août 2015 à 4h30 du matin, un incident électrique a déclenché le feu qui a embrasé magasin et fournil. Tout a été détruit. Ne restait plus que le laboratoire pâtissier installé dans un bâtiment distant d'une dizaine de mètres. Mais il ne pouvait plus fonctionner faute d'alimentation électrique » déclare Olivier Grimaud.

### • La gestion de crise

Le personnel est alors mis en chômage technique et les nécessaires démarches administratives sont entamées. Rapidement, l'assurance et les associés décident de trouver une solution de relais. Alexandre Pinet et Olivier Grimaud veulent par dessus tout garantir la pérennité de leur affaire en limitant le risque de perdre leur

personnel et leur clientèle ; l'assurance veut limiter la perte d'exploitation.

### • Une solution idéale

Pascal Euzen, de Panicentre, leur propose une réponse globale qui les intéresse au premier chef. Il s'agit de mettre en place des bâtiments provisoires, tout aménagés et équipés, sur le vaste parking entre le fournil sinistré et la pâtisserie. C'est à la Société Yves Cougnaud, leader de la construction modulaire industrialisée, que Panicentre fait naturellement appel. « Leur procédé constructif étant poussé à plus de 90 % en usine, je me suis déplacé dans leurs locaux en Vendée de façon à préparer l'implantation en détails avec eux et bien gérer les points de vigilance. Cela a été un véritable travail d'équipe » précise Pascal Euzen.

### • Une proposition panachée : location et achat

Tout ce qui ne sera pas dans la boulangerie définitive dont l'achèvement est prévu dans un an, a été loué (bâtiment, boutique magasin et le four Orion 801/5/163), le reste a été acheté auprès de Panicentre (façonneuse, diviseuse, repose-pâtons, pétrins, refroidisseur, chambres de fermentation contrôlée) et sera transporté dans le fournil définitif. L'assurance couvre le coût de la location (qui lui revient moins cher qu'une perte d'exploitation)

et de l'acquisition des équipements (qu'elle aurait de toute façon financée à la réouverture). Tout le monde est gagnant !

### • Des partenaires réactifs

A l'arrivée des modules, les équipes Yves Cougnaud ont confectionné la base d'accueil en parpaings et effectué les branchements aux réseaux en une semaine. « BONGARD et EUROMAT ont assuré la livraison du matériel neuf juste à temps, Panicentre a transporté le four monté depuis ses locaux de Tours et Espace Vitrine a fourni un linéaire de vente de son stock » précise Pascal Euzen. La surface de 234 m<sup>2</sup> a permis, en outre, l'aménagement de réserves de stockages et d'un espace repas de 20 places assises, le tout dans des locaux climatisés ! « L'avantage de ces modules, c'est qu'ils répondent à toutes les normes y compris l'accès et les toilettes pour personnes à mobilité réduite. Tous les partenaires ont compressé leurs délais de livraison au mieux. De la commande des bâtiments à la mise en route des matériels, il s'est écoulé 5 semaines » commente Pascal Euzen.

### • En conclusion

« Un incendie est un évènement dont il est complexe de se relever. C'est pour cela que nous voulions trouver une solution de substitution rapidement. Ce que Panicentre a mis en œuvre est un vrai plus, c'est juste ce qu'il nous fallait » conclut Alexandre Pinet.

C. CH-Z.



Modèle présenté :  
four à soles électrique  
Orion 1 voie de 800



Visuelle et très simple  
d'utilisation, 'Intuitiv' permet  
une prise en main très rapide  
des fonctions les  
plus avancées du four Orion.



Détail du banc, disponible  
uniquement sur les fours  
3 et 4 étages



• **Une sécurité audité**

Soucieux de toujours garantir le meilleur pour nos produits et ceux qui en font usage, notre engagement pour la sécurité va au-delà d'une auto certification, puisque nous faisons systématiquement auditer nos produits par un organisme extérieur et indépendant.

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

## Orion, dernier né de la gamme des fours à soles électrique BONGARD.

*Le four est le cœur de la boulangerie. Il se doit d'être performant, polyvalent, fiable, robuste et de faible consommation en énergie. BONGARD a regroupé toutes ces caractéristiques, qui sont importantes pour le boulanger, dans le dernier né de sa gamme four à soles électrique : le four Orion.*

• **Avec Orion, la polyvalence est de mise**

Selon une récente enquête de l'institut marketing « QualiQuanti »\*, les clients attendent de leur boulanger plus de diversité tant en termes de produits que de services.

La polyvalence de cuisson est donc un critère important dans le choix du four. L'électricité s'est rapidement imposée comme étant la source d'énergie la plus adaptée à une cuisson multiple et qui peut être également ponctuelle. La température se règle précisément pour chaque étage et de manière totalement indépendante. Les étages standards de 180 mm et celui, plus haut, de 225 mm offrent la possibilité de cuire tous types de produits qu'ils soient boulangers, pâtisseries ou viennois, en une seule fournée. La flexibilité et la réactivité d'une cuisson à l'électricité permettent au boulanger d'utiliser 1, 2, 3 ou bien l'intégralité des étages de son four, en fonction de ses besoins. La cuisson peut ainsi se faire « à la minute » pour répondre à une clientèle toujours plus pressée et toujours plus tardive dans ses achats.

• **Des cuissons régulières et homogènes, en tous points de la sole**

La conception du four Orion a été réfléchi pour garantir des produits de qualité, parfaitement cuits, et optimiser, au mieux, le travail du boulanger.

Les 2 nappes de résistances, totalement indépendantes en soles et en voûtes, sont idéalement positionnées afin de restituer une chaleur homogène en tous points de la sole et favoriser, ainsi, une cuisson réactive et maîtrisée. Leur puissance est ajustée en fonction de leur emplacement dans le four pour éviter tous risques de zébrage des produits.

Elément indispensable à la cuisson sur soles, la dalle a été développée de manière à optimiser ses performances. Renforcée avec des particules fines pour atteindre une densité équivalente à celle de la pierre naturelle, elle offre une bonne accumulation et une restitution progressive de la chaleur digne des fours d'antan. La puissance de chauffe élevée permet de cuire, en continu, des produits nécessitant un temps de cuisson court, tout aussi bien que de la pâte froide.

• **Pour des produits brillants et bien développés**

La buée est un facteur primordial dans la cuisson des produits boulangers. Justement dosée et à température adaptée, elle favorise le développement des pâtons et apporte de la brillance et du croustillant au pain.

Pour garantir une buée de qualité en quantité suffisante, le four Orion se voit doté de l'appareil à buée Hexa, plus efficace et plus rapide à puissance de chauffe équivalente. Sa masse importante lui confère de l'inertie, tout en lui permettant de jouer un rôle de « réservoir d'énergie ». Cette inertie ainsi maîtrisée garantit une buée régulée, ni trop chaude ni trop froide, et diffusée de manière homogène sur toute la profondeur de la chambre de cuisson. Un clapet de décompression, à l'arrière de chaque étage, permet l'évacuation du surplus de pression. Les produits sont brillants, développés et la lame crache.

• **L'énergie est maîtrisée et économisée**

Une isolation efficace est le premier facteur qui permet d'économiser en énergie. Matériau isolant certifié, également reconnu comme étant incombustible, hydrophile et impu-trescible, la laine de roche disposée en panneaux croisés d'une épaisseur de 150 mm garantit une isolation thermique performante et durable.

Une isolation parfaite alliée à une commande électronique performante sont les principaux atouts du four Orion en termes de maîtrise et d'économie d'énergie.

La commande électronique « Intuitiv' » qui équipe Orion, offre une gestion centralisée et optimisée de l'énergie nécessaire à la cuisson du pain, tout en arbitrando très finement les besoins de chaque étage et de chaque appareil à buée par rapport au cycle de cuisson.

Cette répartition optimale de l'énergie est le résultat d'un programme élaboré de gestion de puissance, intégré à la commande, qui analyse, en temps réel, les différentes informations collectées par les 3 sondes situées à chaque étage de cuisson. L'énergie est ainsi parfaitement utilisée.

\* Etude commandée par la Fédération des entreprises de boulangerie, du Syndicat de la panification croustillante et moelleuse, du Centre d'information sur les farines et le pain et de la Chambre syndicale de la levure.

# La chambre de cuisson R.O.C., idéale pour une cuisson tout en douceur.

*L'étage R.O.C., en option sur Orion, a été spécifiquement développé par BONGARD pour la cuisson tout en douceur de grosses pièces ou de produits pâtisseries délicats.*

• R.O.C. (Rayonnement Optimal pour la Cuisson), une technologie inspirée des fours à bois

4 éléments distinguent l'étage R.O.C. d'un étage classique.



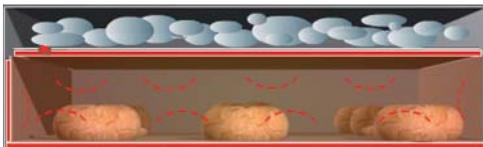
- 90% des parois de l'enceinte sont en dalle réfractaire avec, pour effet, une plus forte inertie thermique dans la chambre.

- les dalles disposées en sole et sur les côtés ont pour vocation de diminuer le rayonnement par rapport à un étage standard.

La cuisson est plus douce, la croûte se forme moins rapidement, ce qui favorise un beau développement du pâton avec une belle couleur, notamment pour les grosses pièces qui nécessitent une cuisson plus longue.

- un appareil à buée situé sur la paroi arrière de la chambre diffuse une buée en quantité et à température idéales. La diffusion homogène de la buée dans la chambre de cuisson est assurée par un déflecteur, dont la géométrie a été spécialement étudiée.

- un caisson de régulation des buées a été intégré à la conception de l'enceinte. Positionné au-dessus de la chambre, il permet l'évacuation de la buée de manière naturelle grâce à des ouvertures situées de part et d'autre du caisson.



En fin de cuisson, l'élimination complète de la buée est réalisée grâce à un oura, en standard sur l'étage R.O.C., dont l'ouverture et la fermeture peuvent être programmées via la recette.

L'étage R.O.C. apporte un réel confort dans la production des grosses pièces de plus de 1 kg. La cuisson est toujours réussie, les pains sont bien développés avec une mie alvéolée. Et, bien que la cuisson soit plus longue, la couleur reste belle avec une croûte bien dorée.

C. G.



**Les points forts du four Orion,** selon Romain Avril, propriétaire de la boulangerie « L'Echelle à pains » à Bouguenais (44).

- 1 « Sa grande flexibilité de cuisson me permet de cuire différents produits en une seule fournée, que cela soit de la baguette de tradition, de la brioche, de la viennoiserie, ou encore des gros pains de campagne. »
- 2 « La réactivité du four est un réel avantage lorsque l'on doit cuire du pain à la demande et la cuisson est très régulière d'une fournée à l'autre. »
- 3 « La commande électronique Intuitiv' est vraiment facile à prendre en main. J'ai pu enregistrer mes propres recettes très simplement. Tout est mémorisé, il n'y a plus qu'à appuyer sur le bouton pour lancer la cuisson. »
- 4 « Depuis que j'ai installé Orion dans mon fournil, j'ai constaté une baisse significative de ma consommation énergétique. »
- 4 « Avec Orion, je peux cuire 450 kg de pâte/jour sans problème. »

## Les avantages Orion

- Polyvalence
- Qualité de cuisson comparable à celle des fours d'autrefois
- Régularité de cuisson
- Réactivité
- Mise en route différée du four
- Flexibilité du four permettant d'avoir du pain frais à toute heure de la journée
- Température de cuisson indépendante à chaque étage
- Optimisation des consommations énergétiques
- Four compact
- Encastrable sur 1 côté (opposé à la zone technique) et à l'arrière.

## La gamme Orion

- 1 voie de 800 mm
- 6 profondeurs : 123, 163, 184, 203, 224, 246 cm
- Hauteurs utiles :
  - 180 mm (étage standard)
  - 225 mm (étage haut)
  - 205 mm (étage R.O.C.)
- Elévateurs intégrés manuels ou automatiques de la gamme « Lifteo », disponibles en option.

La parole est aux dames

# « L'amour de la profession a été plus fort »

Odile et Caroline Karcher, boulangères à Bischwiller (67)



*A Bischwiller, petite commune proche d'Haguenau, la boulangerie-pâtisserie familiale Paul Karcher est une véritable institution, point de rencontre de tous les habitants du village.*

Entreprise dynamique, son histoire a été marquée fortement par la disparition de Martine en 2010, héritière de la boulangerie avec sa sœur Caroline. Mais

l'amour de la profession a été plus fort. Odile, la plus jeune des sœurs, avait un avenir tout tracé grâce à un master en restauration mais a réorienté son choix en 2012 en reprenant l'affaire avec Caroline et son mari. Aujourd'hui la boulangerie a retrouvé son âme d'antan, le faste et la dynamique des parents. Ouverte de 4h du matin à 19h, la boutique emploie

14 personnes. Odile et Caroline se partagent la journée en s'occupant respectivement de la gestion et de l'animation du magasin. Tout est fabriqué maison : des chocolats aux petits gâteaux à la cannelle en passant par les spécialités alsaciennes ou le pavé de Bischwiller (pain au levain).

J-P. D.



## Le succès du salon de thé...

Avec l'aide de François Ritt et de Christophe Michoux (Bongard 67), Odile et Caroline ont modifié fournil et magasin en optimisant l'espace de production et le salon de thé. Avec 50 places assises, cet espace de restauration, remis au goût du jour, rencontre un succès toute la journée. L'investissement en matériel a permis de diminuer les charges et faire des économies au niveau énergie. « Le four électrique Oméga2 est pratique et facile à utiliser grâce à l'interface tactile qui permet de le programmer et de calculer la cuisson précise des pains et viennoiseries. Une nouvelle chambre froide a été installée afin de mieux gérer les produits fabriqués ».

J-P. D.

## Le point de vue de Jacques Colnet, commercial aux Moulins Soufflet

Jacques Colnet apporte conseils et services aux artisans boulangers situés au nord de Strasbourg et à proximité de la frontière allemande. « La boulangerie Karcher est une belle entreprise familiale qui est reconnue pour la fabrication "maison" de ses pains et viennoiseries. Moulins Soufflet lui apporte non seulement un appui technique mais aussi des conseils pour répondre à la demande des clients et aux nouvelles tendances de consommation. En février dernier, Odile et Caroline ont suivi deux journées de formation avec Philippe Dubois, démonstrateur aux Moulins Soufflet (Grands Moulins Becker) à Strasbourg. Ce stage a permis d'améliorer leurs recettes et de renouveler leur gamme de pains. »

J-P. D.



Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

## « Un événement inattendu et l'envie de changement, voient l'arrivée de Paneotrad®... »

*Le 16 août 2014, suite à un départ de feu dans un boîtier électrique, un incendie embrase le fournil et le laboratoire de pâtisserie de Nadine et Laurent Pellis, à Lombez, dans le Gers. Les assurances prennent en charge une perte d'exploitation d'un an, dont l'indemnité des 7 salariés. Mais il faudra 15 mois pour tout reconstruire et reprendre la production. La boulangerie-pâtisserie Pellis a réouvert le 12 novembre 2015.*

### • Vous avez choisi de vous équiper de Paneotrad®, pourquoi ?

« Auparavant, je produisais de façon traditionnelle et puis A.E.B qui s'occupait de tout mon entretien et du SAV, m'a fait découvrir Paneotrad®. Leur commercial, Jean Bertorelle, m'a emmené en visite de référence chez plusieurs collègues à Toulouse. Je me suis rendu compte que c'était un outil extraordinaire par le gain de temps, la facilité de travail, la possibilité d'avoir du pain tout au long de la journée. J'ai été immédiatement séduit ! »

### • Alors, pourquoi avoir choisi une double production ?

« Lombez est un village rural et j'avais peur de l'accueil que ma clientèle pourrait faire au « pain Paneotrad® ». Du coup j'ai un fournil doublement équipé, en process Paneotrad® et en production classique, ce qui s'avère complètement inutile au final. Dans la production traditionnelle, je garde les baguettes blanches, les flûtes et les gros pains d'un kilo et demi. Tout le reste est fait à partir de Paneotrad® avec lequel nous travaillons 3 sortes de farine (tradition française, duo de blés et un mélange). Mes ventes Paneotrad® prennent largement le dessus sur le pain blanc ! »

### • Comment expliquez-vous le succès de votre production Paneotrad® ?

« Même en milieu rural, les moeurs évoluent. En campagne, on aime bien, aussi, avoir du pain chaud à tout moment et puis la population se renouvelle. Nous sommes en barrière de Toulouse et beaucoup de jeunes s'installent ici. Depuis quelques années, nous avons pu observer de profondes mutations de consommation. Aujourd'hui, le client recherche la qualité, le goût et il est prêt à y mettre le prix ! Avec nos crises économiques successives, on aurait pourtant pu penser le contraire. »

### • Comment la prise en main de Paneotrad® s'est-elle passée ?

« Nous avons eu l'électricité deux jours avant l'ouverture, donc nous n'avions pas pu nous préparer ! Du coup, j'ai eu très peur car nous ne connaissions pas la machine ! Heureusement, A.E.B a demandé à Gilles Sicart de nous accompagner. Il est venu la veille de l'ouverture et nous avons préparé les pâtes ensemble. Il est resté 48h pour nous expliquer le maniement et les impératifs pour la préparation des recettes. A son départ, nous étions tout à fait au point : la manipulation de la machine en soi est très simple. La prise en main de Paneotrad®, c'est comme le vélo, une fois que l'on sait faire, on n'oublie pas ! »

### • Qu'est-ce que Paneotrad® a changé ?

« Paneotrad® a tout chamboulé ! Nos clients, dans leurs habitudes de consommation et nous, dans notre organisation du travail. Et c'est tant mieux ! Le process Paneotrad® révolutionne les phases de fermentation ce qui permet d'obtenir un pain aux bonnes saveurs et à la mie bien alvéolée que nos clients adorent. Et nous avons gagné en qualité de vie. Comme la grande majorité de ma production se passe en Paneotrad®, j'ai un allègement important des horaires de travail (1h30 à 2h sur les grosses journées). Le fait de pouvoir préparer la pâte 48 heures à l'avance soulage mes équipes. Je tourne avec un salarié boulanger en moins le week-end, ce qui n'est pas négligeable en termes financiers pour moi et en qualité de vie pour eux – mes 3 boulangers ont deux week-ends de repos à la suite – tout cela grâce à Paneotrad® ! »

### • Que diriez-vous en conclusion ?

« Avant, je faisais des heures en pagaille. Je me demande comment je réussissais à tenir ! Grâce à Paneotrad®, je viens travailler avec le sourire ! J'aurais dû franchir le pas bien plus tôt ! »

C. CH-Z.



## SOCIÉTÉ

### Fixation des congés payés

L'idéal, pour fixer la date des congés payés, c'est lorsque les souhaits du salarié coïncident avec les conditions de fonctionnement de l'entreprise. C'est souvent le cas mais parfois, les attentes du salarié ne peuvent pas correspondre avec celles du chef d'entreprise. Dans ce cas, la fixation de la date des congés revient à l'employeur. Ce pouvoir a été confirmé par de nombreuses jurisprudences en France. Il faut noter que l'employeur doit avoir l'accord du salarié s'il souhaite procéder au fractionnement des congés du salarié (voir article 29 de la convention collective nationale de la boulangerie française) ou lui faire prendre ses congés (exception faite de la 5<sup>ème</sup> semaine) en dehors de la période des congés qui s'ouvre le 1<sup>er</sup> mai pour se terminer le 31 octobre. Une fois fixées, les dates retenues ne peuvent pas être modifiées dans le mois précédant la date prévue du départ sauf circonstances exceptionnelles.

### Emploi et recrutement

Au cours des 3 prochaines années, les recrutements des entreprises jusqu'à 50 salariés inclus ne déclencheront pas de prélèvements fiscaux et sociaux supplémentaires au titre d'un franchissement de seuil.

### Renouvellement de contrat

Pour l'employeur, il est possible de renouveler 2 fois au lieu d'une seule le CDD ou le contrat d'intérim d'un salarié dès lors qu'est respectée la durée totale maximale de recours. La durée totale de 3 CDD ne pourra toujours pas excéder 18 mois pour le droit commun.

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...

## À Séné, chez les **Le Bris**, la différence s'exprime clairement.

*A Séné, dans le Morbihan, la boulangerie-pâtisserie Le Bris a été créée par les parents, Guy et Marie-Armelle, en 1998. Leur fils, Pierre, qui a rejoint l'entreprise dès le début, reprend l'affaire avec son épouse Marie, en 2004. Idéalement placée sur le 2<sup>ème</sup> axe le plus passager qui relie la ville à Vannes, drainant 22 000 véhicules/jour, elle dispose, en outre, d'un stationnement très apprécié de la clientèle.*

### • Une évolution significative, un positionnement réfléchi

En 18 ans, l'entreprise est passée de 3 à 13 salariés et son mix marché a glissé de 70% en boulangerie et 30% en pâtisserie à respectivement 45% et 55%. « Dans le quartier, la concurrence étant assez faible sur la pâtisserie fine de haute qualité, j'ai forcément une carte à jouer ! Pour autant, je ne délaisse pas le pain car c'est ce qui fait venir le client tous les jours » précise Pierre.

### • Un « fait maison » qualitatif

« Le "fait maison" de qualité dépend d'un véritable savoir-faire et d'une sélection rigoureuse de matières premières. Notre viennoiserie et nos pâtes feuilletées sont faites avec du beurre d'Isigny (AOP) et nous utilisons des œufs "de plein air" d'un petit producteur local. Cela donne du sens à notre offre 99% "faite maison" » affirme Pierre.

### • Un choix osé, mais une affaire où il fait bon travailler

« Dès l'ouverture en 1998, mes parents ont voulu fermer les dimanches et lundis pour préserver leur qualité de vie. Cela sauvegarde notre vie sociale et fidélise notre personnel. Nous avons dû habituer nos clients à acheter leur pâtisserie le samedi pour le dimanche. Ils s'y sont faits ! » explique Pierre.

### • Un coup de neuf sur la boutique et le four

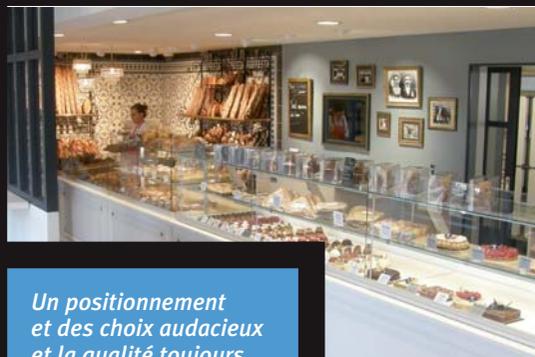
Le magasin d'origine a été refait en septembre dernier. La surface pâtisserie a été augmentée, un coin mange-debout

a été créé. « Nous avons voulu une ambiance rétro-chic-moderne et un univers graphique : meubles en bois blanc, panetières en fer forgé, carreaux anciens, parquets et murs gris. "Espace Vitrine" a conçu des linéaires élégants qui suscitent l'envie » précise Marie qui a chiné les lustres et pris en charge la décoration. « Une cloison de verre sépare le fournil du magasin. C'est convivial et cela protège de la poussière, du bruit et de la chaleur. Nous en avons profité pour remplacer notre vieux four Cervap gaz par un Oméga2 électrique. Les 5 étages indépendants donnent de la souplesse à ma production et, en plus, je maîtrise ma consommation d'énergie » rajoute Pierre.

### • Un partenaire de choix

« J'ai toute confiance en Christophe Le Grel et ses équipes. Ses techniciens sont performants et à même d'intervenir rapidement » conclut Pierre.

C. CH-Z.



Un positionnement et des choix audacieux et la qualité toujours au rendez-vous



# L'organisation moderne de la production pâtissière de Marc Poyac.



Après avoir tenu une petite boulangerie-pâtisserie neuf ans dans les Côtes-d'Armor, Marc et Nathalie Poyac se sont installés en 2005 dans le Morbihan. Ils ont d'abord jeté leur dévolu sur une ancienne station essence qui avait été réaménagée en boulangerie en 2002, à Auray puis, faute de place, ils ont fait l'acquisition, en 2012, d'un établissement à Carnac. Ce sont deux affaires qu'ils gèrent aujourd'hui avec une organisation optimisée.

• Un seul laboratoire pâtisserie et viennoiserie pour les 2 boutiques

Chaque site a son fournil équipé en production classique (façonneuse, repose-pâtons, diviseuse) et d'un four Cervap. Carnac est, en outre, la plateforme centrale de fabrication de la viennoiserie et la pâtisserie. Le transport des produits entre les deux établissements distants de 10 kilomètres, se fait par camion frigorifique. « Notre organisation permet de ne pas doubler les postes en production pâtissière tout en s'équipant de ce qui se fait de mieux. Nous avons, dernièrement, en effet, beaucoup investi

afin de progresser en termes de ventes tout en maîtrisant notre masse salariale. »

• Une production optimisée et une rentabilité assurée

« Pendant que la MasterChef élabore nos préparations dans des conditions d'hygiène maximales, nous pouvons nous consacrer à autre chose. Avec la dresseuse, le rythme de production est impressionnant ! Du coup, nous pouvons faire des offres agressives. Notre "50 g de chouquettes offerts pour 100 g achetés" a généré des ventes de l'équivalent de 5 et 6 échelles par semaine. Nous faisons des tartes vendues au poids. La garniture est élaborée avec la MasterChef et déposée ensuite par la dresseuse sur les plaques préalablement recouvertes de pâte sucrée. Comme tout est bien calé au niveau des recettes et du calibrage, le coût matière est maîtrisé et le rythme de production optimum. Les deux machines associées constituent un ensemble redoutablement efficace. Le prochain domaine que je vais m'attacher à mieux développer est la viennoiserie » précise Marc.

• Une collaboration fidèle avec le réseau BONGARD

« Depuis que je me suis installé, j'ai toujours collaboré avec le réseau des concessionnaires BONGARD, non seulement pour la qualité des matériels qu'il représente mais également pour la réactivité du SAV. Christophe Le Grel, concessionnaire sur le Morbihan, n'échappe pas à la règle ! Ses techniciens sont très professionnels et disponibles 24h/24 et 7j/7, et puis leur implantation de Brech-Auray est tout à côté » conclut Marc.

C. CH-Z.

## Le gâteau breton

Son nom est plus commun que le Kouign-amann, sa saveur plus douce que le far.

D'après le règlement du concours mondial amateur de gâteau breton, « diverses sources datées du XIX siècle prouvent que le gâteau breton, né au pays de Lorient, fut présenté par le pâtissier Cruzer à l'exposition universelle de Paris en 1863 sous le nom de « Gâteau Lorientais ». Il aurait vu le jour au Port-Louis où l'archiviste Buffet recueillit une recette sous la dénomination « gâteau de Port-Louis », recette apprise par l'apprenti boulanger Pierre Le Grand à la fin du XIX siècle et à partir de laquelle il confectionnera à Lochrist, jusqu'après-guerre, un gâteau breton d'anthologie ».

Cette « lichouiserie de Bretagne » est un excellent gâteau de voyage qui se conserve bien et longtemps. Afin de mieux le préserver, on lui ajoutait autrefois de l'angélique ou de la bergamote. Les gourmets leur préférèrent le rhum ou le cédrat.



### Ingrédients :

- 350 g de farine
- 350 g de beurre demi-sel
- 300 g de sucre
- 6 jaunes d'œufs
- (+ 1 pour dorer le gâteau)

### Préparation :

- Mélanger le beurre ramolli et le sucre.
- Ajouter un par un les jaunes d'œufs en mélangeant à chaque fois.
- Lisser.
- Verser la farine en pluie.
- Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène et molle.
- Beurrer et fariner un moule à manqué et y verser la pâte.
- Égaliser à la spatule.
- Badigeonner la surface de jaune d'œuf, au pinceau.
- Tracer des croisillons à la fourchette.
- Cuire 45 minutes environ à 180°.
- Laisser refroidir et démouler.

Servir coupé en losanges et déguster avec un bon café ou du cidre breton !

## LE PÔLE ÉQUIPEMENT

- **Activité :** Concessionnaire BONGARD et EUROMAT depuis sa création en 2009
- **Dirigeant :** Christophe Le Grel
- **L'entreprise :** située à Brech-Auray, elle rayonne sur le Morbihan (56)
- **Effectif :** 7 personnes, dont 4 techniciens polyvalents, 1 commercial, 1 secrétaire, responsable administrative et 1 patron de concession.
- **CA 2015 :** 1,6 M€
- **SAV 7j/7j - 24h/24h - contrat de maintenance - capacité froid**
- **Tél. :** 02 97 24 08 63 - **Site Internet :** www.lepoleequipement.com



« Outre apporter une solution technique de proximité, Le Pôle Equipement répond aux attentes de ses clients, du simple ustensile via 1000mat, aux besoins d'équipements et magasins avec BONGARD et EUROMAT, voire à des projets clés-en-main tel que « Boulpât Boutik® », et ceci en recherchant le meilleur rapport qualité /prix /service dans le respect des budgets de chacun.» Depuis 2012, Christophe Le Grel a repris les mêmes activités avec le même état d'esprit sur le Finistère, via la société Tech'Pro Equipement basée à Quimper (29).

Les bons conseils font les bons produits

# EUROMAT, est à vos côtés pour concrétiser tous vos projets, tous.

*Le réseau EUROMAT, réparti sur le territoire, a la chance de pouvoir tisser des relations privilégiées avec des fournisseurs implantés régionalement ou dans un périmètre proche. Cela a été le cas avec Atollspeed. Fabrice Hertel, concessionnaire BONGARD sur les départements 68 et 90, a testé le produit dans son secteur puis a invité EUROMAT à s'intéresser nationalement au sujet.*

*« C'est ainsi que nous avons pu présenter les fours snacking Atollspeed sur Europain. Nous voulions un stand orienté métier et la restauration boulangère en fait partie. Il était donc important que notre réseau puisse proposer des solutions dans ce domaine pendant le salon » précise Vincent Hardouin.*



## • Une société du Groupe KOLB

Atollspeed, créée en 2008, est une société autrichienne du groupe suisse-allemand Kolb, en charge de l'importation des produits de l'usine de Huizou pour l'Europe et la Russie. Elle bénéficie des unités de fabrication du groupe notamment pour les pièces détachées qui viennent d'Allemagne et de Suisse. « Kolb est présent depuis 30 ans à l'international, ce qui lui a permis de mettre en place des unités menées par des managers européens qui ont une maîtrise totale des process, ce qui garantit une très bonne qualité aux produits » atteste Wim Mot responsable commercial (zone Benelux, France, Espagne et Portugal).

## • Un procédé unique et exclusif !

Les fours Atollspeed combinent deux technologies. Celle de l'air pulsé à très grande vitesse avec un guidage précis des flux d'air, cruciale pour dorer et rendre le produit croustillant. Et celle des micro-ondes, idéale pour réchauffer l'aliment à coeur.

Grâce à la combinaison des deux, AtollSpeed divise le temps de cuisson par 10. C'est une solution parfaite pour les boulangeries, coffee-shops, bars, petites restaurations... Partout où les clients viennent manger des casse-croûte et prendre des repas sur le pouce, mais d'excellente qualité.

« Le but, c'est de raccourcir la file d'attente des clients qui veulent un panini, un croque-monsieur ou un aliment chaud. Il nous faut entre 35 et 50 secondes pour réchauffer là où un four ou un grill traditionnel met 4 minutes. Et le résultat est identique » précise Wim Mot.

C. CH-Z.

EUROMAT a retenu deux modèles tout à fait adaptés aux besoins en snacking des boulangers-pâtisseries : le AS250T Nano et le 300T.



Four AS250T Nano - le plus compact !

Surface de cuisson : 225 x 215 mm



Modèle 300T - le best seller !

Surface de cuisson : 310 x 295 mm

Vidéo de présentation disponible sur [www.euromat-reseau.com](http://www.euromat-reseau.com) dès le 15 avril 2016 !



## LES 7 AVANTAGES ATOLLSPEED

« Lorsque nos ingénieurs ont développé nos fours, ils se sont attachés à examiner tous les inconvénients des produits concurrents et à trouver des réponses à leurs faiblesses pour les transformer en atouts dans notre gamme. Et c'est réussi ! » précise Wim Mot.



### 1. Courant monophasé - prise 230V et fusible 16A

Les fours se branchent partout, les coûts de raccordement sont maîtrisés et la consommation d'énergie faible. Avec le filtre catalytique intégré, pas besoin de dérivation pour l'air vicié.



### 2. Entretien aisé et rapide

La chambre de cuisson aux surfaces lisses, sans pièce mobile, est facile à nettoyer, ce qui réduit les coûts de maintenance. Le mode de refroidissement performant permet de laver le four moins de 15 mn après utilisation.



### 3. Guidage de l'air pulsé par convection forcée ajustable

10 niveaux de réglage permettent de varier la vitesse et l'impact de l'air chaud pulsé depuis la voûte du four, ce qui assure une cuisson idéale, un brunissement rapide et régulier, un croustillant parfait et une rapidité d'exécution sans égale.



### 4. Haute efficacité énergétique, faibles coûts d'exploitation

L'excellente isolation permet de réduire la déperdition de chaleur et d'atteindre la température d'utilisation rapidement. La combinaison du haut rendement énergétique de l'air pulsé et de la technologie micro-ondes, est d'une efficacité redoutable !



### 5. Compacts et superposables

La conception de leur carrosserie, leur robustesse et leur design rendent les fours superposables, ce qui est idéal lorsqu'on manque de place ou pour les petites structures où chaque cm<sup>2</sup> compte !



### 6. Utilisation intuitive

Le tableau de commande tactile, ergonomique, est agréable à utiliser et lisible de loin. 100 programmes sont paramétrables. Les « favoris » sont identifiés par un icône. Le choix du programme se fait par simple pression d'une touche munie d'un pictogramme.



### 7. Le prix tout doux

Les deux modèles Nano AS250T et 300T sont commercialisés au prix unitaire de 6 200 € HT, franco de port (France métropolitaine).



**EUROMAT s'affiche dans la presse et sur les salons, avec son nouveau logotype et sa signature : Votre réseau en actions.**

#### • EUROMAT, N° 1 en France

Les concessionnaires BONGARD sont organisés depuis 25 ans en un réseau national solidaire.

#### • EUROMAT, un réseau reconnu

EUROMAT est le partenaire exclusif de marques leaders sur le marché (BONGARD, MONO France).

#### • EUROMAT, un réseau de compétences et d'experts

EUROMAT a pour vocation de fournir au client des solutions produits et services, adaptées à ses besoins et demandes en matière d'équipements, de magasins, d'accessoires, de solutions financières et de conseils. Les équipes techniques des concessions, formées et équipées des outils adéquats, assurent un service après-vente 24h/24 et 7j/7 dans les meilleures conditions de sécurité.

#### • EUROMAT, une longueur d'avance

EUROMAT développe ses propres marques (Boulpât boutique®, 1000mat). EUROMAT opère une veille incessante afin de pouvoir anticiper les tendances du marché.

#### • EUROMAT, partout en France et dans les Dom Tom

EUROMAT fédère 31 concessions, 45 agences, 130 commerciaux et 250 techniciens ! 310 véhicules sillonnent le territoire quotidiennement pour être plus proches de vous.

## SOCIÉTÉ

### Création de nouvelles zones touristiques

6 nouvelles zones touristiques internationales en région viennent d'être créées après la création des premières ZTI à Paris en 2015. Elles couvrent les territoires de Nice, Cannes, Cagnes-sur-Mer, Saint-Laurent-du-Var, Deauville et Val d'Europe. Les commerces de détail situés dans ces zones bénéficient de conditions d'ouverture le dimanche et en soirée en raison de leur fréquentation touristique et de leur attractivité. Les entreprises souhaitant ouvrir le dimanche et en soirée doivent mener une concertation avec leurs salariés dans le cadre d'un accord de branche, de groupe, de territoire ou d'entreprise. Dans les entreprises de moins de 11 salariés, le chef d'entreprise devra recueillir l'accord majoritaire de ses salariés. Ces accords devront obligatoirement prévoir des compensations liées au travail dominical, en tout état de cause un repos équivalent, ainsi que les contreparties mises en œuvre par l'employeur pour compenser les charges induites par la garde d'enfants. Les salariés travaillant en soirée au-delà de 21h seront obligatoirement payés double et l'employeur devra prendre à sa charge les frais de transport de retour jusqu'à leur domicile.

### Mycotoxines sur les toiles de lin

Selon une étude sur l'état sanitaire des toiles de lin utilisées par les artisans boulangers-pâtisseries, menée par le Pôle d'Innovation Technologique de l'INBP, les résultats des prélèvements ont été très satisfaisants pour l'ensemble des mycotoxines recherchées puisqu'ils sont tous inférieurs aux limites de détection des méthodes d'analyses.

**Avis aux artisans, il n'y a pas de risques à utiliser les toiles de lin dans le fournil !**

### Paiement des créances impayées

Pour les commerçants et artisans qui ont des créances impayées, ils peuvent effectuer leurs déclarations de créances en ligne. Il suffit de s'inscrire gratuitement sur un portail électronique mis en place par le Conseil National des Administrateurs et des Mandataires Judiciaires (CNAMJ). Un certain nombre d'actes peut être réalisé par le biais de ce portail dont la mise en demeure par l'administrateur ou celle du liquidateur judiciaire.

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



### ÉVÉNEMENTS

#### Bretagne et Pays de Loire

**Très belle fréquentation, les 1, 2 et 3 février derniers aux Portes Ouvertes de LITTORAL EQUIPEMENT (17).**

Les clients ont pu découvrir le « Vario Cooking Center » en démonstration pour les solutions snacking des boulangers. Philippe Renou, quant à lui, a concocté, avec sa fidèle Masterchef des desserts de grandes qualités. N'oublions pas Olivier Chauvin, qui, à partir de Paneotrad®, a fabriqué des pains hamburger... à rendre jaloux un américain !



#### Nord

**Les 12, 13 et 14 février, SOMABO a été partenaire de l'organisation du salon du chocolat de Lille qui s'est déroulé au Grand Palais de Lille.**

Cet évènement a réuni sur 3 jours plus de 12 000 visiteurs !

#### Rhône-Alpes

**Les 2, 3 et 4 novembre, SIMATEL recevait sa clientèle dans le cadre de Portes Ouvertes organisées dans ses locaux de Seynod.**

#### Sud-Ouest

**Du 24 au 27 janvier, A.E.B et L'EQUIPEMENT MODERNE participaient au salon SMAHRT de Toulouse que les artisans régionaux n'ont pas manqué de visiter.**

A.E.B. a doté le concours « le blé en herbe », organisé par le Syndicat de la boulangerie-pâtisserie, du 1<sup>er</sup> lot – une plaque à induction. Chaque jour, les membres du PaneoClub étaient



invités par BONGARD, à une réception organisée en leur honneur sur le stand. A cette occasion, un livre de recettes leur a été remis.

**L'Ecole Supérieure des Métiers (ESM) à Muret (CFA de la chambre métiers et de l'artisanat de la Haute-Garonne - 31) a refait ses deux laboratoires de boulangerie pour lesquels elle a fait appel à la société A.E.B.**

Les apprentis disposent ainsi de nouveaux plateaux techniques munis d'équipements de haute technologie adaptés à la poursuite des parcours de formation du CAP jusqu'au Brevet de Maîtrise.



#### Ile-de-France

**Du 5 au 9 février - Salon Européen&Intersuc - Parc des expositions de Villepinte. L'ensemble du réseau des concessionnaires BONGARD, réuni sous la bannière EUROMAT, avait organisé son stand en espace métiers, pour le plus grand plaisir des professionnels qui s'y sont sentis comme « chez eux ».**



L'équipe 1000mat a mis à disposition des visiteurs son catalogue d'accessoires et de petits matériels. « Boulpât Boutik® » ne pouvant être matériellement exposée, une vidéo a permis de présenter le concept aux visiteurs qui se sont pressés très nombreux devant l'écran ! MONO France et ses démonstrations de la Masterchef et de la dresseuse opérées par Nicolas Coffin et Philippe Renou ont attiré de très nombreux artisans !

#### Est

**Du 13 au 16 mars, les professionnels se sont pressés dans les allées du salon EGAST.**

Ils ont pu assister à des démonstrations boulangères effectuées sur du matériel BONGARD, en process Paneotrad® sur le stand des concessionnaires BONGARD de l'Est et en procédé classique sur celui des Grands moulins de Strasbourg. « Côté pâtisserie », les démonstrations de Nicolas Coffin effectuées à partir de la MasterChef et celles de Franck Surin sur la dresseuse ont beaucoup séduit !

# Les moments clés à retenir

## Rhône-Alpes

► **Les 4, 5 et 6 avril**, à Bourg-lès-Valence (26), DGF Drôme-Ardèche, SELEC PRO et la Minoterie du Forest organisent la 1<sup>ère</sup> édition du meilleur sandwich régional, dans les locaux de SELEC PRO. Le 1<sup>er</sup> lot est un scooter !

► **Les 8, 9 et 10 mai**, Portes Ouvertes SIMATEL à Seynod (74), autour des nouveautés BONGARD et EUROMAT. Au programme de nombreuses démonstrations pâtisseries et boulangeres.

## Est

► **Les 11, 12 et 13 avril**, BORSOTTI organise ses traditionnelles et très attendues portes ouvertes dans ses locaux de Mathenay (39). Pour l'occasion une boulangerie « de demain » est organisée autour d'un laboratoire pâtisserie avec dresseuse et MasterChef, animé par Nicolas Coffin, d'un fournil en process Paneotrad® et d'un laboratoire snacking. Pastifrance Puratos est partenaire de ses journées.

► **Du dimanche 5 au mercredi 8 juin**, TORTORA ouvre ses portes à Bouilly (10) avec de nombreuses animations dans le nouveau showroom. À cette occasion, la concession célébrera avec ses clients ses 40 ans d'existence, 1976-2016 !

## Sud-Est

► **Le 25 avril**, chez TOUT TECHNIQUE à La Seyne-sur-Mer (83), journée démonstrations Paneotrad® et MONO France, MasterChef et dresseuse.

► **Le 11 mai**, TOUT TECHNIQUE expose au salon Murat au circuit du Castellet (83), un endroit mythique avec des circuits karting pour les visiteurs !

► **Le 6 juin**, TOUT TECHNIQUE aux journées portes ouvertes des Moulins Soufflet au Thor (84) avec Paneotrad® et la diviseuse Mercure 4 avec grille.

## VIE DU RÉSEAU

• DIMA déménage de Blanquefort à Pessac pour des locaux plus adaptés : 1 Ter, rue Gaspard Monge - 33600 PESSAC. Tél. et fax inchangés - Tél. 05 56 35 04 10 - Fax 05 56 35 86 38.

• LITTORAL EQUIPEMENT crée sa page Facebook !



• DUCORBIER MATERIEL affecte à son secteur de l'Oise et du sud de la Somme, un commercial, Sébastien Le Menach, Tél. 06 23 89 19 62, basé à St-Just-en-Chaussée (60) et deux techniciens, Yann et Marcio, dont l'un possède son aptitude professionnelle l'habilitant à intervenir sur des installations de Froid.

## Sud-Ouest

► **Du 6 au 8 juin**, EQUIPEMENT MODERNE organise un mini salon autour des productions Paneotrad®, avec démonstrations et cuisson sur place.

## Centre

► PANICENTRE met à profit son fournil démonstration de Saint-Pierre-des-Corps (37) pour une série de formations :  
 - **mercredi 27 avril** : stage de snacking  
 - **lundi 9 mai/matin** : la viennoiserie fraîche  
 - **mardi 10 mai/matin** : formation Paneotrad®  
 - **mercredi 11 mai/matin** : la pâtisserie boulangère

## Normandie

► **Les 25, 26 et 27 avril**, DUCORBIER MATERIEL organise ses Portes Ouvertes bisannuelles dans ses locaux du Mesnil-Esnard (76), en partenariat avec Les Moulins Paul Dupuis et DGF Normandie. Les solutions snacking y sont mises en lumière. L'apprentissage en partenariat avec la Chambre des métiers de Normandie, est également à l'honneur.

## Bretagne - Pays de Loire

► **Les 23, 24 et 25 mai**, à Beaumont (86), l'agence de Vivonne de LITTORAL EQUIPEMENT organise une journée découverte et démonstration au Domaine de la Tour Beaumont, A.O.C Haut-Poitou, travaillé par la famille Morgeau depuis 1860. Au programme, le « Vario Cooking Center », Paneotrad® avec une production « orientée pain burger » et la MasterChef pour les délicieux desserts de Philippe Renou.

## Antilles

► **En avril**, JMG Equipement, organise des démonstrations Paneotrad® en Guadeloupe et en Martinique. Pour tous renseignements : 06 43 72 61 30.



• Nouvelle identité EUROMAT EUROMAT s'est doté d'un nouveau logotype et pour assoir d'avantage son positionnement, le logo est maintenant accompagné de la signature « Votre réseau en actions »



• LE PÔLE ÉQUIPEMENT (56). Yann Boullo, rejoint l'équipe commerciale de Christophe Le Grel. Concession LE PÔLE ÉQUIPEMENT, secteur du Morbihan (56). Tél. : 06 74 94 87 14.

• L'équipe SAV de la concession TECH'PRO EQUIPEMENT (29) est renforcée par un technicien, ce qui porte à 3 les effectifs assurant la maintenance sur ce département.

L'expression même d'un savoir-faire

# La Tarte Rustique « Grand-Mère », extraite du livre « Pâtisseries et gourmandises, tendances et traditions » de Stéphane Glacier.

Recette pour une tarte de 30 cm de diamètre ou deux de 18 cm de diamètre, de 4 cm de hauteur

## Composition

► Pâte à foncer, crème d'amande, mélange de fruits rouges, pommes rôties, crumble, nappage blond, groseilles, framboises.

### Pâte à foncer - Prévoir 800 g

#### Ingrédients

► Farine	2 000 g	► Jaunes d'œufs	80 g
► Beurre	1 500 g	► Sucre	120 g
► Eau	400 g	► Sel	60 g

#### Procédé

Malaxer le beurre. Ajouter l'eau, les jaunes d'œufs, le sucre et le sel et finir en ajoutant la farine. Mélanger sans corser. Réserver au réfrigérateur au minimum 3 heures. Abaisser à 3 au laminoir.

### Crème d'amande - Prévoir 700 g

#### Ingrédients

► Beurre pommade	110 g	► Œufs	140 g
► Poudre d'amande (1/2 blanche 1/2 brute)	110 g	► Rhum	10 g
► Sucre glace	110 g	► Poudre à crème	20 g
		► Crème liquide	100 g

#### Procédé

Crémer le beurre à la feuille. Ajouter le sucre, la poudre d'amande, les œufs, la poudre à crème, le rhum et enfin la crème liquide.

#### Remarque

Les œufs doivent être tempérés 30°C et la crème doit être à 35°C afin d'éviter que la préparation ne tranche. Ne pas monter.

**Garniture** ► Mélange de fruits rouges surgelés ou frais 400 g

### Pommes rôties

#### Ingrédients

► Pommes golden (épluchées, épépinées et coupées en quartiers)	500 g	► Beurre	30 g
		► Sucre	20 g

#### Procédé

Eplucher et épépiner les pommes, puis les couper en six de façon à obtenir de gros quartiers. Dans une poêle, faire fondre le beurre bien chaud. Ajouter les pommes et le sucre. Cuire environ 10 mn jusqu'à l'obtention d'une légère caramélisation. Refroidir.

### Crumble - Prévoir 400 g

#### Ingrédients

► Beurre	170 g	► Farine T55	225 g
► Cassonade	85 g		

#### Conseil

Il est possible d'utiliser soit du streussel, soit du crumble pour toutes les pâtes à choux recouvertes d'un crumble, l'effet sera le même, seul le goût sera différent.

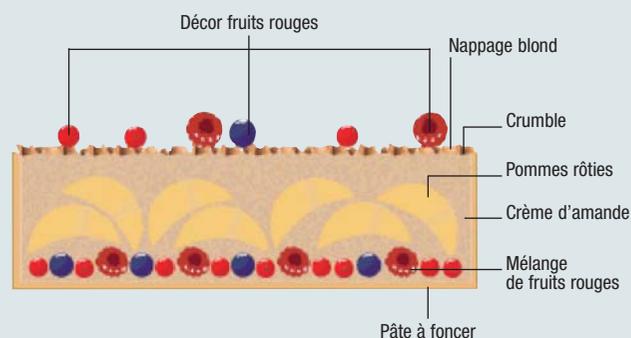
#### Procédé

Au batteur à la feuille, ramollir le beurre. Ajouter la cassonade puis la farine. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Laisser reposer au réfrigérateur 1h. Abaisser au laminoir à 2 mm d'épaisseur. Détailler des disques de crumble à l'aide d'un emporte-pièce unie de 6 cm de diamètre. Réserver au réfrigérateur.

### Montage et Finition

- Graisser l'intérieur d'un cercle à entremets de 30 cm de diamètre ou 2 cercles de 18 cm de diamètre avec une noix de beurre.
- Abaisser la pâte à foncer à 3 mm d'épaisseur puis foncer le ou les cercles.
- Laisser reposer au moins 4 h au réfrigérateur.
- Garnir le fond de tarte avec de la crème d'amande puis parsemer les fruits rouges.
- Disposer les quartiers de pommes. Dresser à nouveau de la crème d'amande puis recouvrir de crumble.
- Cuire à 160°C au four ventilé ou 175°C au four à sole pendant 1 h minimum. Laisser refroidir avant de décercler.
- Napper les pommes de nappage blond bien fluide.
- Saupoudrer les bords de tarte et le crumble de sucre neige décor.
- Décorer avec des fruits rouges.

### schéma





Le dernier livre de Stéphane Glacier !

« Pâtisseries et gourmandises, tendances et traditions »

Cet ouvrage met en avant les dernières créations du pâtissier, inspirées de ses années d'expérience et de ses nombreux voyages.

S'ouvrant sur la tendance gourmande du moment à travers un premier chapitre sur les choux, l'ouvrage s'arrête ensuite sur les tartelettes et les tartes rustiques mais gourmandes et indémodables, puis se poursuit sur la simplicité et l'élégance des entremets et petits gâteaux, pour terminer par les gourmandises.



Prix de vente : 75,00 € TTC + frais d'expédition

Pour le commander, rendez-vous sur : [www.stephaneglacier-lecole.fr](http://www.stephaneglacier-lecole.fr)



Pour son anniversaire **1000mat** vous offre un bouquet de **PROMOS**



à découvrir dans le mini catalogue joint à ce **Forum Mag'**

Faites de bonnes affaires !  
Commandez sur [www.1000mat.com](http://www.1000mat.com) ou par téléphone

**0 825 89 1000**

Lundi au jeudi: 9h-13h / 14h-18h - Vendredi: 9h-13h / 14h-17h - 0,15€ TTC/min

L'agenda des formations pour l'amélioration des connaissances

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

### BOULANGERIE

#### AVRIL

**Du lundi 18 au mercredi 20 avril**

– L'art du décor, par Cyrille Van der Struyft, MOF boulanger

#### JUIN

**Du lundi 27 au mercredi 29 juin**

– Les formules déjeuner du boulanger, par Ludovic Richard, MOF boulanger

#### JUILLET

**Du mercredi 29 juin au vendredi 1<sup>er</sup> juillet**

– Mon univers boulanger, pain, viennoiserie, traiteur, par Joël Schwalbach, MOF boulanger

#### SEPTEMBRE

**Du lundi 26 au mercredi 28 septembre**

– Bûche, galette et entremets de fêtes, par Pascal Tepper, MOF boulanger

EFBPA - ZAC de Baradel II

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

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

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

Contact stages :

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

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

## Les stages **INPB** de Rouen

### BOULANGERIE

#### AVRIL

**Du lundi 11 au mercredi 13 avril**

– La boulangerie Bio : une affaire qui marche, par Franck Dépériers, MOF boulanger

**Du lundi 18 au mercredi 20 avril**

– Tendances boulangères, par Sébastien Chevallier, MOF boulanger

**Du lundi 25 au mercredi 27 avril**

– Pains spéciaux et viennoiseries, par Mickaël Chesnouard, MOF boulanger

#### MAI

**Du lundi 9 au mercredi 11 mai**

– Maîtrise des coûts et rationalisation des fabrications, par Philippe Hermenier, MOF boulanger

**Du lundi 23 au mercredi 25 mai**

– Pains spéciaux et formes personnalisées, par Joël Schwalbach, MOF boulanger

#### JUIN

**Du lundi 30 mai au mercredi 1<sup>er</sup> juin**

– Du levain liquide dans vos fournées, par Joël Defives, MOF boulanger

**Du lundi 6 au mercredi 8 juin**

– Pains aromatiques et viennoiseries revisités, par Nicolas Streiff, MOF boulanger

**Du lundi 13 au mercredi 15 juin**

– Fabrications différées, par Olivier Magne, MOF boulanger

**Du lundi 20 au mercredi 22 juin**

– Levain sans souci, par Philippe Hermenier, MOF boulanger

#### SEPTEMBRE

**Du lundi 12 au mercredi 14 septembre**

– La boulangerie dans tous ses états, par Thomas Marie, MOF boulanger

#### SNACKING

#### AVRIL

**Du lundi 18 au mercredi 20 avril**

– Snacking printemps-été, par Pascal Tanguy, MOF traiteur-charcutier

#### MAI

**Du lundi 23 au mercredi 25 mai**

– Les bases en crêperie et snacking-Breizh, par Pierre-Etienne Léonard, Ecole maître crêpier et cuisinier de Rennes

#### JUILLET

**Du lundi 27 juin au mercredi 1<sup>er</sup> juillet**

– Démarrer une activité snacking, par Pascal Tanguy, MOF traiteur-charcutier

#### SEPTEMBRE

**Du lundi 19 au mercredi 21 septembre**

– Snacking éthique, par Christophe Debersée, Champion du monde de boulangerie 2008

#### PÂTISSERIE

#### AVRIL

**Du lundi 4 au mercredi 6 avril**

– Pâtisserie des Chefs, par Franck Michel, MOF pâtissier

**Du lundi 11 au mercredi 13 avril**

– Desserts de snacking, par Damien Pichon

**Du lundi 25 au mercredi 27 avril**

– Wedding-cakes, par Jessica Duhamel

#### MAI

**Du lundi 9 au mercredi 11 mai**

– Splendeurs des croquembouches, par Jérôme Langillier, Champion du monde de pâtisserie 2009

**Du mardi 17 au jeudi 19 mai**

– Les glaces toute l'année, par Alain Chartier, MOF glacier, Champion du monde des desserts glacés Turin 2003

#### JUIN

**Du lundi 6 au mercredi 8 juin**

– Pâtisserie des chefs et événement, par Guillaume Mabilieu, MOF pâtissier

#### SEPTEMBRE

**Du lundi 19 au mercredi 21 septembre**

– Gâteaux de voyage et goûters, par Sébastien Odet



### BOUTIQUE

#### JUIN

**Du lundi 13 au mercredi 15 juin**

– Farandole de saison, par Fabienne Mouillet

#### INITIATION - RECYCLAGE

#### JUIN

**Du lundi 6 au vendredi 10 juin**

– Vente

**Du lundi 13 au vendredi 24 juin**

– Glaceries

#### JUIN-JUILLET

**Du lundi 27 juin au vendredi 8 juillet**

– Boulangerie-viennoiserie

– Pâtisserie

– Chocolaterie-Confiserie

INPB de ROUEN - Stages de courte durée réservés aux professionnels

Service de la relation client :

Tél. : 02 35 58 17 81

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

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

## Les stages **Ecole FERRANDI** Paris

### BOULANGERIE

#### JUIN

**Du mardi 28 au jeudi 30 juin**

– Petits pains et pain spéciaux (pains « fantaisies », aromatiques et au levain)

#### PÂTISSERIE

#### AVRIL

**Du lundi 25 au vendredi 29 avril**

**NOUVEAU** – Cuisine & Pâtisserie de Santé,<sup>®</sup> avec l'Institut Michel Guérard<sup>®</sup>

**Du mardi 26 au vendredi 29 avril**

– Glaces, sorbets et desserts glacés

#### JUIN

**Du lundi 20 au mercredi 22 juin**

– Fabrication et montage d'entremets

#### JUILLET

**Du lundi 4 au vendredi 8 juillet**

– Pâtisseries et gourmandises à l'heure du thé

Ecole FERRANDI Paris

28, rue de l'Abbé Grégoire - 75006 PARIS

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

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

Contact : Jean-François CECCALDI

Tél. : 01 49 54 29 71

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

## Les stages Stéphane Glacier

### AVRIL

**Du lundi 11 au mercredi 13 avril**  
– Croquembouches et tendances nougatine

**Du lundi 18 au mercredi 20 avril**  
NOUVEAU – Wedding-cakes

Ces 2 stages sont animés par Nicolas Richard, ancien sous-chef pâtissier chez Philippe Segond, ou Stéphane Glacier MOF pâtissier, Champion du monde de pâtisserie 2006

**Du lundi 25 au mercredi 27 avril**

– Pâtisserie boulangère, Stéphane Glacier, MOF pâtissier, Champion du monde de pâtisserie 2006

### MAI

**Du lundi 2 au mercredi 4 mai**

– Pièces artistiques en chocolat, par Stéphane Leroux, MOF pâtissier

**Du lundi 9 au mercredi 11 mai**

– Confiseries et gourmandises

**Du lundi 17 au mercredi 19 mai**

NOUVEAU – Gâteaux secs, cakes et moelleux

Ces 2 stages sont animés par Stéphane Glacier, MOF pâtissier, Champion du monde de pâtisserie 2006

**Du lundi 30 mai au mercredi 1<sup>er</sup> juin**

– Sucre d'art, par Emmanuele Forcone, Champion du monde de la pâtisserie SIRHA - Lyon 2015 et plusieurs fois Champion d'Italie.

### JUIN

**Du lundi 6 au mercredi 8 juin**

– Petits gâteaux, par Aurélien Trottier, artisan pâtissier

**Du lundi 13 au mercredi 15 juin**

– Bonbons et sujets commerciaux - Saint-Valentin, Pâques et Noël, par Stéphane Leroux, MOF pâtissier

**Du lundi 20 au vendredi 24 juin**

– Apprenez l'art de la glace

**Du lundi 27 au vendredi 1<sup>er</sup> juillet**

– Apprenez l'art du sure d'art

Ces 2 stages sont animés par Stéphane Glacier, MOF pâtissier, Champion du monde de pâtisserie 2006

### JUILLET

**Du lundi 4 au vendredi 8 juillet**

– Apprenez l'art du chocolat, par Nicolas Richard, ancien sous-chef pâtissier chez Philippe Segond, ou Stéphane Glacier, MOF pâtissier, Champion du monde de pâtisserie 2006

### SEPTEMBRE

**Du lundi 12 au mercredi 14 septembre**

– Pièces artistiques en chocolat, par Stéphane Leroux, MOF pâtissier

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

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

## Les cours pratiques Bellouet Conseil

### AVRIL

**Du lundi 4 au mercredi 6 avril**

– Initiation au travail du sucre  
– Festival de sandwiches et tartines

**Du lundi 4 au jeudi 7 avril**

– Pièces artistiques en chocolat

**Du lundi 11 au mercredi 13 avril**

– Petits gâteaux individuels « nouvelles tendances »  
– L'univers du chocolat et de la confiserie  
– Les pâtes de base et leurs applications

**Du lundi 18 au mercredi 20 avril**

NOUVEAU – Les créations de Guillaume Mabileau, MOF pâtissier

– Pièces montées, croquembouches et wedding-cakes

**Du lundi 25 au mercredi 27 avril**

NOUVEAU – Tartes et tartelettes esprit boutique

– Cakes et gâteaux de week-end

– Entremets « séduction et décoration »

### MAI

**Du lundi 2 au mercredi 4 mai**

– Glaces, sorbets pour le pâtissier de boutique  
3 jours

– Initiation au travail du sucre

– Ambiance petits gâteaux individuels

**Du lundi 9 au mercredi 11 mai**

– « Chocolat et confiserie », par Frédéric Hawecker, MOF chocolatier

– Entremets « d'exception »

**Du lundi 9 au jeudi 12 mai**

– Sucre d'art pièces artistiques

**Du mardi 17 au jeudi 19 mai**

– Bonbons chocolat enrobage machine

– Petits gâteaux individuels « créations boutique »

**Du lundi 23 au mercredi 25 mai**

NOUVEAU – Féérie des petits-fours

– Pièces montées, croquembouches et wedding-cakes

– Cocktails salés, buffets et réceptions

**Du lundi 30 mai au mercredi 1<sup>er</sup> juin**

– Les créations d'Arnaud Larher, MOF pâtissier

– Cakes et gâteaux de week-end

– Petits gâteaux individuels « nouvelles tendances »

### JUIN

**Du lundi 6 au mercredi 8 juin**

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

– Festival de sandwiches et tartines

– Entremets « séduction et décoration »

**Du lundi 13 au mercredi 15 juin**

– Bonbons chocolat enrobage machine

– Petits gâteaux individuels « au fil des saisons »

**Du lundi 13 au vendredi 17 juin**

– Le pain traditionnel français, par Ludovic Richard, MOF boulanger

**Du lundi 20 au mercredi 22 juin**

– Desserts de restaurant design et raffinés

**Du lundi 20 au jeudi 23 juin**

– Pièces artistiques en chocolat

– Sucre d'art pièces artistiques

**Les lundi 27 et mardi 28 juin**

– Festival de macarons

**Du lundi 27 au mercredi 29 juin**

– Les créations de Yann BRYSS, MOF pâtissier  
– Pièces montées, croquembouches et wedding-cakes

**Du jeudi 30 au vendredi 1<sup>er</sup> juillet**

– Glaces, sorbets pour le pâtissier de boutique  
2 jours

### JUILLET

**Du lundi 4 au mercredi 6 juillet**

– Entremets « séduction et décoration »

– L'univers du chocolat et de la confiserie

– Petits gâteaux individuels « créations boutique »

**Du lundi 11 au mercredi 13 juillet**

– La pâtisserie classique revisitée

– Initiation au travail du sucre

NOUVEAU – Tartes et tartelettes esprit boutique

**Du lundi 18 au mercredi 20 juillet**

– Spécial bûches de Noël

– Cakes et gâteaux de week-end

– Petits gâteaux individuels « au fil des saisons »

**Du lundi 25 au mercredi 27 juillet**

– Entremets « d'exception »

– Bonbons chocolat « enrobage machine »

– Les pâtes de base et leurs applications

NOUVEAU – Féérie des petits-fours

**! L'école Bellouet Conseil sera fermée du 30 juillet au 21 août inclus**

Les Cours Pratiques BELLOUET CONSEIL  
304/306, rue Lecourbe - 75015 PARIS

Tél. : 01 40 60 16 20

Fax : 01 40 60 16 21

E-mail : bellouet.conseil@wanadoo.fr

Site web : http://bellouet.web.com

## Les stages **EBP**, Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris

Découvrir, se perfectionner - « Les stages »

Stages métier de courte durée  
(techniques de base)

**Du mercredi 22 au vendredi 24 juin**

– Les bases de la viennoiserie

**Du lundi 27 juin au vendredi 1<sup>er</sup> juillet**

– Les bases de la boulangerie

– Les bases de la pâtisserie

Obtenir le CAP « les sessions de reconversion »

Sessions intensives en juin

– Préparation au CAP boulanger ou Pâtissier pour reconversion

Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris  
64 rue des pirogues de Bercy - 75012 PARIS

Tél. : 01 53 02 93 73 - Fax : 01 53 02 93 71

www.ebp-paris.com

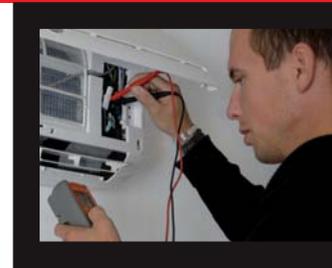
Contact stages formation continue :

Isabelle Helsens

ihelsens@ebp-paris.com

La force d'un réseau au services des artisans

Chaque jour, **à votre écoute et à votre service**, 130 commerciaux, 250 techniciens, 30 concessions, 45 agences et points techniques, 310 véhicules.



## A.E.B.

Départements ● 09 - 31 - 81 - 12

● 32 Partiel ● 82 Partiel

1, rue de l'Équipement - Zone de Vic

31320 CASTANET-TOLOSAN

Tél. : 05 61 81 28 57 - Fax : 05 61 27 08 49

E-mail : a.e.b.austruy@wanadoo.fr

Site Internet : www.austruy-equipement.com

Départements ● 12 - 81

Tél. Commercial : 06 78 99 23 82 - Technique : 06 32 90 05 18

## BONGARD 67

Département ● 67

ZA - 1, rue du Cimetière - 67117 FURDENHEIM

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

E-mail : bongard67@wanadoo.fr

## BORSOTTI

Départements ● 25 - 39 ● 70 Partiel

Rue de la Tournelle - 39600 MATHENAY

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

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

## BOURMAUD EQUIPEMENT - SAS Huteau-Menard

Département ● 44

Impasse Alfred Kastler - 44115 HAUTE-GOULAINE

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

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

Départements ● 49 ● 53 Partiel

12 square de la Ceriseraie - 49070 BEAUCOUZÉ

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

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

Départements ● 85 - 79

ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSAULT

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

E-mail : bourmaud85@orange.fr

## BREAD LAND CORSE

Départements ● 2 A/Corse du Nord ● 2 B/Corse du Sud

11 b, avenue Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFFITTE

Tél. : 01 39 12 08 52 - 06 07 58 11 97 - Fax : 01 39 62 40 51

E-mail : breadlandcorse@orange.fr

## CELSIUS EQUIPEMENT

Départements ● 21 - 71 ● 52 Partiel

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

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

E-mail : contact@celsius-equipement.fr

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

## C.F.M.B.

Départements ● 11 - 34 - 66

ZAC Les Portes de Sauvian - allée Moréno - 34410 SAUVIAN

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

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

## DIMA

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

1 Ter rue Gaspard Monge - 33600 PESSAC

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

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

## DUCORBIER MATERIEL

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

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

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

E-mail : ducorbier@ducorbier-materiel.fr

Site Internet : www.ducorbier-materiel.fr

## E.M. EQUIPEMENT

Départements ● 22 - 35 ● 53 Partiel

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

Fax : 02 96 63 38 38

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

Tél. : 02 99 67 18 34

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

## L'EQUIPEMENT MODERNE

Départements ● 40 - 64 - 65 ● 32 Partiel

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

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

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

## LE FOURNIL LORRAIN

Département ● 57

5, rue de la Forêt - 57340 EINCHEVILLE

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

E-mail : claude.streiff@nordnet.fr



## ● LE POLE EQUIPEMENT

Département ● 56

1, rue Pierre Allio - 56400 BRECH-AURAY - Tél. : 02 97 24 08 63  
Fax : 02 97 56 68 04 -  
E-mail : contact@lepoleequipement.com  
Site Internet : www.lepoleequipement.com

## ● LITTORAL EQUIPEMENT

Départements ● 16 - 17

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

Département ● 86

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

## ● MAINE FOURNIL

Départements ● 72 ● 53 Partiel ● 61 Partiel

22, rue Pierre Martin - 72100 LE MANS  
Tél. : 02 43 72 79 35 - Fax : 02 43 41 45 34  
Contact : Sébastien François : 06 83 81 27 33  
E-mail : sfrancois@mainefournil.fr

## ● MASSIAS

Départements ● 19 - 23 - 87

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

## ● PANICENTRE

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

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

## ● PANIFOUR

Ile-de-France

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

## ● POLY-TECH

Départements ● 68 - 90

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

## ● ROBIN-CHILARD Basse-Normandie

Départements ● 50 - 14 ● 61 Partiel

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

## ● SELEC PRO

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

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

## ● SELEC PRO Auvergne

Départements ● 15 - 42 - 43

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

Départements ● 03 - 63

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

## ● SIMATEL

Départements ● 73 - 74 ● 01 Partiel

9, rue Gustave Eiffel - 74600 SEYNOD ANNECY  
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL) - Fax : 04 50 52 15 91  
E-mail : simatel@simatel.eu - Site Internet : www.simatel-rhonealpes.com

Département ● 38

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

## ● SIMATEL CONCEPT

Départements ● 69 ● 01 Partiel

103, rue de l'Industrie - 69800 SAINT-PRIEST  
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL) - Fax : 04 37 25 35 26  
E-mail : f.bosgiraud@simatel-concept.fr

## ● SODIMA EQUIPEMENT

Départements ● 54 - 55 - 88 ● 70 Partiel

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

## ● SOMABO

Départements ● 59 - 62 ● 80 Partiel

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

## ● TECHNIFOUR

Départements ● 02 - 08 - 51

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

## ● TECH'PRO EQUIPEMENT

Département ● 29

ZI de Quillihuc - 8 rue Eugène Freyssinet - 29500 ERGUÉ-GABÉRIC  
Tél. : 02 98 97 23 71 - Fax : 02 98 97 27 89  
E-mail : contact@techproequipement.com  
Site Internet : www.techproequipement.com

## ● TORTORA

Départements ● 10 - 89 ● 52 Partiel

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

## ● TOUT TECHNIQUE

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

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

## DEPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER



### ● KAPPA SITOS DOM TOM - OCEAN INDIEN ET OCEAN PACIFIQUE

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



### ● JMG EQUIPEMENT DOM TOM - OCEAN ATLANTIQUE

104, rue Drouet - 83200 TOULON  
Tél. : 06 43 72 61 30 - Fax : 04 94 71 60 09  
E-mail : jean-marc.gravier@jmg-equipement.com  
Site Internet : www.jmg-equipement.com



## Gamme **Pétrins à spirale** BONGARD

# spiral 70

Le **COMPROMIS IDÉAL**



- ▶ Capacités : de **2.5 à 30 kg de farine**,  
de **4 à 45 kg de pâte**
- ▶ Total capacité de **cuve : 70 litres**
  - ▶ **2 vitesses** de pétrissage
  - ▶ **Régularité** du pétrissage
  - ▶ **Oxygénation** améliorée
- ▶ **Faible élévation de température** de la pâte
- ▶ Travail sur **petite pétrissée**