

FORUM

NUMÉRO 86

**DES
ARTISANS**

BOULANGERS
PÂTISSIERS
CHOCOLATIERS
ET MÉTIERS
DE BOUCHE

16

Un réseau de proximité au service des artisans et acteurs de la filière

4

Les orientations de la boulangerie artisanale française

Entretien avec Laurent Serre

11

Levain quand tu nous tiens !

Interview d'Alex Croquet

12

Après un sinistre, les artisans et les assurances.

Propos de Marie et Maxime Suquet

MAGAZINE
ÉDITÉ PAR EUROMAT

JANVIER FÉVRIER MARS
2024

« Il nous manque toujours quelqu'un ! »

Par Mathieu Guibert

Directeur Général MONO-France

C'est la phrase que nous entendons le plus fréquemment de la part des artisans boulangers, pâtisseries, chocolatiers, glacières que nous rencontrons tout au long de l'année lors des démonstrations que nous animons dans les salons, portes ouvertes et au cours de nos Masterclass dans toute la France.

Ce manque de main-d'œuvre qui affecte nos métiers s'est aujourd'hui répandu à de nombreuses autres professions non seulement "manuelles" mais aussi "intellectuelles". Il ne se passe pas une journée sans que nous entendions nos confrères, chefs d'entreprises de tous secteurs d'activité qui ne se débattent pas avec cette difficulté, nous voyons partout des offres d'embauche sur des bâtiments de l'industrie ou de l'artisanat, sur des camions ou des fourgons, bref cette préoccupation est omniprésente. Et les augures pour 2024, ne semblent pas différentes.

Il serait long et difficile de définir l'origine de cette situation car, en réalité elle est multifactorielle (évolution de la société, évolution du rapport au travail, la conjoncture, les tendances structurelles ...) et chacun aura sa vision, son explication sur cette situation, mais il y a une chose qui fait l'unanimité : c'est bien aux artisans, employeurs et dirigeants d'entreprise de s'adapter et de trouver des solutions pour continuer à fabriquer "maison" des produits de qualité, sur place, à base si possible de matières premières "locales" tout en maîtrisant les coûts de production... L'équation n'est pas simple mais on peut voir cela comme un défi qui apporte beaucoup de satisfaction lorsqu'il est relevé avec réussite.



Une des solutions est la mécanisation des tâches sans valeur ajoutée et chronophages.

Il me semble que la première prise de conscience sur ce point remonte à une vingtaine d'années lorsque les artisans ont commencé à s'équiper de lave-batterie car il leur semblait aberrant de payer un ouvrier qualifié à faire la plonge. Aujourd'hui, ce raisonnement s'applique à la moindre tâche répétitive dans le laboratoire de pâtisserie :

découpe des cadres d'entremets, des tartes etc., cuisson des crèmes, confitures, etc., dressage à la poche des pièces de pâte à chou, macarons, etc., enrobage des bonbons de chocolat, guimauves, etc.

Les machines font mieux : elles sont plus hygiéniques, plus régulières, plus efficaces, plus économes, évitent l'usure physique des femmes et des hommes dans les laboratoires tout en préservant la qualité des fabrications artisanales.

C'est notre rôle de fournisseurs d'équipements de continuellement chercher et développer de nouvelles machines en écoutant, en observant nos clients artisans boulangers, pâtisseries, chocolatiers, glacières pour leur proposer des équipements toujours plus fonctionnels, performants, innovants, "intelligents", économes, etc., qui vont leur permettre de continuer d'évoluer vers plus de qualité, de rentabilité, de créativité tout en s'adaptant à cette problématique du manque de main-d'œuvre.

Nous sommes prêts à vous accompagner tout au long de cette nouvelle année, que nous vous souhaitons belle et prospère ! ●



ENTRETIEN AVEC

4 Laurent Serre
Les orientations de la boulangerie artisanale française



AU FÉMININ

5 « J'aime être en contact avec mes clients », Nathalie Poyac en parle

SOCIÉTÉ

6 - Magasin
Aide à la mise en accessibilité des établissements recevant du public
- Entreprise
Les monnayeurs, nouvelle cible des cambriolages



PARTENARIAT

7 BONGARD 67
Proximité et qualité, un leitmotiv quotidien

PORTRAITS

8-9 Bas-Rhin, quand deux artisans authentiques et entrepreneurs s'engagent pour la qualité

EQUIPEMENTS

10 - QualityFry, les friteuses professionnelles sans fumée et sans odeur
- Les gammes de vitrines modulaires, pour répondre aux différents besoins
- Le presse-agrume professionnel compact, une nouveauté du catalogue EUROMAT



INTERVIEW

11 Levain quand tu nous tiens
La passion d'Alex Croquet, éleveur de levain depuis 30 ans



INTERVIEW

12 Après un sinistre, les artisans et les assurances

ÉCOLES

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



RECETTE

14 Le BABAORILEY, une création de Cédric Bernard



EXPERTISE

16 Un réseau de proximité au service des artisans et des acteurs de la filière

RENCONTRES

18 Les événements marquants du trimestre écoulé ; octobre, novembre, décembre 2023

PROXIMITÉ

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



AU PROGRAMME

21 Les événements professionnels de janvier à mars 2024



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



Votre réseau en actions

FORUM DES ARTISANS BOULANGERS PÂTISSIERS CHOCOLATIERS ET MÉTIERS DE BOUCHE
Magazine d'information N°86 - 1^{er} trimestre 2024.

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, Adobe Stock. Production-Impression : CIA Graphic. Ce numéro a été imprimé à 35 500 exemplaires. Rédacteurs : Mathieu Guibert, Catherine Charmasson-Zagouri, Jean-Pierre Deloron, Lydia Harchaoui. Intervenants : Carine Amé, José Arroyo, Cédric Bernard, Bertrand Coudière, Bertrand Coquillard, Alex Croquet, Christophe Le Grel, Nathalie Poyac, Laurent Serre, Maxime et Marie Suquet, Nicolas Wunschel. Magazine 24 pages imprimé en France sur papier PEFC, produit issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.



Entretien avec Laurent Serre

Président de la Fédération des boulangers et boulangers-pâtisseries de la Drôme

Les orientations de la boulangerie artisanale française

Quel bilan dressez-vous pour 2023 ?

« Les artisans ont subi trois crises conjoncturelles successives (Covid, matières premières et énergie), ce qui les a malmenés, mais pas vaincus, n'en déplaise à ceux qui ont voulu faire de la disparition des boulangeries artisanales un combat politique ! Certes, en 2023, on compte plus de 1 000 * cessations d'activité contre 675 en 2022. Mais, dans le même temps, il y a eu 600 * créations pures, ce qui donne un solde négatif d'environ 400 entreprises. Ce n'est pas la catastrophe annoncée grâce à la résilience des artisans ! »

Le pain est-il toujours la base du métier ?

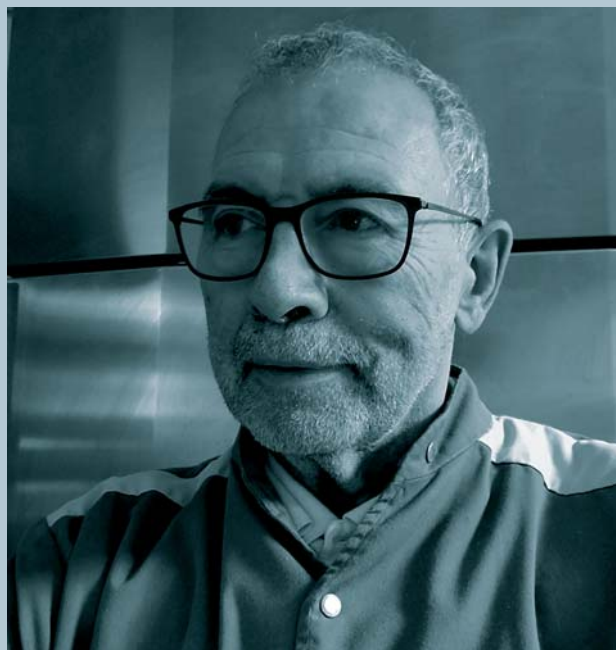
« Sur une ville moyenne de 50 à 100 000 habitants, on constate l'émergence de chocolatiers, de spécialistes en viennoiserie, nombre de positionnements sur la sandwicherie mais le pain reste le sujet en retrait car la concurrence y est rude. Pourtant, le pain est un produit à marge et surtout il rythme les flux de consommation toute la journée. »

À quels défis la profession doit-elle faire face, demain ?

« D'abord, le maintien des compétences du métier face à une pénurie d'apprenants, des candidats au faible niveau de connaissances générales et peu d'inscrits aux formations complémentaires. Sur 15 000 apprentis, 1 000 poursuivent en BP ! Sur ce sujet, les personnes en reconversion professionnelle nous ouvrent de belles perspectives. Le deuxième défi, c'est de s'adapter aux engagements qui ont été pris durablement (PGE) dans un contexte où les marges sont affaiblies. »

Quels sont les enjeux concurrentiels du secteur ?

« Outre la concurrence entre artisans, on voit apparaître des groupes financiers qui investissent la boulangerie, justement parce qu'elle est chahutée. À nous de défendre notre espace. Leurs intérêts, leurs profils ne sont pas ceux de l'artisanat. Nous avons l'avantage d'avoir des entreprises où l'humain a toute sa place ! »



Quelles sont les perspectives 2024 ?

« Elles reposent sur un facteur fondamental, la créativité, source de différenciation. Faire ce que font les autres, c'est l'échec assuré. Dans un contexte d'hyper-concurrence où le client est de plus en plus exigeant, un artisan digne de ce nom ne peut pas se complaire dans la banalité. La clef de sa réussite, c'est de se distinguer. »

En conclusion ?

« Aujourd'hui plus qu'hier, il est nécessaire d'avoir la force en soi et de ne laisser aucune place au doute. J'ai confiance en l'artisan pour aller de l'avant, s'adapter et exister encore demain. » ●

C. CH-Z.

Pour découvrir sur YouTube, l'interview lors du Sirha

SCANNEZ MOI



* Chiffres 2023 provisoires

« J'aime être en contact avec mes clients »

Avant de devenir boulangère, Nathalie Poyac, fille d'agriculteurs bretons, a fait des études commerciales. Avec son mari Marc, ils ont ouvert une première boulangerie à Caulnes en Bretagne puis à Carnac (9 saisons) et Auray, en 2005. Ils ont revendu les deux premières avant de créer, en 2020, à Crac'h, avec leur fils Maxence, co-gérant, la boulangerie "Au pain qui Crac'h". « *J'aime être en contact avec mes clients. C'est le meilleur moyen de savoir si nos produits sont bons et de répondre à leurs attentes. En magasin, nous sommes 7 vendeuses et je m'occupe également de l'administratif. Il faut être polyvalente* », explique-t-elle avant d'ajouter : « *Mes expériences ont toujours été profitables. Aujourd'hui,*



notre objectif est de transmettre à notre fils. La nouvelle boulangerie-pâtisserie à Crac'h compte 35 employés. Située à l'entrée de la commune, sur la route des plages l'été, la boulangerie fonctionne à plein régime 7j/7. Tout est "fait maison", de la boulangerie au traiteur ! Nous avons fait le choix de fournils et labos spécialisés par activité. Les travaux ont duré 6 mois. LE PÔLE ÉQUIPEMENT nous a conseillés sur les matériels et notamment sur l'ergonomie : assouplir les différentes tâches de production, maximiser les flux et faciliter l'organisation du travail. Ainsi, les salariés peuvent travailler confortablement et s'appliquer aux finitions. Le magasin de 150 m², bien que spacieux, reste à l'échelle humaine aux yeux de nos clients. » ● J-P. D.

Un magasin qui en fait craquer plus d'un...

"Au Pain Qui Crac'h" est devenu en peu de temps une boulangerie-pâtisserie artisanale qui fait honneur à ses produits ! Installée au 5 rue Lann Kermarquer, cette entreprise est le fruit d'un savoir-faire transmis de père en fils. Dans un décor chaleureux et fonctionnel imaginé par LE PÔLE ÉQUIPEMENT, concessionnaire BONGARD (secteur Morbihan et Finistère) et Evema, agenceur en magasin depuis 30 ans à Vitré, les clients ont le choix dans le "fait maison" : pains, viennoiseries et pâtisseries fondantes. Chaque jour, l'équipe des boulangers (7 personnes) s'affaire à créer des produits uniques, faits à partir de farine bio et de matières premières de qualité. Le tout est cuit dans un four traditionnel pour garantir une saveur et une texture incomparables. Outre la qualité de ses produits, la boulangerie se distingue par l'accueil convivial réservé à ses



clients. En 2022, elle a été sélectionnée dans l'émission "La Meilleure Boulangerie de France". L'équipe prend le temps d'écouter les demandes et les envies de chacun, pour proposer le pain ou la pâtisserie qui sauront les combler. « *C'est un magasin qui en fait craquer plus d'un ! Une référence incontournable pour tous les amateurs de boulangerie et de pâtisserie* ». ■ J-P. D.

Les mots de Christophe Le Grel, concessionnaire BONGARD en Bretagne

Boulangerie expérimentée installée à Crac'h dans le Morbihan, Nathalie Poyac est une cliente de la concession LE PÔLE ÉQUIPEMENT, qui a son siège à Brec'h dans le Morbihan et 2 agences (Finistère Sud et Finistère Nord). Christophe Le Grel, gérant de la concession : « *C'est une femme très dynamique. Avec son mari, Marc, et son fils, Maxence, ils ont créé une boulangerie artisanale, à taille humaine dans des locaux industriels où tout était à repenser. Les travaux se sont bien passés et Nathalie savait très bien ce qu'elle souhaitait pour sa partie vente : un magasin convivial où l'on peut s'arrêter, prendre un café ou faire une pause. Nathalie est toujours une femme élégante, positive et curieuse qui va de l'avant ! Elle est également très commerçante avec un contact inné pour la clientèle. Avec mon partenaire Evema, nous l'avons accompagnée et conseillée sur ses différents projets de magasins afin de répondre le plus précisément à ses attentes suivant la place disponible, mettant en avant tous les produits fabriqués "fait maison" par son mari, son fils et leur équipe.* » ■



J-P. D.

MAGASIN AIDE À LA MISE EN ACCESSIBILITÉ DES ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC



Adobe Stock

La Conférence Nationale du Handicap a acté la création du Fonds Territorial d'Accessibilité (FTA) doté de 300 millions d'euros sur 5 ans afin d'accélérer et de renforcer la dynamique de la politique de mise en accessibilité des Établissements Recevant du Public (ERP) de 5^e catégorie à laquelle appartiennent les boulangeries et les pâtisseries. Ce dispositif est d'autant plus d'actualité que sur 2 millions d'ERP environ en France, un million est encore à rendre accessible au niveau national alors que les jeux paralympiques arriveront en 2024.

Établissements de 5^e catégorie

Ce fonds s'adresse aux propriétaires ou exploitants d'un ERP de 5^e catégorie dont la conformité en matière d'accessibilité aux personnes handicapées n'est pas atteinte, c'est-à-dire qu'il ne respecte pas ou partiellement, les exigences fixées par l'arrêté du

20 avril 2017. Il a pour but de financer des équipements et travaux de mise en accessibilité ainsi que l'assistance à maîtrise d'ouvrage. Le taux d'aide de l'État équivaut à 50% des dépenses engagés par les ERP pour un montant plafonné à 20 500 € par établissement !

Rendez-vous sur le site de l'asp-public.fr

Les demandes peuvent être déposées depuis novembre 2023 sur le site de l'Agence de Services et de Paiement (asp-public.fr) où vous pourrez également trouver toutes les informations utiles pour l'établissement de votre dossier. Attention, pour être éligibles au dispositif, les porteurs (artisans boulangers ou pâtisseries) ne doivent pas avoir engagé les dépenses faisant l'objet d'une demande de subvention : les devis ne doivent pas être signés et les bons de commande ne constituent pas une pièce justificative. ■

ENTREPRISE LES MONNAYEURS, NOUVELLE CIBLE DES CAMBRIOLAGES



Adobe Stock

Les vols et effractions de monnayeurs se multiplient ces derniers mois en France, notamment dans les boulangeries-pâtisseries. Il faut dire que ces appareils

sont particulièrement en vogue depuis la pandémie de la COVID-19 pour des raisons d'hygiène car ils permettent aux personnels de vente de ne pas manipuler directement l'argent. Autres avantages de ces équipements, ils offrent un gain de temps en permettant de fluidifier la file des clients en caisse et de limiter l'argent en espèces disponible en cas de braquage.

Les vols par effraction en hausse

Malheureusement, ce succès n'a pas échappé aux cambrioleurs et certains se sont spécialisés dans ce type d'effraction comme le note le dernier rapport du Service d'Information, de Renseignement et d'Analyse Stratégique sur la Criminalité Organisée (Sirasco).

« L'an dernier, les vols par effraction de ces automates se sont multipliés dans certains territoires notamment le Grand Est où une augmentation de 35% a été constatée sur le premier semestre 2023 », constate les analystes de la police nationale qui soupçonnent l'existence d'un réseau constitué à la vue de la multiplication des faits. En effet, au cours du seul 1^{er} trimestre 2023, 35 vols de ce type ont été constatés dans 5 des départements du Grand Est. Entre juin et juillet, 3 boulangeries de l'agglomération rouennaise ont également été victimes de vols similaires. Même chose en région parisienne où au cours des mois de juin et juillet, ce ne sont pas moins de 12 boulangeries qui ont été cambriolées de la sorte. Dans ces dernières affaires, l'auteur a finalement été interpellé par les services de police avec sur lui, un butin de 2 200 euros. Il est à noter que les modes opératoires varient, le monnayeur pouvant être forcé directement en magasin ou emporté pour être ouvert ultérieurement. ■

J-P. D.

P Société BONGARD 67

Proximité et qualité, un leitmotiv quotidien.

BONGARD 67 est installée à Furdenheim, proche de Strasbourg, dans le département du Bas-Rhin.

Fondée en décembre 1996, elle est le Concessionnaire Exclusif BONGARD du secteur depuis 1997. Son actuel dirigeant est Christophe Michoux.

BONGARD 67 propose une palette d'équipements qui couvre tous les besoins des boulangers, pâtisseries, glaciers, chocolatiers et traiteurs. Ses équipes commerciales délivrent une analyse sur mesure, fournissent des conseils avisés, réalisent des implantations adaptées afin de répondre, au plus près, à la demande des artisans.

Ses sociétés satellites, B67 Services et B67 Four, assurent le SAV des matériels fours, froids, mélanges et machines commercialisés et installés par BONGARD 67. Disponible 24h/24, 7j/7 et 365 j/an, le SAV de la concession assure un service de proximité et de qualité.

Fort de son expérience et pionnier dans le domaine de l'IOT (Internet des Objets), BONGARD 67 propose avec EUROMATConnect, un dispositif pour sécuriser la production et optimiser la rentabilité de ses clients grâce à un laboratoire alerté : mesure du nombre et du temps d'ouverture des portes des équipements, relevés de la consommation électrique des appareils, enregistrements des températures conformément à la norme HACCP*, alertes de l'artisan en temps réel par e-mail ou par notifications sur son smartphone.

Avec cette offre, BONGARD 67 entre dans la dimension 3.0 du service. ●

C. CH-Z.

* HACCP : Analyse des dangers et maîtrise des points critiques



CHIFFRES CLÉS

Concessionnaire exclusif BONGARD

Secteur d'intervention : Bas-Rhin (67)

Localisation : Furdenheim

Effectif : 14 personnes, dont 10 techniciens, 2 commerciaux et 2 administratifs

SAV : 24h/24 et 7j/7 - Tél. SAV : 03 88 96 57 83

CA 2022 : 4,4 M€

E-mail : contact@bongard67.fr

Strasbourg - Hoenheim - Reischtett

Un artisan entrepreneur dans l'ère du multi-boutiques...

À 41 ans, Nicolas Wunschel, Maître boulanger, dirige 4 affaires situées dans le Bas-Rhin. Tout débute par l'acquisition d'une boulangerie de quartier à Strasbourg en 2006, avec l'aide de Banette, suivie par la reprise, en 2018, d'une affaire à Hoenheim et d'une autre au centre de Reischtett ; enfin, en 2020, il crée une boulangerie-pâtisserie-snacking à l'EcoParc en périphérie de Reischtett.

Un levier de développement

« En produisant plus, je fais des économies d'échelle (optimisation des matériels, achats de matières premières, etc.). Et je m'organise mieux. Chaque établissement fait son pain (la bonne odeur de pain chaud reste un vecteur d'achat), la pâtisserie est produite à la boutique de Reischtett-centre, le snacking et la viennoiserie à l'EcoParc. À noter : nous fabriquons puis congelons nos viennoiseries afin de les cuire en boutique. Un camion frigorifique tourne 3 fois par jour entre les différents sites » précise Nicolas.

Une gestion du personnel optimisée

« Les volumes de production nous permettent d'avoir un chef boulanger par boutique, un chef pâtissier à Reischtett, un chef traiteur et un chef viennoiserie à l'EcoParc. Ils sont

autonomes, gèrent leurs équipes, les congés, etc. Pour moi, c'est plus simple, j'ai un interlocuteur par site et je manage tout le personnel de vente. Aujourd'hui, même avec 45 personnes, j'ai du temps pour ma famille ! »

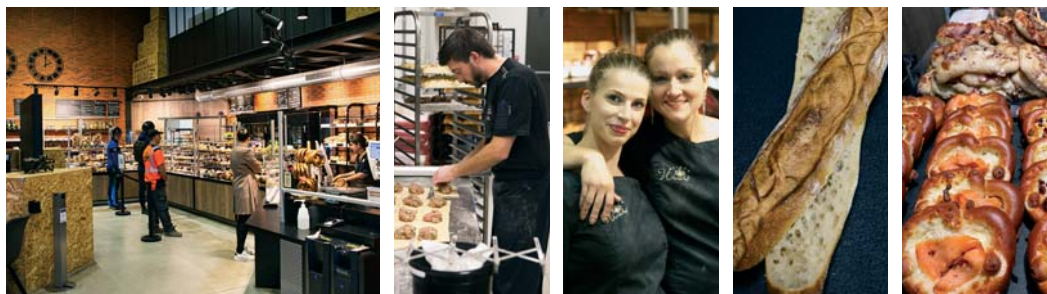
Le contrôle qualité

« C'est une fonction que je ne délègue pas. D'abord, c'est une façon d'accompagner mes salariés et de leur montrer que je suis toujours à leurs côtés. Ensuite, c'est la garantie de satisfaire le client. Je goûte mes produits tous les jours et lorsque je suis absent, je fais un contrôle visuel à distance avec mes chefs d'équipe. Et si problème, nous recherchons une solution, ensemble. »

Un partenaire précieux

« Je connais BONGARD 67 depuis mon apprentissage, leur SAV est réputé et, en plus, ils représentent une marque de four alsacienne ! Lors de ma dernière création, j'ai apprécié le professionnalisme de Christophe Michoux, sa qualité d'écoute, sa capacité d'analyse et ses conseils (optimisation de l'implantation des matériels et de la marche en avant). Il voulait qu'ensemble, lui, moi et mes équipes, nous fassions du bon travail ! Cela n'a pas de prix » conclut-il. ●

C. CH-Z.



Mittelhausbergen

Déployer une fabrication artisanale de qualité

Compagnon du devoir, titulaire du Brevet de maîtrise boulangerie en 1995, José Arroyo participe à la coupe du monde en 2011, devient vice-champion de France en 2013, prend part à la finale du M.O.F. 2018 et intègre la même année la Fédération des boulangers du Bas-Rhin dont il devient président en juin 2022. Il est également élu à la Chambre des métiers et de l'artisanat du département.

Une occasion à saisir

« Il y a 10 ans, j'ai eu l'opportunité de faire une création à Mittelhausbergen (1 800 habitants), sur un axe passant (17 000 véhicules/jour), dans des locaux spacieux (ancienne concession automobile) proches de l'espace européen (12 000 salariés) avec un parking (20 places), une terrasse et aucune concurrence alentour. "L'authentique maître boulanger" était né ! » déclare José Arroyo.

L'authentique artisanat

« J'ai voulu un magasin traditionnel (pierre, bois, fer forgé), un laboratoire entièrement vitré afin que les clients nous regardent travailler et transmettre nos savoir-faire aux apprentis. Ainsi, ils savent que tout est artisanal et "fait maison". »

Une démarche RSE

« Notre effectif de 16 personnes en production est largement féminin (85% en pâtisserie, 50% en boulangerie). Nous tournons à l'énergie verte, trions nos déchets, traitons nos déchets organiques, utilisons des emballages sans plastique, travaillons local ! Nous avons

choisi le dispositif "EUROMATConnect" afin d'optimiser notre consommation d'énergie et l'utilisation de nos matériels. »

Une licence de marque

« Je voulais me développer mais sans acheter de fonds de commerce et gérer du personnel. La licence de marque permet cela. Chaque boulangerie sous licence (3) a son propre patron, obligatoirement titulaire du Brevet de maîtrise, auquel je fournis une boîte à outils (process de fabrication, marketing, RH, formation, gestion) que je réactualise si nécessaire. En contrepartie de ce service et de l'accès à mon réseau de partenaires, je reçois une redevance. »

17 ans de partenariat

« Au fil du temps, nous avons tissé des liens forts avec BONGARD 67. L'expertise de Christophe Michoux est indéniable, il connaît parfaitement son métier. Il sait tirer profit des espaces pour nous permettre un travail dans les meilleures conditions et de surcroît, avec des équipements de qualité » conclut José Arroyo. ●

C. CH-Z.



QUELQUES CHIFFRES BAS-RHIN

1168 422

HABITANTS dont
298 492 pour Strasbourg
Données 2023

+ DE 960

BOULANGERIES
PÂTISSERIES
Données 2023

514

COMMUNES
Données 2023

+ DE 2700

COMMERCES
ALIMENTAIRES
Données 2022

Les friteuses professionnelles sans fumée et sans odeur !



Dans son désir de vous présenter une sélection de produits de qualité, EUROMAT a ajouté à son catalogue une nouveauté : la gamme des QualityFry, friteuses professionnelles à cuisson verticale.

Leurs atouts

- Une réduction de 27% du temps de friture
- Une réduction de la consommation électrique de 24% et de la consommation d'huile de 37%.
- Et bien sûr, ni odeur, ni vapeur, ni fumée.

Avec les QualityFry il vous est possible de cuire 2 aliments en même temps, sans mélanger les saveurs, et de surveiller vos cuissons grâce à leur application connectée. ■

Distribuées par les adhérents EUROMAT voir en pages 22/23

Pour découvrir cet équipement sur YouTube



Des vitrines modulaires



Depuis le second semestre 2022, EUROMAT a mis à son catalogue une gamme de vitrines modulaires. La gamme "Ovéa" est dédiée à la boulangerie-pâtisserie. Du chariot à pain à la vitrine réfrigérée en passant par la tour à viennoiserie et le comptoir caisse, "Ovéa" saura se décliner au grès de vos envies. Chaque élément est disponible dans plusieurs dimensions, certains avec des angles de 45° ou 90° pour s'adapter au mieux à votre magasin. Plusieurs options sont aussi disponibles pour correspondre au mieux à vos besoins. "Ovéa" peut aussi être combinée à la gamme "Catéa" pour le snacking, "Modéa" pour les meubles de revente arrière ou "Stéa" pour la boucherie.

Vendue exclusivement par les adhérents EUROMAT voir en pages 22/23

Pour en savoir plus sur notre gamme



Le presse-agrume professionnel compact



Une autre nouveauté du catalogue EUROMAT

Le "Soul Series 2" de Zumex. Ce presse-agrume est parfait même pour les plus petits espaces. Sa technologie anti-bactérienne ASP® garantit une hygiène maximale. Avec ses 3 kits de pressage vous pouvez presser tous les types d'agrumes (de 42 à 81mm) à raison de 18 à 36 fruits par minute selon le kit. Le démontage et le nettoyage sont facilités, les pièces passent au lave-vaisselle. Disponible sur ce modèle, le "Smart Juicer" une innovation qui vous permet, entre autres, de consulter les données de productivité en temps réel.

Distribué par les adhérents EUROMAT - voir en pages 22/23

Pour découvrir cet équipement sur YouTube



Levain quand tu nous tiens !

par Catherine Charmasson-Zagouri

Le pain au levain suscite un intérêt croissant de la part des consommateurs. Un intérêt justifié par ses nombreux atouts, comme sa plus longue conservation, ses propriétés nutritionnelles (assimilation des minéraux, apport d'antioxydants, indice glycémique bas) et sa capacité à rendre le pain digeste. Alex Croquet élève, avec passion, des levains naturels depuis plus de 30 ans dans son atelier de Wattignies (59). Il nous en parle.

Un levain naturel, haute couture !

« Mon levain, c'est de la farine et de l'eau, rien de plus. Pour ma farine, j'écrase des céréales issues de l'agriculture biologique, à la meule de pierre de mon moulin Astrié ce qui conserve tous leurs apports nutritionnels. L'eau est dynamisée dans la rivière artificielle de mon atelier puis stockée dans des amphores pour favoriser les mouvements browniens (diffusion des particules). Cela apporte de la valeur ajoutée à la qualité de mes levains et bien sûr de mes pains. Ensuite, les bactéries (du blé et de mon environnement) se développent, c'est la fermentation. Un levain c'est fascinant : il vit, bouge, communique son énergie au pain ! Je suis en perpétuelle recherche et expérimentation sur le sujet. Bien sûr, tenir un levain, c'est un sacerdoce. J'en ai eu jusqu'à 7. Aujourd'hui, je suis devenu raisonnable, je me suis limité à 4 » déclare Alex.

Levain ou levure, ou les deux ?

« Le levain a besoin de temps, ce n'est pas un commando de la fermentation contrairement à la levure* qui a une dynamique supérieure. En pur levain, vous n'aurez pas le même résultat que celui qui travaille à



partir de levain/levure ou de levure. Le sien aura une autre texture, une croûte plus fine et une mie plus légère, tandis que le pain pur levain est plus dense, plus rustique. L'utilisation de levain/levure permet de compenser le manque de dynamisme d'un levain. Mais, paradoxe, un pain qui contient de la levure est facile à manger mais n'est pas facile à digérer car il a conservé tous les effets mécano-plastiques des protéines. »

Les atouts du levain naturel

« Le levain prédigère le pain pour le rendre plus assimilable pour l'homme. Il abaisse le Ph à 4, ce qui favorise le travail des protéases. Cette enzyme coupe les liaisons entre les acides aminés et dégrade les protéines (le gluten). Il reste à laisser du temps (fermentation longue) pour que le processus de destruction du "chewing-gum" du pain se poursuive**. Le levain joue également sur les arômes et les saveurs (acidité douce ou puissante). Enfin, la précipitation des levures indigènes crée des conservateurs naturels (phénomène comparable aux lies du vin). »

Et Alex Croquet de conclure

« Ce qui me fascine, c'est qu'avec si peu de choses dans le levain naturel, l'on puisse prendre autant de directions différentes ! » ●

C. CH-Z.

* La levure sélectionnée par Pasteur au XIX siècle

** Si le réseau de gluten est trop "digéré" la pâte risque de n'être plus panifiable.

Pour découvrir
un autre témoignage
sur le levain

SCANNEZ MOI



Mai 2022, un point de bascule pour Marie et Maxime Suquet.

En octobre 2021, pour leur première installation, Maxime et Marie Suquet choisissent une petite affaire, à Verneuil, une commune de 850 habitants, dans la Marne, sur l'axe desservant l'accès à l'autoroute de Reims. L'activité y est rurale, surtout viticole. La boulangerie est équipée de matériels un peu vieillissants, mais pas trop, dans des locaux corrects. Maxime et Marie y voient du potentiel. Mais... ..

Un incendie en deux temps

Le 6 mai 2022, Maxime monte à l'étage se reposer. Un peu plus tard, ses deux chats le réveillent... il sent une odeur suspecte, descend les escaliers et ouvre la porte du laboratoire. Des fumées brûlantes s'échappent et envahissent l'étage. Il s'enfuit par les toits. Les secours interviennent. Mais une poutre continue sournoisement de se consumer ; le lendemain soir la boulangerie est en flammes.



Les dégâts

« Tout le matériel avait noirci, il avait chauffé, s'était déformé, les fumées avaient piqué l'inox, le plancher de l'appartement était détruit, tout le rez-de-chaussée était à refaire. Nos deux chats qui m'avaient sauvé la veille, y avaient laissé leur vie. Mais nous étions sains et saufs ! » déclare Maxime.

Le recours aux assurances

« J'ai prévenu immédiatement la MAPA qui a mandaté un expert. Mon ancien patron m'a conseillé un expert d'assuré (j'ignorais que cela existait). Cela a été une excellente idée ; il a pris les choses en main et a obtenu la meilleure indemnisation possible en concertation avec l'expert MAPA. Après le temps nécessaire aux diverses expertises et aux travaux nous avons ré-ouvert le 15 juin 2023 (soit 13 mois après le sinistre). »



La rénovation

La propriétaire lui laisse carte blanche pour adapter les locaux à l'activité de boulangerie-pâtisserie. « Du coup, toute la fabrication est en bas, le magasin est agrandi et l'espace de vie est en haut. Pour l'implantation et les matériels du laboratoire, remplacés à neuf, nous avons fait appel à TECHNIFOUR, le concessionnaire BONGARD du secteur, qui avec CONCEPT FROID a également optimisé l'agencement des vitrines magasin afin de présenter nos lignes de produits de façon claire et bien identifiée. »

Le bilan

« Le confort de travail est meilleur, le matériel est adapté, c'est un atout pour une future revente. Le bilan financier est plus réservé : matériel ancien peu remboursé, perte d'exploitation limitée et perte d'effets personnels. Le bilan social est très positif ; nos deux apprentis ont malgré tout réussi leurs examens (CAP et BTM) et sont revenus travailler chez nous. La solidarité des villageois a été extraordinaire, Ils se sont mobilisés pour nous apporter aide et soutien. Nous avons reçu des messages de collègues alentours. Tout cela nous a profondément touchés et motivés à relever les manches. Moralement, c'est très traumatisant et lourd à vivre. Cela reste compliqué (aujourd'hui, la moindre odeur nous met en alerte) » conclut Maxime. ● C. CH-Z.

QUAND ASSURANCE, EXPERT ET CONCESSION S'IMPLIQUENT...

Carine Amé, responsable de l'agence MAPA de Reims et **Bertrand Coudière**, Inspecteur Indemnisation MAPA

« Monsieur Suquet ayant repris l'affaire depuis 5 mois, son estimation de CA était basée sur celui de son prédécesseur. Cela a limité le dédommagement, le CA étant inférieur à celui réalisé lors du sinistre. Le mieux, lors d'une reprise, c'est de contacter son assureur dès qu'il y a une évolution conséquente, même dès le premier mois. Heureusement, la MAPA indemnise à neuf et à vie le four, indispensable à la production, même pour du matériel de plus de 10 ans, et la perte d'exploitation dès le 1^{er} jour. La MAPA, fidèle à ses principes, a permis au sociétaire de faire appel à un expert d'assuré et a été réactive puisque 3 jours après la déclaration du sinistre, elle était sur les lieux et réglait une première provision de 5 000 €. » ■

Bertrand Coquillard, expert d'assuré. Expert référent auprès du Syndicat de la boulangerie-pâtisserie de l'Île-de-France

« Ma mission c'est d'accompagner l'assuré dans sa réclamation auprès de sa compagnie d'assurances en ce qui concerne ses préjudices (matériels, bâtiment, marchandises, mobilier, perte d'exploitation). Je procède à un relevé des dommages et réalise un état des pertes que je présente à "l'expert Compagnie". S'en suivent un pointage et chiffrage des dommages arrêtés contradictoirement entre experts. Je défends au mieux ses intérêts dans le cadre des termes de son contrat et je suis rémunéré en fonction des indemnités obtenues. Dans le cas de Monsieur Suquet, la MAPA a pris en charge une partie de mes honoraires conformément à son contrat. » ■

Arnaud Vignier, commercial concession TECHNIFOUR

« Le rôle de TECHNIFOUR a été d'abord de se rendre sur place, d'évaluer les dégâts causés par l'incendie sur les matériels, de récupérer, nettoyer et réparer en atelier ce qui pouvait l'être et ensuite d'établir le devis de remplacement à neuf des appareils endommagés. Ensuite, avec Marie et Maxime Suquet, nous avons élaboré l'implantation du nouveau laboratoire et l'agencement du magasin CONCEPT FROID. Une fois les travaux du bâtiment terminés, nous avons pu réaliser notre prestation, quasi 1 an après le sinistre. » ■

C. CH-Z.

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

Site Internet : www.ecolebellouetconseil.com

ÉCOLE DE BOULANGERIE ET DE PÂTISSERIE DE PARIS (EBP)

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
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

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

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 - 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

E-mail : ecole@lenotre.fr
Tél. : 01 30 81 40 81

Site Internet : www.ecole-lenotre.com

Atelier m'alice

Contact : Marie Clidière
Tél. : 06 80 28 76 36 - contact@atelier-malice.fr

Site Internet : www.atelier-malice.com

Le BABAORILEY par Cédric Bernard

RECETTE POUR 15 TARTELETTES

BISCUIT COCO 40 g / tartelette

Ingrédients

• Beurre	143 g	• Œufs	172 g
• Sucre glace	172 g	• Coco râpée	57 g
• Poudre d'amandes	57 g	• Fleur de sel	1 g

Procédé

- Crémier le beurre et le sucre glace
- Ajouter la poudre d'amande, la coco râpée et la fleur de sel
- Incorporer les œufs délicatement
- Foisonner le tout
- Pocher en cercle
- Cuire à 180°C pendant 20 minutes - four ventilé

DUJA MAÏS Recette calculée pour un cadre 40 x 60 cm

Ingrédients

• Praliné amande	500 g	• Maïs grillé	220 g
• Couverture ivoire	375 g	• Fleur de sel	5 g
• Beurre	35 g		

Procédé

- Fondre la couverture à 40°C
- Ajouter le beurre fondu et le reste des éléments
- Étaler sur le biscuit préalablement cuit et refroidi

CHANTILLY POP CORN 18 g / tartelette

Ingrédients

• Crème 35%	300 g	• Vanille gousse	1/4
• Crème 35%	50 g	• Maïs pop corn	22 g
• Sucre	30 g	• Masse gélatine 200 bloom	8 g

Procédé

- Porter à ébullition la crème le sucre et la vanille grattée (50 g)
- Ajouter le pop corn et la masse gélatine
- Mixer
- Ajouter la crème froide et mixer
- Réserver une nuit avant utilisation
- Monter et pocher

CONFIT MANGUE PASSION 17 g / tartelette

Ingrédients

• Purée de passion	130 g	• Vanille gousse	1/4
• Purée de mangue	130 g	• Sucre	27 g
• Pectine nh	4 g		

Procédé

- Mettre en casserole les purées et la vanille au départ
- À ébullition ajouter le sucre et la pectine nh préalablement mélangés
- Refroidir avant de pocher

PÂTE À BABA 15 g / moule

Ingrédients

• Farine T55	250 g	• Sucre	30 g
• Lait	110 g	• Levure	13 g
• Œufs	110 g	• Beurre	110 g
• Sel	5 g	• Zestes de citron vert	6 g

Procédé

- Pétrir tous les ingrédients sans le beurre jusqu'à ce que la pâte se décolle
- Ajouter le beurre fondu tiède et renouveler l'opération
- Pocher en moule sphère de 4 cm de diamètre et mettre en pousse à 26°C environ
- Cuire à 180°C pendant 25 minutes au four ventilé avec une plaque noire de cuisson et feuille sulfurisé par dessus
- Enlever la plaque et finir la cuisson 5 minutes au four ventilé
- Surgeler avant de démouler
- Mettre dans le sirop froid lorsque les babas sont cuits et refroidis

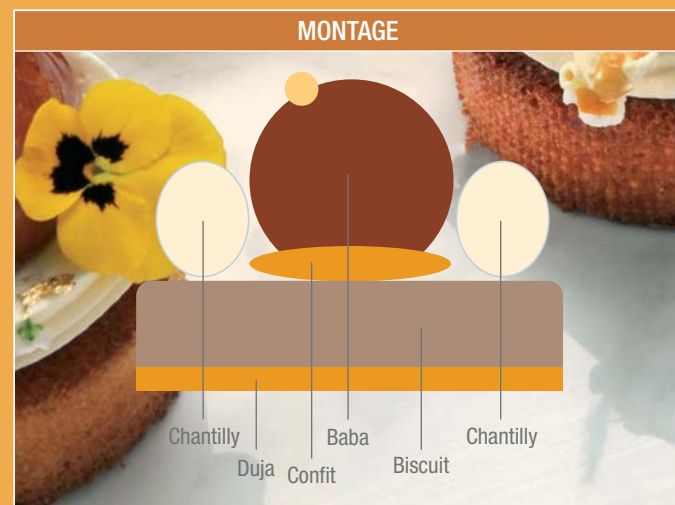
SIROP

Ingrédients

• Purée de passion	300 g	• Eau	600 g
• Sucre	500 g	• Zestes de citron vert	6 g
• Vanille gousse	2		

Procédé

- Porter le tout à ébullition
- Refroidir le tout avant d'y mettre les babas cuits refroidis



NOUVEAU



Cédric BERNARD, pâtissier conseil et formateur MONO-France

Glacier, pâtissier, boulanger, Cédric Bernard se frotte à quelques concours, Meilleur apprenti de France pâtissier, Championnat de France des arts gourmands, puis intègre la pâtisserie Vernet (Yazid Ichemrahen - Champion du monde des desserts glacés à Rimini 2014). Il y rencontre des chefs renommés tels qu'Angelo Musa, Franck Michel, Sébastien Serveau puis travaille avec Pierre Hubert, avant de s'installer avec un ami boulanger Rémy Martin (La Fabrik). C'est ainsi que Cédric rentre en contact avec MONO-France et qu'il décide de devenir un de ses pâtissiers conseil et formateur indépendant.

Conçus pour être encore plus efficaces et économes en énergie

BOUTIQUE



Le four snacking ultra-rapide

Haute efficacité énergétique
et faibles coûts d'exploitation
avec l'Atollspeed 300HB +

LABORATOIRE



Le four mixte multifonctions nouvelle génération

Consommation d'eau
et d'électricité réduite avec
la gamme Invoq Hounö 2023

CONTACT

01 60 86 42 72

EUROMAT
Votre réseau en actions

Un réseau de proximité au service des artisans et des acteurs de la filière

Les 32 concessionnaires BONGARD et adhérents EUROMAT (leur Centrale d'achats), répartis sur l'hexagone, la Corse et l'outre-mer, renforcent de jour en jour leur proximité avec leurs clients, professionnels des métiers de bouche : boulangers, pâtisseries, glaciers, chocolatiers, traiteurs. Pour ce faire, ils proposent toute une palette de services. Encouragée par BONGARD, la création de showrooms et laboratoires au sein même de leurs bâtiments, est un des axes destinés à développer tout à la fois leur visibilité et fournir un soutien à la filière (artisans, meuniers, fournisseurs de matières premières, formateurs et écoles).

Par Catherine Charmasson-Zagouri

Exposer les produits phares

Disposer des matériels dernière génération, c'est évidemment le b.a-ba d'un distributeur installateur !

Les montrer, en faire la promotion, rendre la ou les marques plus visibles, sont quelques-uns des objectifs d'un showroom. Qu'ils soient spacieux ou plus petits, ce sont de véritables vitrines de ce qui se fait de mieux pour répondre à l'ensemble des besoins techniques des artisans.

Animer sa concession

Afin de valoriser au mieux cette offre, les concessionnaires y ont, en grande majorité, adjoint un laboratoire d'essai afin de démontrer les capacités des équipements proposés. Ainsi, lors de portes ouvertes, la concession peut démontrer les performances des produits qu'elle propose, en faisant appel à des démonstrateurs ou des artisans qui produisent en direct des fabrications boulangères, pâtisseries ou traiteurs.

Une expérience client personnalisée

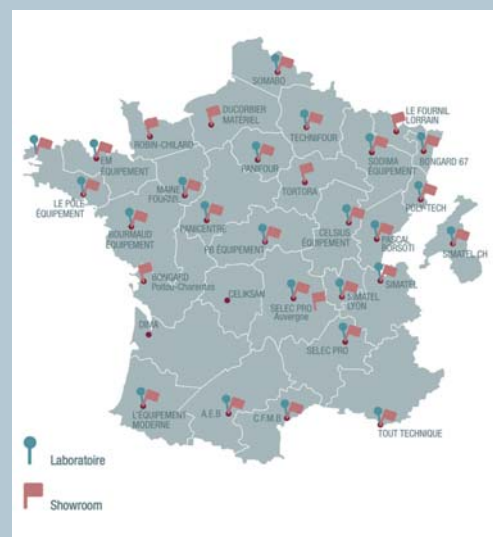
Au travers de ces laboratoires, équipés des dernières évolutions techniques et technologiques, les concessionnaires offrent la possibilité aux artisans de leurs secteurs de venir expérimenter



sur place et en situation, les différents équipements de leurs catalogues. Quoi de mieux en effet que de tester les matériels que l'on souhaite acheter ? De plus, l'artisan « peut travailler ses recettes, sur place, avec ses propres farines et matières premières afin d'être au plus près de sa propre production et se rendre compte de la valeur ajoutée des équipements dans sa fabrication ! » précise Christophe Le Grel, concession LE PÔLE ÉQUIPEMENT.

Une assistance

Parfois, les artisans sont heureux de pouvoir continuer à produire pendant des travaux de rénovation de leurs fournils et laboratoires (Sébastien Cochet et la concession BORSOTTI, Perrine Beauchamp et TECHNIFOUR, par exemple).





Un soutien à la filière

Ces laboratoires équipés de matériels à la pointe, les concessions les mettent à la disposition de la meunerie (Advens, Axiane, Banette, Bigallet, Bion, Festival-Francès, Forest, Foricher, GMP, Guenego, Soufflet, Trièves, Vincelles, etc.) et des marchands de matières premières (ABP Auvergne, Alpi Gourmet, Back Europe, Bondu, Délices et créations, Puratos, UNL, etc.), pour valider des recettes, présenter de nouvelles gammes produits et/ou organiser des démonstrations pour des clients ciblés.

Centres d'entraînement

Les concessions accueillent aussi des candidats à des concours transformant leurs laboratoires en véritables centres d'entraînement. Entre autres et ils sont très nombreux, Nathalie Volatier chez CELSIUS ÉQUIPEMENT, Paul Thoureau chez SIMATEL, Sébastien Jamakorzian chez SELEC PRO et SIMATEL, Xavier Honorin et Corentin Molina chez SELEC PRO, Christian Lopez chez TOUT TECHNIQUE, etc.

Formation

Quand on dispose de telles installations, il serait dommage de ne pas en faire profiter les artisans en devenir ; c'est ce que font, par exemple, SELEC PRO avec les compagnons, SIMATEL via son partenariat avec le Campus de Groisy ou encore SOMABO accueillant les journées techniques des "Ambassadeurs du pain", etc. ● C. CH-Z.

Ils en parlent le mieux...

Sébastien Jamakorzian, boulanger-conseil pour les Moulins Soufflet (Episens), référent région Auvergne-Rhône-Alpes

« Grâce au partenariat avec BONGARD, les laboratoires des concessionnaires sont mis à disposition des boulangers-conseils des Moulins Soufflet, sur le territoire national. Équipés de ce qui se fait de mieux, ils offrent des conditions de travail optimales nous permettant d'exécuter nos produits à 100% de leur potentiel qualité et de les présenter aux clients. Et, il y en a partout en France !

J'utilise aussi les laboratoires de mon secteur (SELEC PRO et SIMATEL), à titre personnel, dans ma préparation aux concours. C'est très bénéfique ! Je ne peux pas avoir de meilleures conditions pour améliorer mon travail au quotidien et pour m'exercer. Ainsi, j'ai préparé la 1^{ère} édition de la Coupe de France du pain au chocolat/chocolatine en octobre 2023 et je m'entraîne pour la Coupe de France de boulangerie du prochain Sirha 2025, spécialité viennoiserie. Et les relations avec les concessionnaires sont top ! D'ailleurs, certains sont devenus des amis. » ■

Nathalie Volatier, le "Wagonnet des Pains" à Saint-Marcel (71), secrétaire de l'union départementale des artisans boulangers-pâtisseries de Saône-et-Loire (UDABP71)

« J'ai eu la chance d'être sélectionnée en novembre à la Foire de Dijon puis à Autun en avril pour participer à la finale du Concours national de la meilleure baguette de tradition française. Lequel se déroulait du 15 au 17 mai, lors de la "Fête du pain" sur le parvis de Notre-Dame à Paris. J'avais pas mal de pression : c'était la 1^{ère} fois que la Saône-et-Loire était représentée aux finales et de surcroît j'étais la seule femme sur les 21 finalistes. Laurent Lapeyrie (CELSIUS ÉQUIPEMENT), est quelqu'un de généreux et humain, au-delà de l'aspect technique, il soutient la profession et n'hésite pas à s'engager. C'est ainsi qu'il m'a confié les clefs de son tout nouveau laboratoire (c'est en quelque sorte moi qui l'ai inauguré !) afin que je puisse travailler en totale autonomie. Me plonger dans les conditions les plus proches possibles du concours, c'est à dire hors de ma zone de confort (mon fournil, mes habitudes), avec des équipements nouveaux et à la pointe de la technologie (identiques à ceux présents à Paris). Cette aventure est libératoire et constructive, pendant ces entraînements le temps est suspendu (mon esprit ne pensait plus à mon entreprise), j'étais en mode découverte. Cela a été une belle préparation ! » ■

Les événements marquants du trimestre écoulé

Démonstrations, Stages, Ateliers, Salons, Formation, Portes ouvertes... de mi-septembre à novembre 2023

Formation

• Du 9 au 12 octobre, JMG ÉQUIPEMENT dispensait une formation Paneotrad® au lycée hôtelier du Gosier en Guadeloupe, section "Boulpât" (2 jours pour les classes de Première, 2 jours pour les Terminales). ■



Insolite

• JMG ÉQUIPEMENT a été choisi pour équiper le fournil de la nouvelle boulangerie de Miquelon, en process Paneotrad®. ■



Salons

• La concession SOMABO représentait BONGARD au Salon Horesta à Lille du 24 au 26 septembre et avait fait la place belle à ses autres partenaires CONCEPT FROID, Hounö et Biogalta. ■



• Au 11^{ème} salon du chocolat de Bastia, en octobre, BREAD-LAND présentait son atelier boulangerie pâtisserie viennoiserie & snacking placé sous la houlette de Gérard Minard et de Sébastien Lagrue. Le trophée du gâteau du voyage des Pâtissiers du monde a été remis aux établissements Ghisoni Mariotti et Carlotti Ange Mathieu. L'opération octobre rose était à l'honneur avec des pâtisseries aux couleurs de la lutte contre le cancer du sein. ■



• Du 22 au 25 octobre, au salon Serbotel à Nantes, étaient présents BOURMAUD ÉQUIPEMENT, BONGARD POITOU-CHARENTES, EM ÉQUIPEMENT, LE PÔLE ÉQUIPEMENT, MAINE FOURNIL, ROBIN-CHILARD. Leurs équipes ont pu échanger avec les clients et prospects et leur faire découvrir, entre autres, les produits phares des gammes BONGARD. Le matériel BONGARD était également présent chez des meuniers partenaires ainsi que sur les plateaux concours. Les animations pâtisseries (MONO-France) et snacking (Atollspeed et Hounö) ont suscité l'intérêt des visiteurs. ■



• AEB et CFMB participaient à la 6^{ème} édition du Salon Pedrero à Toulouse, du 9 au 10 octobre ; les visiteurs ont apprécié les démonstrations assurées par des professionnels de haut niveau à partir des matériels de toute dernière génération des gammes BONGARD et EUROMAT (MONO-France, Hounö, Atollspeed). ■



Ateliers

• Le 9 octobre, une trentaine de clients ont participé à l'Atelier "Spécial Noël" organisé par SOMABO et animé par Cédric Bernard pâtissier-conseil MONO-France. Au programme : bûchettes de Noël et galettes poire/chocolat. ■



• Les 24 et 25 octobre, SODIMA ÉQUIPEMENT accueillait les Grands Moulins de Paris au cœur de son showroom pour la présentation de leurs produits 2024 et leur mise en application, dans le laboratoire d'essai mis à contribution par les techniciens du groupe. De nombreux clients du secteur ont fait le détour afin de profiter des nouvelles moutures des GMP ainsi que des dernières technologies de la concession. En toute convivialité ! ■



• Le 13 novembre, chez L'ÉQUIPEMENT MODERNE, une trentaine de clients, ont assisté à la Master Glace, conduite par Simone Porcelli, chef pâtissier-glacier, ambassadeur MONO-France, complétée par deux ateliers : Paneotrad® animé par Olivier Chauvin et "Croust'wich" avec Sébastien Maillet. ■



• Les 13 et 14 novembre, Foricher (Moulins Dormoy), organisait ses "journées clients" dans le nouveau laboratoire de CELSIUS ÉQUIPEMENT (21). Bruno Cormerais, partenaire de Foricher, a pu ainsi découvrir tout l'intérêt de ce fournil de démonstration. ■



• Le 8 novembre, CELSIUS ÉQUIPEMENT accueillait dans son laboratoire Marc Maséra, boulanger-formateur BONGARD, pour une journée sur le thème du Paneotrad® Evo et les recettes snacking. ■

Portes ouvertes

• Du 17 au 20 septembre, lors de ses "portes ouvertes" PB ÉQUIPEMENT, a inauguré ses nouveaux showroom et labo d'essai destinés à recevoir les clients dans d'excellentes conditions. Les clients et prospects venus nombreux ont été ravis de savoir qu'ils peuvent essayer le matériel avant d'en faire l'acquisition. ■



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

Ressources Humaines

Depuis septembre, sont arrivés chez :

• SOMABO

- Morgan Wicart, commercial
- Jonathan Piette, technicien d'atelier
- Grégory Mokhtari, technicien dépanneur

• TOUT TECHNIQUE

- Kevin Aulner, commercial sur le secteur 83 est et 06 ouest

• PANIFOUR

- Tiffany Ivancic, nouvelle facturière au SAV
- Jose Antonio Goncalves Dos Santos, nouveau technicien au SAV
- Patrice Bernard, au montage froid
- Nicolas Mignolet, responsable froid suite au départ de Stéphane Guignon
- Eric Morel, au magasin de pièces détachées
- Christophe Abello, au commerce sur le secteur du 78
- Michaël Roger, sur le 94, 93 et 75 (12-13-14^{ème} arrondissement) suite au départ à la retraite de Martine Dorbais
- départ d'Émilie Bernard qui renoue avec son premier métier, boulangère

• BCONCEPT Paris

- Inessa Bazin
- et Mélissa Burette, en tant que nouvelles architectes

• SODIMA ÉQUIPEMENT

- Stéphane Jeangeorges, a intégré l'équipe SAV de l'agence de Messein en tant que technicien polyvalent - électromécanique et frigoriste

• CELSIUS ÉQUIPEMENT

- Cédric Cazin
- et Tom Barbier, en tant que techniciens SAV-montage

Nous leur souhaitons à tous une belle réussite pour cette année 2024 !

Identité visuelle

Un nouveau logo pour L'ÉQUIPEMENT MODERNE



Réseaux sociaux

Facebook, le plus utilisé dans le monde

En janvier 2023, notre Facebook a fait peau neuve afin de partager avec vous nos vidéos de FORUM TV tournées sur le Sirha Lyon, nos actualités, nos informations ainsi que celles de nos 32 adhérents. Vous y trouverez des extraits d'entretiens, des interviews d'artisans boulangers, pâtisseries ou chocolatiers.

Pour en savoir plus



Instagram, des images de qualité

En 2023, EUROMAT s'est lancé sur Instagram. Retrouvez nos promotions biannuelles, la première de couverture de notre magazine FORUM DES ARTISANS, nos matériels, nos recommandations, des recettes réalisées par nos partenaires ainsi que des retours d'expérience sur les réalisations de nos adhérents.

Pour en savoir plus



Merci d'être si nombreux à nous suivre et pour ceux qui ne nous suivent pas encore, n'hésitez pas à vous abonner.

Meilleurs vœux



Toute l'équipe d'EUROMAT et ses adhérents vous adressent leurs meilleurs vœux pour une belle année 2024, prospère et réussie.

Nous avons hâte de vous accompagner dans la réalisation de tous vos projets, où que vous soyez sur le territoire métropolitain et l'outre-mer !

EUROMAT, un réseau en actions.

Hommage

Il était l'histoire de BOURMAUD ÉQUIPEMENT et de la boulangerie régionale !

C'est avec tristesse que nous avons appris le décès de Jacques Bourmaud, survenu le

9 décembre à l'âge de 96 ans, un homme qui a marqué l'histoire de la concession BOURMAUD ÉQUIPEMENT depuis sa création en 1936. Jacques Bourmaud était plus qu'un boulanger, c'était un visionnaire qui a su développer une entreprise prospère et respectée. Son dévouement et son amour pour son métier ont été une source d'inspiration pour beaucoup. Sans nul doute, son héritage continuera d'inspirer les générations futures.

Fabien Ménard et ses équipes s'engagent à perpétuer son travail en veillant à faire de BOURMAUD ÉQUIPEMENT l'entreprise telle qu'il avait imaginé qu'elle devienne. ■



Les événements professionnels des prochains mois, de janvier à mars 2024

ÎLE-DE-FRANCE

Du 21 au 24 janvier, Sirha-Europain, parc des expositions de la Porte de Versailles à Paris :

- **Stand C 28 PANIFOUR :** place à l'expérience client avec un vaste espace réception, une zone création de magasins animée par BCONCEPT Paris, un secteur IoT pour un laboratoire connecté et alerté (solution EUROMATConnect), une production boulangère en process Paneotrad® et des réalisations pâtisseries MONO-France.
- **Stand L 72 EUROMAT :** entièrement consacré aux "démo snacking" (four ultra rapide Atollspeed et four mixte Hounö) animées par la famille Tepper père et fils ! ■

OCCITANIE

Du 28 au 30 janvier, AEB expose au Smahrt, au Meett de Toulouse (31). À l'honneur, la pâtisserie (équipements MONO-France) et le snacking (four mixte Hounö et friteuse Quality Fry). AEB équipe en matériels BONGARD, les 3 espaces des épreuves de sélection de la délégation France au Mondial du pain des "Ambassadeurs du pain". ■

BRETAGNE

Les 11 et 12 février, Rest'hotel de Rennes (35), EM ÉQUIPEMENT et LE PÔLE ÉQUIPEMENT présentent les solutions snacking BONGARD et pâtisseries MONO-France. ■

HAUTS-DE-FRANCE

Le 19 février, dans les locaux SOMABO à Flers-en-Escrebieux (59), atelier participatif de pâtisseries, à partir des matières premières Agrimontana et des équipements MONO-France. ■

GRAND EST

Les 18 et 19 février, Wittelsheim (68), POLYTECH ouvre grand ses portes ! Dans une ambiance conviviale, une quinzaine d'exposants y présentent leurs solutions autour des thématiques des métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, snacking). ■

Du 17 au 20 mars, BONGARD 67, LE FOURNIL LORRAIN et SODIMA ÉQUIPEMENT sont à Egast à Strasbourg. Focus sur la connectivité native des matériels BONGARD et sur la solution EUROMATConnect pour les équipements sans IoT d'origine. Les stands partenaires des Moulins Bonnevie et du Syndicat des boulangers du Bas-Rhin sont équipés en BONGARD et celui d'Agrimontana reçoit des équipements MONO-France. ■



NOUVELLE AQUITAINE

Les 3 et 4 mars, salon comptoir'PRO & fournil'PRO à La Rochelle (17), BONGARD POITOU-CHARENTES est présent dans l'espace "Boulpât snacking". ■

RHÔNE-ALPES

Les 24 et 25 mars, SELEC PRO Auvergne est au Rest'Hotel de Clermont-Ferrand (63). En collaboration avec Délices et Créations et le meunier Roche, des démonstrateurs animent 4 pôles : boulangerie (en process Paneotrad®), viennoiserie (laminoir Rhéa), pâtisserie (MONO-France) et snacking (fours mixtes Hounö). SELEC PRO équipe les 3 fournils du Syndicat de la boulangerie de la Drôme en préparation de la coupe d'Europe. ■

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

Les 17 et 18 mars 2024, parc des expositions de Dijon (21), CELSIUS ÉQUIPEMENT et BORSOTTI font stand commun, au salon REST'HOTEL et Métiers de Bouche et y présentent leurs offres en boulangerie, pâtisserie et snacking ! ■

PACA

Du 4 au 6 février 2024, palais des expositions de Nice (06), TOUT TECHNIQUE est à la 31^{ème} édition du salon régional Agecotel - Stand C 28. Solutions de financement, offres "spéciales salon" et un grand jeu sur les 3 jours ! ■

Les ateliers TOUT TECHNIQUE à La Seyne-sur-Mer (83)

- **28 février, Paneotrad® EvO :** un outil qui révolutionne toujours l'organisation du travail en boulangerie. À découvrir : l'offre spéciale "Pack Paneo" pour investir en toute sérénité.
- **27 mars (10h-16h) les solutions** pour gagner du temps dans les activités snacking, viennoiserie, glaces. Démonstrations et échanges autour des solutions proposées par EUROMAT (fours Atollspeed et Hounö) et MONO-France. ■

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-GOULAINÉ
Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 13 - E-mail : contact@f-d-o.com

Départements ■ 49 ■ 53 Partiel

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

Départements ■ 85 - 79

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

■ BREAD LAND CORSE

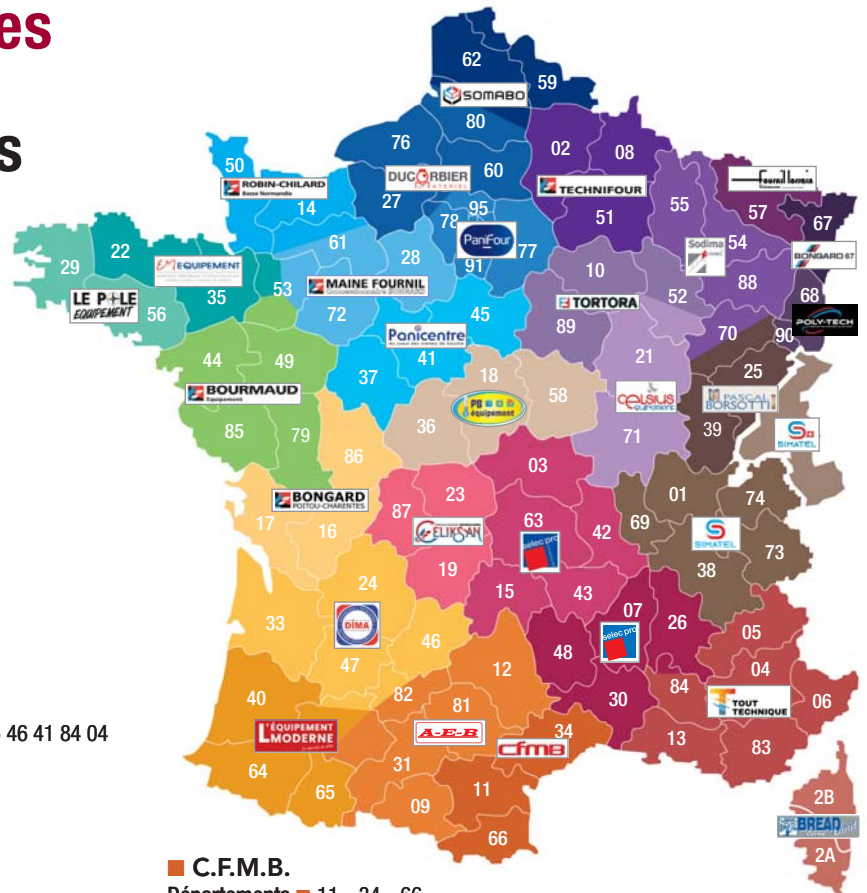
Départements ■ Corse-du-Sud 2A ■ Haute-Corse 2B
296, Avenue des Poilus - 13012 MARSEILLE
Tél. : +33 (04) 91 90 54 08 - +33 (06) 07 58 11 97
E-mail : corse@breadland.fr - Site Internet : www.breadland.fr

■ 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
Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220
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 - Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220
E-mail : direction@dima-fr.com - Site Internet : www.dima-bongard.fr

■ DUCORBIER MATERIEL

Départements ■ 76 - 27 - 60 ■ 78 Partiel ■ 95 Partiel ■ 80 Partiel
Nouvelle adresse : 100 rue Dulcie September - 76410 CLÉON
Tél. : 02 35 80 56 69
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 - Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220
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@lefournilloirrain.fr

■ LE POLE EQUIPEMENT

Départements ■ 56 - 29

Tél. SAV commun aux 3 agences : N° Vert 0805 290 220
- Agence Morbihan : Zone de Keriquellan - 56400 BREC'H-AURAY
Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04
- Agence Finistère Nord : ZA de Mescadiou - 130, rue Kerheol - 29850 GOUESNOU
Tél. : 02 98 97 23 71
- Agence Finistère Sud : 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

■ PB EQUIPEMENT

Départements ■ 18 - 58 - 36

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

■ POLY-TECH

Départements ■ 68 - 90

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

■ ROBIN-CHILARD Basse-Normandie

Départements ■ 50 - 14 ■ 61 Partiel

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

■ SELEC PRO

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

RN 7 - ZA de Marcerolles - 637, rue Alfred Nobel - 26500 BOURG-LÈS-VALENCE
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 75 83 00 29 - Tél. SAV : N°Vert : 0805 290 220
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
Tél. SAV : N°Vert : 0805 290 220 - 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 - Tél. SAV : N°Vert : 0805 290 220
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

170, rue Chatagnon - 38430 MOIRANS
Tél. : 04 50 52 00 30 - Fax : 04 76 75 54 90
E-mail : simatel@simatel.eu
Site Internet : www.simatel-rhonealpes.com

SIMATEL LYON

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
E-mail : contact@simatel.eu - Site Internet : www.simatel.eu

■ 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 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.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

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

BOULANGERS | PÂTISSIERS
CHOCOLATIERS | GLACIERS
MÉTIER DE BOUCHE

Connectez votre laboratoire



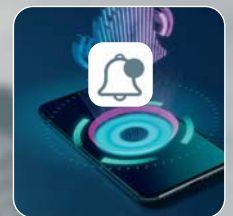
Mesurer le nombre
et le temps
d'ouverture
des portes



Enregistrer
les températures
pour le respect
de la réglementation



Relever
la consommation
électrique
des appareils



Alerter
en temps réel
par e-mail
ou par notifications

EUROMATConnect,
UN PACK TOUTES MARQUES,
TOUS MATÉRIELS,
TOUTES GÉNÉRATIONS

www.euromatconnect.euromat-reseau.com


EUROMAT
Connect