



# Le Mag 83

ATP83 LE FOURNIL - LE LABO - L'ESPACE DE VENTE #3

***Déjà 10 ans ça se fête !  
Restez connectés  
avec ATP*** | Page 6



***Dossier snacking***

La solution pour votre succès | Page 3

# Edito

Chers lecteurs, chers clients,

Déjà 10 ans. Et oui c'était au mois de mai 2018. Après 10 années passées dans différentes entreprises de maintenance des équipements des métiers de bouche, Adrien Houdayer décidait de mettre son expérience à la disposition des boulangers-pâtisseries du département du var (83), en créant la société ATP (Assistance Technique aux Professionnels) bien connu aujourd'hui sous le nom d'ATP83.

Il débute seul son aventure, mais compte-tenu de son engagement et de son sérieux, l'entreprise démarre très rapidement et, pour répondre aux demandes en constante augmentation, il embauche un collaborateur dès la 2<sup>ème</sup> année.

Pour le développement, il faut alors franchir la prochaine étape : l'action commerciale de l'entreprise.

C'est en 2011 que Pascal Cordovani rejoint l'entreprise pour mettre en place la politique commerciale et en assurer le développement. Il a pour mission

- La création d'un catalogue des machines distribuées par ATP, adaptées aux besoins des boulangers-pâtisseries, chocolatiers, glaciers et traiteurs, tant au niveau de la production que de l'espace de vente.
- L'organisation et la participation à des manifestations régionales et bien sûr
- Le suivi et le développement de la clientèle ATP.

Aujourd'hui, 10 ans plus tard, en mai 2018 ATP c'est 5 techniciens spécialisés, une responsable administrative, une responsable relations clients et un responsable commercial à votre service 7/7 jours et 24/24 heures.

ATP c'est aussi un bureau d'étude partenaire pour étudier, créer, réaliser vos projets des plans jusqu'aux finitions.

Toujours indépendant ATP décide librement de proposer le meilleur des équipements européens à ses clients.

C'est grâce à vous chers clients, si nous pouvons et souhaitons continuer cette belle aventure encore de nombreuses décennies.

Alors merci à vous pour votre confiance, votre fidélité qui nous pousse vers l'avenir et nous motive.

Vous l'avez compris c'est notre anniversaire. Pour en profiter et fêter avec vous cet événement, nous vous proposons avec nos fournisseurs, fabricants, partenaires au gré des pages de ce magazine, des affaires exceptionnelles que nous vous laissons découvrir. Profitez-en.

Merci à tous

**Adrien HOUDAYER**  
Gérant

**Pascal CORDOVANI**  
Responsable commercial

## Sommaire



### Le snacking

Améliorez qualité et productivité P. 3



### Opération farine et Robocream

10 quintaux OFFERTS P. 5



### 10 ans ça se fête avec des promos !

Restez connectés avec ATP 83 P. 6

### La boulangerie connectée

Le nouveau Modsystem par BCR P. 8



### L'espace de vente

Pour vos projets d'aménagement P. 10



### Les supers héros de retour

Des transformations réussies P. 11

## Les événements à ne pas rater

### Novembre

Le 24 et 25 novembre 2018

**SALON DES ARTS ET GOURMANDISES**

**Manosque**

La Route  
des **Arts & Gourmandises**  
de Provence  
[www.artsetgourmandises.fr](http://www.artsetgourmandises.fr)

### Janvier

Du 26 au 30 janvier 2019

**SIRHA**

**Lyon - Eurexpo**



# www.atp83.fr

**SAV 24h/24 et 7jours/7**

**Tél : 06 23 74 12 77**

Ce magazine est une publication ATP83 - ZI Les Pioux - 17 impasse de l'Aramon 83210 La Farlède - Tél. 06 23 74 12 77 - Directeur de la publication : Adrien Houdayer - Directeur de publicité : Pascal Cordovani - Mise en page et création graphique : Alpicom - Imprimé en France - 2018 - Diffusion : 83.

# Le snacking en perpétuelle évolution



La boulangerie-pâtisserie reste le 2<sup>ème</sup> lieu d'achat des produits à manger sur le pouce, après les grandes surfaces. Ces lieux d'achat sont principalement choisis selon le prix (à 43%) et selon la facilité d'achat (42%) puis la qualité (29%). Lorsqu'on demande aux consommateurs, dans quel lieu ils aimeraient trouver plus de produits à manger sur le pouce, ils sont 42% à penser à la boulangerie.

Depuis quelques années l'évolution de la restauration hors domicile (snacking) a pris une place considérable chez les boulangers pâtisseries et traiteurs.

ATP n'a cessé de suivre ce marché afin de proposer aux professionnels le meilleur des équipements améliorant leur productivité tout en préservant la qualité.

C'est donc naturellement qu'ATP a créé un catalogue spécifique pour ce marché afin d'offrir une gamme complète d'équipements dédiés au snacking en boulangerie pâtisserie.

Egalement, ATP peut réaliser l'implantation de votre cuisine snacking dans un minimum d'espace pour associer productivité et rentabilité dans les meilleures conditions, sans perturber les productions boulangères et pâtisseries.



## Quelques chiffres

La fragmentation des prises de repas est aujourd'hui une réalité. 38 % des Français consomment au moins un « hors repas » tous les jours ou presque et 35 % deux à trois fois par semaine. Des chiffres sensiblement en hausse selon une étude du Crédoc/Mondelez International, et révélée par Le Parisien.



Mise en service par notre démonstrateur culinaire OFFERTE

## Merrychef

FOUR À TRÈS GRANDE VITESSE

### UNIQUE

Il est le plus performant de sa catégorie

à partir de  
**177,00**  
€ HT/mois \*  
sur 60 mois

\* Sous réserve d'acceptation par notre partenaire financier  
Contact commercial 06 33 63 99 04





# Proportion des personnes s'alimentant hors repas

**34,4%**  
prennent un  
en-cas le matin

dont 19%  
des céréales ou  
biscuits sucrés



**43,5%**  
prennent un  
goûter

dont 19%  
des fruits  
et du chocolat

**22,5%**  
prennent un  
en-cas en soirée  
ou la nuit



**42,2%**  
prennent un  
apéritif

dont 48%  
avec de l'alcool



Meunier **INDÉPENDANT & ENGAGÉ** au service des **ARTISANS BOULANGERS**



Nous travaillons principalement avec  
des blés Français CRC® certifiés  
*culture raisonnée contrôlée*



Découvrez notre gamme  
de farines Label Rouge  
**BAGATELLE**

Labellisez votre savoir-faire !  
Obtenez le Label Rouge  
sur votre baguette de  
Tradition Française

*Votre combat contre la concurrence  
industrielle est aussi le nôtre !*

La qualité & nos services sont les meilleures défenses et nous vous apportons  
tous les outils pour vous aider à développer votre affaire.



*Viennaiserie Maison*





La Farine T45 · La Farine T65  
La Farine de Meule T80  
La Baguette



Pays de Provence

Contactez Sébastien Gillet au 06 07 17 2135

www.foricher.com   

# Pour ses 10 ans ATP vous fait des cadeaux



**10 quintaux  
de farine  
OFFERTS**

soit environ 5000 baguettes  
+ 2 jours de mise en service par un  
démonstrateur agréé.  
Pour en profiter 06 33 63 99 04

**Diviseuse universelle STAF  
avec support grilles**



à partir de

**177,00**

€ HT/mois \*  
sur 60 mois



**Robocream R 150 PV LABO  
cuve 15 L**

à partir de

**415,00**

€ HT/mois \*  
sur 60 mois



**+ dotation de produits pour  
réaliser 3 recettes de bûches**  
+ 1 journée de mise en service  
par notre pâtissier démonstrateur

**Version R52 MAX  
cuve 5 L**

à partir de

**325,00**

€ HT/mois \*  
sur 60 mois

**Une seule machine pour réaliser**

Crème glacée - Pâte de fruit  
Sorbet - Ganache  
Granité - Florentin  
Pasteurisation - Sauce chocolat  
Crème pâtissière - Mousse  
Crème anglaise - Mousseline  
Crème d'amande - Pâte à bombe  
Crème diplomate - Béchamel  
Crème bavaroise - Pâte à choux  
Confiture - Pâte à guimauve  
Gelée de fruits...

\* Sous réserve d'acceptation par notre partenaire financier  
Contact commercial 06 33 63 99 04



# 1 ans ça se fête !

Restez connectés avec



à partir de  
**128,00**  
€ HT/mois \*  
sur 48 mois

PETRIN SPIRALE SP401  
de 1,5 à 25kg  
Idéal pour vos pains spéciaux



à partir de  
**155,00**  
€ HT/mois \*  
sur 60 mois

BATTEUR MÉLANGEUR  
40 L avec réduction 20 L  
et 3 outils



à partir de  
**139,00**  
€ HT/mois \*  
sur 48 mois

FAÇONNEUSE STAF  
ARTISANE 1



à partir de  
**98,00**  
€ HT/mois \*  
sur 60 mois

LAMINOIR RONDO STM 513

**1  ans  
ça se fête !**  
**Extension  
de garantie  
de 3 ou 5 ans**



à partir de  
**147,00**  
€ HT/mois \*  
sur 48 mois

REPOSE PÂTONS STAF  
à balancelles rap 551  
soit 330 pâtons environ



à partir de  
**94,00**  
€ HT/mois \*  
sur 60 mois

TOUR PÂTISSIER CONFORT  
3 portes - Dessus granit ou inox  
Froid ventilé et statique



à partir de  
**71,00**  
€ HT/mois \*  
sur 48 mois

COUPEUSE À PAIN  
JAC DURO semi-automatique

\* Sous réserve d'acceptation par notre partenaire financier  
Contact commercial 06 33 63 99 04





Pour 1 € de plus

recevez 1 enceinte Google Home  
ou 1 enceinte connectée étanche  
Idéales pour une utilisation dans le  
fournil !



1  ans  
ça se fête !



à partir de  
**168,00**

€ HT/mois \*  
sur 60 mois

CELLULE DE SURGÉLATION  
PÂTISSIÈRE BCR  
7 niveaux 400 x 600



à partir de  
**78,00**

€ HT/mois \*  
sur 48 mois

ARMOIRE DE CONSERVATION  
NÉGATIVE STAR  
20 niveaux de glissières 400 x 600  
Nombreux modèles disponibles



à partir de  
**126,00**

€ HT/mois \*  
sur 60 mois

ARMOIRE DE FERMENTATION  
20 niveaux 600 x 800  
Nombreux modèles disponibles



à partir de  
**227,00**

€ HT/mois \*  
sur 48 mois

CONSERVATEUR NÉGATIF BCR  
4 portillons PN1000  
capacité 48 plaques 400 x 600 (non fournies)  
Nombreuses dimensions simple et double prof.



à partir de  
**117,00**

€ HT/mois \*  
sur 60 mois

VITRINE 4 FACES VITRÉES  
bi-température et froid ventilé  
5 étagères en verre - éclairage LED  
Larg. 805 x Prof. 600 mm



à partir de  
**147,00**

€ HT/mois \*  
sur 36 mois

VITRINE 4 FACES VITRÉES BACARA  
froid négatif ventilé  
Larg. 645 x Prof. 600 mm



à partir de  
**146,00**

€ HT/mois \*  
sur 60 mois

FOUR VENTILÉ EUROFOURS  
10 niveaux pâtisseries 400 x 600 sans buée  
piètement inox sur roulettes  
kit spécial pâte à choux



à partir de  
**211,00**

€ HT/mois \*  
sur 60 mois

LAVE-BATTERIE 5565  
panier 565 x 690  
Plusieurs modèles disponibles  
Consultez-nous

# La boulangerie à l'heure des objets connectés



Qui a dit que le monde de la boulangerie n'évolue pas ? Certains fabricants sont à la pointe de la technologie. Au niveau de la fermentation, BCR a présenté en exclusivité lors du dernier salon Européen, l'évolution de sa régulation électronique Modsystem.

## Nouvelle version du Modsystem

Cette nouvelle version sera commercialisée dès la fin 2018. Elle sera compatible avec un logiciel de surveillance à distance via l'ordinateur puis, dans un second temps, avec une application pour smartphone et tablette.

S'assurer à tout moment que la marchandise soit stockée dans de bonnes conditions est un véritable réconfort pour les boulangers utilisateurs. Notamment pour ceux possédant de très grandes chambres, qui remplies, ont une valeur pécuniaire importante.

Pouvoir contrôler à distance que le cycle de fermentation est bien lancé et respecté est important. D'autant plus que nombreux sont les boulangers travaillant sur une production bio avec des levains naturels très actifs.

Enfin, BCR n'oublie pas la boulimie législative de nos chers parlementaires, avec des textes au niveau national, comme au niveau européen, très contraignants pour les professionnels de l'alimentaire : on demande un suivi de la marchandise de plus en plus poussé.

Grâce à sa courbe de température enregistrable sur 48h voire plus, le Modsystem anticipe déjà les futures contraintes qui s'imposeront sûrement aux artisans boulangers.

La nouvelle version reprend les spécificités des précédentes :

- une horloge
- une interface ludique et esthétique grâce à son écran LCD permettant de repérer facilement le cycle dans lequel est la chambre : fermentation contrôlée (et à quel stade grâce au jeu de couleurs), bloacge ou étuve.
- la possibilité de pré-enregistrer 3 programmes.
- un historique d'utilisation de la machine pour faciliter la recherche de panne.
- un enregistreur de température
- la possibilité de changer de langue (idéal pour le personnel des boulangeries frontalières)



Pour ses **1<sup>er</sup> ans** ATP vous offre  
une réserve de trésorerie disponible à tout moment

# Réserve OXYGÈNE

## POURQUOI ?

Contrôler et maîtriser vos dépenses de SAV  
et d'entretien de vos équipements

## COMMENT ?

Vous choisissez le montant de votre réserve.  
Vous utiliser la réserve pour échelonner vos  
règlements 2 à 3 fois / an.  
Vous reconstituer progressivement la réserve.  
A chaque déblocage nous vous informons  
du niveau de la réserve.

0 € de frais de dossier.

Contact Karine 06 23 74 12 77



Pour la mise en place d'une réserve Oxygène avant  
le 15/12/2018, ATP83 vous offre le remboursement  
sans frais.

(Ex : réserve de 3000 €, vous remboursez 10 x 300 €)

\* Sous réserve d'acceptation de votre dossier par Locam  
financement



Groupe BCR-STAF-AVMA



Armoire de fermentation  
**à partir de 103 € ht/mois\***  
nombreuses dimensions  
boulangères ou viennoiseries  
Nous consulter

FERMENTATION

SURGÉLATION

STOCKAGE



Surgélateur conservateur  
TYPE SCL  
double ou simple profondeur  
**à partir de 280 € ht/mois\***  
toutes dimensions de 2 à 10 portes  
Nous consulter



Chambre de fermentation  
à chariots nombreuses dimensions  
de chariots et de grilles disponibles  
**à partir de 171 € ht/mois\***  
toutes dimensions de 2 à 10 portes  
Nous consulter

\* En location financière - sous réserve d'acceptation par  
l'organisme financier 60 mois sans apport - livraison et installation  
incluses - groupe logé - Exemple pour un surgélateur conservateur  
2 portes SCL 5/12 - Exemple pour une armoire viennoiserie  
Ref. v23J 23 niveaux 400/600

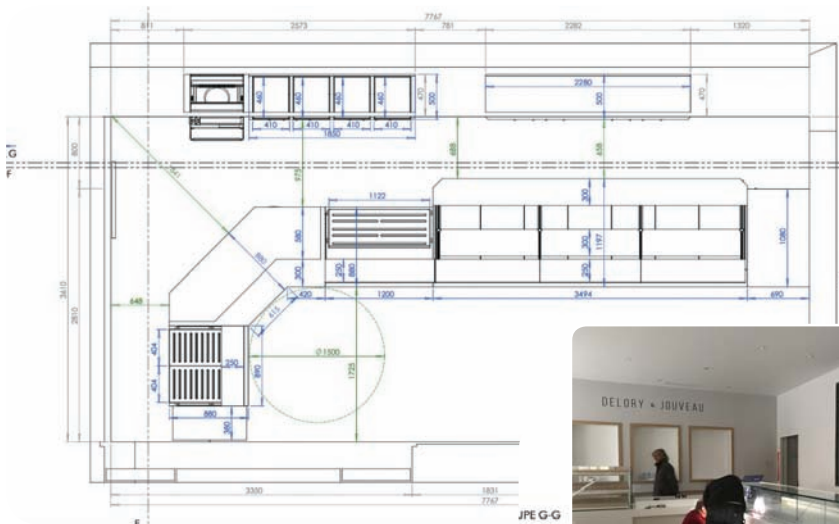


Contactez votre concessionnaire exclusif sur le VAR : 06 33 63 99 04 - atp83@live.fr

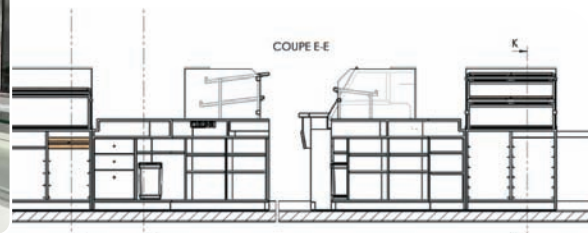
# L'espace de vente, c'est aussi l'affaire d'ATP



ATP 83 s'occupe également de l'aménagement et de la mise en valeur de votre espace de vente. Depuis la création jusqu'à l'aboutissement final, l'équipe d'ATP et son bureau d'étude vous accompagnent de A à Z.

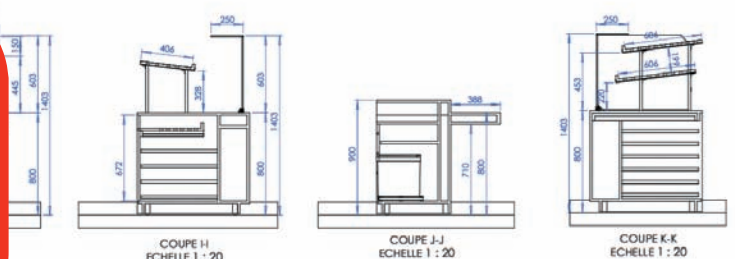


La réalisation des plans en 2D et en 3D  
La conception, l'installation... jusqu'aux finitions.



## Vous avez un PROJET ?

Pour l'étude de vos créations, rénovations et transformations sur la région, contactez Pascal au 06 33 63 99 04.



# Les nouvelles aventures des supers héros ATP

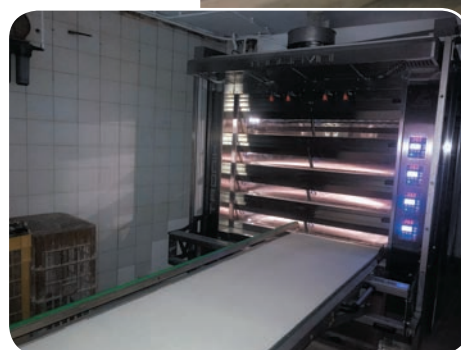
## ATP83 : Transformation réussie



En Mars 2018 les Supers Héros d'ATP83 intervenaient chez «La Fille du Boulanger» à la Seyne sur Mer puis chez «Aux Deux Frères» à Saint Tropez.



**SAV**  
7j/7 &  
24h/24



«Aux Deux Frères» installé à Saint Tropez depuis 1830 a choisi le légendaire four Tagliavini Tronik

Réduisez vos dépenses  
d'énergie et améliorez  
votre productivité

consommation  
réduite de  
**1,8**  
kw/h/m<sup>2</sup>



**40%**  
d'économie\*



**30ans**  
d'expérience



  
grand confort  
d'utilisation



**1**  **ans**

déjà 100 fours  
installés dans la région

**Extension de garantie  
5 ans**

Nous consulter



à partir de  
**755,00**  
€ HT/mois \*  
sur 60 mois

\* Four Tronik ET 94C générateur de vapeur,  
enfouneur élévateur intégré et adoucisseur Brita.

**Nombreuses dimensions - Toutes capacités**

Nous consulter

Tél. 06 33 63 99 04 ou [atp83@live.fr](mailto:atp83@live.fr)