

# FORUM

NUMÉRO 88

**DES  
ARTISANS**

BOULANGERS  
PÂTISSIERS  
CHOCOLATIERS  
ET MÉTIERS  
DE BOUCHE

16

## Quand relever les défis fait partie du quotidien

4

Déborah Ott-Libs,  
le retour !

Entretien avec la  
Championne de France  
"viennoiserie" 2014  
World Master Baker  
2018

11

Dans le labo  
(des clients) de  
MONO-France  
Interview  
de Pierre Leclercq  
installé  
à Fruges (62)

12-13

Renforcement  
des contrôles  
sanitaires,  
comment  
s'y préparer ?  
Par Alexandre Crochet  
(SAS Kalys)

MAGAZINE  
ÉDITÉ PAR EUROMAT

JUILLET AOÛT SEPTEMBRE  
2024

# « Fermé, pas fermé ? »

Par Thomas Wilhélem

Directeur Général de la Concession LE FOURNIL LORRAIN (Moselle)



La réflexion m'est venue le dimanche de la Fête des mères, alors que j'allais acheter Tradition croustillante, viennoiseries dorées et gâteau onctueux pour mettre à l'honneur la mère de mes deux fils.

« *Quelle chance de pouvoir se faire plaisir un dimanche* » me suis-je dis. Pendant que la majorité des gens profite du repos dominical, vous, chers artisans, faites tourner vos pétrins et chargez vos fours pour offrir des délices à nos papilles.

Je me questionne. Mon boulanger de quartier ouvre 7j/7, sur une plage horaire importante. Son collègue, un peu plus loin, ferme le lundi. Un autre de nos clients envisage de fermer le dimanche.

Le sujet fait débat depuis longtemps. Jean-Pierre Crouzet, en mars 2013, alors Président de la Confédération nationale de la boulangerie y consacrait tout un éditorial dans "Les Nouvelles de la Boulangerie". Il y défendait avec moult arguments la nécessité d'un repos hebdomadaire, "véritable respiration" pour l'artisan et ses équipes.

Dans un temps plus proche, lors de la crise sanitaire du Covid-19, un projet de loi visait à suspendre la fermeture hebdomadaire des commerces de bouche, cette possibilité d'ouvrir tous les jours restant sur la base du volontariat des salariés. Cette proposition de loi reste très discutée, puisque certains syndicats de la boulangerie militent plus volontiers, pour que le jour de fermeture hebdomadaire soit plutôt applicable, également, au rayon boulangerie des GMS.

Reste la question du dimanche.

Il est certain qu'un pâtissier a tout avantage à ouvrir le dimanche, jour prédominant pour la vente de desserts visant à parfaire le repas dominical.

La loi est sans équivoque : les commerces de détail alimentaire peuvent ouvrir le dimanche jusqu'à 13h sous condition que d'une part, il y ait compensation salariale (en production, prime équivalente à 2 heures de salaire de base, en vente, majoration de 20% du salaire horaire de base) et d'autre part qu'ils respectent un jour de repos hebdomadaire obligatoire pour leurs salariés.

Sur le repos obligatoire, tout n'est pas si clair !

En effet, selon les départements, des arrêtés préfectoraux peuvent autoriser l'ouverture quotidienne. Pour exemple, depuis le mois de février 2024, les boulangeries des Hautes-Alpes peuvent ouvrir leurs portes 7j/7.

En tout état de cause, la décision d'ouverture ou pas, est au final, une fois le cadre légal établi, du ressort de la volonté du chef d'entreprise. Volonté ou possibilité... Les artisans n'ont pas tous la structure adaptée (taille d'entreprise, personnel suffisant, etc.) pour ouvrir un jour supplémentaire.

Le dilemme reste entier.

Et si on changeait de perspectives ? Si au lieu de demander au boulanger de s'adapter au consommateur, on inversait le processus ? Il pourrait paraître illusoire, dans notre culture du "tout, tout de suite, maintenant", que le client puisse renoncer à son confort pour s'adapter aux contraintes de la boulangerie (difficultés de recrutement, exigences d'organisation, pénibilité du métier, etc.). Pourtant, certains artisans y croient et le prouvent de plus en plus.

L'avenir du métier passe probablement par là. L'enjeu est de taille.

D'ailleurs, il semblerait que les boulangeries qui ferment tous les dimanches recrutent et fidélisent plus facilement leurs collaborateurs. En faisant le choix d'un dimanche chômé, les artisans montrent qu'ils sont soucieux de préserver, pour eux-mêmes et leurs salariés, l'équilibre entre vie personnelle et vie professionnelle. Ce qui, au fond, est un besoin universel. ●



## ENTRETIEN AVEC

**4** Deborah Ott-Libs  
Après les États-Unis, le retour en France



## AU FÉMININ

**5** Un parcours d'exception au service de l'Histoire familiale, la Pâtisserie Laugel d'Hochfelden

## SOCIÉTÉ

**6** - Biodéchets  
quelles obligations en boulangerie ?  
- Santé et sécurité au travail  
Report de l'ouverture du Passeport de prévention à 2025 pour les employeurs



## PARTENARIAT

**7** BORSOTTI  
Un développement au service de nos clients

## PORTRAITS

**8-9** Le Jura, un département d'expressions pour deux talentueux artisans

## ÉQUIPEMENTS

**10** - Sunny Pocket,  
une nouvelle machine à toaster  
- Spin FF, pour des granités pleins de fraîcheur !  
- CUBo 2i, la turbine à glace compacte



## INTERVIEW

**11** Dans le labo (des clients) de MONO-France, l'expérience de Pierre Leclercq



## INTERVIEW

**12** Renforcement des contrôles sanitaires, comment s'y préparer ?  
Alexandre Crochet vous guide

## ÉCOLES

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



## RECETTES

**14** Les Pizzas par Sébastien Monjoin, de l'Équipe culinaire Hounou



## EXPERTISE

**16** Quand relever les défis fait partie du quotidien, l'exemple de 4 challenges parmi d'autres

## RENCONTRES

**18** Les événements marquants du trimestre écoulé ; avril, mai et juin 2024

## 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 juillet à début octobre 2024



## ACCOMPAGNEMENT

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



ASSOCIATION  
DES CONCESSIONNAIRES  
BONGARD



Votre réseau en actions

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

**FORUM DES ARTISANS BOULANGERS PÂTISSIERS CHOCOLATIERS ET MÉTIERS DE BOUCHE**  
Magazine d'information N°88 - 3<sup>ème</sup> 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 : ACB EUROMAT, Philippe Renou, Adobe Stock. Production-Impression : CIA Graphic. Ce numéro a été imprimé à 35500 exemplaires. Rédacteurs : Béatrice Bernard, Catherine Charmasson-Zagouri, Lydia Harchaoui, Ingrid Lemelle, Thomas Wilhélem. Intervenants : Alexandre Crochet, Jean-Pascal Drouelle, David Gros, Larry Hirschfield, Sophie Laugel, Pierre Leclercq, Gérard Lluch-Sala, Deborah Ott-Libs, Julien Paget, Aurélien Philippe, Sébastien Montjoie, Christophe Michoux, Boris Zaborowski. Magazine 24 pages imprimé en France sur papier PEFC, produit issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.



# D

Entretien avec Déborah Ott-Libs, Meilleure jeune boulangère de France 2008, Championne de France "viennoiserie" 2014, World Master Baker 2018

## éborah Ott-Libs, le retour !

Partie rejoindre l'équipe de Pierre Zimmerman ("La Fournette") à Chicago, un an après sa victoire aux World Master Bakers 2018, Deborah Ott-Libs est revenue dans son Alsace natale à l'automne dernier, après 4 ans passés aux États-Unis. Elle nous raconte cette tranche de vie outre-Atlantique.

### Qu'est-ce qui a motivé votre départ aux USA ?

« C'était une opportunité. Suite à une démonstration dans le cadre de l'Intergalactic Bakers Association, Pierre m'a proposé d'intégrer son équipe. Sur le coup, cela m'a surpris car je n'avais aucune intention de quitter l'Alsace et mes proches, et en encore moins de travailler à l'étranger, mais il ne m'a fallu que peu de temps pour reconsidérer la question. Au fond, qu'est-ce que j'avais à perdre ? D'autant que j'ai une très grande confiance en Pierre. »

### Comment s'est passé l'intégration ?

« Même si j'étais à Chicago, une fois que je fermais la porte du fournil, j'étais en Alsace ! Pierre et sa famille ne proposent que des produits français, et notamment alsaciens (tartes flambées, Kougelhopfs, quiches lorraines, Bredele, etc.). Leur amour de l'Alsace habite "La Fournette". Chaque client est accueilli par un "Bonjour". Ils ont réussi à insuffler cette marque de fabrique, cette touche "à la française" dans tous les volets de l'entreprise. Hormis la langue, rien ne me faisait penser que j'étais aux USA ! »

### Qu'avez-vous appris durant ces 4 années ?

« D'abord, le levain. Certes, je le travaillais avant mais pas de manière aussi poussée (les américains apprécient surtout le pain à conservation longue). Ensuite, l'organisation du travail. Pierre a su gérer la production quotidienne de grande quantité tout en maintenant une qualité au top (400 à 600 miches de 1,2 kg et 60 pâtons de croissants par jour).



Cela, je ne l'aurais pas appris en Alsace. Bien sûr, la langue, indispensable au travail en équipe. Enfin, le dépassement de soi. De nature réservée, j'ai dû sortir de ma zone de confort, c'était coriace. »

### Quels sont vos projets maintenant ?

« L'expérience unique et géniale que j'ai vécue à Chicago, m'a donné la capacité, l'assurance et le courage d'ouvrir ma propre affaire, ici, en Alsace. Je suis en pleine recherche, je me laisse le temps de la réflexion et du coup de cœur. »

### Et les concours ?

« Aujourd'hui, je m'investis dans l'autre facette des concours : jury et parrainage. Je veux transmettre ce que j'ai eu la chance de recevoir. Le plus important c'est, où que l'on soit dans le monde, d'être avec des personnes avec qui on partage cette passion de la pâte. Évidemment, il reste le MOF... Rien ne presse. » ●

C. CH-Z.

## « Un parcours d'exception au service de l'Histoire familiale »

Créée par Marc Laugel, la pâtisserie éponyme, située à Hochfelden, est aujourd'hui entièrement gérée par sa fille, Sophie. Formée auprès de pâtissiers de renom, elle remporte le deuxième prix du World Chocolate Master et gagne plusieurs compétitions régionales. Grâce à son talent, l'équipe de la pâtisserie décroche la Médaille d'or du Kougelhoppf (2010) et du Mille-Feuille (2010 et 2011). Puis, Sophie prépare le Mondial des Arts Sucrés. C'est alors qu'elle est confrontée au décès subit de son père. On est en 2011, Sophie a 27 ans et, pour elle, il n'est pas question de laisser tomber les 9 salariés de la pâtisserie. Elle décide de reprendre l'entreprise familiale avec l'aide de sa jeune sœur de 20 ans, Anaïs, qui la seconde pendant quelques années avant de poursuivre son propre chemin.

13 ans plus tard, la marque de fabrique de la pâtisserie Laugel tient en trois mots : qualité, rigueur et PLAISIR ! Plaisir des clients lorsqu'ils consomment les spécialités réalisées sur place à partir de produits frais haut de gamme (et locaux chaque fois que possible), plaisir des jeunes apprentis lorsqu'ils ont atteint le niveau pour se présenter, à leur tour, à des concours et... plaisir de Sophie lorsqu'elle peut s'isoler dans l'après-midi pour créer !

Présente sur tous les fronts, Sophie est "là où il faut", là où l'on a besoin d'elle ! Arrivée chaque matin à 4h30, elle s'impose cependant de quitter l'entreprise à 16h30 pour récupérer sa petite Eline à la crèche. ■

B. B.



### BONGARD 67, un partenaire sur qui l'on peut compter.

Le choix de BONGARD 67 pour équiper le laboratoire a été fait par Marc Laugel dès l'origine. Au moment où Sophie prend la succession de son père, il est nécessaire d'agrandir et elle peut alors s'appuyer sur le commercial de BONGARD 67 qui l'aide "énormément". Des liens se créent, qui perdurent aujourd'hui. Au-delà de la variété et de la qualité du matériel proposé "à des prix abordables", Sophie sait qu'elle peut compter sur le SAV de BONGARD 67 quoiqu'il arrive : « *ils sont dans le secteur et si on a une panne, ils sont là dans la journée.* » Et c'est d'importance pour une entreprise qui compte aujourd'hui 19 salariés et dont les d'activités vont de la boulangerie à la chocolaterie, en passant par la pâtisserie et le traiteur. ■

B. B.

### Les mots d'Aurélien Philippe, qui partage la vie de Sophie



« *Fierté, c'est le mot qui me vient immédiatement à l'esprit ! Sophie est très impliquée, elle se bat au quotidien pour ses clients et ses salariés. D'une grande exigence, elle s'investit vraiment et privilégie la qualité et l'accompagnement de ses apprentis. Et ça se ressent dans ses produits !* » Au-delà de la fierté qu'il éprouve, Aurélien est conscient des difficultés auxquelles Sophie est confrontée : seule aux commandes, elle contrôle tout et doit faire face aux contraintes et aléas de l'artisanat, notamment le recrutement du personnel. S'il n'est pas facile pour Sophie de concilier vie de famille et vie professionnelle, elle peut s'appuyer sur Aurélien dont le métier lui permet de s'adapter à l'emploi du temps de son épouse. ■

B. B.

## BIODÉCHETS QUELLES OBLIGATIONS EN BOULANGERIE ?

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024, conformément au droit européen et à la loi de lutte contre le gaspillage et pour l'économie circulaire de 2020 (loi AGEC), le tri des biodéchets est généralisé et concerne tous les professionnels (et les particuliers).



Les biodéchets sont définis par le Code de l'Environnement comme : « tout déchet de jardin et de parc ainsi que tout déchet alimentaire et de cuisine produits par les ménages, les restaurants, les magasins de vente au détail ainsi que les établissements de production et de transformation de denrées ».

Cela inclut donc les déchets de table, mais aussi les ratés de productions, les invendus qui ne peuvent plus être commercialisés, etc. Le tri des biodéchets contribue activement à la lutte contre le gaspillage alimentaire et contre les émissions gaz à effet de serre. En effet, les matières organiques issues

des déchets (alimentaires, végétaux, papier, carton, cuir, bois...) se décomposent avec le temps et produisent un biogaz, constitué à 50% de méthane, et à environ 50% de CO2. Or le méthane, hautement carboné, est difficilement récupérable en décharge.

Le pouvoir de réchauffement du méthane est 28 fois plus important que le CO2 sur un horizon de 100 ans (80 fois sur 20 ans). Il est responsable de 30% de l'augmentation des températures depuis la révolution industrielle.

C'est pourquoi, désormais, tous les professionnels qui produisent des biodéchets (alimentaires et verts) doivent les séparer des autres déchets (plastiques, etc.) et s'assurer qu'ils sont évacués et valorisés dans des filières adaptées (compost afin de permettre leur retour au sol sous forme de matière organique) ou biogaz (afin de limiter l'émission de gaz à effet de serre dans l'atmosphère).

Charge à l'exploitant de trouver un partenaire pour la collecte ou de mettre en place un système de valorisation autonome (compostage en établissement). Le compostage sur site est une alternative pour les boulangeries rurales.

À ce jour, les biodéchets représentent encore un tiers des déchets non triés des Français. Pourtant, les trier présente de nombreux bénéfices :

- **réduire** le bilan carbone du secteur des déchets à travers la réduction du stockage et de la combustion des déchets ;
- **produire** du biogaz qui peut être soit destiné à un usage local, soit réinjecté dans le réseau de gaz naturel ;
- **fournir** les agriculteurs ou gestionnaires d'espaces verts en engrais organiques et ainsi améliorer la qualité agronomique des sols. ■

## SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL REPORT DE L'OUVERTURE DU PASSEPORT DE PRÉVENTION À 2025 POUR LES EMPLOYEURS

Le Passeport de prévention, ouvert depuis 2023 aux demandeurs d'emploi et aux salariés, le sera aussi pour les employeurs et les organismes de formation dès 2025 (au lieu de 2024)\*. Ce passeport répertorie les acquis des salariés en matière de santé et de sécurité au travail.

Sur le modèle du passeport formation qui renseigne les formations, les diplômes et les expériences professionnelles du salarié, la loi santé du 2 août 2021 a créé un Passeport de prévention.

Actuellement accessible aux titulaires d'un compte personnel de formation actif (CPF), ce passeport regroupe les attestations, certificats et diplômes obtenus par le demandeur d'emploi et le salarié en matière de santé et sécurité au travail.

Ce Passeport sera mis à la disposition des employeurs et des organismes de formation à partir de 2025.

Ils pourront donc, eux aussi, y déclarer les formations et certifications obtenues par le salarié.

De plus, l'employeur pourra consulter le passeport prévention de son salarié, si ce dernier l'y autorise, pour les besoins du suivi des obligations en matière de formation à la santé et à la sécurité.

À noter : la déclaration des formations se fait par l'entité qui en a été à l'initiative. ■

\*source : service-public.fr

U par Corinne Borsotti

## Un développement au service de nos clients

Partie d'une entreprise individuelle, logée dans l'habitation personnelle, l'entreprise familiale BORSOTTI a bien progressé depuis sa fondation en 1995 ! Grâce à vous.

Le personnel d'abord, avec une première embauche en 1996 suivie de bien d'autres les années suivantes jusqu'à atteindre 15 personnes aujourd'hui.

Ses locaux ensuite, avec la création d'un bâtiment technique en 1999 puis d'un deuxième le jouxtant en 2005 et l'intégration des bureaux en 2007. En 2010 puis en 2023, le tout est agrandi pour atteindre une superficie totale de 2000 m<sup>2</sup>.

notre réussite. Au quotidien, nous travaillons ensemble à vous fournir des prestations de qualité.

Nos objectifs, les services

- Commercial (stock de machines livrables rapidement, solutions de financement, showroom et laboratoire de démonstration, etc.).

- Et technique (camions avec stock de pièces SAV et outillage adapté, contrats de maintenance périodique, EUROMATConnect notre dispositif IoT de surveillance des équipements, etc.). ●

C. B.



Son potentiel de représentation : agent BONGARD en 2000, puis Concessionnaire exclusif BONGARD dès juillet 2003 et enfin adhérent EUROMAT à partir de 2008.

Cette progression régulière s'est traduite par une augmentation de 50% du chiffre d'affaires annuel durant les 10 premières années.

Enfin, Mathieu Bortot intègre la SAS BORSOTTI en mai 2016 en tant que commercial salarié pour devenir associé dès 2021 et probablement plus prochainement...

Nos équipes dévouées et passionnées sont au cœur de

### CHIFFRES CLÉS

Concessionnaire exclusif BONGARD  
et adhérent EUROMAT

Localisation : 13 rue de la tournelle  
39600 Mathenay

Secteurs d'intervention : départements 25,  
39 et 70 (partiel)

Effectif : 15 personnes

CA 2023 : 3,4 M€

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

## Poligny

# Une histoire d'équipe avant tout

Ils se sont rencontrés chez Edouard Hirsinger (MOF chocolatier-confiseur) à Arbois, lui, Julien, pâtissier-chocolatier, elle, Anne-Sophie, à la vente. Deux passionnés des produits de qualité et du "fait maison". En 2018, l'opportunité d'acquérir une affaire à Poligny s'offre à eux. D'autant que Julien connaît bien le potentiel de l'établissement pour y avoir préparé sa mention complémentaire. Le 25 janvier 2018 s'ouvrait "La Fée Chocola'T", leur boulangerie-pâtisserie-chocolaterie.

### Maîtriser tous les secteurs

Pour mieux gérer les équipes et pallier les absences, Julien s'est formé à la boulangerie. « La demande est forte sur les pains de Tradition, les spéciaux (120 à 140 pièces/ jour), les pains au levain, les tourtes de seigle, les pains spécialités (lard et Comté, etc.). Notre pain rustique de 6 kg, vendu à la coupe, plaît beaucoup ! » déclare Julien Paget.

### Proximité, qualité et variété

« Nos matières premières sont, quand possible, locales : blés de Bourgogne-Franche-Comté écrasés au Moulin de Parcey, farine 100% jurassienne pour notre Tradition du Jura, beurre de la coopérative de Plane (à 5 km), œufs et fromages locaux. Nos chocolats sont sans conservateur, ni colorant, ni exhausteur

de goût. Nous changeons 5 à 6 pâtisseries tous les 4 mois (et y ajoutons des créations intermédiaires selon la saison). Apporter de la variété motive les équipes et encourage leur créativité, c'est primordial. Oser de nouvelles saveurs fait évoluer nos clients. Et le tout "maison", c'est notre meilleure arme pour lutter contre les Chaînes. »

### Une nécessité

Dernièrement, laboratoires et boutique ont été agrandis. « Nous avons un bel outil de production et une organisation optimale. Chacun son espace (pâtisserie, viennoiserie, chocolat, fournil), ses équipements, son froid, ses rangements afin de travailler sereinement. Du côté vente, nous avons pu installer une véritable exposition chocolat et développer notre visibilité en pâtisserie. »

### Un partenaire sérieux

« La "Maison Hirsinger" travaille avec les établissements BORSOTTI, c'est comme cela que j'ai connu Pascal. Notre Moulin les connaît bien aussi, c'était tout naturel de s'adresser à eux pour équiper nos labos et agencer notre boutique. Ce sont de véritables professionnels sur lesquels on peut compter » conclut Julien. ●

G. CH-Z.



## Lons-le-Saunier

# Quand la passion du chocolat vous rattrape !

David Gros côtoie Philippe Segond (MOF pâtissier-confiseur), "Le manoir aux quat' saisons" (Étoilé Michelin), entre autres, avant de reprendre avec sa compagne, Anne-Sophie Bride, une petite affaire à Cussey-sur-l'Ognon (Doubs). Puis, c'est Montmorot (Lons-le-Saunier). En 2019, ils y créent La Fabrik, boulangerie-pâtisserie-sandwicherie "made in Jura". Le succès est tel que David décide, la cinquantaine venue, de revenir à ses premiers amours. La chocolaterie "La Fabrik" a ouvert le 14 mars dernier, juste à temps pour Pâques.

### "La Fabrik", versus la Chocolaterie "La Fabrik"

Situées côte à côte, elles sont voisines d'un Bricomarché avec parking. L'importante clientèle de la boulangerie garantit une belle visibilité à la chocolaterie. « L'objectif, c'est de ne conserver que la chocolaterie "La Fabrik" dont l'activité correspond mieux à mon énergie et à mon envie » déclare David Gros.

### Un outil de production à la pointe

« Pascal Borsotti, notre partenaire matériels et services depuis toujours, a réalisé l'implantation du laboratoire (110 m<sup>2</sup>). En sortie d'enrobage, le tunnel de refroidissement (8 mètres de long) permet de cristalliser les bonbons et de les réceptionner directement en boîte de présentation. La "One-Shot" dose en une seule injection les chocolats et leur fourrage. Tout cela fait gagner du temps et garantit une qualité exceptionnelle ».

### La personnalisation des produits au magasin

« Nous avons élaboré des compositions sur-mesure avec Valrhona (association de fèves) et Vert-tige (mélanges d'herboristes). Résultat : 135 sortes de tablettes (chocolats grands crus, cuvées rares, topping, ...), tisanes, cafés et thés personnalisés. Le tout mis en valeur dans une superbe boutique dessinée par notre architecte situé à Metz et réalisée par CONCEPT FROID (Saint-Chamond), partenaire de la société BORSOTTI. »

### Du "maison" à un prix raisonnable

« Ici, chocolats et bonbons côtoient des créations plus originales : macarons et meringues enrobés de chocolat, langues de chat fourrées au caramel, beurrés pralinés, barres de praliné, pâtes de fruit... Et bien sûr, notre spécialité, les petits clavelins\* fourrés d'une ganache au vin jaune. Notre ambition, démocratiser le chocolat. À terme, je veux pouvoir aussi fournir aux artisans-boulangers certains de nos chocolats "faits maison". »

C. CH-Z.

\* Le clavelin est le nom donné à la bouteille de vin jaune



## QUELQUES CHIFFRES JURA

**257 483** HABITANTS  
Données 2024

**7** ÈME DÉPARTEMENT DE FRANCE  
OÙ IL FAIT BON VIVRE  
Données 2024

**170** BOULANGERIES  
PÂTISSERIES  
Données 2023

**494** COMMUNES, DONT 5  
DE PLUS 5 000 HABITANTS  
Données 2023



## Sunny Pocket, une nouvelle machine à toaster

Disponible en version simple ou en version double, découvrez une nouvelle façon de faire des sandwiches.

Idéale pour les petits espaces, le “Sunny Pocket” réalise la cuisson de vos sandwiches en moins de 50 secondes ! Chaud ou froid, sucré ou salé, les recettes sont infinies, votre imagination est la seule limite. Une innovation snacking qui permet d’enchâsser diverses garnitures dans une pâte finement toastée et d’obtenir un sandwich à la forme originale, ronde, fermée et hermétique. ■

Distribué par les adhérents EUROMAT - pages 22/23

Pour en savoir plus



## Spin FF, pour des granités pleins de fraîcheur !

Cette nouvelle génération de machines est idéale pour les granités et les boissons fraîches.

Elle est dotée d’une grande capacité de production grâce à sa cuve de 12 litres, simple à enlever, sans utilisation d’outils, pour un nettoyage facile et parfait. Elle est équipée d’un thermostat électronique avec écran numérique, qui indique la température de la boisson. Elle est disponible en 1, 2 ou 3 cuves de 12 litres chacune. ■

Distribué par les adhérents EUROMAT - pages 22/23

## CUBo 2i, la turbine à glace compacte



Avec sa petite taille (l 49 x p 44 x h 54 cm), cette turbine à glaces et sorbets, à poser sur table, est adaptée aux espaces restreints.

Elle vous permet de réaliser jusqu’à 2,6 litres de glace ou sorbet par cycle. Grâce au processus combiné de refroidissement et d’agitation, le système de turbine continu maintient la consistance semi-solide d’une glace turbinée pour une durée indéterminée, directement dans le cylindre. ■

Distribué par les adhérents EUROMAT - pages 22/23

## Dans le labo (des clients) de MONO-France

par Ingrid Lemelle

« Si on devait faire machine arrière, ce serait très compliqué ! » confie Pierre Leclercq, propriétaire de la boulangerie-pâtisserie “La Frugeoise”, installée depuis 16 ans à Fruges, dans le Pas-de-Calais. Désormais, difficile, voire impossible pour ce boulanger et son équipe de se passer des pastocuseur, dresseuse, tempéreuse et autre doseuse acquis auprès de MONO-France.

« On s’esquinte beaucoup moins, tout en fabriquant beaucoup plus » précise Pierre.

### Un artisan convaincu des bienfaits de l’automatisation. Pour tous.

#### Pour les salariés

« C’est avant tout pour eux que j’investis, pour leur confort de travail. »

#### Pour les clients

« Nous parvenons à proposer une régularité dans nos produits, tant au niveau des saveurs que de l’esthétisme. Nous avons également élargi notre gamme et ne manquons jamais de rien. Et puis, nous pouvons répondre à certaines commandes que je refuserais si je n’étais pas équipé, comme ces 6 000 mini-éclairs que nous allons prochainement réaliser avec la dresseuse Epsilon et notre nouvel injecteur à crème Dosipus Pro. »

#### Pour l’entreprise

Dernier bénéficiaire, l’entreprise. « Notre chiffre d’affaires a progressé de près de 70% ces six dernières années sans que je n’aie eu à embaucher. »

### La qualité des matériels toujours au rendez-vous

Si Pierre Leclercq, 41 ans, est devenu un fervent partisan de la mécanisation,

c’est aussi grâce à la qualité du matériel proposé par MONO-France.

« Je n’ai jamais eu aucun problème, notamment avec le MasterChef, qui est selon moi, LA machine qu’il faut vraiment avoir. Leur matériel est simple d’utilisation, très pratique à

### Un gain de temps à tous les niveaux

Pierre Leclercq illustre ainsi parfaitement la philosophie de MONO-France qui consiste depuis près de 20 ans à permettre à ses clients de "gagner en productivité et rentabilité, sans compromis sur la qualité". À progresser



Crédit photo : Philippe Renou

Vous souhaitez découvrir d’autres témoignages clients de MONO-France ?

Rendez-vous sur :

[www.mono-france.com](http://www.mono-france.com) rubrique

“Nos Actualités”

nettoyer, et à chaque fois qu’on a une question, l’équipe répond présente. Leurs formations et leurs démonstrations chez SOMABO sont aussi très intéressantes. On apprend toujours des choses. C’est top ! »

également. « Nous pourrions faire beaucoup plus encore, plus de glaces, de macarons, de bonbons en chocolat... Seulement, on manque de temps et de place. » Peut-être plus pour longtemps... ● I. L.

# Renforcement des contrôles sanitaires, comment s'y préparer ?

**Vous le savez tous, le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, désormais seule police sanitaire, a l'ambition, comme l'a déclaré son ministre, Marc Fesneau, lors d'un déplacement en Seine-Saint-Denis le 12 avril dernier, de « doubler le nombre de contrôles réalisés chaque année dans les établissements de remise directe d'aliments (restaurants, commerces de bouche, GMS, commerces de détail ...) et atteindre 100 000 contrôles dès 2024. »**

## Un renfort externe

Pour mener à bien ce programme, l'État a conclu une délégation à des organismes tiers retenus sur appel d'offres. « Cela leur permet d'inspecter des zones qui n'étaient pas du tout ou pas assez contrôlées. Un des objectifs, c'est, d'ici 6 ans, de dresser une cartographie nationale du niveau de l'hygiène en consommation directe » commente Alexandre Crochet, SAS Kalys, spécialisée depuis 20 ans en formation et en accompagnement des artisans dans la prévention des risques sanitaires\*.

## Concrètement, comment cela se passe ?

Les points de contrôle concernent les locaux (aménagement, risques de contamination croisée), la production (maîtrise des risques d'hygiène par la personne), l'hygiène du personnel (vestiaires, tenues ...), le transport (respect des températures), la traçabilité, la lutte contre les nuisibles, les allergènes, les auto-contrôles microbiologiques. « Une bonne connaissance des règles d'hygiène en vigueur, des bonnes pratiques et un peu de bon sens permettent de transformer ces contrôles en simples visites de routine » affirme Alexandre Crochet.

## Que se passe-t-il après ?

Une fois le contrôle terminé, un rapport attribue une note de A à D. Les rapports A et B sont envoyés par e-mail à l'établissement contrôlé qui apportent les actions d'amélioration,



si nécessaire. Dès la note C, la Direction départementale pour la protection des populations (DDPP) établit une mise en demeure. Si aucune action corrective n'est apportée sous 48 heures, le commerce subit une fermeture administrative menée sous l'instruction du préfet.

## Transparence oblige

Créé en 2017, le dispositif Alim'confiance vise à rendre publiques les résultats des contrôles sanitaires. Une fois avisé, l'établissement a 2 semaines pour formuler ses observations. Puis l'information est publiée pour une durée de 1 an, sous forme d'un smiley et sa mention, "Très satisfaisant", "Satisfaisant", "À améliorer", "À corriger de manière urgente" sur l'application Alim'confiance pour smartphones fonctionnant sous iOS ou Android et dans les établissements eux-mêmes via des affichettes fournies par le ministère (affichage libre).



### Les JO, un enjeu supplémentaire

Dans la perspective des JO Paris 2024, 31 agents de contrôle additionnels ont été recrutés par les DDPP des départements accueillant les épreuves. Entre janvier et avril, 1 500 contrôles "JOP 2024" ont été réalisés en Île-de-France. En outre, les laboratoires d'analyses relevant des plans nationaux sont étoffés d'agents complémentaires pour une meilleure réactivité en cas d'évènement sanitaire. La vigilance est de rigueur.

### Lutter contre les intoxications

« Cette démarche de contrôles et d'analyses accrus vise aussi à combattre les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) qui coûtent cher à l'État » déclare Alexandre Crochet. En 2022, le nombre de TIAC a été le plus élevé jamais enregistré depuis la mise en place de la surveillance en 1987. Il a dépassé le précédent record de 2019 après une diminution, en 2020 et 2021, dans le contexte du Covid-19. (2021, 1 309 TIAC affectant 11 056 personnes ; 2022, 1 906 TIAC affectant 16 763 personnes) - Source ARS.



### Adopter une démarche préventive

L'artisan chef d'entreprise en 2024, fait face à une complexité grandissante. Il lui est vital de s'appuyer sur des professionnels pour l'accompagner au mieux. « Notre réseau d'installateurs de matériels des métiers de bouche, est rompu aux directives d'implantation (marche en avant, etc.) et dispose avec EUROMATConnect\*\* d'un système de surveillance des équipements, d'enregistrement des températures (exigence réglementaire) qui s'avère être un précieux outil de sécurité de la production » précise Christophe Michoux, pilote du projet IoT du réseau des adhérents EUROMAT. ●

\* <https://saskalys.com>

\*\* <https://euromatconnect.euromat-reseau.com>

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](mailto:bellouet.conseil@wanadoo.fr)  
École : Tél. : 01 40 60 16 20

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

### ÉCOLE CHRISTIAN VABRET, Boulangerie-Pâtisserie-Cuisine

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

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

### ENSP, ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE PÂTISSERIE d'Yssingaux

E-mail : [geraldine.dupuy@ensp-adf.com](mailto: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](http://www.ensp-adf.com)

### ÉCOLE FERRANDI Paris

Contact : Jean-François Ceccaldi  
Tél. LD : 01 49 54 29 71 - [jceccaldi@ferrandi-paris.fr](mailto:jceccaldi@ferrandi-paris.fr)  
École : Tél. : 01 49 54 28 00

Site Internet : [www.ferrandi-paris.fr](http://www.ferrandi-paris.fr)

### STÉPHANE GLACIER Colombes

E-mail : [helene@stephaneglacier.com](mailto:helene@stephaneglacier.com)  
École : Tél./Fax : 01 57 67 67 33

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

### INPB de Rouen

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

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

### INSTITUT TECHNIQUE DES MÉTIERS DU PAIN Estillac

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

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

### ÉCOLE LENÔTRE Paris

E-mail : [ecole@lenotre.fr](mailto:ecole@lenotre.fr)  
Tél. : 01 30 81 40 81

Site Internet : [www.ecole-lenotre.com](http://www.ecole-lenotre.com)

### Atelier m'alice

Contact : Marie Clidière  
Tél. : 06 80 28 76 36 - [contact@atelier-malice.fr](mailto:contact@atelier-malice.fr)

Site Internet : [www.atelier-malice.com](http://www.atelier-malice.com)

# Les Pizzas de Sébastien Monjoin

Équipe culinaire Hounö\* Transformez votre sans cuisson, à la délicieuse sauce blanche crémeuse,



Sébastien Monjoin est un expert culinaire avec un parcours riche et varié dans le secteur alimentaire. Ayant vécu à Paris et en Bretagne, Sébastien gagne ses galons dans un château renommé (Château du Bois-Guy) où il apprend à maîtriser l'art de la cuisine raffinée. Son chemin l'emmène ensuite au Danemark où il étend son savoir-faire dans divers domaines (gastronomie, collectivités, boulangerie). En 2023, Sébastien rejoint l'équipe Hounö\* en tant que Chef, en support des équipes commerciale et culinaire auxquelles il apporte son expertise.



Pour 4 personnes

## Ingrédients pour la sauce tomate

- 1 boîte de tomates
- 1,5 dL d'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à soupe d'origan séché
- 1/2 cuillère à soupe de basilic séché
- 1/2 cuillère à soupe de romarin séché
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 2 gousses d'ail, hachées
- Sel et poivre



Préparation

1. Mélangez les tomates, l'eau, le vinaigre balsamique et l'huile d'olive dans un grand bol.
2. Ajoutez l'origan séché, le basilic séché, le romarin séché, l'ail haché, le sel et le poivre. Bien mélanger.
3. Laissez reposer la sauce pendant plusieurs heures pour permettre aux saveurs de se développer. Aucune cuisson n'est nécessaire.

## Ingrédients pour la sauce blanche alternative

(Crème fraîche)

- 500 g de crème fraîche 38%
- 4 gousses d'ail
- Sel et poivre



Préparation

1. Mélangez les ingrédients avec un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une consistance lisse. La sauce est prête.
2. Idéale pour les pizzas végétariennes comme la pizza aux pommes de terre ou aux asperges.



## Ingrédients pour la pâte à pizza



- 0,6 L d'eau
- 20 g de levure
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 900 g de farine T45
- 1 cuillère à café de sel



Préparation

1. Dissolvez la levure dans l'eau, puis ajoutez l'huile.
2. Commencez à mélanger en ajoutant progressivement la farine. Lorsque toute la farine a été ajoutée, pétrissez la pâte pendant environ 6 minutes.
3. Laissez-la reposer sur table, couverte d'un torchon, pendant 20 minutes.
4. Divisez la pâte en 4 pâtons et façonnez-les en boules.
5. Laissez la pâte se reposer pendant encore 20 minutes.
6. Façonnez la pâte en pizzas.
7. Après avoir ajouté votre sauce et vos garnitures, utilisez une pelle à pizza pour transférer la pizza sur la pierre à pizza ou la plaque de cuisson en acier inoxydable préchauffée.

NOUVEAU

expérience de la pizza avec nos sauces signatures : de la sauce tomate puissante, vieillie à la perfection idéale pour des propositions végétariennes. Leurs saveurs rehausseront chaque bouchée.



### Maintenant, commençons à cuire nos pizzas !



#### Étapes de cuisson dans le four Invoq

1. Préchauffez - 300°C - 15 minutes avec la pierre à pizza ou la plaque de cuisson en acier inoxydable.
2. Insérez le produit lorsque l'alerte retentit.
3. CombiSpeed - 235°C - vitesse du ventilateur à 100% - humidité à 30%  
4-6 minutes (selon la garniture).



#### Plaque recommandée

L'accessoire Hounö recommandé : plaque combinée, une face grillade et une face pizza.  
Plaque combi Imperial® pour pizza et grillade.



#### Astuce du chef

Grillez des tranches d'aubergines et de courgettes au four pour rehausser leurs saveurs et réduire leur humidité avant de les incorporer comme délicieuse garniture pour votre pizza.

*\*Partenaire exclusif des adhérents EUROMAT, en termes de fours multifonction dans le secteur de la restauration boulangère-traiteur.*

## 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 multifonction nouvelle génération

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

CONTACT

01 60 86 42 72



**EUROMAT**  
Votre réseau en actions

# Quand relever les défis fait partie du quotidien

**Maillon indispensable, les techniciens-monteurs du réseau des concessionnaires BONGARD adhérents EUROMAT font des prouesses chaque jour pour satisfaire tous les clients. Les multiples variantes des conditions dans lesquelles ils interviennent les amènent parfois à s'acquitter de missions qui frisent l'impossible.**

Par Catherine Charmasson-Zagouri

Du genre “touche-à-tout”, polyvalents, astucieux, ce sont les MacGyver du montage. Autonomes pour l'exécution de leur travail, ils n'en sont pas moins responsables de la qualité, de la conformité, des délais et des coûts de la pose. Ce qui suppose une minutieuse préparation de chantier en amont.

## Les préliminaires

Tout commence par un repérage des locaux du client afin de relever caractéristiques, contraintes, accessibilité. La participation aux réunions de chantier est un prérequis. Cela permet d'apporter d'éventuels conseils techniques au client (ou à son maître d'œuvre), en amont, qui éviteront des écueils par la suite.

« *Un chantier bien préparé a toutes les chances d'être un succès !* »

## L'organisation de l'implantation

Avant la livraison, afin de ne rien laisser au hasard, le responsable de l'équipe de montage effectue une étude approfondie du dossier (plans, notices d'installation, schémas de montage, devis et coûts). S'ensuit la vérification des plannings de travaux, des moyens de transport et de manutention à mettre à disposition puis la préparation de l'outillage et des consommables. C'est une phase qui requiert rigueur et méthode.

« *Le temps “perdu” à la préparation, c'est du temps de gagné au montage !* »

## La livraison des matériels

L'accessibilité du fournil-laboratoire peut s'avérer un sujet épineux: dans les métropoles, en particulier, les locaux en sous-sol desservis par des escaliers étroits voire en colimaçon, ou des installations en étage avec des portes trop étroites ou encore un abord géographique complexe (pas d'accès routier

par exemple). Ce sont des situations qui mettent à l'épreuve non seulement le physique des équipes mais aussi leur inventivité.

« *Dans ces cas-là, mieux vaut savoir développer des trésors d'ingéniosité !* »

## Montage et installation

Une fois sur place, selon le type de matériels, les sous-ensembles sont assemblés dans un ordre bien défini, les éléments sont fixés et ajustés. Le monteur corrige les éventuels défauts, lime, perce, ponce ou soude aussi. Les équipements sont disposés dans le laboratoire conformément aux plans. Leurs raccordements aux réseaux laissés en attente par les corps de métiers (électricien, plombier, fumiste) sont réalisés. À tout moment, le poseur doit s'adapter aux problèmes techniques liés aux caractéristiques du site, des murs, du sol et si nécessaire modifier, ajuster et procéder aux corrections nécessaires. S'il sait suivre des indications, il doit aussi savoir garder une marge d'improvisation.

« *On n'imagine pas à quel point le technicien-installateur doit être créatif !* »

## La fin de chantier

Une fois le montage terminé, le technicien-poseur réalise des tests de bon fonctionnement des équipements. Le client est formé à la prise en main des matériels. Toute installation se termine par un contrôle de la qualité du travail et de la propreté du chantier. La signature du PV de réception par le client atteste la clôture de la mission.

« *Et c'est reparti pour un autre challenge !* » ● C. CH-Z.

## Ils en parlent le mieux. Quatre exemples parmi tant d'autres...



### Boris Zaborowski - SOMABO - Boulangerie French Bastard à Lille

« Ce client est situé au centre du vieux Lille, dans une rue pavée, sinueuse et étroite et sans place de parking. Dans ces conditions, pour assurer la livraison avec un camion de 19 tonnes, il faut avoir de véritables talents de pilote ! Nous avons 3 niveaux d'installation, le fournil en cave (pétrins à spirale, four à sole, diviseuse, repose-pâtons ...), le laboratoire pâtissier à l'étage (four ventilé, armoire de fermentation, tour réfrigéré ...), et la boutique au rez-de-chaussée avec tout un linéaire magasin. La plus grande difficulté a consisté à descendre le matériel au sous-sol. En particulier, le four à sole 4 étages, 2 voies de 600 mm, en 120 cm de long qui, bien évidemment, ne passait pas par l'escalier. Nous avons passé les éléments un à un par une trappe, avec l'aide d'un palan muni d'un treuil mis en place par nos soins. Pour certaines pièces, c'était au mm près ! » ■



### Larry Hirschfield - TOUT TECHNIQUE - Pâtisserie Depuichaffray à Marseille

« Ce client, établi dans la rue Grignan, est un fidèle de TOUT TECHNIQUE car il sait que nous pouvons gérer des situations délicates. Chez cet artisan, l'accès du laboratoire pâtissier situé en sous-sol, se fait par deux couloirs et un escalier très étroit en fond de cour. Cette fois-ci il s'agissait de livrer un four mixte 16 niveaux Invoq-Hounö à chariot (le seul modèle qui pouvait se glisser, au cm près, dans les espaces de passage). Nous avons démonté partiellement le four et prévu un conditionnement spécifique pour protéger la carcasse, nous avons utilisé une chaise avec treuil et avons pu mettre en place le four dans le laboratoire. 4 techniciens ont été mobilisés pour cette opération. Finalement, nous aimons relever ce genre de défis ! » ■



### Gérard Lluch Sala - CFMB - Boulangerie-pâtisserie Rolland à Béziers

« L'installation de la centrale frigorifique chez cet artisan, imposait une implantation extérieure sur le toit-terrasse de l'immeuble de 4 étages. Nous avons donc gruté les éléments (groupes, unité de condensation, etc.), puis nous les avons assemblés et ensuite nous avons tiré les tuyaux dans les gaines prévues à cet effet au travers du bâtiment pour raccorder chambres froides positives et négatives, surgélateurs, chambres de fermentation, linéaire de vente et systèmes de climatisation du magasin, le tout situé au rez-de-chaussée. Ce dispositif en extérieur, s'il demande une grande technicité, permet de disposer les contraintes techniques de fonctionnement et de maintenance du "froid" à l'extérieur des espaces de travail du boulanger. » ■

### Jean-Pascal Drouelle - PANIFOUR - Boulangerie Merci Jérôme à Paris 5<sup>ème</sup>

« À Paris, la majorité des fournils sont en sous-sol et d'un accès compliqué. L'accessibilité de ce laboratoire de la rue Mouffetard est particulière : escalier métallique, très étroit et pentu avec une hauteur de plafond réduite. Il fallait remplacer 4 armoires (conservation, fermentation), hors d'usage, par 6 armoires de dernière génération. En complément, un pétrin à spirale 150 litres remplaçait un lourd batteur de plus 35 ans (200 kg). Pour mener à bien cette opération, 7 techniciens spécialisés se sont relayés pour mettre en sécurité, démonter et évacuer les anciens matériels puis désassembler en extérieur, descendre, remonter et mettre en service les nouvelles machines. Sur place, démontage et évacuation se sont déroulés en 4 heures, tout en intercalant l'arrivée des nouveaux équipements. Le savoir-faire des techniciens et leur connaissance de l'ensemble des matériels ont permis de contraindre l'immobilisation du laboratoire à moins de 2 jours. » ■



# Les événements marquants du trimestre écoulé

Démonstrations, Stages, Ateliers, Salons, Formation, Portes ouvertes... d'avril à juin 2024

## Ventes privées

Les 29 et 30 avril, PANIFOUR (91) a organisé, l'année de ses quarante ans, ses premières ventes privées. À cette occasion, les portes des stocks matériels, de pièces détachées et de petits matériels ont été ouvertes à tous les participants inscrits pour l'occasion. Plus de 200 artisans de toute l'Île-de-France se sont déplacés pour bénéficier d'offres exceptionnelles sur plus de 350 machines en stock. Elles ont aussi permis la rencontre avec les partenaires de l'opération, Les Moulins Soufflet et Les Secrets d'Honoré. Merci à tous les visiteurs. ■



## Formation - Écoles

Le 9 avril, BOURMAUD ÉQUIPEMENT (44) a eu le grand plaisir d'accueillir une classe de 12 élèves en 1<sup>ère</sup> année de BP Boulanger de l'école MFR Saint-Michel-Mont-Mercure ! Une occasion de découvrir la concession, son histoire, son soutien de la profession boulangère. L'entreprise B.Concept, également présente, a pu présenter ses services innovants de création et de rénovation de boulangeries. Les étapes clés d'un chantier, de la conception à la réalisation en collaboration avec les clients, leur ont été expliquées. ■



Les 23 et 24 mai JMG ÉQUIPEMENT organisait, au CFA de Martinique, une formation/rencontre autour de Paneotrad®. Élèves et professeurs ont été enchantés de découvrir ce process de fabrication qui a révolutionné la fabrication boulangère. De très nombreux clients de la concession possesseurs du Paneotrad® étaient venus également. →

Tous ont pris plaisir à échanger, partager leurs impressions et découvrir quelques recettes surprises réalisées par Mickael Adriaenssens. ■



## Ateliers

Atelier de SOMABO des 25 et 26 mars centré sur la fermentation levain, avec la participation des Moulins Dossche, Ludovic Richard MOF et d'Olivier Chauvin, démonstrateur Paneotrad®. Nous avons également mis en valeur la machine à jus Biogalta et le four Atollspeed pour le snacking. Les participants ont pu bénéficier de conseils et assister à plusieurs démonstrations autour du levain. ■



Le 24 avril, dans le Bolabo de BOURMAUD ÉQUIPEMENT (44), Mathieu Guibert et Philippe Renou (MONO-France) animaient une session sur "L'univers de la glace". Au programme, créations de crèmes glacées, sorbets ainsi que la réalisation de plusieurs desserts glacés gourmands à partir de la machine multifonction MasterChef et de la tempéreuse enrobeuse automatique DIVA 12. ■



Le 3 juin, l'atelier SOMABO, avec la participation de Délices et Créations, se concentrait autour du four de boutique Atollspeed, des fours mixtes Hounö, de la friteuse sans odeur ni vapeur Qualityfry, 3 indispensables pour un snacking d'été réussi ! ■

Le 24 avril, TOUT TECHNIQUE avait donné rendez-vous aux artisans, dans ses locaux (83), pour un atelier sur les solutions snacking. L'occasion de rencontrer plusieurs acteurs du secteur et découvrir, notamment, les fours mixtes Hounö, présentés exclusivement par EUROMAT. ■



TOUT TECHNIQUE organisait les 29 et 30 mai, dans ses locaux (83), un atelier autour des solutions magasin. Les artisans ont pu échanger avec CONCEPT FROID, Menlog, les Moulins Soufflet, Café Richard et Skédio pour créer ou finaliser leur projet boutique. ■



### MasterClass

Le 15 avril, la Masterclass "Glaces & Chocolats" animée par Cédric Bernard, dans les locaux de DUCORBIER MATÉRIEL (76) a remporté un franc succès ! ■

### Salons

Toute l'équipe du PÔLE ÉQUIPEMENT (35) et ses partenaires remercient tous les clients pour leur présence au Salon Michard à Vannes, les 14 et 15 avril derniers. ■



Les visiteurs ont apprécié les démonstrations du nouveau laminoir Rhéa Auto et les cuissons sur le four Soleo EvO de BONGARD présentées sur le stand des concessions BORSOTTI/ CELSIUS ÉQUIPEMENT, au salon RESTHOTEL de Dijon, les 17 et 18 mars derniers. ■



### Démonstration machine

Le 3 juin, CELSIUS ÉQUIPEMENT (21), accueillait dans son laboratoire, Marc Masera, boulanger démonstrateur BONGARD, pour une présentation du DIVAIN (machine à levain liquide). ■

### Présentation farines

CELSIUS ÉQUIPEMENT (21) a mis à disposition son laboratoire de démonstration :

- le 12 juin, pour les Moulins Nicot
- le 26 juin, pour Dijon Céréales Meunerie. ■

### Stages

Le 20 mars, L'ÉQUIPEMENT MODERNE (64) avait organisé, en partenariat avec Moulin Maury, un stage snacking animé par Peyo Nobre. Belle fréquentation pour une prestation haut de gamme avec des produits réalisés magnifiques ! Un stage rythmé par un pro ! Une expérience à renouveler sans aucun doute ! ■



Le 16 avril, DUCORBIER MATÉRIEL (76) a mis ses locaux à disposition de Clément, boulanger conseil des Moulins Soufflets, pour former et conseiller à l'utilisation de leurs farines, aider à développer des gammes, travailler de nouvelles recettes. ■



## Concours

SELEC PRO, BONGARD et EUROMAT étaient partenaires de la 22<sup>ème</sup> Coupe d'Europe de la boulangerie dont la médaille d'or a été gagnée par l'équipe française (Pierre Saucés, Quentin Delage, Alexis Peuzin) qui s'est également distinguée en remportant le prix de la "meilleure pièce artistique", une bien belle réalisation ! ■



### La Saint-Honoré sous la couleur des JO Paris 2024

En mai, la "Fête du Pain" a fait son retour pour sa 27<sup>ème</sup> édition. La thématique était centrée sur le lien pain/sport, Jeux Olympiques de Paris 2024 obligent. D'autant que par sa richesse nutritionnelle, le pain constitue un aliment de choix pour les sportifs ! Les concessionnaires BONGARD adhérents EUROMAT, ont soutenu, cet événement national célébré partout sur le territoire.



En point d'orgue, sous le chapiteau installé sur le Parvis de Notre-Dame, le concours national annuel de la Meilleure Baguette de Tradition Française, dans le cadre de la "Fête du Pain" des boulangers du Grand Paris. Une compétition dont les réalisations des candidats sont évaluées par un jury de professionnels et de consommateurs. C'est Nicolas Ledoux de Bourgogne-Franche-Comté qui remporte ce concours, suivi de Benjamin Dury et Frédéric Garchitorina, tous deux de Nouvelle-Aquitaine. ■



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

## Ressources Humaines

### • Chez PANIFOUR

En avril, arrivée de trois nouveaux techniciens :

- Clément Benbara, a rejoint les équipes du SAV et plus particulièrement celle en charge du froid
- Carlos Alberto Pareilho Gabriel, a intégré Panitech et participe à la réalisation des contrats de maintenance.
- Benjamin Roque, qui a rejoint l'équipe du magasin de pièces détachées.

### • Chez JMG ÉQUIPEMENT

Depuis le 21 juin, Manon Barbaran reprend le poste de responsable de la communication de la concession, tenu jusque-là par Maeve Silvestro qui dorénavant travaille auprès de son conjoint.

## LE PÔLE ÉQUIPEMENT RECRUTE

### Un(e) Technico-commercial(e) en CDI

- Véritable homme ou femme de terrain, vous tenez un rôle central regroupant la vente, la prospection et la relation client.
- Idéalement, vous connaissez le tissu local de nos artisans boulangers, pâtisseries, chocolatiers, biscuitiers sur le Morbihan.
- Vous serez formé(e) à nos produits techniques par une équipe qui vous accompagnera.

Postulez dès maintenant : [clegrel@lepoleequipement.com](mailto:clegrel@lepoleequipement.com)

Départ à la retraite de José Arrufat,  
après 30 ans de carrière  
en tant que technicien chez CFMB.



## Les réseaux sociaux EUROMAT

### LinkedIn

Suivez nos actualités ainsi que celles de nos 32 adhérents sur notre page LinkedIn. Découvrez nos nouveautés, nos salons, la vie du réseau et ses réalisations, nos postes à pourvoir et nos catalogues.

### Instagram

Retrouvez les délicieuses recettes de nos partenaires, des extraits d'interviews de nos FORUM DES ARTISANS, nos promotions et nos Ventes Flash. Un moyen de vous tenir au courant avec de jolis visuels. Merci d'être si nombreux à nous suivre et pour ceux qui ne nous suivent pas encore, n'hésitez pas à vous abonner !

[www.euromat-reseau.com](http://www.euromat-reseau.com)

Nos nouveautés et nos exclusivités sont à découvrir dans notre nouveau catalogue Boulangerie-Pâtisserie, disponible sur notre site internet ! Les promotions et les Ventes Flash y sont en intégralité ainsi que tous nos FORUM DES ARTISANS. Découvrez ou redécouvrez les interviews de nos adhérents et de nos partenaires avec FORUM TV.

# Les événements professionnels des prochains mois, de septembre à octobre 2024



## HAUTS-DE-FRANCE

**Le 9 septembre, Atelier viennoiserie chez SOMABO (59)**, animé par Sébastien Lagrue, Champion du monde du pain au chocolat/chocolatine. ■

## OCCITANIE

**Du 22 au 24 septembre, CFMB est au salon des métiers de bouche du Grand Sud, parc des expositions de Montpellier (34)** en partenariat avec le Moulin de Sauret. De nombreuses animations au programme : en boulangerie-viennoiserie avec Marc Masera démonstrateur des équipements BONGARD, pâtisseries et gourmandises avec Laurent Tello et les solutions de mécanisation MONO-France, réalisations snacking avec le four mixte Invoq de Hounö et le four de boutique Atollspeed, la friteuse sans odeur ni fumée Qualityfry. Mise en valeur des produits réalisés dans les vitrines magasin CONCEPT FROID. Cyrille Van Der Stuyft, MOF boulanger, intervient le 25 septembre après-midi. ■

## PACA

**Le 25 septembre, Atelier Pro "Levain et méthode Paneo" dans le showroom de TOUT TECHNIQUE à la Seyne-sur-Mer (83)**, animé par les moniteurs BONGARD et la Minoterie du Trièves. Découvrez et testez par vous-même les performances remarquables du Divain (machine à levain) et de Paneotrad® EvO. Pétrissage avec le nouveau pétrin Spiral Touch et le Calypso bras plongeant, cuisson sur le four Soleo EvO.

Atelier non-stop de 10h00 à 16h. Venez voir les apports de ces équipements, échanger dans une ambiance conviviale et déguster des pains savoureux aux formes créatives. **Attention : atelier gratuit mais inscription obligatoire (places limitées) - Tél. : 04 94 06 17 77** ■

## NORMANDIE

**Du 6 au 7 octobre, DUCORBIER MATÉRIEL et ROBIN-CHILARD exposent au salon Rest'hôtel de Rouen (76)**, les nouveautés BONGARD. Philippe Renou, pâtissier-conseil MONO-France anime le pôle pâtisserie, glacerie, chocolaterie. Les deux concessions fourniront un four ultra-rapide Atollspeed à DGF Normandie, afin d'assurer les démonstrations snacking et équipent le stand du moulin Capron avec un fournil BONGARD complet. ■

## BRETAGNE

**Journées levain chez LE PÔLE ÉQUIPEMENT** avec fabrication de produits viennois, boulangers et snacking sur base de levain :

- **le 7 octobre, dans l'agence de Gouesnou (35)**
- **le 9 octobre, à Brec'h-Auray (56)**

Un livre de recettes est offert à chaque participant. ■

## LES ATELIERS "FÊTES ET BÔCHES DE NOËL"

Ces ateliers sont animés par un pâtissier-conseil à partir des équipements de mécanisation pâtissière de MONO-France en partenariat avec Agrimontana.

- **Le 16 septembre, au FOURNIL LORRAIN à Saint-Avoid (57)**, animé par Cédric Bernard,
- **Le 23 septembre, dans les locaux de MAINE FOURNIL à Spay (72)**, animé par Cédric Bernard,
- **Le 30 septembre, chez POLYTECH à Wittelsheim (68)**, animé par Cédric Bernard,
- **Le 7 octobre, chez SOMABO à Flers-en-Ecrebieux (59)**, animé par Cédric Bernard,
- **Le 14 octobre, dans le Bolabo de BOURMAUD ÉQUIPEMENT à Haute Goulaine (44)**, animé par Cédric Bernard,
- **Le 16 octobre, au sein de la concession CFMB à Sauvian (34)**, animé par Laurent Tello. ■

# 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 ÉQUIPEMENT

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 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

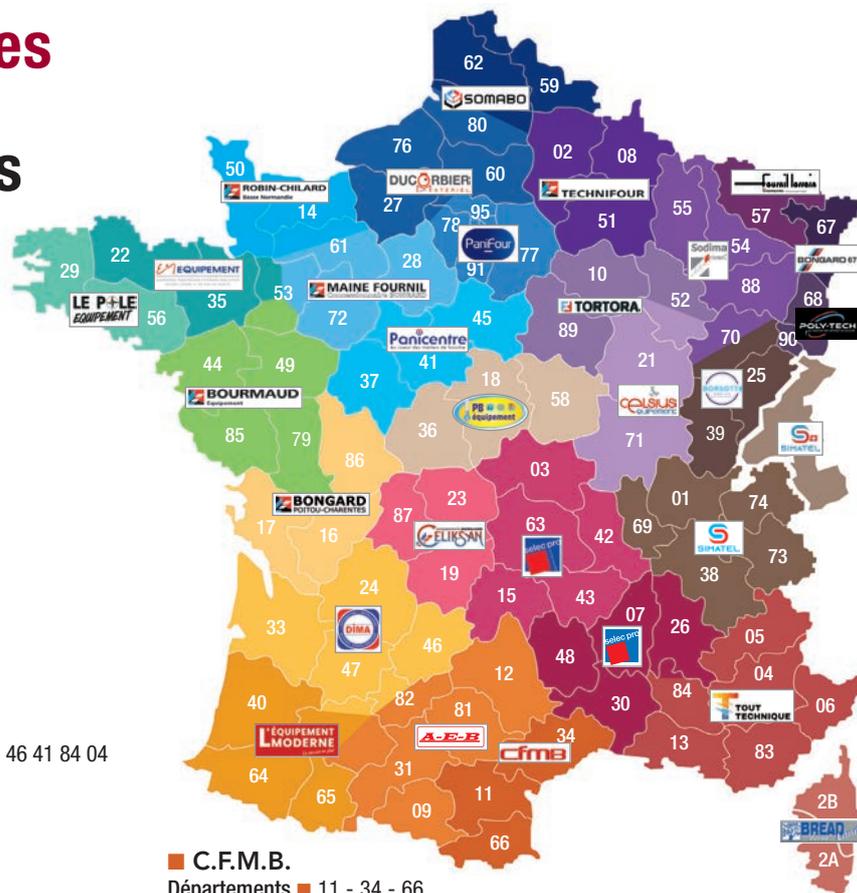
Départements ■ Corse-du-Sud 2A ■ Haute-Corse 2B  
296, Avenue des Poilus - 13012 MARSEILLE  
Tél. : +33 (0)4 91 90 54 08 - +33 (0)6 07 58 11 97  
E-mail : corse@breadland.fr - Site Internet : www.breadland.fr

## ■ 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 ÉQUIPEMENT

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. ÉQUIPEMENT

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 MÉZÈRE  
Tél. : 02 99 67 18 34 - E-mail : em.equipement@wanadoo.fr  
Site Internet : www.em-equipement.com

## ■ L'ÉQUIPEMENT 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

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

## ■ LE POLE ÉQUIPEMENT

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](mailto:contact@lepoleequipement.com)  
Site Internet : [www.lepoleequipement.com](http://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](mailto:sfrancois@mainefournil.fr)  
Site Internet : [www.mainefournil.fr](http://www.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](mailto:contact@panicentre.com) - Site Internet : [www.panicentre.com](http://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](mailto:contact@panifour.com) - Site Internet : [www.panifour.fr](http://www.panifour.fr)

## ■ PB ÉQUIPEMENT

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](mailto:pascal.pbe18@gmail.com) - Site Internet : [www.pb-equipement.com](http://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](mailto:contact@poly-tech-equipements.fr)

Site Internet : [www.poly-tech-equipements.fr](http://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](mailto:robinchilard@robin-chilard.fr)

Site Internet : [www.robin-chilard.fr](http://www.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](mailto:contact@selecpro.fr) - Site Internet : [www.selecpro.fr](http://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](mailto: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](mailto: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](mailto:simatel@simatel.eu) - Site Internet : [www.simatel.eu](http://www.simatel.eu)

Département ■ 38

170, rue Chatagnon - 38430 MOIRANS

Tél. : 04 50 52 00 30 - Fax : 04 76 75 54 90

E-mail : [simatel@simatel.eu](mailto:simatel@simatel.eu)

Site Internet : [www.simatel.eu](http://www.simatel.eu)

## 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](mailto:contact@simatel.eu) - Site Internet : [www.simatel.eu](http://www.simatel.eu)

## ■ SIMATEL CH

Suisse - 11, route de la Creuse - 1525 SEIGNEUX

Tél. : +41 22 342 36 95 - E-mail : [contact@simatel.ch](mailto:contact@simatel.ch)

## ■ SODIMA ÉQUIPEMENT

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](mailto:sodimaequipement@sodima.eu) - Site Internet : [www.sodima.eu](http://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](mailto:keeckman@somabo-sa.fr) - Site Internet : [www.somabo-sa.fr](http://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](mailto: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](mailto:tortora10@tortora.fr) - Site Internet : [www.tortora.fr](http://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](mailto:contact@touttechnique.fr) - Site Internet : [www.touttechnique.fr](http://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 (0)4 91 90 54 08 - +33 (0)6 07 58 11 97 - Fax : +33 (0)4 91 87 46 48

E-mail : [export@breadland.fr](mailto:export@breadland.fr)

### ■ DOM TOM - OCÉAN ATLANTIQUE

 JMG ÉQUIPEMENT

Espace Gamma - Chemin des 2 Frères - 83190 OLLIOULES

Tél. : +33 (0)6 43 72 61 30

E-mail : [jean-marc.gravier@jmg-equipement.com](mailto:jean-marc.gravier@jmg-equipement.com)

Site Internet : [www.jmg-equipement.com](http://www.jmg-equipement.com)

Présenté exclusivement  
chez EUROMAT :

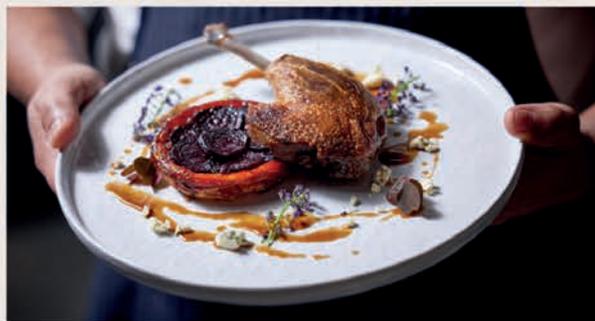
# Invoq | Combi

Usine certifiée empreinte carbone neutre

La durabilité est  
notre responsabilité

- 70% d'économie\* d'énergie en mode vapeur
- 19% d'économie\* d'énergie en mode convection
- 27% d'économie\* d'eau par cycle de nettoyage
- 17% de capacité\* en plus

Nous avons tout prévu...



\*En comparaison avec les fours Visual Cooking Touch Hounö de précédente génération.

 HOUNÖ

Des fours de qualité depuis 1977