

FORUM MAG'

MAGAZINE D'INFORMATION
DES CONCESSIONNAIRES



NUMÉRO 70

AVRIL-JUILLET 2019

Les beaux jours sont là. À vos idées de jouer !

Dans ce numéro

Paneotrad[®],
la **fiabilité**
avant tout,
pour tous
les besoins.

page 7



« **My
boulangerie** »,
la Boulpât Boutik[®]
d'Anthony
Deschamps
en Haute-Marne.

pages 10-11



Nouveau
tunnel Zephyr ;
pour un pain
croustillant
en **deux fois
moins de temps.**

pages 4-5



TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION
BONGARD



L'éditorial de Régis Mallevalle

Directeur des Ventes France
BONGARD



Il y a 18 ans, un beau jour de décembre, alors que le Père Noël s'apprêtait à entrer par la cheminée, c'est le monde de la boulangerie qui est entré dans mon parcours professionnel... Durant ces nombreuses années, j'ai vu votre métier évoluer, se moderniser, se médiatiser, se diversifier. Ces changements ont également concerné BONGARD. L'entreprise a su grandir au fil des ans, en passant d'un statut de fabricant de fours à celui de généraliste par l'acquisition d'entreprises leaders dans le domaine du froid, du mélange et des machines.

Aujourd'hui, le consommateur est de plus en plus exigeant, volatile et attentif à la notion de bien-être. Chez son boulanger, on ne fait pas que chercher son pain. On vient y chercher son repas, et on attend du goût, de la fraîcheur, de l'authenticité, ...de l'originalité ! Pour vous permettre de consacrer du temps à ces exigences, BONGARD vous propose du matériel de plus en plus ergonomique, plus fonctionnel, en allant parfois même jusqu'à bouleverser les méthodes de travail. Et, en préservant toujours le savoir-faire et le talent du boulanger, car c'est bien là que se joue la réelle différence.

En parlant de différence, ne dit-on pas « Pour être irremplaçable, il faut être différent ». Alors, tout comme vous, nous y travaillons chaque jour. Aujourd'hui, BONGARD est le seul fabricant à proposer un service de financement avec extension de garantie, et le seul ayant un réseau de concessionnaires exclusifs. Nos concessionnaires ont aménagé pour vous des show-rooms et des laboratoires dans lesquels vous pouvez tester notre matériel en conditions réelles partout en France.

Concernant le service, nous avons également misé sur la formation. En 2018, alors que nous lançons Orion EvO et sa nouvelle platine Intuitiv'2, BONGARD a consacré l'année entière à former tous les techniciens du réseau pour les rendre totalement opérationnels. C'est ainsi que vous trouvez chez nos concessionnaires, des techniciens agréés BONGARD, gage de qualité.

« Côté produits », à l'écoute en permanence de vos mots mais aussi de vos maux, nous consacrons une partie de nos réflexions sur les TMS, ainsi que sur les poussières de farines auxquels vous êtes exposés. Par ailleurs, nous souhaitons vous apporter des solutions adaptées à la gestion de votre production à travers la connectivité de nos platines. Prévue fin 2019, elles vous permettront de gérer votre production et votre consommation énergétique à distance.

Enfin, BONGARD a accentué depuis peu, sa présence sur les réseaux sociaux, devenus aujourd'hui incontournables. Elle est le reflet de notre volonté d'échanger davantage avec vous, allant même jusqu'à partager les coulisses de notre société, parce qu'après tout, on ne fait confiance qu'à ce(ux) que l'on connaît !

Et si l'envie vous prend de nous connaître davantage et qu'une cigogne vous guide vers l'Alsace nous serions heureux de vous ouvrir les portes de notre Siège.

À bientôt en virtuel ou en réel !

Sommaire 70

SAVOIR-FAIRE

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

PROPOS

- 6 La parole est aux dames

INTERVIEW

- 7 Un membre du Paneoclub s'exprime

SOCIÉTÉ

- 7 - Profil du e-commerçant
- Glaciers : enquête de conjoncture.

PORTRAITS EN RÉGION

- 8 La Nouvelle-Aquitaine à l'honneur

L'AVIS D'EXPERTS

- 10 « My boulangerie », la Boulpât Boutik® d'Anthony Deschamps à Humbécourt (52)

SOCIÉTÉ

- 11 - Marché de la pizzeria
- Les commerces alimentaires de proximité bénéficient d'une bonne image auprès des Français

LES RENDEZ-VOUS

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

L'ÉVOLUTION DU MÉTIER

- 15 Et si le centre-ville redevenait à la mode ?

STAGES - COURS PRATIQUES

- 15 Les écoles de formations

RECETTES

- 16 - La Baguette « Camp Rémy »
- Le Pain Authentique

L'ACB

- 18 Sièges - Agences - Points de vente



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

FORUMMAG'

Magazine d'information
des concessionnaires BONGARD
N°70 - Avril-Juillet 2019

Edité par BONGARD,
67810 Holtzheim, France.
Responsable de l'édition : Benoît Sévin.
Rédaction : BONGARD, EUROMAT, ACB.
Crédit photos : BONGARD, EUROMAT,
MONO-France, ACB, Adobe Stock.
Maquette : APALOZA.
Impression : SALINES Production.

Ont participé à ce numéro :
Rédacteurs : Catherine Charmasson-
Zagouri, Jean-Pierre Deloron,
Caroline Gumbinger, Régis Mallevalle.

Intervenants : Romain Arnaudet,
Denis Baron, Cédric Bernard, Mélanie
Cochet, Guillaume Couronne, Anthony
Deschamps, Jennifer Jamain, Vincent
Hardouin, Rémy Martin, Philippe Novac,
Thomas Planchot, Anaïs Sikora, Hervé Tartoué,
Frédéric Tortora, Damien Vernadal.





La clé du succès, aller toujours plus loin.

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

La devise de Rémy Martin, un insatiable entrepreneur du Pas-de-Calais : « le talent c'est d'avoir envie de faire. »

Chez Rémy Martin, l'amour de la pâte est inné. Petit, il voulait devenir boulanger. Adolescent, il boude le lycée hôtelier, trop académique, et préfère embrasser l'apprentissage, plus concret. 9 ans plus tard, riche de ses diplômes boulangers et pâtisseries, il devient salarié de son maître d'apprentissage, Monsieur Cayet à Houdain. Un an passe. En 2016, avec Anaïs son épouse, spécialisée en vente, ils décident de s'installer.

• La chance

Ils affrontent très vite la réalité du marché : affaires trop chères ou trop miteuses et un apport financier limité. « Un jour, Anaïs a trouvé une incroyable annonce pour une jolie affaire, dans nos prix, à Verquigneul (62). Les propriétaires avaient un projet et voulaient vendre au plus tôt. Nous avons sauté le pas ! "La FabriK" est née en juin 2016 » commente Rémy.

• Un développement rapide

« Nous avons peaufiné les pâtisseries éphémères du week-end, diversifié l'offre pain et mis en place du snacking, "La FabriK" étant située sur un axe passant en périphérie de Béthune où il y a un bon pouvoir d'achat. En décembre 2017, Cédric Bernard, un copain de CFA, pâtissier hors pair, est venu m'aider pour les fêtes. Notre complicité nous a poussés à nous associer pour mieux développer "La FabriK" !

Cédric a amélioré la qualité, l'originalité, l'esthétique de la pâtisserie et a mis en place chocolaterie et glacerie. Moi, j'ai pu créer des pains aromatiques et déployer le traiteur en événementiel. Anaïs a continuellement animé les ventes par des offres, concours, événements qu'elle a toujours relayés sur Facebook. Ce sont nos leviers de succès. »

• Une fabrication centralisée, deux « La FabriK' ».

« Nous avons trouvé auprès de la SOMABO, un matériel de production et une prestation de conseil, en particulier un prêt BONGARD-Finance, adaptés à nos ambitions de développement : le four BONGARD de haute technicité, l'Orion Evo et sa platine Intutio'2 ; la MasterChef multifonctions de MONO-France, pour la pâtisserie et la glacerie. Et bien sûr, le froid pour la conservation. L'atelier de Verquigneul, à lui seul, ayant la capacité d'alimenter plusieurs boutiques, nous avons acheté un point de vente, très bien placé, à Annezin, que nous avons refait et ouvert en juillet 2018. On y livre la pâtisserie et la pâte crue pour la confection et la cuisson sur place de la viennoiserie et du pain. »

• Une création esthétique et ludique

« L'idée avait germé lors d'une conversation avec Cédric avant notre association. Je l'ai concrétisée avec la "Tart'O Mètre" ! J'en ai

proposé plusieurs recettes en vitrine. Cela a immédiatement plu ! Le principe c'est de vendre le gâteau au 10 cm (soit une part) et on en prend autant que l'on veut. La "Tart'O Mètre" mesure généralement 50 cm, donc 2 sur la table c'est 1 m de gâteau ! C'est intrigant car se sont des recettes "classiques" présentées en bandes. Nous jouons sur la texture, les saveurs et l'équilibre entre le biscuit et le crémeux ; cela donne de la mâche, c'est très gourmand ! »

• La boutique « Tart'O Mètre »

« Avec Mickaël Hennion qui a des restaurants en franchise, nous avons imaginé un concept autour de la "Tart'O Mètre". Nous voulions que les clients puissent les manger sur place : nous avons donc créé 11 recettes salées sur le même principe que la sucrée. La boutique "Tart'O Mètre" de Villeneuve-d'Ascq a ouvert le 5 mars. »

• Boutique « Tart'O Mètre » et « Chope et Compagnie »

« La "Tart'O Mètre" convient bien au principe du bar à bières "Chope et Compagnie" car cela leur permet de garder leur clientèle pour le repas dans un esprit de convivialité et de partage. Le 1^{er} concept conjoint a ouvert, avec succès, le 7 février dernier à Bruay. Un accord devrait être trouvé avec "Chope et Compagnie" pour pérenniser l'expérience » conclut Rémy.

C. CH-Z.



Tunnel de ressuage Zephyr
4 chariots



1
Détail intérieur du tunnel

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

Avec le **tout nouveau tunnel** BONGARD vous promet **un pain** plus vite qu'il ne faut pour le dire.

C'est pour répondre à la demande de clients désireux de refroidir leurs produits plus rapidement et dans des conditions optimales que BONGARD a développé Zephyr, son nouveau tunnel de ressuage, résultat de nombreuses années d'expérience dans le domaine du froid.

Présenté en avant-première sur le SIRHA, Zephyr est désormais disponible à la vente.

- **Le ressuage, une étape importante dans le process de panification.**

Le ressuage est un phénomène naturel subi par le pain à la fin de chaque cuisson. Il consiste au refroidissement complet du produit dès sa sortie du four. Mais attention, pour conserver la qualité du pain, il faut suivre certaines recommandations.

Tout d'abord, le local doit idéalement être tempéré et sec pour permettre une évacuation progressive de la vapeur d'eau. De la même manière, il ne faut pas faire refroidir le pain à température trop basse. En effet, si l'aération n'est pas convenable à ce moment-là, la migration de l'eau contenue s'arrêtera au niveau de la croûte et rendra celle-ci molle.

Le ressuage, dont la durée est fonction de la taille du produit, peut durer jusqu'à 90 minutes.

Étape incontournable du process boulanger, le ressuage joue un rôle primordial dans la perception du produit fini. Réalisé dans de « mauvaises » conditions, il favorisera l'écaillage de la croûte et son ramollissement rapide.

Un produit bien cuit et bien ressué restera, quant à lui, agréable à consommer tout en se conservant plus longtemps.

- **Zephyr, un équipement conçu pour optimiser chacune des étapes du process de ressuage.**

Le tunnel de ressuage Zephyr est un équipement destiné à optimiser le ressuage du pain, dès sa sortie de cuisson. Il se décline actuellement en 2 modèles :

- un modèle simple : une cellule de ventilation prévue pour 2 chariots 600 x 800 mm,

- ou un modèle combiné composé d'une cellule séparée en 2 parties ; une pour la ventilation et une autre plus spécifique au refroidissement. Ce tunnel est prévu pour 4 chariots 600 x 800 mm. Un rideau en lamelle PVC assure la séparation des flux d'air entre les compartiments.

- **Comment bien choisir son modèle ?**

Le choix du modèle Zephyr peut dépendre de différents critères : la cadence de production ou encore la région où se trouve la zone de production (région chaude, en bord de mer, humide, ...).

Pour une boulangerie de taille moyenne, il est conseillé de s'orienter vers le modèle 2 chariots.

Pour une boulangerie avec une forte cadence de production, il est préconisé d'utiliser un tunnel de ressuage 4 chariots.

Pareillement, pour une production située dans une région chaude et humide, le groupe frigorifique est fortement recommandé.

- **Comment fonctionne le tunnel de ressuage Zephyr ?**

Tout juste sortis du four, les produits mis sur chariot sont placés dans le tunnel de ressuage.

> **1^{ère} phase : le ressuage**

Le système de ventilation¹ placé sur toute la hauteur du panneau latéral vient propulser l'air à travers le chariot.

Simultanément, un extracteur situé en hauteur sur le côté opposé vient récupérer l'air chaud chargé d'humidité.



unnel de ressuage Zephyr, n croustillant en moins de

> 2^{ème} phase : le refroidissement

Une fois cette phase de ressuage terminée, le chariot est placé dans la partie refroidissement.

Les évaporateurs, couplés aux ventilateurs, créent un flux thermique réfrigérant qui permet de faire descendre la température des produits sous la température de l'air extérieur.

Une fois la température de 25°C à cœur atteinte, le chariot peut être retiré du tunnel et les produits mis en boutique.

• Les avantages d'un tunnel de ressuage

> L'amélioration de la conservation des produits

Le pain, dès la sortie du four, est très fragile et cassant. Il faut alors lui faire perdre son dioxyde de carbone et sa vapeur d'eau. Si l'aération du pain n'est pas convenable à ce moment-là, la vapeur d'eau contenue dans le pain sera piégée.

Le flux d'air généré par les ventilateurs et les extracteurs de Zéphyr a été spécifiquement étudié pour optimiser l'évaporation de la vapeur d'eau. Les produits conservent ainsi toutes leurs qualités organoleptiques et leur croustillant.

Selon sa taille, un pain bien cuit et surtout ayant ressué dans de bonnes conditions doit pouvoir rester frais et agréable plus de 24 heures après sa cuisson.

> Limite l'augmentation de la température dans le fournil et garantit la régularité des produits

L'environnement peut affecter l'état du pain durant le ressuage, que cela soit la météo ou plus simplement la température au sein du fournil. En effet, par temps humide, le pain doit ressuier dans un environnement sec et aéré afin que la croûte conserve sa nature croustillante.

A contrario, par temps sec, il doit être protégé du milieu ambiant qui risque d'accélérer le séchage du pain et de la croûte.

Grâce à son système de ventilation et de refroidissement maîtrisé, Zephyr garantit

un ressuage homogène et une qualité de pain régulière, quelles que soient les conditions extérieures environnementales.

L'impact de la température au sein du fournil conditionne également la qualité de la préparation des pâtes. L'air chaud émanant des chariots est évacué vers l'extérieur du fournil grâce aux extracteurs du tunnel de ressuage. La température ambiante de l'espace de travail est de ce fait stabilisée.

Dans le cadre de fournils climatisés, la solution du tunnel de ressuage permet de revoir à la baisse le dimensionnement de la climatisation, évitant ainsi le gaspillage d'énergie.

> Le gain de temps de ressuage

À température ambiante, un pain peut prendre jusqu'à 90 minutes pour atteindre une température à cœur de 25°C. Dans le cadre d'une utilisation avec un groupe frigorifique, le gain de temps de ressuage avec Zephyr est supérieur à 50% par rapport à un ressuage à l'air libre.

La qualité d'un pain se voit d'abord chez l'artisan mais également chez le client. Un pain acheté le matin même, et qui est rassis dès le soir venu, n'invite pas le client à revenir dans la boutique.

Avec Zephyr, la qualité du ressuage est maîtrisée et cela se ressent sur le produit final.

C. G.



Détail de la cellule de ressuage

Que se passe-t-il au cours du ressuage ?

Au niveau de la croûte :

Le pain se craque et des microfissures apparaissent.

Au niveau de la mie :

L'air ambiant vient remplacer le CO₂ et la vapeur d'eau qui s'échappent à travers les microfissures de la croûte.

Le pain perd de la chaleur (échange thermique) mais également du poids (de 2 à 3% de la masse du pain cuit).

Les bonnes pratiques pour un ressuage optimal

- Toujours stocker les produits dans un endroit sec, à l'abri des variations climatiques

- Laisser circuler l'air entre les pains

- Reposer les produits sur un support aéré pour que la partie inférieure ne ramollisse pas

- Attendre avant de les entreposer au magasin

La parole est aux dames

« Miser sur une pâtisserie haut-de-gamme en milieu rural. »

La vie n'est pas un fleuve tranquille mais elle peut parfois y ressembler ! Mélanie Cochet a suivi un apprentissage classique dans la vente avant de se mettre à son compte avec son compagnon, Geoffrey.

« À 20 ans, nous avons repris une boulangerie-pâtisserie à Huisseau-sur-Cosson (Loir-et-Cher) et en 2017, nous avons déménagé pour reprendre un local plus facile d'accès et proche d'autres commerces dans la même

commune ». Après rénovation par l'équipe de Panicentre, "Odelyss" est devenue une boulangerie moderne et conviviale. Située sur la route de Chambord et des châteaux de la Loire, cette nouvelle boutique fidélise les habitués et profite de l'affluence touristique de la région d'avril à octobre. Ouverte du mardi au dimanche, "Odelyss" offre une large gamme de produits en pain, pâtisserie



Mélanie Cochet, boulangère à Huisseau-sur-Cosson (41)

et viennoiserie "faits maison" et livre plusieurs hôtels-restaurants de Chambord. Au total, 6 personnes travaillent à temps complet. Mélanie tient à remercier son ancien patron Sylvain Cheramy, installé à Vendôme, qui les a également bien conseillés.

J-P. D.



La pâtisserie au cœur du magasin

Hormis une offre pain de qualité dont la baguette Label Rouge « Bagatelle » (Moulin Foricher) ou des Panettone moelleux, "Odelyss" propose des pâtisseries magnifiques réalisées par Geoffrey. Celui-ci suit régulièrement des stages de fabrication avec des Meilleurs Ouvriers de France à l'ENSP d'Yssingeaux et chez Valrhona à Tain-l'Hermitage. Pâtissier de formation, Geoffrey innove dans l'assemblage des parfums en créant des éditions limitées de pâtisseries, en réalisant des montages uniques à Pâques ou des bûches inédites à Noël. Au laboratoire, Panicentre a installé 1 four BONGARD électrique Oméga 2 (4 étages), 2 pétrins Spiral dont un EVO (dernière génération du pétrin Spiral de BONGARD), 2 chambres de fermentation boulangerie et une armoire pour la viennoiserie.

J-P. D.

Le point de vue de Hervé Tartoué, responsable commercial Panicentre (41 et 45)

« Mélanie et Geoffrey sont des artisans qui ont su développer leur affaire en prenant en compte l'environnement et les nouvelles habitudes de consommation. Dynamique et réfléchi à la fois, Mélanie est très accueillante et attentive à la satisfaction de ses clients. L'intérieur du magasin reflète sa joie de vivre et la qualité des produits. Hélène Lafourcade, architecte d'intérieur de Panicentre, a confectionné un magasin épuré, clair et moderne. Plafond découpé avec plusieurs hauteurs. Bas de vitrine en forme de vagues dégradées. Eclairage led doux et convivial. On se croirait dans une pâtisserie haut-de-gamme en ville. Les travaux ont duré 4 semaines. Mélanie est très rigoureuse sur l'hygiène du magasin et de ses vitrines. La pâtisserie est mise au maximum en valeur. Ce sont des jeunes prometteurs qui donnent un nouveau souffle à la boulangerie artisanale ».



J-P. D.

Paneoclub, le club des possesseurs de Paneotrad®

Paneotrad®, la **fiabilité** avant tout, **pour tous** les besoins.



Ludovic, boulanger, salarié chez Denis Baron

Denis Baron représente la deuxième génération de boulangers « Baron » installés à La Rochelle. Pâtissier de métier, il a passé dans un second temps son CAP de boulanger. Au fil des ans, il a repris ou créé quatre boulangeries sur la ville ; le « Croissant doré », un comptoir situé sous les arcades, puis « Chez Paillat, le boulanger », « Le fournil » et « la boulangerie Baron du Plessis ». Au total, les quatre établissements emploient aujourd'hui une cinquantaine de salariés.

• Comment avez-vous rencontré Paneotrad® ?

« C'est lors d'un salon Européen que j'ai découvert Paneotrad®. J'avais tout de suite apprécié le système ; je m'y suis intéressé, je l'ai bien regardé fonctionner et je suis resté exprès sur le stand assez longtemps pour voir les fournées successives et évaluer la régularité et la qualité du produit obtenu. Je suis ensuite allé en visite de référence avec Littoral Equipement chez un artisan qui faisait des saisons et qui avait besoin d'un fort débit ; c'est aussi un argument qui m'a convaincu. Lorsque j'ai acheté la toute première Paneotrad®, pour "le Croissant Doré", ma première motivation a été le gain de place car le fournil étant petit, chaque centimètre comptait ! »

• Comment est organisée votre fabrication ?

« Les quatre établissements sont dans un périmètre assez réduit. Du coup, j'ai pu optimiser la production. Nous avons centralisé la fabrication de la pâtisserie dans l'affaire du Plessis, celle de la viennoiserie dans l'affaire du Fournil. Et nous livrons les autres boutiques avec un fourgon réfrigéré le matin de bonne heure. Par contre chaque boulangerie a son fournil autonome avec pétrin, Paneotrad® et four de façon à pouvoir produire en continu, proposer du pain chaud toute la journée et garder la bonne odeur de pain en magasin. »

• Comment qualifieriez-vous la qualité du pain Paneotrad® ?

« J'aime bien la saveur du pain Paneotrad® ; le repos en bac de 24/48 voire 72h lui donne un bon goût de levain ; il n'est pas insipide ; il a de la personnalité et la mie est bien alvéolée. J'ai une équipe de 11 boulangers. C'est amusant car dans chaque boutique, pourtant ils suivent les mêmes recettes, et bien on obtient un goût différent. Chaque boulanger apporte sa petite note, sa signature. »

• Quel est votre pain phare à la vente ?

« D'évidence "La Tradition" que nous produisons avec la farine de la Minoterie Méchain à St-Jean-d'Angely, un moulin centenaire à 70 km d'ici. Un autre avantage de Paneotrad®, ce sont les matrices. Elles découpent et forment le pâton dans un même mouvement selon une certaine forme et la combinaison de 2 matrices, produits encore d'autres formats adaptés au profil de nos ventes. C'est pratique. Par exemple, au "Croissant Doré", il y a beaucoup de passage, c'est une boutique style "vente à emporter", ouverte et on y fait beaucoup de sandwiches. Nous avons pris la matrice adaptée pour ce faire. Pour les pains spéciaux dans toutes les boutiques on se sert de la matrice à pavés. »

• Comment Paneotrad® est-il utilisé par votre équipe ?

« Tous nos boulangers ont été formés à l'utilisation de Paneotrad®. La prise en main en elle-même est facile. Cela reste une machine. Par contre, c'est le procédé de préparation de la pâte qui est une étape délicate. Avec Paneotrad®, il faut de la rigueur au pétrin ; cela demande de la maîtrise et une certaine technicité. C'est la condition pour sortir un beau produit. Une fois la pâte préparée et mise en bac, l'avantage c'est que, l'après-midi, ce sont les vendeuses et vendeurs que nous avons formés qui font cuire le pain ; cela simplifie l'organisation des équipes !

• Et côté SAV ?

« Paneotrad® est une machine fiable. Nous n'avons jamais eu de panne majeure. Quand Littoral Equipement n'a pas de personnel terrain disponible, l'assistance dépannage par téléphone fonctionne bien ; c'est un bon palliatif en attendant l'intervention physique du technicien » conclut Denis Baron.

C. CH-Z.

SOCIÉTÉ

Profil du e-commerçant

Une enquête menée par Oxatis dresse le profil et les usages du e-commerçant des TPE. 83% des sites e-commerce sont rentables ou à l'équilibre en 2018. 80% des entreprises qui gèrent à la fois un site e-commerce et un magasin traditionnel constatent un impact positif du web sur les visites et les ventes en magasin. Les entreprises de commerce en ligne exportent 5 fois plus que la moyenne des entreprises françaises. 16% des entreprises du e-commerce ont embauché au moins 1 salarié en 2018 et 23% prévoient de recruter en 2019. Les prévisions sont de 13 500 emplois en 2019. 45% des e-commerçants sont implantés dans les communes de moins de 20 000 habitants, d'où une dynamique des territoires générée par le e-commerce.

Glaciers : enquête de conjoncture.

La Confédération nationale des glaciers de France (CNGF) a interrogé, pour la deuxième année consécutive, ses adhérents sur leur activité en haute saison. Plus de 7 artisans sur 10 se disent satisfaits à très satisfaits de leur saison. Seuls 3% des répondants ont vu leur activité baisser entre la saison 2017 et la saison 2018. Parmi leurs concurrents, ils identifient principalement les autres artisans (47%, contre 55% en 2017), les industriels (41%, contre 47%) et les revendeurs (31%). Les agriculteurs sont également devenus des concurrents plus importants qu'en 2017 (9%, contre 5% en 2017). Les professionnels ont moins investi en 2018 (53%, soit 13% de moins) mais 75% ont des projets d'investissement. Pour se démarquer, 7 répondants sur 10 proposent une gamme de produits bio. 8 glaciers sur 10 ont noué des accords avec des partenaires locaux pour améliorer la qualité de leurs matières premières, favoriser les petits producteurs et valoriser leur image. La boutique reste le premier moyen de distribution, devant les revendeurs et les points de vente ambulants. La part de glaciers proposant de la vente en ligne a fortement augmenté.

Les artisans vous parlent de leur région, de leur métier et des professionnels qui les accompagnent dans la création ou le développement de leur activité...

« La P'tite Boulangerie », un moyen intelligent pour développer l'artisanat et la **qualité** face à la concurrence de grandes enseignes.

Pascal Rigo, Florence Méro et Arnaud Chevalier ont créé « La P'tite Boulangerie », une solution innovante qui place le boulanger-artisan au cœur d'un système destiné à proposer des produits de qualité et à l'accompagner dans son aventure entrepreneuriale. Guillaume Couronne, jeune boulanger-pâtissier Compagnon du devoir de 29 ans, s'est lancé dans l'aventure en 2017.

• Le partenariat « La P'tite boulangerie »

« Je suis boulanger salarié partenaire de "La P'tite Boulangerie Notre-Dame" située dans le quartier résidentiel des Chartons à Bordeaux » témoigne Guillaume. « La maison mère s'occupe de tout (local, travaux, équipements, gestion), et le boulanger se concentre sur son métier ! Après une période mutuelle d'observation, le partenariat est signé. C'est un modèle vertueux où la part initiale du

capital (25%) du partenaire augmente au fil du développement de sa "P'tite Boulangerie". Au bout de 7 ans, il détient 70% des parts et la maison mère conserve 30%. C'est un formidable tremplin pour un jeune boulanger qui ne peut pas financer sa 1^{ère} installation, ce qui était mon cas ! » précise Guillaume.

• Une boulangerie de proximité

« Je suis proche de mes clients par mon ancrage au cœur du quartier. De plus, le fournil est ouvert sur la boutique qui elle-même est ouverte sur la rue. Le client n'a à franchir aucune porte pour accéder aux pains, pâtisseries et snacks ! La règle, c'est qu'il y ait moins de 1,50 m entre le fournil et le point de vente. Comme cela le client nous regarde travailler, il voit nos gestes en direct. De plus, le boulanger fait la vente car il est le mieux placé pour parler des produits. Cela crée encore plus de proximité avec le client ! »

• Qualité et prix juste

« Nos farines 100% bio et françaises sont en circuits courts. Notre gamme de produits est

courte, afin d'en garantir la fabrication sur place. Ici, aucune préparation industrielle, aucun produit surgelé. Tout est 100% fait maison. Nous voulons élaborer de bons produits dont les prix préservent les producteurs, c'est tellement plus juste. »

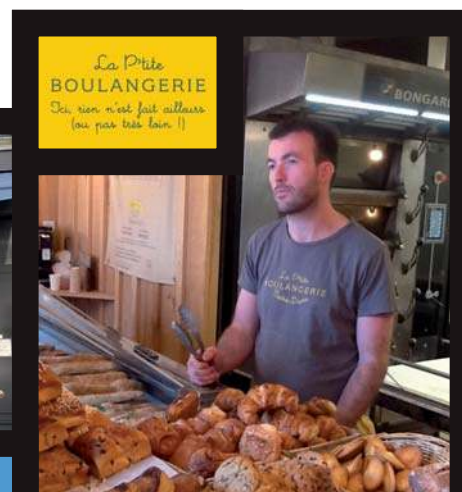
• Un fournil laboratoire optimisé

« Comme toutes les "P'tites Boulangeries", "Notre-Dame", est une micro-boulangerie, au fournil compact. Le process Paneotrad® s'est tout naturellement imposé comme la méthode de travail adaptée à notre modèle. Associé au four à sole électrique BONGARD, cela permet de cuire en continu, d'être réactif et de sortir un produit qualitatif en accord avec les valeurs de "La P'tite Boulangerie". La DIMA, concessionnaire BONGARD à Pessac, avec qui nous collaborons depuis les débuts de l'enseigne, a effectué notre installation avec professionnalisme » conclut Guillaume.

C. CH-Z.



Un partenariat gagnant-gagnant et une concentration optimale sur le métier.



Quand la **restauration épouse la boulangerie-pâtisserie**, naît « Aux Pains de Maël ».



Jennifer Jamain et Romain Arnaudet ont chacun 24 ans. Elle, vient du monde de la cuisine (lycée hôtelier), lui, est boulanger-pâtissier, Compagnon du Devoir. Après un parcours salarié, ils reprennent un fonds de commerce à Saint-Loubès près de Bordeaux. Leur affaire, « Aux pains de Maël », ouverte en mars 2018, est nommée d'après le prénom de leur tout jeune fils.

• Trafic, accessibilité, parking.

« Nous avons trouvé ce local à fort potentiel, à 1 km de chez nous, sur l'axe principal qui relie l'A10 à Izon. Des programmes immobiliers vont porter la population à 10 000 habitants et il n'y a que 3 boulangeries au centre-ville. Facilement accessible, la boutique bénéficie de 50 places de parking partagées avec les commerces voisins. Il était donc cohérent de s'installer là » précise Jennifer.

• Un positionnement dans l'air du temps

« Notre point fort, c'est le "tout maison". Nous travaillons avec la Minoterie Duchez car nous sommes amoureux de la "Pétrisane", une baguette gourmande de 300 g, avec du sel de Guérande, enrobée de semoule de blé et fabriquée en fermentation longue à partir de farines issues de cultures respectueuses de l'environnement. C'est notre produit de base que nous déclinons en différentes saveurs naturelles (sans mix) et en farine certifiée bio. »

• Une offre commerciale astucieuse

« Nous avons revisité le 3+1, en permettant le panachage de pains, à l'exception de la "Pétrisane" bio. » En boutique, un espace avec tables permet de déguster les formules du midi, un thé, un café ou un goûter. « Nous livrons le pain à domicile 5 j/7 (sauf le jour de fermeture et le dimanche). Par ailleurs, la mairie sollicitant les 3 boulangeries de façon égale, une semaine sur 3 nous fournissons le pain pour le portage des plateaux repas aux personnes âgées et les écoles. »

• Des atouts conjugués

« Romain, c'est le pain. Jennifer, la pâtisserie, la vente et bien-sûr le snacking. « Je ne peux pas m'emballer en cuisine par manque de temps. Je fais des pizzas, des quiches, des tartes aux légumes ; l'été, ce sont plutôt des salades et des wraps. Ma pâtisserie de cuisinière est généreuse (les éclairs pèsent 250 g). Grâce à ma formation, je fais évoluer mon rayon au fil de mes envies et des saisons. »

• Un four BONGARD, sinon rien.

« Le four, c'est une pièce maîtresse ; nous voulions absolument un BONGARD. Nous avons acheté le dernier modèle, l'Orion EvO. Il est boosté et apporte rapidité, régularité de cuisson et confort de travail ! L'équipe Dima, concessionnaire BONGARD local, a été très professionnelle. Le chantier a été bien organisé, très cadré, lisse, parfait » concluent Jennifer et Romain.

C. CH-Z.

DIMA

- **Activité** : depuis 1987, concessionnaire BONGARD spécialiste dans la Distribution et l'Installation de matériel agro-alimentaire auprès des boulangers-pâtisseries
- **Particularité** : Adhérent EUROMAT pour vous proposer les meilleures marques
- **Localisation** - 1 ter rue Gaspard Monge - 33600 Pessac
- **Dirigeants** : Stéphane Cremer et Thierry Sarrailh

- **Effectif 17 personnes**, dont 8 techniciens, 5 commerciaux, et 2 administratifs
- **SAV 24h/24h - 7 j/7 j** sur les départements 33, 47, 46, 24 et 32, 82 partiels
- **Tél.** : 0805 382 000 • **E-mail** : direction@dima-fr.com
- **Sites** : www.dima-bongard.fr
facebook.com/DIMABONGARD



DIMA, expert du fournil au magasin. « Nous mettons à votre disposition notre expérience et construisons ensemble vos projets en nous efforçant de vous proposer toujours le meilleur service client ; avant, pendant et après la vente. »

Les bons conseils font les bons produits

« My boulangerie », la Boulpât Boutik® d'Anthony Deschamps à Humbécourt, en Haute-Marne.

En 2017, suite à un licenciement économique, Anthony Deschamps, à presque 40 ans, entame une reconversion professionnelle. C'est vers la boulangerie qu'il s'oriente. Il passe avec succès son CAP au CFA de Chaumont, puis cherche à s'installer.

• Un concept, une approche

« Dépités par les affaires à la vente, nous nous sommes logiquement tournés vers Boulpât Boutik®. En effet, je connaissais le concept puisque j'avais effectué mes stages de CAP à Eclaron chez Arnaud Delbé qui détient aussi, à Saint-Dizier, 280°, la 1^{re} Boulpât Boutik® ouverte en France. J'avais eu l'occasion de m'y rendre à plusieurs reprises pour donner un coup de main. À la fois le concept et le travail en process Paneotrad® m'avait plu » précise Anthony.

• Des conjonctions heureuses

« Habitant Humbécourt, nous avons informé le maire, Philippe Novac, de notre projet. Il y a été favorable d'autant qu'il disposait d'un terrain au bord de l'axe reliant Saint-Dizier à Wassy qu'il était prêt à nous céder. Et puis les villageois réclamaient une boulangerie. De plus, mon épouse et moi-même étions attachés au bourg. Et, aux 40 ans de la concession TORTORA, nous avons fait connaissance de Denis Danrée des moulins de Vincelottes (89) qui allait devenir notre meunier. Enfin, avec Frédéric Tortora, nous avons rencontré Damien Vernadal, Cougnaud Construction, qui a confirmé la faisabilité du projet. »

• La Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne (BPALC)

« Étonnamment, le financement a été facile à obtenir. Notre dossier a été envoyé à plusieurs banques. Nous avons eu la chance qu'il passe par Florian Charles, de la BPALC qui avait financé la 1^{re} Boulpât Boutik®. Pour lui, c'est la boulangerie du futur. Il a appuyé la demande et nous avons obtenu un accord de principe rapidement. Bien sûr, il a fallu le convaincre de notre motivation et du bienfondé du projet. Mais le plus difficile était fait. »

• Le tracés du permis de construire

Boulpât Boutik® n'échappe pas à cette obligation. « Nous avons eu affaire à un service pointilleux qui a refusé le dossier 3 fois et a exigé des adaptations parfois au-delà des normes » précise Anthony. À force de persévérance et d'opiniâtreté, le permis a été accordé avec l'appui final du maire d'Humbécourt, vice-président de la communauté de communes et du député de Haute-Marne, maire de Saint-Dizier en 2015, au moment de l'installation de la Boulpât Boutik® 28°.

• Une organisation « ad'hoc »

« Nous avons choisi le modèle Boulpât Boutik®, V3 (snacking) de 93 m². Grâce à Paneotrad®, nous pouvons produire dans une petite surface. L'agencement est optimal. Pour le travail à deux, c'est parfait. Notre pâtissier, Emmanuel Carlier (un enfant du pays) d'un côté, et moi, le boulanger, de l'autre. Le four, au milieu, est visible de la boutique.

Et le magasin dispose de mange-debout. Côté vente, ma sœur vient le matin. Mon père et ma mère nous aident le soir. Mon épouse, Céline s'occupe de la gestion. « My boulangerie », c'est une histoire de famille ! »

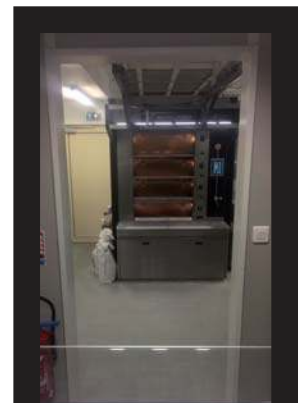
• La mise en place des modules

« Une fois le permis de construire obtenu, le terrain acheté et préparé, Cougnaud Construction a livré les modules. Le four provenait du hall d'exposition de la société TORTORA. Afin de gagner du temps, il a été transporté sur site déjà monté puis chargé à l'intérieur d'un module avant son grutage pour la mise en place finale. Il va sans dire qu'une telle opération a été remarquée dans un village de 830 habitants ! »

• Une offre produit adaptée

« My boulangerie » a ouvert le 5 novembre 2018. Les Humbécourtois sont venus aussitôt ! Côté pain, "La Minotine", est très demandée ; si sa mie crème a surpris au début, son goût incomparable a fini par séduire ! Emmanuel, notre pâtissier, a voulu faire des produits tendance, sans succès. Il est donc revenu aux classiques et aux pâtisseries d'antan : glands, pêches, cygnes à la crème chantilly. Les gens adorent ça, ici ! La clientèle de passage est friande de snacking, ce que nous avons sous-estimé. Du coup, nous développons notre offre salée » conclut Anthony.

C. CH-Z.





ILS EN PARLENT !

Frédéric Tortora - Concession BONGARD

«Boulpât Boutik® est un concept clés-en-main. Tout est fait pour que l'artisan se concentre uniquement sur son travail. Nous, nous nous occupons du reste. C'est la 2^{ème} Boulpât Boutik® que nous installons en Haute-Marne et une 3^{ème} est en préparation dans l'Aube. Avec un emplacement bien choisi, ce concept est une des réponses à la désertification des commerces de boulangerie en campagne et à la concurrence des chaînes en périphérie de ville. Bâtiments neufs, lieu accueillant, matériels performants, coût maîtrisé, Boulpât Boutik® est en train de trouver sa place dans l'évolution de la boulangerie-pâtisserie artisanale. »

TORTORA

Philippe Novac - Maire d'Humbécourt

« Je suis attaché à conserver une activité économique locale. La viabilité financière du projet repose sur trois facteurs : alimenter les habitants du village, capter la clientèle circulant sur l'axe emprunté par 6 500 véhicules/jour et, enfin, bénéficier d'un prix abordable pour le terrain. Anthony et son épouse sont persévérants, ils ont bien monté leur dossier et se sont adressés à des prestataires sérieux que j'ai tenu à rencontrer en amont. Il leur reste à faire de la qualité et j'y veillerai ! »



Damien Vernadal - Cougnaud construction

« Anthony Deschamps connaissait Boulpât Boutik®, l'avantage de la construction modulaire était donc compris. Au final, le long délai d'instruction de son dossier par l'administration a permis d'anticiper les consultations pour les études de sol, les devis de maçonnerie et le chiffrage des VRD. »

COUGNAUD
CONSTRUCTION

Vincent Hardouin - co-pilote du projet pour EUROMAT

« Boulpât Boutik® permet une implantation rapide dans un budget raisonnable, ce qui a été un plus pour « My boulangerie ». Notre concept continue de s'adapter aux demandes du marché. C'est ainsi que notre toute dernière version, V5 (182 m²) dispose d'une salle de restauration et d'une cuisine. C'est la seule version à offrir deux possibilités de production : classique ou Paneotrad®. »

EUROMAT

SOCIÉTÉ

Marché de la pizzeria

Le marché de la pizzeria pèse environ 6 Mds € de chiffre d'affaires, avec plus de 20 000 points de vente. Composé à 90% d'indépendants, il répond à l'engouement des Français pour ces produits, ceux-ci étant les deuxièmes plus gros consommateurs de pizzas derrière les Américains, avec plus de 10 kg par an et par personne. Si les investissements sont limités, le ticket moyen peu élevé oblige à faire de gros volumes pour les rentabiliser. Les professionnels repensent leur positionnement de produits, le secteur n'étant pas hermétique aux modes actuelles telles que le bio, le sans gluten, la tendance végétarienne...

Les commerces alimentaires de proximité bénéficient d'une bonne image auprès des Français

La CGAD a présenté les résultats d'une enquête réalisée par l'institut CSA, menée auprès de 2 500 Français sur leur perception des commerces alimentaires de proximité. Un quart des Français se rend plus souvent qu'avant dans des commerces alimentaires de proximité. Même si 67% se rendent au moins une fois par semaine dans une moyenne ou grande surface, ils sont plus d'un sur deux à se rendre à la même fréquence dans un commerce de proximité indépendant. Les deux critères essentiels pour les courses alimentaires sont la qualité des produits et le rapport qualité/prix, devant la diversité des produits et la traçabilité. La boulangerie est le commerce considéré comme indispensable par les Français et le plus fréquenté devant le primeur et la boucherie. Les commerces alimentaires de proximité bénéficient d'une bonne image pour 89% des Français. Ils dynamisent les centres-villes, créent du lien social et participent à l'aménagement du territoire. Ils les voient comme des structures à taille humaine, conviviales et dépositaires d'un savoir-faire. Ils sont 74% à vouloir davantage de commerces alimentaires de proximité près de chez eux, notamment pour la boulangerie, le primeur, la poissonnerie et la boucherie. Suivant le type de commerce, les Français sont plus ou moins fidèles à un commerçant. C'est davantage le cas pour le boucher, le charcutier-traiteur et le fromager que pour le café-restaurant, la glace et les pâtisseries.

Les événements en date



CALENDRIER

ACTUALITÉ DE LA PROFESSION

LA BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE, UN PATRIMOINE IMMATÉRIEL EN FRANCE.

Le 23 novembre 2018, le dossier « les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain » a été inscrit à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel par les experts du Comité du patrimoine ethnologique et immatériel. L'inscription à l'Inventaire national est un passage obligé dans la course à l'Unesco ; elle est l'un des cinq critères requis pour qu'une candidature soit approuvée. C'est l'ultime étape à franchir. À suivre !..

ACTUALITÉ DU RÉSEAU

DU 26 AU 30 JANVIER 2019 – SIRHA – LYON EUREXPO



L'édition 2019 du Sirha a été exceptionnelle ! 10% d'augmentation de trafic par rapport à 2017. 16 000 professionnels de plus ont poussé les portes de ce salon, à la dimension internationale, devenu un rendez-vous incontournable des métiers de bouche.

De multiples évènements ont animé ces 5 journées, attirant de très nombreux professionnels.

Du côté du stand BONGARD-EUROMAT l'affluence a été soutenue. Les visiteurs ont été accueillis dans un espace aéré et convivial leur permettant d'assister aux nombreuses démonstrations :

- En fabrication boulangère, Marc Masera, démonstrateur BONGARD, accompagné de Mickael Adrienssens et Olivier Chauvin, ont réalisé des fabrications Paneotrad® EvO, des préparations de restauration boulangère, le tout cuit dans le four haute performance Orion EvO équipé de sa platine intelligente Intuitiv'2.

La toute dernière gamme de matériels EvO (mélange, machine, cuisson) tenait une place de choix ! Les visiteurs ont apprécié la technologie des équipements, la qualité des produits finis à consommer sur place, la convivialité et la disponibilité des équipes pour répondre à leurs questions.

- Le pôle snacking était animé par Wim Mot qui a démontré les capacités de cuisson et de réchauffage du mini-four Atollspeed grâce à sa double technologie de micro-ondes et d'air pulsé.

- Le pôle de mécanisation pâtisserie et chocolaterie de MONO-France était animé par Nicolas Coffin, ambassadeur de la MasterChef et pâtissier de renom. Les visiteurs ont apprécié l'efficacité des équipements exposés et se sont régales des délicieuses préparations pâtisseries, des glaces, des chocolats, des guimauves et des pâtes de fruits.

- Le magasin, présenté par Concept-Froid a permis d'accueillir les visiteurs dans une boutique grandeur nature, « comme chez eux ».

DU 4 AU 6 FÉVRIER 2019, 7^{ÈME} « RENCONTRES DU FOURNIL » CHEZ BOURMAUD EQUIPEMENT (44)

C'est désormais une tradition qui perdure depuis 7 ans chez Bourmaud Equipement, celle de voir, avant les vacances de février, la concession BONGARD des Pays-de-la-Loire ouvrir grandes ses portes aux visiteurs pendant 3 jours.



C'est dans une ambiance conviviale que se sont déroulées ces journées professionnelles, riches de rencontres et de découvertes avec une centaine de boulangers-pâtisseries ayant fait le déplacement.

Laboratoire, pâtisserie, fournil boulangerie, espace snacking ont permis aux visiteurs d'assister à de nombreuses démonstrations et de découvrir les dernières innovations et les incontournables en termes d'équipement.

S'y sont tenues plusieurs conférences autour de la digitalisation et de la revitalisation des commerces de proximité. Une première réussie avec des participants captivés et convaincus !

Enfin, en passant derrière la vitrine Concept Froid, derrière le rideau noir tendu dans le show-room, les boulangers étaient invités à faire un tour dans leur future boulangerie aux côtés de B.Concept grâce à des lunettes de réalité virtuelle... Si troublant de réalisme, effet garanti !

VIE DU RÉSEAU

TOUT TECHNIQUE : 3 NOUVEAUX INTERLOCUTEURS COMMERCIAUX

- Fanny Monnier pour le Vaucluse (84) - Tél. : 06 11 63 70 85
- Jérémy Rambaud pour les Alpes de Haute-Provence (04) et les Hautes-Alpes (05) - Tél. : 06 33 39 85 87
- Pascal Perez pour les Alpes-Maritimes (06) - Tél. : 06 18 07 73 76



Fanny



Jérémy



Pascal

N'hésitez à les contracter pour tous vos projets d'équipement ou d'agencement

SODIMA : RETRAITE ET EMBAUCHE DE TECHNICIENS

- Agence Vosges : Louis Grandemange, 25 ans, frigoriste confirmé, prend le poste laissé vacant par Alain Crouvezier parti en retraite après 30 ans passés au sein de la concession.
- Agence Nancy : Jérémy Vincent 21 ans, en formation BTS en alternance au sein de l'équipe SODIMA depuis 2016, intègre la société en CDI.



Louis



Alain



Jérémy

BIENVENUE CHEZ JMG EQUIPEMENT

Le 1^{er} mars Stephen Bozouklian a rejoint l'équipe de JMG EQUIPEMENT pour prendre la responsabilité commerciale sur la Martinique. En collaboration avec Jean-Marc Gravier qui redéveloppe le secteur depuis 6 ans, il viendra renforcer la présence locale en s'installant sur le département.

Nous lui souhaitons une belle carrière au sein de la concession BONGARD de l'Outre Atlantique.

Tél. : 06 96 44 42 47

E-mail : stephen.bozouklian@jmg-equipement.com



DU NOUVEAU DANS L'OUEST



Au 1^{er} mars 2019 Littoral Equipement est devenu BONGARD Poitou-Charentes.

TRANSMISSION DE LA CONCESSION ROBIN-CHILARD

Passage de témoin entre Jean-Luc Robin, Michel Chilard et Arnaud Guidi, leur successeur.

Après 12 ans en tant que patrons associés, Jean-Luc Robin, en charge de la direction commerciale et de la gestion a pris sa retraite fin février alors que Michel Chilard, à la tête de la direction technique, accompagne la reprise jusque fin novembre 2019. Arnaud Guidi, 44 ans, a une forte expérience du management et possède à la fois des compétences techniques et commerciales adaptées au métier.



NOUVEAUX LOCAUX POUR SOMABO

La SOMABO se prépare à déménager, au dernier trimestre 2019, dans un bâtiment neuf de 1 600 m² sur 2 niveaux utiles situé sur une parcelle de terrain de 4 100 m² au parc des Prés Loribes à Flers-en-Escrebieux (59).



SITE INTERNET

Le site internet du Pôle Equipement a fait peau neuve : www.lepoleequipement.com

LE RÉSEAU S'ÉTEND À LA SUISSE

SIMATEL Suisse a vu le jour le 1^{er} janvier 2019. La concession commercialise les produits BONGARD, EUROMAT et MONO-France en Suisse romande.

Simatel CH - 7 Rue Blavignac - 1227 CAROUGE/GE

Tél. : +41 22 342 36 95

Email : contact@simatel.ch



Les rencontres à venir



CALENDRIER

Ile-de-France

- **Du 11 au 20 mai 2019, 24^{ème} édition** de la Fête du pain en France



Chaque année, à l'occasion de la Fête du pain qui célèbre la Saint-Honoré (16 mai), leur patron, les boulangers et boulangères de France sont mobilisés autour d'un thème commun.

Cette année, c'est « le savoir-faire artisanal et la culture de la baguette de pain » qui fait écho à l'inscription du dossier éponyme à l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel.

À Paris, La Fête du pain est organisée par le syndicat des boulangers-pâtisseries du Grand-Paris, sur le parvis de Notre-Dame. À cette occasion, le syndicat coordonne les sélections régionales Ile-de-France du concours de la meilleure baguette.

La Confédération Nationale de la boulangerie met en place, quant à elle, dans ce même cadre et sur ce même lieu, la finale nationale du concours de la meilleure baguette ainsi que les éliminatoires européennes de la Coupe du monde de la boulangerie qui se déroulera sur Européen en 2020.

Pour mener à bien ces épreuves, le chapiteau monté sur le parvis de Notre-Dame, accueille un espace production, un espace réservé aux spécialités « régionales », cette année, le Canada, et 3 fournils dédiés aux concours. BONGARD et PANIFOUR équipent de façon identique ces 3 laboratoires-fournils complets afin que les candidats aient les mêmes conditions de travail et de cuisson.

Provence-Alpes-Côte d'Azur

- **Lundi 27 mai 2019,** au centre Expo congrès de Mandelieu espace Siagne - Tour EvO TOUT TECHNIQUE



TOUT TECHNIQUE organise une nouvelle étape du Tour EvO BONGARD dans les Alpes-Maritimes, une première en PACA. Four Orion EvO, Paneotrad® EvO, chambre blocage Boreal, spiral EvO, laminoir Rhea et diviseuse-bouleuse Eris composent ce fournil complet.

L'équipe commerciale TOUT TECHNIQUE est prête à vous accueillir sur cet espace de 350 m², en demi-journée, de 13h à 17h.



En soirée, à partir de 18h, cocktail dînatoire autour du fournil et soirée de présentation des nouveautés dans un cadre convivial.

Merci de réserver votre pass-accès et de confirmer votre présence auprès de Christelle : 06 33 39 06 08 ou par e-mail : christelle.clavel@touttechnique.fr
Parking 400 places, accès facile par l'A8.

Pays de Loire

- **Le lundi 20 mai 2019,** MAINE-FOURNIL, organise dans ses locaux du Mans (72), deux sessions d'atelier MONO-France, sur le thème « L'automatisation au service de la créativité en pâtisserie ».

4 équipements en démonstration : la machine multifonctions, MasterChef qui cuit, pasteurise, refroidit, émulsionne, turbine et met au point le chocolat ; la tempéreuse Diva 12 et son tapis d'enrobage NR12 pour le chocolat ; la dresseuse-pocheuse Epsilon à poser sur table, pour la pâte à choux, les meringues, les feuilles de biscuits et le garnissage de moules ou d'empreintes.

- 1^{ère} session à partir de 9h30 • 2^{ème} session à partir de 14h30
- Inscriptions au : 02 43 72 79 35

Alsace-Lorraine-Champagne-Ardennes

- **Du 25 mai au 2 juin 2019,** à l'occasion de la foire de Champagne à TROYES, la société TORTORA équipe le stand de la Fédération de la boulangerie de l'Aube.

- **Du 16 au 19 juin 2019,** « Portes ouvertes TORTORA » dans ses locaux à Bouilly à côté de Troyes (89).

Le « fait maison » à l'honneur ! Fabrications viennoises et boulangères dans un fournil BONGARD orchestré par Gérard Minard ; cuisson et réchauffage de produits traiteurs dans le four bi-technologies Atollspeed ; présentation du concept Croust'wich pour associer au dernier moment pain et garniture et obtenir un sandwich frais et croustillant ; préparations pâtisseries, chocolaterie et glacerie réalisées par l'équipe de MONO-France ; linéaires de magasin Concept Froid pour valoriser les produits à la vente...

Pendant 4 jours, nos partenaires, BONGARD et le groupement EUROMAT vous font découvrir sur 350 m² leur savoir-faire avec leurs démonstrateurs, et leur plus large gamme de matériels.

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

Et si le centre-ville redevenait à la mode ?

Des signes précurseurs

Les grands acteurs du commerce revendiquent les cœurs de villes. IKEA, le géant Suédois du meuble, s'installe au centre de Paris afin de capter une clientèle urbaine non motorisée. La Grande distribution, en difficulté, a créé depuis longtemps des enseignes de proximité (Proxi, City Market, etc.). Elle mise également sur des services de livraison urbaine express et des points de collecte, y compris pour piétons, qui permettent de récupérer en ville les achats faits sur Internet.

Des conjonctions favorables

Le volet « revitalisation des centres-villes » du projet de loi Elan adopté le 16 octobre 2018 par le Sénat marque un tournant et un engagement politique fort en matière commerciale. Il vise à une reconquête des centres des villes et des bourgs en y associant les élus locaux. Et c'est tant mieux car les commerces alimentaires de proximité sont pour les Français de véritables lieux du « vivre ensemble » (commerce indispensable au quotidien : boulangeries 90%, primeurs 75%, boucheries 70%, épicerie 69%, pâtisseries 67%*). Il était donc primordial que professionnels et élus travaillent ensemble sur les territoires, y compris ruraux, pour les maintenir et assurer leur développement.

Des défis essentiels à relever

Les modes de vie évoluent. Vu le prix élevé du carburant, le consommateur hésite à prendre sa voiture ; la « senior économie » a des attentes fortes en termes de services, de produits frais et de surfaces plus réduites ; le modèle familial recomposé implique des achats fractionnés en divers lieux ; les circuits courts, le bio, le diététique modifient l'attractivité de l'offre alimentaire ; le besoin d'une ambiance propice à l'achat (chaleureuse, comme à la maison) réclame un remodelage des espaces de vente.

Artisans, c'est à vous de jouer !

C. CH-Z.



*Enquête de l'institut CSA sur les Français et les commerces alimentaires de proximité pour la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD)

Les formations pour l'amélioration des connaissances

Bellouet Conseil Paris

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

Site Internet : www.ecolebellouetconseil.com

Ecole de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris

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

Site Internet : www.ebp-paris.com

EFBPA, Ecole Française de Boulangerie et de Pâtisserie d'Aurillac

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

Site Internet : www.efbpa.fr

ENSP, Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie d'Yssingaux

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

Internet : www.ensp-adf.com

Ecole FERRANDI Paris

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

Site Internet : www.ferrandi-paris.fr

Stéphane Glacier Colombes

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

Site Internet : www.stephaneglacier.com

INPB de Rouen

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

Site Internet : www.inbp.com

Institut Technique des Métiers du Pain Estillac

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

Site Internet : www.itmp-gs.fr

L'expression même d'un savoir-faire

Le Pain Authentique et la Baguette « Camp Rémy »

Deux recettes de **Thomas Planchot**, Meilleur Ouvrier de France Boulangerie 2015

Le Pain Authentique

Méthode



Temps de pétrissage	5 min	Température de base	70°C
Vitesse	1 ^{ère}	Température de pâte	25°C
Durée de fermentation	16 h	Température de fermentation	18°C

INGRÉDIENTS

- ▶ Farine Intégrale type 130 1 000 g
- ▶ Eau 720 g
- ▶ Sel 16 g
- ▶ Levain 2,5 g

PROCÉDÉ

Pétrissage

- Incorporer délicatement l'eau à la farine
- Ajouter le sel et le levain
- Mélanger au pétrin à spirale ou à la main pendant 5 minutes

Pointage

- Laisser reposer en masse pendant 2 heures
- Effectuer un rabat à 1 heure, puis un autre à 2 heures
- Laisser fermenter en masse pendant 16 heures à 16°C

Pesage

- Découper des pâtons pesés à 500 grammes
- Laisser détendre pendant 30 minutes

Façonnage

- Façonner en pavé ou mettre en moules
- Observer un apprêt de 45 minutes

Cuisson

- Scarifier et enfourner à 250°C pendant 40 minutes

« J'ai fait le choix de la farine authentique bio de Borsa. C'est la farine la plus riche en assise protéique qui donne des couleurs de mie ambrée et des notes aromatiques de noisette grillée. »



La Baguette « Camp Rémy »

Méthode



Temps de pétrissage	3 min	Température de base	70°C
Vitesse	1 ^{ère}	Température de pâte	25°C
Durée de fermentation	16 h	Température de fermentation	18°C

INGRÉDIENTS

- ▶ Farine de blé T65 1 000 g
- ▶ Eau 700 g
- ▶ Sel 15 g
- ▶ Levain 2,5 g
- ▶ Levure 0,5 g

PROCÉDÉ – Réaliser une autolyse de 1 heure

Pétrissage

- Ajouter le sel, le levain et la levure
- Mélanger au pétrin à spirale ou à la main pendant 3 minutes après frasage

Pointage

- Laisser reposer en masse pendant 2 heures
- Faire un rabat à 1 heure, puis un autre à 2 heures
- Laisser fermenter en masse pendant 16 heures à 18°C

Pesage

- Découper des pâtons pesés à 350 grammes
- Laisser détendre pendant 45 minutes

Façonnage

- Façonner en baguette
- Observer un apprêt de 30 minutes
- Donner 5 coups de lame

Cuisson

- Enfourner à 270°C pendant 22 minutes

« La farine utilisée est la "Camp Rémy" pure. Elle ne contient pas d'ajout de gluten, d'enzymes et autres. Cette baguette présente une mie très jaune crème, typique de la variété "Camp Rémy". Elle apporte une richesse aromatique au niveau des saveurs. »





Association des Ambassadeurs du Pain

Son but est de défendre et de promouvoir le pain de tradition artisanale et de faire rayonner ses valeurs nutritionnelles et gastronomiques en France et à l'étranger.



Un partenariat BONGARD-EUROMAT et les Ambassadeurs du Pain a été conclu début 2019 pour 2 ans

Cette alliance vise en particulier, à développer une recette Respectus Panis® réalisable à partir de Paneotrad® et à rapprocher les ambassadeurs du pain et les concessionnaires du réseau BONGARD-EUROMAT, pour les manifestations, salons, portes-ouvertes, concours, etc. en région.

BONGARD et EUROMAT deviennent également sponsors officiels du prochain « Mondial du pain - goût et nutrition » des Ambassadeurs du Pain, qui se déroulera, dans le cadre de Serbotel, en octobre 2019.

Respectus Panis®

La méthode Respectus Panis®, selon Amandio Pimenta, « c'est la bonne façon de faire le pain de nos anciens avec les connaissances scientifiques et techniques d'aujourd'hui. »



1000MAT.com
Boulangerie - Pâtisserie - Métiers de bouche

LES JOURS ANNIVERSAIRE

Du 04 mars au
30 avril 2019



Balance boulangerie
Portée : 30 kg
Précision : 10 gr
Dim plateau : 355 x 305 mm

Pack de 2 balances

Réf. PRA191



Balance pâtisserie
Portée : 15 kg
Précision : 2 gr
Dim plateau : 250 x 180 mm



369€00 HT

~~599€00~~

Réduction supplémentaire de 3% sur votre commande avec le code unique : FM1*

*Commandez sur internet et bénéficiez d'une réduction de 3% de plus sur votre Facture initiale ! Achat à partir de 599 € HT. Valable sur tout le catalogue promotionnel. Code utilisable plusieurs fois. Offre non cumulable avec une autre promotion en cours.

0 825 89 1000

Service 0,15 € / min + prix appel



Retrouvez nous sur
www.1000mat.com

La force d'un réseau au services des artisans

Chaque jour, **à votre écoute et à votre service**, 130 commerciaux, 250 techniciens, 31 concessions, 45 agences et points techniques, 310 véhicules.



A.E.B.

Départements ● 09 - 31 - 81 - 12

● 32 Partiel ● 82 Partiel

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

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

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

Site Internet : www.austruy-equipement.com

Départements ● 12 - 81

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

BONGARD67

Département ● 67

ZA - 12A, rue des cerisiers - 67117 FURDENHEIM

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

E-mail : contact@bongard67.fr

BONGARD POITOU-CHARENTES

Départements ● 16 - 17

ZAC de Belle-Aire - 27, rue Le Corbusier - 17440 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.littoralequipement.fr

BORSOTTI

Départements ● 25 - 39 ● 70 Partiel

Rue de la Tournelle - 39600 MATHENAY

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

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

BOURMAUD EQUIPEMENT - SAS Huteau-Menard

Département ● 44

Impasse Alfred Kastler - 44115 HAUTE-GOULAINE

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

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

Départements ● 49 ● 53 Partiel

12 square de la Ceriseraie - 49070 BEAUCOUZÉ

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

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

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 ● 2A Corse-du-Sud ● 2B Haute-Corse

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 : breadlandcorse@orange.fr

CELIKSAN

Départements ● 19 - 23 - 87

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

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

E-mail : massias.servicestechiques@orange.fr

CELSIUS EQUIPEMENT

Départements ● 21 - 71 ● 52 Partiel

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

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

E-mail : contact@celsius-equipement.fr

Site Internet : www.celsius-equipement.fr

C.F.M.B.

Départements ● 11 - 34 - 66

ZAC Les Portes de Sauvian - allée Moréno - 34410 SAUVIAN

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

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

DIMA

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

1 Ter rue Gaspard Monge - 33600 PESSAC

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

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

DUCORBIER MATERIEL

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

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

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

E-mail : ducorbier@ducorbier-materiel.fr

Site Internet : www.ducorbier-materiel.fr



● E.M. EQUIPEMENT

Départements ● 22 - 35 ● 53 Partiel
- 11, rue Buffon - 22000 SAINT-BRIEUC
Tél. : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38
- ZA Beauséjour - rue de l'aiguillage - 35520 LA MÉZIÈRE - Tél. : 02 99 67 18 34
E-mail : em.equipement@wanadoo.fr - Site Internet : www.em-equipement.com

● L'EQUIPEMENT MODERNE

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

● LE FOURNIL LORRAIN

Département ● 57
5, rue de la Forêt - 57340 EINCHEVILLE
Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22
E-mail : claude.streiff@nordnet.fr

● LE POLE EQUIPEMENT

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

● MAINE FOURNIL

Départements ● 72 ● 53 Partiel ● 61 Partiel
22, rue Pierre Martin - 72100 LE MANS
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 ● 18 - 28 - 36 - 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.net

● PANIFOUR

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

● POLY-TECH

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

● ROBIN-CHILARD Basse-Normandie

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

● SELEC PRO

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

● SELEC PRO Auvergne

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

● SIMATEL

Départements ● 73 - 74 ● 01 Partiel
9, rue Gustave Eiffel - 74600 SEYNOD ANNECY
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL) - Fax : 04 50 52 15 91
E-mail : simatel@simatel.eu
Site Internet : www.simatel-rhonealpes.com

Département ● 38

22, avenue de l'Ille brune - 38120 SAINT-EGREVE
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL) - Fax : 04 76 75 54 90
E-mail : simatel@simatel.eu
Site Internet : www.simatel-rhonealpes.com

● SIMATEL CONCEPT

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

✚ SIMATEL CH

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

● SODIMA EQUIPEMENT

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

● SOMABO

Départements ● 59 - 62 ● 80 Partiel
Zone industrielle B - 10, rue du Rouge Bouton - 59113 SECLIN
Tél. : 03 20 96 27 43 - Fax : 03 20 97 00 56
E-mail : keeckman@somabo.fr - Site Internet : www.somabo-sa.com

● TECHNIFOUR

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

● TORTORA

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

● TOUT TECHNIQUE

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

DEPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER

●  **DOM TOM - OCEAN INDIEN 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 : breadlandreunion@orange.fr

●  **DOM TOM - OCEAN PACIFIQUE KAPPA SITOS**
11 b, avenue Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFFITTE
Tél. : +33 (01) 01 39 12 08 52 - Fax : +33 (01) 39 62 40 51
E-mail : kappasitos@wanadoo.fr

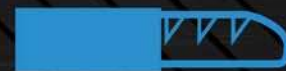
●  **DOM TOM - OCEAN ATLANTIQUE JMG EQUIPEMENT**
40, chemin de la Baume
Résidence les Moulins A2 - 83190 OLLIOULES
Tél. : +33 (06) 43 72 61 30 - Fax : +33 (04) 94 71 60 09
E-mail : jean-marc.gravier@jmg-equipement.com
Site Internet : www.jmg-equipement.com

ZEPHYR

TUNNEL DE RESSUAGE



Réduction de moitié du temps de ressuage*



Amélioration de la qualité de conservation du pain après ensachage



Stabilisation de la température du fournil

www.bongard.fr



BONGARD

(*) Dans le cadre d'une utilisation avec un groupe frigorifique