

## > Sommaire

N°12

### Editorial >>

Yves Gerber



Directeur Commercial  
du Groupe Bongard

### "Le temps presse"

"Le temps vous presse. On ne le répètera jamais assez !

Le passage aux 35 heures change la donne dans vos entreprises.

Au-delà de la réduction du temps de travail, c'est la vision que le salarié porte sur sa qualité de vie qui va changer.

Plus de temps libre, certes, mais avec des horaires qui vont lui permettre d'organiser au mieux ses convenances personnelles.

Le passage est difficile. Une organisation est nécessaire mais, dans de nombreux cas, ne suffira pas.

Boulangers-pâtisseries, la balle est dans votre camp et pour longtemps.

Afin de garder la main sur votre développement, prenez dès aujourd'hui les bonnes initiatives. A défaut, vous risquez d'être sous pression suite aux demandes de vos salariés et aux contraintes de vos clients.

Il n'y aura pas de moments plus opportuns pour basculer vos habitudes d'aujourd'hui vers les réalités de demain.

Ces réalités, vous les connaissez bien :

- Difficulté accrue pour trouver de la main d'œuvre
- Horaires de travail moins contraignants
- Gamme de produit plus large et plus profonde
- Produits à caractère distinctif "plus artisanaux"
- Plages horaires d'ouverture plus larges pour un meilleur service au client
- Rentabilité et chiffre d'affaires en hausse pour garantir la pérennité de l'entreprise.

Le temps de la sensibilisation est révolu. Place à l'action. La solution est nécessairement offensive pour qui considère les 35 heures comme une opportunité de prendre une option pour mieux "vivre" et mieux "gagner" dans le futur.

Et pour vaincre les dernières réticences quant aux solutions, ne manquez pas de lire les témoignages de vos collègues qui ont trouvé, avec Bongard, des réponses pratiques, fiables, répondant à leurs besoins d'évoluer, tout en consacrant moins de temps à un produit de meilleure qualité.

Notre credo prend dans ce contexte toute sa dimension : "Le meilleur de la technologie pour le meilleur du pain". Partageons les mêmes valeurs.

	PAGES
Événement	2
Témoignages	3
	4
	5
	6
Salon	7
Manifestations	8

EUROPAIN 2002 : le plein de nouveautés.
Mon pétrin à spirale est formidable... il avale tout !
Le groupe automatique Delta, pour gagner 2 heures par jour, sans fatigue et sans stress... facilement !
BSC, respect des produits, hygiène rigoureuse et gain de temps considérable !
Omega... qualité, régularité, productivité... en clair, un four vraiment extraordinaire !
Egast, à l'Est du nouveau et des cadeaux !
Réseau ACB et Euromat - Calendrier des manifestations - Recrutement

## Champions du monde !



**Naohiro KIKUYA**  
(pains français et pains spéciaux)  
Sté Donq de Nagoya

Mon plus gros souci était la farine. Mais pendant la semaine d'entraînement en France et avec les avis des "anciens" qui nous accompagnaient et qui avaient déjà participé aux précédents concours, j'ai pu m'adapter à la farine française et obtenir ce que je voulais.

En fait j'ai trouvé que cette farine était très facile à travailler et j'ai été très satisfait de mon travail le jour du concours.

J'ai travaillé avec un pétrin Spiral 50 E Bongard et un four à soles électrique Omega Bongard que je ne

connaissais pas, mais leur facilité d'utilisation et leurs performances ont fait que tout s'est bien passé. Vous savez, au Japon j'utilise des équipements Bongard depuis toujours... alors d'instinct, j'ai eu confiance. Je n'ai subi aucune pression pendant toute la compétition.

**Akio WATANABE**  
(pièce artistique)  
Sté Kobeya Kitchen de Ashiya

C'était mon premier voyage en France, tout était nouveau pour moi. J'ai dû m'adapter aux ingrédients, surtout la farine et le sucre dont les caractéristiques sont différentes de celles des produits japonais.

Etant le plus jeune des 3, je me suis donc fié aux conseils de mes aînés et pu travailler sans trop me faire de soucis.

En plus, avec le matériel Bongard, fiable et performant, mis à notre disposition pendant la compétition, ça a été vraiment facile.

Le jour du concours, dire que je n'ai pas eu le trac serait faux, mais il me semble que j'ai travaillé comme si j'avais été au Japon.

L'équipe Japonaise a remporté brillamment la Coupe du Monde de la Boulangerie organisée à l'occasion du salon Européen par Christian Vabret, son équipe et ses collègues M.O.F (Meilleur Ouvrier de France) et mettant en compétition des équipes venues du monde entier.



**Ryuji YAMAZAKI**  
(viennoiserie) - Hôtel Impérial de Tokyo

J'ai vécu une expérience exceptionnelle, très intéressante et agréable. Je fais du pain avec du matériel Bongard et pour moi ce travail est toujours très agréable. Pour parvenir à ce résultat, il a fallu travailler durement mais une fois dans la compétition tout s'est bien passé. Le jour de notre passage pour la coupe du monde, une fois dans le stand de démonstration, j'ai pensé que chacun des 3 équipiers ferait le maximum et, vu le résultat, c'est bien ce qui s'est passé.



### Le Ministre met la main à la pâte !

Invité par M. Jacques Mabilbe, Président de la Chambre Professionnelle des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de Paris, des Hauts-de-Seine, de Seine-Saint-Denis et du Val-de-Marne, en présence de M. J.P. Crouzet, Président National de la Boulangerie Pâtisserie Française, M. Renaud Dutreil, Secrétaire d'Etat aux PME, à l'Artisanat et aux professions libérales est venu honorer de sa présence la fête du pain qui connaît toujours un grand succès. A cette occasion, il s'est initié à la cuisson du pain dans un four à soles à façade habillée Bongard.



Société Coopérative d'Achats  
des concessionnaires BONGARD  
membres de l'ACB



EUROMAT, c'est le catalogue des produits périphériques aux matériels BONGARD  
sélectionnés pour leur qualité, leur prix, leur disponibilité.

Quelques 25 fournisseurs référencés en matériel de boulangerie, pâtisserie, restauration et collectivités y sont référencés.

DU CHOIX, DES COMPÉTENCES, DES CONSEILS, DES SERVICES,

Bilan >>

## Europain 2002, le plein de nouveautés.

De mémoire de Boulanger, cette édition fut sans doute la plus riche sur le plan des nouveautés à découvrir. Sur le stand Bongard, clair, spacieux et présentant parfaitement nos gammes de produits, l'ensemble des Concessionnaires Bongard, premier réseau de France, a accueilli les professionnels venus très nombreux. En effet, pas moins de 9 nouveaux équipements étaient présentés.



**Côté Mélange**, les visiteurs ont pu découvrir l'ensemble de la nouvelle gamme de pétrins à spirale "Spiral", du 50 au 200 en passant par le pétrin autobasculant. Grâce à des fonctions de programmation étendues, les pétrins à spirale "Spiral" de Bongard élargissent considérablement les possibilités du boulanger. Ils permettent de travailler toutes les pâtes et de reproduire toutes les recettes, jour après jour. Grâce aux pétrins Spiral, les mélanges sont homogènes, la pâte est lisse et la qualité de pétrissage exceptionnelle même avec de petites quantités. Nul besoin de surveiller le pétrissage : les données programmées sont exécutées à la lettre.

**Côté Machine**, les professionnels de la boulangerie ont pu découvrir le groupe à pains Delta qui, grâce à l'automatisation complète des opérations de division, pré-bouillage, repos et façonnage, permet de réaliser une large gamme de produits de qualité constante jour après jour et de réduire de près de 50 % le temps de préparation par rapport à une prise en charge manuelle de ces opérations sans oublier la pénibilité que représente le poids de la pâte à transporter. Cet équipement a particulièrement intéressé les boulangers qui souhaitent optimiser leur production pour répondre aux projets d'aménagement du temps de travail. Les visiteurs du stand Bongard ont également pu découvrir les nouvelles

diviseuses Concorde 2, (cuve ronde) Mercure 2 (cuve carrée), Divistar H (cuve carrée horizontale) et Divistar HR (cuve ronde horizontale).

### Le Froid n'a pas été en reste de nouveautés !

Avec les nouveaux surgélateurs à chariot BSC 48 et BSC 68 et le surgélateur EVS simple profond, les boulangers et les pâtisseries ont pu apprécier le sens du dynamisme et de l'innovation du groupe Bongard !

**Pour la partie Four**, c'est surtout le nouveau four à soles électrique Omega qui a retenu toute l'attention des boulangers - pâtisseries qui souhaitent

offrir une large gamme de produits tout au long de la journée. Concentré de technologie, très compact, très facile à utiliser, particulièrement productif et doté de fonctionnalités qui répondent point par point aux besoins des boulangers les plus exigeants, le four Omega illustre l'excellence des matériels de fournil Bongard.

Point d'orgue de cette édition 2002 d'Europain, le tirage au sort du grand jeu concours Bongard Forum qui a récompensé Evelyne et Stéphane Raimbault, Boulangers à Frossay en Loire Atlantique.

Nous leur souhaitons d'agréables moments au volant de cette magnifique Twingo et les remercions de leur confiance !



**EUROMAT, c'est aussi et surtout le savoir-faire et les compétences d'équipes techniques et commerciales** de l'ensemble du réseau des concessionnaires BONGARD.

**EUROMAT, représente 386 personnes réparties sur tout la France**

- 31 concessionnaires couvrant le territoire français ainsi que les DOM TOM,
- une force de vente de 110 commerciaux,
- une prestation de service technique (SAV, Installation, ...) assurée par 210 techniciens, 24H24, 7j/7.

**EUROMAT, c'est encore**

- une présence directe sur les salons internationaux,
- une présence sur les salons régionaux français au travers de son réseau d'adhérents et de ses fournisseurs,
- une présence sur les portes ouvertes des concessionnaires.

Pour en savoir plus  
Appelez le :  
33.(0)1.60.86.42.72  
ou  
Surfez sur :  
www.euromat-reseau.com

**DU CHOIX, DES COMPÉTENCES, DES CONSEILS, DES SERVICES.**

## Témoignage >>

A l'occasion d'Europain, les nombreux visiteurs ont pu découvrir les nouveautés Bongard dans les domaines du Mélange, des Machines, du Froid et des Fours.

Profitons de cette occasion pour présenter les témoignages des premiers utilisateurs de ces équipements pour qui nouveautés rime avec qualité, productivité... et temps gagné !

Toute l'équipe du Bongard Forum remercie très chaleureusement ces clients pour le temps consacré à ces entretiens et pour l'aide précieuse qu'ils ont apportée au développement des équipements Bongard.

## " Mon pétrin à spirale est formidable... il avale tout ! "

M. Fuselier est boulanger depuis une quinzaine d'années et récemment il s'est installé dans l'enceinte du Comptoir des Producteurs, nouveau concept de magasin qui regroupe sous une même enseigne un collectif d'artisans de plusieurs métiers, tous animés par un seul désir : offrir des produits de très grande qualité à leurs clients.

Il réalise une très grande variété de produits, 50 % de pain : pains blancs, pains aux céréales, à la bière, complet, de la Fougasse, des Ciabattas... et 50 % de viennoiseries et pâtisseries : croissants, brioches, tartes, meringues, etc...

**Que pensez-vous des qualités de pétrissage de votre pétrin à spirale ?**

Le pétrissage est très facile et d'excellente qualité avec mon pétrin à spirale Bongard ! Même avec de petites quantités, par exemple 2 Kg, le pétrissage est impeccable ! Vous savez, j'hydrate ma pâte au minimum à 65 %... mais je réalise souvent des ciabattas qui nécessitent une hydratation de 80 % ! Le résultat est formidable ! On peut allonger la durée du pétrissage jusqu'à 20 minutes sans problème... sans échauffement et pour obtenir une pâte parfaitement lisse et homogène ! C'est pas compliqué, mon pétrin à spirale Bongard avale tout ! Brioches, viennoiseries, pâtes brisées, miches, spéciaux, etc...

**Que pensez-vous de la qualité de vos produits ? Aussi bien ou mieux qu'avant ?**

Bien mieux qu'avant !!! Avant j'utilisais un pétrin à axe oblique et j'en étais très content ! Le seul problème c'est que j'étais obligé de surveiller mon pétrissage... Depuis que j'utilise mon pétrin à spirale Bongard, non seulement la qualité de mes produits est toujours aussi top mais en plus j'obtiens une régularité que je n'avais pas avec l'axe oblique...

**Que pouvez-vous proposer de plus à vos clients depuis que vous utilisez votre pétrin à spirale ?**

Je propose toujours une large gamme de produit à mes clients, croissants, pains spéciaux, Ciabattas, pain au levain, etc... mais maintenant avec mon spirale j'apporte en plus une régularité de qualité exemplaire à mes clients !

**Il y a-t-il une différence entre spirale et axe oblique ?**

Comme je vous l'ai dit, j'ai longtemps utilisé un pétrin à axe oblique... et franchement j'en étais très



content et je ne voulais entendre parler d'un autre pétrin... et puis j'ai essayé... et là ça a été vraiment exceptionnel !

J'ai découvert une qualité et une régularité que je n'avais pas avec mon axe oblique. Avec le pétrin à spirale, plus besoin de surveiller le pétrissage... Et surtout sa souplesse d'utilisation permet de pétrir de petites quantités sans problème, sans échauffement de la pâte... ce que je ne pouvais pas faire avec un axe oblique.

**En quoi votre Spirale a-t-elle changé votre façon de travailler ?**

Le fait de ne pas avoir à surveiller le pétrissage me permet d'utiliser mon temps pour réaliser d'autres préparations... c'est un gain de temps formidable !!!

**Avec son bâti sur roulettes et ses formes arrondies, trouvez-vous que le nettoyage soit facilité ?**

C'est super ! Mon pétrin à spirale se déplace facilement et le nettoyage est vraiment simple et rapide ! J'adore son look ! Même FR3 qui est venu tourner un reportage a fait son cadre autour de mon pétrin à spirale !!!

**Que pensez-vous du nouveau modèle Spiral avec des recettes programmées ?**

Je regrette de ne pas l'avoir acheté... Car moi qui recherche avant tout la qualité et la régularité, j'aurais pu programmer mes recettes, pour gagner encore plus de temps ! Surtout que je pétris quasiment en continu des recettes très différentes... alors avec les recettes programmées, plus besoin de re-régler mon pétrin...

*Témoignage de M. Fuselier,  
Boulangier à Mundolsheim  
La maison Fuselier  
Comptoir des Producteurs  
67452 Mundolsheim cedex*



## Témoignage >>

# Le groupe automatique Delta,

avec lui, gagner 2 heures par jour,  
sans fatigue et sans stress... c'est vraiment facile !

M. Roussel est installé depuis 10 ans et travaille seul dans son fournil.

Un pâtissier prend en charge toute la viennoiserie et la pâtisserie.

Il est très exigeant quand à la qualité de sa production et propose une grande variété de produits à ses clients.

**Le groupe Delta a-t-il modifié la qualité de vos produits ?**

Le groupe garantit une très grande régularité de produits. Tous ceux qui disent que la diviseuse matraque la pâte ont tort ! La pâte est bien détendue, je suis très satisfait du résultat.

J'ai même passé dedans du pain complet, du pain viennois, du pain de campagne, de la brioche.

Il ne faut pas dire que le groupe ne convient que pour le pain blanc.

**En quoi le groupe Delta a-t-il changé votre façon de travailler ?**

J'estime gagner 2 heures par jour depuis que j'utilise le groupe, alors que j'étais déjà équipé d'une balancette auparavant.

**Pendant que le groupe Delta prépare vos produits, utilisez-vous votre temps pour faire d'autres choses ?**

Je laisse le groupe fonctionner tout seul environ 17 minutes durant lesquelles j'aide mon pâtissier dans ses préparations.

**A quel taux d'hydratation travaillez-vous votre pâte ?**

Avec le démonstrateur Bongard, nous avons essayé d'hydrater la pâte jusqu'à 68 % et cela a marché sans problème.

Bien sûr, ma farine est de très bonne qualité. Aujourd'hui, je travaille avec de la pâte hydratée à 66 %, toujours avec autolyse.

**Avez-vous gagné en confort de travail avec le groupe Delta ?**

Oh oui, je suis beaucoup moins fatigué, vous savez, manipuler plusieurs fois l'équivalent de 6 pétrins de 55 litres d'affilée, c'est très éprouvant !

Je suis aussi moins stressé, j'ai entière confiance dans le résultat des produits qui vont sortir de la façonneuse. De plus, le groupe est très silencieux.

**Avec son bâti sur roulettes et la façonneuse Major extractible, trouvez-vous que le nettoyage soit facilité ?**

L'hygiène est quelque chose de très important pour moi, je confirme que le nettoyage est facile.

**Le groupe Delta a-t-il été facile à implanter dans votre fournil ? Est-il facile d'utilisation ?**

Le fournil est tout en longueur, ce n'était pas évident au départ mais le résultat est très satisfaisant. Le groupe Delta est simple et on apprend vite à s'en servir.

Ce qui a été capital dans la mise en route, c'est la présence pendant 2 jours d'un démonstrateur qui maîtrise parfaitement le fonctionnement du matériel, ce qui m'a fait gagner un temps précieux en me permettant d'utiliser très vite, bien et facilement les différentes machines qui composent le groupe automatique.

Je m'occupe toujours de la pétrissée mais après, même mon pâtissier fait fonctionner le groupe.

Je suis vraiment très satisfait de ce matériel !



Témoignage de Monsieur Steve Roussel,  
Boulangier-pâtissier  
à Champignol-lez-Mondeville (10)

## Témoignage >>

# BSC (Bongard Surgélateur à Chariot)...

## ...respect des produits, hygiène rigoureuse et gain de temps considérable !

Témoignage de M. Gary Daguisé  
Le Pis et l'Épi - Uzelet - 79160 Ardin

L'entreprise est spécialisée dans la fabrication artisanale de tartes salées et sucrées (spécialités : gâteau au fromage "la Fromagère", mais aussi flans pâtisseries, tartes aux légumes, quiches et galettes sèches). Depuis quelques années, son C.A. ne cesse de croître : les clients apprécient en effet énormément le niveau de qualité, de professionnalisme et le respect des recettes traditionnelles offerts par l'équipe.

Par conséquent, pour continuer à répondre à une demande croissante, l'entreprise envisage, dans les mois à venir, la construction d'une nouvelle unité de fabrication (en remplacement de l'unité actuelle devenue trop petite).

Dans cette nouvelle unité, il est prévu l'installation d'un deuxième BSC, car celui qu'il possède déjà leur donne entière satisfaction.

**En quoi votre BSC a-t-il changé votre façon de travailler ?**

Le BSC assure un suivi bactériologique au niveau des produits et le respect parfait de la chaîne du froid. Il nous a fait gagner un temps précieux.

**Que pensez-vous des qualités de surgélation du BSC ?**

La qualité de surgélation est excellente, la descente en température est rapide et convient parfaitement à nos attentes.

**Avec ces fonctions programmées, le BSC est-il difficile à utiliser ?**

Le tableau est très facile à utiliser. Il ne nous a fallu que très peu de temps pour comprendre le fonctionnement car, effectivement, il apparaît comme très puissant et d'un emploi très logique. La séparation entre la surgélation et le refroidissement est un aspect intéressant.

**Avec son intérieur entièrement en inox, trouvez-vous que le nettoyage soit facilité ?  
Que pensez-vous de l'hygiène avec le BSC ?**

L'intérieur inox est un élément primordial pour la réponse aux normes en vigueur (dont l'entreprise est très soucieuse). De plus, cela facilite le nettoyage. Concernant, l'hygiène, l'intérieur inox assure le non-développement des bactéries, chose très importante pour les produits fabriqués.

**Pourquoi avoir opté pour un surgélateur à chariot ?**

Dans la fabrication des tartes, il est important de pouvoir utiliser le même chariot pour la surgélation et la cuisson (four Bongard 8.60 E) car cela évite la manutention des plaques et entraîne donc un gain de temps.



**Que pensez-vous de l'ergonomie générale du surgélateur ?**

Surgélateur conforme à l'image Bongard : qualité et robustesse.  
Design et ergonomie : très agréable, rien à signaler.

**Ce surgélateur vous a-t-il permis de gagner du temps ?**

Oui. Le premier constat permet de déterminer un gain de temps d'environ 2 heures (1 heure au lieu de 3) par rapport aux conditions antérieures de surgélation (chambre froide).

Ce gain de temps est obtenu par la diminution de la manutention et surtout la rapidité du surgélateur.

**Ce surgélateur vous semble-t-il robuste ?**

A première vue, oui.

**Que pensez-vous des qualités d'isolation du cordon chauffant ?**

Ce point paraît important mais nous n'avons pas assez de recul pour nous prononcer.

**Que pouvez-vous proposer de plus à vos clients depuis que vous utilisez le BSC ?**

Une garantie bactériologique ainsi qu'une stabilisation de la flore (grâce à la descente rapide en température). Ceci est tout aussi sécurisant pour le fabricant que pour le client.

**Que pensez-vous de la qualité de vos produits ? Aussi bien ou mieux qu'avant ?**

Concernant la qualité des produits, aucune altération n'a été constatée, ils sont parfaitement identiques à l'état initial.

Le BSC permet une standardisation des produits sur toute l'année et sur tous types de fabrications.

Il apparaît même, sur certaines fabrications comme la tarte fromagère, une amélioration du produit final grâce à un meilleur développement.



**Sofinor**

**FAIRE FACE AUX 35 HEURES**

- PRESENT METIERS, 35 HEURES PAR SEMAINE ?  
- CHEF DE PRODUIT, 35 HEURES PAR SEMAINE ?  
- CHEF DE PRODUIT, 35 HEURES ?

Avec Sofinor, j'ai repensé l'organisation de mon laboratoire.  
Maintenant je produis mieux et plus.

Sofinor vous apporte les solutions d'aménagement réellement astucieuses qui vous permettront de bien vous organiser et gagner ainsi un temps précieux.

Du meuble indépendant aux combinaisons, maîtrisez votre investissement car il peut s'affecter progressivement.

**DES SOLUTIONS POUR RANGER ET GAGNER DU TEMPS !**

Mais : de 1 m à 1,80 m. Une solution économique, à monter sans outils en moins de 5 minutes !

Meuble mobile avec 30 roulettes à 360°.

Meuble mobile avec 20 roulettes, idéal pour plans spéciaux.

Des portes coulissantes, parfaites pour les petits espaces.

DISTRIBUÉ PAR LE RÉSEAU BONGARD

## Témoignage >>

## Omega...

Témoignage de Monsieur Coradin,  
utilisateur d'un four OMEGA  
Avenue Jean Jaurès - 10150 PONT-SAINT-MARIE



Omega, une qualité et une régularité de cuisson exceptionnelle, une grande souplesse d'utilisation, un gain de temps considérable... ce four est vraiment extraordinaire !

**Que pensez-vous de la qualité de cuisson ?**

**Ce four est-il bien équilibré ?**

**La cuisson est-elle en tout point identique ?**

Très bonne cuisson régulière, grâce à une programmation précise (Unicom 2).

Le suivi de cuisson est identique tous les jours.

**Que pensez-vous de la buée ?**

**Est-elle fournie en quantité suffisante ?**

La buée est de très bonne qualité. Une quantité dosée par le boulanger à sa programmation. Bonne diffusion et répartition.

**Pouvez-vous enfourner en continu avec l'Omega ?**

Oui, enfournement en continu ; souplesse importante due à une régulation de la température rapide sur chaque étage.

**Trouvez-vous que l'Omega soit long à remonter en température ?**

Même après un arrêt prolongé, la montée en température est très rapide.

**En quoi l'Omega vous aide-t-il à offrir une large gamme de produits tout au long de la journée ?**

Encore une fois, sa souplesse nous permet de travailler différents produits en même temps sur chaque niveau. Cela nous donne la possibilité, ce dès l'ouverture du magasin, de disposer d'un échantillon de tous nos produits (viennoiserie, pains spéciaux, pain, baguette).

**L'Omega a-t-il modifié la qualité de vos produits ?**

Le four Omega nous a permis d'améliorer la qualité de nos produits ; surtout les pains spéciaux avec une température tombante.

...Qualité, régularité, productivité...  
en clair, ce four est vraiment extraordinaire !



Idem pour la baguette traditionnelle qui demande aussi une cuisson température tombante.

**Que pensez-vous des recettes programmées ? Avec ses recettes programmées, l'Omega est-il difficile à utiliser ?**

Elles offrent plusieurs avantages : un gain de temps, une très grande régularité de cuisson, une sécurité au niveau du produit fini. La quantité de recettes programmées est largement suffisante. Sur 36 recettes programmées, le tiers est exploité (10 programmations personnelles des recettes). La manipulation de la commande UNICOM 2 est rapide, précise et à la portée de tous.

**Pendant que l'Omega exécute la recette, utilisez-vous votre temps pour faire d'autres choses ?**

L'utilisation de l'Omega, nous a permis, au niveau de la productivité, d'obtenir un gain de temps important (plus d'une heure).

Un passage plus souple pour les 35 heures, car moins de surveillance sur le four, donc plus de temps pour d'autres tâches.

L'utilisation de l'Omega nous donne la possibilité de travailler autrement ; par exemple grâce à la constante régularité sur les produits, moins de surveillance nécessaire sur le travail du boulanger ouvrier et une délégation des tâches plus importante.

**L'élevateur intégré apporte-t-il une aide appréciable ?**

L'élevateur nous offre une aide énorme, avec beaucoup moins de fatigue.

Il est rapide, maniable avec aussi un gain de place très important puisqu'une fois en position haute, nous libérons complètement l'accès devant le four.

**L'Omega est-il facile à nettoyer ?**

Autre gain de temps, dû à une grande facilité de nettoyage. En effet, très peu d'endroits sont inaccessibles ; vitre montée sur molette ; démontage de hotte très rapide.

**L'Omega a-t-il été facile à installer chez vous ?**

Nous recherchons un four avec un faible encombrement, pour une facilité d'installation mais aussi d'organisation du fournil.

L'Omega répond à nos attentes.

**L'Omega a-t-il changé votre façon de travailler ?**

L'emplacement du four nous permet d'avoir ce principe de la marche en avant pour une plus grande efficacité dans notre organisation.

Un changement important dû à une efficacité permanente du four et un suivi de nos produits constant. Ce four correspond à mes attentes à tous les niveaux.

C'est un très bel outil de travail.

**SOREMA**  
Le refroidissement certifié dans vos process.

Spécialiste des refroidisseurs d'eau  
a conçu pour vous  
un autre refroidisseur  
"Attestation CETIM Hygiène en cours"

**LE GLASSIEL**



EAU GLACÉE  
+1°C

**REFROIDISSEURS ET  
CONDITIONNEURS**

**MAGNERON**



Distribué(s) par le réseau EUROMAT

Salon >>

## Egast, à l'Est du nouveau et des cadeaux !



Même si cette année la fréquentation du Salon Egast a été légèrement en baisse, le stand Bongard a tenu toutes ses promesses et l'ensemble des Concessionnaires du Grand Est, Bongard 67, CEE, Sodima et le Fournil Lorrain ont accueilli les professionnels venus très nombreux.

Ils ont pu découvrir l'ensemble de la nouvelle gamme de pétrins à spirale "Spiral", du 50 au 200 en passant par le pétrin autobasculant.

Véritable vedette du salon, c'est surtout le nouveau four à soles électrique Omega qui a retenu toute l'attention des boulangers-pâtisseries qui souhaitent offrir une large variété de produits tout au long de la journée.

Moment fort de cette édition, le tirage au sort du Grand Jeu Concours Bongard, organisé pour l'occasion, a désigné M et Mme Colin, Boulanger-Pâtisseries à Ittenheim, les heureux gagnants d'un chèque de 1 500 € qui leur permettra de réaliser un vieux rêve : un voyage d'une semaine en Grèce.

Tous les Concessionnaires du Grand Est leur souhaitent un excellent séjour !



# www.filieregourmande.fr

**D'UN CLIC,**  
toute l'information  
de la filière boulangerie,  
viennoiserie, pâtisserie,  
biscuiterie, snacking

- ▶ Toute l'actualité en direct, plus d'un an d'archives, des dossiers complets.
- ▶ Un maniement simple, une recherche par mot-clé, une ergonomie conviviale.
- ▶ Passer une annonce, communiquer en direct avec vos clients, dialoguer avec vos confrères.

**S'INFORMER**

**RECHERCHER**

**DIALOGUER**

**ÉCHANGER**

**TOUT SAVOIR**



Filière Gourmande magazine  
Filière Gourmande économie  
Filieregourmande.fr



**AEB** (Jacques AUSTROY)  
Rue de l'Équipement - Zone de Vic  
31320 CASTANET-TOLOSAN  
Tél. : 05 61 81 28 57 - Fax : 05 61 27 08 49  
E-mail : a.e.b.austroy@wanadoo.fr  
(Départements : 09, 12, 15, 31, 81)



**BOISSEAU 53** (André BOISSEAU)  
ZA - BP 13 - 53230 COSSE-LE-VIVIENT  
Tél. : 02 43 91 45 45 - Fax : 02 43 98 32 71  
E-mail : boisseau@f-d-o.com  
(Département : 53)

**BOISSEAU 35** (Eric CRUZEL)  
ZA Le Boulais - 35690 ACIGNE  
Tél. : 02 99 62 50 88 - Fax : 02 99 04 39 20  
E-mail : boisseau35@f-d-o.com  
(Département : 35)



**BONGARD 67** (Jordan FLOREANI)  
36, rue Principale  
67112 BREUSCHWICKERSHEIM  
Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19  
E-mail : bongard67@aol.com  
(Département : 67)



**BOURMAUD** (Jean- Claude DANET)  
11, bd du Chêne Vert - 44470 CARQUEFOU  
Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 13  
E-mail : bourmaud@f-d-o.com  
(Départements : 44, 49, 72)



**BREIZH FOURNIL** (Laurent LE FUR)  
Rue Pierre Allio - 56400 BRECH-AURAY  
Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04  
E-mail : breizhf@f-d-o.com  
(Département : 56)



**C.E.E.** (Joël HERRMANN)  
29, rue des Moutons - 67870 BISCHOFFSHEIM  
Tél. : 03 88 49 26 54 - Fax : 03 88 49 21 43  
(Départements : 68, 90)



**C.F.M.B.** (Florent TRICARICO)  
ZAC, La Montagnette  
34420 VILLENEUVE/BEZIERS  
Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93  
(Départements : 11, 34, 64)



**CLIMAT CONTROL** (Jean-Pierre DARS)  
6, rue du Docteur Faucher  
58320 POUIGUES-LES-EAUX  
Tél. : 03 86 68 88 79 - Fax : 03 86 68 88 98  
(Départements : 18, 58)

### DEMEF

**DEMEF** (Regis BELLOT)  
La Violette - 45320 CHANTECOCCO  
Tél. : 02 38 87 29 26  
E-mail : demef-regis@wanadoo.fr  
(Département : 45)



**DIMA** (Patrick FRECHE)  
10, rue Charles Nungesser - 33290 BLANQUEFORT  
Tél. : 05 56 35 04 10 - Fax : 05 56 35 86 38  
E-mail : dima.bongard@wanadoo.fr  
(Départements : 24, 33, 46, 47, 82)



**DUORBIER MATERIEL** (Daniel COLLEY)  
ZI - 2, route de Paris - 76240 MESNIL-ESNARD  
Tél. : 02 35 80 56 69 - Fax : 02 35 80 81 87  
E-mail : ducorbier@ducorbier-materiel.fr  
(Départements : 27, 60, 76)

### L'EQUIPEMENT MODERNE

**L'EQUIPEMENT MODERNE** (Philippe ROUY)  
ZI du Herre - BP 19 - 64270 SALIES-DE-BEARN  
Tél. : 05 59 38 14 07 - Fax : 05 59 65 06 15  
(Départements : 32, 40, 64, 65)



**FOURNIL LORRAIN** (Claude STREIFF)  
5, rue de la Forêt - 57340 EINCHEVILLE  
Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22  
E-mail : fournil.lorrain@wanadoo.fr  
(Département : 57)



**Ets GUIMIER SA**  
**GUIMIER** (Dominique GUIMIER)  
20, rue Magasins Généraux - Bât. 8 & 9  
37700 SAINT-PIERRE-DES-CORPS  
Tél. : 02 47 63 41 41 - Fax : 02 47 63 41 42  
E-mail : ets.guimier.sa@wanadoo.fr  
(Départements : 36, 37, 41, 86)

### KAPPA SITOS

**KAPPA SITOS** (Robert KLEINMANN)  
11b, av. Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFITTE  
Tél. : 01 39 12 08 52 - Fax : 01 39 62 40 51  
(Département : 20)



**L.M.D.F.** (Yves LEMAITRE)  
20, Zone Artisanale - 50750 CANISY  
Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 50 50  
(Départements : 14, 28, 50, 61)

### LUC MASSIAS

**MASSIAS** (Luc MASSIAS)  
Rue des Tramways - ZI du Ponteix - BP 20  
87220 FEYTIAT  
Tél. : 05 50 30 54 05 - Fax : 05 55 06 16 72  
(Départements : 19, 23, 87)



**M.S.O. MATERIEL** (Yves MAGNE)  
ZAC les Fourneaux - BP 17  
17690 ANGOULINS-SUR-MER  
Tél. : 05 46 56 85 31 - Fax : 05 46 56 89 28  
E-mail : mso@wanadoo.fr  
(Départements : 16, 17, 79, 86)



**PANFOUR** (Jean-Marc HARDOUIN)  
ZA les Bordes - 5, rue Gustave Madiot  
91921 EVRY CEDEX  
Tél. : 01 60 86 41 00 - Fax : 01 60 86 42 25  
E-mail : panfour@wanadoo.fr  
(Ile de France)



**SELEC PRO** (Henri RAVACHOL)  
RN 7 - ZI de Marcorolles  
26500 BOURG-LES-VALENCE  
Tél. : 04 75 83 87 88 - Fax : 04 75 83 00 29  
E-mail : henri.ravachol@wanadoo.fr  
(Départements : 07, 26, 30, 48)

**SELEC PRO AUVERGNE** (Gael RAVACHOL)  
19, rue Guy Lussac  
63100 CLERMONT-FERRAND CEDEX  
Tél. : 04 73 91 02 06 - Fax : 04 73 90 10 43  
**AGENCE SAINT-ETIENNE** (Gael RAVACHOL)  
Impasse Malval - 42700 FIRMINY  
Tél. : 04 77 40 56 29 - Fax : 04 77 40 56 33  
E-mail : gael.ravachol@wanadoo.fr  
(Départements : 03, 42, 43, 63)



**SIMATEL** (Armand BRELAT)  
9, rue Gustave Eiffel - 74600 SEYNOD ANNEYC  
Tél. : 04 50 52 00 30 - Fax : 04 50 52 15 91  
E-mail : simatel@simatel.com  
(Départements : 01, 38, 73, 74)

**SIMATEL - LYON** (Armand BRELAT)  
103, rue de l'Industrie - 69800 SAINT-PIERRE  
Tél. : 04 37 25 25 25 - Fax : 04 37 25 35 26  
E-mail : simatel@simatel.com  
(Départements : 01, 69)

**SIMATEL - GRENOBLE** (Armand BRELAT)  
22, avenue de l'Île Brune - 38120 SAINT-EGREVE  
Tél. : 04 76 75 54 92 - Fax : 04 76 75 54 90  
E-mail : simatel@simatel.com  
(Départements : 38)



**SODIMIA EQUIPEMENT** (Dominique VALENTIN)  
ZI le Voyer - 88550 POULXEUX  
Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88  
(Départements : 25, 54, 55, 59, 70, 88)



**SOMABO** (Alain RIQUEUR)  
113, rue Kleber - BP 49 - 59155 FACHES-THUMESNIL  
Tél. : 03 20 97 00 56 - Fax : 03 20 97 00 56  
(Départements : 02, 08, 59, 62, 80)



**TECHNI FOURNIL DE BRETAGNE 22** (Eric MARTIN)  
ZI de la Bourdinière, rue des Saules - 22120 YFFINIAC  
Tél. : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38  
E-mail : tfb22@f-d-o.com

**TECHNI FOURNIL DE BRETAGNE 29** (Michel BIZOUARN)  
ZA de la Gare - 29470 LOPERHET  
Tél. : 02 98 07 16 11 - Fax : 02 98 07 01 30  
E-mail : tfb29@f-d-o.com  
(Départements : 22, 29)



**TORTORA** (Frédéric TORTORA)  
ZA - 10320 BOULLIY  
Tél. : 03 25 40 30 45 - Fax : 03 25 40 37 94  
E-mail : tortora-fr@wanadoo.fr  
(Départements : 10, 21, 51, 52, 89)

**TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT** (Philippe TORTORA)  
26, Grande Rue - 71590 GERSEY  
Tél. : 03 85 91 77 88 - Fax : 03 85 91 75 08  
(Département : 71)



**TOUT TECHNIQUE** (Jean-Marc GRAVIER)  
Siege : ZI Camp Laurent - Chemin Robert Brun  
83500 LA SEYNE-SUR-MER  
Tél. : 0825 003 009 - Fax : 04 94 06 46 65  
E-mail : tout.technique@wanadoo.fr  
Site Internet : www.touttechnique.fr  
(Départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84)



**VENDEE FOURNIL EQUIPEMENT** (Florent BARBEAU)  
24, rue Denis Papin - 85190 VENANSIAULT  
Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43  
E-mail : vfe@f-d-o.com  
(Département : 85)

**Dijon**  
• La Société **TORTORA** sera présente à la 72ème Foire Gastronomique Internationale de **DIJON** (21). Parc des Expositions, du 31 Octobre 2002 au 11 Novembre 2002.

**Bretagne et Pays de Loire**  
• La Société **BOISSEAU** exposera les matériels des gammes **BONGARD** et **EUROMAT** au Salon de la Boulangerie-Pâtisserie qui se tiendra au Parc des Expositions à **BERTHEVIN-LES-LAVAL** (53) du 29 septembre au 02 octobre 2002.  
• **TFB 22**, installé à **YFFINIAC**, ouvrira ses portes à sa clientèle les 14, 15 et 16 octobre 2002.

**Nord**  
• **Toques & Calots, salon professionnel des Métiers de Bouche, C.H.R. et Collectivités**, du dimanche 29 septembre au mercredi 2 octobre 2002 au Grand Palais de Lille.  
**SOMABO**, en collaboration avec la Société **Meunier BAUGEPI** présentera un **matériel intégré pour la cuisson de pains et de viennoiseries**, aux professionnels du Nord de la France et de la Belgique limitrophe.

**Est**  
• **Parc des Expositions du Wacken à STRASBOURG** du 6 au 16 septembre 2002.  
Dans le cadre de la foire Européenne de **STRASBOURG la Fédération de la Boulangerie Pâtisserie d'Alsace** animera un espace de démonstration destiné à promouvoir l'artisanat auprès du grand public.  
**BONGARD** s'associe à cette opération par la mise en place d'un **fournil de démonstration**.  
• A l'occasion de ses portes ouvertes, **SODIMIA/SERVI FOUR** présentera les produits des gammes **BONGARD** et **EUROMAT** dans ses locaux de **POULXEUX** (88) les 23, 24 et 25 septembre 2002.

Prochain N° de Forum : **Octobre 2002**

### Recrutement

**ACB** ASSOCIATION DES CONCESSIONNAIRES BONGARD

Pour assurer son développement, l'ACB 1<sup>er</sup> réseau français de concessionnaires au service des boulangers-pâtisseries recherche :

- Techniciens de maintenance
- Electro mécaniciens
- Frigoristes
- Commerciaux

• Rémunération motivante  
• Formation spécifique à nos produits  
• Postes à pourvoir sur toute la France

Merci d'adresser votre CV et vos coordonnées à **EUROMAT Recrutement - ZA Les Bordes, 5 rue Gustave Madiot - 91921 BONDOUFE - Fax : 01 60 86 63 65**

Discretion assurée

### Vous voulez en savoir plus ?

Nous sommes ravis de pouvoir satisfaire votre curiosité.

Pour obtenir plus d'informations sur des équipements, une rubrique ou un article parus dans ce numéro, il vous suffit simplement de nous adresser ce coupon réponse.

Sans engagement de ma part, je souhaite obtenir des informations complémentaires sur :

Spiral  Delta  BSC  Omega  
 Un article (précisez) : \_\_\_\_\_  
 Un équipement (précisez) : \_\_\_\_\_  
 Les manifestations  Le site internet BONGARD

Nom : \_\_\_\_\_  
 Prénom : \_\_\_\_\_  
 Adresse : \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 Code Postal : \_\_\_\_\_  
 Ville : \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 Tél. : \_\_\_\_\_ Fax : \_\_\_\_\_

A compléter lisiblement et à retourner (sous enveloppe affranchie au tarif en vigueur) à :  
**BONGARD - Service Lecteurs Bongard Forum 32, route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM**

Conformément à l'article 27 de la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification sur les informations vous concernant en écrivant à :  
**BONGARD - 32, route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM**



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