

FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION
DES CONCESSIONNAIRES



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

NUMÉRO 77

AOÛT - NOVEMBRE 2021

La rentrée, c'est le bon moment pour snacker en toute liberté !

Dans ce numéro

BONGARD
sera présent au
SIRHA de Lyon,
un rendez-vous à
ne pas manquer !

pages 4/5

Perpétuer
une passion
et **voir plus loin**
avec **Paneotrad®**

page 7

Quand des
professionnels
allient leurs
compétences
pour le meilleur...

pages 10/11



L'éditorial de Jean-Marc et de Vincent Hardouin

De gauche à droite

Jean-Marc Hardouin
Fondateur de la
concession PANIFOUR
Vice-président
d'EUROMAT

Vincent Hardouin
PDG de la concession
PANIFOUR



Réussir une succession dans un marché changeant.

Jean-Marc Hardouin « Pour PANIFOUR, la question d'une cession à un candidat externe s'est d'abord posée, puis Vincent, qui travaillait dans le groupe, s'est positionné en 2010. Dès son arrivée, il a tout naturellement pris en charge l'organisation interne de la société. Cela lui a permis d'en comprendre les rouages. Moi, j'ai gardé le commerce et les relations extérieures qui étaient clefs pour la continuité de l'activité. S'en sont suivis, 4 ans d'accompagnement jusqu'à ce que, en 2014, il récupère les pleins pouvoirs. Cette période de transition a été facile, nous étions en osmose sur toutes les prises de décisions. »

Vincent Hardouin « Jean-Marc est un visionnaire né. Il avait préparé le terrain en embauchant dès 2008, notre DAF, Elisabeth qui est entrée au capital. Il nous a appris à avoir un œil aguerris sur le futur ; il ne nous a pas parlé du passé mais nous a préparés à l'avenir. Il nous a ouvert les yeux sur ce que le marché allait être demain. C'est comme cela qu'en 2016, j'ai créé PANICONCEPT, notre structure dédiée aux créations de magasins, le linéaire de vente étant devenu un axe majeur de succès pour les artisans. »

J.-M. H. « En 50 ans, j'ai vu des changements fondamentaux, mais ce sont des cycles, cela va et revient. Dans les années 75/80, la GMS* a mis à mal l'artisanat à coups de pâte surgelée et de fours rotatifs. Puis les meuniers, avec leurs nouvelles farines et leurs concepts ont renforcé l'artisanat. Aujourd'hui, les Grandes Chaînes de boulangerie concurrencent l'artisanat de périphérie mais aussi les hypermarchés lorsqu'elles sont en alliance avec des ensembles commerciaux. Ce qui fausse la donne c'est que lorsqu'un Grand Compte agit sur le marché, cela se voit et on le prend pour un leader d'opinion qui fait la tendance... mais ce n'est qu'une partie de la réalité. Dans ce contexte, les artisans ont leur carte à jouer ! Certains peuvent être mis en danger par ces effets du marché, mais sur 10 fonds en liquidation, 6 ou 7 renaissent ! Alors, chers artisans, investissez ! Soyez agiles, suivez les tendances et surtout, préparez vos affaires pour qu'au moment de leur cession, elles soient attractives. »

V. H. « Il est primordial de faire évoluer son écosystème de travail d'une part pour en vivre (assurer la continuité) et surtout pour permettre de financer les nécessaires évolutions (le changement). Le chiffre d'affaires n'est plus le seul critère lors d'une reprise d'entreprise ; la qualité de la clientèle, la renommée de l'affaire, l'image qu'elle renvoie (sa boutique), le confort de travail, l'outil de production, la motivation des salariés, etc. entrent en ligne de compte. Un de nos plus beaux projets actuels, c'est l'accompagnement des jeunes à leur installation via une prise de gérance progressive. C'est une fierté de les accompagner à grandir et à devenir les entrepreneurs de demain. »

*Grande et Moyenne Surface

Sommaire 77

SAVOIR-FAIRE

- 3 Le savoir-faire du Réseau
- 4 Le savoir-faire BONGARD

PROPOS

- 6 La parole est aux dames

INTERVIEW

- 7 Un membre du Paneoclub s'exprime

SOCIÉTÉ

- 7 Que faire en cas de refus de renouvellement d'un bail commercial ?

PORTRAITS EN RÉGION

- 8 La Bretagne à l'honneur

L'AVIS D'EXPERTS

- 10 Quand des professionnels allient leurs compétences, pour le meilleur...

SOCIÉTÉ

- 11 - PGE : le dispositif prolongé jusqu'à fin 2021
- Du nouveau pour le statut du conjoint du chef d'entreprise

LES RENDEZ-VOUS

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

L'ÉVOLUTION DU MÉTIER

- 15 Satisfaire sa clientèle grâce à un personnel motivé

STAGES - COURS PRATIQUES

- 15 Les écoles de formations

RECETTE

- 16 - La Tourte bio au sarrasin
- Le Tiramisu revisité

L'ACB

- 18 Sièges - Agences - Points de vente

Les interviews et les photos de ce n°77 de FORUM MAG' ont été réalisées en tenant compte des distanciations sociales et des mesures sanitaires liées au Covid-19.



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

FORUMMAG'

Magazine d'information
des concessionnaires BONGARD
N° 77 - Août - Novembre 2021

Édité par BONGARD,
67810 Holtzheim, France.
Responsable de l'édition : Benoît Sévin.
Rédaction : BONGARD, EUROMAT, ACB.
Crédit photos : BONGARD, EUROMAT,
ACB, Adobe Stock.
Maquette : Apaloza. Impression : CIA Graphic.
Ont participé à ce numéro :
Rédacteurs : Catherine Charmasson-Zagouri,
Jean-Pierre Deloron, Jean-Marc et Vincent
Hardouin, Linda Woerner.
Intervenants : Valéry Amelyne, Marilyne Béal,
Mickaël Bertholat, Jean-Paul Dominici,
Guillaume Gironde, Jean-Pierre Guérin,
Germain Hardy, Fabrice Houel, Marie Le Bris,
Annie Le Couviour, Philippe et Sandrine Le Gall.

 **BONGARD**
A vos côtés bien avant l'aube

 **ACB**
ASSOCIATION
DES CONCESSIONNAIRES
BONGARD

 **EUROMAT**

SAVOIR-FAIRE



La transmission du savoir c'est aussi préserver le patrimoine artisanal



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

Germain Hardy, un passeur passionné par le savoir-faire d'antan.

Germain Hardy intègre LE FOURNIL LORRAIN en 1972 en tant que technicien SAV. Il y fait toute sa carrière (42 ans) d'abord aux côtés d'Armand Streiff, fondateur de l'entreprise avec son frère, Germain Streiff, ensuite avec Claude et Philippe, les deux fils d'Armand. À 60 ans, il décide de prendre une retraite bien méritée ! C'était en 2014.

• La mécanisation du fournil

« À mes débuts, LE FOURNIL LORRAIN intervenait sur le chaud (les fours). La mécanisation et le froid sont venus compléter son savoir-faire avec le développement de BONGARD en équipementier du fournil. Dans les années 70, on entretenait les fours maçonnés sur lesquels le boulanger avait fait installer un brûleur au fuel (ou au gaz) quand il ne voulait plus l'alimenter au bois ou au charbon. On arrachait aussi ces anciens fours maçonnés des murs pour les remplacer par des fours métalliques. J'ai connu toute cette époque de modernisation du fournil ! » se souvient Germain Hardy.

• Un crève-cœur

« Un jour, alors que je démontais un four maçonné, j'ai vu sa belle porte partir chez le ferrailleur, je me suis alors dit qu'il n'était pas possible de laisser disparaître ce patrimoine artisanal et j'ai voulu sauver le matériel du début de siècle. J'avais envie de garder une trace du mouvement de la main du boulanger.

J'ai donc récupéré des équipements et des objets, de droite de gauche, au gré de mes chantiers, de mes rencontres et puis plus récemment via internet » précise Germain.

• Fournil et magasin d'autrefois

La main était alors l'outil principal. Four, pétrin, batteur constituaient l'essentiel des équipements du fournil. « Dans ma boulangerie, un pétrin manuel (une maie de 1850) côtoie un pétrin mécanique de 1924 et un pétrin carrousel de 1913. Mon plus vieux batteur mécanique date de 1900. J'ai aussi un batteur à sacs car ceux-ci étaient alors consignés par le meunier, une diviseuse à main de 1930, pour les brioches, faite de deux parties : un bac rectangulaire de 12 cm x 60 cm et un bloc de bois pour égaliser la pâte dans le bac ; sur une face, ce bloc est équipé de couteaux, ce qui permettait de faire 30 divisions d'un coup. Ensuite, j'ai chiné les pièces de la boutique : comptoir à pain, étagère, panetières, boîtes anciennes, balance de comptoir des années 30, vitrine de magasin de 1924 qu'un client m'a cédée pour que l'histoire perdure plutôt que de la vendre à un brocanteur. »

• Une mécanisation singulière

« Dans les anciens fournils, un seul moteur entraînait plusieurs appareils. Sur chaque machine, il y avait un arbre de roue avec deux

poulies et une courroie plate. Lorsqu'on ne se servait pas de la machine, on poussait la courroie sur la poulie folle qui tournait dans le vide et on pouvait alors faire fonctionner un autre équipement à partir du même moteur » explique Germain.

• Un écomusée pas une collection

« J'avais l'envie de conserver et de transmettre, pas d'accumuler des séries d'objets de même nature. C'est un travail de mémoire qui m'anime ». L'idée du musée s'est construite au fil des ans. « Au départ, mon objectif c'était de reconstituer une boulangerie du début du siècle dernier, pour la mise en valeur du geste de l'artisan car j'admire ce noble métier. Mais une boulangerie toute seule cela n'a pas de sens, il fallait la replacer dans son contexte. Une fois à la retraite, il y a 7 ans, j'ai créé une ruelle dans ma grange et j'y ai construit les commerces et lieux de rencontres d'autrefois en grande nature ; la boulangerie, le bistrot, l'école et une laiterie » conclut Germain.

L'Eco-musée situé à Eincheville (57) devrait être achevé courant 2022 ; l'année des 100 ans de BONGARD. Belle coïncidence !

C. CH-Z.

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

BONGARD réaffirme son identité à travers un **nouveau** slogan de marque.

Fondée en 1922, la société BONGARD développe et commercialise l'ensemble des équipements nécessaires à la production boulangère (mélange, division et formage, froid, four) et réalise près de la moitié de son chiffre d'affaires à l'export.

Avec ce nouveau slogan de marque : « À vos côtés bien avant l'aube », BONGARD souhaite réaffirmer ses valeurs de proximité, de service et d'ouverture sur l'avenir. Ce slogan formalise l'attachement que porte BONGARD à accompagner les boulangers-pâtisseries au quotidien et dans l'évolution de leur métier. Il s'agit à la fois d'une proximité physique, voire affective, avec les équipements mais aussi d'une proximité relationnelle et géographique assurée par un réseau de 32 concessionnaires exclusifs en France et des services sur-mesure.



Au début du siècle, le boulanger-pâtissier démarrait son travail la nuit en allumant son four. Aujourd'hui encore, même si les équipements sont programmables, la production débute bien avant que le jour ne se lève, par une interaction toujours aussi

forte entre l'homme et la machine. Au fil du temps, les équipements évoluent et améliorent les conditions de travail dans le fournil (commandes tactiles intuitives et programmables, simplification des process de production, conception ergonomique limitant les Troubles Musculosquelettiques...), tout en restant des outils au service du savoir-faire artisanal.

Pour garantir aux boulangers-pâtisseries une production régulière et continue, à tout moment du jour et de la nuit, nos équipements s'assortissent de nombreux services :

- Des préconisations d'implantation adaptées au process de production.
- Des formations boulangères sur les équipements BONGARD dispensées au choix dans notre showroom de 320 m² en Alsace, en concession, ou dans le fournil du client.
- Des aides au financement grâce à la plateforme BONGARD Finance.
- Un SAV 7j/7 assuré par les concessionnaires exclusifs BONGARD en France et un accès pour tous les distributeurs dans le monde à une plateforme technique en ligne et à des pièces détachées d'origine expédiées sous 24 à 48 h.

En tant qu'équipementier français du fournil depuis 1922, nous sommes fiers de vous accompagner, vous, boulangers-pâtisseries, dont la vocation première est de nourrir le monde mais aussi de créer du lien social et de dynamiser l'économie locale. Partenaire de votre réussite, BONGARD est à vos côtés, partout dans le monde, tous les jours, bien avant l'aube, pour sublimer votre savoir-faire.

BONGARD, **partenaire exclusif** des « Ambassadeurs du Pain » à Serbotel.

BONGARD est partenaire officiel du 8^{ème} Mondial du Pain, concours organisé par l'Association des « Ambassadeurs du Pain » dont la vocation est de défendre et promouvoir le pain de tradition artisanale en France et à l'étranger. Le concours se déroulera lors du salon Serbotel, du 17 au 20 octobre prochains. À cette occasion, BONGARD équipera les 5 espaces concours permettant aux 10 équipes venant du monde entier de s'affronter pendant 2 jours de compétition.



BONGARD sera présent au Sirha sur le stand 4D114 !

Le concept : une offre complète de produits boulangers et traiteurs dans un fournil de moins de 40 m².

BONGARD sera présent sur le Salon Sirha à Lyon du 23 au 27 septembre 2021. Rendez-vous sur le stand N°4D114 pour découvrir de nouveaux équipements compacts et productifs, au design soigné, permettant de réaliser une offre complète de produits boulangers et traiteurs dans un fournil de moins de 40 m².

Les démonstrateurs assureront, tout au long de la journée, des animations « snacking et traiteur » autour du four ventilé mixte auto-nettoyant Alcor Bake. Côté boulangerie, ils proposeront

Les nouveautés

Soleo EvO M2 shop, la pâtisserie sans compromis, même dans les laboratoires et magasins les plus compacts.

Le four Soleo EvO avec sa bouche pâtissière est le four à soles modulable de la gamme BONGARD développé pour les pâtisseries. Sa conception a été pensée pour optimiser la surface de cuisson en fonction du nombre et du format des plaques et ainsi rendre l'équipement compact. Avec son faible encombrement au sol (1 340 x 850 mm), le modèle M2 shop trouvera sa place dans les laboratoires et magasins les plus étroits, sans faire de compromis sur la productivité (15 kg de pâte crue par heure/sole).

Grâce à son format paysage plus large que profond, ce four s'intégrera également sur les plans de travail des cuisines professionnelles. Comme tous les fours de la gamme Soleo EvO, le M2 shop est doté en standard d'une commande tactile Sensitiv'2 qui gère, en toute autonomie, l'ensemble des étages du four. Il est notamment possible d'ajuster le niveau de puissance du four en fonction des contraintes de raccordement du fournil.



une diversité de pains et de brioches de qualité réalisés rapidement sur un espace réduit grâce au process de division et formage Paneotrad®. Vous redécouvrirez la qualité du pétrissage d'antan avec le pétrin à bras plongeants Calypso et apprécierez le design et la performance de la nouvelle chambre de fermentation Hera à commande tactile ainsi que la modularité du four à soles Soleo EvO, également présenté en version compacte avec bouches pâtissières. Une nouvelle occasion de démontrer qu'avec un équipement adapté, il est possible de produire une offre variée sur une surface réduite.

HERA, l'armoire de fermentation intelligente nouvelle génération.



La nouvelle armoire de fermentation HERA*, disponible en version à plaques ou à chariot, se dote d'une commande tactile Sensitiv'2. Intuitive et fluide, elle est située à hauteur du regard (centre de la commande à 1,50 m du sol) pour une manipulation ergonomique et une lisibilité optimale. Elle permet de personnaliser et d'enregistrer, étape par étape, l'ensemble des paramètres d'un cycle de fermentation (température, durée et hygrométrie) et de régler jusqu'à 20 phases de fermentation. Afin de protéger les produits de tout dessèchement, HERA ajuste automatiquement la vitesse de ventilation tout au long du cycle. En un seul coup d'œil, toutes les informations utiles sont visibles en temps réel pendant un cycle, grâce à son écran 7 pouces. Un graphique représentant la courbe de température du programme de fermentation est également affiché : l'état d'avancement est indiqué par un repère rouge qui se déplace tout au long du cycle. Pour plus d'ergonomie, le support de la commande tactile a été conçu pour servir de poignée et permettre ainsi d'ouvrir aussi facilement la porte de la main droite que de la main gauche. Montée sur roulettes, l'armoire de fermentation BONGARD est toujours aussi facile à déplacer qu'à installer. En adoptant les codes couleurs BONGARD, gris et noir, la nouvelle armoire de fermentation HERA apportera une touche de modernité à tous les fournils.

* L'armoire de fermentation HERA sera disponible à la vente à partir de novembre 2021.

L. W.

La parole est aux dames

« Nos clients viennent pour le fait-maison et l'accueil »

Arrière-petite-fille d'artisans charcutiers-traiteurs, Marie Le Bris n'a pas échappé à son destin, celui de l'artisanat qui défend, entre autres, le travail manuel et le "fait-maison". Après avoir été infirmière urgentiste et travaillé à Paris, elle revient dans sa Bretagne natale et rencontre son mari, Pierre. Ce dernier représente la 5^e génération d'artisan boulanger-pâtissier installée dans la région depuis 1919 ! Et c'est tout naturellement qu'elle lâche son métier d'origine pour reprendre la boulangerie-pâtisserie familiale, avec son mari, en 2008.

« Le magasin est devenu mon lieu de travail mais je m'occupe également du recrutement, de la comptabilité, de mes 3 enfants, etc... La vie de boulangère ! ». La boutique emploie 15 salariés dont 3 vendeuses à temps plein et des apprenties. « Nos clients viennent pour le "fait-maison". Ils s'attendent indéniablement à des mets de qualité que ce soit en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, etc. Pierre a remporté le 1^{er} prix du Paris-Brest au salon du chocolat de Vannes. En magasin, il faut savoir répondre aux questions de la clientèle sur la composition des produits, la fabrication, la dégustation, etc. Pains, pâtisseries,

Marie Le Bris,
boulangère
à Séné dans le
Morbihan (56).



viennoiseries, tout est réalisé sur place. L'accent est mis sur la qualité des matières premières : beurre AOP, œufs de poules élevées en plein air, etc. Nos clients sont de plus en plus exigeants sur la traçabilité et la transparence des ingrédients. Le niveau d'accueil est le plus possible à la hauteur du savoir-faire et de l'excellence des produits. »

J-P. D.



Une boutique moderne et conviviale

Ouverte du mardi au samedi, la boulangerie Le Bris perpétue la tradition familiale ! Qui dit tradition veut dire aussi modernité pour la boulangère. « En 2015, nous avons refait complètement le magasin (80 m²) avec LE PÔLE EQUIPEMENT, concessionnaire BONGARD à Brech-Auray (56) et EVÉMA, spécialiste des vitrines réfrigérées à Vitré (35). Sens de circulation, augmentation du linéaire, vitrines à hauteur, création d'une zone de grignotage, etc. Du sol au plafond, tout a été changé ! Nous avons recréé l'atmosphère d'une boulangerie d'antan. Objectif : chic et convivial. C'est cette ambiance qui a guidé la rénovation globale qui a duré 3 semaines et demie. Christophe Le Grel nous a accompagnés une petite année pour définir ensemble les besoins en matériel et répondre à notre demande ». Le nouvel agencement allie parfaitement tradition et modernité. Situé sur la départementale à la sortie de Vannes en direction de Nantes, le magasin rénové et d'autres commerces de bouche bénéficient d'un grand parking. Personnel et accueil sont indissociables grâce aux efforts de chacun. La clientèle actuelle aime savoir ce qu'elle achète ! Les vendeuses savent répondre comment est fabriqué un pain bûcheron, un pain au petit épeautre ou une confiture maison au beurre salé ? « Une nouvelle recrue au magasin goûte toujours les produits et l'on en discute après. Le succès d'une affaire passe par la parfaite connaissance des produits ». La boulangerie propose aux personnes souffrant de maladies cœliaques des pains sans gluten. Pierre Le Bris fait partie de l'Association Tradition Gourmande*.

J-P. D.

*Association qui réunit des pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, boulangers et glaciers établis et reconnus comme faisant autorité dans leur art et faisant la promotion du savoir-faire artisanal.

Le point de vue d'Annie Le Couviour, collaboratrice comptable.

Collaboratrice comptable à l'ADIB (Association pour la défense et l'information des boulangers) à Vannes (56), Annie Le Couviour est en relation avec les époux Le Bris depuis qu'ils ont repris l'affaire familiale. « C'est une femme disponible et toujours à l'écoute des autres. J'ai travaillé avec ses beaux-parents pendant 20 ans. Dans son magasin, elle a apporté sa touche personnelle et beaucoup de nouveautés. Avec son mari, elle suit les tendances et les habitudes de consommation. En termes de management, elle s'occupe professionnellement de ses vendeuses ou des apprentis et sait les conseiller parfois au niveau personnel. Elle est devenue une des clés de la réussite de la boulangerie Le Bris. Avec les clients ou les fournisseurs, elle dégage toujours une belle image et offre un très bon relationnel. Réactive et impliquée dans son métier comme dans sa vie personnelle, Marie aime bien faire ! Elle est toujours prête à rendre service et sa quête du meilleur n'est pas un vain mot. En cas de conflit, elle dialogue la première pour trouver une solution positive. C'est sa façon d'aimer les gens ».



J-P. D.

Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

Perpétuer une passion et **voir plus loin**, avec Paneotrad®.

Chez les Dominici, on est boulanger de père en fils depuis 3 générations et dans toutes les branches de la famille. Installée autrefois dans plusieurs communes de la Haute-Corse, la lignée Dominici et fils se concentre à Ghisonaccia où la boulangerie d'un de ses oncles, a été reprise par Jean-Paul Dominici, en 2012. Christine son épouse, et Flora sa belle-fille, y travaillent à ses côtés perpétuant ainsi le modèle d'une affaire familiale.

• Pourquoi une production Paneotrad® ?

« L'affaire de mon oncle était un point de vente. Au rachat, j'y est créé un fournil. Sa surface de 160 m² imposait un équipement de production compact. Alors, quand Rodolph Kleinmann, le concessionnaire BONGARD pour la Corse, m'a présenté Paneotrad® sur le stand à Europain, j'ai su que c'était ce qu'il me fallait ! La qualité du pain, son goût, son croustillant et sa conservation ont fini de me convaincre. »

• Quelles réactions a suscité ce choix ?

« J'étais le premier à l'avoir sur l'Île. Tout le monde me traitait de fou ; on me disait que j'allais échouer. J'avais installé Paneotrad® et le nouveau four BONGARD électrique avec ses 5 étages indépendants dans le magasin. Les clients nous voyaient travailler. J'ai pris le temps de leur faire goûter ce pain à la forme peu habituelle et de leur démontrer que ce nouveau process permettait de faire du pain comme celui de nos anciens. Au final, ils l'ont bien adopté ! En deux ans notre production a atteint 3 000 baguettes/jour, signe que les clients appréciaient. D'ailleurs, mon pain Paneotrad®, c'est une signature. »

• Comment vous êtes-vous familiarisés avec Paneotrad® ?

« Nous avons mis au point la recette avec Gérard Minard, formateur-démonstrateur, venu pendant deux jours nous accompagner à l'ouverture du magasin. Il nous a bien formés et sensibilisés au respect des températures, du temps de pointage, à l'importance du rabat qui sont la base d'une recette Paneotrad® réussie ! »

• Pour vous, quels sont les arguments clés pour l'adopter ?

« Au niveau organisation, indéniablement le gain de place et la production à la demande. Pour mes boulangers, c'est une meilleure qualité de vie au travail : moins de manipulations (finies les couches !), moins de pénibilité, un temps optimisé et une facilité d'utilisation. Enfin, le produit fini est très qualitatif. Pour preuve pratiquement tous les restaurateurs de Ghisonaccia prennent leurs pains chez moi. Il m'arrive aussi, sur sollicitation de Rodolph Kleinmann, de recevoir des artisans pour leur expliquer les atouts de Paneotrad®. »

• Comment Paneotrad® contribue à votre développement ?

« C'est sur cette commune, à la fois rurale et littorale, que se trouvent les commerces (supermarchés, bars, hôtels, restaurants, etc.). Nous sommes ouverts 7j/7 de 6h à 20h en saison et nous fermons de 13h à 15h en hiver. Notre clientèle est constituée d'une part, des habitants de Ghisonaccia et des environs, et d'autre part, des touristes qui, l'été, multiplient la population par 3. Paneotrad® nous donne la réactivité nécessaire pour servir nos pains (baguettes, spéciaux, burgers) au plus près de cette demande fluctuante. »

• Avez-vous des bonnes pratiques à partager ?

« Je dégaze très légèrement ma pâte à la main et j'utilise exclusivement la sélection qui développe le moins de force pour répartir la pâte dans le bac avant la découpe. Comme cela, les arômes restent bien en place. J'emploie, pour le fleurage, une farine de blé dur. Ses gros grains lourds donnent un meilleur croustillant sur le dessus. Moins pulvérulente, elle ne vole pas partout dans le magasin. Avec la servante-farineur, cela limite encore la diffusion des poussières de farine. »

• D'autres pistes pour Paneotrad® ?

« J'ai un projet en cours avec un ami, dans la zone industrielle de Solenzara, près de la base aérienne. Nous aurons un local de 400 m² avec restauration, et la production boulangère y sera 100% Paneotrad® ! » conclut Jean-Paul Dominici.

C. CH-Z.



SOCIÉTÉ

Que faire en cas de refus de renouvellement d'un bail commercial ?

Le refus de renouveler un bail commercial, exprimé verbalement par le bailleur en réponse à une interpellation d'un huissier de justice, n'est pas un refus valable. Lorsque le bailleur d'un local donné à bail commercial souhaite ne pas renouveler ce bail à l'arrivée de son terme, il doit envoyer congé à son locataire, par acte extrajudiciaire au moins 6 mois à l'avance. De même, lorsqu'il refuse une demande de renouvellement formulée par le locataire, il doit, dans les 3 mois suivant cette demande, lui notifier ce refus par acte extrajudiciaire. S'il procède autrement, sa décision est sans effet.

En cas de reprise du bien

Dans une affaire récente, un locataire avait envoyé à son bailleur, par acte d'huissier de justice, une demande de renouvellement de son bail commercial. Lors de la délivrance de cet acte, le bailleur avait déclaré à l'huissier son refus de renouveler le bail en indiquant vouloir reprendre son bien. Ce dernier avait alors mentionné cette déclaration sur l'acte. Considérant que son bail commercial avait pris fin à son terme en raison de ce refus de renouvellement, le locataire avait réclamé le paiement d'une indemnité d'éviction au bailleur.

Exigence d'un acte notifié par le bailleur

Lors du contentieux qui s'en est suivi, la demande du locataire avait été rejetée par les juges. Ces derniers ont considéré que la déclaration de refus de renouveler le bail, exprimée verbalement par le bailleur en réponse à l'interpellation de l'huissier, ne constituait pas un acte de refus de renouvellement.

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...

« La **détermination** reste la meilleure ressource, pour **faire face** aux **aléas**. »

Après son apprentissage en boulangerie, Fabrice Houel reste salarié jusqu'à ses 27 ans, puis, il y a 14 ans, il s'installe à Yffiniac, dans les Côtes-d'Armor. Sa « Grange à pains » est implantée dans le bourg, le long de la D 712, l'ancienne N12, une route passante qui traverse le département d'Est en Ouest. Son établissement bénéficie de places en arrêt-minute et d'un parking proche en zone bleue.

• Une aubaine

« La commercialité change, les boutiques du bourg ferment régulièrement, y compris le salon de coiffure voisin. Cela a été l'occasion d'agrandir le magasin de 60 m². Cela ne s'est pas fait tout seul : un propriétaire réticent, des délais administratifs rallongés par la crise du Covid19, une jambe cassée... L'ouverture initialement prévue en septembre 2020 s'est finalement faite à la mi-mai 2021, après 6 semaines de fermeture pour effectuer les travaux ! » commente Fabrice Houel.

• Une boutique entièrement revisitée

« J'ai pu redessiner le magasin, créer un espace restauration, repenser l'exposition des produits. J'ai voulu un décor naturel et bois en accord avec le nom « La Grange à pains ». La ligne de vente a été fabriquée sur mesure par CONCEPT-FROID. Leur poseur Maxime a fait un travail admirable sur place ! Deux meubles-caisses fluidifient les flux de clientèle. Les vitres verticales évitent la perte de place. Les plaques de présentation noires font ressortir les produits. Le coloris de la banque, le bois, l'effet brique du mur derrière le comptoir, c'est chaleureux. Le rendu est très apprécié des clients et l'impact sur les ventes a été immédiat. »

• Des fours tout neufs

« Notre développement se fait sur la qualité, le "fait maison" et le snacking. J'ai donc décidé de profiter des travaux pour changer notre four Cervap au fioul de 40 ans pour un Orion EvO 4 étages, double bouche, électrique. La cuisson est régulière, je peux différencier

les températures par étage, la platine électronique permet le réglage en sole et en voute, la gestion fine de la buée, la mémorisation de recettes, le départ différé. En boutique, nous avons encastré le four snacking ultra-rapide d'EUROMAT, un atout précieux pour préserver la qualité de nos produits et réduire les files d'attente le midi. »

• EM EQUIPEMENT, un partenaire.

« Notre collaboration date de mes débuts, il y a 14 ans : matériel, agencement de magasin et bien sûr le SAV. Zenaïde Grot, leur chargée d'affaires, a su parfaitement coordonner les artisans de notre chantier. Leurs techniciens sont réactifs, sérieux, disponibles et polyvalents. C'est le meilleur service du département ! » conclut Fabrice Houel.

C. CH-Z.



La qualité, le « fait-maison » et le snacking, sont les 3 clés du développement.



« Anticiper, motiver, innover, restent les points clés pour progresser. »



Philippe Le Gall a 37 ans de métier. En 2002, après un apprentissage en boulangerie-pâtisserie et 15 ans d'activité, il achète, avec son épouse Sandrine, alors coiffeuse, une petite affaire à Plélo, dans les Côtes-d'Armor. En 2010, ils vendent l'entreprise arrivée au bout de son potentiel, pour se positionner à Tremuson, commune voisine entre ville et bord de mer.

• Du village à la périphérie

« À la reprise, l'affaire du centre était en quasi liquidation. Elle a été refaite et rééquipée à neuf. Nous avons relancé l'activité par la variété et la qualité des produits, en particulier en snacking. En 8 ans, nous sommes passés de 4 à 10 personnes et notre Chiffre d'affaires a atteint 600 K€. Mais nous n'avions pas assez de parking pour continuer à nous déployer. La Mairie nous a alors proposé un emplacement près d'une Grande Surface qui attire les habitants de Saint-Brieuc et des environs (12 000 véhicules/jour). Nous avons acheté 400 m² du bâtiment neuf occupé pour le reste par un coiffeur, une esthéticienne et un primeur. Avec de surcroît 40 places de parking. C'était idéal pour se développer » commente Philippe.

• Une installation ad hoc

« Le décor Street-Art du magasin a été réalisé par un graffeur professionnel. L'équipement de production (four Orion EvO, froid, machines), adapté aux tendances de consommation et aux changements de comportements d'achat, permet de travailler dans de bonnes conditions ; c'est indispensable pour progresser ! »

• Le contexte Covid-19

« Nous avons ouvert le 23 novembre 2020. Impossible alors d'exploiter salle et terrasse. Nous avons compensé par les ventes au comptoir et au drive. À ce jour, l'activité boulangerie est en progression de 60% par rapport au bourg et le panier moyen augmente sur l'ensemble des ventes ! »

• Un personnel motivé

« 2 jours de repos hebdomadaire pour chacun, fermeture dominicale et 3 semaines en août sont de réels atouts pour le personnel. D'ailleurs, plusieurs de nos 18 salariés ont été nos apprentis. Nos stages de formation professionnelle font évoluer offre produits et compétence des ouvriers. Nos vendeuses, toujours à l'écoute des clients, contribuent à la bonne ambiance du magasin et du drive. 70% de la vente viennent de là. Notre fille Manon, 22 ans, nous a rejoints ; communication digitale et click & collect sont ses futures missions. »

• Un accompagnement de qualité

« Depuis 2002, je collabore avec EM EQUIPEMENT, la concession BONGARD de ma région. Maxime Thomas est mon interlocuteur commercial et les techniciens SAV, bien formés et réactifs, connaissent mes attentes. Je travaille en toute confiance avec eux » conclut Philippe.

C. CH-Z.

EM EQUIPEMENT



- **Activité** : la société a démarré son activité en janvier 2006 : vente, installation, entretien et dépannage de matériels pour les métiers de bouche.
- **Secteurs d'intervention** : concessionnaire exclusif BONGARD sur les départements 22, 35 et 53 partiel.
- **Adhérent** EUROMAT
- **Dirigeant** : Jean-Maurice BROUARD

- **Localisation** : Siège : 11 rue Buffon, 22000 SAINT-BRIEUC
Agence : Park Emeraude Activités, Bâtiment A, Cellule Numéro 5, Route de Melesse, 35520 LA MEZIERE.
- **Effectif** : 18 personnes, dont 10 techniciens, 3 commerciaux, 4 administratifs, 1 dirigeant.
- **SAV** : 24h/24 7j/7 365j/an
- **Tél.** : 02 96 63 32 32 • **E-mail** : service.commercial@em-equipement.com

EM EQUIPEMENT, la variante plus moderne. Venez découvrir notre nouvelle agence à Yffiniac très prochainement.

Les bons conseils font les bons produits

Quand des professionnels **allient** leurs compétences, **pour le meilleur...**

En juillet 2000, Eric et Marilyne Béal ouvrent leur pâtisserie « Au paradis sucré » à Monistrol-sur-Loire, en Haute-Loire. Cinq ans plus tard, le 15 septembre 2005, ils ont un grave accident de la route ; la vie de Marilyne bascule. Grièvement blessée, elle doit être amputée de l'intégralité du bras droit sur le lieu de l'accident. Hospitalisée, elle subit plusieurs interventions. Marilyne sait qu'elle revient de loin et s'est battue depuis pour « rester la même et conserver son travail à la boutique ».

• La volonté de « faire »

Il a fallu s'adapter. Dès sa sortie du coma, elle réclame cahiers et crayons afin de s'entraîner à écrire de la main gauche. « Pendant des mois, j'ai fait des lignes et des lignes en pensant à notre commerce, Il fallait que j'éduque mon bras gauche afin qu'il soit aussi agile que l'avait été mon bras droit » précise Marilyne Béal.

• Pas un long fleuve tranquille

« Mon poste a été adapté dès 2006. Mais en 15 ans, j'ai subi un AVC, deux arrêts cardiaques, on a positionné sept capteurs dans mon cerveau... Ma condition physique a changé. Les douleurs du membre fantôme m'épuisent. Dès que je suis fatiguée, mes jambes ne me portent plus et je peux tomber, ce qui m'arrive parfois. Le plus handicapant c'est tout ce qui affecte mon bras gauche. En effet, à force de m'en servir, la coiffe de l'épaule est en train de lâcher. Je ne peux plus le lever, ni l'étendre ni porter des gâteaux trop lourds. Je souffre aussi de mouvements parasites car mon cerveau, touché pendant l'accident, donne des ordres incontrôlables à ce bras, ce qui peut précipiter les pâtisseries au sol. »

• Mise au pied du mur

Marilyne ne se ménage pas. « Dernièrement, à la limite de l'épuisement, j'avais deux possibilités : arrêter définitivement mon travail ou faire un réaménagement, celui de 2006 ne convenant plus du tout ». Un conseiller CAP emploi et un ergothérapeute dressent alors, avec elle, un bilan des problèmes posés par ses aptitudes limitées puis élaborent des pistes pour la mise en œuvre de solutions personnalisées de maintien dans son poste.

• SELEC PRO Auvergne, le partenaire de toujours.

« Nous faisons confiance depuis nos débuts aux équipes de la concession SELEC PRO Auvergne. Alors j'ai contacté Jean-Pierre Guérin, leur commercial que je connais depuis plus de 20 ans, afin qu'il m'accompagne pour refaire le magasin. Nous avons travaillé de concert avec un de leurs architectes, Laurent Espitallier, et Mickaël Bertholat, directeur de CONCEPT-FROID, fabricant de linéaires sur-mesure installé à Saint-Chamond. J'ai trouvé là une équipe de véritables professionnels qui m'a écoutée avec bienveillance et a su comprendre et solutionner la problématique, pour mon plus grand bonheur. MERCI ! » conclut Marilyne.

C. CH-Z.



TÉMOIGNAGES DE JEAN-PIERRE GUÉRIN ET MICKAËL BERTHOLAT

« Marilyne Béal n'avait qu'une hâte, retravailler dans sa boutique, dans de bonnes conditions. Nous sommes fiers d'avoir contribué à ce qu'elle continue un métier qu'elle aime tant ! »



La clef du succès

« D'ordinaire, pour refaire un magasin, nous commençons par l'architecte, puis nous poursuivons avec le concepteur de vitrines avant la validation finale du client. Là, nous avons fait l'inverse. Mickaël Bertholat et moi-même sommes allés sur place prendre les cotes du local et établir le cahier des charges. Puis nous avons fait venir Maryline à Saint-Chamond pour les aménagements et ajustements. À partir de là, CONCEPT-FROID a conçu le plan et l'élévation 3D qui, une fois validés par Maryline, ont été transmis à l'architecte qui a finalisé le dossier » précise Jean-Pierre Guérin.

Des astuces et du bon sens

Une armoire positive a été installée tout près dans l'arrière-boutique pour que Marilyne puisse vider ses vitrines d'exposition le soir. « Elle est équipée d'une pédale (disponible en option) qui permet de désengager la porte. Ainsi, Marilyne n'a pas à forcer pour l'ouvrir. Nous avons fixé un aimant au mur afin de verrouiller la porte en position ouverte pour qu'elle puisse charger ou décharger les gâteaux sans difficulté ! Cela paraît simple, mais quand on a un seul bras, tout plein de choses vous compliquent la vie ... » remarque Jean-Pierre.



« Pour ce magasin, il fallait raisonner en termes de contraintes (ce dont nous avons l'habitude) et non de handicap de la personne (ce qui est une exception pour nous) » précise Mickaël Bertholat. « Quand Marilyne est venue à l'usine, nous avons pris le temps de cerner toutes ses difficultés de façon à y répondre globalement. »

Un linéaire personnalisé à sa mesure

« Dans le show-room, avec un engin de levage, nous avons positionné le modèle qu'elle avait choisi, par palier, jusqu'au niveau qui lui convenait : 960 mm du sol. La faible profondeur de la vitrine d'exposition (400 mm) lui permet de saisir un produit tout au fond sans devoir allonger son bras au-delà de ses possibilités. De plus, le dénivelé entre la tablette de service et la plaque d'exposition étant très réduit, l'effort à déployer pour soulever les gâteaux est minime. Afin que ses gestes involontaires ne nuisent pas aux produits, la tablette arrière plus large, est équipée d'une cornière en inox pour maintenir son plateau de service en place quoiqu'il arrive. Marilyne ne pouvant pas utiliser d'étagères intermédiaires, la hauteur de la vitrine a été réduite à 300 mm pour alléger le poids des vitres lors du nettoyage. »

Un aménagement ad hoc

« À côté de la caisse, les étagères de la petite vitrine "Longoni Vitra Slim", sont disposées en fonction de sa contrainte physique. Nous avons conçu un carrousel en plexiglass, posé sur un plateau tournant et positionné à hauteur adéquate afin qu'elle puisse présenter facilement les petits-fours aux clients et les servir sans mal. »

Du spécifique à prix doux

« La mise en situation à l'usine a permis de réaliser le projet avec des solutions gérées en interne sans faire appel à des dispositifs spécialisés onéreux. L'analyse en amont a pris du temps mais une fois les réponses trouvées, l'exécution a pu se faire à un tarif maîtrisé » conclut Mickaël.

SOCIÉTÉ

PGE : le dispositif prolongé jusqu'à fin 2021.

Le dispositif du Prêt Garanti par l'État (PGE) est prolongé jusqu'au 31 décembre 2021. Son remboursement est différé d'un an, voire de 2 ans et peut être lissé sur une période allant de 1 à 5 ans. La durée maximale d'un PGE est de 6 ans. Comme son nom l'indique, l'État garantit le prêt à hauteur de 70% à 90% de son montant, selon les cas. Le PGE est ouvert à toutes les entreprises, quels que soient leur taille et leur secteur d'activité ainsi qu'aux associations. Le montant du prêt est plafonné à 3 mois de chiffre d'affaires ou à 2 ans de masse salariale pour les entreprises nouvelles. Les entreprises peuvent désormais souscrire un PGE pour payer leurs dettes auprès de leurs fournisseurs. Jusqu'à maintenant, le PGE avait pour unique objet de soulager la trésorerie des entreprises.

Du nouveau pour le statut du conjoint du chef d'entreprise

La déclaration dans laquelle le chef d'entreprise indique le choix du statut de son conjoint qui travaille avec lui devra dorénavant être accompagnée d'une attestation sur l'honneur établie par le conjoint confirmant ce choix. Le chef d'une entreprise commerciale ou artisanale est tenu de déclarer, aux organismes auprès desquels l'entreprise est immatriculée, son conjoint ou son partenaire pacsé qui participe régulièrement à l'activité de son entreprise ainsi que le statut choisi par ce dernier (collaborateur, associé ou salarié).

Attestation sur l'honneur

Ces différentes déclarations devront être accompagnées d'une attestation sur l'honneur établie et signée par le conjoint ou le partenaire pacsé par laquelle il confirme le choix de son statut. En pratique, si la collaboration du conjoint débute dès la création de l'entreprise, le chef d'entreprise doit, dans le dossier unique de déclaration de création de l'entreprise qu'il adresse au centre de formalités des entreprises (CFE), joindre une déclaration attestant de l'exercice régulier de l'activité professionnelle de son conjoint et du statut choisi par celui-ci. Lorsque le conjoint se met à exercer une activité dans l'entreprise après qu'elle a été créée, ou lorsqu'il souhaite changer de statut ou lorsqu'il cesse son activité, le chef d'entreprise doit, dans les deux mois qui suivent ce changement, faire une déclaration modificative en ce sens au CFE.

Les événements en date



CALENDRIER

ACTUALITÉ DU RÉSEAU

EN JUIN, LES « AMBASSADEURS DU PAIN » CHEZ SOMABO.

- Le lundi 14 juin a eu lieu une journée technique des « Ambassadeurs du Pain » ; démonstration de la méthode de panification « Respectus Panis® », présentation de recettes, dégustations, échanges...



DÉMONSTRATIONS ET PORTES OUVERTES EN MAI ET JUIN CHEZ SIMATEL

- Les 17, 18 et 19 mai, ont eu lieu des Portes Ouvertes à l'agence SIMATEL de Voreppe en présence de la minoterie du Trièves.



- Les 21, 22 et 23 Juin, SIMATEL poursuit ses Portes Ouvertes à Allonzier-la-Caille en présence de la minoterie Metral.

- EvO DAY'S BONGARD, Démo Paneotrad® EvO avec Jean-François Fayolle, MOF boulanger.
- Démonstrations culinaires et snacking à partir du four mixte EUROMAT, fabrications pâtisseries réalisées par Kévin Dussap, démonstrateur MONO-France.



LE 9 JUIN DERNIER, JOURNÉE ATELIER BONGARD EvO CHEZ TOUT TECHNIQUE.

- Les clients ont pu voir fonctionner les équipements du fournil complet BONGARD EvO et échanger avec des intervenants accessibles sur les deux ateliers, Jean-François Fayolle MOF boulangerie, côté pains et Marc Maserà démonstrateur BONGARD, côté viennoiserie. Vous pouvez revoir le résumé de la journée sur notre chaîne youtube : <https://www.youtube.com/watch?v=z7JwnLdDJRg>

LE 15 JUILLET À GARDANNE (13), MOBILISATION DE TOUTES LES COMPÉTENCES AVEC TOUT TECHNIQUE...

- Le 15 juillet, TOUT TECHNIQUE était partenaire de l'atelier pratique de restauration nomade au centre d'expertise Puratos de Gardanne (13) mobilisant multiples compétences : Pierre, moniteur boulangerie Puratos, préparait des pains sandwich « maison » avec une déclinaison de 10 recettes en process Paneotrad® ;

Suite page suivante →

Suite

Sophie et son équipe, de la Société Lost, expertes en composition de recettes snacking : sandwich froid, sandwich chaud, burger, Focaccia, et plats du jours ; TOUT TECHNIQUE/EUROMAT et leur four snacking de boutique ultra-rapide combinant air pulsé et micro-ondes pour garantir efficacité, régularité, qualité et gain de temps au service ; Le corner snacking avec les vitrines EUROMAT pour optimiser les offres formules dans un minimum de place (largeur mini et exposition sur 4 étages).

Réalisations et échanges de qualité étaient au rendez-vous pour cette 1^{ère} édition qui sera dupliquée sur les autres centres Puratos (Lyon le 10 septembre, Bordeaux le 21 octobre, Nantes le 24 novembre).



VIE DU RÉSEAU

SOMABO FÊTE SON 60^{ÈME} ANNIVERSAIRE !



Un logo « vintage » pour les 60 ans de la Somabo.

UN NOUVEAU VENU POUR LE SAV - POLE EQUIPEMENT

Arrivée d'un nouveau technicien, Cyrille Cogen. Après formation, il suivra les clients en SAV sur le département du Finistère (29).

TORTORA, UNE REPRISE DANS LA CONTINUITÉ.

Reprise de la société TORTORA depuis le 18 juin dernier par Frank Douet et Franck Pavie, tous deux auparavant salariés de l'entreprise.

SIMATEL A DÉMÉNAGÉ

Une nouvelle adresse pour l'agence SIMATEL en Isère, qui a déménagé de ses locaux de Saint-Egrève pour s'installer au 430, route de Palluel à VOREPPE (38340).

DES FORMATIONS PROFESSIONNELLES POUR ADULTES AU CAMPUS DE GROISY (74)

Le Campus de Groisy (74) autrefois uniquement CFA, propose, depuis quelques années, outre les formations pour apprentis, des formations professionnelles pour adultes, actifs ou demandeurs d'emplois dans divers pôles métiers. Face au succès rencontré par les stages de reconversion professionnelle en boulangerie-pâtisserie-snacking, le campus a sollicité SIMATEL afin de louer, de fin août à début décembre, son laboratoire d'Allonzier-la-Caille (74) dans le but d'y dispenser des stages pratiques.

LE CONCEPT DES MASTERCLASS MASTERCHEF DE MONO-FRANCE RENCONTRE TOUJOURS UN FRANC SUCCÈS !

- Agence SIMATEL de Voreppe (38), les 17, 18 et 19 mai (Portes Ouvertes), animée par Kévin Dussap et Franck Surin.
- PANIFOUR à Bondoufle (91), le 2 juin, animée par Cédric Bernard.
- CFMB à Béziers (34), les 9 et 10 juin avec Laurent Tello.
- SIMATEL à Allonzier-la-Caille (74), les 21, 22 et 23 Juin (Portes Ouvertes), animée par Kévin Dussap et Franck Surin.



Les rencontres à venir



CALENDRIER

Manifestations et évènements assujettis aux conditions sanitaires liées à la Covid-19.

Nord

Retour des ateliers du lundi de SOMABO !

► **Lundi 4 octobre** : MasterClass MasterChef « spéciale bûche de Noël et gâteaux de fin d'année » animée par Cédric Bernard en collaboration avec Agrimontana.

► **Lundi 8 novembre** : Galette des rois sucrée/salée et viennoiseries élaborées sur le thème « Quand volume et qualité ne font qu'un ! » avec les partenaires Rondo-France et Lesaffre.

► **Du 12 au 14 septembre**, SOMABO expose au salon Horesta à Lille Grand Palais (59) - Stands n° D37 et D43. Démonstrations boulangères d'Olivier Chauvin (Paneotrad® et four Orion EvO). Snacking chaud à l'honneur avec les fours de boutique et de cuisson mixte d'EUROMAT. De nombreuses dégustations pâtisseries grâce aux équipements MONO-France (MasterChef, Dresseuse, machines à chantilly, etc.) aux mains de Cédric Bernard. CONCEPT-FROID présente ses nouveautés comptoir en agencement magasin. SOMABO équipe les stands de Dossche Mills (four Orion EvO et Paneotrad® EvO) et des Moulins Bourgeois (Soleo EvO et diviseuse Mercure 4) pour assurer leur production sur le salon.

Rhône-Alpes

► **6 septembre** : laboratoire SIMATEL à Allonzier-la-Caille (74), journée technique de création et présentation de pain en méthode Respectus Panis® par les « Ambassadeurs du Pain ». Inscription obligatoire (80 personnes maximum) auprès d'Amélie Buisson, tél. : 07 83 26 47 41 (secrétariat « Ambassadeurs du Pain »).

► **11 octobre** : Alpi gourmet organise des démonstrations sur le thème de Noël chez SIMATEL à Allonzier-la-Caille (74).

► **18 octobre** : MasterClass MasterChef, animée par Cédric Bernard dans le laboratoire de SIMATEL à Allonzier-la-Caille (74).

► **20 octobre** : MasterClass MasterChef, animée par Cédric Bernard dans les locaux de l'agence SIMATEL de Voreppe (38).

► **Du 8 au 11 novembre** : Salon Alpin d'Albertville, SIMATEL équipe les fournils des moulins du Trièves et de la meunerie Nicot.

► **Du 23 au 27 septembre** : Salon du SIRHA, Eurexpo, les concessionnaires BORSOTTI, CELSIUS EQUIPEMENT, CFMB, SELEC PRO, SELEC PRO Auvergne, SIMATEL, SIMATEL CONCEPT, TOUT TECHNIQUE présents sur les stands BONGARD 4D114 et EUROMAT 4B136. Au programme, démonstrations boulangères, pâtisseries, snacking et solutions d'équipements du laboratoire-fournil et du magasin.

Sud Ouest

► **Du 10 au 12 octobre** : L'EQUIPEMENT MODERNE et son équipe renouvellent leur présence au salon Horesta, halle Iraty à Biarritz, Le fournil-laboratoire ouvre sur la production de pain en process Paneotrad® et une cuisson snacking sur four mixte EUROMAT. À noter la présence de l'équipe Croust'wich et de Nicolas Coffin (MONO-France) qui réalise avec la MasterChef des produits pâtisseries et glacières. Une ligne de vente CONCEPT-FROID finit d'équiper ce stand de 78 m². Les fournils de l'espace concours de la Chambre des métiers sont équipés en matériel BONGARD.

PACA

► **7 octobre** : atelier Pro TOUT TECHNIQUE « snacking chaud » à La Seyne-sur-Mer (83). L'occasion de découvrir les solutions snacking et les équipements performants pour leur mise en œuvre. Début de l'atelier à 10h. Réservation par téléphone : 04 94 06 17 77.

► **20 octobre** : stage Boulangerie, centre d'expertise Puratos de Gardanne (13), animé par Jean-François Fayolle, MOF boulanger. Une journée d'exception autour des pains festifs. Places limitées à 15 personnes. Adresse, horaires et modalités d'inscription par e-mail : sylvain.dravet@touttechnique.fr

► **21 octobre** : rencontre privée avec Jean-François Fayolle, MOF Boulangerie, locaux TOUT TECHNIQUE à la Seyne-sur-Mer (83). Journée atelier ouverte et conviviale autour d'équipements BONGARD avec des offres promo VIP exclusives pour cet évènement. Adresse, horaires et d'inscription par e-mail : sylvain.dravet@touttechnique.fr

► **10 novembre** : atelier Pro sur le thème de la restauration boulangère et du snacking « recettes danoises », locaux TOUT TECHNIQUE à la Seyne-sur-Mer (83). Des idées nouvelles pour les fêtes de fin d'année avec des préparations du chef culinaire Danois et des recettes innovantes ! À ne pas manquer... Début de l'atelier à 10h. Places limitées, réservation par téléphone : 04 94 06 17 77.

Pays de Loire

► **Du 17 au 20 octobre** : salon SERBOTEL, Parc des expositions de Nantes, Hall XXL, le stand de 180 m² des concessionnaires de l'Ouest (BONGARD Poitou-Charentes, BOURMAUD EQUIPEMENT, EM EQUIPEMENT, MAINE FOURNIL) présente les nouveautés BONGARD (Paneotrad® EvO, Bouleuse Eris, armoire de fermentation HERA) et les démonstrations pâtisseries de MONO-France, les cuissons snacking à partir des fours de boutique et de cuisine EUROMAT. L'espace, confort de travail, lutte contre les TMS, subventions Carsat, est animé par une ergonome.

Comme à l'accoutumée, BOURMAUD EQUIPEMENT est le partenaire exclusif en matériels de la coupe d'Europe de la boulangerie dont elle équipe les 6 fournils du concours.

BOURMAUD EQUIPEMENT équipe également les fournils des stands de la minoterie Planchot et des moulins Girardeau. Ses filiales, B.CONCEPT dédiée aux magasins et Distri-Click pour la distribution automatique, présentent leurs solutions et services sur un stand situé juste en face.

Dans le grand palais, les concessionnaires adhérents EUROMAT de l'Ouest ont un espace dédié à la boucherie en partenariat avec CONCEPT-FROID, DISTRIB 'INOX et INDUSTRIADE.

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

Satisfaire sa clientèle grâce à un personnel motivé.

La profession de boulanger-pâtissier a le vent en poupe. D'une part, l'apprentissage en alternance autrefois dévalorisé est aujourd'hui la voie royale de la formation et de l'employabilité et, d'autre part, sa médiatisation a suscité moult vocations. Tout devrait donc aller pour le mieux ! Or nombre d'entre vous se plaignent des difficultés à recruter du personnel, pierre angulaire d'un service à une clientèle toujours plus exigeante sur la qualité des produits et des prestations.*

Des mentalités qui évoluent

Pour attirer les jeunes, il est important de mieux les connaître ! Les recruteurs s'accordent à dire que leurs aspirations et celles des employeurs ne sont plus en adéquation !

Le salaire n'est plus le critère central. L'ambiance, la flexibilité des horaires, la sérénité, la qualité et l'emplacement des locaux, un outil de travail adapté, la culture de l'entreprise, ses valeurs, la communication au sein de l'équipe, l'autonomie, et la prise d'initiative constituent le socle de leur confiance en leur avenir dans votre entreprise.

Des pistes de motivation

Il s'agit de favoriser le bien-être de vos équipes au quotidien : valorisez leurs succès et leur contribution à l'objectif général de votre entreprise (donner du sens), tenez des entretiens de parcours réguliers, aménagez le temps de travail (des horaires alternativement matin et après-midi d'une semaine sur l'autre...), mettez en avant les valeurs d'écologie et d'environnement auxquelles la jeune génération est sensible (recyclage des déchets, travail en CRC**, en bio et/ou circuits courts...), demandez-leur des initiatives sortant du cadre habituel de leur travail (test en réel d'un nouveau produit créé à leur initiative...).

Et, lors du recrutement, jouez la transparence, informez-les sur l'entreprise et sur vos projets pour le futur !

C. CH-Z.

* (Focus Dares* N°24 – mai 2021 – dares.travail-emploi.gouv.fr).
Dares : direction de l'animation de la recherche, des études et des statistiques du ministère du Travail de l'emploi et de l'insertion

** CRC : Culture Raisonnée Contrôlée



Adobe Stock

Les formations pour l'amélioration des connaissances

Bellouet Conseil Paris

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

Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris

Contact « formation continue » : **Isabelle Helsens**
ihelsens@ebp-paris.com - Tél. LD : 01 53 02 93 73
Contact « reconversion » : **Fatima Francisco**
f francisco@ebp-paris.com - Tél. LD : 01 53 02 93 77
Ecole : Tél. 01 53 02 93 70 - Fax : 01 53 02 93 71
Site Internet : www.ebp-paris.com

Ecole Christian Vabret, Boulangerie-Pâtisserie-Cuisine

Tél. : 04 71 63 48 02 - Fax : 04 71 64 69 40
E-mail : contact@efbpa.fr
Site Internet : www.efbpa.fr

ENSP, Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie d'Yssingaux

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

Ecole FERRANDI Paris

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

Stéphane Glacier Colombes

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

INPB de Rouen

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

Institut Technique des Métiers du Pain Estillac

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

Ecole Lenôtre Paris

Contact : ecole@lenotre.fr
Tél. : 01 30 81 40 81
Site Internet : www.ecole-lenotre.com

L'expression même d'un savoir-faire

La Tourte bio au sarrasin, une recette de Guillaume GIRONDE Le Tiramisu revisité, une recette de Valery AMELINE

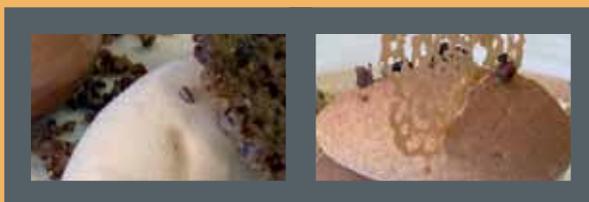
Tourte bio au sarrasin

Ingrédients	Base	Quantité	Méthode de Travail – TB 76-78°C levain inclus
▶ Farine bio type 65	500 g	2 000 g	Pétrissage Au pétrin spiral ou batteur : • 8 mn en 1 ^{ère} vitesse et 3 mn en seconde vitesse. (Pâte batarde au début du pétrissage et douce en fin de pétrissage) • Bassinage. Verser progressivement l'eau afin d'obtenir une pâte douce. Température de pâte 24 à 26°C Pointage en masse • 1h30 environ (donner un rabat si besoin après 1h de pointage) Pesage/façonnage • Peser des pièces de 1 000 g et mettre en banneton fariné. Apprêt • 20 à 30 minutes Cuisson • 250°C environ 45 minutes à 1 heure à chaleur tombante.
▶ Farine bio type 80	300 g	1 200 g	
▶ Farine de sarrasin bio	200 g	800 g	
▶ Sel	22 g	88 g	
▶ Levure	2 g	8 g	
▶ Sarrasin broyé torréfié (facultatif)	80 g	320 g	
▶ Levain liquide bio	300 g	1 200 g	
▶ Eau	550 g	2 200 g	
▶ Eau (bassinage)	150 g	600 g	
Poids de pâte total	2 104 g	8 416 g	



Tiramisu revisité

Ingrédients	Base	Base	Réalisation
Crème café ▶ Crème fleurette 225 g ▶ Grains de café 45 g ▶ Jaunes d'œufs 55 g ▶ Sucre semoule 35 g Mousse mascarpone ▶ Mascarpone 300 g ▶ Crème 300 g ▶ Sucre 125 g ▶ Eau 35 g ▶ Jaunes d'œufs 70 g ▶ Gélatine 7 g Crèmeux café Anglaise ▶ Lait entier 250 g ▶ Crème fleurette 250 g ▶ Grains de café 90 g ▶ Jaunes d'œufs 100 g ▶ Sucre semoule 50 g ▶ Couverture blanche 360 g ▶ Gélatine 4 g	Streusel chocolat ▶ Beurre 100 g ▶ Sucre cassonade 100 g ▶ Poudre de noisettes 100 g ▶ Farine 80 g ▶ Cacao poudre 20 g ▶ Couverture lactée 60 g ▶ Beurre de cacao 15 g ▶ Pâte de noisettes 50 g ▶ Praliné noisette 75 g ▶ Streusel cuit 375 g	Réalisation Crèmeux café • Faire infuser les grains de café torréfiés dans la crème chaude pendant 20 mn. • Chinoiser et réaliser une anglaise, mélanger le sucre et les jaunes d'œufs et cuire à 82/84°C. • Mixer et couler au flexipan. Réalisation Mousse mascarpone • Cuire le sucre et l'eau à 118°C et verser sur les jaunes d'œufs. • Faire foisonner jusqu'au refroidissement, puis incorporer la gélatine fondue. Incorporer le mascarpone détendu avec la crème. Puis utiliser. Réalisation Crèmeux café - Streusel chocolat • Faire infuser les grains de café chauds et concassés dans le mélange crème et lait chaud pendant 30 mn. • Chinoiser et réaliser une anglaise sans blanchir les jaunes d'œufs et le sucre juste mélangé. • Cuire à 82/84°C, chinoiser et mixer. • Verser sur la couverture préalablement fondue en 3 fois en mélangeant à la maryse. Ajouter la gélatine, mixer sans incorporer de l'air, filmer et réserver au froid.	





Guillaume GIRONDE



Valery AMELINE



En 1990, Christian Vabret, Meilleur Ouvrier de France, crée une école à Aurillac afin de transmettre ses connaissances, sa passion et l'amour de son métier.

Toujours à l'écoute des professionnels, l'Ecole Christian Vabret met un point d'honneur à transmettre son savoir-faire et sa passion en proposant chaque année des formations adaptées aux besoins de chacun.

C'est un lieu de formation de haut niveau où se succèdent les meilleurs formateurs dans leur domaine (M.O.F., champions du monde...).

Avec le temps, cette école est aussi devenue un lieu de proximité pour les boulangers, les pâtisseries et cuisiniers français, un lieu de rencontres entre collègues, un lieu d'écoute où les professionnels peuvent venir échanger sur leur expérience.

L'Ecole Christian Vabret a bien évolué depuis sa création en 1990. Le pôle de pâtisserie a rejoint le pôle boulangerie en 2008 et c'est près de 10 ans plus tard que le pôle cuisine intègre l'école grâce à une alliance de choix avec L'institut Paul Bocuse pour des formations d'excellence.

Elle est ainsi devenue : École Christian Vabret – Boulangerie - Pâtisserie - Cuisine

Plusieurs stages de formations sont proposés

- Formation initiale (reconversion professionnelle) – CAP boulangerie-pâtisserie-cuisine
- Formation continue (professionnels) – stages de perfectionnement thématique
- Initiation & remise à niveau (amateurs) – stages de remise à niveau

www.efbpa.fr

EUROMAT

Les recettes de l'excellence



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



VISUAL COOKING TOUCH 1.06



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



AS300 H

SAV - 24/24 - 7/7
Réseau national



01 60 86 42 72

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

La force d'un réseau au services des artisans

Chaque jour, **à votre écoute et à votre service**, 125 commerciaux, 250 techniciens, 32 concessions, 45 agences et points techniques, 310 véhicules.



● A.E.B.

Départements ● 09 - 31 - 81 - 12

● 32 Partiel ● 82 Partiel

1, rue de l'Équipement - Zone de Vic
31320 CASTANET-TOLOSAN

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

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

Site Internet : www.austruy-equipement.com

Départements ● 12 - 81

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

● BONGARD67

Département ● 67

ZA - 12A, rue des cerisiers - 67117 FURDENHEIM

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

E-mail : contact@bongard67.fr

● BONGARD POITOU-CHARENTES

Départements ● 16 - 17

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

Département ● 86

Zone artisanale - 3, rue de Maupet - 86370 VIVONNE

Tél. : 05 49 44 11 13

N° SAV pour la région Poitou-Charentes : 05 46 41 84 04

E-mail : littoralequipement@littoralequipement.fr

Site Internet : www.bongardpoitoucharentes.com

● BORSOTTI

Départements ● 25 - 39 ● 70 Partiel

Rue de la Tournelle - 39600 MATHENAY

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

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

● BOURMAUD EQUIPEMENT - SAS Huteau-Menard

Département ● 44

Impasse Alfred Kastler - 44115 HAUTE-GOULAINÉ

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

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

Départements ● 49 ● 53 Partiel

12 square de la Ceriseraie - 49070 BEAUOUZÉ

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

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

Départements ● 85 - 79

ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSAULT

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

E-mail : bourmaud85@orange.fr

● BREAD LAND CORSE

Départements ● Corse-du-Sud 2A ● Haute-Corse 2B

296, Avenue des Poilus - 13012 MARSEILLE

Tél. : +33 (04) 91 90 54 08 - +33 (06) 07 58 11 97

E-mail : breadlandCorse@orange.de - Site Internet : www.breadland.fr

● CELIKSAN

Départements ● 19 - 23 - 87

Rue des Tramways - ZI du Ponteix - BP 20 - 87220 FEYTIAT

Tél. : 05 55 30 43 84 - Fax : 05 55 06 16 72

E-mail : celiksanbongard@gmail.com

● CELSIUS EQUIPEMENT

Départements ● 21 - 71 ● 52 Partiel

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

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

E-mail : contact@celsius-equipement.fr

Site Internet : www.celsius-equipement.fr

● C.F.M.B.

Départements ● 11 - 34 - 66

ZAC Les Portes de Sauvian - allée Moréno - 34410 SAUVIAN

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

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

● DIMA

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

Nouvelle adresse : 5, avenue Louise de Broglie - 33600 PESSAC

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

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

● DUCORBIER MATERIEL

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

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

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

E-mail : ducorbier@ducorbier-materiel.fr

Site Internet : www.ducorbier-materiel.fr

● E.M. EQUIPEMENT

Départements ● 22 - 35 ● 53 Partiel

- 11, rue Buffon - 22000 SAINT-BRIEUC

Tél. : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38

- Park Emeraude Activités - route de Melesse - 35520 LA MÉZIÈRE

Tél. : 02 99 67 18 34

E-mail : em.equipement@wanadoo.fr

Site Internet : www.em-equipement.com



● L'EQUIPEMENT MODERNE

Départements ● 40 - 64 - 65 ● 32 Partiel
ZI du Herre - BP 19 - 64270 SALIES-DE-BEARN
Tél. : 05 59 38 14 07 - Fax : 05 59 65 06 15
E-mail : contact@equipementmoderne.fr - Site Internet : www.equipementmoderne.fr

● LE FOURNIL LORRAIN

Département ● 57
10, Route du Puits - 57500 SAINT-AVOLD
Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22
E-mail : commerce@lefournilloirain.fr

● LE POLE EQUIPEMENT

Départements ● 56 - 29
Agence Morbihan
2, rue de la Petite Vitesse - 56400 BRECH-AURAY
Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04
Agence Finistère
ZI de Quillihuc - 8 rue Eugène Freyssinet - 29500 ERGUÉ-GABÉRIC
Tél. : 02 98 97 23 71 - Fax : 02 98 97 27 89
E-mail : contact@lepoleequipement.com
Site Internet : www.lepoleequipement.com

● MAINE FOURNIL

Départements ● 72 ● 28 ● 53 Partiel ● 61 Partiel
ZA Les Noës - 7, rue de la Vaudelay - 72700 SPAY
Tél. : 02 43 72 79 35 - Fax : 02 43 41 45 34
Contact : Sébastien François : 06 83 81 27 33
E-mail : sfrancois@mainefournil.fr

● PANICENTRE

Départements ● 37 - 41 - 45
Tél. commercial et technique : 02 47 63 41 41 - Fax 02 47 63 41 42
Tél. SAV - 24h/24 - 7j/7 : N° indigo 0820 22 31 00
20, rue des Magasins Généraux - 37700 SAINT-PIERRE-DES-CORPS
E-mail : contact@panicentre.com - Site Internet : www.panicentre.com

● PANIFOUR

Départements ● 75 - 77 - 91 - 92 - 93 - 94 ● 78 Partiel ● 95 Partiel
ZA les Bordes - 5, rue Gustave Madiot - 91921 BONDOUFLE CEDEX
Tél. : 01 60 86 41 00 - Fax : 01 60 86 42 25
E-mail : panifour@panifour.com - Site Internet : www.panifour.fr

● PB EQUIPEMENT

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

● POLY-TECH

Départements ● 68 - 90
ZA Carreau Amélie - 5, rue du Chevalement - 68310 WITTELSHEIM
Tél. : 03 89 33 00 24 - Fax : 03 89 33 01 03
E-mail : contact@poly-tech-equipements.fr
Site Internet : www.poly-tech-equipements.fr

● ROBIN-CHILARD Basse-Normandie

Départements ● 50 - 14 ● 61 Partiel
85, rue Joseph Cugnot - 50000 SAINT-LÔ
Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50
E-mail : robinchilard@robin-chilard.fr

● SELEC PRO

Départements ● 07 - 26 - 30 - 48 ● 84 Partiel
RN 7 - ZA de Marcerolles
637, rue Alfred Nobel - 26500 BOURG-LÈS-VALENCE
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 75 83 00 29
E-mail : contact@selecpro.fr - Site Internet : www.selecpro.fr

● SELEC PRO Auvergne

Départements ● 15 - 42 - 43
Impasse Malval - 42700 FIRMINY - Tél. : N° Indigo : 0820 825 301
Fax : 04 77 40 56 33 - E-mail : contactspa@selecpro.fr
Départements ● 03 - 63
9, rue Pierre Boulanger - 63430 LES MARTRES D'ARTIERE
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 73 90 10 43
E-mail : contactspa@selecpro.fr

● SIMATEL

Départements ● 73 - 74 ● 01 Partiel
415, avenue des Marais - PAE la Caille - 74350 ALLONZIER-LA-CAILLE
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL) - Fax : 04 50 52 15 91
E-mail : simatel@simatel.eu
Site Internet : www.simatel-rhonealpes.com

Département ● 38

430, route de Palluel - 38340 VOREPPE
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL) - Fax : 04 76 75 54 90
E-mail : simatel@simatel.eu
Site Internet : www.simatel-rhonealpes.com

● SIMATEL CONCEPT

Départements ● 69 ● 01 Partiel
Bureaux et ateliers : Z.I. Reyrieux / 2 rue des Communaux
01600 REYRIEUX
Tél. : 04 28 29 03 89 - Fax : 04 37 25 35 26
Site Internet : www.simatel-concept.fr
E-mail : simatel-concept@simatel-concept.fr

+ SIMATEL CH

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

● SODIMA EQUIPEMENT

Départements ● 54 - 55 - 88 ● 70 Partiel
Siège social Nancy : ZAC du Breuil, 840 rue Schuman - 54850 MESSEIN
Tél. : 03 83 61 45 25 - Fax 03 83 25 61 89
Agence : ZI le Voyer - 88550 POUXEUX
Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88
E-mail : sodimaequipement@sodima.eu
Site Internet : www.sodima.eu

● SOMABO

Départements ● 59 - 62 ● 80 Partiel
Rue René Panhard - ZI des Prés Loribes - 59128 FLERS-EN-ESCREBIEUX
Tél. : 03 20 96 27 43 - Fax : 03 20 97 00 56
E-mail : keeckman@somabo-sa.fr - Site Internet : www.somabo-sa.com

● TECHNIFOUR

Départements ● 02 - 08 - 51
ZA La Neuville - 53, rue Louis Pasteur - 51100 REIMS
Tél. : 03 26 83 83 80 - Fax : 03 26 83 86 29
E-mail : philippe.montez@technifour.fr

● TORTORA

Départements ● 10 - 89 ● 52 Partiel
ZA - 20, rue de la Paix - 10320 BOUILLY
Tél. : 03 25 40 30 45 - Fax : 03 25 40 37 94
E-mail : tortora10@tortora.fr - Site Internet : www.tortora.fr

● TOUT TECHNIQUE

Départements ● 04 - 05 - 06 - 13 - 83 ● 84 Partiel
Siège social : ZI Camp Laurent - Chemin Robert Brun
53 Montée Batterie de la Montagne - 83500 LA SEYNE-SUR-MER
Tél. : 0825 003 009 - Fax : 04 94 06 46 65
E-mail : contact@touttechnique.fr
Site Internet : https://www.touttechnique.fr

DEPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER

● DOM TOM - OCEAN INDIEN - OCEAN PACIFIQUE



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

● DOM TOM - OCEAN ATLANTIQUE JMG EQUIPEMENT

Espace Gamma - Chemin des 2 Frères - 83190 OLLIOULES
Tél. : +33 (06) 43 72 61 30 - Fax : +33 (04) 94 71 60 09
E-mail : jean-marc.gravier@jmg-equipement.com
Site Internet : www.jmg-equipement.com



À vos côtés bien avant l'aube

ÉQUIPEMENTIER
FRANÇAIS DU FOURNIL

DEPUIS 1922

Partenaire de votre réussite,
BONGARD est à vos côtés,
partout dans le monde,
tous les jours, *bien avant l'aube*,
pour sublimer votre savoir-faire.

Rendez-vous au SIRHA sur le stand **BONGARD** N°4D114
pour découvrir nos nouveautés

CALYPSO
Pétrin à bras plongeants

MÉLANGE



MIRA
Diviseuse hydraulique
compacte

DIVISION/FORMAGE



ALCOR
Four ventilé mixte



SOLEO EVO M2 SHOP
Four à soles modulables
à bouches pâtisseries

FOUR

