

Les bons conseils font les bons produits

2007-2017, j'ai 10 ans !



MONO-France s'apprête à célébrer sa première décennie avec éclat. A cette occasion, nous avons rencontré Mathieu Guibert, le directeur de MONO-France, pour revenir sur 10 ans de succès et d'innovation.

Après avoir fait ses armes chez Lenôtre où il a occupé différentes fonctions, Mathieu Guibert a quitté le laboratoire pour se lancer dans le commercial. Tout d'abord responsable grands comptes et GMS, il a ensuite créé MONO-France en étroite collaboration avec BONGARD et EUROMAT dont le réseau compte plus de 30 adhérents répartis sur le territoire national.

Comment augmenter la productivité, sans faire un quelconque compromis sur la qualité ? C'est à partir de cette interrogation que Mathieu Guibert a construit la gamme MONO-France dont chaque machine répond à cette double exigence.

MONO-France répond aux besoins d'équipement des boulangers-pâtisseries en couvrant quasiment tous les domaines de la production, que ce soit la pâtisserie, la fabrication de glaces ou de chocolats faits maison.

• Pâtisserie, glace, chocolat...

En pâtisserie, le pastocuseur multifonctions MasterChef a fait la réputation de MONO-France. Ce robot cuit, pasteurise, refroidit, émulsionne, turbine et met au point le chocolat.

Toujours dans le domaine de la pâtisserie, MONO-France propose également des machines à chantilly, des formuses à cookies et des friteuses pour beignets « maison ».

Enfin, il y a les dresseuses pocheuses Oméga et Epsilon particulièrement efficaces pour la production de macarons, éclairs, chouquettes, biscuits, meringues...

La glace est un produit d'avenir si l'on en croit les chiffres : la consommation moyenne de glace par les Suédois est de 12,3 litres par an et par habitant contre 5,6 litres pour les Français. C'est aujourd'hui la consommation individuelle et le snacking qui font progresser le marché de la glace. La demande des consommateurs oriente les professionnels vers des fabrications artisanales et des recettes originales. Pour être compétitif, un équipement adéquat s'impose. MONO-France propose à ses clients un large choix de pasteurisateurs et de turbines horizontales et de table, pour ce faire.

Enfin, le tour d'horizon ne serait pas complet sans évoquer l'univers du chocolat qui ne cesse de monter en gamme et d'attirer une clientèle de plus en plus exigeante. En effet le marché s'oriente sur la qualité des propositions : inserts gourmands, grands crus, forte teneur en cacao pour des arômes marqués et des provenances certifiées. Le chocolat « à la française » affiche ses différences. Là encore, MONO-France répond aux besoins des artisans en proposant plusieurs tempéreuses et



De gauche à droite : Mathieu Guibert, Nicolas Coffin, Stéphane Lister et Franck Surin

enrobeuses automatiques pour les aider dans le travail qualitatif de cette matière noble.

• Qualité, créativité, rentabilité

« Repenser la production pour libérer les équipes des tâches répétitives ». C'est le credo de MONO-France depuis sa création. L'objectif : améliorer la qualité, tout en optimisant la rentabilité et en encourageant la créativité.

Qualité

Une production de qualité se doit d'être homogène ! Les machines MONO-France garantissent une précision que la main de l'homme ne peut égaler, satisfaisant ainsi, jour après jour, une clientèle avertie.

Créativité

Heureusement, tous les gâteaux n'ont pas le même goût ! Pour que le talent des boulangers-pâtisseries puisse s'exprimer, ils ont besoin d'optimiser leur temps de travail afin de se ménager des espaces de création.

Rentabilité

L'optimisation du coût matière et du coût main d'œuvre ! Les machines MONO-France garantissent d'utiliser les matières premières en juste quantité et permettent de réduire l'impact du coût humain.

Optimiser et rentabiliser la production, créer des recettes qualitatives et différenciantes face à la concurrence sont les clefs du succès ; MONO-France y contribue.

J-C. D.

Joyeux anniversaire !

• **Un nouveau catalogue et un grand jeu-concours...**

Pour célébrer ses dix ans, MONO-France étend sa gamme, édite un nouveau catalogue, repense son site internet et lance, du 1^{er} septembre 2017 au 30 juin 2018, un grand jeu concours ouvert aux artisans boulangers-pâtisseries.

Chaque mois un tirage au sort désigne un gagnant. Celui-ci remporte son poids en matière première (beurre, chocolat, poudre d'amandes ...) !

C'est donc plus de mille Euros qui sont offerts aux boulangers-pâtisseries tous les mois !

Les remises de lots se dérouleront lors de salons comme Européen ou de journées portes ouvertes organisées par les 30 adhérents du réseau BONGARD-EUROMAT, distributeurs-installateurs exclusifs de MONO-France.

Elles donneront lieu à des événements festifs pour célébrer les 10 ans de la marque. La « communauté MONO-France » prolongera également l'événement sur Facebook en partageant les photos des remises de prix.

Alors, arrêtez immédiatement vos régimes et inscrivez-vous dès maintenant :

- sur le site www.MONO-FRANCE-france.com/10ans
- via la page Facebook !

2007 - 2017
MONO-FRANCE
Jeu 10^{ème} anniversaire

En septembre
Mono France
vous fait gagner
votre poids en
purée de fruits

Jouez sur
www.mono-france.com

01 60 86 50 81

• **Le catalogue anniversaire**

En dix ans, MONO-France a largement enrichi sa gamme.

Aujourd'hui, l'offre couvre tous les univers. De la pâtisserie, au chocolat en passant par la(les) glace(s), MONO-France propose des solutions qui permettent de simplifier le quotidien des artisans et de privilégier la fabrication de produits « maison », de spécialités et de produits « signature » qui portent la renommée de leurs créateurs.

Suivez l'actualité de MONO-France sur www.MONO-FRANCE-france.com ou sur Facebook !

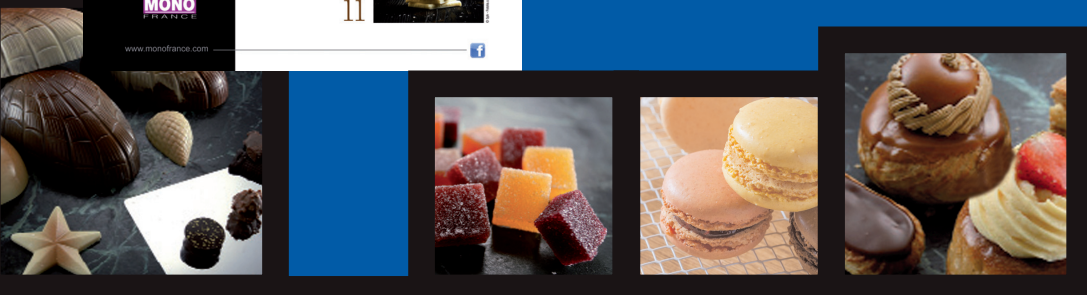
10 ans de passion au service des pâtisseries

Pâtisserie
Libérez vos équipes des tâches répétitives et gagnez en productivité sans faire aucun compromis sur la qualité :
- Fabricateur multifonctions
- Machine à Choux
- Démouleur professionnel
- Formeuse à Cookies
- Décor

Glace
Démoulez vous de la concurrence et augmentez votre rentabilité, en proposant de bonnes glaces faites maison :
- Fabricateur
- Turbine

Chocolat
Fabriquez vous-même en laboratoire des chocolats de grande qualité, sans en optimiser vos marges :
- Température 1240
- Température 1400

2007 - 2017
MONO-FRANCE
www.mono-france.com



SOCIÉTÉ

Transformer son logement en local professionnel

Lorsque le local est affecté à un usage autre que l'habitation par le propriétaire ou le locataire, une autorisation préalable à la transformation sera nécessaire.

Si vous transformez votre logement en local commercial, vous devez recevoir l'aval de l'administration et respecter le plan local d'urbanisme (PLU). Lorsque la transformation entraîne une augmentation de plus de 50 m² de surface de plancher ou lorsqu'elle modifie les structures porteuses ou la façade de votre habitation, un permis de construire est nécessaire.

Démarches à effectuer

La déclaration préalable ou la demande de permis de construire se fait auprès de votre mairie qui se référera au PLU de la commune pour prendre sa décision. Si votre logement se situe dans une copropriété, un accord de l'assemblée sera nécessaire. Le règlement de copropriété peut interdire toute activité commerciale ou accepter certains commerces. Lorsqu'il ne prévoit rien, les changements d'usage des logements situés au rez-de-chaussée restent possibles sans autorisation préalable.

Accès gratuit au fichier Sirene

La plus grande base de données sur l'état civil des entreprises françaises est maintenant accessible à tous, sans frais. Depuis le 1^{er} janvier 2017, Sirene (Système informatique pour le répertoire des entreprises et des établissements) est devenu gratuit pour toute personne publique ou privée. L'accès était jusqu'à présent payant. Géré par l'Insee, Sirene enregistre toutes les entreprises et leurs établissements, quelle que soit leur forme juridique et quel que soit leur secteur d'activité, en métropole, dans les départements d'Outre-mer et à Saint-Pierre-et-Miquelon. Les entreprises étrangères qui ont une représentation ou une activité en France y sont également répertoriées. De nombreuses informations sont actualisées en permanence : numéros Siren (identifiant de la personne physique ou morale) et Siret (identifiant de chaque établissement), adresse, effectif, date de création, code d'activité...