

# FORUM

NUMÉRO 90

**DES  
ARTISANS**

BOULANGERS  
PÂTISSIERS  
CHOCOLATIERS  
ET MÉTIERS  
DE BOUCHE

16-17

## **EUROMAT au Sirha 2025, changement de nom et de cap ... et une surprise**

4

Les enjeux  
de la chocolaterie-  
confiserie  
en ce début 2025

Entretien  
avec Thierry Lalet

11

“Au fournil  
de Sébastien,”  
persévérance,  
créativité et fidélité

Par Catherine  
Charmasson-Zagouri

12-13

Ça turbine  
à Bologne !

En Italie,  
l'art de fabriquer  
glaces et sorbets  
avec MONO-France  
et Icteam 1927

MAGAZINE ÉDITÉ PAR  
EUROMAT/REFERENCIA

JANVIER FÉVRIER MARS  
2025

# « Nous sélectionnons le meilleur pour vous »

Par **Charles Agop**

Concessions CFMB, SELEC PRO et SELEC PRO Auvergne – Président d'EUROMAT/REFERENCIA

Chers lecteurs,

Je suis heureux de partager avec vous une étape majeure dans l'évolution de notre groupement. Après des années sous le nom d'EUROMAT, la centrale d'achat change de nom pour devenir **REFERENCIA**. Ce choix ne se limite pas à un simple changement d'identité : il reflète une ambition renouvelée, un positionnement stratégique renforcé et une volonté de mieux accompagner nos adhérents (qui sont actionnaires-coopérateurs) et, à travers eux, les artisans boulangers et pâtisseries.

## Pourquoi ce changement ?

Tout d'abord, il s'agissait de sécuriser notre nom dans un contexte où la protection de l'identité commerciale est devenue essentielle. Le nom EUROMAT, non déposé, ne bénéficiait pas de la couverture nécessaire pour pérenniser nos activités. Mais au-delà de cette démarche juridique, nous avons voulu un mot porteur de sens, capable d'incarner notre rôle clé dans le secteur des métiers de bouche. **REFERENCIA** s'est imposé comme une évidence. Ce vocable, très lisible, décrit parfaitement notre rôle. Il reflète également notre ambition d'être une véritable référence pour nos adhérents et pour vous, leurs clients, en devenant un pilier fiable sur lequel s'appuyer pour relever les défis d'un marché en constante évolution.

**REFERENCIA**, c'est bien plus qu'un nouveau nom, c'est une nouvelle vision.

Nous avons repensé notre mission pour répondre encore mieux à vos attentes à travers une offre élargie et une complémentarité renforcée avec BONGARD. En collaborant étroitement avec les adhérents, nous veillons à ce qu'ils disposent des outils et des solutions nécessaires pour exceller dans leur métier. Nos membres sont également les forces motrices de **CONCEPT FROID**, fabricant de vitrines sur-mesure située à Saint-Chamond, et de **MONO-France**, spécialisée dans les équipements pour la pâtisserie. Ces expertises multiples permettent à **REFERENCIA** de proposer une offre complète et diversifiée couvrant tous les besoins des



artisans, depuis les linéaires réfrigérés jusqu'aux équipements de production les plus sophistiqués.

## Et demain ?

Avec **REFERENCIA**, nous prenons un véritable virage stratégique en mettant l'accent sur trois axes principaux :

- 1. Innovation** : Les attentes des artisans évoluent, et nous devons rester à la pointe. Que ce soit à travers des équipements éco-responsables, des solutions numériques de traçabilité ou des outils connectés facilitant la gestion quotidienne, nous sommes déterminés à offrir des produits en phase avec les exigences modernes.
- 2. Proximité** : Notre force réside dans notre maillage national et notre accompagnement local. Chaque artisan, chaque projet est unique, et notre ambition est de proposer un service sur-mesure qui reflète cette singularité.
- 3. Engagement collectif** : En tant que groupement coopératif, nous croyons au pouvoir du partage et de l'entraide. Nous voulons créer davantage de temps d'échanges. Le Sirha en sera l'occasion (Lyon - 23/27 janvier). Cet événement, qui réunit les acteurs majeurs de notre secteur, est l'occasion de présenter nos nouveautés et d'échanger sur les défis et les opportunités à venir.

En adoptant le nom **REFERENCIA**, nous affirmons notre engagement à vous accompagner dans les transformations du métier, tout en restant fidèles à nos valeurs fondatrices : l'excellence, la qualité et l'innovation au service des artisans.

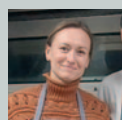
**REFERENCIA**, c'est la promesse d'un avenir construit ensemble, dans le partage de nos expertises et la conjonction des synergies pour soutenir le savoir-faire unique de nos boulangers et pâtisseries.

Merci pour votre confiance et votre fidélité, qui nous encouragent à innover et à nous dépasser jour après jour. ●



## ENTRETIEN AVEC

**4** **Thierry Lalet**  
Les enjeux de la chocolaterie-confiserie, en ce début 2025



## AU FÉMININ

**5** **Le pain, c'est le cœur de notre métier !**  
Pas le moindre doute pour Victoire Vogel

## SOCIÉTÉ

**6** - **Transmission de factures**  
À quand la facturation dématérialisée ?  
- **Moyens de paiement**  
Lesquels êtes-vous obligé d'accepter ?



## PARTENARIAT

**7** **POLY-TECH**  
Votre partenaire d'excellence pour les métiers de bouche

## PORTRAITS

**8-9** **Le Haut-Rhin,**  
avec deux belles aventures d'artisans aux succès bien mérités

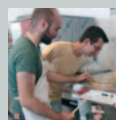
## ÉQUIPEMENTS

**10** - **Hounö Invoq traversant,**  
une innovation révolutionnaire  
- **Une nouvelle façon de présenter vos chocolats,** signée CONCEPT FROID  
- **Les armoires positives et négatives signées Eberhardt :** l'alliance parfaite entre performance et durabilité



## INTERVIEW

**11** **"Au Fournil de Sébastien",** persévérance, créativité et fidélité



## INTERVIEW

**12** **Ça turbine à Bologne**  
Retour sur deux jours riches en enseignements

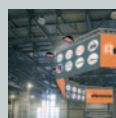
## ÉCOLES

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



## RECETTE

**14** **La tarte pomme aux saveurs du Sud,**  
par Jana Lai - École Bellouet Conseil



## EXPERTISE

**16** **EUROMAT au Sirha 2025,** changement de nom et de cap... et une surprise.

## RENCONTRES

**18** **Les événements marquants du trimestre écoulé :**  
octobre, novembre, décembre 2024

## PROXIMITÉ

**20** **La vie des concours**  
Des artisans boulangers-pâtisseries animés par la recherche de l'excellence



## AU PROGRAMME

**21** **Les événements professionnels**  
de janvier à mars 2025



## ACCOMPAGNEMENT

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



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°90 - 1<sup>er</sup> trimestre 2025. Edité par EUROMAT/REFERENCIA - ZA Les Bordes - 5, rue Gustave Madiot - 91070 Bondoufle - France. Responsable de l'édition : Charles AGOP. Rédaction : ACB, EUROMAT/REFERENCIA. Conception-Maquette : Apaloza. Photos : ACB, EUROMAT/REFERENCIA, Anaka, École Bellouet Conseil, Adobe Stock. Production-Impression : CIA Graphic. Ce numéro a été imprimé à 35 500 exemplaires. Rédacteurs : Charles Agop, Béatrice Bernard, Catherine Charmasson-Zagouri, Lydia Harchaoui, Elodie Hertel, Ingrid Lemelle. Intervenants : Frédéric Aubry, Audrey et Quentin Bahlinger, Jérôme Bails, Charly Besson, Claude Helfter, Jana Lai, Thierry Lalet, Victoire & Dany Vogel, Sébastien Dumas & Sébastien Ponson. Magazine 24 pages imprimé en France sur papier PEFC, produit issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.



**L** **Thierry Lalet - Maison Saunion - Bordeaux**, Président de la Confédération des chocolatiers et confiseurs de France  
Vice-Président de l'association des chocolatiers engagés

## Les enjeux de la chocolaterie-confiserie, en ce début 2025.

### En quoi le marché français se distingue-t-il ?

« En France, on en consomme environ 7,5 kg/an/habitant et la part de marché des 3 000 artisans chocolatiers-confiseurs représente 5 à 7%, l'industrie et la grande distribution couvrant le reste. 30% du marché national vont au chocolat noir, alors qu'il ne dépasse pas 10% ailleurs, signe d'une certaine démocratisation de ce chocolat riche en arômes. Notre secteur est assez dynamique en termes de création d'entreprises (+ 25% entre 2019 et 2021\*) avec un maillage qui s'étend maintenant aux villes moyennes et petites ! »

### La crise du cacao affaiblit-elle durablement l'artisanat ?

« En 18 mois, le prix du cacao a augmenté de 210%, ce qu'il est impossible de répercuter sur nos clients. Il faut donc s'adapter (mécaniser son laboratoire, contenir sa masse salariale, limiter sa production, etc.). Le prix devrait se stabiliser au printemps prochain tout en restant à un niveau soutenu. Nous devons rester vigilants sur les conséquences de cette crise : en limitant le cacao dans leurs recettes afin de contenir leurs prix, les industriels risquent de créer un effet pervers pour la filière, en particulier si les cacaoculteurs profitent de l'embellie pour financer des projets sans préserver assez de trésorerie pour faire face à une baisse des achats, créant ainsi une nouvelle crise ! C'est une des missions de "chocolatiers engagés" de les accompagner dans cette gestion financière. »

### Comment sauvegarder le chocolatier artisanal ?

« Notre savoir-faire est reconnu en France et à l'international. Nous bénéficions d'une belle image auprès des consommateurs. Le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant), qui récompense les savoir-faire d'excellence, est un bon moyen de se distinguer. Nous avons également tenu à revoir la formation afin de préparer les futurs professionnels à un métier exigeant et en pleine évolution. Cela a abouti au nouveau référentiel de la



© ANAKA

spécialité "Chocolaterie-confiserie" de certificat d'aptitude professionnelle. Le prochain chantier, c'est l'obtention d'un code APE artisanal. »

### Votre conseil pour 2025 ?

« Surtout, s'unir ! À titre individuel d'abord, en adhérant à la Confédération afin d'être informé, écouté et défendu. Et savoir unir nos métiers (chocolatiers, pâtisseries, boulangers, glacières). C'est ce que nous avons fait dernièrement pour contrer la taxe sucre telle qu'elle était proposée. Et c'est réussi, preuve que l'union fait la force ! » ●

C. CH-Z.

\* Pâtisseries et chocolateries confondues avec prédominance de la chocolaterie



# Le pain, c'est le cœur de notre métier ! Pas le moindre doute pour Victoire Vogel...

**Victoire Vogel partage l'amour de son père et de son grand-père pour le pain et pas n'importe quel pain : le "pain qui nourrit" (cf. ci-dessous). Elle est très fière de son pain signature, le "blé blanc rouge", composé de farines issues de céréales anciennes – le rouge d'Alsace et le blanc des Vosges – transformées en pain en Alsace !**

Victoire ne s'était pas destinée à reprendre l'affaire familiale : études de droit suivies d'un master en management. Et pourtant, quand ses parents, Dany et Karine, ont envisagé de vendre, elle ne l'a pas supporté : « *ce n'est pas possible !* ». Alors, en 2019, elle s'est lancée. Parmi toutes les activités de la maison Vogel – pâtisserie, confiserie, snacking, traiteur –, Victoire aime

tout particulièrement son salon de thé d'une trentaine de places, à l'esprit chalet, avec ses boiseries et son kelsch alsacien à carreaux rouges et beiges. Nombreux sont ceux qui viennent s'y installer pour déjeuner, d'autant que Victoire s'attache à faire elle-même le plat du jour, différent tous les midis. C'est grâce à une équipe de 9 personnes, à l'appui de ses parents et aux compétences de POLY-TECH, que Victoire peut revendiquer "haut et fort" : « *100% des produits que nous vendons sont "faits maison", y compris les viennoiseries* ». Les matériels de POLY-TECH sont fiables (Victoire vient d'investir dans un nouveau four BONGARD), et l'équipe SAV est joignable et disponible à toute heure : « *on se sent en sécurité* ».

B. B.



## Les mots de Dany Vogel, son père

**"Victoire est la pièce maîtresse de l'entreprise"**. C'est ainsi que Dany décrit sa fille dont lui et sa femme, Karine, sont très fiers : « *elle a été très courageuse d'avoir repris la boulangerie* », « *c'est un défi qu'elle s'est lancé à elle-même* », « *elle veut réussir* ». Victoire, c'est aussi "du sang neuf" et c'est un gros avantage. Elle s'occupe plus particulièrement du salon de thé, du management du personnel et de la gestion (y compris de "la paperasserie" qui déplaît tant à Dany !).

Au-delà de la satisfaction de voir sa fille évoluer dans une entreprise qui "va bien", ce qui a rendu Dany particulièrement heureux, c'est la confiance que Victoire lui a faite il y a environ 1 mois : « *je suis contente de ce que je fais* »...

B. B.

## « Respectus Panis® » la devise de la maison Vogel

Dany Vogel est membre des "Ambassadeurs du Pain", association à renommée mondiale, dans laquelle on ne rentre que si l'on est parrainé. Son but : promouvoir "le pain qui nourrit", fabriqué selon la méthode « Respectus Panis® ». Cette méthode prône la recherche de l'aspect nutritionnel du pain ("le pain blanc, c'est du pain vide"), avec des farines les plus complètes possible et un pétrissage très court,

qui rend la digestion plus facile. D'ailleurs, chez Vogel, on n'utilise quasiment plus la 2<sup>e</sup> vitesse du pétrin et il arrive que le pain complet soit uniquement pétri à la main. Les "Ambassadeurs du Pain", sponsorisés, entre autres, par la société BONGARD, se retrouveront à Nantes en octobre 2025 pour le mondial du pain et au Japon pour le "best of".

B. B.

## TRANSMISSION DE FACTURES À QUAND LA FACTURATION DÉMATÉRIALISÉE ?

Initialement prévue au 1<sup>er</sup> juillet 2024, l'obligation pour les entreprises établies en France d'émettre et de recevoir des factures électroniques s'appliquera graduellement à partir du 1<sup>er</sup> septembre 2026 (cf. calendrier fixé par la loi de finances pour 2024). La réforme modifie le processus de transmission mais les modalités de facturation restent identiques. À des fins de facilitation de traitement et de gestion, aux mentions déjà obligatoires s'ajoutent :

- le numéro SIREN du client ;
- la mention de la catégorie de l'opération faisant l'objet de la facture (vente, prestation de services ou à la fois vente et prestation distincte) ;
- la mention relative à l'option de paiement de la TVA sur les débits le cas échéant ;
- l'adresse complète de livraison du bien (si différente de l'adresse de facturation du client).

### Un déploiement progressif

À partir du 1<sup>er</sup> septembre 2026 :

- obligation pour toutes les entreprises de pouvoir réceptionner des factures dématérialisées,
- obligation d'émettre des factures dématérialisées pour les grandes entreprises et les entreprises de taille intermédiaire (ETI),

À partir du 1<sup>er</sup> septembre 2027 :

- obligation pour les petites et moyennes entreprises (PME) et les micro-entreprises d'émettre des factures dématérialisées.

Les entreprises soumises à l'obligation d'émission dès le 1<sup>er</sup> septembre 2026 devront adresser leurs factures à leurs clients professionnels par l'intermédiaire d'une plateforme de dématérialisation partenaire (pdp) immatriculée par l'administration fiscale (pour une durée de 3 ans renouvelable) qui se chargera de l'envoi effectif des factures.

Les entreprises disposent d'un espace sur [impots.gouv.fr](https://impots.gouv.fr) pour les accompagner dans la réforme (rubrique Professionnel > Comment faire pour ... Gérer mon entreprise/association > Je passe à la facturation électronique).

## MOYENS DE PAIEMENT LESQUELS ÊTES-VOUS OBLIGÉ D'ACCEPTER ?



En règle générale, la loi interdit le refus de paiement en espèces et le punit d'une amende de 150 €, sauf exceptions : devise étrangère, pièces et billets en mauvais état, fausse monnaie, nombre

de pièces trop important (plus de 50), pas assez de monnaie pour faire l'appoint, raisons techniques ou de sécurité.

Le règlement par chèque peut être accepté sous conditions (pièce d'identité, montant minimal ou maximal d'achat). De même, le paiement par carte bancaire peut être assujéti à un montant minimal.

Il est possible de refuser le paiement par chèque ou carte bancaire si on en informe préalablement les clients (marquage / étiquetage obligatoire visible).

### À SAVOIR

Vous êtes tenu d'accepter le règlement par chèque ou carte bancaire si vous êtes un professionnel adhérent à un centre de gestion agréé (CGA) avec l'obligation d'en informer vos clients.

Il est interdit de surfacturer vos clients en fonction de leur moyen de paiement. La Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes (DGCCRF) effectue des contrôles auprès des commerçants pour s'assurer de la stricte application de ce principe. Le non-respect de l'interdiction expose à une amende administrative allant jusqu'à 3 000 € (personne physique) et 15 000 € (personne morale).

Source : <https://www.economie.gouv.fr/entreprises/moyens-paiement-obligatoires>

C. CH-Z.

Par **Élodie Hertel**, chargée de communication – société POLY-TECH

# Votre partenaire d'excellence pour les métiers de bouche, c'est POLY-TECH.

**Concessionnaire exclusif BONGARD et actionnaire-coopérateur de la centrale d'achat EUROMAT/REFERENCIA, POLY-TECH est une entreprise reconnue pour son expertise dans la fourniture d'équipements destinés aux métiers de bouche. Que vous soyez boulanger, pâtissier, restaurateur ou boucher, POLY-TECH met à votre disposition des solutions sur-mesure pour répondre aux exigences de votre activité.**

de machines à café et de distributeurs automatiques, et création de projets clés en main (réalisation de plan 3D et suivi de chantier pour des laboratoires et espaces de vente).

Analyse des besoins, implantation, installation, maintenance, ... POLY-TECH accompagne chaque étape de votre projet avec rigueur. Le service après-vente, disponible 7j/7, garantit une intervention rapide pour minimiser toute interruption de production.

Les équipes de POLY-TECH, sont sans cesse prêtes à relever de nouveaux défis.

Plus qu'un fournisseur, POLY-TECH est un partenaire de confiance, dédié à l'accompagnement et au succès des artisans et professionnels des métiers de bouche. ●

E. H.



Après une expérience en tant que technicien et commercial chez un concessionnaire BONGARD, Fabrice Hertel crée POLY-TECH en 2007. Sa volonté : améliorer le service client et mettre en place un SAV optimal et de qualité. Aujourd'hui, l'entreprise a la capacité de proposer une multitude de prestations : installation et maintenance de matériels professionnels, vente de matériels neufs et d'occasions, achat ou location

## CHIFFRES CLÉS

Concessionnaire exclusif BONGARD et actionnaire-coopérateur d'EUROMAT/REFERENCIA

Localisation : Wittelsheim (68)

Secteurs d'intervention : Haut-Rhin (68) et Territoire de Belfort (90)

Effectif : 12 personnes, dont 7 au sein de l'équipe technique

CA 2023 : 4,5M €

SAV : 7j/7

E-mail : [contact@poly-tech-equipements.fr](mailto:contact@poly-tech-equipements.fr)



## La recherche de l'excellence mène souvent au succès, démonstration à Mulhouse et Guebwiller



**Depuis 6 générations, la passion de la pâte anime la famille Helfter. Claude, élevé dans les odeurs de pain et de viennoiserie, choisit, dès son plus jeune âge, la voie de la pâtisserie pour exercer ses talents. Insatiable travailleur, il orchestre ses deux affaires de Mulhouse et Guebwiller de main de maître.**

### La quête de l'excellence

Son parcours le fait voyager (France, Angleterre, Suisse) et côtoyer des maisons de renom (le Relais et Desserts Sontag-Koffel à Selestat, le Waterside des frères Roux, 3 étoiles Michelin dans le Berkshire, entre autres). Le 1<sup>er</sup> avril 1992, il reprend, à Mulhouse, « une pâtisserie très chic en liquidation et fermée depuis 1 an ». Rigueur, discipline, efficacité, dynamisme, professionnalisme sous-tendent son succès.

### Une stratégie gagnante

« À Mulhouse, j'avais un contrat avec l'enseigne de luxe Suisse, Globus qui a fermé en 2007. Sentant le vent tourner, dès 2006, j'ai racheté une pâtisserie-salon-de-thé dans la ville touristique de Guebwiller où j'ai aménagé un laboratoire dédié au chocolat. Puis, il y a 6 ans, j'ai pu agrandir l'affaire de Mulhouse afin d'y transférer la totalité de ma production, chocolat y compris. Cela m'a permis d'augmenter la surface

du salon de thé de Guebwiller qui bénéficie également de places en extérieur (84 sous les arcades et 32 sur la place de l'hôtel de ville). La fréquentation y est telle, de mai à septembre, que j'emploie des étudiantes "en extras" pour assurer le service » précise Claude Helfter.

### À la pointe de la technologie

« J'investis dans le matériel (laminoir automatique, dresseuse, découpe à jet d'eau, tempéreuse, etc.) certes pour gagner en productivité et pallier le manque de main d'oeuvre mais surtout par plaisir. De fait, c'est un bonheur de travailler sur des équipements comme la One-Shot (MONO-France) ! POLY-TECH, de ce point de vue, sait bien accompagner notre développement et nous conseiller au mieux. »

### Le pain, un complément d'activité

« Dans un contexte économique complexe, j'ai décidé, en mai dernier, à 59 ans, de faire du pain mais en process Paneotrad®. Je me suis bien sûr adressé à POLY-TECH pour tout le matériel nécessaire ! Je propose désormais une gamme de pains dans mes 2 boutiques. Je compte aussi, par effet rebond, dynamiser le Chiffre d'Affaires pâtisserie » confie Claude Helfter. ●

C. CH-Z.





## Tagsdorf

# Tout est là : l'envie, le savoir-faire, l'équipement, les idées... ...manque le personnel.

Quentin Bahlinger incarne la passion de la pâte réveillée dès ses 6 ans. 21 ans de métier, installé depuis 10 ans avec son épouse Audrey à Tagsdorf dans le Haut-Rhin, ce vosgien d'origine travaille sans relâche à développer le tout maison et son entreprise à caractère familial, dans le respect des produits, des clients et de ses salariés.

### Du pain à son meilleur niveau

« Nous travaillons en fermentation longue et à partir de levain naturel. Nos farines traditionnelles proviennent de blés certifiés. Pour nos pains spéciaux, nous utilisons des variétés anciennes issues de l'agriculture biologique (rouges de Bordeaux et d'Altkirch, engrain noir, grand épeautre Oberkulmer, seigle blanc, ...). Elles sont exigeantes à travailler, mais c'est un challenge enrichissant. Et cela profite à nos apprentis qui sont aptes à tout type de travail et de méthode » déclare Quentin Bahlinger.

### Des investissements utiles

« Depuis quelques temps, je m'équipe régulièrement afin de varier et d'améliorer la production, et de pallier le manque de bras. Les matériels pâtisseries

MONO-France nous assistent efficacement : le MasterChef nous a ouvert l'accès à la glacerie ; la tempéreuse Diva 12 et la doseuse One-shot font gagner un temps fou dans le travail du chocolat avec un résultat au top ! Depuis 1 mois, nous avons un four mixte Hounö pour développer nos plats préparés à emporter, un four ultra-rapide Atollspeed pour réchauffer nos burgers sans les dénaturer. C'est à ce prix que l'on peut continuer d'exister car nous travaillons en flux tendu ! »



### La clientèle

« Outre les locaux qui viennent aux moments-clés de la journée, les travailleurs frontaliers qui vont à Bâle (10 000 véhicules/jour) achètent le matin en-cas et viennoiseries, et prennent du pain souvent complété par du traiteur en fin de journée. S'il est vrai que les salaires suisses séduisent nos apprentis, reconnaissons que le pouvoir d'achat élevé des frontaliers donne du souffle à nos entreprises, un juste retour des choses ! Même si la question de l'embauche reste cruciale. »

### Un compagnon de route

« C'est par le commercial de POLY-TECH que j'ai trouvé ma toute première affaire. Depuis, je leur fais confiance. Ils sont de bon conseil. Leurs techniciens assurent le SAV ; ils font le maximum pour nous dépanner dans les temps » conclut-il. ●

C. CH-Z.

## QUELQUES CHIFFRES HAUT-RHIN

767 083 HABITANTS  
Données 2021

366 COMMUNES  
4 ARRONDISSEMENTS  
et 17 CANTONS

1 771 COMMERCE DE  
DÉTAIL ALIMENTAIRE  
Données 2021

350 BOULANGERIES-  
PÂTISSERIES  
Données 2023



## Hounö Invoq traversant, une innovation révolutionnaire.

Le four Hounö Invoq traversant est conçu pour optimiser l'efficacité et le flux de travail. Grâce à sa conception unique, il permet un chargement et un déchargement des plats des deux côtés, simplifiant le service, la mise en rayon et réduisant les déplacements entre le laboratoire et le magasin. Cette fonctionnalité est idéale pour les métiers de bouche où le temps est précieux et où la synchronisation essentielle.

Existe en 6 et 9 niveaux.

**Distribué en exclusivité**

par les actionnaires-coopérateurs EUROMAT/REFERENCIA, pages 22/23



## Une nouvelle façon de présenter vos chocolats, signée CONCEPT FROID.

Découvrez une nouvelle façon de sublimer vos chocolats avec CONCEPT FROID. Spécialiste des vitrines réfrigérées haut de gamme et de l'agencement sur-mesure, CONCEPT FROID transforme, cette fois, l'art de la chocolaterie en une expérience visuelle unique. Grâce à des vitrines réfrigérées design, vos créations chocolatées sont non seulement conservées à la température idéale, mais aussi mises en valeur comme de véritables pièces de haute joaillerie.

**Distribué en exclusivité**

par les actionnaires-coopérateurs EUROMAT/REFERENCIA, pages 22/23



## Les armoires positives et négatives signées Eberhardt : l'alliance parfaite entre performance et durabilité.

Les armoires positives et négatives Gram de marque Danoise, distribuées en exclusivité par Eberhardt, se distinguent par leur excellence en matière de performance et leur durabilité exceptionnelle. Elles offrent des solutions optimales pour ceux qui recherchent des équipements fiables, efficaces et respectueux de l'environnement. Que ce soit pour la réfrigération ou la congélation, ces armoires sont la solution idéale pour répondre aux besoins de professionnels exigeants.

**Distribué en exclusivité**

par les actionnaires-coopérateurs EUROMAT/REFERENCIA, pages 22/23

# “Au Fournil de Sébastien”, persévérance, créativité et fidélité

Par Catherine Charmasson-Zagouri

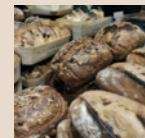
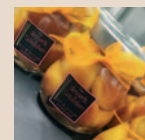
*En 2013, à respectivement 22 et 24 ans, Sébastien Ponson (boulangier-pâtissier) et Sébastien Dumas (pâtissier-chocolatier) achètent une affaire sur un axe passant de Montélimar. Après des premières années difficiles, le vent tourne durablement. Aujourd’hui, ils sont à la tête d’une entreprise florissante et d’une équipe de 25 personnes. Ils nous livrent quelques clefs de leur stratégie de succès.*

## Le fait maison implique des investissements

« Aux pains, viennoiseries, pâtisseries et traiteur du début se sont ajoutées les glaces (grâce au MasterChef) et en 2023, les chocolats, avec 3 tempéreuses (une pour chaque couleur) et la doseuse injecteuse One-Shot. Quand on fait tout maison, un laboratoire à la pointe, c’est indispensable pour le confort des équipes et pour créer de nouveaux produits. En 2025, notre fournil passe en process Paneotrad® afin de gagner espace et temps ! »

## Un magasin aux flux optimisés

« La boutique refaite en 2021 comporte un long comptoir de 11 mètres et 4 caisses. Celle en début de linéaire, dédiée à la saisie, est reliée aux 3 autres. Ainsi, tous les produits pris par le client sont mémorisés dans le système au moment de l’encaissement (c’est utile quand on a une offre large comme la nôtre). Dans le meuble libre-service, en face de la ligne d’attente, on trouve nos gâteaux de voyage, chocolats, petits fours ou biscuits secs préemballés, pesés et étiquetés (meilleurs marchés que si pris



au poids auprès d’une vendeuse). Ces ventes additionnelles progressent d’année en année, ce qui fait grimper le panier moyen ! »

## La recherche et développement

« Nous poussons nos collaborateurs à innover. Cet été, ils ont choisi de faire des gressins (pavot, sésame, herbes de Provence), c’est réussi. Depuis quelques temps, nous faisons une brioche tressée au levain qui se conserve une dizaine de jours. Nous la déclinons en plusieurs formats et parfums afin d’animer nos

ventes. Bientôt, ce seront les pains grillés du petit déjeuner... À la taille que nous avons atteinte, notre piste de progression consiste à aller sur ce que fait la GMS. »

## Une aventure humaine

« Dès le départ, nous avons eu affaire à des gens qui ont cru en nous et qui nous ont soutenus. Ce sont de véritables partenaires auxquels nous restons fidèles. SELEC PRO, notre conseil en matériels, en fait partie » concluent les deux Sébastien. ●

C. CH-Z.



## Ça turbine à Bologne !

Depuis plusieurs années, MONO-France et Iceteam 1927 invitent certains clients à parfaire leurs connaissances dans l'art de fabriquer glaces et sorbets. Retour sur deux jours riches d'enseignements, en Italie et plus exactement à Bologne où l'une des usines du fabricant du MasterChef est implantée.



Une bonne glace repose sur un savant dosage de matières premières, puis on calcule, on pèse... et on laisse agir le Masterchef !



La polyvalence et la performance du MasterChef ne sont plus à démontrer. Best-seller de la société MONO-France depuis près de 20 ans, cette machine multifonction contribue également à la réussite de son fabricant Iceteam 1927, qui en commercialise plusieurs centaines chaque année à travers le monde. Et bien sûr au succès de ses propriétaires !

### Avec le Maestro del gelato

“Simplicité”, “fiabilité” et “rentabilité” font partie des termes souvent utilisés à l'évocation de cet outil. L'investissement se révèle effectivement vite amorti, grâce notamment aux nombreuses opportunités de diversification qu'il offre. Guimauves, confitures, chocolats... étoffent ainsi rapidement les vitrines de ses propriétaires. Sans oublier les glaces, marché ultra gourmand, ultra dynamique et ultra lucratif ! Pour accompagner justement leurs clients dans la conquête de nouveaux clients, MONO-France et Iceteam 1927 invitent depuis plusieurs années des pâtisseries et boulangers\* à participer à un stage à Bologne, c'est-à-dire au cœur de l'une des usines du fabricant.

En septembre dernier, huit professionnels\*\* se sont ainsi rendus en Italie pour se former auprès du “Maestro del gelato”

Maurizio Paci. Accompagnés du directeur général de MONO-France, Mathieu Guibert, ils ont commencé par revoir les bases de “la plus simple et la plus complexe des réalisations sucrées et parfois salées”. Un cours théorique, rapidement suivi de séances pratiques, chacun étant invité à participer à la fabrication de délicieux sorbets et d'onctueuses crèmes glacées. En dépit du rythme soutenu et de la fatigue accumulée par certains, l'enthousiasme était palpable, Maurizio Paci parvenant à maintenir l'attention de tous ses élèves passionnés. Et curieux !

### Pour continuer à évoluer

Curieux d'apprendre et de partager leurs expériences et leurs recettes, d'en savoir plus sur le fabricant et sur l'origine de la glace lors des visites de l'usine et du Gelato Museum Carpigiani, et bien sûr, sur la ville de Bologne et ses “gelaterie”. Mathieu Guibert et Giovanni Galli, business director d'Iceteam 1927, avaient d'ailleurs pris soin d'offrir également à leurs invités un (large) aperçu de la gastronomie italienne (Mamma Mia !). 48 heures intenses donc, et très riches d'enseignements. Que certains n'ont pas tardé à mettre en application une fois de retour dans leur labo respectif !

Suite >

## 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)



Une belle  
opportunité pour les  
artisans de découvrir  
de nouveaux  
ingrédients et les  
origines de la glace  
lors de la visite  
du Gelato Museum  
Carpigiani



Installé dans le 16<sup>e</sup> arrondissement de Paris, Jérôme Bails a, par exemple, élargi depuis sa gamme de glaces et de sorbets. « En attendant la belle saison, le stage m'a inspiré de nouvelles recettes qui figurent désormais à la carte des brasseries voisines que nous fournissons déjà en pain », indique le cofondateur de la Boulangerie Basil. À Saint-Lô, Frédéric Aubry est aussi très impatient d'enrichir le rayon glaces de la boulangerie-pâtisserie Jade, tandis que Charly Besson compte mettre à profit son stage pour « continuer à évoluer et à proposer davantage de glaces italiennes » dans La Boulangerie de Papa et Maman, à Haute-Goulaine. Le MasterChef n'a pas fini de turbiner... ●

I. L.

\* Ce stage a été proposé dans le cadre d'une offre commerciale aux clients ayant fait l'acquisition d'un MasterChef entre le 21 janvier et le 31 mai derniers.

\*\* Freddy Paysant, (Les Délices Blainvillais), Valentin Lemarié (Melle Rose), Camille Cantegrel (L'Atelier du Pain), Frédéric Aubry (Boulangerie Jade), Jérôme Bails (Boulangerie Basil), Charly Besson (La Boulangerie de Papa et Maman), Julien Marsale et Fanny Paineau (La Boulangerie du Père PainPain).



# La tarte pomme aux saveurs du Sud

par Jana Lai, formatrice à l'École Bellouet Conseil

Recette pour environ 4 tartes de 4 personnes, de 18 cm de diamètre

**Composition** : pâte sablée amande, crème d'amande, croustillante amande, pommes caramel, praliné noix de pécan, crème mousseline pécan praliné.

## Pâte sablée amande

### Ingrédients

- > 270 g de farine Type 55
- > 150 g de beurre
- > 6 g de sel
- > 110 g de sucre glace
- > 40 g de poudre d'amande
- > 2 g de vanille en poudre
- > 55 g d'œufs entiers

**Poids total** : 633 g

### Procédé

- Faire un sablage en mélangeant la farine, le beurre, le sel, le sucre glace, la poudre d'amande et la vanille en poudre.
- Ajouter ensuite les œufs et pétrir sans corser.
- Arrêter de pétrir lorsque la pâte est homogène.
- Réserver au réfrigérateur à 4°C.
- Laisser 24 heures de repos avant utilisation.
- Étaler la pâte au laminoir à 3 mm, foncer quatre tartes de 18 cm de diamètre, laisser reposer environ 15 minutes au réfrigérateur puis précuire au four ventilé à 160°C pendant environ 20 minutes, réserver pour la crème d'amande.

## Crème d'amande

### Ingrédients

- > 200 g de beurre pommade
- > 200 g de sucre glace tamisé
- > 200 g de poudre d'amande
- > 80 g de poudre à crème
- > 120 g d'œufs entiers
- > 25 g de rhum brun

**Poids total** : 825 g

### Procédé

- Mélanger à la feuille au batteur, le beurre pommade avec le sucre glace tamisé, la poudre d'amande et la poudre à crème.
- Ajouter petit à petit les œufs puis finir avec le rhum.
- Réserver pour le montage.

## Croustillante amande

### Ingrédients

- > 200 g d'amandes effilées
- > 25 g de blancs d'œufs
- > 50 g de sucre semoule

**Poids total** : 275 g

### Procédé

- Dans un bassin plastique mélanger les blancs d'œufs avec le sucre semoule puis ajouter les amandes effilées.
- Étaler sur feuille de "silpa" et cuire au four ventilé à 150°C, pendant environ 15 à 20 minutes.
- Réserver dans un endroit sec pour la décoration.

## Pommes caramel

### Ingrédients

- > 2 kg de pommes Granny-smith
- > 140 g de sucre semoule
- > 1 gousse de vanille
- > 20 g de beurre
- > 20 g de pectine NH

**Poids total** : 2 180 g

### Procédé

- Dans un bassin plastique, éplucher et couper en dés 1 kg de pommes Granny-smith, ajouter 80 g de sucre semoule, la gousse de vanille grattée puis couvrir d'un film alimentaire et faire cuire aux micro-ondes pour obtenir une compote. Mixer et réserver.
- Dans une poêle fondre les 20 g de beurre avec 20 g de sucre semoule ajouter 1 kg de pommes en cubes et bien faire poêler l'ensemble.
- Ajouter ensuite la compote préalablement mixée, le mélange pectine NH et 40 g de sucre semoule pour donner une ébullition.
- Diviser la totalité dans des moules "silikomart micro dôme" réf. SF172.
- Réserver le tout au surgélateur pour la finition.



Reconnue par les professionnels pour son travail de qualité et son dévouement au service des artisans des métiers de bouche, l'École Bellouet Conseil est en constante recherche de recettes nouvelles au plus près possible des goûts et de l'évolution des consommateurs. Pour plus d'info sur les cours, formations et édition d'ouvrages : <https://www.ecolebellouetconseil.com>

## Praliné pécan

### Ingrédients

- > 500 g de noix de pécan torréfiées
- > 300 g de sucre semoule
- > 1 gousse de vanille

**Poids total** : 800 g

### Procédé

- Torréfier les noix de pécan pendant 10 minutes au four ventilé à 160°C.
- Dans une casserole, cuire le sucre au caramel et ajouter les noix de pécan chaudes et la vanille fendue et grattée.
- Verser l'ensemble sur plaque et feuille de "Silpat" et laisser refroidir complètement.
- Mixer environ la moitié assez grossièrement pour réaliser un praliné grains pécan et mixer le reste plus finement pour obtenir le praliné.





## Crème mousseline pécan praliné

### Ingrédients

- > 250 g de lait entier
- > 550 g de crème fleurette
- > 1 gousse de vanille
- > 60 g de jaunes d'œufs
- > 45 g de sucre semoule
- > 30 g de poudre à crème
- > 21 g de masse gélatine (3 g de gélatine poudre 200 blooms et 18 g d'eau)
- > 90 g de beurre
- > 130 g de praliné pécan
- > 45 g de praliné grains pécan

Poids total : 1 250 g

### Procédé

- Dans une casserole, réaliser une crème pâtissière, bouillir le lait, la crème fleurette et infuser la gousse de vanille fendue et grattée.
- Verser le liquide bouillant sur le mélange blanchi jaunes d'œufs, sucre semoule et poudre à crème.
- Bien cuire sur le feu pendant 2 minutes.
- Hors du feu ajouter le beurre, la masse gélatine et bien mixer le tout.
- Ajouter enfin le praliné pécan et praliné grain pécan.
- Réserver au réfrigérateur pour le montage.

### Montage et finition

- Reprendre les tartes précuites, pocher à l'intérieur 200 g de crème d'amande, cuire à 150°C pendant environ 15 minutes. Réserver pour la finition.
- Démouler les dômes de pomme caramel, les glacer avec un glaçage neutre à chaud.
- Disposer sur chaque tarte cuite environ 15 dômes de pomme glacés.
- Reprendre la crème mousseline pralinée pécan et la monter légèrement au batteur à l'aide du fouet. Dresser cette crème entre les sphères de pomme caramel et terminer le tout par des morceaux de croustillante amande.

EUROMAT  
devient  
**Referencia**

Le nom change,  
**les références  
restent !**



RETROUVEZ-NOUS  
SUR LES STANDS  
4C118 et 5E43  
AU SIRHA LYON 2025 !

# EUROMAT au Sirha 2025, changement de nom et de cap ... et une surprise.

**EUROMAT, la centrale d'achat, est présente au Sirha sous son nouveau nom REFERENCIA. Comme Charles Agop l'explique dans l'édito de ce numéro, plusieurs raisons sont à l'origine de ce changement.**

## Une protection indispensable

C'est un incontournable des entreprises. EUROMAT n'était pas protégée ni protégeable car nombre de sociétés (y compris dans le milieu du CHR) portent déjà ce nom. Dénomination datée qui se noie dans la masse ; appellation trop générique ne portant ni de sens spécifique, ni de promesse-client. EUROMAT, restée dans l'ombre pendant 30 ans, veut se montrer différemment désormais.

## Un nom qui a du sens, une marque légitime

REFERENCIA, construit sur les mots « référence », « référencement », correspond à la fois au métier du Groupement et à son positionnement de « référence » sur le marché. Transposable en anglais, allemand, italien, espagnol, c'est un nom qui parle aux fournisseurs européens de la centrale et qui prépare à l'« IA ». La promesse de REFERENCIA c'est de sélectionner le meilleur pour vous !

## Une stratégie de développement

REFERENCIA est vouée à porter le développement de la centrale dans un axe complémentaire à celui, historique, du référencement et des achats avec une activité de distribution de produits développés selon son propre cahier des charges.

## Une marque en privée avec une promesse client forte

REFERENCIA souhaite créer une marque de produits et de services au travers d'une gamme coconçue par ses adhérents et des fabricants partenaires. En effet, proches du terrain, les actionnaires-coopérateurs connaissent très bien vos besoins-clients et sont en capacité d'établir un cahier des charges précis, pour des équipements de qualité, associé à un service délivré par leurs équipes réparties sur le territoire national.

## Un lancement au Sirha

Sous la bannière REFERENCIA, les stands 4 C118 (hall boulangerie-pâtisserie) et 5 E43 (hall cuisine boucherie) présentent les tout premiers matériels en marque privée.

## Des matériels phares

Outre le lancement de REFERENCIA et de sa marque privée, la centrale expose au Sirha, les exclusivités de son catalogue.

## Hall 4 – Boulangerie-pâtisserie

### L'espace snacking

Il accueille les fours de boutique ultra-rapide Atollspeed, indispensables pour réchauffer tartes, pizzas, paninis, burgers et plats préparés. Très utiles dans l'optimisation des flux de clientèle, ils sont devenus aujourd'hui des indispensables du magasin en boulangerie-pâtisserie.

À ses côtés, les fours mixtes de cuisine Invoq représentent le maillon essentiel pour une production snacking digne de ce nom. D'autant que ces fours, économes en consommation d'eau et d'électricité sont produits par une usine 0 carbone, certifiée ISO 9001 (qualité) et 14001 (environnement), ce qui n'est pas négligeable par les temps qui courent. Au Sirha, c'est le chef expert culinaire Sébastien Monjoin qui exécute des recettes aussi variées que créatives pour inspirer les visiteurs.

### La mécanisation pâtissière

Elle est au rendez-vous avec la gamme des machines commercialisées par MONO-France. À l'heure où la main-d'œuvre se fait rare, les solutions proposées pour réaliser des tâches répétitives et sans valeur ajoutée, représentent un incontournable des laboratoires pâtisseries et chocolatiers. Dresseuse, MasterChef, doseuse-injecteuse One Shot, tempéreuse-enrobeuse, doseuse pneumatique, injecteur, machine sous vide aux multiples applications (infusions d'arômes, confisage et pochage de fruits, etc.) sont au rendez-vous sur le stand !

### L'espace magasin

Il est habillé des linéaires magasin sur-mesure de CONCEPT FROID et met en valeur toutes les productions du stand ! Un focus particulier pour la nouvelle vitrine « chocolats-pâtisseries ». Son design et son astucieux système de vitres coulissantes 3D en font de véritables calices dans lesquels exposer vos plus belles réalisations.





#### Hall 4 – Suite

##### Dans la série des vitrines standard

Le modèle Catéa, 4 niveaux, avec une capacité de 9 plaques en 400 x 600 est le modèle dédié au snacking. Sa surface d'exposition maximale en fait un précieux moyen de mettre en valeur vos préparations traiteur. Pratique, ses vitres coulissantes à l'arrière permettent de préserver les produits et facilitent le service.

#### Hall 5 – Équipements de cuisine/traiteur/boucherie

Les linéaires de vente standard de REFERENCIA par CONCEPT FROID sont aux côtés du four de cuisine danois, aux mains d'Henri Jarzabek, conseiller culinaire Hounö, qui révèle aux visiteurs les précieuses performances du four mixte pour les réalisations traiteur. ●

C. CH-Z.



### LA SURPRISE SUR LES 2 STANDS

REFERENCIA y dévoile le tout premier matériel de sa marque privée .... Pour en savoir plus, rendez-vous sur les stands 4 C118 et 5 E43.



# Les événements marquants du trimestre écoulé

Démonstrations, Stages, Ateliers, Salons, Formation, Portes ouvertes ... d'octobre à décembre 2024.

## Démonstrations

**CELSIUS ÉQUIPEMENT a ouvert son laboratoire de Sennecey-lès-Dijon (21) à des présentations effectuées par des démonstrateurs de la meunerie :**

- Les Grands Moulins de Paris sur le thème du Snacking le 9 octobre,
- Dijon Céréales Meunerie autour du thème de Noël (sucré-salé) le 30 octobre.



**Le 10 octobre, Workshop "snacking" organisé par SIMATEL, en partenariat avec la Maison Loste, dans ses locaux de Reyrieux (01).** Une trentaine de participants ont vécu un moment d'échange autour des démonstrations boulangères et snacking orchestrées par le MOF Jean-François Fayolle. Toute l'équipe commerciale s'est mobilisée pour présenter les dernières nouveautés d'équipements du laboratoire, du magasin (vitrine snacking de CONCEPT FROID) et les services de la concession, ainsi que les promotions du moment BONGARD et EUROMAT/REFERENCIA.



**Le 4 novembre, dans les locaux de SIMATEL à Allonzier-la-Caille (74), démonstration Paneotrad® assurée par Jean-François Fayolle, MOF.** Les participants ont apprécié la qualité des préparations obtenues.



**Le 13 novembre, l'atelier snacking, organisé par les Grands Moulins de Paris dans le labo et l'espace accueil d'AEB, à Castanet-Tolosan (31) a beaucoup séduit !** L'ambiance chaleureuse était propice aux échanges.



## Formations

**Succès toujours confirmé pour les ateliers animés par Cédric Bernard et Laurent Tello en collaboration avec MONO-France et ses solutions de mécanisation pâtisseries et Agrimontana, fournisseur de matières premières de qualité.** Les participants ont pu profiter de trois heures de démonstration autour de l'univers des Fêtes avec la création de bûches glacées, de galettes des rois et de montages chocolat. Ces ateliers ont permis aux participants

Suite >

de découvrir en direct les capacités du Masterchef, ainsi que la dresseuse Oméga et la tempéreuse enrobeuse Diva 12. À l'issue de la démonstration, les créations ont été proposées à la dégustation, suivie d'un temps d'échanges privilégié entre les participants, favorisant le partage d'expériences et avec l'équipe MONO-France pour obtenir des conseils techniques.

- **Le 30 septembre, dans le laboratoire de POLY-TECH** à Wittelsheim (68)
- **Le 7 octobre, chez SOMABO** à Flers-en-Escrebieux (59)
- **Le 14 octobre, chez BOURMAUD ÉQUIPEMENT**, à Haute-Goulaine (44)
- **Le 16 octobre, organisé par CFMB**, dans ses locaux de Sauvian (34).



Journée POLYTECH



Journée SOMABO



Journée BOURMAUD ÉQUIPEMENT



Journée CFMB

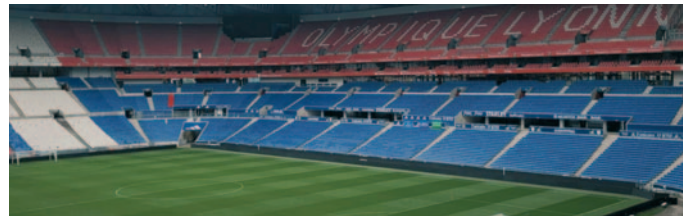
## Salons

**DUCORBIER MATÉRIEL et ROBIN-CHILARD** exposaient au **salon Rest'Hôtel de Rouen les 6 et 7 octobre**. Une mention particulière à l'astucieuse association machine sous vide et Masterchef qui permet la préparation d'une base aromatisée, de la pasteuriser et de la refroidir afin de la conserver pour une utilisation ultérieure. Une belle application très remarquée et présentée par l'équipe MONO-France.

**Salon Toquicimes, Megève du 18 au 20 octobre, SIMATEL a soutenu les apprentis du Campus de Groisy** en équipant leur fournil lors de ce salon dédié aux métiers de bouche, marqué par une ambiance conviviale et dynamique.



**Salon de Noël au Groupama Stadium de Grenoble, organisé par la Maison Loste, le 7 octobre. SIMATEL a accompagné les professionnels en exposant les vitrines magasin de CONCEPT FROID, des équipements boulangers et snacking et en répondant aux nombreux projets des visiteurs.**



**SIMATEL, aux côtés de la Maison Loste au Salon Alpin de l'hôtellerie et des métiers de bouche à la halle olympique d'Albertville du 11 au 14 novembre.** Dans une ambiance conviviale et dynamique, les professionnels des métiers de bouche ont pu découvrir les solutions métiers proposées par SIMATEL (vitrines magasin CONCEPT FROID pour la boulangerie-snacking et pour la boucherie, four snacking ultra-rapide Atollspeed).

**Du 11 au 13 octobre, BREAD LAND fidèle partenaire du Salon du Chocolat & des Délices de Corse à Bastia.** L'atelier boulangerie pâtisserie viennoiserie & snacking équipé en BONGARD et en matériels référencés EUROMAT/REFERENCIA était placé sous la houlette d'Olivier Chauvin, expert Paneotrad® et de Sébastien Lagrue, Champion du monde de viennoiserie qui ont régalé les visiteurs! Merci à Paul Pierinelli pour sa très belle organisation.



## Journées "Portes ouvertes"

**Les 18, 19 et 20 novembre dans ses locaux de Bourg-lès-Valence (26), SELEC PRO avait organisé ses journées de panification** dédiées aux matériels du fournil. Animations et démonstrations par Marc Masera, boulanger démonstrateur BONGARD et Christophe Michaud, démonstrateur conseil de la Minoterie du Trièves.





## Actualités des fournisseurs

**HOUNÖ**, fabricant des fours mixtes de cuisine référencés en exclusivité par **EUROMAT/REFERENCIA**, a obtenu les certifications de gestion de la qualité ISO9001:2015 et de responsabilité environnementale ISO 14001:2015.

C'est une étape importante dans le parcours de HOUNÖ vers l'excellence opérationnelle et la durabilité. EUROMAT/REFERENCIA est fière de coopérer avec un tel partenaire, engagé et de confiance.



## CONCOURS

### Concours national du meilleur croissant au beurre

La 5<sup>e</sup> édition qui s'est déroulée le 9 octobre dans l'Ain (01) a réuni 20 artisans boulangers de toute la France et des DROM COM.

- 1<sup>er</sup> : Idriss Vannier, d'Alixan (Auvergne-Rhône-Alpes)
- 2<sup>e</sup> : Dorian Hernandez, de Carpentras (Provence-Alpes Côte d'Azur - Corse),
- 3<sup>e</sup> : Léo Desemery, de Cugnaux (Occitanie)



Idriss VANNIER

### NOUVEAU - Concours interplanétaire du chausson aux pommes, par l'Association Française du Chausson aux Pommes (AFCP).

Le Salon du Chocolat & des Délices de Corse à Bastia a été l'occasion de lancer la 1<sup>ère</sup> édition de ce concours auquel nous souhaitons longue vie !

- 1<sup>er</sup> : Hurst Eric, Maison Ghisoni Mariotti
- 2<sup>e</sup> : Bourgeat Schott, Boulangerie Le Golo
- 3<sup>e</sup> : Phok Frédéric, Boulangerie Djulencia



### Master national du meilleur pain au chocolat/chocolatine

La 3<sup>e</sup> édition du concours s'est tenue le 30 octobre, dans le cadre du salon du Chocolat de Paris.

- 1<sup>er</sup> : Fabrice Pottier, Artisan boulanger à Marcoussis (Région Île-de-France) gagne cette édition
- 2<sup>e</sup> : Sophie Jullien, de Paris (Île-de-France)
- 3<sup>e</sup> : Yvan Stork, de Saint-Jean-les-Deux-Jumeaux (Île-de-France).

### Résultats de la Semaine de l'Excellence

La 11<sup>e</sup> édition tenue à Auxerre en novembre dernier, accueillait deux finales nationales :

#### > 43<sup>e</sup> finale du concours des Meilleurs Jeunes Boulangers (MJB)

- 1<sup>er</sup> : Sacha Sully (Île-de-France)
- 2<sup>e</sup> : Benoit Brouard (Centre-Val de Loire)
- 3<sup>e</sup> : Léna Helck (Grand Est)

#### > 14<sup>e</sup> finale du Trophée du Conseil et de la Vente en boulangerie-pâtisserie

- 1<sup>er</sup> : Émilie Dugourd (Bourgogne-Franche-Comté)
- 2<sup>e</sup> : Ange Ducloux (Pays de la Loire)
- 3<sup>e</sup> : Elodie Langlois (Grand Est)

### Trophée RSE "Ma boulangerie, engagée dans le développement durable"

La deuxième édition des trophées créés par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française et AG2R La Mondiale, a récompensé 4 boulangeries :

- Prix "Boulangerie la plus engagée pour le développement durable" : Boulangerie Lucien à Saint-Nauphary (82)
- Prix "Initiative environnementale" : Boulangerie Tabouret Christophe à Briouze (61)
- Prix "Initiative sociale" : Boulangerie Reutenauer à Saverne (67)
- Prix "Coup de cœur" : Les douceurs du lac à Maché (85).

### Concours national de la meilleure galette aux amandes

La 3<sup>e</sup> édition s'est déroulée les 1<sup>er</sup> et 2 décembre à l'Institut de Formation Professionnelle de Haute-Loire à Bains.

- 1<sup>er</sup> : Sébastien Triboulet, artisan boulanger à Huriel (03)
- 2<sup>e</sup> : Anthony Gaboriau, d'Angers (49)
- 3<sup>e</sup> : Alexis Thierry, de Val-de-Reuil (27).



Sébastien Triboulet





## Les événements professionnels des prochains mois de janvier à mars 2025

### NORMANDIE

Du 22 février au 2 mars, **PANIFOUR** participe au **Salon International de l'Agriculture, qui se tiendra à Paris, Porte de Versailles**. Vous pouvez les retrouver au stand Intercéréales en compagnie de leur ambassadeur, Tony Doré, connu pour avoir fait sensation sur les réseaux sociaux grâce à ses productions et son animation de la boulangerie des Jeux Olympiques de Paris 2024, très appréciées par les athlètes du monde entier.

### RHÔNE-ALPES

Du 23 au 27 janvier, **Salon SIRHA+/LYON, Eurexpo Lyon. Hall 4. C118, les actionnaires-coopérateurs EUROMAT/REFERENCIA de la région** présentent leurs offres en matière de snacking (four de cuisine mixte Invoq et de boutique ultra rapide Easy) de pâtisserie (One-Shot, MasterChef, Tempéreuse Diva 12) et d'agencement magasin (modulaires et sur-mesure CONCEPT FROID). Focus sur la solution EUROMAT/REFERENCIA pour connecter tous matériels, de toutes marques et de toutes générations afin de maîtriser sa consommation électrique et sa production de froid.

**Hall 5 E43, ce stand est orchestré autour des fours traiteur Invoq et des vitrines Stéa dédiées à la boucherie.** Un meuble billot et une armoire de maturation complètent le dispositif, proposant ainsi un échantillon de l'offre des adhérents EUROMAT/REFERENCIA pour ce secteur d'activité.

Sur les deux stands, **EUROMAT/REFERENCIA dévoile une surprise.**

### BRETAGNE

Les 2 et 3 février au **salon Rest'Hôtel et Métiers de Bouche, Parc Penfeld de Brest, LE PÔLE ÉQUIPEMENT** présente les matériels des gammes BONGARD et les magasins sur-mesure Evema référencés par EUROMAT/REFERENCIA.

### NOUVELLE AQUITAINE

Le 17 février au **Laboratoire des Compagnons Maison de Bordeaux, atelier MONO-France** sur le thème de la glace et de Pâques, organisé en partenariat avec Agrimontana et animé par Axel Lebellanger, formateur en pâtisserie.

Les 9 et 10 mars, **Salon FOURNIL PRO de La Rochelle (17), BONGARD POITOU-CHARENTES orchestre la présentation des marques portées par la concession.** Démonstrations boulangères (matériels BONGARD), animations pâtisseries (MONO-France), fabrications snacking (fours mixtes de cuisine Hounö et four ultra-rapide de boutique Atollspeed).

Les 7 et 8 avril, **BONGARD POITOU-CHARENTES est au salon professionnel des métiers de bouche et de l'alimentation, VIENNEPRHO, à Poitiers.** Au programme, démonstrations réalisées à partir des solutions de mécanisation pâtisseries de MONO-France et cuissons snacking dans le four traiteur Invoq de Hounö et le four rapide 300H Easy d'Atollspeed.

### GRAND EST

Les 23 et 24 février, **LE FOURNIL LORRAIN expose le matériel phare de son catalogue au salon Rest'Hôtel et Métiers de Bouche organisé au parc des expositions de Metz.**

### HAUTS-DE-FRANCE

Les **Ateliers du lundi de la SOMABO, à Flers-en-Escrebieux (59)** animés par Cédric Bernard, pâtissier conseil, organisés en collaboration avec MONO-France et les matières premières Agrimontana :

- le 3 février, "spécial chocolats de Pâques"
- le 17 mars, "le street-food glacé".

Les 1<sup>er</sup> et 2 avril, **SOMABO et son partenaire "Délices et créations" organisent le salon des métiers de bouche.** Au programme, tendances sucrées/salées et nouvelles techniques boulangères.

### CENTRE-VAL DE LOIRE

Les 16 et 17 mars, **PANICENTRE est au salon Rest'hôtel de Tours.** Sur le stand, les productions boulangères en process Paneotrad® sont assurées par la meunerie Axiane à partir des équipements BONGARD. Mise en valeur des solutions MONO-France (multifonction MasterChef, Dresseuse Omega, tempéreuse enrobeuse Diva et machine sous-vide ORVED aux multiples applications), PVLab (inox, froid et robot pastocuseur) et four ultra-rapide snacking Atollspeed.

### OCCITANIE

Du 23 au 25 mars, **L'ÉQUIPEMENT MODERNE au salon Horesta de Biarritz.** Coup de projecteur sur la viennoiserie faite maison de Sébastien Lagrue, les productions Paneotrad® d'Olivier Chauvin, des préparations snacking depuis le four de boutique Atollspeed et la mise en valeur des produits dans les vitrines de CONCEPT FROID.

# 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  
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  
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

## 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  
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 - E-mail : contact@f-d-o.com  
Départements ■ 49 ■ 53 Partiel  
12, square de la Ceriseraie - 49070 BEAUCOUZÉ  
Tél. : 02 41 72 06 99  
E-mail : bourmaud49@f-d-o.com - Site Internet : www.bourmaud.com

## Départements ■ 85 - 79

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

## ■ BREAD LAND CORSE

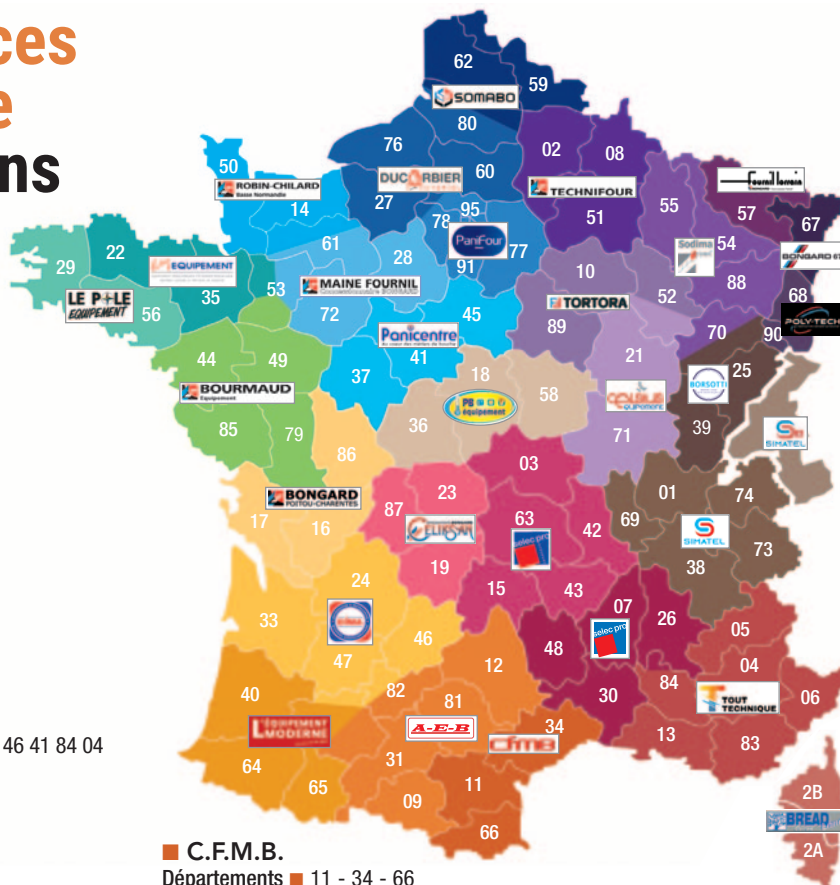
Départements ■ Corse-du-Sud 2A ■ Haute-Corse 2B  
296, Avenue des Poilus - 13012 MARSEILLE  
Tél. : +33 (0)4 91 90 54 08 - +33 (0)6 07 58 11 97  
E-mail : corse@breadland.fr - Site Internet : www.breadland.fr

## ■ CELIKSAN

Départements ■ 19 - 23 - 87  
5, rue des Tramways - ZI du Ponteix - BP 20 - 87220 FEYTIAT  
Tél. : 05 55 30 43 84  
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  
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  
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 - 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  
- Park Emeraude Activités - route de Melesse - 35520 LA MÉZIÈRE  
Tél. : 02 99 67 18 34 - E-mail : em.equipement@wanadoo.fr  
Site Internet : www.em-equipement.com

## ■ L'ÉQUIPEMENT MODERNE

Départements ■ 40 - 64 - 65 ■ 32 Partiel  
ZI du Herre - BP 19 - 64270 SALIES-DE-BEARN  
Tél. : 05 59 38 14 07 - 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 - E-mail : commerce@lefournillorain.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 - 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

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

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

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

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 - 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 - 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

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 - 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

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

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

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

Agence : ZI le Voyer - 88550 POUXEUX

Tél. : 03 29 36 96 96

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

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

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

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

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

E-mail : [export@breadland.fr](mailto:export@breadland.fr) - Site Internet : [www.breadland.fr](http://www.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)



EUROMAT

*devient*

**Referencia**

Le nom change,  
**les références restent !**



RETROUVEZ-NOUS SUR LES STANDS  
**4C118 ET 5E43 AU SIRHA LYON 2025 !**

110 COMMERCIAUX ET 250 TECHNICIENS CHAQUE JOUR À VOTRE SERVICE