

FORUM

NUMERO 81

**DES
ARTISANS**

BOULANGERS
PÂTISSIERS
CHOCOLATIERS
ET MÉTIERS
DE BOUCHE

16

Comment réussir
une création depuis un
bâtiment en état futur
d'achèvement ?
Volet 2.

4

Le diagnostic matériel, une prestation fortement recommandée lors d'une cession

5

« Mettre en pratique ses idées, une des clés de la réussite »

12

Le chocolat monte en gamme

MAGAZINE
ÉDITÉ PAR EUROMAT

OCTOBRE NOVEMBRE DÉCEMBRE
2022

La femme du boulanger n'est plus, vive la femme boulangère !

Par Marie Austruy

Responsable Administrative - Concession AEB. Castanet (31)

À plus de 60 ans, dont plus de 30 années passées dans une entreprise qui équipe les boulangeries, les pâtisseries, du plus petit au plus grand laboratoire, je constate avec bonheur et beaucoup d'admiration que ce secteur se féminise progressivement dans les métiers dits plus "masculins". Évidemment, il y a et il y aura toujours des vendeuses au magasin, et elles remplissent avec beaucoup de compétence cette fonction, mais aujourd'hui, côté fabrication, les boulangères, les pâtissières sont légion. D'ailleurs, leur nombre ne cesse d'augmenter parmi les créateurs d'entreprises.

En dépit du fait que nous ayons encore souvent à mettre les bouchées doubles, qu'il s'agisse de prouver notre compétence ou de briser ce fameux "plafond de verre", je suis confiante en regardant les nouvelles générations d'entrepreneuses qui ne s'en laissent pas conter. Force est de constater que cette évolution se fait enfin au diapason de toutes les couches de notre société : en témoigne la nomination d'Elisabeth Borne au poste de premier ministre, ou le fait qu'une femme accède pour la première fois en 2022 au perchoir de l'Assemblée Nationale. Bien qu'il soit regrettable d'en arriver à faire édicter des lois pour imposer la parité, l'égalité salariale et le respect de notre intégrité physique, les mentalités évoluent et nous réalisons tous chaque jour à quel point les femmes sont compétentes et taillées pour diriger.

Empathiques, organisées, nous sommes parfaitement armées pour piloter un projet d'entreprise et pour manager. Les femmes de ma génération ont également prouvé leur extraordinaire capacité à concilier carrière, maternité et gestion quasi-complète du foyer : un job à plein temps, constant, imposant deux journées de travail en une !

Aujourd'hui plus indépendantes et autonomes, mais aussi pugnaces, déterminées et conscientes de leur valeur, les jeunes femmes s'emparent des métiers techniques de l'artisanat pour

se les approprier, faire du pain à leur manière et gérer leurs entreprises à la baguette !

Ne nous reposons pas pour autant sur nos lauriers. En 2018, l'Observatoire des Métiers de l'Alimentation nous indique que 15% des boulangers-pâtisseries étaient des femmes, alors qu'elles n'étaient que 7% en 2013. Cette part a certes doublé, mais la marge de progression reste conséquente ! Ce même Observatoire note en revanche que 33% des chefs d'entreprises de boulangerie sont des femmes. Ce chiffre monte même à 42% en pâtisserie plus spécifiquement*. Ces dernières données sont plus conformes à la tendance générale nationale, tous secteurs d'activités confondus : en France en 2022, 40% des créations d'entreprises sont faites par des femmes et ces entreprises sont plus souvent pérennes...



Dans notre branche alimentaire de la boulangerie-pâtisserie artisanale, les vocations féminines sont donc à encourager, et ce, dès le plus jeune âge. Nous constatons notamment cette tendance dans les Centres de Formation des Apprentis. Les techniques et le matériel évoluent, les progrès technologiques des dernières années rendent les métiers autrefois très physiques beaucoup plus accessibles et agréables aux femmes.

Aujourd'hui, que l'on soit homme ou femme, l'essentiel est de maîtriser la valeur du geste artisanal, l'amour du pain et du métier. Je veux encourager ici celles qui hésitent encore à passer le cap et les rassurer : plus rien n'est impossible aux femmes qui le désirent vraiment. La preuve en est, ici même dans ce journal, qui met régulièrement en avant la réussite de maintes femmes entrepreneuses. ●

* Source : Tableau de bord 2021 de la boulangerie-pâtisserie artisanale. Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation – Institut Supérieur des Métiers.



ENTRETIEN AVEC

4 Brice Michel
Le diagnostic matériel, une prestation fortement recommandée lors d'une cession



AU FÉMININ

5 « Mettre en pratique ses idées, une des clés de la réussite »
par Lucie Darondeau

SOCIÉTÉ

6 Action collective contre les émetteurs de titres-restaurant ?
Contrat d'apprentissage
Quelle indemnisation en cas de rupture anticipée ?



PARTENARIAT

7 SELEC PRO
Un engagement de service et de proximité pour la satisfaction des clients au quotidien

PORTRAITS

8-9 La Boulangerie "Ma'Ev" et la "Maison Fournier" vous parlent de leur passion pour le métier

EQUIPEMENT

10 Sandwicherie, Vitrines et turbines... 3 sujets à l'honneur dans ce numéro



D'ACTUALITÉ

11 La pizza, dans tous ses états...



TENDANCE

12 Le chocolat monte en gamme
par Ingrid Lemelle



RECETTE

14 Le « Pacifique »
par Dominique Clerc, Maître Chocolatier

FORMATION

15 Les stages et cours pratiques pour l'amélioration des connaissances



EXPERTISE

16 Comment réussir une création depuis un bâtiment en état futur d'achèvement ? Deuxième volet

RENCONTRES

18 Les moments marquants de juin à septembre 2022

PROXIMITÉ

19 La vie du réseau. Chaque jour 500 collaborateurs en action, à l'écoute de vos besoins



AU PROGRAMME

20 Les événements professionnels du prochain trimestre



ACCOMPAGNEMENT

22 Les sièges, les agences et les points de vente au service des artisans



ASSOCIATION
DES CONCESSIONNAIRES
BONGARD



ZA Les Bordes - 5, rue Gustave Madiot
91070 BONDOUFLE
Tél. : 01 60 86 42 72 - Fax : 01 60 86 63 65
www.euromat-reseau.com
Email : infos@euromat-reseau.com

FORUM DES ARTISANS BOULANGERS PÂTISSIERS CHOCOLATIERS ET MÉTIERS DE BOUCHE
Magazine d'information N°81 - 4^{ème} trimestre 2022.

Édité par EUROMAT - ZA Les Bordes - 5, rue Gustave Madiot - 91070 BONDOUFLE - France. Responsable de l'édition : Charles AGOP. Rédaction : ACB, EUROMAT. Conception-Maquette : Apaloza. Photos : EUROMAT, ACB, Paniconcept, Jean-Pascal Drouelle, BONGARD, MONO-France, Adobe Stock. Production-Impression : CIA Graphic. Ce numéro a été imprimé à 35 000 exemplaires. Rédacteurs : Marie Austruy, Catherine Charmasson-Zagouri, Ingrid Lemelle, Jean-Pierre Deloron. Intervenants : Nadia André, Yannick Brelat, Dominique Clerc, Lucie Darondeau, Guillaume Delcourt, Jean-Sébastien et Mylène Fournier, Thierry Graffagnino, Vincent Hardouin, Brice Michel, Joris et Alexandra Patout. Magazine 24 pages imprimé en France sur papier PEFC, produit issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. 

Brice Michel

Expert en diagnostic de matériels de boulangerie-pâtisserie

Le diagnostic matériel, une prestation fortement recommandée lors d'une cession.

Expertiser le matériel lorsqu'on vend son affaire ne tombe pas forcément sous le sens. Et pourtant, vendeur et acquéreur ont tout à y gagner car cela protège les deux parties. C'est ce qu'ont compris les avocats d'affaires qui réclament cette prestation lors de transactions. Le nombre de litiges post-vente aurait ainsi régressé de 70% à 10%*. Brice Michel**, expert en la matière, nous éclaire sur la question.

Le périmètre de la mission

Il s'agit d'identifier les équipements que le boulanger-pâtissier utilise pour produire, stocker et vendre, mais aussi d'évaluer leur état de fonctionnement, d'usure et leur conformité réglementaire (sécurité en particulier). « Nous effectuons en moyenne 400 points de contrôle (fournil, labo, magasin). La prestation se déroule, en général, sur une demi-journée et son coût est à la charge du vendeur sauf accord contraire. »



Adobe Stock

À cela s'ajoute un inventaire des vérifications périodiques obligatoires (installation frigorifique, extincteurs, vignette poids-prix, etc.).

Une situation gagnant-gagnant

« Le diagnostic donne l'état technique d'une affaire à un instant T. Le boulanger cédant sait alors ce qui fonctionne ou dysfonctionne et peut apporter les actions correctives nécessaires avant la vente effective. Il est ainsi à l'abri de reproches futurs. L'acquéreur est plus serein sur l'état de l'outil de production et peut anticiper d'éventuels investissements. »

Un entretien contradictoire

Par souci d'impartialité, la visite de contrôle et le bilan présenté en fin de séance se passent en présence à la fois du vendeur et de l'acquéreur. « Cela permet d'éclaircir en direct les zones d'ombre. »

Le rapport d'expertise

« Il détaille, pour chaque matériel, la fonction, le modèle, la marque, l'année de fabrication, les points de contrôle et précise les anomalies, les risques sécuritaires et les travaux à effectuer. Des photos illustrent les défauts constatés. Afin d'éviter toute pression, le rapport est transmis simultanément à toutes les parties en jeu (cédant, acquéreur, vendeur de fonds ou meunier et avocat). »

Déontologie

Par souci d'éthique, la prestation de l'expert se limite strictement au diagnostic et ne couvre pas, par exemple, le champ de la réparation car cela biaiserait son objectivité. « Pas question de rentrer dans un conflit d'intérêt. Chacun son métier » conclut Brice Michel. ●

* Chiffres circulant dans la profession

** Site Internet : www.adb-diagnostics.fr (actuellement en rénovation NDLR)

C. CH-Z

“ L’atelier de Matt & Lulu ”, un magasin de 200 m².

« Nous sommes installés sur la route d’Albertville le long du lac d’Annecy, dans une usine abandonnée. Boutique de 200 m², fournil et labo pâtisserie de plus de 100 m², 6 personnes en production, 4 à la vente. Ouvert le dimanche toute la journée. C’était le minimum pour démarrer notre activité et atteindre notre chiffre d’affaires quotidien. » Pour répondre à ce défi, ce jeune couple a bénéficié des conseils de Yannick Brelat,

SIMATEL, le concessionnaire Bongard local. « Nous avons choisi, entre autres, Paneotrad® pour sa facilité d’utilisation et le Masterchef pour sa polyvalence. Pour se démarquer de la concurrence, nous proposons des événements à thème, des animations différentes chaque semaine en valorisant des producteurs locaux, en misant sur théâtralisation des produits et la vente additionnelle. Le planning défini à l’année rythme la vie de

“l’atelier de Matt & Lulu”. Je mets en scène la créativité de Matthieu pour surprendre les clients et les satisfaire. Nous innovons, nous animons, nous nous régaloons ! » Les travaux ont duré 8 mois de 7 h à 20 h. Lucie avait les plans de sa boutique en tête (emplacement des univers selon le passage des clients, implantation des vitrines, ...). La décoration industrielle, chic et moderne, rappelle l’esprit atelier et le côté usine. Tous les meubles ont été “fabriqués maison” sauf les vitrines réfrigérées pour la pâtisserie, le chocolat et la glace. Un grand comptoir expose une vingtaine de pains différents dont les créations du moment. Malgré le fort pouvoir d’achat local, la boulangère pratique des prix cohérents. Le panier moyen se situe entre 11 et 14 euros. ●

J-P. D.



« Mettre en pratique ses idées, une des clés de la réussite »



Lucie Darondeau, titulaire d’un BTS Management, et Matthieu, son mari, spécialiste en métallurgie avaient peu de chances de finir dans le pétrin... Et pourtant, la passion les a emmenés à Sevrier (Haute-Savoie) où ils ont ouvert “l’atelier de Matt & Lulu” en juin 2022.

Après une reconversion appropriée, ce profil de nouveaux boulangers n’a rien à envier aux anciens ! Une première affaire dans le Val-d’Oise acquise en 2013 puis revendue après le confinement, les voilà installés dans une des plus belles régions de France ! « Je mets en pratique les idées acquises dans la grande distribution et Matthieu perfectionne quotidiennement ses connaissances et imagine des produits pour nos animations. C’est une des clés de la réussite. » ■

J-P. D.

Les mots de Yannick Brelat, Concessionnaire SIMATEL

Lucie Darondeau, ce que j’en pense ? Elle est dynamique tous les jours. Avec son mari Matthieu, ce sont des communicants nés avec les réseaux sociaux sur lesquels ils sont très présents. Lucie anticipe tout : ses animations, la production, les investissements et manage son équipe comme une pro ! Ils misent sur les spécialités locales et maison comme le flan à l’ancienne, réalisé à base du lait de la ferme située à Mézier (74270). Elle est à l’écoute de son personnel et elle savait exactement ce qu’elle voulait pour son projet. Le magasin blanc et noir est à la fois moderne et convivial. On y trouve presque tout : pains, pâtisseries, viennoiseries, snacking, traiteur et des animations-démonstrations toute l’année. Elle trouve toujours une solution à un problème et aborde la boulangerie comme une activité de business tout en faisant plaisir à ses clients. C’est une battante qui a beaucoup appris de son passage dans la Grande Distribution mais qui a, au final, une âme d’artisan boulanger-pâtissier, avec son mari. Des gens adorables qui représentent bien la nouvelle génération de boulangers. ■

J-P. D.



ACTION COLLECTIVE CONTRE LES ÉMETTEURS DE TITRES-RESTAURANT ?

La société TransAtlantis mène une action collective pour obtenir réparation du préjudice causé aux boulangers-pâtisseries par les émetteurs de titres-restaurant. Objectif : faire pression pour baisser les taux de commission que les émetteurs facturent aux professionnels. La profession de la boulangerie (CNBPF) encourage les artisans à prendre part à cette procédure.



En 2019, Edenred France, Up, Natixis Intertitres et Sodexo Pass France et la Centrale de Règlement des Titres (CRT) ont été sévèrement condamnés à une amende de 415 millions d'euros par l'Autorité de la concurrence pour entrave à la concurrence sur le marché des titres-restaurant.

- Les émetteurs se sont échangés, par l'intermédiaire de la CRT, des informations commerciales confidentielles.
- Ils ont adopté une série d'accords ayant pour objet de verrouiller le marché des titres-restaurant.
- Ils ont freiné le développement du titre-restaurant dématérialisé.

Le préjudice a été très conséquent pour l'ensemble des commerçants. Faute de concurrence, les commissions et autres

frais techniques versés aux émetteurs et à la CRT ont été maintenus à des niveaux artificiellement élevés.

Le préjudice s'est traduit par :

- des commissions toujours plus élevées versées par les professionnels aux émetteurs ;
- des frais techniques maintenus à des niveaux élevés ;
- des coûts directs liés au maintien de la technologie papier et des coûts de mobilisation des liquidités par rapport à une solution dématérialisée supportés par les professionnels.

Selon TransAtlantis, le préjudice des professionnels pourrait atteindre 100% de la totalité des factures réglées à la CRT et aux émetteurs.

Demander des dommages et intérêts

L'action collective d'envergure menée par TransAtlantis propose à l'ensemble des victimes de demander des dommages et intérêts aux émetteurs devant le Tribunal de Commerce. Les professionnels peuvent procéder à une cession de leur droit à indemnisation au profit de TransAtlantis, qui prend dès lors en charge l'action judiciaire et en assume tous les risques. L'indemnisation (70% pour le commerçant), permettra à tout artisan de percevoir un certain montant. Le calcul du préjudice et le montant de la compensation restent individuels en fonction de chacun.

Rendez-vous sur la plateforme sécurisée

Pour mener à bien cette action contre les émetteurs de titres-restaurant français, TransAtlantis s'est associé avec le cabinet d'avocats Fréget Glaser & Associés et Analysis Group, cabinet d'analyse économique. Pour rejoindre l'action menée, rendez-vous sur la plateforme sécurisée : www.indemnisatotr.fr

Vous devrez fournir : un justificatif d'identité du propriétaire/exploitant/gérant, un extrait Kbis et le numéro CRT pour chaque établissement détenu entre 2002 et 2022. Un maximum de factures CRT, nécessaires à l'estimation de votre préjudice. Vous pouvez également fournir d'autres documents justificatifs des revenus TR et frais payés à la CRT ou aux émetteurs. ■

CONTRAT D'APPRENTISSAGE QUELLE INDEMNISATION EN CAS DE RUPTURE ANTICIPÉE ?

Si l'employeur rompt un contrat d'apprentissage en dehors des cas prévus par la loi, l'apprenti est fondé à demander le paiement des salaires dus jusqu'au terme du contrat. Ceux-ci doivent s'accompagner du paiement des congés payés afférents. Si le contrat d'apprentissage peut être rompu sans motif durant les 45 premiers jours d'exécution en entreprise, les possibilités de rupture sont encadrées au-delà. Les contrats conclus jusqu'au 31/12/2018 pouvaient être rompus par accord entre les parties ou décision du juge. Ceux conclus après cette date pouvaient l'être par accord entre les parties ou par décision unilatérale de l'une d'elles (démission-rupture anticipée par l'apprenti ou procédure de licenciement pour faute grave, force majeure, inaptitude ou exclusion définitive du CFA). Hors ces cas, la rupture est nulle et sans effet. L'apprenti doit alors percevoir les salaires qui auraient dû lui être versés par l'employeur jusqu'au terme du contrat d'apprentissage. Ce dernier doit aussi lui verser l'indemnité relative aux congés payés afférents selon un arrêt de mars 2022. ■ J-P. D.

Charles AGOP
Président de SELEC PRO

Un engagement de service et de proximité pour la satisfaction des clients au quotidien



La société « SELEC », créée par Monsieur et Madame Ravachol, existe depuis 1984 sur les départements 26, 07, 30, 48 ainsi que dans l'Enclave des Papes (84), au service des artisans boulangers-pâtisseries. Elle devient concessionnaire Bongard en 1987, puis prend la dénomination « SELEC PRO » en 1994.

SELEC PRO, c'est un engagement de service et de proximité pour vous satisfaire au quotidien. Notre équipe commerciale, forte d'une longue expérience, vous accompagne dans le choix des solutions les plus adaptées à vos besoins et attentes, via une gamme

complète d'équipements de qualité issus des catalogues Bongard et EUROMAT.

Nous vous apportons une solution clé en main pour vos créations. Nous sommes présents dès la réalisation des premiers plans de votre local jusqu'à l'installation complète du matériel.

Nos techniciens experts ont pour mission le montage, le SAV et l'entretien de vos équipements. Régulièrement formés aux dernières évolutions technologiques et dûment habilités, ils répondent à l'ensemble des demandes de maintenance curative ou périodique.

Nous sommes au service des artisans H24.

SELEC PRO a récemment ouvert une branche pour couvrir la demande en boucherie, charcuterie, traiteur.

SELEC PRO est une société de la holding « Agop Investissement » au même titre que les deux autres concessions SELEC PRO Auvergne et CFMB (Lanquedoc Roussillon). Le groupe réalise en 2021 un chiffre d'affaires de 16 millions d'euros, emploie 65 personnes et dispose de quatre dépôts couvrant environ 5 000 m². ●

C. A.



CHIFFRES CLÉS

Secteurs d'intervention
Départements 26, 07, 30, 48
+ Enclave des Papes (84)

Localisation
Valence - Drôme (26)

Effectif : 20 collaborateurs

SAV : 24h/24, 7j/7, 365j/an

CA 2021 : 6 M€

Languedoc-Roussillon

Quand la famille et l'amitié soutiennent ensemble un grand projet

Joris et Alexandra Patout
Boulangerie « Ma'Ev » à Saint-Ambroix

Enfant, Joris Patout s'émerveille d'un croissant en pâte à modeler réalisé par son papa. C'est dit, il sera boulanger ! Il fait son CAP chez Romestan à Saint-Ambroix (30) et y reste jusqu'à la vente de l'affaire. En 2006, il intègre la "Marie-Blachère" d'Aubenas pour 3 ans et y rencontre son épouse, Alexandra. Une césure de 4 ans dans l'industrie le motive à revenir à la pâte. Son ami Hervé Delas, installé à Saint-Paul-le-Jeune (07), le remet sur les rails et soutient son projet de création. "Ma'Ev" naît le 16 juin 2022.

Une configuration parfaite

« Nous occupons une cellule d'un immeuble récent, en zone commerciale de Saint-Ambroix, à côté d'un primeur, face à un Intermarché, avec 45 places de parking, sur un axe passant. C'était d'ailleurs un emplacement cible du groupe Blachère ! » précise Joris Patout.

Des partenaires fiables et efficaces

« La Minoterie du Trièves nous a accompagnés et aidés à financer en partie les travaux réalisés par nous-mêmes. SELEC PRO, que je connais depuis mon CAP, a mandaté Cédric Nicolas, leur commercial de secteur, pour le devis équipements. Il nous a recommandé

CONCEPT FROID, fabricant de linéaires magasins qui, via diverses simulations 3D (couleurs, emplacements, proportions), nous ont aidés à nous projeter. Accord bancaire en février, travaux dès avril et ouverture en juin. »

100% Paneotrad®

« Je suis allé voir Guillaume Cappelo à Lavilledieu (07), un pionnier du Paneotrad® par ici. Le rendu du pain et l'optimisation du travail m'ont séduit. J'ai donc choisi ce procédé pour la fabrication boulangère. »

Ici, tout est "fait maison"

« Ouverts 7j/7 l'été (fermés le mercredi, l'hiver), nous avons 14 places assises. Notre pâtisserie classique est qualitative. Ayant ouvert récemment, le snacking est encore en ajustement. Nous utilisons des matières premières nobles (beurre AOP Lescure, etc.) pour une production "maison" digne de ce nom. »

Ma'Ev, les initiales des enfants

« Nous travaillons en famille : Alexandra est à la vente, Evans nous a rejoints en juillet, après son CAP boulanger et je couvre les autres activités avec un ouvrier. De plus, Mathias, 12 ans, se plaît à venir aider pendant les vacances » conclut Joris. ●

C. CH-Z.



Enclave des Papes

Pour avancer, il faut investir !

Boulangerie-pâtisserie « Maison Fournier » en Drôme provençale à Grillon

Jean-Sébastien Fournier fait ses CAP et BP boulanger à Lyon, chez François Pozzoli, un M.O.F. chantre de l'alimentation savoureuse et responsable. Après 10 ans de salariat, il décide de s'installer, avec Mylène, alors assistante dentaire, en Drôme provençale. C'est à Grillon* (84) qu'ils ouvrent la "Maison Fournier", le 11 octobre 2021.

Une création, rien de mieux

« Partir de zéro, forger sa propre image, travailler l'offre à sa façon, utiliser du matériel neuf et avoir des locaux fonctionnels, c'est le meilleur moyen de prospérer rapidement » confie Jean-Sébastien Fournier.

Prendre le contrepied

« Par ici, les boulangeries ferment de 12h à 16h. Du coup, nous ouvrons non-stop de 7h à 19h (fermeture le dimanche) et nous proposons des menus snacking variés (sur place ou à emporter). En pâtisserie, la concurrence est plutôt classique, à l'ancienne, nous nous différencions donc par plus de modernité. »

Un "fait maison" de qualité

« Je travaille sur levain naturel et nos pains sont fabriqués en fermentation lente. Je suis un dingue de viennoiserie que je réalise en beurre AOP Lescure. Notre farine est écrasée par la minoterie

familiale Giral d'Orange, à partir de blés régionaux (Drôme, Ardèche, Vaucluse). Légumes et fruits sont issus de producteurs locaux. »

Éduquer la jeunesse

« Nous avons deux apprentis du CFA de Livron (boulangier et pâtissier). C'est important de transmettre notre savoir-faire ; ces jeunes sont de futurs salariés et sont l'avenir de notre métier ! »

De vrais pros.

« J'ai confié la réalisation du fournil-laboratoire à SELEC PRO que je connais bien. C'est une référence dans la région, au niveau des matériels comme du SAV. Leur partenaire, CONCEPT FROID, a dessiné et fabriqué la banque magasin. Le tout est très réussi » conclut Jean-Sébastien. ●

* Grillon, Richerenches, Valréas, Visan constituent une enclave du département du Vaucluse dans celui de la Drôme (surnommée « l'Enclave des Papes »).

C. CH-Z.



QUELQUES CHIFFRES

DÉPARTEMENT
DU GARD

753 400 HABITANTS
Données 2022

351 COMMUNES
NÎMES ÉTANT
LA PLUS PEUPLÉE

557 BOULANGERIES-
PÂTISSERIES
Données 2020

DU VAUCLUSE

562 900 HABITANTS
Données 2022

151 COMMUNES
AVIGNON ÉTANT
LA PLUS PEUPLÉE

417 BOULANGERIES-
PÂTISSERIES
Données 2020

Le couteau suisse de la sandwicherie

NACUT, c'est le premier outil qui permet de couper et de maintenir le pain ouvert pour la confection des sandwiches avec les deux mains. Idéal pour faire des sandwiches sur mesure devant le client en moins de 30 secondes.

Plus de sécurité : lors de la coupe du pain, la lame est sécurisée à l'intérieur de l'outil. **Plus de prévention** : le maintien du pain ouvert évite tendinite et TMS. **Plus de productivité** : confectionner un sandwich avec les deux mains, c'est un gain de temps de 25%. **Plus d'hygiène** : moins de manipulation du pain, c'est un cadre sanitaire plus sûr ! **Plus de rentabilité** : avec la confection à la demande, finis le gaspillage et la gestion des invendus ! **Nomade** : petit, léger, robuste, au design moderne, il s'adapte aux lieux de production et de vente. Outil aux normes alimentaires garanti 2 ans hors pièces d'usure. Technologie "Low tech", fabriqué en France : facile d'utilisation et de nettoyage. Distribué par les adhérents EUROMAT – pages 22/23. ■



Deux turbines pour MONO-France

Rollersweet, pour réaliser la première étape des pralinés avec la cuisson de fruits secs et sucre, ou l'enrobage salé de fruits secs grillés ! ■

Rollerchoco, idéale pour enrober de chocolat ou de sucre, fruits secs, séchés ou déshydratés, grains de café ou encore riz soufflé. ■

Pour plus d'informations



Rollersweet



Rollerchoco

Des lignes de vitrines réfrigérées modulaires

Fidèle à sa philosophie de sélectionner des produits pour leur qualité, leur prix, leur disponibilité, EUROMAT, toujours à l'affût des meilleurs fabricants, met à son catalogue, dès le second semestre 2022, une gamme de vitrines réfrigérées modulaires, déclinée en ligne boulangerie-pâtisserie "Ovéa", en ligne snacking "Catéa" et en ligne boucherie "Stéa". Une ligne agencement "Modéa" (meubles de service) complète l'offre. Les décors en façade et latéraux sont bien sûr personnalisables. Fabriquées selon le cahier des charges établi par EUROMAT, ces lignes de vitrines sont vendues en exclusivité par ses adhérents, que vous pouvez retrouver en pages 22/23). ■

Pour découvrir nos offres de lancement



La pizza, dans tous ses états...

Par Catherine Charmasson-Zagouri

Développer le snacking en boulangerie avec la pizza, c'est une voie royale. Appréciée des consommateurs, facile à mettre en œuvre, source de marges financières confortables, la pizza, pour tenir ses promesses de succès, doit susciter la curiosité et satisfaire le palais.

Les conseils de Thierry Graffagnino, 3 fois vainqueur de la coupe du monde de pizza.



Des process de travail adéquats

Éviter de complexifier la tâche du boulanger. « Préparer la pâte une fois par semaine ; employer les produits utilisés dans d'autres fabrications afin d'éviter les pertes et d'optimiser le travail ; mettre en place des protocoles simples, applicables par des ouvriers non qualifiés » précise Thierry.

À la base, la pâte

Fermentation et levain n'ont aucun secret pour le boulanger ! « L'artisan a assez d'imagination et de savoir-faire pour sélectionner la farine adéquate. Il existe bien-sûr des mélanges tout prêts que j'ai mis au point avec les Moulins Familiaux. La pâte c'est la fondation de la pizza ; elle doit être légère, digeste, à la fois craquante et moelleuse pour émouvoir celui qui la croque ! »

Ensuite, la garniture

« Outre la sauce tomate, les crèmes salées (artichauts, cèpes, orties, asperges, etc.) et sucrées pour les pizzas-desserts

(tiramisu, limoncello, citron ...) sont des appareils à utiliser dans d'autres productions. La mise en place des ingrédients est ordonnée : on ne met pas le fromage dessus car, fondu, il cache tout ; le positionner en-dessous permet de jouer avec couleurs, textures et volumes. » L'enjeu : trouver la bonne harmonie qui attire l'œil et émoustille les papilles.



La cuisson, un vrai sujet

« Température mini de 400°C (480°C pour le four à bois), distance sole-voûte réduite pour une exploitation maximale de la chaleur, remontée en température rapide pour suivre la cadence de production sont les prérequis pour un rendu optimal. » Pour ces raisons, investir dans un four dédié (1 500 à 4 000 €) est recommandé pour développer une activité pizza sérieuse.

Une proposition adaptée

À la carte, les "classiques" (Napolitaine / 4 fromages / Reine, ...) pour de bons appétits, les "équilibrées" (aux



légumes, ...) pour une clientèle de bureau ou féminine, les "modernes" (pizza cheeseburger, ...) pour les amateurs de nouveautés et, enfin, les "gastronomiques" ou "régionales" (fromage de chèvre fermier, foie gras, ...) pour mettre en valeur des produits locaux. « Dans chaque catégorie, il est absolument nécessaire de varier les propositions régulièrement afin que le client ne se lasse pas. Le surprendre, c'est le fidéliser ! »

Une vitrine toute en variétés

Pâte fine ou épaisse, pizza sur plaque ou ronde, avec ou sans bord, salée ou sucrée... l'important c'est que le boulanger y mette tout son cœur afin que le consommateur ait envie de revenir essayer d'autres formes et d'autres saveurs. ●

C. CH-Z.

Pour découvrir
« La pizza, un nouvel élan
pour la boulangerie »



Le chocolat monte en gamme

Par Ingrid Lemelle

**Bientôt Noël... et ses délicieux chocolats !
Pourvu qu'ils soient bien sûr artisanaux, bons
et beaux ! À l'intérieur comme à l'extérieur...**

13,2 kg par an, par foyer. C'est la consommation moyenne de chocolat en France, avec une inclination toute particulière pour le noir (à 30%, contre 5% en Europe). Une consommation en constante augmentation, le cacao étant désormais solidement ancré dans le quotidien des Français. En poudre, tablette, pâte à tartiner, bonbon..., il se présente également sous ses plus beaux atours lors de chaque fête !

Retour aux fondamentaux

À Noël, à la Saint-Valentin, à Pâques..., le chocolat se réinvente sans cesse pour faire craquer/croquer ses aficionados. Certaines tendances semblent toutefois s'inscrire durablement, en prise directe avec les nouvelles attentes des consommateurs. Depuis la production des fèves, qu'ils souhaitent la plus bio et éthique possible, jusqu'à la façon dont le chocolat est packagé (lire le témoignage), en passant bien sûr par la qualité des produits utilisés et la fabrication, les Français plébiscitent le bon, le vrai, le sain, le responsable ! Ce que Dominique Clerc, Maître Chocolatier à la tête de la Maison Palomas, à Lyon, résume par « *moins de sucre et plus d'intensité des goûts* », et « *plus de cohérence et de bon sens* ».

De solides bases à partir desquelles les artisans laissent libre cours à leur créativité. À l'instar de Dominique Clerc, équipé de la tempéreuse automatique Diva 12 et de la doseuse "One-Shot", de plus en plus de professionnels se tournent vers la société MONO-France, qui vient d'enrichir sa gamme de deux turbines d'enrobage et à praliner de la marque "Rollermac". Conseils, astuces et inspiration sont également au cœur des MasterClass et ateliers que l'entreprise organise régulièrement chez les concessionnaires du réseau EUROMAT / Bongard. **Renseignez-vous.** ●

À lire également, la recette du « Pacifique » en pages suivantes, 14 et 15.



« Des objets que l'on a envie de garder et de transmettre »

Parce que le flacon peut être aussi important que l'ivresse, Dominique Clerc, Maître Chocolatier de la Maison Palomas, à Lyon, a décidé d'apporter une attention toute particulière à ses coffrets. « *Nous, chocolatiers, sommes de gros consommateurs d'emballages. Certains sont d'ailleurs parfois très flatteurs, au risque de décevoir... Je crois que cette approche est vouée à disparaître.* » Si le Maître Chocolatier envisage de proposer des coffrets qui pourront être regarnis régulièrement, il a d'ores et déjà imaginé des coffrets d'exception. « *L'idée est de proposer nos fabrications dans des objets que l'on a envie de garder et de transmettre.* »

En 2021, Dominique Clerc lance ainsi une boîte totalement façonnée à la main, habillée de soierie fabriquée par une entreprise du groupe Hermès et garnie de 3 kg de chocolats ! « *La convergence de différents savoir-faire artisanaux.* »

Et le 13 septembre dernier, il dévoilait sa nouvelle collaboration avec le prestigieux "Studio M/M Paris". « *Ses graphistes ont imaginé l'illustration du nouveau coffret après avoir dégusté nos chocolats* », explique Dominique Clerc, qui précise qu'il abritera cette fois une sélection des produits fabriqués par la maison centenaire. À découvrir dans ses boutiques des 2^e et 6^e arrondissements de Lyon, ou sur sa boutique en ligne ! ■

I. L.



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

Le Pacifique

Par Dominique Clerc
Maître Chocolatier

Recette

SABLÉ À LA VANILLE

Ingrédients

• Beurre	1 125 g
• Sucre cristal	505 g
• Poudre de vanille	2 g
• Fleur de sel	10 g
• Farine pâtisnière	1 600 g

PRÉPARATION

Mélanger le beurre, le sucre, la poudre de vanille et la fleur de sel. Ajouter la farine, mélanger jusqu'à ce que le sablé soit homogène. Passer au crible de 8 mm, réserver au froid. Cuire à 170°C au four ventilé.

CROUSTILLANT AMANDE-COCO

25 g/part - Ingrédients

• Sablé vanille cuit	1 000 g
• Beurre pommade	200 g
• Sucre cassonade	200 g
• Amandes effilées	100 g
• Coco râpée	100 g

PRÉPARATION

Mélanger le beurre pommade et la cassonade, ajouter les autres ingrédients, mélanger délicatement sans écraser les « éclats » de sablé. Mouler et égaliser en cercle puis cuire au four ventilé à 160°C.

BISCUIT MOELLEUX AUX AMANDES

25 g/part - Ingrédients

• Œufs	300 g
• Pâte d'amande crue	460 g
• Beurre	80 g
• Blancs d'œuf	65 g
• Sucre cristal	40 g
• Amidon de maïs	35 g

PRÉPARATION

Au « Robot-Coupe » à 1 500 tours/mn, mélanger les œufs et la pâte d'amande jusqu'à ce que la masse atteigne 35°C, ajouter le beurre pommade. Monter les blancs et le sucre au bec d'oiseau, mélanger délicatement les deux masses puis ajouter l'amidon. Cuire à 170°C au four ventilé.



Maison Palomas 1917
2 rue Colonel Chambonnet
et 90 Cours Vitton - Lyon

CRÈME AUX FRUITS EXOTIQUES

ET BERGAMOTE

15 g/part - Ingrédients

• Purée de mangue	200 g
• Purée de passion	45 g
• Purée de coco	25 g
• Jus de bergamote	135 g
• Zestes de bergamote	1/2 unité
• Jus de citron vert	110 g
• Œufs	320 g
• Beurre	250 g
• Gélatine	8 g
• Eau	48 g

PRÉPARATION

Porter à frémissement les purées et zestes, mélanger les œufs et le sucre, rassembler les deux masses et porter à frémissement. Chinoiser dans une cuve de batteur, refroidir en mélangeant à la feuille, à 45°C ajouter la gélatine, à 40°C ajouter le beurre pommade. Mixer au « Robot-Coupe » durant 2 minutes. Couler en cercle sur le biscuit moelleux refroidi.

CRÈME MOUSSEUSE À LA VANILLE

ET AU CITRON VERT

40 g/part - Ingrédients

• Crème	475 g
• Gousse de vanille	6 g
• Jus de citron vert	65 g
• Zestes de citron vert	4 g
• Mascarpone	500 g
• Jaunes d'œuf	140 g
• Sucre cristal	110 g
• Gélatine	10 g
• Eau	60 g

PRÉPARATION

Porter à frémissement la crème et le mascarpone avec les zestes de citron vert, blanchir les jaunes et le sucre puis ajouter le jus de citron vert. Rassembler les deux masses puis cuire à 82°C durant 2 minutes. Ajouter la gélatine, chinoiser puis refroidir rapidement à 2°C. Foissonner la crème froide au fouet au batteur puis dresser.

FINE FEUILLE DE CHOCOLAT BLANC

À LA VANILLE

Ingrédients

• Chocolat blanc	1 000 g
• Poudre de vanille	2 g
• Fleur de sel	3 g

PRÉPARATION

Tempérer le chocolat blanc, ajouter la poudre et la fleur de sel écrasée. Étaler 180 g par plaque 40 x 60 cm puis détailler des disques de 18 cm de diamètre.



GELÉE DE CORIANDRE

Ingrédients

• Eau	500 g	• Sucre	180 g
• Jus de citron vert	60 g	• Pectine NH	8 g
• Coriandre fraîche	15 g	• Sirop de glucose DE40	70 g
• Gingembre frais	6 g		

PRÉPARATION

Porter l'eau et le jus de citron vert à 85°C, infuser durant 2 minutes la coriandre hachée et les zestes de citron vert. Mélanger à sec la pectine et le sucre cristal, verser en pluie sur l'infusion refroidie à 45°C, porter à ébullition, ajouter le sirop de glucose, cuire à 35° Brix. Débarrasser puis refroidir rapidement.

SALPICON D'ANANAS

20 g/part - Ingrédients

• Ananas frais	500 g	• Gelée de coriandre	75 g
• Vanille gousse	2 g		

PRÉPARATION

Mélanger l'assaisonnement au salpicon d'ananas, fondre la gelée de coriandre, enrober les morceaux d'ananas délicatement.

CRISTAUX DE CITRON VERT

Ingrédients

• Zestes de citron vert	Q.S.	• Fleur de sel	Q.S.
• Sucre cristal	Q.S.		

PRÉPARATION

Mélanger les zestes de citron vert avec le sucre cristal et la fleur de sel, étaler sur feuille de cuisson puis sécher en étuve.

MONTAGE ET FINITION

Placer le palet de biscuit moelleux et crème sur le croustillant, dresser des pointes de crème mousseuse autour.

Placer une feuille de chocolat blanc puis dresser de nouveau la crème mousseuse, placer un second disque de chocolat blanc ajouré puis disposer le salpicon d'ananas au centre. Parsemer de cristaux de citron vert.

STAGES ET COURS PRATIQUES POUR L'AMÉLIORATION DES CONNAISSANCES

BELLOUET CONSEIL Paris

Contact : Jean-Michel Perruchon

E-mail : bellouet.conseil@wanadoo.fr

École : Tél. : 01 40 60 16 20 - Fax : 01 40 60 16 21

Site Internet : www.ecolebellouetconseil.com

ÉCOLE DE BOULANGERIE ET DE PÂTISSERIE DE PARIS

Contact Tél. École : 01 53 02 93 70

Site Internet : www.ebp-paris.com

ÉCOLE 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, ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE d'Yssingaux

E-mail : geraldine.dupuy@ensp-adf.com

Tél. LD : 04 71 65 79 64

École : Tél. : 04 71 65 72 50 - Fax : 04 71 65 53 68

Site Internet : www.ensp-adf.com

ÉCOLE FERRANDI Paris

Contact : Jean-François Ceccaldi

Tél. LD : 01 49 54 29 71 - jceccaldi@ferrandi-paris.fr

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

Site Internet : www.ferrandi-paris.fr

STÉPHANE GLACIER Colombes

E-mail : helene@stephaneglacier.com

École : Tél./Fax : 01 57 67 67 33

Site Internet : www.stephaneglacier.com

INPB de Rouen

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

Site Internet : www.inbp.com

INSTITUT TECHNIQUE DES MÉTIERS DU PAIN Estillac

Contact : Gilles Sicart

Tél. : 06 78 98 89 32 - itmp@orange.fr

Site Internet : www.itmp-gs.fr

ÉCOLE LENÔTRE Paris

E-mail : ecole@lenotre.fr

Tél. : 01 30 81 40 81

Site Internet : www.ecole-lenotre.com

Comment réussir une création depuis un bâtiment en état futur d'achèvement ?

DEUXIÈME VOLET

La création d'une affaire depuis un local brut de béton est une opération complexe tant les diverses informations à qualifier impliquent un traitement différencié et une véritable expertise. Le réseau des concessionnaires Bongard adhérents EUROMAT, fort de son savoir-faire, constitue un appui majeur dans la conduite et la réussite d'un tel projet.

Le premier volet paru dans le N° 80 de Forum couvrait la recherche du lieu adéquat jusqu'aux plans et devis, en passant par le bail et le prévisionnel.

Ce deuxième volet couvre les étapes du financement jusqu'à l'ouverture, en passant par la réception du bâtiment et les travaux.

Le financement

Soit le client connaît des banques et la concession les rencontre avec lui, soit elle lui présente un courtier. Au moins 3 organismes financiers doivent être consultés. Après des allers-retours (complément d'information) qui peuvent durer 3 à 5 semaines, les banquiers se positionnent : refus ou propositions de crédit (taux, durée), contre-garantie (caution, blocage des comptes courants d'associés, etc.), apport plus important, etc.

La réception du bâtiment

Elle se fait soit après l'obtention du crédit, soit avant, avec conditions suspensives en cas de refus de financement. Elle vise à vérifier qu'il n'y a pas d'anomalies : contrôle de la conformité technique du bâtiment par rapport au bail, absence de fuite, contre-plan côtés (la différence de surface pouvant impacter les devis éventuellement à recalibrer).

Le lancement des travaux

Une fois le crédit accepté et le bâtiment réceptionné, les acomptes sont versés aux entrepreneurs pour lancer les travaux. Le déblocage des fonds demande du temps (environ 1 mois). Recourir à un professionnel permet d'optimiser cette phase.

Les travaux

Leur durée est fonction de l'ampleur du chantier (6 à 10 semaines pour 200 m²). Le concessionnaire, accompagné d'un coordinateur de chantier, supervise les entreprises, s'assure du respect du cahier des charges et intervient pour le passage des réseaux (électricité, froid, gaz...). À noter que le matériel de production est livré au cours des 3 dernières semaines avant la fin des travaux.

La réception des travaux

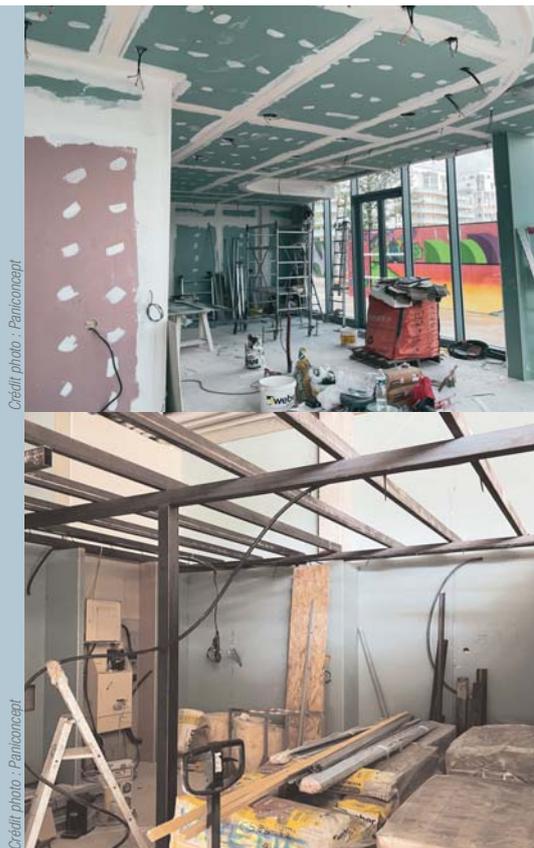
Le client assistant aux réunions de chantier hebdomadaires, ses desiderata

ont pu être anticipés. Les derniers ajustements à apporter (dans le périmètre du cahier des charges) sont passés en revue. La réception finale déclenche le paiement du solde des travaux et la prise en main, par le client, du local équipé et exploitable.

L'ouverture

Le jour J, l'artisan est prêt. Ses vitrines d'exposition sont richement pourvues afin de susciter la curiosité et de stimuler les ventes. Jeter de la marchandise les premières 48h, c'est le prix à payer pour capter sa clientèle sur le long terme. La concession est à ses côtés : un technicien est là en cas de défaillance ou de mauvaise utilisation du matériel, le commercial accompagné du meunier, contrôle et analyse les comportements clients pour prodiguer des conseils adaptés. L'accompagnement de la concession peut se poursuivre au-delà, en fonction du besoin de l'artisan. ●

C. CH-Z.



Crédit photo : Panicconcept

Crédit photo : Panicconcept



Crédit photo : Paniconcept

initial prévoyait que l'extraction parte du local directement en toiture alors qu'au final, le conduit passait par les parties communes engendrant des contraintes d'autorisation de la copropriété !

Ces sujets auraient pu être verrouillés en amont. Intervenir plus de 2 ans après la signature du bail, cela a complexifié les choses même si, au fond, l'intérêt de tout le monde, c'était que l'artisan puisse faire ses travaux dans de bonnes conditions et surtout, qu'il ouvre au public dans des délais raisonnables !

Le mieux, faire appel à des professionnels dès le début du dossier. » ■

ILS EN PARLENT LE MIEUX

Guillaume Delcourt, boulanger-pâtissier à Rueil-Malmaison (92)

« Comme évoqué dans le N° 80 de FORUM, notre création de Rueil-Malmaison a été l'objet de plusieurs problématiques au niveau du bail signé, il y a 2 ans, lors de l'acquisition du local sur plan.

Au moment des travaux, PANIFOUR et Paniconcept ont constaté que le bâtiment contenait des malfaçons. Ils nous ont accompagnés avec l'avocate-conseil pour mener les discussions. Cela n'a pas été facile, foncière et promoteur se renvoyant la balle ! Mais nous avons tenu bon.

PANIFOUR et Paniconcept se sont également occupés des échanges avec la mairie, des diverses autorisations, de la coordination des travaux commencés en mai 2022 (ouverture le 31 août). Ils ont aussi géré l'aspect financier car là aussi notre dossier initial, après 2 ans, avait besoin d'un coup de pouce ; ils ont tellement l'habitude des créations qu'ils sont plus experts en la matière qu'un organisme financier !

Pour une création, un conseil, bien s'entourer ! » ■



Crédit photo : Paniconcept

Maître Nadia André, Cabinet CMH AVOCATS

« Quand on regarde de près ce bail signé par Guillaume Delcourt 2 ans avant la livraison du local, on s'aperçoit que les sujets de vigilance ne se limitaient pas au calendrier et aux aspects juridiques (cf. Forum N° 80).

En effet, le bail précise des parties techniques liées au bâtiment et aux prestations que doit assurer le promoteur pour que le local puisse être réceptionné. Or ces points n'ont pas été passés en revue à la signature, Guillaume y étant allé seul, sans qu'un professionnel puisse les valider. Par exemple, la hauteur de décaissement indiquée était imprécise « environ 15 cm ». Or à la livraison, la dimension bien inférieure ne permettait pas le passage des réseaux. Il y a eu aussi des problèmes de carottage du sol pour les écoulements. Et enfin, le plan



Crédit photo : Paniconcept

Vincent Hardouin, PDG de la concession PANIFOUR et de Paniconcept

« Il y a toujours des détails techniques à revoir ou à préciser au moment de la réception du bâtiment. Dans le cas de Guillaume, nous avons dû faire face à de véritables anomalies qui ont impliqué un substantiel remaniement des plans, des carottages pour passer gaines et écoulements sous dalle, et un passage des cheminées par les parties communes qui a généré une bataille autour de frais imputés à Guillaume, que l'avocate a défendu âprement afin d'en obtenir l'exonération ! Gérer seul un tel dossier est une prise de risque considérable pour l'artisan qui n'est pas expert en la matière!

D'où la nécessité de faire appel à des professionnels de la création. » ■

Les événements marquants du trimestre écoulé

Ateliers, Salons, Portes ouvertes, Démonstrations... de juillet, août et septembre 2022

Anniversaire SIMATEL

• Les 20 et 27 juin dernier, pour célébrer les 100 ans de Bongard, toute l'équipe de SIMATEL était ravie d'accueillir ses clients et partenaires dans ses locaux de Voreppe (38) et d'Allonzier-la-Caille (74) afin de partager un moment de découvertes, de détente et de retrouvailles.

Les convives ont pu, à leur guise, jouer à la roulette, déguster les superbes créations de Jean-François Fayolle, découvrir les nouveaux produits Bongard, être "bluffé" par un magicien, se prendre en photo, remporter des goodies SIMATEL et même un batteur, lors du tirage au sort.

Merci à tous les participants d'être venus nous rendre visite et d'avoir trinqué et déjeuné avec nous, pour cet anniversaire d'exception ! ■



Atelier SOMABO

• Le 4 juillet, les participants de l'atelier du lundi de la SOMABO, ont pu apprécier la fabrication à partir des farines Label Rouge du Moulin Foricher : tradition Bagatelle, Gruau T45 et Meule 80. David Lefebvre, formateur du moulin, a pu démontrer les performances de ces farines en réalisant tourtes, baguettes, meules et brioches cuites dans le four Orion Evo, spécial édition 100 ans de Bongard. ■



Atelier SOMABO



Démonstrations

Les produits du catalogue MONO-France remportent toujours autant de succès auprès des boulangers-pâtisseries, des pâtisseries et des chocolatiers qui veulent se libérer des tâches répétitives ! Pour preuve :

La MasterClass Bûches, animée par Cédric Bernard :

- le 5 septembre chez BONGARD 67 à Furdenheim (67).
- le 26 septembre dans le laboratoire SOMABO à Flers-en-Escrebieux (59). ■



L'atelier MasterChef

- le 19 septembre, animé par Philippe Renou dans le labo PANIFOUR à Bondoufle (91). ■

Les démonstrations des produits MONO-France

- du 11 au 13 septembre, assurées par Mathieu Paget, dans le cadre des portes ouvertes TORTORA à Bouilly (10).
- du 25 au 27 septembre, animées par Laurent Tello, sur le stand CFMB au salon de Montpellier (34). ■

La vie du réseau, chaque jour aux côtés et avec les artisans.

Départ

FOURNIL LORRAIN

2022, une année particulière pour le FOURNIL LORRAIN ! En effet, en décembre, toute l'équipe de la concession dit « Au revoir » à Claude, Philippe et Sylvie Streiff qui, après plus de 30 ans de leurs vies consacrés à leur entreprise et au monde de la boulangerie-pâtisserie, vont profiter pleinement d'une retraite bien méritée ! ■



SIMATEL CONCEPT

Franck Bosgiraud, après 7 ans à la tête de la concession SIMATEL CONCEPT (69), cède la place à Jonathan Gillio, actuel dirigeant de SIMATEL (74), pour réaliser de nouveaux projets. ■



Recrutement

SIMATEL

Partenaire du Campus de Groisy (74), centre de formation des apprentis en Haute-Savoie, SIMATEL a mis en place une plateforme libre (<https://cutt.ly/FHNTcO6>) permettant aux candidats de déposer leur CV et aux artisans de consulter, selon leurs besoins, les différents profils proposés. ■



Les nouveaux arrivés

SIMATEL SUISSE

Bienvenue à Alan Horaseck en tant que commercial. ■



DUCORBIER MATERIEL

Bienvenue à Victorin Lefrancois, jeune commercial, Loic Barbaray, nouveau frigoriste, Augustin Chivot jeune alternant commercial et Lona Rimbon jeune alternante administrative ! ■

Récompenses

DUCORBIER MATERIEL et TOUT TECHNIQUE, concessionnaires Gold. Ce statut récompense les actions et le savoir-faire de ces concessionnaires exclusifs Bongard. ■



Formation

LABORATOIRE SIMATEL

Ils l'ont choisi pour leurs formations et/ou leurs démonstrations clients :

- GMP, les 3, 4 et 5 octobre
- La Minoterie Forest, les 20 et 21 octobre
- Banette, les 25 et 26 octobre
- Le Campus de Groisy tout au long de l'année

Vous aussi, réservez le labo SIMATEL pour vos essais ! ■



Sponsoring

SIMATEL

En décembre, restez connectés sur les réseaux sociaux de SIMATEL : Facebook ou Instagram, pour gagner des places de hockey à Annecy. GO, GO, GO... pour les prochains matchs ! Venez vivre la saison des "Chevaliers du Lac" au cœur de l'action ! Cette année encore, SIMATEL est partenaire de l'équipe de l'Hockey Club d'Annecy et fait remporter des places pour venir soutenir "Les Chevaliers" au plus proche du terrain ! ■



Identité visuelle

Les 2 concessions, PANIFOUR et TOUT TECHNIQUE, se dotent d'un tout nouveau logotype. Découvrez-les en pages 22-23, avec leurs adresses respectives. ■

Nouveaux locaux

DUCORBIER MATERIEL emménage le 1^{er} novembre au 100, rue Dulcie September à Cléon (76420). ■

Digital

SOMABO. Un nouveau site Internet avec vidéo de présentation de la société : <https://www.somabo-sa.fr/> ■

Les événements professionnels des prochains mois

D'octobre à décembre

GRAND-EST

Du 3 au 5 octobre, à son agence de Nancy-Messein, SODIMA EQUIPEMENT organise ses Portes Ouvertes et célèbre les 100 ans de Bongard. Présentation de nombreux matériels et solutions, ateliers de fabrication et animations en continu, les meilleurs démonstrateurs seront là ! Mise à l'honneur de Bongard avec un fournil boulanger, un labo viennoiserie et l'ensemble de sa gamme EvO. Cadeau de bienvenue, tirage au sort (lot : 1 Pétrin Spi 50 Bongard 100 ans). Trois jours d'exception sous le signe de la convivialité et de l'échange. ■

Les 16 et 17 octobre, TECHNIFOUR expose au Rest'hotel de Reims (51). Le stand de 54 m² accueille un fournil Bongard animé par le Moulin des Étangs (08) et le Moulin Nicolas (55) qui se partagent la production boulangère en process Paneotrad® et cuisson sur four M3 EvO, un espace chocolat et glace MONO-France animé par Cédric Bernard, une zone snacking avec les conseils d'un chef cuisinier (Four mixte Hounö, four ultra-rapide Atollspeed) et un linéaire vitrine CONCEPT FROID pour présenter les productions exécutées sur place.

TECHNIFOUR équipe les stands partenaires Délice & Création (Groupe Sapler) et Moulins Bourgeois. ■

Le 24 novembre à partir de 17h00, LE FOURNIL LORRAIN ouvre les portes de ses locaux de Saint-Avold (57) pour un Evo Day en présence de ses salariés et de Bongard. Seront célébrés d'une part, le départ de Claude et Philippe Streiff après plus de 30 ans dans le monde de la "Boul'Pât" et les 100 ans de Bongard autour des nouveautés 2022. Le son d'un trio Jazz accompagne le cocktail alimenté en pains festifs produits en process Paneotrad® et cuits dans le four Orion EvO. ■

RHÔNE-ALPES

Du 9 au 11 octobre, SIMATEL au salon Dauphinois-Alp'expo de Grenoble (38). Au programme, des conférences (finance, comptabilité, assurances) et de nombreuses démonstrations : la pâtisserie de Kévin Dussap, team MONO-France, le traiteur snacking avec Hounö (four mixte) et Atollspeed (four de boutique). SIMATEL et ses partenaires CAFÉS FRAICA, Minoterie du Trièves et la filière meunière, vous attendent sur le stand pour une petite collation ! ■



Les 18 et 19 octobre, Les Martres-d'Artière (63), SELEC PRO Auvergne ouvre les portes de ses locaux nouvellement agrandis. Dans le cadre des EvO Days de Bongard, Jean-François Fayolle, MOF Boulanger, produit en process Paneotrad® et présente le laminoir à découpe Rhéa. Les démonstrations pâtisseries sont réalisées par Kévin Dussap à partir du MasterChef de MONO-France. Mardi soir animation musicale et buffet-repas. ■

Le 15 novembre à partir de 18h00, dans les locaux de SELEC PRO à Bourg-les-Valence (26), clients, prospects, meuniers et écoles professionnelles participent à une soirée EvO Day autour de la gamme EvO de Bongard. ■

OCCITANIE

Le 6 décembre à partir de 18h00, chez CFMB à Sauvian (34), soirée EvO Day autour des matériels de la gamme EvO de Bongard avec clients, prospects, meuniers et écoles professionnelles. ■

NORD

Les 2 et 3 octobre Lille Grand Palais, SOMABO partenaire de la société Vandembulcke (BACK EUROPE) qui célèbre ses 100 ans. Sur son stand, SOMABO présente des démonstrations sucrées/salées à partir des matériels pâtisseries MONO-France et du four mixte snacking Hounö. À cette occasion un focus est fait sur la gamme EvO de Bongard. La concession fournit également le matériel de la zone concours et aménage un micro fournil pour la société Lesaffre. ■

Le 7 novembre, en partenariat avec les salaisons Loste, SOMABO organise un « atelier du lundi » sur la thématique « Découverte de la tartine danoise "smørrebrød" et de ses déclinaisons », animé par le conseiller culinaire à partir du four mixte Hounö - Cuire et réchauffer différemment ! ■

PAYS DE LOIRE

Du 3 au 7 octobre **BOURMAUD EQUIPEMENT** à Haute-Goulaine (44) organise la 8^{ème} édition de ses « Rencontres du fournil » autour du Pôle boulangerie Bongard et de sa gamme EvO, l'architecture d'intérieur pour donner un second souffle aux magasins et la distribution automatique pour mieux servir le consommateur. ■

Le 12 octobre, dans le Bolabo de **BOURMAUD EQUIPEMENT** à Haute-Goulaine (44), Aurélien Le Mouillour anime un stage spécial feuilletage en collaboration avec la Meunerie Guénégo. ■

Du 24 au 26 octobre, **MAINE FOURNIL** organise l'inauguration et Portes Ouvertes de ses nouveaux locaux de Spay (72). Y seront fêtés ses 10 ans (déjà !) et les 100 ans de Bongard. Coup de projecteur sur la gamme EvO Bongard. Fabrications boulangères orchestrées par Olivier Chauvin, démonstrateur agréé Paneotrad®, réalisations pâtisseries gourmandes de Philippe Renou, pâtissier conseil MONO-France. ■

NOUVELLE AQUITAINE

Le 24 octobre, en collaboration avec **Bellot Minoterie, BONGARD POITOU-CHARENTES** organise dans ses locaux d'Aytré (17), un atelier snacking, animé par Pey Nobre sur four ultra-rapide Atollspeed. ■

PACA

Le 19 octobre, **TOUT TECHNIQUE** organise à la Seyne-sur-Mer, une MasterClass spéciale « bûches de Noël » orchestrée par Cédric Bernard, à partir du MasterChef MONO-France et des matières premières de qualité Agrimontana, en demi-journée : 14h - 17h. Accueil à partir de 12h30. Inscriptions auprès de TOUT TECHNIQUE.

À ne pas manquer, des conseils et des offres « c'est déjà Noël » sur l'achat de l'équipement de votre choix ! ■

Le 23 novembre, **Evo Day Spécial Anniversaires TOUT TECHNIQUE / Bongard**, sur le circuit automobile du Var au Luc-en-Provence (83). Évènement organisé avec Foricher, Zig-Zag et les partenaires fournisseurs de la concession. Une occasion unique de découvrir les innovations Bongard dans l'espace salon du circuit. Productions et démonstrations, offres matériels exceptionnelles, sensations (Pass Circuit avec des pilotes professionnels), jeux quizz (lots à gagner). **Inscription gratuite mais obligatoire avant le 30/10/2022** : contact@touttechnique.fr ; Tél. : 04 94 06 17 77. ■

ÎLE-DE-FRANCE

Le 5 octobre, **PANIFOUR** organise dans ses locaux de Bondoufle (91) un atelier chocolat, animé par Olivier Mauron, pâtissier-conseil de MONO-France. ■

Le 24 octobre, **PANIFOUR** organise une MasterClass spéciale bûches à Ferrières-en-Brie (77), animée par Cédric Bernard pâtissier-conseil de MONO-France. ■

NORMANDIE

Du 9 au 10 octobre, **DUCORBIER MATÉRIEL** et **ROBIN CHILARD** sont au salon **REST'HÔTEL** et **Métiers de Bouche de Rouen**.

Le fournil en process Paneotrad® et four EvO Black Edition spécial 100 ans, animé par Olivier Chauvin, côtoie les nouveautés Bongard 2022. Les linéaires Espace Vitrine mettent en valeur le snacking réalisé dans les fours Hounö et Atollspeed ainsi que les pâtisseries de Philippe Renou (MONO-France). Le dimanche soir, accueil des clients et du personnel des concessions pour les EvO Days/100 ans de Bongard.

Les concessions équiperont le fournil de la Minoterie Louis Capron avec du matériel Bongard nécessaire à une production boulangère classique. ■

DOM-TOM

Du 18 au 20 octobre 2022, au **CWTC**, zone de Jarry, Baie-Mahault, en Guadeloupe, **JMG EQUIPEMENT** organise la 1^{ère} édition du « Salon de la Boulangerie & Pâtisserie Antilles - Guyane ». Concours de la meilleure baguette et du meilleur croissant des apprentis, présidés par Xavier Honorin, Champion du monde de la boulangerie. Célébration de 3 anniversaires : 100 ans de Bongard, 20 ans de **CONCEPT FROID**, 10 ans de **JMG EQUIPEMENT**.

Évènement réservé aux professionnels.

Accès uniquement sur invitation. ■

SUISSE

Evo Day Bongard, le 17 octobre dans les locaux de **SIMATEL SUISSE** à Seigneux, Jean-François Fayolle (MOF) met en valeur la gamme EvO de Bongard avec des démonstrations boulangères et pâtisseries. ■

Du 22 au 25 octobre **SIMATEL SUISSE** est présent sur le stand **Bongard** au salon **Südback** à Stuttgart, un des plus importants salons pour le commerce de la boulangerie et de la confiserie en Europe. ■

Les sièges, les agences et les points de vente au service des artisans

■ 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
Pour les départements 81 - 12
Tél. Commercial : 06 78 99 23 82 - Technique : 06 32 90 05 18

■ BONGARD 67

Département ■ 67
ZA - 12 A, 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 AYTRÉ
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

Département ■ 44
Impasse Alfred Kastler - 44115 HAUTE-GOULAINE
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

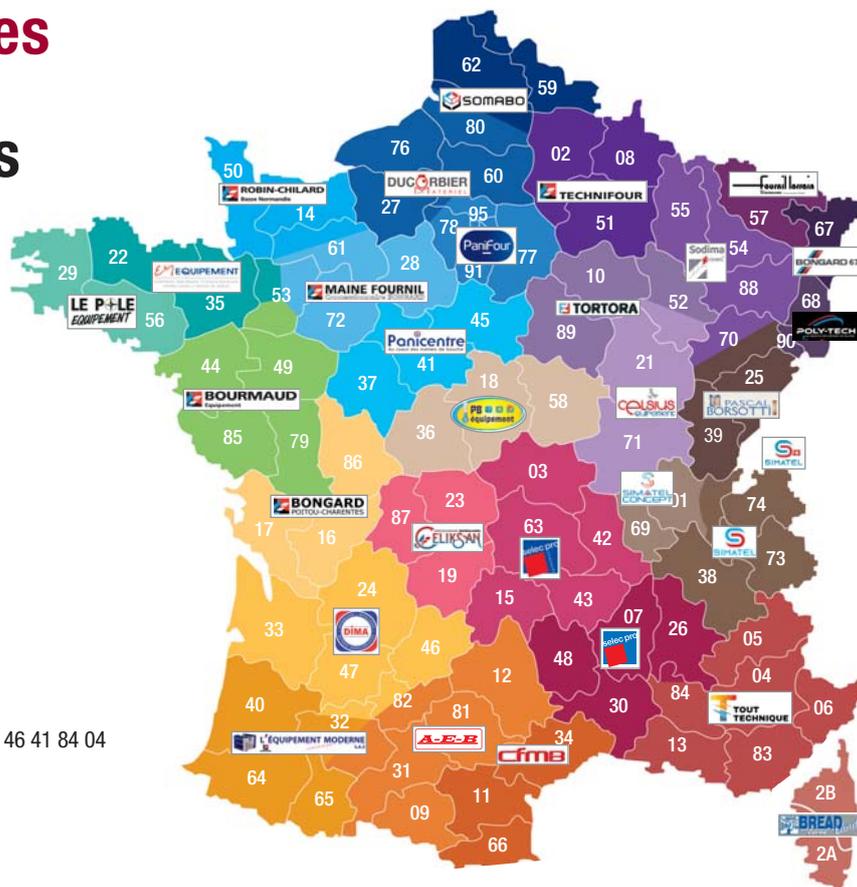
Départements ■ Corse-du-Sud 2A ■ Haute-Corse 2B
296, Avenue des Poilus - 13012 MARSEILLE
Tél. : +33 (04) 91 90 54 08 - +33 (06) 07 58 11 97
E-mail : corse@breadland.fr - Site Internet : www.breadland.fr

■ CELIKSAN

Départements ■ 19 - 23 - 87
5, 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
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
- 1, rue du Verger - 22120 YFFINIAC
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

Départements ■ 57

10, Route du Puits - 57500 SAINT-AVOLD
Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22
E-mail : commerce@lefournillorrain.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 - 91070 BONDOUFLE
Tél. : 01 60 86 41 00 - Fax : 01 60 86 42 25
E-mail : contact@panifour.com - Site Internet : www.panifour.fr

NOUVEAU LOGO



■ 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 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'ARTIÈRE
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
Tél. : 04 50 52 00 30 - 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
Tél. : 04 50 52 00 30 - 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 - 11, route de la Creuse - 1525 SEIGNEUX

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 Voyen - 88550 POUXEU
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.fr

■ 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

NOUVEAU LOGO



DÉPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER

■ DOM TOM - OCÉAN INDIEN - OCÉAN PACIFIQUE

■ BREAD LAND

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

■ DOM TOM - OCÉAN ATLANTIQUE

■ JMG EQUIPEMENT

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

MONO

**Libérez-
vous**

des tâches
répétitives !



info@mono-france.com
Tél. : 01 60 86 50 81
www.mono-france.com