

# FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION  
DES CONCESSIONNAIRES



NUMÉRO 65

AOÛT - NOVEMBRE 2017

## Chaque saison a ses douceurs... Bonne rentrée!

Dans ce numéro

Bongard présente  
**sa nouvelle  
gamme** de pétrins  
à spirale,  
le **Spiral Evo**.

pages 4-5



Paneotrad®,  
**partenaire**  
d'un boulanger  
humaniste...

page 7

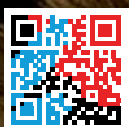


2007-2017,  
MONO-France  
**fête ses 10 ans !**

pages 10-11



TÉLÉCHARGEZ  
L'APPLICATION  
BONGARD



# L'éditorial de Mathieu Guibert



Directeur MONO-France

Studio RICO

**MONO-France fête ses 10 ans !  
Et sa devise reste la même : « Libérez vos équipes des tâches répétitives ».**

Forts de cette décennie d'expérience, nous étendons cette maxime aux productions de glace et de chocolat en proposant une nouvelle gamme de matériels permettant de mécaniser beaucoup de productions tout en améliorant la qualité des fabrications réalisées dans le laboratoire de l'artisan (cf. pages 10 et 11 de ce FORUM MAG').

En effet, vous avez tous, artisans de la boulangerie-pâtisserie, cette double préoccupation de devoir produire mieux tout en renouvelant et en développant sans cesse votre offre.

Produire mieux, en allégeant la pénibilité du travail, en rationalisant vos fabrications, en maîtrisant les coûts de revient, (matières premières et main d'œuvre) et en lissant les pics d'activité.

Renouveler et développer votre offre pour vous adapter aux tendances de consommation et aux saisons.

Pour répondre à ces différentes préoccupations, nombreux sont, parmi vous, ceux qui investissent dans des équipements pâtisseries tels que machines multifonctions, dresseuses, tempéreuses, injecteurs, ... permettant de réaliser, chaque jour, de façon très régulière et dans des conditions d'hygiène optimisées, un grand nombre de fabrications de pâtisserie, de glacerie, de chocolaterie tout en valorisant votre identité d'artisan.

Ces mécanisations vous permettent de vous affranchir de certaines tâches répétitives du quotidien pour libérer votre créativité et ainsi développer de nouveaux produits « maison » tels que confitures, guimauves, glaces et sorbets en verrines, en bâtonnets, au cornet, tablettes de chocolat d'origine, pâtes à tartiner, ... et tout cela, sans avoir à faire appel à des professionnels expérimentés, de plus en plus difficiles à recruter, car les machines garantissent le respect des process de fabrication les plus exigeants.

Le réseau des concessionnaires BONGARD est à vos côtés pour accompagner ces évolutions, grâce à la gamme des matériels MONO-France.

Ne perdons pas de vue qu'aujourd'hui, face à la concurrence des grandes surfaces et des chaînes, l'artisan que vous êtes doit s'appuyer sur ses qualités d'homme de l'art tout en développant sa vision de chef d'entreprise.

Les boulangers-pâtisseries qui, grâce à des produits de qualité, possèdent une forte notoriété locale, qui disposent d'équipements performants et qui maîtrisent leurs charges, ont toutes les chances de réussir !

## Sommaire 65

### 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 - À propos de vos moyens de paiement
- Frais de transport de vos salariés

### PORTRAITS EN RÉGION

- 8 L'Est à l'honneur

### L'AVIS D'EXPERTS

- 10 2007 - 2017, MONO-France a 10 ans

### SOCIÉTÉ

- 11 - Transformer son logement en local professionnel
- Accès gratuit au fichier Sirene

### LES RENDEZ-VOUS

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

### L'ÉVOLUTION DU MÉTIER

- 15 Les nouvelles technologies pour mieux capter le consommateur

### STAGES - COURS PRATIQUES

- 15 Les écoles de formations

### RECETTE

- 16 La « Fée Karamel »

### L'ACB

- 18 Sièges - Agences - Points de vente



### FORUMMAG'

Magazine d'information des concessionnaires BONGARD N°65 - Août-Novembre 2017

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

Ont participé à ce numéro :

Rédacteurs : Catherine Charmasson-Zagouri, Jean-Claude Durousseaud, Jean-Pierre Deloron, Mathieu Guibert, Caroline Gumbinger.

Intervenants : Deborah Carlier, Bruno Dinel, Wesley et Aurélie Gaigeard, Laurent et Séverine Hamm, Marc Mabboux, Patrice Renard, Ludovic et Josiane Schibler.



## SAVOIR-FAIRE



Au Pain  
de mon  
**Grand-Père**  
Manufacture de pains

Une recette simple :  
la passion pour la pâte,  
le respect des  
savoir-faire ancestraux  
et le goût des bonnes  
choses.



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

# Une conjugaison de **compétences** pour la création d'une « **manufacture** » de pains...

*Loin d'être destinés au métier, Patrick Dinel, le père, financier de formation, et Bruno, le fils, sommelier, se prennent de passion pour la pâte au début des années 2000, se forment et conjuguent leurs talents afin de créer le concept « Au pain de mon grand-père ». Si l'aventure commence en 2001 à Gérardmer, elle prend son visage définitif avec l'ouverture, en 2002, du premier établissement du nom à Strasbourg, dans le quartier de la Krutenau. Depuis lors, Patrick et Bruno ont essaimé dans plusieurs grandes villes de France.*

### • Un binôme complémentaire

« Nos rôles et nos tâches respectives sont celles dans lesquelles nous performons. Lui, c'est le back-office (la gestion, les finances et l'administratif), moi, c'est la partie plus visible (la production, le marketing et le commercial). En outre, je continue à travailler la pâte car je tiens à entretenir mon savoir-faire, même si je passe du temps à superviser nos équipes » précise Bruno.

### • « Au pain de mon grand-père, manufacture de pains »

« Le boulanger actuel n'est plus un simple boulanger. Face à la concurrence des grandes surfaces et des chaînes, il doit, encore plus

aujourd'hui qu'hier, resserrer son travail autour de la qualité et s'adapter aux courants porteurs qui donnent de l'élan à son activité. La restauration boulangère en est un. Notre concept est un hommage aux savoir-faire ancestraux et au goût des bonnes choses : fabrications à partir de farines issues de l'agriculture biologique, travail de la pâte au levain naturel et une sélection de matières premières et d'ingrédients de haute qualité. Côté visuel, le magasin allie la pierre, le bois, le côté authentique, rustique et chaleureux. »

### • Un déploiement interne maîtrisé

« Quand nos jeunes sont suffisamment formés, qu'ils ont l'envie et la capacité de prendre des responsabilités et de manager des équipes, alors, nous recherchons un bon emplacement, préférablement au centre d'une grande ville. Ce dispositif leur permet d'évoluer dans un cadre sécurisé, sans avoir à gérer les problématiques inhérentes à une installation. »

### • Un groupe familial et artisanal de 150 personnes

« Nous ne sommes ni une franchise ni une chaîne. Toutes nos boutiques sont en nom propre et tout y est fait « maison ». Nous gérons tout, ce qui est une garantie de respect de notre positionnement. Mon père et moi-même restons très accessibles et présents auprès de notre personnel. Nous tournons dans nos boulangeries

et nous sommes en relation permanente avec nos équipes ! »

### • Tradition et créativité

« Les voyages, ce sont des couleurs, des saveurs, des architectures, des sensibilités qui forgent mes inspirations le moment venu ! Et puis, je m'inscris dans l'air du temps : les boulangeries éphémères (Ibis Strasbourg / 50 ans du Sofitel Strasbourg Grande Ile), le défi de la plus grande tartine du monde au profit des Restaurants du cœur, etc. Il nous faut avancer avec la société, trouver des niches, surfer sur les réseaux sociaux et faire résonner l'artisanat au travers d'actions marquantes pour lui donner toute sa dimension. »

### • BONGARD, une collaboration fructueuse

« Nos fournils sont 100% BONGARD. Vu notre implantation, nous travaillons avec les concessionnaires BONGARD en France dont la qualité du SAV est une des forces majeures. Leur savoir-faire appuyé, lorsque nécessaire, par les services supports BONGARD, en fait le 1<sup>er</sup> réseau national. A l'export, je collabore avec plusieurs chefs de marché de BONGARD. Je tiens à développer des missions à l'étranger au travers d'événements, d'expositions, de lancements produits... C'est une facette de mon activité qui donne une autre dimension à mon métier, c'est être boulanger mais autrement » conclut Bruno.

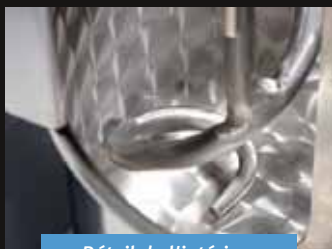
C. CH-Z.



Spiral Evo 50 et 300 équipés du capot en PMMA (en standard)



Spiral Evo 110 équipé de l'option « grille de sécurité et capot PMMA »



Détail de l'intérieur de la cuve

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

## BONGARD présente sa **nouve** à spirale, le **Spiral Evo**.

*Le pétrissage est la première étape du process de panification. Cette étape est l'une des plus importantes car, de son bon déroulement, découle directement la réussite du produit final. Une pétrissée réussie est une pâte d'aspect lisse, élastique et assez extensible, qui se décolle facilement de la cuve et dont la température varie entre 22 et 25°C. Avec les nouveaux pétrins à spirale Spiral Evo, BONGARD a fait évoluer sa gamme, tant sur le design que sur la technologie, pour répondre encore mieux aux besoins de ses clients.*

### • Quels sont les bons critères pour choisir son pétrin ?

Pour bien choisir son équipement, il faut tenir compte de 2 critères fondamentaux. S'agit-il d'un remplacement d'équipement ou s'agit-il d'investir dans un équipement pour une création de boulangerie ?

Pour le remplacement de matériel, le choix du pétrin dépend principalement de l'expérience de l'utilisateur et des prévisions de développement des ventes de la boulangerie.

S'il s'agit de l'achat d'un nouvel équipement en vue d'une création, il faut, non seulement tenir compte des estimations de quantité de pâte à fabriquer, mais aussi de leur diversité, du process de panification, du type de four utilisé ainsi que de l'espace disponible dans le fournil.

### • Préconisations

La gamme de pétrin Spiral Evo a été développée pour pouvoir travailler de 10 à 120 quintaux de farine par mois, selon le modèle.

Ainsi pour un fournil équipé d'un four à chariot, il est fortement conseillé d'orienter son choix sur un pétrin ayant la capacité de 2 chariots. Pour un fournil équipé d'un autre type de four, de choisir un pétrin ayant la capacité de plus de 2 enfournements complets.

De la même manière, dans le cadre d'une utilisation en process traditionnel, plus rapide et souvent sans autolyse ni pointage en cuve, il est préférable d'opter pour un pétrin de petite capacité permettant d'assurer la cadence de production.

A contrario, dans le cadre d'un processus de panification « type Paneotrad® », il est recommandé d'utiliser un pétrin de grosse capacité, éventuellement équipé d'une cuve amovible (comme le Spiral A) ou deux pétrins dont un de petite contenance plus particulièrement destiné aux spéciaux.

### • Les atouts de la nouvelle gamme de pétrins Spiral Evo de BONGARD : favoriser une bonne oxygénation tout en limitant l'élévation de la température de la pâte.

Les modèles Spiral Evo (pour les modèles 80 et plus) se voient dotés de la possibilité

d'inverser le sens de rotation de la cuve au début du frasage avec, pour conséquence immédiate, une dispersion parfaite de l'eau dans la farine et une formation optimale de la pâte.

La cuve des pétrins Spiral Evo a été élargie de manière à limiter le contact entre les parois et l'outil diviseur du pétrin, réduisant ainsi l'échauffement intempestif de la pâte.

Ainsi, les nouveaux Spiral Evo sont à même de garantir une température optimale tout au long de la recette, que cela soit sur une petite ou une grande pétrissée, là où d'autres équipements nécessitent un réajustement des programmes en cours pour limiter l'échauffement de la pâte.

Toujours dans l'optique d'un pétrissage mieux maîtrisé, la nouvelle gamme Spiral Evo peut se voir équipée, en option, d'une sonde infra-rouge.

Située à proximité de la tête du pétrin, elle communique à tout instant la température en surface de la pâte. Pour optimiser le pétrissage, il est possible de programmer la sonde via la commande électronique pour qu'elle ne dépasse pas le seuil maximal de température défini par l'utilisateur. Il n'est alors plus nécessaire de surveiller les différentes phases de pétrissage. Dès lors que la pâte atteint la température préalablement enregistrée en début de recette, une alerte sonore retentit et la cuve du pétrin s'arrête automatiquement.

### • Faire de la technologie un réel atout dans l'utilisation des pétrins

L'ensemble de la gamme Spiral Evo est équipé de 2 modèles de commandes au choix.

La commande électromécanique qui regroupe toutes les fonctionnalités de base pour un pétrissage de qualité : un timer qui gère les vitesses 1 et 2 du pétrin, un sélecteur qui permet d'activer chaque vitesse de manière indépendante, un sélecteur qui actionne le sens de rotation de cuve et un bouton marche-arrêt.

La commande électronique permet, quant à elle, de travailler à la fois en mode manuel ou automatique, selon les besoins de l'utilisateur. Grâce à ses différents programmes,

# lle gamme de pétrins

il est possible de gérer le temps de pétrissage en première et en deuxième vitesse, de programmer ses propres recettes en y intégrant, grâce à la nouvelle fonctionnalité « Paneotrad® », des temps de repos entre chaque phase de pétrissage, de gérer l'inversion de rotation de cuve pendant le frasage ou bien pendant la phase de décuverage du pétrin, capot ouvert. La commande électronique permet également la gestion de la sonde de température infra-rouge pour un travail précis de la pâte.

## • Offrir des conditions de travail optimales à tous ses utilisateurs, en toute sécurité.

Les pétrins Spiral EvO sont équipés en standard d'un capot en plastique transparent qui permet de garder un contrôle visuel sur la pétrissée en cours, tout en limitant les émissions de poussière de farine dans le fournil. Une fois le capot relevé, la cuve s'arrête pour éviter tout risque d'accident. Le boulanger peut alors procéder au décuverage ou au nettoyage de son pétrin en toute sécurité. Ergonomique, il est doté d'une ouverture réduite permettant d'insérer les ingrédients nécessaires à la recette, tout en restreignant l'accès direct à la spirale.

Dans un souci de sécurité, les capots sont équipés de verins de blocage qui maintiennent le couvercle en position haute (non disponible sur les modèles 50 et 70). De la même manière, le couvercle ne retombe pas d'un seul mouvement mais descend doucement jusqu'à sa fermeture, sans risque de se coincer les doigts. Pour les boulangers qui le souhaitent, les pétrins peuvent être équipés à la fois du capot plastique et d'une grille de sécurité. Dans cette configuration, le boulanger peut vérifier sa pâte dans le

pétrin en fonctionnement, même si le capot plastique est relevé.

L'environnement a également un rôle à jouer dans les bonnes conditions de travail, c'est pourquoi une étude a été menée par le service R&D de BONGARD afin de limiter le niveau sonore des équipements dans le fournil. A cet effet, la forme trapézoïdale des courroies situées au niveau de la tête des pétrins a été développée pour garantir un meilleur contact avec les poulies. En fonctionnement, le niveau sonore du Spiral EvO est largement inférieur aux pétrins actuellement sur le marché.

## • Une robustesse accrue pour garantir la longévité des produits

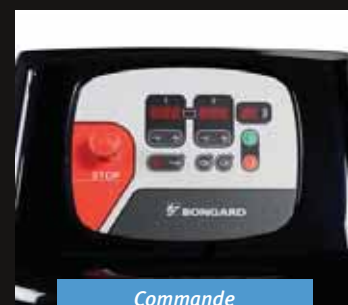
Le bâti en acier de la nouvelle gamme Spiral EvO a été agrandi et renforcé pour optimiser le moteur mais également pour favoriser une meilleure ventilation de ce dernier. Cette optimisation de l'espace intérieur a permis d'équiper les modèles Spiral EvO de grande contenance de 2 moteurs indépendants, l'un pour la cuve et l'autre pour la spirale (excepté sur les modèles 50 et 70).

L'enveloppe extérieure est peinte avec un revêtement en poudre époxy anti-corrosion pour prévenir des rayures. L'ensemble des parties en polymère (capot et couvercle) a également été traité pour résister à tout type de choc.

Le panneau de puissance est, quant à lui, installé dans une boîte IP55 pour une meilleure protection contre la poussière de farine et les pulvérisations d'eau.

## Les nouveaux Spiral EvO sont à découvrir en concession à partir de septembre 2017

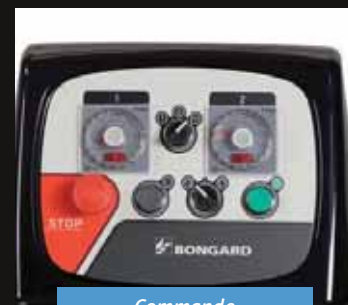
C. G.



Commande électronique type E



Commande électromécanique type M (modèle 50 et 70)



Commande électromécanique type M (modèle 80 et plus)

## Caractéristiques

	Spiral EvO 50	Spiral EvO 70	Spiral EvO 80	Spiral EvO 110	Spiral EvO 150	Spiral EvO 200	Spiral EvO 250	Spiral EvO 300
<b>TYPE DE CUVE</b>								
Fixe	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>COMMANDE</b>								
Electronique (type E)	●	●	●	●	●	●	●	●
Mode manuel spécial Paneotrad® (seulement type E)	●	●	●	●	●	●	●	●
Contrôle de la température (seulement type E)	€	€	€	€	€	€	€	€
Electromécanique 2 timers (type M)	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>CAPOT</b>								
Couvercle transparent	●	●	●	●	●	●	●	●
Couvercle transparent et grille	€	€	€	€	€	€	€	€
<b>CUVE</b>								
Cuve inox	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>TENSION D'ALIMENTATION</b>								
3N~ 400 V	●	●	●	●	●	●	●	●

● Standard € Option payante

La parole est aux dames

# « Être à l'écoute de mes clients fait partie de mon quotidien »

*Manager en restauration puis responsable gestion et comptabilité à la Chambre de Commerce de Valenciennes, Déborah est devenue boulangère en épousant Ludovic, pâtissier de métier. En 2012, ils reprennent les Ets Marion à Anzin (59) composés de 2 boutiques proches l'une de l'autre.*

*« Être une boulangère moderne, c'est savoir s'adapter à ses clients ! Certains sont pressés,*

*d'autres souhaitent se confier. Être à l'écoute de mes clients fait partie de mon quotidien. Avoir un bon relationnel est donc indispensable tout comme bien expliquer les produits en vitrine. Toutes les créations de Ludovic sont validées par le personnel de vente », explique Déborah qui a suivi des cours (emballage et étiquetage) au centre de formation national de la pâtisserie. En 2017, elle se sent prête pour relever les défis de la boulangerie artisanale*

**Déborah Carlier,**  
boulangère  
à Anzin dans  
les Hauts de France



de demain. Aujourd'hui, la Maison « D & L Carlier » adhérente à la fédération des pâtisseries des Hauts-de-France, emploie 7 personnes dont 3 à la fabrication.

J-P. D.



## Un fournil pratique et aux normes

En 2016, le concessionnaire SOMABO a rénové totalement le fournil de la rue Anatole France offrant un lieu de fabrication boulangère moderne et efficace. « Ces travaux ont permis de développer nos ventes et d'embaucher un boulanger. Pains et baguettes sont cuits en continu toute la journée dans un four électrique Orion 4 étages, issu de la dernière génération des fours BONGARD à la fois pratique (70 baguettes/cuisson) et économique en énergie. En amont, 2 chambres de pousse BFM BONGARD complètent l'investissement », raconte la boulangère qui ajoute : « SOMABO nous a proposé différentes simulations pour installer le fournil et respecter les normes d'hygiène et de conformité en vigueur. Les travaux ont été exécutés sans pénaliser la vente en boutique »

J-P. D.

## Le point de vue de Patrice Renard, co-dirigeant de la SOMABO (59)

« Travailler avec Ludovic et Déborah a permis de nouer de véritables relations amicales. Au magasin, Déborah est une femme pétillante et dynamique qui se projette facilement dans son entreprise. Elle et son mari ont une bonne visibilité de leur métier. Ils ont développé progressivement leur affaire en anticipant les habitudes de consommation actuelles. Répondre aux attentes de leurs clients est leur fil conducteur. Déborah a mis son expérience passée au profit de sa boulangerie-pâtisserie. Après avoir rénové leur outil de production et nous avoir fait confiance, leur activité boulangère est en hausse. Le couple envisage de refaire ses boutiques en les personnalisant. Déborah mène de front parfaitement sa vie professionnelle et personnelle tout en élevant 2 enfants d'une dizaine d'années. Un défi pour de nombreuses boulangères en France ! » La relation développée avec Déborah et Ludovic Carlier correspond bien au slogan de la SOMABO : « l'efficacité d'une équipe aux valeurs humaines ».

J-P. D.



Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

## « Paneotrad®, partenaire d'un boulanger humaniste. »

*Marc Mabboux effectue son CAP et son BP à Saint-Martin-d'Estreaux chez Monsieur Vizier, un maître d'apprentissage hors pair. Dès ses 20 ans, il s'installe dans une petite boulangerie de village en Saône-et-Loire qu'il fait prospérer. En 2005, il rejoint sa Loire natale où il reprend une affaire, La Framboisine, à Riorges, près de Roanne, qu'il transfère en 2011 dans la galerie marchande d'un immeuble neuf, rue Léon Blum. En 2016, il crée La Framboisine – La Fabrique, au décor inspiré de Ratatouille, avenue Charles de Gaulle. Ce boulanger humaniste, aux établissements loin des codes conventionnels, s'attache à faire du « maison » de qualité et à travailler dans le respect de son personnel.*

### • Comment avez-vous découvert Paneotrad® ?

« Le commercial de SELEC PRO m'a emmené chez Mario Tupone qui maîtrise parfaitement la machine et le process. Là, je me suis projeté ; j'ai compris que Paneotrad® allait me permettre de fournir du pain chaud toute la journée, de limiter les pertes, d'écraser les prix, de réaliser du précuit moi-même, de rentabiliser mes vendeuses, de gagner du temps en production, de créer de nouveaux produits... Que des points positifs ! D'ailleurs, nous avons un Paneotrad® dans chacun de nos deux laboratoires. »

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

« Paneotrad® a bouleversé ma vision du métier. En effet, j'étais un adepte de la 1<sup>ère</sup> vitesse, des pétrissages lents, des pâtes fraîches. Or avec Paneotrad® la pâte est à 26°C et le pétrissage est important en 2<sup>ème</sup> vitesse. J'étais perturbé, cela ne correspondait pas à ce que j'avais appris ! Or le pain était très beau et avait du goût. Je me suis remis en question et j'ai fini par admettre que l'important c'est le résultat. Paneotrad® m'a appris à revoir mes croyances. »

### • Et s'il fallait recommander Paneotrad® ?

« Nous avons fait une tentative assez douloureuse en 2011 quand nous avons voulu faire une création, en parallèle du transfert d'activité de la Framboisine. Nous voulions aider nos jeunes à s'installer et nous nous sommes engagés dans le projet, sans y mettre les moyens. Nous pensions qu'avec Paneotrad® ce serait facile, mais nous avons manqué de vigilance. Notre équipe ne maîtrisait pas le process et, de notre côté, nous étions très mobilisés sur la Framboisine. Nous avons dû revendre après deux ans. Alors Paneotrad® oui, mais avec la formation et l'expérience qui vont avec ! »

### • Comment optimisez-vous l'utilisation de vos Paneotrad® ?

« Paneotrad® nous permet de fabriquer baguettes, flûtes, petits pains, ficelles apéritives, pavés, pains de campagne, pains sportifs, et pains sandwichs. Nous savons que d'autres boulangers font encore bien d'autres choses avec. D'ailleurs, nous venons tout juste d'adhérer au PaneoClub et nous attendons de ce club, des échanges avec d'autres artisans, des recettes, des savoir-faire, des innovations autour de Paneotrad®... Ce sera une bonne dynamique pour nous ouvrir l'esprit et évoluer encore. Mon expérience professionnelle m'a appris qu'il fallait prendre du recul pour être efficace et ne pas rester isolé. Si je n'avais pas rencontré Arthur Rose de la minoterie Dupuis, Sébastien Mignot de la minoterie Brivot, Charles Agop de SELEC PRO, je ne me serais pas relevé des passes difficiles qui ont pavé mon chemin. Alors, les rencontres, je suis pour ! »

### • Comment voyez-vous l'avenir avec Paneotrad® ?

« J'imagine une 3<sup>ème</sup> création. Quel sera son positionnement majeur ? La boulangerie ou la restauration boulangère ? Ce sera l'emplacement qui fera la différence. Je vois bien que la part de snacking dans l'activité est fonction du lieu : il est de 15% à la Framboisine et 30% à la Framboisine – La fabrique. Le métier évolue vers cette tendance de petite restauration. Nous devons être à l'écoute des besoins et des envies des consommateurs. Cette création je la ferai aussi pour mes jeunes, pour les aider à se lancer et qu'ils aient un avenir ! Affaire à suivre ! » conclut Marc.

C. CH-Z.



## SOCIÉTÉ

### À propos des moyens de paiement

En tant que professionnels, vous pouvez refuser ou accepter le règlement par chèque ou carte bancaire sous réserve d'en informer vos clients de manière apparente par voie de marquage, étiquetage, affichage ou tout procédé adéquat visant à les informer à l'avance. Un panneau à l'entrée du magasin ou sur la caisse est préconisé. Si vous acceptez ces moyens de paiement, vous pouvez imposer par exemple un montant minimum d'achat.

### Espèces

En revanche, vous devez accepter les paiements en espèces. Le fait de refuser de recevoir des pièces de monnaie ou des billets de banque ayant cours légal en France selon la valeur pour laquelle ils ont cours est puni de l'amende prévue pour les contraventions de 2<sup>e</sup> classe, soit 150 euros maximum - article 131-13 du code pénal. Vous n'êtes pas tenu d'accepter plus de 50 pièces à la fois. Au-delà, vous pouvez refuser d'encaisser.

### Frais de transport de vos salariés

Tous les employeurs, quel que soit l'effectif de l'entreprise, doivent prendre en charge une partie du prix du titre d'abonnement souscrit par leurs salariés pour leurs déplacements entre leur résidence habituelle et leur lieu de travail, s'agissant de moyens de transports publics. Vous devez participer au coût des abonnements de vos salariés à hauteur de 50%. La prise en charge se base sur un tarif en 2<sup>e</sup> classe, pour le trajet le plus court entre leur résidence et leur lieu de travail. Si vos salariés partagent leur activité entre plusieurs lieux de travail et que vous n'assurez pas leur transport entre ces différents sites, ils peuvent prétendre à une prise en charge des titres de transport entre leur résidence habituelle et leurs différents lieux de travail, ainsi qu'entre ces lieux de travail. Votre prise en charge à 50% des frais est « exclue de l'assiette de calcul des cotisations sociales, ainsi que de la contribution sociale généralisée (CSG) et de la contribution à la réduction de la dette sociale (CRDS) », ajoute le ministère du Travail.

Les artisans vous parlent de leur région, de leur métier et des professionnels qui les accompagnent dans la création ou le développement de leur activité...

## Le pain, pour **cœur de métier**, anime le **quotidien** de la « maison Hamm ».

**CAP boulangerie en poche, Laurent Hamm travaille 10 ans avec son beau-père, André Wolff, à Herrlisheim (Bas-Rhin), dans l'affaire familiale d'une vingtaine de personnes. En 2000, Laurent et son épouse, Séverine, décident de s'installer dans le village voisin de Schirrhein pour se recentrer sur leur cœur de métier.**

### • Une structure autour du pain

« Nous avons voulu externaliser la pâtisserie que l'on nous livre quotidiennement. Je me suis concentré essentiellement sur la fabrication boulangère et je m'y épanouis pleinement. Je suis entouré de Séverine, boulangère comme moi, qui intervient autant en fabrication qu'en vente, d'un boulanger, d'un apprenti et d'une vendeuse », précise Laurent. »

### • Paneotrad®, une belle découverte

« François Ritt, commercial chez BONGARD67, m'a fait connaître le process Paneotrad® qui a optimisé mon temps de travail de 20%. Du coup, je peux peaufiner les procédés d'élaboration de la pâte (fermentolyse, autolyse,

repos, rabats, bassinage, ...). Avec Paneotrad®, la pâte bloquée en masse pendant 48 h se tient très bien et je peux l'hydrater à 75% ! Grâce à Paneotrad®, tout est devenu plus rapide et plaisant ! »

### • Evolution de la panification

« J'utilise exclusivement la farine de Tradition 1900. Notre baguette est élaborée selon la recette Banette, mais les spéciaux sont travaillés à ma façon et découpés en pavés à partir de Paneotrad®. Un « Viking » du Banette d'à côté. Tous les pains au seigle, les complets, les campagnes, les bio sont des recettes purement maison. Dans le contexte concurrentiel d'aujourd'hui, Paneotrad® a permis de me différencier ! »

### • Une diversification autour du pain

« La clientèle féminine, soucieuse de sa santé, a été à l'origine de notre pain "à base de farine bio". Nos sandwiches "minute" réalisés à partir de pain de Tradition ou aux céréales, prédécoupés, sont garnis à la demande. Notre pizza est confectionnée depuis une baguette mise à plat garnie des ingrédients appropriés. Le

snacking a progressé de 20%, mais nous veillons à maîtriser notre croissance. Nous sommes une petite entreprise familiale et nous entendons le rester ! »

### • L'évolution du matériel

« En Alsace, le choix de BONGARD est naturel ! J'en suis à mon 5<sup>ème</sup> four BONGARD... nous veillons à toujours actualiser notre Paneotrad®. Nous sommes équipés de la toute dernière Paneotrad Eoo®, liée avec 4 matrices interchangeables. Je m'appuie, pour ce faire, sur BONGARD67 que je connais depuis toujours. De plus, nous bénéficions de leur équipe SAV efficace et réactive qui intervient dans la demi-journée » conclut Laurent.

C. CH-Z.



Rester une entreprise familiale tout en choisissant la croissance, un challenge réussi.





# La **qualité** avant tout, une **réputation** qui n'est plus à faire pour « Au pain gourmand ».



De formation pâtissière, d'abord salarié puis gérant co-associé de 5 établissements en Moselle pendant 19 ans, Ludovic Schibler décide, en 2010, de changer d'air et reprend une petite boulangerie à Obernai, dans un quartier difficile d'accès. Ludovic et Josiane, son épouse, relèvent le gant, développent l'affaire et investissent, un peu plus loin, dans la même rue, juste en face d'un lycée, dans un point de vente et salon de thé qui améliore leur commercialité.

## • Le choix de Paneotrad®

« Nous employons 11 salariés (6 en vente et 5 en fabrication). "Au pain gourmand" est d'abord une boulangerie, avec une production 100% Paneotrad® à partir d'une fermentation continue, en pousse lente de 48 h, à 2 ou 3°C. Cela nous réussit ! Nous sommes passés de 460 quintaux/an à la reprise à 1 100 quintaux aujourd'hui. Le pain représente 60% de nos ventes, viennent ensuite la viennoiserie, le snacking et enfin la pâtisserie. Nous privilégions la sensibilité du consommateur pour le "fait maison" » commente Ludovic.

## • Le pain, fer de lance des ventes

« La qualité de notre pain, son goût, sa conservation font notre réputation. Notre première vente, c'est la baguette Tradition. La 2<sup>ème</sup>, c'est le pavé rustique au levain de seigle. Nous travaillons avec une dizaine de restaurateurs qui apprécient nos miches et les présentent tranchées à leurs clients. Nous sommes labellisés Ecocert pour notre pain bio et nous proposons également, sur commande, du pain pauvre en gluten. »

## • La communication digitale

« Avec le numérique, je colle au mode de vie actuel. Notre site internet évolue régulièrement tant dans sa technologie que dans sa présentation. Nous avons, bien entendu, une page Facebook que nous animons constamment afin d'établir une relation digitale pérenne avec clients et prospects. Aujourd'hui, les jeunes se fient à internet pour trouver un commerce de proximité, connaître les heures d'ouverture, avoir des avis sur les produits proposés, etc. Si vous n'êtes pas référencés, vous passez inaperçus ! Nous proposons aussi une sélection de nos produits sur le site de vente en ligne de spécialités artisanales d'Alsace, Tokenstock, à retirer ensuite dans notre magasin ».

## • Un acteur moteur de la vie locale

Soucieux de s'impliquer dans le tissu économique et social, Ludovic soutient de nombreuses associations. L'Office de tourisme d'Obernai met en avant ses ateliers thématiques auprès des touristes. « L'objectif premier, c'est de montrer que nous fabriquons tout. Le bénéfice secondaire, c'est la joie de transmettre mes connaissances ! Ce sens du service, je l'apprécie également chez mes partenaires professionnels. BONGARD67 n'échappe pas à la règle » conclut Ludovic.

<http://www.pain-gourmand-obernai.com>

C. CH-Z.

## BONGARD67

- **Activité** : études, conception, installation, entretien et dépannage de matériels pour les métiers de bouche
- **Particularité** : concessionnaire exclusif BONGARD – adhérent EUROMAT
- **Dirigeant** : Christophe Michoux
- **Localisation** : ZA - 12A, rue des cerisiers - 67117 Furdenheim
- **Effectif** : 14 personnes, dont 10 techniciens, 2 commerciaux et 2 administratifs.

- **SAV 24h/24h et 7j/7j** sur le département du Bas-Rhin (67)
  - Tél. SAV Four : 03 88 95 32 24
  - Tél. SAV Froid Mélange Machine : 03 88 96 57 83
- **Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19**
- **E-mail** : [contact@bongard67.fr](mailto:contact@bongard67.fr)



BONGARD67 accompagne les professionnels de la boulangerie, de la pâtisserie et des métiers de bouche dans leurs projets et réalisations. En outre, nos équipes techniques sont à leur service pour la maintenance

de leurs équipements (Attestation de capacité à la manipulation des fluides frigorigènes, habilitation électrique).

Les bons conseils font les bons produits

## 2007-2017, j'ai 10 ans !

*MONO-France s'apprête à célébrer sa première décennie avec éclat. A cette occasion, nous avons rencontré Mathieu Guibert, le directeur de MONO-France, pour revenir sur 10 ans de succès et d'innovation.*



Après avoir fait ses armes chez Lenôtre où il a occupé différentes fonctions, Mathieu Guibert a quitté le laboratoire pour se lancer dans le commercial. Tout d'abord responsable grands comptes et GMS, il a ensuite créé MONO-France en étroite collaboration avec BONGARD et EUROMAT dont le réseau compte plus de 30 adhérents répartis sur le territoire national.

Comment augmenter la productivité, sans faire un quelconque compromis sur la qualité ? C'est à partir de cette interrogation que Mathieu Guibert a construit la gamme MONO-France dont chaque machine répond à cette double exigence.

MONO-France répond aux besoins d'équipement des boulangers-pâtisseries en couvrant quasiment tous les domaines de la production, que ce soit la pâtisserie, la fabrication de glaces ou de chocolats faits maison.

### • Pâtisserie, glace, chocolat...

En pâtisserie, le pastocuseur multifonctions MasterChef a fait la réputation de MONO-France. Ce robot cuit, pasteurise, refroidit, émulsionne, turbine et met au point le chocolat.

Toujours dans le domaine de la pâtisserie, MONO-France propose également des machines à chantilly, des formuses à cookies et des friteuses pour beignets « maison ».

Enfin, il y a les dresseuses pocheuses Oméga et Epsilon particulièrement efficaces pour la production de macarons, éclairs, chouquettes, biscuits, meringues...

La glace est un produit d'avenir si l'on en croit les chiffres : la consommation moyenne de glace par les Suédois est de 12,3 litres par an et par habitant contre 5,6 litres pour les Français. C'est aujourd'hui la consommation individuelle et le snacking qui font progresser le marché de la glace. La demande des consommateurs oriente les professionnels vers des fabrications artisanales et des recettes originales. Pour être compétitif, un équipement adéquat s'impose. MONO-France propose à ses clients un large choix de pasteurisateurs et de turbines horizontales et de table, pour ce faire.

Enfin, le tour d'horizon ne serait pas complet sans évoquer l'univers du chocolat qui ne cesse de monter en gamme et d'attirer une clientèle de plus en plus exigeante. En effet le marché s'oriente sur la qualité des propositions : inserts gourmands, grands crus, forte teneur en cacao pour des arômes marqués et des provenances certifiées. Le chocolat « à la française » affiche ses différences. Là encore, MONO-France répond aux besoins des artisans en proposant plusieurs tempéreuse et



De gauche à droite : Mathieu Guibert, Nicolas Coffin, Stéphane Lister et Franck Surin

enrobeuses automatiques pour les aider dans le travail qualitatif de cette matière noble.

### • Qualité, créativité, rentabilité

« Repenser la production pour libérer les équipes des tâches répétitives ». C'est le credo de MONO-France depuis sa création. L'objectif : améliorer la qualité, tout en optimisant la rentabilité et en encourageant la créativité.

#### Qualité

Une production de qualité se doit d'être homogène ! Les machines MONO-France garantissent une précision que la main de l'homme ne peut égaler, satisfaisant ainsi, jour après jour, une clientèle avertie.

#### Créativité

Heureusement, tous les gâteaux n'ont pas le même goût ! Pour que le talent des boulangers-pâtisseries puisse s'exprimer, ils ont besoin d'optimiser leur temps de travail afin de se ménager des espaces de création.

#### Rentabilité

L'optimisation du coût matière et du coût main d'œuvre ! Les machines MONO-France garantissent d'utiliser les matières premières en juste quantité et permettent de réduire l'impact du coût humain.

**Optimiser et rentabiliser la production, créer des recettes qualitatives et différenciantes face à la concurrence sont les clefs du succès ; MONO-France y contribue.**

J-C. D.

## Joyeux anniversaire !

- Un nouveau catalogue et un grand jeu-concours...

Pour célébrer ses dix ans, MONO-France étend sa gamme, édite un nouveau catalogue, repense son site internet et lance, du 1<sup>er</sup> septembre 2017 au 30 juin 2018, un grand jeu concours ouvert aux artisans boulangers-pâtisseries.

Chaque mois un tirage au sort désigne un gagnant. Celui-ci remporte son poids en matière première (beurre, chocolat, poudre d'amandes ...) !

C'est donc plus de mille Euros qui sont offerts aux boulangers-pâtisseries tous les mois !

Les remises de lots se dérouleront lors de salons comme Européen ou de journées portes ouvertes organisées par les 30 adhérents du réseau BONGARD-EUROMAT, distributeurs-installateurs exclusifs de MONO-France.

Elles donneront lieu à des événements festifs pour célébrer les 10 ans de la marque. La « communauté MONO-France » prolongera également l'événement sur Facebook en partageant les photos des remises de prix.

Alors, arrêtez immédiatement vos régimes et inscrivez-vous dès maintenant :

- sur le site [www.MONO-FRANCE-france.com/10ans](http://www.MONO-FRANCE-france.com/10ans)
- via la page Facebook !

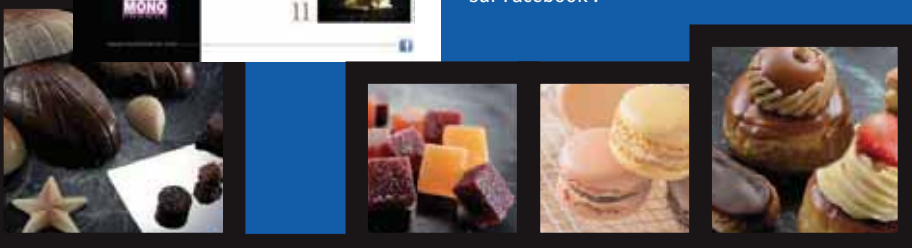


- Le catalogue anniversaire

En dix ans, MONO-France a largement enrichi sa gamme.

Aujourd'hui, l'offre couvre tous les univers. De la pâtisserie, au chocolat en passant par la(les) glace(s), MONO-France propose des solutions qui permettent de simplifier le quotidien des artisans et de privilégier la fabrication de produits « maison », de spécialités et de produits « signature » qui portent la renommée de leurs créateurs.

Suivez l'actualité de MONO-France sur [www.MONO-FRANCE-france.com](http://www.MONO-FRANCE-france.com) ou sur Facebook !



## Transformer son logement en local professionnel

Lorsque le local est affecté à un usage autre que l'habitation par le propriétaire ou le locataire, une autorisation préalable à la transformation sera nécessaire.

Si vous transformez votre logement en local commercial, vous devez recevoir l'aval de l'administration et respecter le plan local d'urbanisme (PLU). Lorsque la transformation entraîne une augmentation de plus de 50 m<sup>2</sup> de surface de plancher ou lorsqu'elle modifie les structures porteuses ou la façade de votre habitation, un permis de construire est nécessaire.

### Démarches à effectuer

La déclaration préalable ou la demande de permis de construire se fait auprès de votre mairie qui se référera au PLU de la commune pour prendre sa décision. Si votre logement se situe dans une copropriété, un accord de l'assemblée sera nécessaire. Le règlement de copropriété peut interdire toute activité commerciale ou accepter certains commerces. Lorsqu'il ne prévoit rien, les changements d'usage des logements situés au rez-de-chaussée restent possibles sans autorisation préalable.

## Accès gratuit au fichier Sirene

La plus grande base de données sur l'état civil des entreprises françaises est maintenant accessible à tous, sans frais. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2017, Sirene (Système informatique pour le répertoire des entreprises et des établissements) est devenu gratuit pour toute personne publique ou privée. L'accès était jusqu'à présent payant. Géré par l'Insee, Sirene enregistre toutes les entreprises et leurs établissements, quelle que soit leur forme juridique et quel que soit leur secteur d'activité, en métropole, dans les départements d'Outre-mer et à Saint-Pierre-et-Miquelon. Les entreprises étrangères qui ont une représentation ou une activité en France y sont également répertoriées. De nombreuses informations sont actualisées en permanence : numéros Siren (identifiant de la personne physique ou morale) et Siret (identifiant de chaque établissement), adresse, effectif, date de création, code d'activité...

# Les événements en date



## CALENDRIER

### FINALE DU CONCOURS DU MEILLEUR SANDWICH DES DÉPARTEMENTS MAINE-ET-LOIRE, VENDÉE ET LOIRE-ATLANTIQUE

• Cette finale s'est tenue le 11 avril dernier sur le stand de la fédération des boulangers de Loire-Atlantique, à la foire internationale de Nantes :

1<sup>er</sup> - Richard Hermouet, Tartine et Gourmandise, La Roche sur-Yon

2<sup>ème</sup> - Benjamin Delaunay, boulangerie du P'tit Port, Nantes

3<sup>ème</sup> - Aurélien Cormier, Pain'Prenelle, Nantes.



### LES ATELIERS BOLABO\* DE BOURMAUD EQUIPEMENT

• Le 26 avril, Florian Nerrière assurait les démonstrations dans le cadre des ateliers Bolabo\* de BOURMAUD EQUIPEMENT afin de sensibiliser les artisans aux atouts de Paneotrad®.

\* Bolabo est le nom commercial du fournil d'essai de BOURMAUD EQUIPEMENT, qui accueille ateliers, formations et démonstrations à destination des professionnels de la boulangerie-pâtisserie de son secteur géographique (44, 49, 79, 85 et 53 partiel).

### L'ATELIER « SNACKING ET GLACE » DE TECHNIFOUR

Les 3 et 4 mai derniers à Reims, l'atelier « snacking et glace » de TECHNIFOUR, organisé en partenariat avec MONO-France, les moulins Bourgeois, et le fournisseur de matières premières rémois, BOF (Disgroup), a rencontré un franc succès ! Expérience à renouveler !



### LE 15 MAI, AFFLUENCE AUX « ATELIERS SNACKING » TOUT TECHNIQUE

Les visiteurs ont pu apprécier 3 axes de travail. L'espace « fraîche découpe » de crudités et de fruits avec cutters et accessoires Robot-Coupe pour élaborer salades et sandwiches. Le pôle « présentation gourmande et esthétique dans les lignes de vente magasin ». L'atelier « cuisson avec le four multifonctions Rational » pour les préparations traiteur, rôtisserie, sucrées et salées afin de développer l'offre de produits culinaires.



### DES JOURNEES ACTIVES POUR BORSOTTI EN JUIN

Les 12, 13 et 14 juin ont été des journées actives pour l'entreprise BORSOTTI qui a reçu dans ses locaux de Mathenay réaménagés pour l'occasion, des artisans motivés en recherche de biens d'équipement. Les démonstrations étaient nombreuses, la fréquentation extrêmement qualitative et l'ambiance conviviale.





### LES 26, 27 ET 28 JUIN, PREMIÈRES PORTES OUVERTES POUR AEB

Durant ces 3 journées, AEB a inauguré son laboratoire d'essai dans le cadre de ses toutes premières portes ouvertes. Olivier Chauvin assurait les démonstrations Paneotrad® et Lucas Peltier officiait à la MasterChef de MONO-France. Un beau moment d'échange avec les clients !



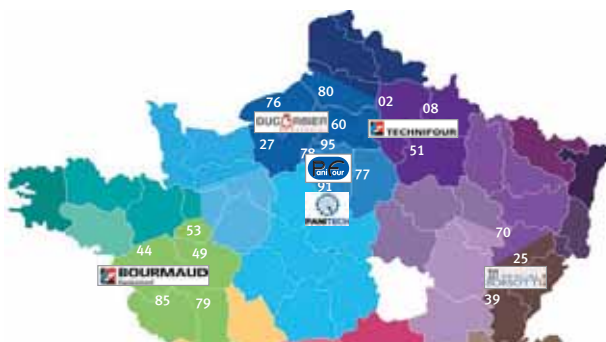
### INSOLITE !

Au mois de juin, Sébastien Cochet a été très heureux d'utiliser le fournil de démonstration de la concession BORSOTTI, mis gracieusement à sa disposition par le concessionnaire pour produire ses quelques 700 pièces quotidiennes et ne pas perdre d'activité pendant la durée des travaux de réfection de sa boulangerie du Paquier (39) !



## VIE DU RÉSEAU

**LE RÉSEAU BONGARD-EUOMAT EST UN SYSTÈME BIEN VIVANT ! EN TÉMOIGNE LES DERNIÈRES EMBACHES DES CONCESSIONS. BIENVENUE À TOUS !**



### BORSOTTI (25, 39 et 70 partiel)

- Daniel Mazard, technicien frigoriste expérimenté (15 ans de métier), rejoint l'équipe au 1<sup>er</sup> septembre !

### BOURMAUD EQUIPEMENT (44, 49, 79, 85 et 53 partiel)

- Jérôme Herbette, commercial du Sud Nantes et de Cholet, a pris son poste le 3 juillet dernier.

### DUCORBIER MATERIEL (76, 27, 60 et 78 / 95 / 80 partiels)

- Loïc Marsault, commercial pour le nord de la Seine-Maritime et l'ouest de la Somme,
- Jacky Delahaye, commercial pour l'Eure et les départements 95 et 78 partiels

Deux techniciens spécialisés en matériel de chauffe :

- José Léger pour le secteur du Havre
- Rodrigues Memel pour la région de Rouen.

### TECHNIFOUR (02, 08, 51)

- Kevin Socent, 24 ans, technicien frigoriste.
- Arnaud Vignier, commercial artisan. Issu du secteur des matières premières dans lequel il a œuvré pendant 7 ans, Arnaud connaît bien la clientèle locale.

**PANIFOUR (75, 77, 91, 92, 93, 94 et 78 / 95 partiels)** déploie son service technique préventif en créant PANITECH.

Après signature d'un contrat, l'équipe PANITECH intervient sur la base de visites prédéfinies et préprogrammées, afin que l'artisan n'ait plus à se soucier de l'entretien de son parc de matériels.

- Loétitia, Gérald, et Mickael sont les personnes dédiées au programme PANITECH (Informations au 01 60 86 41 00).



### Internet et Facebook, du nouveau pour DIMA.

Vous êtes maintenant invités à rejoindre l'équipe DIMA sur :

- [www.dima-bongard.fr](http://www.dima-bongard.fr)
- <https://www.facebook.com/DIMA-Bongard-138470236721349/>

# Les rencontres à venir



## CALENDRIER

### Hauts-de-France

► **Du 2 au 4 octobre 2017**, la brasserie du CH'TI (Brasserie Castelain à Bénifontaine) accueille un voyage au cœur de l'artisanat ancestral. Le thème : « La fermentation du houblon et du blé font-elles bon ménage ? » animé par Patrick Castagna et Gérard Minard. SOMABO s'associe pour cette expérience inédite au Moulin Dossche Mills.

### Normandie

► **Lundi 2 octobre**, présentations et démonstrations des équipements MasterChef et dresseuse de MONO-France par Philippe Renou chez DUCORBIER MATERIEL, au Mesnil Esnard près de Rouen (76).

► **Du 9 au 10 octobre**, Normandie Pro Expo à Caen - ROBINCILARD présente un espace fournil avec 3 procédés de fabrication du pain : Paneotrad® / diviseuse, repose pâtons et façonneuse / groupe automatique. En vedette sur l'atelier snacking, le four Atollspeed alliant micro-ondes et air pulsé, et un four à pizza. Un espace MONO-France (MasterChef, dresseuse, doseuse à chocolat, enrobeuse chocolat et formeuse à cookies) est animé par Philippe Renou.

### Bretagne - Pays-de-Loire

► **Les 17 et 18 septembre**, BOURMAUD EQUIPEMENT participe au salon Michard (Back Europ) à Château-Gontier (53) et y présente les produits des gammes BONGARD et EUROMAT.

► **Du 22 au 25 octobre**, salon SERBOTEL, Parc des Expositions de Nantes, Hall XXL - stands 856 et 857. Les concessionnaires BOURMAUD EQUIPEMENT, EM EQUIPEMENT et MAINE FOURNIL, présentent les gammes BONGARD, EUROMAT et MONO-France dans le cadre d'une boulangerie en taille réelle : magasin, fournil et labo fournil. Nombreuses démonstrations sur les deux stands. BOURMAUD EQUIPEMENT est partenaire de la Coupe d'Europe du pain et fournisseur exclusif du matériel du concours.

### Grand Est

► **Du 1<sup>er</sup> au 11 septembre**, Foire de Châlons-en-Champagne. TECHNIFOUR équipe le stand de la Fédération de la boulangerie de la Marne ainsi que celui des Grands Moulins Storione avec un fournil complet « du blé au pain », en extérieur, allée Vivescia. Fabrication et cuisson toute la journée.

► **Le 3 octobre**, POLYTECH en partenariat avec JMC Distribution organise, dans ses locaux de Wittelsheim (68), un atelier MONO-France : machine multifonctions MasterChef, dresseuse Oméga et « One-Shot », injecteur-doseur, destiné aux chocolatiers. Nicolas Coffin est le démonstrateur dédié à cette journée.

► **Du 6 au 8 octobre**, TECHNIFOUR participe au Salon du chocolat, parc des expositions de Reims, au cours duquel un défilé présente une dizaine de robes élaborées par le Lycée Gustave Eiffel et Vincent Dallet, chocolatier à Epernay.

► **Du 6 au 8 novembre**, les journées Pro chez SODIMA EQUIPEMENT à Messein (54). Sur 500 m<sup>2</sup>, les artisans peuvent découvrir les nouveautés, les dernières tendances en matière d'équipement et d'agencement, saisir la bonne affaire, déguster les savoureuses productions fabriquées sur place par les animateurs des ateliers boulangerie, pâtisserie et snacking, vecteur de développement, ou tout simplement échanger avec les meilleurs professionnels...

### Antilles

► **Le 19 octobre en Guadeloupe et le 24 octobre en Martinique**, JMG EQUIPEMENT organise des démonstrations Paneotrad® EvO sur le thème « Evolutions et nouveautés ». Renseignement et inscription au 06 43 72 61 30.

### Auvergne-Rhône-Alpes

► **Le 18 septembre**, SIMATEL et SIMATEL CONCEPT organisent au centre d'innovation Puratos de Saint-Priest, une rencontre de leurs membres Paneoclub : échanges avec Jean-François Fayolle, autour du process Paneotrad®, découvertes de nouvelles recettes et d'autres façons de faire.

### PACA

► **Du 17 au 19 septembre**, TOUT TECHNIQUE célèbre ses 35 ans, lors de portes ouvertes animées par de nombreux ateliers. Inauguration du laboratoire d'essai destiné aux démonstrations, formations et rencontres clients. Nicolas Coffin y est l'ambassadeur MONO-France.

► **Du 9 au 11 octobre**, TOUT TECHNIQUE présent au 9<sup>ème</sup> Salon Roubly, palais de l'Europe, parc Chanot à Marseille. En vedette, Paneotrad®, le four multifonctions Atollspeed, une exclusivité EUROMAT pour des offres de restauration boulangère et de snacking chaud, gourmandes et attrayantes. Lucas Peltier est aux manettes des équipements de mécanisation pâtissière MONO-France.

► **Lundi 30 octobre**, journée Paneoclub TOUT TECHNIQUE au centre de formation Puratos à Gardanne. Ouverte aux possesseurs de Paneotrad® de la région PACA, cette journée est dédiée aux échanges, aux recettes et aux dernières évolutions : nouvelles matrices et Paneotrad® EvO. Inscription auprès de TOUT TECHNIQUE, Tél. : 04 94 06 17 77.

### Nouvelle-Aquitaine

► **Les 18 et 19 octobre**, Atelier MONO-France dans le laboratoire de L'EQUIPEMENT MODERNE, à Salies-de-Béarn, sous la houlette de Nicolas Coffin.

### Occitanie

► **Du 15 au 17 octobre**, CFMB fait ses portes ouvertes à la salle bleue de Palavas-les-flots (34) organisées en partenariat avec Auriac, fournisseur de matières premières et les moulins Calvet. Nocturne le dimanche soir. Présence des derniers nés des gammes BONGARD, EUROMAT et MONO-France. Les démonstrations pâtissières et chocolat sont assurées par Nicolas Coffin.

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

# Les nouvelles technologies, pour mieux capter le consommateur.

*On commence à voir fleurir des applications permettant de passer sa commande depuis son téléphone mobile, sa tablette ou son ordinateur et de venir la retirer en boutique.*

Une notification est envoyée, par e-mail ou sms, une fois la commande prête. Certaines applications proposent le paiement en ligne, garantissant ainsi un retrait rapide. Tout le monde y trouve son compte : le boulanger (gain de temps en caisse et en production) et le client (liberté de choisir à sa guise depuis son bureau ou son domicile et optimisation de son temps). Selon Philippe Cheval, Société Equilibre, spécialiste en marketing et vente « *les gens n'ont en moyenne qu'une vingtaine de minutes pour la pause-déjeuner. Combien font demi-tour, rebutés par la file d'attente, leur temps étant compté ! Proposer un tel service, en particulier sur l'activité snacking, constitue un atout concurrentiel indéniable !* »

On peut regretter toutefois le coût élevé de ces applications et le manque de support nécessaire à la faisabilité commerciale du dispositif. Toutefois, en 2018, un nouvel intervenant devrait sortir une application gratuite pour les boulangers-pâtisseries et proposer une prestation d'accompagnement auprès de l'artisan et de sa clientèle ! (À suivre...)

Certains artisans installent des bornes informatives à l'extérieur de la boutique ou des écrans à l'intérieur, afin d'aider les clients à préparer leur commande avant d'arriver au comptoir de vente. Cela ne demande pas un investissement

important, c'est ludique, pratique et efficace !

« *L'artisan doit comprendre qu'il lui est vital de travailler non seulement sur la qualité du snacking, mais aussi sur celle de sa signalisation, de sa visibilité internet et de son accessibilité numérique pour devenir demain un vrai lieu de restauration rapide à la française "made in boulange" »* conclut Philippe Cheval.

C. CH-Z.



Les formations pour l'amélioration des connaissances

### Bellouet Conseil Paris

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

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

### Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris

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

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

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

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

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

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

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

Internet : [www.ensp-adf.com](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@stephane-glacier.com](mailto:helene@stephane-glacier.com)  
Ecole : Tél. / Fax : 01 57 67 67 33

Site Internet : [www.stephane-glacier.com](http://www.stephane-glacier.com)

### INBP de Rouen

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

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

### Institut Technique des Métiers du Pain Estillac

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

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

L'expression même d'un savoir-faire

## La « Fée Karamel »

Une recette d'automne de Wesley Gaigeard

Ingrédients pour 4 entremets de diamètre 18 cm

### Biscuit moelleux

#### Ingrédients

▶ Poudre d'amandes	100 g	▶ Café soluble	5 g
▶ Sucre semoule	100 g	▶ Farine	80 g
▶ Œufs	85 g	▶ Blancs d'œufs	185 g
▶ Jaunes d'œufs	50 g	▶ Sucre	65 g

#### Procédé

- Mélanger la poudre d'amandes, le sucre semoule et la moitié des œufs.
- Emulsionner en ajoutant l'autre moitié des œufs et les jaunes et ajouter le café soluble.
- Monter les blancs et le sucre.
- Mélanger la masse avec un peu de blancs montés, puis mettre le reste des blancs.
- Finir en incorporant la farine.
- Cuire environ 15 min à 200°C.

### Crème lactée au café

#### Ingrédients

▶ Lait	150 g	▶ Café soluble	10 g
▶ Jaunes d'œufs	60 g	▶ Couverture lactée	200 g
▶ Sucre semoule	30 g	▶ Crème fouettée	300 g

#### Procédé

- Dans la MasterChef, faire une crème anglaise avec le lait, les jaunes, le sucre et le café. Extraire à 65°C sur la couverture lactée.
- Mélanger avec la crème fouettée.

### Crème brûlée au caramel

#### Ingrédients

▶ Lait	250 g	▶ Sucre	50 g
▶ Crème	250 g	▶ Crème de caramel	100 g
▶ Œufs	6		

#### Crème de caramel

- ▶ 500 g de sucre caramel décuît avec 500 g de crème liquide
- ▶ 75 g de beurre salé

#### Procédé

- Cuire durant 40 min dans un four à 180°C en Flexipan et congeler.

### Croustillant au riz

#### Ingrédients

▶ Riz soufflé	145 g	▶ Couverture lait	100 g
▶ Praliné	100 g		

#### Procédé

- Faire un mélange de couverture de lait fondue et de praliné et incorporer le riz.

### Glaçage café

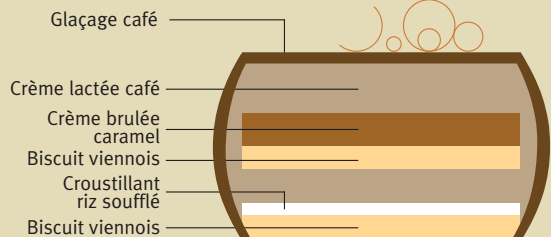
#### Ingrédients

▶ Eau	300 g	▶ Masse gélatine	280 g
▶ Sucre	600 g	▶ Couverture blanche	600 g
▶ Glucose	600 g	▶ Trablit	100 g
▶ Crème liquide	250 g		

#### Procédé

- Dans MasterChef, mettre l'eau le sucre et le glucose à 103°C, puis la crème liquide et la masse gélatine (40 g de gélatine poudre + 240 g d'eau d'hydratation)
- Verser sur la couverture blanche
- Mixer
- Chinoiser
- Fondre à 45°C et incorporer le Trablit pour la couleur
- Glacer sur l'entremet gelé avec un glaçage entre 35° et 45°C

### Montage / Coupe







**« La Ta'blé des Saveurs »  
de Wesley et Aurélie  
Gaigeard, ouverte  
à Nantes depuis 2014.**

**C'est une boulangerie-  
pâtisserie avec une forte  
activité snacking en semaine,  
puisque quelques 80 repas  
y sont servis  
quotidiennement :  
quiches, pizzas, salades,  
plat du jour et des  
pâtisseries « maison ».**

Depuis début décembre 2016, Wesley s'est équipé d'une machine multifonctions MasterChef de MONO-France. Voici ce qu'il en dit :

**Gain de temps et productivité**

*« Pendant que la machine réalise la recette programmée, je peux élaborer d'autres choses, c'est un net gain de temps et de productivité. Nous nous en sommes aperçus dès Noël dans notre fabrication de chocolats ! »*

**Diversification**

*« La MasterChef nous a permis de réaliser des nouvelles recettes : pâte à tartiner "maison" au chocolat et aux noisettes, guimauves et, depuis le début de l'été, toute une gamme de glaces maison ! »*

**Délégation**

*« Grâce à la MasterChef, les recettes étant mémorisées dans la machine, mon personnel peut réaliser, sans erreur, des produits dont moi seul maîtrisais auparavant la fabrication ! »*

RH

**POLY-TECH  
recrute !**

Concessionnaire Bongard  
et installateur agréé Atlantic,  
dans le cadre  
de son développement  
Poly-Tech recherche un

**Technicien  
SAV / monteur  
itinérant  
Secteur Haut-Rhin  
et Territoire  
de Belfort**

**Votre mission**

Assurer le montage, le dépannage et la maintenance des matériels de boulangerie - pâtisserie - restauration et climatisation chez les artisans et les grandes et moyennes surfaces (GMS).

**Votre parcours**

Electrotechnicien, électromécanicien et/ou frigoriste. Expérience confirmée dans le domaine technique montage/SAV.

**Vos qualités**

Tenace, personne de confiance aux aptitudes reconnues en matière de prise de décisions et de résolution de problèmes. Autonome et rigoureux, vous êtes à l'aise dans le contact direct et téléphonique avec le client.

**Rémunération et avantages**

Salaires motivants selon capacités. Véhicule équipé et smartphone. Formation interne.

**Vous êtes intéressé,**  
adressez votre CV et lettre de candidature à POLY-TECH  
5 rue du Chevalement  
68310 Wittelsheim  
ou par courriel  
s.admin@poly-tech68.fr  
Confidentialité assurée



# 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**, 130 commerciaux,  
 250 techniciens, 30 concessions, 45 agences  
 et points techniques, 310 véhicules.



## ● A.E.B.

Départements ● 09 - 31 - 81 - 12  
 ● 32 Partiel ● 82 Partiel

1, rue de l'Équipement - Zone de Vic  
 31320 CASTANET-TOLOSAN  
 Tél. : 05 61 81 28 57 - Fax : 05 61 27 08 49  
 E-mail : a.e.b.austruy@wanadoo.fr  
 Site Internet : www.austruy-equipement.com

Départements ● 12 - 81

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

## ● BONGARD67

Département ● 67

ZA - 12A, rue des cerisiers - 67117 FURDENHEIM  
 Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19  
 E-mail : contact@bongard67.fr

## ● BORSOTTI

Départements ● 25 - 39 ● 70 Partiel

Rue de la Tournelle - 39600 MATHENAY  
 Tél. : 03 84 73 90 27 - Fax : 03 84 73 90 28  
 E-mail : pascal.borsotti@wanadoo.fr - Site Internet : www.borsotti.fr

## ● BOURMAUD EQUIPEMENT - SAS Huteau-Menard

Département ● 44

Impasse Alfred Kastler - 44115 HAUTE-GOULAINÉ  
 Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 13  
 E-mail : bourmaudequipement@f-d-o.com

Départements ● 49 ● 53 Partiel

12 square de la Ceriseraie - 49070 BEAUCOUZÉ  
 Tél. : 02 41 72 06 99 - Fax : 02 41 48 22 73  
 E-mail : bourmaud49@f-d-o.com - Site Internet : www.bourmaud.fr

Départements ● 85 - 79

ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSAULT  
 Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43  
 E-mail : bourmaud85@orange.fr

## ● BREAD LAND CORSE

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

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

## ● CELSIUS EQUIPEMENT

Départements ● 21 - 71 ● 52 Partiel

6, rue Aristide Bergès - 21800 SENNECEY-LES-DIJON.  
 Tél. : 03 80 51 99 76 - Fax : 03 80 51 99 79  
 E-mail : contact@celsius-equipement.fr  
 Site Internet : www.materiel-de-boulangerie.fr

## ● C.F.M.B.

Départements ● 11 - 34 - 66

ZAC Les Portes de Sauvian - allée Moréno - 34410 SAUVIAN  
 Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93  
 E-mail : cfmb@cfmb.fr - Site Internet : www.cfmb.fr

## ● DIMA

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

1 Ter rue Gaspard Monge - 33600 PESSAC  
 Tél. : 05 56 35 04 10 - Fax : 05 56 35 86 38  
 E-mail : direction@dima-fr.com - Site Internet : www.dima-bongard.fr

## ● DUCORBIER MATERIEL

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

ZI - 2, route de Paris - 76240 MESNIL-ESNARD  
 Tél. : 02 35 80 56 69 - Fax : 02 35 80 81 87  
 E-mail : ducorbier@ducorbier-materiel.fr  
 Site Internet : www.ducorbier-materiel.fr

## ● E.M. EQUIPEMENT

Départements ● 22 - 35 ● 53 Partiel

- 11, rue Buffon - 22000 SAINT-BRIEUC  
 Tél. : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38  
 - ZA Beauséjour - rue de l'aiguillage - 35520 LA MÉZIÈRE  
 Tél. : 02 99 67 18 34  
 E-mail : em.equipement@wanadoo.fr - Site Internet : www.em-equipement.com

## ● L'EQUIPEMENT MODERNE

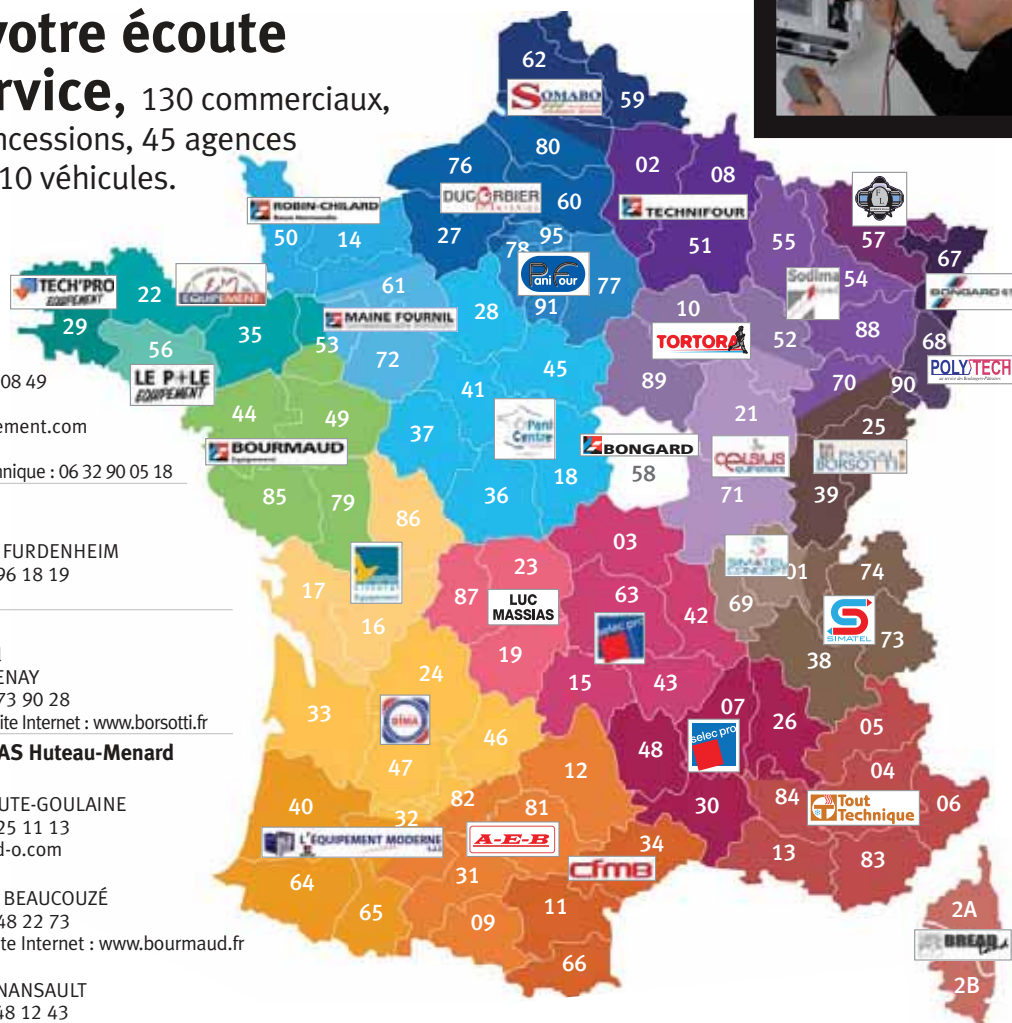
Départements ● 40 - 64 - 65 ● 32 Partiel

ZI du Herre - BP 19 - 64270 SALIES-DE-BEARN  
 Tél. : 05 59 38 14 07 - Fax : 05 59 65 06 15  
 E-mail : equipement.moderne@orange.fr - Site Internet : www.equipementmoderne.fr

## ● LE FOURNIL LORRAIN

Département ● 57

5, rue de la Forêt - 57340 EINCHEVILLE  
 Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22  
 E-mail : claude.streiff@nordnet.fr



## ● LE POLE EQUIPEMENT

Département ● 56

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

## ● LITTORAL EQUIPEMENT

Départements ● 16 - 17

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

Département ● 86

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

## ● MAINE FOURNIL

Départements ● 72 ● 53 Partiel ● 61 Partiel

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

## ● MASSIAS

Départements ● 19 - 23 - 87

Rue des Tramways - ZI du Ponteix - BP 20 - 87220 FEYTIAT  
Tél. : 05 55 30 43 84 - Fax : 05 55 06 16 72  
E-mail : massias.servicetechniques@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-CORPES  
E-mail : contact@panicentre.com  
Site Internet : www.panicentre.net

## ● PANIFOUR

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

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

## ● POLY-TECH

Départements ● 68 - 90

ZA Carreau Amélie - 5, rue du 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 : robinchilard@robin-chilard.fr

## ● SELEC PRO

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

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

## ● SELEC PRO Auvergne

Départements ● 15 - 42 - 43

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

Départements ● 03 - 63

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

## ● SIMATEL

Départements ● 73 - 74 ● 01 Partiel

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

Département ● 38

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

## ● SIMATEL CONCEPT

Départements ● 69 ● 01 Partiel

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

## ● SODIMA EQUIPEMENT

Départements ● 54 - 55 - 88 ● 70 Partiel

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

## ● SOMABO

Départements ● 59 - 62 ● 80 Partiel

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

## ● TECHNIFOUR

Départements ● 02 - 08 - 51

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

## ● TECH'PRO EQUIPEMENT

Département ● 29

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

## ● TORTORA

Départements ● 10 - 89 ● 52 Partiel

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

## ● TOUT TECHNIQUE

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

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

## DEPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER



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

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



## ● JMG EQUIPEMENT DOM TOM - OCEAN ATLANTIQUE

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

# OBJECTIF ZEN



**540€** /mois (1)

**PANEOTRAD EVO**  
+ 4 MATRICES AU CHOIX  
+ LIVRAISON ET INSTALLATION  
+ EXTENSION GARANTIE

- ▶ **AUCUN APPORT PERSONNEL**  
nécessaire à l'ouverture du dossier
- ▶ Permet une **ÉVOLUTION DE L'ÉQUIPEMENT SELON LES BESOINS** et en cours de contrat
- ▶ **EXTENSION DE GARANTIE INCLUSE**  
pièces et main-d'œuvre
- ▶ Des **OFFRES DE FINANCEMENT DE 12 À 84 MOIS**,  
adaptées à tous types d'entreprises, y compris celles de moins de 2 ans



**BONGARD**

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

(1) Mensualités calculées sur la base d'une location financière sur 72 mois. Sous réserve d'acceptation du dossier, location comprenant 1 an de garantie constructeur + 5 ans de garantie pièces et main d'œuvre incluse (hors bris, mauvaise utilisation, vandalisme et catastrophes naturelles).