

FORUM

NUMERO 79

**DES
ARTISANS**

BOULANGERS
PÂTISSIERS
CHOCOLATIERS
ET MÉTIERS
DE BOUCHE

12

Ils « likent » tous
le MasterChef
qui multiplie les
fonctions et les atouts

4

C'est avec
du bon qu'on
peut sauver
la boulangerie
artisanale
française

5

Bien accueillir
un client,
c'est toute
la journée

14

Le Naranja,
par Kevin Dussap,
pâtissier conseil
auprès de
MONO-France

MAGAZINE
ÉDITÉ PAR EUROMAT

AVRIL MAI JUIN
2022

FORUM MAG' laisse sa place, FORUM DES ARTISANS prend la relève !

Par Charles Agop
Président d'EUROMAT

L'aventure commencée avec BONGARD en 1998, se poursuit maintenant avec EUROMAT*, qui devient dorénavant l'éditeur de votre magazine.

Le changement, c'est la vie. Notre journal n'échappe pas au mouvement, et c'est tant mieux ! Se renouveler, se remettre en question, s'adapter aux circonstances, c'est ce que nous faisons continuellement, vous, comme nous.

Oser le risque, c'est se donner l'opportunité d'aller plus loin. Nous avons donc décidé de faire preuve d'audace et, pour nous, continuer « l'aventure magazine » était un nouveau challenge et une évidence après plus de 20 ans d'une collaboration fructueuse avec vous.

Pour accompagner le renouveau, revoir le magazine sur la forme, voire le fond, était un impératif. Ce numéro 79, numéro de transition, deviendra le trimestre prochain un magazine de 24 pages pour un contenu toujours plus informatif. Les rubriques restent proches de celles développées dans les numéros précédents, mais l'orchestration a été toutefois modifiée pour plus de rythme en termes d'information et d'illustration.

Pourquoi « FORUM DES ARTISANS » ? Un forum est un lieu de débats. C'est le cas entre vous et nous. Il vous donne la parole à vous, messieurs artisans boulangers, pâtisseries, chocolatiers et acteurs des métiers de bouche que vous êtes... et à vous aussi, mesdames, boulangères-pâtisseries, responsables de magasin, conjointes-collaboratrices, afin que vous puissiez tous et toutes partager vos expériences, vos points de vue, vos attentes, vos pistes de développement... Ce titre était donc plus que cohérent.

Vos témoignages sont aujourd'hui au cœur du magazine, comme l'illustre la rubrique « Entretien avec » qui offre une tribune à un acteur du métier ou à un éclairage pointu sur un sujet d'actualité. Jean-François Fayolle est le premier à s'exprimer.

Si la rubrique « Au féminin » vous est plus spécifiquement consacrée Mesdames, soyez assurées que vous aurez aussi accès à bien d'autres thématiques ! Aujourd'hui, c'est Rosette Moothamah, en Guadeloupe, qui témoigne des 10 ans de persévérance nécessaires à l'aboutissement de son projet !



Le dossier « Société », quant à lui, permet de garder un œil sur les actualités, en particulier en termes de réglementations et de normes. Ces informations vous sont particulièrement utiles pour la bonne gestion de votre entreprise.

Les concessionnaires sont bien sûr toujours représentés : leur savoir-faire et l'expertise des hommes et des femmes qui travaillent tous les jours à vos côtés sont illustrés par vos témoignages d'utilisateurs. Dans ce numéro, ce sont Sébastien Pinot, Cathy Parisot et Sébastien Lambert qui partagent leur expérience-client de SODIMA Equipement.

« Tendances » reste la rubrique consacrée à une actualité impactant directement votre métier.

La page « Recette » est encore à l'honneur. Kévin Dussap, « Maison Dussap », à Saint-Etienne, vous propose dans ce numéro une nouvelle expression de son talent.

Pour présenter brièvement un matériel à découvrir en concession, lors de portes ouvertes, sur un salon ou encore dans votre fournil ou laboratoire, un espace « Équipements » est au rendez-vous. Et, bien entendu, les rubriques d'actualité comme : événements passés, manifestations à venir, vie du réseau et coordonnées des écoles subsistent.

FORUM DES ARTISANS est, et doit rester un magazine qui vous comprend et qui vous ressemble, inscrit dans l'air du temps et connecté à notre époque. Vous y trouverez, de temps à autre, en fin d'article, un QR Code renvoyant sur un site Internet, une vidéo, une documentation... pour approfondir un sujet ou l'étayer plus finement.

Enfin, des brèves postées sur les réseaux sociaux des concessions adhérentes EUROMAT, se feront l'écho anticipé des thèmes abordés ; vous pourrez ainsi avoir un avant-goût des articles du magazine à recevoir dans vos boîtes aux lettres.

À travers ces dossiers de fond, ces témoignages, ces informations, FORUM DES ARTISANS se veut être le reflet et la réponse à vos préoccupations. Nous vous souhaitons de prendre autant de plaisir à le lire, que nous avons eu à le concevoir et à le rédiger pour vous ! ●

* EUROMAT est la centrale d'achats des concessionnaires BONGARD. Elle a été créée pour compléter la gamme des produits BONGARD et pouvoir vous proposer les équipements dont vous avez besoin, du fournil au magasin.



ENTRETIEN AVEC

4 C'est avec du bon qu'on peut changer la boulangerie artisanale française par Jean-François Fayolle



AU FÉMININ

5 Bien accueillir son client, c'est toute la journée par Rosette Moothamah

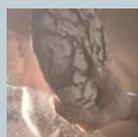
SOCIÉTÉ

6 Fournil, Facturation, Jurisprudence... 3 sujets utiles et pertinents pour les artisans



PARTENARIAT

7 Un concessionnaire du Grand-Est à vos côtés depuis 36 ans



PORTRAITS

8-9 Sébastien Pinot, Cathy Parisot et Sébastien Lambert, 3 artisans vous parlent de leur métier



TENDANCE

10 Paysan-meunier-boulangier, un modèle économique d'avenir par Fabien Lacour

ÉQUIPEMENT

11 Le « Crumbler » et le « VIVA » 2 indispensables innovants, à découvrir avec EUROMAT



EXPERTISE

12 Ils « likent » tous le MasterChef, l'équipement phare de la gamme MONO-France

PROXIMITÉ

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



RECETTE

14 Le Naranja par Kévin Dussap de la "Maison Dussap" à Saint-Etienne

RENCONTRES

15 Les moments marquants de décembre 2021 à mars 2022



AU PROGRAMME

16 Les événements professionnels du prochain trimestre

FORMATION

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



ACCOMPAGNEMENT

18-19 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



EUROMAT
Votre réseau en actions

FORUM DES ARTISANS BOULANGERS PÂTISSIERS CHOCOLATIERS ET MÉTIERS DE BOUCHE
Magazine d'information N°79 - 2^{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, MONO-France, Etienne Kopp, Guillaume Raverdy, Adobe Stock. Production-Impression : CIA Graphic. Ce numéro a été imprimé à 34 100 exemplaires. Rédacteurs : Charles Agop, Catherine Charmasson-Zagouri, Jean-Pierre Deloron, Ingrid Lemelle. Intervenants : Marielle Abati, Jérôme Badens, Guillaume Daniel, Kévin Dussap, Jean-François Fayolle, Fabien Lacour, Sébastien Lambert, Denis Masse, Rosette Moothamah, Cathy Parisot, Sébastien Pinot. Magazine 20 pages imprimé en France sur papier PEFC, produit issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.

C Jean-François Fayolle
Meilleur ouvrier de France, Champion de France, Médaillé de bronze à la coupe d'Europe

C'est avec du bon qu'on peut sauver la boulangerie artisanale française !

Début 2020, après 20 ans passés à sublimer farines et produits régionaux, Jean-François Fayolle vend ses 3 boutiques de Haute-Savoie et embrasse une carrière de consultant (JFF consulting).

Il propose désormais prestations de conseil, formations et audits aux artisans. Il collabore également avec des meuniers familiaux et la société BONGARD pour la mise en œuvre de leurs produits. Cette nouvelle expérience place JFF, comme on le surnomme, au cœur de l'écosystème de la boulangerie à la française.



Guillaume Raverdy

Selon vous, pourquoi les artisans ont-ils des difficultés à recruter ?

« La formation a sa part de responsabilité, tant au niveau enseignement qu'au niveau de l'entreprise. Les techniques pointues (farines anciennes, levain liquide, poolish...), la possible mécanisation de certaines tâches pour lutter contre les TMS, c'est ce à quoi les apprentis devraient pouvoir se frotter dans les centres de formation. Et trop souvent, en entreprise, ils sont une main-d'œuvre pas chère au lieu d'être une ressource. Tout cela manque d'attrait pour les jeunes ! Heureusement, les gens en reconversion apportent une belle dynamique au métier ! »

Comment faire du 100% maison dans ces circonstances ?

« Combattre la facilité, resserrer ses gammes, travailler des produits nobles locaux, faire des choix et savoir communiquer sur ses atouts avec le client. Un boulanger doit proposer une gamme courte en viennoiserie, du pain (7 sortes tout au plus), des sandwiches, de la pâtisserie "grand-mère" (un éventail de 12 gâteaux qui tournent avec les saisons et le week-end), le tout travaillé dans les règles de l'art. Et quoiqu'il arrive, s'y tenir. S'éparpiller, c'est perdre son âme et sa rentabilité. C'est ainsi que la boulangerie de demain reprendra ses lettres de noblesse. »

Comment les labels servent-ils ce savoir-faire artisanal à la française ?

« Je pense qu'on se trompe de combat ; MOF boulanger, Boulanger de France... cela crée la confusion dans la tête des gens. Dans l'inscription des savoir-faire et de la culture de la baguette de pain au patrimoine immatériel de l'Unesco, le consommateur retient « baguette-Unesco » et il ne fera pas la différence entre celle de l'artisan et celle d'une chaîne de boulangerie. C'est sur la définition du pain, produit de qualité artisanale, que nos corporations devraient travailler » conclut JFF. ●

C. CH-Z.

Bien accueillir un client, c'est toute la journée.

« En me mariant à un artisan boulanger, j'ai épousé également une profession qui a beaucoup évolué ».

La reconstruction du trop ancien immeuble de la boulangerie, les complications administratives et techniques n'ont pas ébranlé la volonté du couple de refaire entièrement le fournil et la boutique.

Dès le début, en 2011, Rosette s'adresse à JMG Equipement, concessionnaire BONGARD qui l'a accompagnée les 10 ans qu'a duré le dossier !

« Avant, "Maké" était une simple épicerie-boulangerie. Aujourd'hui, c'est une boulangerie-pâtisserie moderne où tous les pains (issus des farines "Le Meunier de Martinique") sont fabriqués à base de levain maison. Ouverte fin 2021 (7j/7 de 5h30 à 18h sans interruption et le dimanche jusqu'à 13h), la boutique a gagné de nouveaux clients qui aiment acheter des produits de qualité pour se faire plaisir, ou tout simplement des produits snacking ».

Rosette a investi dans le concept Panotrad® et tout le matériel nécessaire à sa production. Elle emploie 5 vendeuses, 3 boulangers, 2 pâtisseries, 1 livreur et réalise l'intégralité de ses produits.

« Pendant les travaux, j'ai loué un local pour transférer fabrication et vente. Dans un projet, il y a toujours des moments difficiles. Ambition et courage sont indispensables pour atteindre l'objectif, coûte que coûte ».

Déterminée, Rosette a su s'entourer de professionnels avertis.

« J'ai appris à faire confiance ! ●

J-P. D.



« L'aboutissement de 10 ans d'espoir et de persévérance »

Boulangère au Lorrain, une commune située nord de la Martinique, Rosette a repris avec son mari, Marc Moothamah, la boulangerie-pâtisserie familiale, une affaire de plus de 160 ans.

Puéricultrice de profession, elle a mené de front les deux métiers jusqu'à la retraite de son mari.

Aujourd'hui, elle profite de sa retraite de l'hôpital mais elle continue à mettre la main à la pâte avec son associé Alekseï Persia, appelé à reprendre un jour l'entreprise.

Persévérante et généreuse, elle dirige sa boulangerie de main de maître et remplace de temps en temps un poste manquant au fournil ou au magasin. ■

J-P. D.

Les mots de Marielle Abati, Comptable

Marielle Abati, comptable indépendante, connaît depuis 20 ans Rosette Moothamah. Elle l'apprécie professionnellement et au fur et à mesure des années, des liens d'amitié se sont créés. « C'est une femme très déterminée et rigoureuse mais qui a le cœur sur la main et réactive quand il le faut ! Elle fait beaucoup de social dans son entreprise et côté clients, la population locale comme celle de passage a adhéré tout de suite ». L'image de marque de la boulangerie Maké est bien meilleure et cela se voit quand on regarde les chiffres du bilan, explique la comptable : « Je l'admire beaucoup car elle a tracé son chemin où d'autres auraient baissé les bras. C'est une guerrière qui s'est investie totalement dans son projet. Ce qui est très méritant d'autant plus qu'elle ne connaissait pas le métier qu'elle a découvert avec son mari ! Aujourd'hui, elle peut occuper tous les postes dans son entreprise ». ■

J-P. D.



FOURNIL TRANSMETTRE SA BOULANGERIE EN TOUTE SÉCURITÉ



Créée en 2010 par le syndicat patronal des artisans boulangers-pâtisseries du Grand Paris, la société Soverial a un double objectif : sécuriser la transmission des fonds de commerce et maîtriser les risques liés à l'hygiène et à la sécurité alimentaire. De cette façon, on peut transmettre son fonds en toute tranquillité ! (Soverial effectue des contrôles de sécurité, s'assure du bon entretien des machines, vérifie la conformité des locaux.). Pour une meilleure connaissance des risques liés à la sécurité alimentaire, Soverial propose des formations hygiène, allergènes et étiquetage, prises en charge par les OPCO. www.soverial.fr
Email : soverial@boulangerie75.org ■

J-P. D.

JURISPRUDENCE PEUT-ON CONVOQUER UN SALARIÉ EN ARRÊT DE TRAVAIL À UN ENTRETIEN PRÉALABLE EN VUE D'UN ÉVENTUEL LICENCIEMENT ?

Dans les cas prévus par la loi autorisant le licenciement d'un salarié en arrêt maladie (par exemple inaptitude...), et

sous réserve du respect du 3^e alinéa de l'article 36 de la convention collective nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie, les tribunaux considèrent que l'employeur a pour obligation de convoquer le salarié à un entretien préalable en respectant la procédure et les délais prévus à l'article L1232-2 du code du travail.

L'employeur peut convoquer un salarié à un entretien préalable alors qu'il est en arrêt de travail et il n'a aucune obligation de décaler la date de l'entretien, sauf dispositions conventionnelles contraires. Néanmoins, l'employeur ne doit pas adopter un comportement déloyal.



En effet, par exemple, le fait de convoquer volontairement le salarié pendant une opération chirurgicale ou de ne pas lui laisser le temps de présenter ses observations affecte la régularité de la procédure de licenciement. Par ailleurs, il est à noter que l'employeur doit veiller à organiser l'entretien, le cas échéant, pendant les heures de sorties autorisées du salarié.

**Cass.soc. 6 avril 2016, n°14-28.815 ;
Cass.soc. 25 novembre 1992. ■**

J-P. D.

FACTURATION QUE FAIRE EN CAS DE NON-PAIEMENT D'UNE FACTURE ?

Une action en recouvrement peut être exercée contre le mauvais payeur dans un délai de **5 ans entre professionnels** ou de **2 ans entre un professionnel et un consommateur**.

Quelle date prendre en compte pour calculer ces délais ?

Prestation de service :

Conformément aux dispositions de l'article L 441-9 du code de commerce, la date de la facture doit correspondre à celle du jour où la prestation a été exécutée. Toutefois il arrive que la facture soit établie à une date ultérieure. Or le délai pour agir se situe au jour de la réalisation de la prestation et non pas au jour de l'établissement de la facture. Ceci n'est pas sans conséquence pratique dans la recevabilité d'une action en paiement. Avant tout, il faut donc vérifier que le délai n'est pas expiré depuis que la prestation a été exécutée.

Vente de produits :

Dans ce cas, le délai court à compter du jour de la livraison de ce qui a été vendu.

Dans tous les cas, il est possible de s'accorder par écrit sur la date d'exigibilité de la créance. Le délai (2 ans ou 5 ans selon les cas) de l'action en paiement ne court alors, qu'à compter de la date convenue. ■

J-P. D.

E Dominique Valentin
Dirigeant - SODIMA Equipement

En région Grand-Est, SODIMA Equipement est à vos côtés depuis 36 ans.



Créée en 1986, SODIMA Equipement propose matériels et services aux artisans boulangers, pâtisseries et traiteurs de son secteur.

Concessionnaire exclusif BONGARD, nous sommes spécialistes de l'équipement du fournil, du laboratoire et de l'espace de vente. Depuis septembre 2020, nous avons une branche "boucherie-charcuterie".

SODIMA Equipement, c'est une charte de qualité et, par-dessus tout, 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.

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

Nous sommes fiers d'afficher que 3 de nos techniciens ont terminé dans les 10 premiers du challenge national technique de BONGARD.

Notre équipe administrative assure l'accueil, la comptabilité et la gestion d'un comptoir de pièces détachées d'origine accessible par nos clients sur chaque site.

Outre notre présence sur les salons nationaux ou chez nos partenaires, nous organisons régulièrement des démonstrations dans notre show-room de 250 m², animées par les meilleurs professionnels du métier. ●

D. V.

CHIFFRES CLÉS

Secteurs d'intervention :
départements 54, 55, 88
et 70 (partiel)

Localisation : 2 agences
en Lorraine à Messein (54)
et à Pouxieux (88)

Effectif : 17 collaborateurs ;
4 commerciaux ,
4 administratifs et
9 techniciens

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

CA : 4,2 M€



Grand-Est

Investir, c'est rester dynamique et être attentif à demain

Sébastien Pinot

Boulangeries-pâtisseries Sébastien Pinot dans les Vosges

Les boulangeries Pinot, c'est, au cœur de l'organisation, un atelier pour la fabrication traiteur en produits finis ou crus, la pâtisserie en produits finis et la viennoiserie livrée dans les magasins en cru surgelé. Les 6 boutiques, chacune équipée d'un four à sole et d'un four mixte ventilé, réalisent l'ensemble des pains, cuisent leur viennoiserie et certains produits traiteur. Cette organisation garantit qualité et régularité de fabrication. Le tout orchestré par une équipe dynamique dirigée par Sébastien Pinot.

Label "Boulangier de France"

« Depuis 21 ans, nous défendons les valeurs de l'artisanat ! Nos produits sont "100% maison", nos matières premières de haute qualité et nos partenaires le plus souvent locaux (meunerie, maraîchers, agriculteurs). Qualité de service et d'accueil, proximité avec clients et collaborateurs, transmission du savoir-faire, tutorat des apprentis, remise en question permanente et créativité sont les piliers de notre réussite. Nous participons aussi à de nombreux concours où nous avons été plusieurs fois primés » précise Sébastien Pinot.

S'adapter et promouvoir son savoir-faire, une priorité !

« L'artisan doit être ouvert et vigilant : mécaniser les étapes sans valeur ajoutée pour se consacrer à des tâches plus créatives ; investir dans des outils de cuisson performants, des "équipements Froid" qui permettent les grandes séries pour gagner en productivité. Et, offrir ainsi, à ses salariés, des conditions de travail optimales et les fidéliser. Observer le marché, s'interroger pour résister aux chaînes de boulangerie : aujourd'hui nos pains à l'ancienne sont devant le client sur des tables de présentation ! »

Un accompagnement adapté

« SODIMA Equipement nous a suivis depuis notre magasin des débuts avec 3 salariés jusqu'à nos 6 boutiques et 80 employés aujourd'hui en passant par la mise en place de notre atelier de 600 m², il y a 9 ans. Dominique Valentin a su faire évoluer sa prestation avec la taille et les enjeux de notre entreprise. Nous avons même échangé sur la stratégie, c'est dire si nos rapports sont proches ! Le SAV, la proximité du territoire sont bien-sûr des facteurs déterminants dans notre collaboration » confie Sébastien Pinot. ●

C. CH-Z.



Etienne Kopp



Aldée Stack

Dans la Meuse, la volonté et l'optimisme sont les gagnants d'un beau projet en ruralité.

Cathy Parisot et Sébastien Lambert
Boulangerie-pâtisserie "Au Fournil d'Euville"

En 2013, Cathy Parisot et Sébastien Lambert créent "Au Fournil d'Euville", dans la Meuse. À côté de l'église, à 100 m de la mairie et des écoles, c'est la seule boulangerie du bourg situé sur la départementale qui relie Toul, et son parking plaît aux automobilistes. Dans un coin, l'épicerie presse.

Redynamiser Euville

« La mairie a acquis le local, nous avons effectué les travaux de rénovation, acheté les outils de production et payons un loyer. Nous allons bientôt pouvoir leur racheter les murs à un prix préférentiel » précise Cathy.

« Nous avons choisi la campagne parce que nous voulons avoir une relation privilégiée avec nos clients : échanger avec eux, les écouter et être attentifs à leurs joies et leurs peines. Une attitude de village ! Ici, c'est comme à la maison ! »

Pas de "tout prêt" chez nous !

« Pains, viennoiseries, confiserie, gâteaux, tout est "maison". Notre farine vient du moulin Nicolas dans la Meuse, nos matières premières sont, si possible, locales. La pâtisserie s'adapte au thème du moment et à la saison. Chaque mois, nous créons 2 éclairs aux parfums originaux (carambar, myrtilles...) » précise Sébastien.

SODIMA Equipement, sans hésiter !

« Dès mon salariat, j'ai pu apprécier la qualité des produits et du service de

SODIMA Equipement. Le four à sole électrique BONGARD, aux 4 étages indépendants, permet de cuire en continu et dans les quantités voulues. Il y a 4 ans, faute de personnel, nous avons acheté le MasterChef : crèmes, guimauves, glaces, pâte à bombe, mise au point du chocolat... Pour tout produire à 2, la mécanisation et l'équipement Froid sont indispensables. »

2021, l'année du magasin

« Tout le matériel étant payé, c'était mon tour ! » déclare Cathy. « SODIMA Equipement et leur agenceur AG3 COM ont fait des merveilles ! Les clients apprécient la décoration, la mise en avant des produits et le four de boutique Atollspeed qui réchauffe les produits sans les ramollir. Cela a boosté nos ventes ! »

Menace ou opportunité ?

« Une chaîne de boulangerie s'installe à Commercy, à 3 km d'ici. Notre meilleure arme : la qualité des produits et du service ! » concluent Cathy et Sébastien. ●

C. CH-Z.



André Stock



GRAND-EST EN CHIFFRES

5,52 MILLIONS
D'HABITANTS
Données 2001

5 121

COMMUNES
DONT 91% DE MOINS
DE 2 000 HABITANTS

12 000

ACTIFS
EN BOULANGERIES-
PÂTISSERIES

52%

DES MÉTIERS DE BOUCHE
SONT DES ARTISANS
BOULANGERS-PÂTISSIERS

Paysan-meunier-boulangier, un modèle économique d'avenir ?

Fabien Lacour "nouveau paysan" dans l'Aube

Ce métier émergent est d'abord une philosophie de vie. Ces "nouveaux paysans" donnent un regain aux campagnes et utilisent souvent des semences oubliées. Certes, leur nombre reste réduit et d'ailleurs, ils ne prétendent pas concurrencer l'artisan-boulangier.

Leur objectif, c'est redonner un sens au métier d'agriculteur. Coup de projecteur sur ce modèle, avec Fabien Lacour, installé dans l'Aube à Villehardouin.

Reprise de l'exploitation familiale

En 2004, Fabien reprend l'exploitation familiale de 110 ha, en 2015, la ferme passe en bio et transforme les céréales produites pour fabriquer sa propre farine sous la marque "les culs-terreux".

Gérer et préserver les sols

Exploitation des terres en mode "vert" : « Nous produisons nos propres engrais. Les prairies plantées de légumineuses (luzerne et trèfle) fixent l'azote de l'air (un excellent fertilisant naturel) pour le restituer au sol. Notre élevage d'ovins en pâturage tournant garantit une meilleure production de l'herbe (50% de plus) et une fertilisation organique des sols, ce qui améliore les capacités productives des parcelles » précise Fabien.

Diversifier la production

« Nos terres sont occupées à 50% par la culture céréalière, 30% sont en prairies temporaires pour le bétail dont nous

vendons aussi la viande, le reste est en plantation type chanvre, sarrasin, bourgeons de cassis (pour la pharmacie et la parfumerie), petits pois et féveroles (protéagineux pour l'alimentation animale). Tout ceci permet de diversifier à la fois l'assolement, les débouchés et de faire face aux aléas climatiques ou de récolte. »

Les céréales : blé, petit épeautre et seigle

Afin de n'être tributaire ni des effets de mode ni des variations de rendement, Fabien panache blés de printemps, blés d'hiver avec variétés anciennes (Datelle, Florence Aurore, Blanc de Saône) et variétés dites "modernes" (Soisson, Camp-Rémy) aux qualités de panification reconnues qui se cultivaient dans les années 80.

Les ventes de farine

« Le solde des blés non consommés au moulin est vendu à des négociants. Les farines sont moulues sur meule de

Pierre à la ferme. Elles sont proposées en circuit court exclusivement à des boulangers qui travaillent sur levain (c'est un choix) et à des partenaires locaux. Et peut-être, un jour, un atelier-fournil pour maîtriser la filière et apporter un complément de revenu. »

Paysan avant tout

« Notre engagement dans une production certifiée AB, c'est respecter la santé du consommateur, avoir des pratiques respectueuses de l'environnement (utiliser un engrais bio qui a traversé la planète c'est insensé !) et penser aux générations futures. C'est pour cela que nous travaillons dans une vision à long terme afin d'atteindre nos objectifs par palier tout en préservant un équilibre économique et notre éthique » conclut Fabien. ●

C. CH-Z.



Fini le gaspillage de pain !

« Il n'y a plus de pain à perdre » c'est le crédo de Franck Wallet, créateur du "Crumbler", un ingénieux système pour récupérer les pains du soir et réaliser des recettes responsables à partir de la chapelure obtenue après broyage. Cette matière première innovante peut s'intégrer dans la farine. De 5% à 10%, ni vu ni connu dans vos recettes habituelles ; de 50 à 100%, vive les produits créatifs. Selon les pains broyés, sa saveur varie (spéciaux, tradition, ordinaire) et sa texture diffère (moelleuse avec du pain mou, fine avec du pain dur). Augmenter saveur et croustillant des recettes grâce à la chapelure, quelle bonne idée ! Deux modèles (80 kg/200 kg de broyage), livret technique de recettes, outils de communication "Zéro gaspillage".

Pour une démo en vidéo,
scannez le QR Code >

Contact : adhérents EUROMAT
en pages 18/19 ■



Du soleil pour votre espace snacking !

Aux beaux jours, proposer un jus de fruit frais est un véritable plus ! EUROMAT a fait le choix des presse-agrumes "Zummo", équipés du pressage vertical breveté permettant d'obtenir un jus parfait. Le tout nouveau modèle "VIVA" associe innovation et technologie de pointe. Connecté, son design compact (30 cm de large) lui permet de se loger n'importe où. En mode automatique, "VIVA" déclenche le pressage dès que les fruits sont chargés. "VIVA" se nettoie en toute autonomie. "VIVA" peut être alimenté de 1,5kg de fruits à la fois, son débit est de 10 fruits/ minute (oranges, mandarines, citrons verts et jaunes). "VIVA" s'autofinance dès le 3^{ème} jus/jour vendu. Garantie 3 ans.

Pour voir la promotion
jointe au magazine,
scannez le QR Code >

Contact : adhérents EUROMAT
en pages 18/19 ■



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

Ils « likent » tous le MasterChef !

Par Ingrid Lemelle

Équipement phare de la gamme MONO-France, MasterChef multiplie les fonctions et les atouts...
...et inspire de nouveaux débouchés à certains artisans.



Adobe Stock

Près de 1 500 exemplaires en service en France, et un succès croissant depuis son lancement, il y a plus de 15 ans. Tout à la fois pasteurisateur, pasteurisateur, émulsionneur, turbine... le MasterChef est en effet la machine multifonction par excellence. Celle dont on ne peut plus se passer à peine adoptée !

Robuste et fiable, elle réalise crèmes, mousses, confitures, glaces, guimauves... en un tour de main (et met au point le chocolat), libérant les professionnels de tâches répétitives et chronophages. L'équivalent d'un employé à plein temps chez certains artisans !

Multifonction, multidébouché

La mémorisation de leurs propres recettes maison leur permet aussi de gagner du temps, MasterChef les restituant fidèlement et invariablement. Une constance dans l'excellence très appréciable et appréciée des clients ! Tout comme l'élimination de tout risque de développement bactérien, les opérations de pasteurisation ou de cuisson, puis de refroidissement, étant réalisées dans une même cuve. Grâce à sa construction monobloc (sans soudure ni joint), et ses accessoires démontables et lavables en machine, son entretien est enfin très simple et rapide.

De quoi obtenir l'approbation unanime de ses utilisateurs, toujours plus nombreux, MasterChef se révélant un investissement très rentable pour les boulangers, pâtisseries et même certains restaurateurs (voir ci-contre).

« La seule limite pour nous, c'est le temps », regrette ainsi Guillaume Daniel. D'autant que le MasterChef a déjà permis au chef pâtissier de la boulangerie-pâtisserie Desauw de trouver de nouveaux débouchés.

Car cette machine de la gamme MONO-France ne se contente pas d'exécuter, elle inspire aussi...

De quoi définitivement la « liker » ! ●



ILS EN PARLENT LE MIEUX

Guillaume Daniel, chef pâtissier de la boulangerie-pâtisserie Desauw à Montigny-le-Bretonneux (78)

« Nous avons notre MasterChef depuis 15 ans. Une machine sûre qui n'a jamais nécessité de réparation. Elle nous permet de gagner un temps exceptionnel puisque j'estime qu'elle nous libère l'équivalent d'une personne à plein temps sur la réalisation de nos crèmes pâtisseries, bavaoises, confits de fruits, béchamel... Elle nous permet aussi de faire des ventes supplémentaires dès l'arrivée des beaux jours, car nous mettons une dizaine de glaces et sorbets au menu de nos formules déjeuner. Nous les présentons dans des pots sympas. Ça change, et ça plaît beaucoup ! » ■

Jérôme Badens, chef chocolatier, glacier, confiseur de FDGS, à Chaville (92)

« Nous avons acquis le MasterChef pour développer une gamme de glaces. Nous l'utilisons donc aussi bien en mode pasteurisateur que turbine. Mais elle nous permet de réaliser aussi des ganaches pour nos macarons, ou encore des confitures aujourd'hui. Le tout avec une régularité très appréciable. Ses points forts résident, selon moi, dans sa cuve unique et son système de réfrigération, moins agressif pour les produits. Je trouve aussi que c'est une machine plus pratique à nettoyer, plus sûre en termes d'élimination des risques bactériologiques. » ■



Denis Masse, chef pâtissier du restaurant Steinkeller, Hôtel Père Benoît, à Entzheim (67)

« Nous exploitons le MasterChef depuis plusieurs années pour réaliser les glaces et sorbets que nous servons en coupe, les pâtes de fruits qui accompagnent les cafés, certaines pâtisseries... Avec le temps, ses applications se sont étendues à la cuisine, pour la préparation de la béchamel en grand volume et certains fonds de sauces. Le fait de pouvoir réaliser l'étape de cuisson et de refroidissement dans la même cuve, rapidement et de façon contrôlée, nous permet d'être sûrs de respecter les normes HACCP. » ■



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

Plus de 500 collaborateurs en action, à l'écoute de vos attentes et de vos besoins. À retrouver en pages 18-19.

Reprises d'entreprises

TORTORA

Toute l'équipe est solidaire du renouveau de la concession après sa reprise en 2021 par Frank Douet et Franck Pavie, auparavant salariés de l'entreprise. ■



LE FOURNIL LORRAIN

En janvier 2022, Matthieu Bourguignon ⁽¹⁾ et Thomas Wilhélem ⁽²⁾ ont repris la Société familiale LE FOURNIL LORRAIN détenue par Claude et Philippe Streiff qui restent en accompagnement pendant quelques temps.



La société avait été créée en 1971 par leur père Armand et leur oncle Germain Streiff. Les nouveaux repreneurs, forts de leurs 15 ans d'expérience dans le Froid, sont très heureux de commencer cette nouvelle aventure et ont à cœur de poursuivre le travail effectué par Claude et Philippe avec la même passion du service client. ■

Nouvelles recrues

- Arrivée de Quentin Petit ⁽¹⁾ chez TOUT TECHNIQUE sur le secteur 13 Est-Marseille depuis le 01/12/2021. Tél. : 06 19 55 57 30.



Email : quentin.petit@touttechnique.fr ■

- Depuis le début de l'année, Jonathan Olivet ⁽²⁾ reprend commercialement le secteur de la Haute-Savoie chez SIMATEL. Tél. : 07 70 01 04 62. Email : olivet@simatel.eu ■

Anniversaires

En 2021, SOMABO a fêté ses 60 ans. ■ En 2022, SIMATEL et TOUT TECHNIQUE célèbrent leurs 40 ans et JMG EQUIPEMENT ses 10 ans. ■

Locaux

Des locaux revus à neuf chez BOURMAUD EQUIPEMENT, chaleureux et conviviaux : parce que nos équipes grandissent d'année en année, nous avons créé de nouveaux espaces et donné un nouveau souffle aux espaces existants. ■

Identité visuelle

Les 3 concessions, LE FOURNIL LORRAIN, POLY-TECH et TORTORA, arborent un tout nouveau logotype. Découvrez-les en pages 18-19, avec leurs adresses respectives. ■

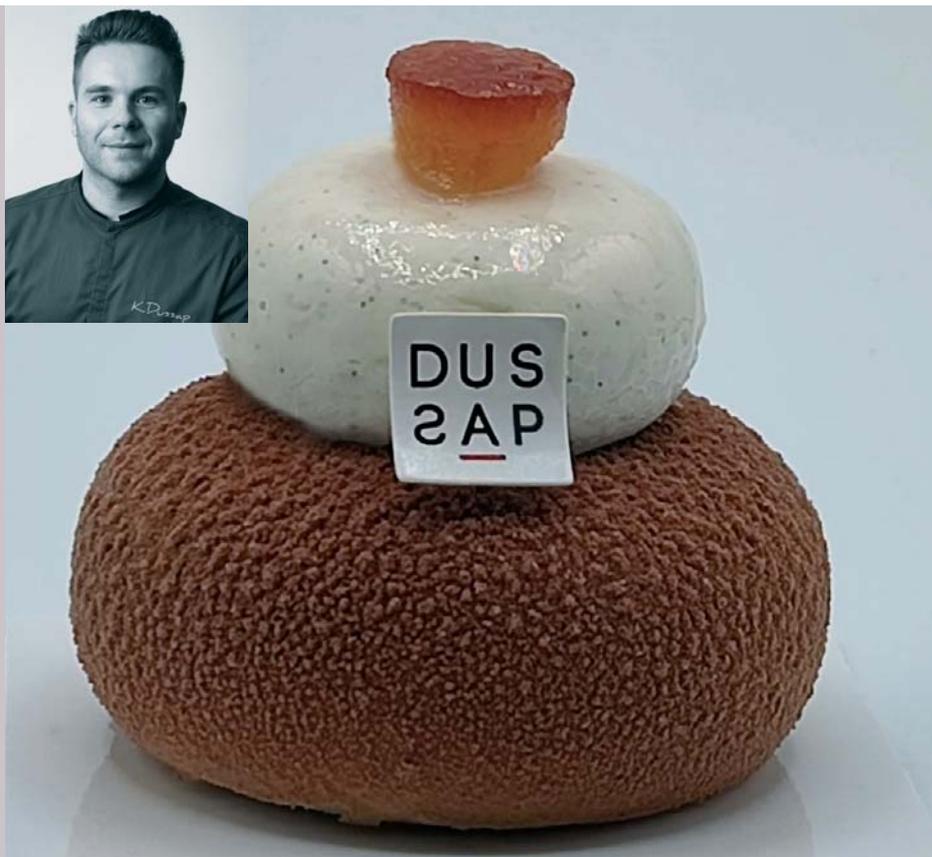
Le Naranja

Par Kévin Dussap

“Maison DUSSAP”

3 rue du Onze Novembre
et Halles Mazerat à Saint-Etienne (42)

Pâtissier conseil auprès de MONO-France



INGRÉDIENTS

Pour le croustillant praliné noisette

- 200 g de praliné noisette
- 335 g de pailleté feuilletine
- 31 g de beurre de cacao
- 32 g de pâte de noisette
- 3 g de fleur de sel

PRÉPARATION

- Mélangez la pâte de noisettes, le praliné, la feuilletine et la fleur de sel.
- Incorporez le beurre de cacao chaud et mettez en forme.

Pour le confit orange

- 400 g de purée orange
- 50 g de purée passion
- 40 g de sucre
- 6 g d'Agar-agar
- 6 g de pectine nh
- 2 g de gélatine 220
- 12 g d'eau

PRÉPARATION

- Faites chauffer les purées à 40°C.
- Incorporez le mélange sucre/Agar-agar/pectine.
- Portez à ébullition.
- Ajoutez la gélatine.
- Laissez refroidir complètement.
- Mixez.
- Mettez en forme.

Pour la mousse chocolat noir

- 140 g de lait
- 35 g de crème fraîche
- 83 g de jaunes d'œufs
- 42 g de trimoline
- 61 g de sucre
- 418 g de crème montée
- 220 g de chocolat noir

PRÉPARATION

- Faites une crème anglaise avec le lait, la crème, les jaunes et le sucre, et la trimoline.
- Versez sur le chocolat et mixez en faisant une émulsion.
- Laissez refroidir.
- Incorporez la crème montée.

Pour la crème chantilly vanille

- 100 g de crème liquide 35%
- 60 g de sucre glace
- 2,7 g de perle de vanille
- 5,3 g de gélatine 150 bloom
- 32 g d'eau
- 400 g de crème fraîche liquide 35%

PRÉPARATION

- Chauffez la première crème, le sucre glace et la perle de vanille.
- Ajoutez la gélatine.
- Versez la deuxième crème froide.
- Mixez.
- Réservez 24h au frigo.
- Utilisez.

DRESSAGE FINAL

- Pochez la mousse au chocolat dans votre moule.
- Incorporez l'insert confit orange et le croustillant, lissez, puis surgezlez.
- Appliquez une finition velours puis pochez une boule de chantilly vanille à déposer sur le sommet.
- Terminez la décoration avec un rond d'écorce d'orange.

SCAN ME



Les moments marquants des derniers mois

Ateliers, Salons, Démonstrations... de décembre 2021 à mars 2022

Fournil éphémère

Installation très remarquée par les équipes PANIFOUR d'un fournil éphémère BONGARD dans les jardins du Palais de l'Élysée, le mercredi 12 janvier dernier. ■



Atelier

Le 31 janvier, 35 participantes assistaient au 1^{er} atelier SOMABO réservé aux Dames ! Présentation des différentes facettes en lien avec le magasin (technique, marketing, animation des ventes). ■



Démonstrations

Démonstration Paneotrad® par Mickael Andriaenssens pour JMG EQUIPEMENT pour montrer les atouts du process en Guadeloupe, le 26 janvier au Bistro So et en Martinique, le 1^{er} février au moulin du Robert. ■

Les MasterClass Spécial Chocolat de Pâques MONO-France animées par Cédric Bernard... du haut niveau ! chez SIMATEL (74 et 38), L'EQUIPEMENT MODERNE (64), en février.

Chez SOMABO (59), BOURMAUD EQUIPEMENT (44), DUCORBIER MATERIEL (76) en mars. ■



Restauration nomade

Le 10 mars, 25 personnes assistaient à l'atelier restauration nomade organisé par TOUT TECHNIQUE au Centre d'expertise Puratos de Gardanne (13) en partenariat avec Lose et EUROMAT.

Thèmes : les nouvelles tendances de produits chauds et froids en déclinaisons saines et végétariennes. Les fours Atollspeed ont démontré leur rapidité et qualité de restitution des offres chaudes sur les heures de service. ■

Salons

EGAST

Du 27 février au 2 mars, BONGARD 67, LE FOURNIL LORRAIN, POLY-TECH et SODIMA Equipement étaient présents à cette 18^{ème} édition. ■



FOURNIL PRO

Les 6 et 7 mars, BONGARD POITOU-CHARENTES, était sur le salon à La Rochelle (17). ■

VENDÉEPHRO

Les 14 et 15 mars, BOURMAUD EQUIPEMENT, exposait à La Rochelle-sur-Yon (74). ■

Dans la série des salons Rest'Hôtel

Les 20 et 21 mars à Dijon pour les concessions CELSIUS EQUIPEMENT et BORSOTTI et les 27 et 28 mars à Clermont-Ferrand pour la concession SELEC PRO AUVERGNE. À l'honneur la gamme EvO de BONGARD, le snacking (fours mixte Hounö et de boutique Atollspeed), l'offre pâtisseries de MONO-France et les prestations magasins. ■

Agecotel

Le 30^{ème} Salon Agecotel, du 27 au 30 mars à Nice, célébrait un double anniversaire : les 100 ans de la marque BONGARD et les 40 ans de la société TOUT TECHNIQUE.

Un stand aux multiples facettes a beaucoup séduit ! ■

Les événements professionnels du prochain trimestre

NORD

Les Ateliers du lundi de SOMABO

• 4 avril, atelier boulangerie

Tradition et Paneotrad®, un subtil mélange, animé par Pascal Tepper, MOF en boulangerie et Marc Masera, boulanger-démonstrateur BONGARD. Atelier organisé en partenariat avec Lesaffre pour ses levains naturels et les farines des moulins Dubois.

• 2 mai, atelier « pâte à choux »

Comment produire sereinement de gros volumes, animé par Cédric Bernard, pâtissier conseil MONO-France et la Société danoise Hounö.

• Du 13 au 15 juin, « SOMABO et les Grands Moulins de Paris » vous accueillent pour 3 jours conviviaux et professionnels autour du bio ! Opérations commerciales inédites avec les séries limitées 100 ans BONGARD.

• 4 juillet, atelier boulangerie

Foricher autour du Label Rouge by Bruno Cormerais, Meilleur Ouvrier de France et animateur de l'émission « La Meilleure Boulangerie de France ».

Du 25 au 27 septembre, Événement surprise - "Top Secret", en partenariat avec Délices et Créations, les moulins Dossche Mills et BONGARD. ■

RHÔNE-ALPES

SIMATEL célèbre les 100 ans de BONGARD autour de la gamme Ev0 et du four « black édition spécial 100 ans ».

Démonstrations permanentes avec les nouvelles recettes sucrées-salées en process Paneotrad® de Jean-François Fayolle, MOF boulanger :

- le 20 Juin, à l'agence de Voreppe (38) ;
- le 27 juin, à Allonzier-la-Caille (74).

Les formations - atelier SIMATEL à Allonzier-la-Caille (74) :

- le 16 mai, les gâteaux de voyages.

Du 30 avril au 9 mai, Foire Internationale Haute-Savoie Mont-Blanc, parc des expositions de la Roche-sur-Foron (74). SIMATEL fournit l'équipement de production du stand du syndicat de la boulangerie de Haute-Savoie. ■



Artothèque Stock

GRAND-EST

Les 20 et 21 avril, SODIMA est au Centre Puratos de Charmes (88) pour des démonstrations à 4 mains avec Nicolas Coffin, pâtissier Compagnon du Devoir et Jonathan Mougel MOF pâtissier, à partir des matériels MONO-France et des produits Patisfrance Puratos (fruits secs nobles, pralinés et fourrage pralinés, etc.).

Les ateliers pratique « Recettes de restauration nomade » en partenariat avec Putaros, Loste et EUROMAT :

- le 27 avril avec SIMATEL CONCEPT au centre d'expertise de Saint-Priest près de Lyon (69) ;

Portes ouvertes TORTORA du lundi 20 au mercredi 22 juin 2022 en ses locaux de Bouilly (10). ■

DOM-TOM

JMG EQUIPEMENT organise des journées de démonstrations culinaires snacking :

- le 26 avril, dans les locaux A&M Guadeloupe ;
- le 28 avril, dans les locaux A&M Martinique.

Jens Sørensen, Chef cuisinier aux manettes du four mixte danois Hounö, assure les réalisations et cuissons. ■

ILE-DE-FRANCE

Le 18 mai 2022, PANIFOUR (Bondoufle-Evry 91) organise une Masterclass « Spécial Glace », animée par Cédric Bernard, pâtissier conseil MONO-France dans son laboratoire de démonstration, en partenariat avec Esnault, fournisseur de matières premières. ■

PAYS DE LOIRE

Les ateliers pratique « Recettes de restauration nomade » en partenariat avec Putaros, Loste et EUROMAT :

- le 4 mai, avec BOURMAUD EQUIPEMENT au centre d'expertise des Sorinières près de Nantes (44).

BOURMAUD EQUIPEMENT et le retour des ateliers BOLABO à Haute-Goulaine (44) :

- le 9 mai, anti-gaspillage alimentaire avec le Crumbler ;
- le 6 juin, snacking avec les fours de cuisine Hounö et de boutique Atollspeed.

BONGARD POITOU-CHARENTES avec le retour des ateliers BOLABO à Ayré (17) :

- le 16 mai, anti-gaspillage alimentaire avec le Crumbler ;
- le 13 juin, snacking avec les fours de cuisine Hounö et de boutique Atollspeed. ■

PACA

Le 25 avril, Masterclass Spécial Chocolat de Pâques animé par Cédric Bernard, dans les locaux TOUT TECHNIQUE à la Seyne-sur-Mer (83). C'est si simple le chocolat avec MONO-France ! Accueil dès 13h30 et début de l'atelier à 14h précises. Inscriptions ouvertes !

Le 8 juin, journée EvO Days BONGARD et l'occasion de célébrer le 40^{ème} anniversaire de la création de l'entreprise familiale TOUT TECHNIQUE... Où ? C'est une surprise ! (À découvrir dès avril sur les réseaux sociaux). Une journée événement pour accueillir les clients sur les pôles boulangerie, pâtisserie, snacking et ligne de "vente magasin" animés par les partenaires fournisseurs et les acteurs régionaux de la filière boulangère. De 10h à 17h non-stop. Soirée anniversaire à partir de 18h ! ■

NOUVELLE-AQUITAINE

Du 30 mai au 1^{er} juin, L'EQUIPEMENT MODERNE ouvre grand ses portes aux « EvO days BONGARD » : 3 jours pour fêter dignement les 100 ans de BONGARD. Soirées afterwork tous les jours et remises de cadeaux. ■



Adobe Stock

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'Yssingeaux

Contact : 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

Contact : 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 - servicereclient@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

Contact : ecole@lenotre.fr
Tél. : 01 30 81 40 81

Site Internet : www.ecole-lenotre.com

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 BEAUCOUZÉ
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

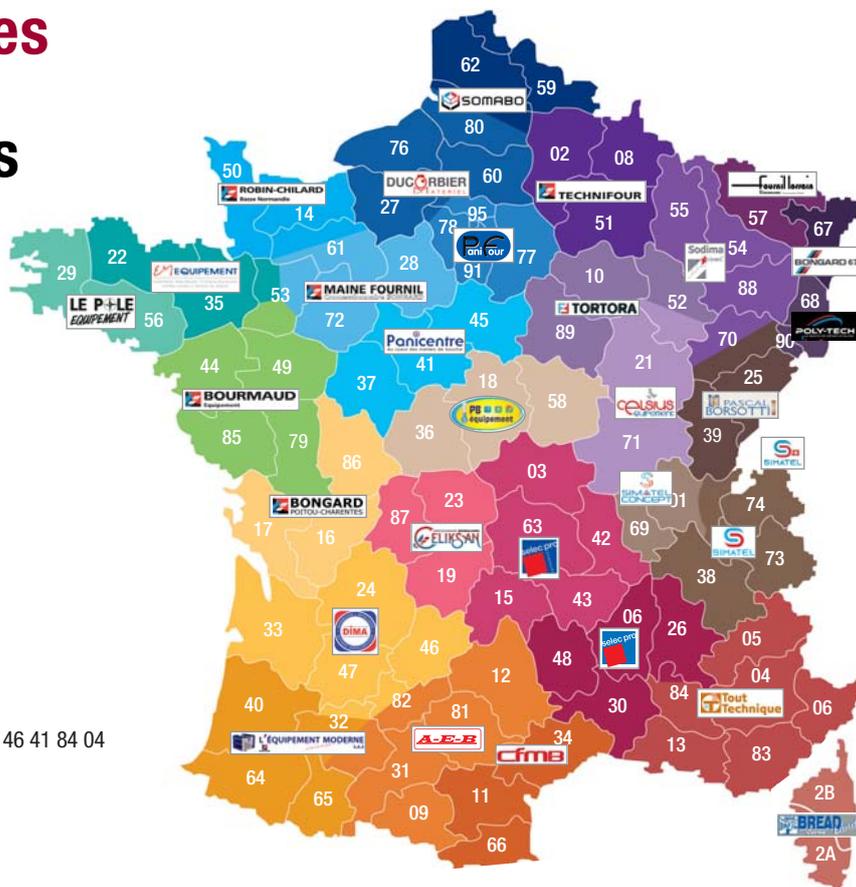
Départements ■ Corse-du-Sud 2A ■ Haute-Corse 2B
296, Avenue des Poilus - 13012 MARSEILLE
Tél. : +33 (04) 91 90 54 08 - +33 (06) 07 58 11 97
E-mail : corse@breadland.fr - Site Internet : www.breadland.fr

■ CELIKSAN

Départements ■ 19 - 23 - 87
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

NOUVEAU LOGO



■ 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

NOUVEAU LOGO



■ 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
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 Voyen - 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

NOUVEAU LOGO



■ 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

DÉPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER

■ DOM TOM - OCÉAN INDIEN - OCÉAN 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 : export@breadland.fr

■ DOM TOM - OCÉAN ATLANTIQUE



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

Concept Froid

met votre talent en vitrine



Concept Froid conçoit et réalise des vitrines
et comptoirs haut de gamme

Tous nos linéaires sont équipés de dispositifs de protection sanitaire.



Distribution EUROMAT : 32 adhérents à votre service en France et Outre-mer

www.conceptfroid.com

04 77 22 37 10

