

> Sommaire

	PAGES	
Pâtisserie	2	Pâtisserie : la force de l'industrie au profit de l'artisanat
Dossier	3	Formation initiale et formation continue
Régions	4/5	Les 20 ans de Tout Technique - Témoignage : s'adapter au client et à ses besoins
Technologie	6	Le filet de cuisson : un produit pas si banal que ça
Pratique	7	Gros plan sur la chambre de pousse
Manifestations	8	Réseau ACB et Euromat - Calendrier des manifestations - Recrutement

Editorial >>

Jean-Marc HARDOUIN



Président
d'EUROMAT

**“Le changement,
l'adaptation,
c'est le sens même
de l'histoire”**

“On a trop longtemps véhiculé l'image du boulanger forcé.

Ces temps sont révolus. Les procédés de fabrication et surtout de conservation ont fait évoluer le métier et permettent même de lui associer une certaine qualité de vie, ce qui était impensable autrefois.

Le changement, l'adaptation c'est le sens même de l'Histoire !

En 2002, les 35 heures ont montré qu'il était nécessaire d'évoluer encore. Cette évolution passe par deux axes : la formation et l'investissement dans les biens d'équipement.

Si la formation de métier est importante, celle qui fait la différence, c'est celle qui anticipe l'avenir, celle qui apporte un plus et permet par là même d'exercer sa profession dans les règles de l'art.

Les techniques de vente, de marketing et de gestion sont des outils indispensables pour exister et durer dans le monde de demain. Se former et former ses équipes est une nécessité absolue. L'artisan-entrepreneur est une réalité !

S'équiper du matériel adéquat pour optimiser son travail en est une autre. Aujourd'hui, les fabricants disposent d'outils pour la mise en place de procédés qui permettent aux boulangers à la fois de gérer le passage aux 35 heures et de respecter la qualité de leur travail d'artisans.

Conseil, catalogues de produits adaptés, anticipation des besoins du marché, ingénierie de l'installation, respect des normes, service après-vente 24h/24, 7J/7, intervention rapide, contrat de maintenance, sont quelques-uns des fondements de l'ACB - Association des Concessionnaires BONGARD.

Notre réseau national signataire d'une charte de déontologie, d'un engagement national de services, et sa centrale d'achats EUROMAT constituent une équipe de professionnels du service aux artisans boulangers-pâtisseries, où qu'ils soient en France.

Nous sommes là pour vous conseiller, vous aider, et vous permettre d'offrir à votre clientèle goût et qualité dans vos produits quelque soit le contexte de travail.

Faire mieux, avec facilité et confort tout en préservant la qualité de vos réalisations (pain, pâtisserie, viennoiserie), c'est un challenge que nous relevons chaque jour !

Formation initiale et formation continue



Aujourd'hui, les avis sont unanimes : la corporación des boulangers-pâtisseries de France est en déficit de main d'œuvre. Il y a pénurie ! Que faire ?

Revaloriser le métier, lui ôter son image de pénibilité, le hisser au rang de profession dans laquelle tradition peut cohabiter avec modernité. Il s'agit de donner l'envie aux jeunes et aux moins jeunes (la reconversion, cela existe...) de faire ce métier, et les boulangers en activité ont un très grand rôle à jouer dans cette quête.

D'abord en montrant l'exemple et en communiquant leur passion.

Ensuite, en partageant leur savoir-faire en ouvrant la voie aux générations montantes. Trop peu de boulangers en activité acceptent de prendre des apprentis : en France ils sont 10 000 pour 33 000 entreprises !

Enfin, en s'investissant dans l'apprentissage : un apprenti ne doit pas être réduit au simple statut de main d'œuvre bon marché.

Il doit être réellement formé. Il est de la responsabilité de la corporation tout entière de prendre conscience du rôle primordial qu'elle a à jouer, et de prendre le temps de motiver ces jeunes à progresser et à réussir dans le métier. C'est un travail de longue haleine, mais il faut savoir s'investir et investir dans la formation aujourd'hui pour assurer la relève de demain.

Etre boulanger, de nos jours, ce n'est plus simplement faire du bon pain, même si cela reste un postulat de base (et les formations de perfectionnement des techniques du métier sont nombreuses), c'est aussi gérer une entreprise, acquérir des moyens techniques adaptés pour faire évoluer son travail, s'intéresser à la vente de sa production.

Il est temps de travailler cette image d'artisan-entrepreneur. Mais encore faut-il l'être soi-même ! La formation continue est une étape indispensable dans le développement de l'artisanat !

Suite page 3



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

Laminoirs EUROMAT

Fabriqués par **RONDO DOGE**

- Entraînement 2 vitesses pour bandes de pâte parfaites
- Réglage simple et rapide des cylindres par poignée pistolet
- Nettoyage et démontage très simple des racleurs
- Manipulation sûre et facile
- Encroûtement restreint
- Fleurage minimum grâce aux racleurs

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

Pâtisserie >>

Patisfrance : la force de l'industrie au profit de l'artisanat

Fabriquer les produits que l'entreprise distribue ne constitue pas une nouveauté pour Patisfrance, mais ce rôle d'industriel prend de l'importance. Axée sur certaines spécialités (fruits au sirop, compote de pommes, transformation des fruits secs, produits de laboratoire, poudres et mixes, fondant), cette activité permet de mieux maîtriser la qualité des produits et des ingrédients. Elle signe aussi sa présence engagée aux côtés des artisans, restant à l'écoute des nouvelles attentes des utilisateurs et consommateurs.

"Le marché a bien compris que Patisfrance avait choisi une stratégie au service des artisans" souligne Jean-François Collet, PDG de l'entreprise. Connue pour la gamme très étendue de matières premières, avant-produits de boulangerie-pâtisserie et produits

de laboratoire qu'elle distribue aux professionnels, la société s'est néanmoins positionnée depuis longtemps comme un industriel.

"Nous avons une politique d'accompagnement de l'artisanat dans son évolution, sachant que la qualité et le service sont des priorités absolues" poursuit-il.

"Cette volonté nous oblige à une innovation permanente, tout en recherchant les meilleures solutions industrielles, et à une diversification de nos activités, tout en restant très professionnels. Chez Patisfrance, le souci constant de la compétitivité ne se fait jamais au détriment de la qualité.

En outre, notre force est de garantir tout au long de l'année la régularité de cette qualité, afin de ne jamais décevoir le client" précise le PDG. Le respect de ces engagements a orienté la stratégie du premier distributeur national, qui a choisi de développer ses activités d'industriel vers une meilleure maîtrise des approvisionnements.

déclare Jean-François Collet. L'usine transforme des mirabelles, des bigarreaux, des griottes et des quetsches, soit plus de 5 000 tonnes de fruits au sirop par an. "Nous représentons 80 % du marché de la transformation de la mirabelle en France, mais surtout, nous ne travaillons qu'avec des fruits de pure provenance de Lorraine" ajoute-t-il.

Les mixes de pâtisserie, activité en croissance, couvrent tous les besoins des artisans (poudres à froid, à chaud, génoises, bavarois, etc...), notamment grâce aux nombreuses nouveautés proposées par le distributeur (Macaron coco, préparation pour brownies, Mix Pour Florentins, Crispbee... sans oublier les mixes garantis sans OGM). Près de 15 marques, propres à Patisfrance, sont mises à la disposition des professionnels et concernent toutes les préparations de base de la pâtisserie.

Les produits de laboratoire représentent l'un des fleurons de Patisfrance, avec des gammes qui s'élargissent et s'ouvrent sur des spécialités et des originalités : pâte d'amande à l'orange, au citron, à la pistache, à la noix de coco, pralinés à l'ancienne, à la pistache, à l'orange, parfumés au citron, au café ou avec des hautes teneurs en fruits secs (60 %).

"Dans le domaine des fruits secs, notre société possède sans doute la plus belle unité de production en France, et demain l'une des meilleures d'Europe compte-tenu des investissements prévus, reprend-il. Ce secteur constitue un axe stratégique majeur d'autant plus que c'est un marché sur lequel la qualité reste fondamentale. Et les artisans sont bien placés pour savoir que cette garantie ne leur est pas toujours assurée aujourd'hui, en particulier dans la poudre d'amandes, ni en matière d'origine, ni sur le plan bactériologique".

Un travail d'accompagnement

Partenaire de ses clients, l'entreprise a décidé de s'investir encore davantage dans des opérations de soutien ou de collaboration sur le terrain.

La multitude de conseils et de recettes qu'elle propose en accompagnement de ses produits ne lui paraissait pas suffisante : "Les professionnels ont vraiment besoin de notre savoir-faire pour la mise en œuvre de produits et le développement de leurs gammes, soutient Jean-François Collet.

Par exemple, rien ne nous fait plus plaisir que de collaborer avec un pâtissier qui cherche à remettre au goût du jour une spécialité oubliée, en utilisant nos produits. C'est une formidable occasion d'allier la tradition à la modernité, et nous nous engageons à fond dans cette démarche".

PATISFRANCE
46, rue de Montlhéry
FILIC 179
94563 Rungis cedex
Tel. : 01 45 60 83 83



Renforcer sa position d'industriel

L'entreprise compte à ce jour trois unités de production, la première concerne le fondant. En partenariat avec la Sucrierie d'Origny, Patisfrance a participé à la création de France-Fondant, qui fabrique chaque année dans l'Aisne, entre 8 000 et 10 000 tonnes de fondant.

La seconde est une unité de transformation de pommes à usage de la pâtisserie. Situé à Allex dans la Drôme, ce site produit environ 8 000 tonnes par an de compote de pommes pâtissière (à 24, 26, 30, 33 et 38 %), ainsi que des produits spécifiques ou des spécialités comme le "Pommé Sarthois" ou la "Pure Golden". Ces deux premières usines sont aux normes ISO.

La troisième unité, à Charmes dans les Vosges, se partage entre quatre activités : les fruits au sirop, les mixes de pâtisserie, les produits de laboratoire et la transformation des fruits secs. "Nous sommes devenus le premier transformateur de fruits au sirop à destination des professionnels"



• **Spécialement conçu pour les petites et moyennes boulangeries-pâtisseries !**
Travail des pâtons de 3 à 4 kg

A poser sur table : EUR 513 Prix : **4 320 Euros HT**
Sur socle : EURP 513 Prix : **5 715 Euros HT**
EURP 514 Prix : **5 715 Euros HT**



• **Spécialement conçu pour les laboratoires où la place est limitée : une seule machine pour le tourage et le laminage à l'épaisseur finale !** Travail des pâtons de 4 à 5 kg

A poser sur table : EUR 615 Prix : **5 945 Euros HT**
Sur socle : EURP 615 Prix : **6 670 Euros HT**

Distribués par le réseau
voir liste des adhérents en dernière page

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

Dossier >>

Formation initiale et formation continue (suite de la page 1)



Le métier de boulanger ou de pâtissier s'acquiert via différentes filières de formation, sanctionnées par un diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale, la Chambre des Métiers ou par d'autres écoles. Il y a en tout 6 niveaux de qualification en France : le niveau le plus bas (le 6) correspond à la fin de la scolarité obligatoire, le niveau 1, qui est donc le plus élevé, équivaut à un bac +5.

Formation initiale des jeunes : CAP /BEP

Constat : Les jeunes issus des collèges à l'âge de 16 ans qui s'orientent vers un CAP ou un BEP le font souvent par dépit, rarement par choix. En échec scolaire pour la plupart, ils sont orientés vers des cycles professionnels courts. Pourquoi pas boulanger ? pâtissier ? Or, force est de constater que peu d'entre eux iront jusqu'à exercer ce métier ! De plus, le peu de considération que le public, en général, porte à ce type de formation –les parents les premiers– ne porte pas ces jeunes à considérer le CAP comme une orientation valorisante, bien au contraire. Quand on rajoute à cela des enseignants aigris par un contexte de travail peu amène (les adolescents "en échec" ne forcent pas l'admiration), des conditions d'apprentissage difficiles lors des temps en entreprise, on a tous les ingrédients pour un taux d'échec ou d'abandon maximal (au moins 3 sur 4 en CAP). Le renouvellement de la population boulangère actuelle qui, elle, a réussi à faire ses armes dans ce métier, et qui, lorsqu'on l'interroge porte haut les couleurs de sa corporation, n'est donc pas acquis.

Les plus motivés des apprentis peuvent opter pour la **Mention Complémentaire** qui approfondit les enseignements professionnels déjà reçus, ajoute une spécialisation à la qualification de départ en permettant une meilleure adaptation à l'emploi.

Cette Mention Complémentaire donne accès au **BAC Pro** qui ouvre les portes du BTS, de l'IUT, d'autres écoles et universités pour aller vers des métiers de l'alimentation. A ce stade, reconnaissons-le, les élus ne sont pas très nombreux !

Une formation à part : le Compagnonnage

Il existe une autre possibilité de se former aux métiers de boulanger et de pâtissier, c'est celle qui consiste à devenir Compagnon du Devoir. Si cette formation en boulangerie et pâtisserie reste marginale du point de vue quantitatif, on ne peut pas en dire autant de son aspect qualitatif tant les préceptes philosophiques des compagnons, basés entre autre sur l'excellence du métier, la transmission du savoir-faire et l'ouverture aux autres, sont forts. A l'intérieur de leur structure les compagnons disposent de CFA, dans lesquels des formateurs itinérants se déplacent et assurent la formation sous le principe de l'alternance. Après l'obtention du CAP, l'apprenti se perfectionne lors de son Tour de France, devenu Tour d'Europe voire du Monde, noue des contacts et développe son amour du métier et du travail bien fait. Cette formation, pendant laquelle l'apprenti est rémunéré par son entreprise d'apprentissage, est une formation motivante car elle s'appuie sur la double reconnaissance du travail sur les plans humain et financier, et offre des perspectives d'évolution.

La formation continue des jeunes de niveau terminale et des adultes, relève d'une logique de type "Je me perfectionne ou je me convertis". Les formules sont variées : formations longues préparant à un diplôme, formations courtes pour se perfectionner, plans de formation personnalisés, etc...

"Je me convertis", la valeur du choix. Lorsque le recrutement concerne une population plus âgée, la motivation est différente de celle de la plupart des jeunes en formation initiale. Le projet d'embrasser la profession de boulanger ou de pâtissier, est une décision mûrement réfléchie, exprimée. Leur niveau de formation générale (bachelier, études universitaires, reconversion professionnelle, etc...) leur permet d'acquiescer un CAP en un temps plus court qu'en formation initiale. De plus la plupart des matières classiques étant déjà acquises, cela permet une pratique intensive, ce qui en fait une main d'œuvre recherchée. Cette population est généralement promise à de belles carrières ! Les formations de conversion sanctionnées par les diplômes de base (CAP, BEP), et les diplômes supérieurs (BP, MC, BTM, BM) peuvent être acquiesces soit à l'INBP, soit dans des écoles comme l'Ecole de Boulangerie-Pâtisserie de Paris des Grands Moulins de Paris. Les formations non diplômantes, quant à elles, sont dispensées par l'INBP –Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie–, l'Ecole de Boulangerie-Pâtisserie de Paris, et d'autres établissements comme l'Ecole Banette (principe de parrainage), l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie d'YSSINGEAUX (pâtisserie uniquement), l'Ecole des Meuniers de France, etc...

"Je me perfectionne", une nécessité.

"Il était une fois un apprenti devenu ouvrier qualifié, puis ouvrier spécialisé, qui progressait tant dans son métier qu'il se lança un jour dans l'aventure de l'entreprise : il devint à la fois patron et artisan chevronné !"

Ce n'est pas un conte de fée, mais une histoire bien réelle cent fois répétée. Dans ce métier de boulanger ou de pâtissier l'évolution sociale est possible, la réussite est "à portée de main" ! Il faut pour cela investir dans la qualité et la rigueur. Pour ce faire, il est nécessaire de constamment se remettre en question et de ne pas hésiter à mieux se former pour s'améliorer, tant au niveau de son expertise, que dans les connaissances complémentaires qui permettront de se démarquer et de réussir !

Les formations couronnées par les diplômes supérieurs BTM : Brevet de Technicien des Métiers (en pâtisserie uniquement), le BM : Brevet de Maîtrise, s'acquiescent exclusivement via la formation continue, soit en CFA, soit à l'INBP de Rouen ou l'Ecole de Boulangerie-Pâtisserie de Paris. Le BM est accessible avec un CAP + 3 ans d'expérience ou 10 ans d'expérience –hors années d'apprentissage– et permet d'accéder au titre de Maître-Artisan. Un boulanger ou un pâtissier de métier peut, à tout instant, décider de mettre ses connaissances à niveau, sans que l'accès à un diplôme soit nécessaire. Pour ce faire, il a à sa disposition de nombreuses formations de courtes durées (dispensées soit dans les locaux de l'école de formation, soit dans son entreprise) dont certaines peuvent être établies "sur mesure".

Acquisition ou perfectionnement des connaissances, les programmes de formation existent et sont en constante évolution pour mieux répondre aux demandes du métier et aux attentes du marché. Ceci est particulièrement vrai de la formation continue qui, par définition, colle plus à la réalité du terrain. La réforme du CAP, annoncée pour septembre prochain, est un signe de l'engagement des pouvoirs publics dans cette voie. Gageons que ce sera le premier pas vers une révision profonde des programmes des diplômes d'état ! Il appartient maintenant aux formateurs, aux boulangers de métier et aux syndicats professionnels, de redorer le blason d'une profession malmenée, de remettre les jeunes en situation de réussite et de faire évoluer leur métier vers une profession qui, finalement, peut allier tradition et modernité.

La consécration :

MOF- Meilleur Ouvrier de France – (Niveau 3)

Ce concours est géré par l'Education Nationale avec le support de la profession boulangère (Confédération), qui organise les sélections régionales dans les locaux des CFA des Chambres de Métiers. La finale se passe généralement à l'INBP de Rouen. Ce concours a lieu tous les 3 ans. Il est ouvert à tout boulanger ou pâtissier de métier, âgé d'au moins 23 ans. Une solide expérience est conseillée !

Dorénavant dans chaque forum, découvrez un concessionnaire Bongard et une de ses réalisations. Début du "Tour de France" avec TOUT TECHNIQUE, concessionnaire pour la Région Provence Alpes Côte d'Azur.

Les 20 ans de Tout Technique >>



Jacques Gravier, Danielle son épouse et leurs deux fils.



Entretien avec Jean Marc GRAVIER

Qu'est ce qui caractérise à vos yeux TOUT TECHNIQUE ?
C'est une entreprise familiale. Mon père, Jacques, l'a créée il y a tout juste 20 ans. Danielle, son épouse est la directrice administrative. Mon frère Philippe en assure la direction technique, et je suis en charge de la direction commerciale. Le cœur de l'entreprise fait partie du personnel depuis de nombreuses années. Quatre assistantes -Technique, Comptable, Commerciale et Direction- assurent le suivi quotidien des dossiers. 12 techniciens intégrés et 8 techniciens indépendants constituent l'équipe technique. L'équipe commerciale est composée de 8 commerciaux répartis sur les différents secteurs d'activité.

Comment gérez-vous le territoire PACA qui, somme toute, est géographiquement assez étendu ?

Le siège social, situé à la Seyne-sur-Mer, reçoit la totalité des appels clients grâce au numéro indigo, puis les distribue aux différents techniciens et commerciaux, en fonction du secteur et des compétences requises. Nos techniciens sont répartis géographiquement sur des agences techniques qui assurent le SAV et le montage dans des secteurs prédéfinis. Nos techniciens sont agréés par BONGARD et suivent régulièrement des formations de remise à niveau. Cette implantation permet à TOUT TECHNIQUE d'être performant, à la fois dans les délais et les coûts d'intervention, et d'adhérer sans difficulté à la charte et aux engagements nationaux de service de l'ACB (Association des Concessionnaires BONGARD).

Quel est le point fort de TOUT TECHNIQUE ?

Le Service ! Notre préoccupation première est la satisfaction du client et l'amour du travail bien fait. Notre Service Technique assure le SAV et le dépannage 7j/7, 24h/24 toute l'année. L'arrivée des 35 heures n'a pas entamé cet engagement de services puisque nous avons pris les mesures nécessaires, là encore, dans l'intérêt du client. De plus en plus, le Service Technique propose des contrats d'entretien préventifs qui permettent d'agir en amont, d'éviter les "actions pompiers" où il faut intervenir dans l'urgence ; ceci donne un meilleur confort de travail à la fois à nos techniciens et surtout à nos clients ! Nous disposons également d'un stock de machines de dépannage dédié aux prêts en cas de nécessité. Le Service Commercial réalise les études de faisabilité en coordination avec le bureau d'étude. Un système informatisé permet la création des plans d'implantation des clients, d'établir les notices techniques et de chiffrer les devis. Nous nous impliquons totalement dans les réalisations de nos clients en les conseillant sur le concept, en leur présentant les nouvelles technologies, en recherchant les financements. TOUT TECHNIQUE dispose bien sûr d'un stock de matériels neufs pour assurer les livraisons dans les meilleurs délais. Nous travaillons en collaboration avec les Services Vétérinaires et les Services de Sécurité pour tous les projets d'agencements et de restructuration. Enfin, nous avons un magasin de

pièces détachées qui gère plus de 10 000 références. Là encore, TOUT TECHNIQUE a investi dans un système de gestion des articles par code barres, ce qui rend notre service performant et efficace.

Vous voyez, le service, pour nous, c'est un facteur primordial !

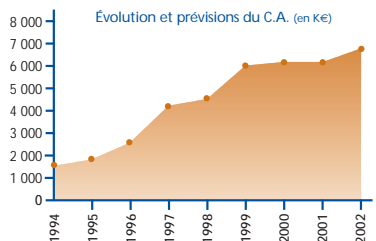
L'entreprise a d'ailleurs voulu officialiser cette volonté en entamant il y a deux ans une démarche qualité ISO que TOUT TECHNIQUE a obtenu en Novembre 2001, devenant ainsi le 1er concessionnaire BONGARD et le 1er distributeur de matériel de boulangerie en France qualifié ISO. Cette certification implique la mise en place et le contrôle permanent des procédés de travail. Malgré les contraintes que cela implique, cela nous a appris beaucoup sur notre travail, cela nous donne accès à des marchés importants. En fait cela prépare notre avenir !



TOUT TECHNIQUE possède la certification ISO 9001 version 2000 (n° 200106293), l'agrément Qualicuisines (n° 1234567 B2), l'agrément Préfectoral Froid et Climatisation (n° 83/21). En ce sens, je pense que nous sommes des précurseurs au niveau du métier d'installateurs en BVP.

Pourquoi la qualité ?

Depuis 6 ans notre chiffre d'affaires augmente fortement. Regardez la courbe d'évolution de notre chiffre d'affaires : TOUT TECHNIQUE a subi deux pics de progression importants : un en 97 et l'autre en 99.



A chaque fois, la société s'en est trouvée désorganisée par un flux de travail trop important par rapport à sa capacité d'absorption. Nous savons que nous avons mécontenté des clients pendant ces périodes par un manque de qualité et de réactivité. Chaque pic est donc suivi d'une période de réorganisation : la croissance, ça se gère ! Il a fallu organiser les services technique et commercial, mettre en place un outil informatique adapté pour pouvoir gérer le parc installé et assister les vendeurs dans leur démarche de conseils. Nous en avons profité pour nous restructurer profondément et notamment, pour formaliser les procédures de fonctionnement et engager, dès 99, une démarche de qualité ISO. Cela nous permet donc maintenant de mieux répondre aux attentes de notre clientèle et de contrôler les résultats de notre travail. Notre métier est un métier de services qui appelle à l'imperfection, car nous n'avons pas de machines pour réaliser notre travail mais des humains qui peuvent commettre des erreurs. Mais lorsqu'un problème surgit, nous l'analysons, et notre règle d'or est de le résoudre quel qu'en soit le coût. Pour obtenir la certification ISO, nous avons dû nous ouvrir au dialogue et accepter les critiques de nos clients, de notre personnel, et de nos fournisseurs. Nous avons ensuite procédé au tri de l'information, à son analyse et un plan d'action a été mis en place. Et le processus continue ! On n'est pas ISO 9001 pour la vie ! La certification est décernée pour une période de 3 ans et les contrôles sont permanents. En cette année 2002, nous venons juste d'agrandir les bureaux : l'administratif est maintenant, lui aussi, à même de gérer la croissance ! Nous sommes prêts pour l'avenir !

Si vous deviez définir TOUT TECHNIQUE en quelques mots ?

La philosophie de TOUT TECHNIQUE s'articule autour de la qualité, l'écoute client, le conseil, l'évolution et la convivialité.

Et pour conclure ?

TOUT TECHNIQUE a une vision globale de son métier. Ce métier nous passionne et nos clients nous intéressent ! Nos équipes font pour le mieux, malgré les difficultés. Nous sommes ouverts à la critique et aux avis sur notre façon de travailler. L'élargissement de notre clientèle passe par l'écoute ; c'est la meilleure façon de s'ouvrir à ce que l'on ne connaît pas. TOUT TECHNIQUE est une équipe jeune et dynamique: la moyenne d'âge est de 35 ans. Nous avons envie d'évoluer. Cette évolution passe indéniablement par la confiance de nos clients ! Nous y travaillons quotidiennement.

HISTORIQUE & FAITS MARQUANTS

- 1982 - La SARL TOUT TECHNIQUE est fondée à Toulon par Jacques GRAVIER qui a commencé par exercer dans de nombreux domaines techniques.
- 1984 - Rencontre avec la Société BONGARD et spécialisation dans les matériels de boulangerie-pâtisserie.
- 1988 - Installation dans les nouveaux locaux de la Seyne-sur-Mer. La Société compte alors 8 personnes.
- 1995 - TOUT TECHNIQUE devient une Société Anonyme de 16 personnes.
- 1996 - TOUT TECHNIQUE est le représentant exclusif de BONGARD dans la région PACA. Son effectif passe à 20 personnes.
- 2002 - TOUT TECHNIQUE et ses agences sont leader dans la région et comptent maintenant 38 personnes.

TOUT TECHNIQUE SA
Au Capital de 135 000 Euros
Zi du Camp Laurent - 83500 LA SEYNE-SUR-MER
Tel : 0.825.003.009 - Fax 04.94.06.46.65
E-mail : tout.technique@wanadoo.fr
Site internet : www.touttechnique.fr

Témoignage d'un client de Tout-Technique >>

S'adapter au client et à ses besoins

ROCBARON, petite commune de 3 000 habitants, nichée sur un piton du pays varois, à 20 minutes de Toulon, entre Brignoles et Hyères. Le village s'éveille, la bonne odeur du pain frais flotte dans la rue Fernand GUEIT. Monsieur D'AGOSTINO a préparé avec amour et patience sa fournée cuite au feu de bois dans le foyer maçonné de son fournil, sous l'œil attentif de Raimu, un pain en forme de cœur à la main.



A quelques encablures au bas du village, Madame D'AGOSTINO, surveillée par les glaneuses peintes sur les murs de son magasin, charge les panetières des baguettes encore chaudes, fraîchement sorties des soles du four BONGARD qui équipe son laboratoire de fabrication de pain et pâtisserie situé dans la Zone d'Activité Commerciale en bordure de la nationale 43 reliant Brignoles à Cuers. C'est que Monsieur et Madame D'AGOSTINO aiment le bon pain et veulent en faire profiter le plus grand nombre.

Installés depuis 10 ans à ROCBARON, ils ont conquis le cœur des habitants du village et des alentours, par leur production traditionnelle cuite au feu de bois. *"Mais la clientèle aujourd'hui est exigeante : elle veut du pain frais à tout instant et de la pâtisserie du jour."*

Or l'utilisation d'un four à bois, exige du temps, beaucoup de temps (il faut 3 heures pour le monter en température et 4 heures pour cuire la fournée), de la présence de nuit comme de jour (il faut surveiller le feu constamment, de la chauffe à la cuisson, puis il faut le nettoyer de ses cendres), des efforts physiques importants (les 80 baguettes et les 50 "restaurants" sont chargés un à un sur la pelle en bois avant d'être enfournés) et de la main d'œuvre (un ouvrier rien que pour la cuisson). De plus sa production est limitée et la qualité de cuisson n'est pas homogène puisqu'au début le four est très chaud et que petit à petit sa chaleur décroît. Et puis, il n'y a pas que les inconditionnels du pain cuit au feu de bois, mais il y a les autres.

Alors quand le projet de la ZAC de ROCBARON voit le jour, les D'AGOSTINO n'hésitent pas un seul instant ! C'est l'occasion de créer un laboratoire de pâtisserie et une boulangerie modernes, adaptés aux contingences de la vie d'aujourd'hui, tout en gardant la boulangerie, là-haut, au village.

Rapidement, le choix s'impose : un four à soles BONGARD 4 étages avec son tapis enfourneur pour cuire pain, viennoiserie et pâtisserie, et l'indispensable chambre de pousse qui permet de contrôler la production en limitant les pertes. Enfin, les volumes produits peuvent être augmentés sans risque et la pénibilité du travail réduite ! La vitrine réfrigérée permet de disposer la pâtisserie du jour au frais et la coupeuse à pain, installée derrière le comptoir, ne demande qu'à fonctionner. *"Pour avoir du pain tranché dans les alentours, il faut venir ici !"*

Le magasin de la ZAC donne l'image de ce que l'on peut faire quand on a de l'espace et des moyens techniques. Le travail est aisé et pratique dans le

laboratoire et le fournil grâce aux équipements BONGARD à la technologie évoluée, le magasin est spacieux et bien éclairé, les normes d'hygiène et de sécurité sont respectées sans difficulté, l'accès est facile tant pour les clients qui ont un parking au pied de la boutique, que pour la manutention (le fournil est de plain pied, et les portes sont suffisamment larges pour laisser passer hommes et chargements).

"Le magasin d'en bas attire la clientèle de passage, mais aussi celle du village et des villages voisins parce qu'on y offre des services que les magasins traditionnels des bourgs de campagne n'ont pas".

Et puis, il ne faut pas oublier que la région est touristique, (ROCBARON abrite un centre de loisirs et un camping est en création), *"la population est multipliée par deux l'été et le four BONGARD permet de pallier aux variations saisonnières".*

Le 29 décembre dernier, la boulangerie D'AGOSTINO a été la première boutique à ouvrir à la ZAC, suivie de près par une pharmacie, une agence immobilière, une cave à vins, un restaurant, ... 30 commerces en tout animeront bientôt ce complexe. Et puis en 2004, ce sera le Collège qui ouvrira ses portes drainant une autre clientèle pour laquelle Madame D'AGOSTINO a déjà bien des projets car *"il faut à tout instant s'adapter au client et à ses besoins" !* Après 6 mois d'exploitation, la stratégie s'avère rentable. La recette du magasin, là-haut est restée la même qu'auparavant et avec la boulangerie du bas, le chiffre d'affaire global vente magasin a été multiplié par 3 ! Du côté des emplois, Monsieur et Madame D'AGOSTINO ont aussi apporté une embellie : 10 personnes dont 2 apprentis travaillent sur les deux exploitations quand 3 personnes suffisaient par le passé ! Et chaque boutique a sa personnalité et sa propre production. Les positionnements ne sont pas les mêmes, et les D'AGOSTINO s'ingénient à bien les différencier, de la cuisson, à la présentation, en passant par l'emballage. Preuve que deux approches peuvent non seulement cohabiter mais être tout à fait complémentaires pour le plus grand plaisir de tous et au grand contentement de leurs initiateurs.



C'est tout naturellement la Société TOUT TECHNIQUE, concessionnaire BONGARD de la région, a été sélectionnée comme maître d'œuvre de la boutique, du fournil et du laboratoire de pâtisserie de la ZAC de ROCBARON.

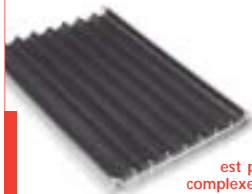
La société est en effet réputée dans la région pour la qualité des matériels qu'elle commercialise, le sérieux de ses prestations techniques et son professionnalisme dans la réalisation des laboratoires et des magasins clés en main.

Les boulangeries D'AGOSTINO
Heures d'ouverture
Au village : 7h00-12h00 / 16h00-19h00
A la ZAC : 7h00-13h30 / 15h30-19h30



Technologie >>

Le filet de cuisson : un produit pas si banal que ça



Simple en apparence, le filet de cuisson est pourtant un produit complexe où 3 critères de qualité essentiels vont faire la différence dans une offre variée.

Tout d'abord par le choix des matériaux utilisés permettant une adaptation à tout type de fabrication, ensuite par la maîtrise du couple anti-adhérent/application, essentielle à la longévité du filet (un bon anti-adhérent mal appliqué ne résiste pas au temps et inversement) et enfin, et surtout, une garantie sur la sécurité alimentaire du produit.

Prenant en compte ces grands principes, SASA a organisé son développement autour de la maîtrise totale de son approvisionnement :

- En intégrant la production de ses matières premières (tissage de la toile inox et de la fibre de verre, perforation de l'aluminium, fabrication du tube inox des chariots).
- En intégrant un laboratoire de développement sur les anti-adhérents qui permet :
 - La maîtrise des formulations de silicone.
 - L'adaptation à chaque utilisation.
 - Une qualité constante.
 - Une traçabilité sur le suivi qualitatif.

• En garantissant en permanence, à l'utilisateur des filets et au consommateur final du pain, une **sécurité alimentaire validée par un laboratoire officiel** délivrant les certificats d'alimentarité.

SASA offre une gamme complète de filets de cuisson (Alu, Inox, Fibre de verre), de chariots, de moules. Ses produits sont exportés dans le monde entier (40 % de CA à l'export). SASA retraite tous les filets de cuisson.

UNE MAÎTRISE DE LA QUALITÉ DANS LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



Des métiers à tisser pour la toile inox et la fibre de verre.



Un laboratoire qui permet de faire évoluer en permanence la qualité des revêtements. L'enjeu en est la sécurité du consommateur et de l'utilisateur.



Un suivi particulier du respect des normes sur l'environnement. (station d'épuration, traitement des COV et gestion des déchets).



LE RETRAITEMENT

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

Gros plan sur la chambre de pousse

...Quantité, qualité, cadence : quelles que soient vos conditions de travail, les chambres de fermentation Bongard, puissantes et modulables, vous aident à réaliser des produits parfaits.



Plus de liberté grâce à Bongard

Depuis toujours, le métier de boulanger apparaît comme l'un des plus contraignants. Avec les chambres de fermentation Bongard, ce temps est révolu. Grâce à cet outil, le boulanger peut organiser son travail, prévoir ses cuissons. Il peut "pousser" ou "bloquer" sa fermentation à volonté pour faire face aux fluctuations de la demande. Il peut enfin prendre le temps de vivre et avoir des loisirs. Ce progrès est rendu possible grâce aux énormes possibilités des BFC Bongard.

Réchauffement de la pâte degré par degré : un brevet exclusif Bongard



Le fonctionnement des chambres de fermentation Bongard laisse admiratif.

Le système "AUTOMIX" est d'une remarquable polyvalence.

Il garantit la répartition et le dosage de l'humidité avec une grande précision, en tout point de l'enceinte et à volonté.

Programmation, maturation, régulation

Un brevet exclusif Bongard permet de gérer le réchauffement de la pâte avec 3 paliers réglables, ou un réchauffement degré par degré, avec un temps de stabilisation à chaque degré (processus dit "pousse lente").

Ce dispositif unique garantit un réchauffement régulier jusqu'au cœur de la pâte, sans choc thermique ni condensation. Une même chambre permet un cycle complet (froid et chaud), le blocage, la fermentation, l'étuvage et la pousse lente.

Il suffit, en réglage manuel, de programmer "froid positif", la chambre exécute seule tout le programme. Le dégivrage, automatique, est incorporé.

Humidité et température contrôlées

La production d'humidité dans les chambres de fermentation Bongard est très performante.

L'atmosphère humide, obtenue par la projection séquentielle d'un brouillard froid sur une résistance, utilise le mouvement naturel de l'humidité de bas en haut. La répartition est ainsi très homogène et garantit une hygrométrie régulière, essentielle pour la maturation des pâtes.

La puissance du groupe et la capacité de l'évaporateur permettent d'empêcher le départ en fermentation "spontanée" de vos pâtes en toute sécurité.

La production d'un froid qui préserve le soyeux de vos pâtes et permet de couvrir une plage de température de -6°C à +4°C, est précise et constante. Dans les chambres de fermentation Bongard, la température se programme et se maintient au degré près.

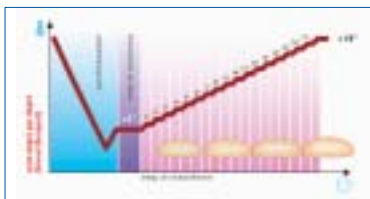
Précision et sécurité

L'unité de programmation électronique Bongard est équipée d'une pile au lithium garantie 10 ans.

En cours d'utilisation, le programme est protégé. Le boulanger contrôle en permanence, grâce à l'affichage, l'heure et le jour de cuisson programmés, ainsi que le jour et l'heure de la cuisson du jour.

Le menu permet de vérifier à chaque instant les consignes du programme en cours.

L'unité est également équipée d'une sécurité-mémoire qui permet, en cas de coupure de courant,



de sauvegarder le programme. Celui-ci repart dès rétablissement du courant, comme s'il n'avait pas été interrompu.

Une sécurité appréciable !

Fonctions optimisées, les "plus" Bongard

Les chambres Bongard sont équipées d'une programmation électronique ultra fiable, qui simplifie considérablement le travail du boulanger.

Il suffit de programmer le jour et l'heure de cuisson. La centrale gère toute la maturation, y compris le blocage et la montée en température, jusqu'à l'enfournement.

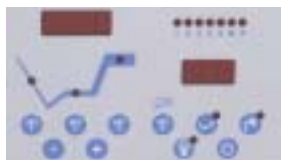


Tableau des programmes

Le système permet notamment :

- le blocage rapide des pâtes pour le travail sur longue période,
- l'homogénéité de la maturation en "ventilation réduite",
- la pousse "en palier" pour ceux qui préfèrent cette fermentation, plus "gouteuse",
- si le chariot n'est pas retiré une demi-heure à une heure après la fin du programme, la chambre est remise automatiquement en froid à une température préprogrammée pour éviter la surpousse des produits (phase "dormillon"),
- contrôle permanent des valeurs de chaque cycle,
- l'ordinateur gère seul la régulation froid/chaud/froid afin d'éviter que l'inertie des pâtes ne les monte en température.

Tableau des fonctions automatiques

- buzzer "fin de cycle" (sonore et visuel) ; signale que le pain est prêt à être enfourné),
- fonction "dormillon" (ré-enclenche le cycle froid en cas de non-intervention du boulanger 45 mn avant la fin de la fermentation programmée, en cas de panne de réveil par exemple),
- gestion des défauts (alerte en cas de défaillance technique),
- étuvage "froid positif" (+ 2°C à + 18°C et /ou pousse lente),
- réglage automatique de l'hygrométrie (précis de 30 à 99 %),
- dégivrage automatique (pendant la phase de blocage de la fermentation), réglage des températures (par blocage des limites hautes et basses à ne pas dépasser).

SOREMA
la 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



Nord
 • Toques & Calots, salon professionnel des Métiers de Bouche, C.H.R. & Collectivités, du 29 septembre au 2 octobre 2002 au Grand Palais de Lille. **SOMABO**, en collaboration avec les Moulins Soufflet (BAGLEUP) présentera aux professionnels du Nord de la France et de la Belgique limonrophe, un fournil intégré pour la cuisson de pains et de viennoiseries.

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.

Alpes
 • Foire de Grenoble, du 1er au 11 novembre 2002. **Alpepxo**, **SIMATEL** en collaboration avec le syndicat de la boulangerie de l'Isère sera présent sur ce salon. Sur leur stand, un fournil complet assurera la cuisson de produits boulangers et pâtisseries.
 • Salon de la Gastronomie, à Bourg en Bresse (01) du 7 au 11 novembre 2002. **SIMATEL** exposera ses matériels de cuisson et de production **BONGARD** et la gamme des produits périphériques du catalogue **EUROMAT**.

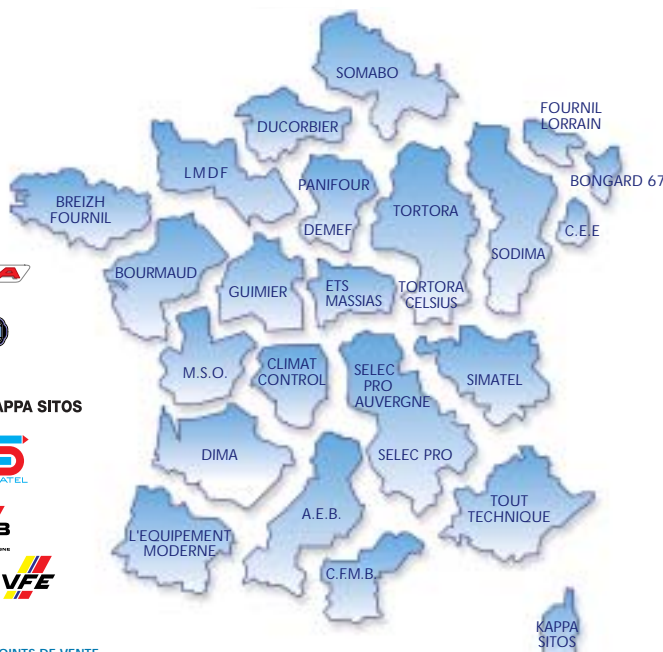
Lyon
 • **SIRHA**, **Euroexpo** à Chassieu du 25 au 29 Janvier 2003, **BONGARD** et ses concessionnaires des régions Rhône Alpes et PACA présenteront leurs solutions aux professionnels des métiers de bouche.

Ouest
 • **SERBOTE**, parc des expositions de la Beaujoire du 9 au 12 mars 2003, **BOURMAUD** partenaire de la Coupe d'Europe de la boulangerie. **BONGARD** et l'ensemble de ses concessionnaires de la Bretagne et Pays de Loire exposent les matériels qu'ils commercialisent associés à leurs prestations de services sur ce salon régional.

Paris
 • Salon National de la Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie, Traiteurs du 9 au 12 mars 2003, Porte de Versailles, **BONGARD**, **EUROMAT** et **PANIFOUR** exposent l'ensemble de leurs solutions d'équipement du fournil, du laboratoire de pâtisserie et du magasin. Certains de leur matériels seront en démonstration sur les stands de la meunerie.

Est
 • A l'occasion de ses Portes Ouvertes, les 23, 24 et 25 septembre 2002 dans ses locaux de Pouxvaux, agrandis et refaits à neuf, **SODIMA** célébrera son alliance avec la Société **SERVIFOUR**. En effet depuis le 1er janvier 2002, **SODIMA** a obtenu sa concession commerciale aux deux départements 54 et 55 pour lesquels **SERVIFOUR** assure l'installation et la maintenance des matériels.
 • 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.

Prochain N° de Forum : Mars 2003



LISTE DES ADRESSES DES SIÈGES ET AGENCES / POINTS DE VENTE

AEB (Jacques AUSTRUY)
 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.eb@austruywanadoo.fr
 (Départements : 09, 12, 15, 31, 81)

BOISSEAU 53 (André BOISSEAU)
 ZA - BP 13 - 53230 COSSÉ-LE-VIVIENT
 Tél. : 02 43 91 45 45 - Fax : 02 43 96 92 37
 E-mail : boisseau@f-d-o.com
 (Département : 53)

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

BONGARD 67 (Jordan FLOREAN)
 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 Alлио - 56400 BRECH-AURAY
 Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04
 E-mail : breizh@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 Montagne
 34420 VILLENEUVE-LES-BEZIERS
 Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93
 (Départements : 11, 34, 66)

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 (Régis 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)

DUCORBIER 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 (Philippe ROUY)
 ZI du Herre - BP 19 - 64 270 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)

GUIMIER (Dominique GUIMIER)
 20, rue des 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 (Robert KLEINMANN)
 11b, av. Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFITTE
 Tél. : 01 39 12 08 52 - Fax : 01 39 62 40 11
 (Département : 78)

L.M.D.F. (Yves LEMAITRE)
 20, Zone Artisanale - 50750 CANISY
 Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50
 (Départements : 14, 28, 50, 61)

MASSIAS (Luc MASSIAS)
 Rue des Tramways - ZI du Ponteix - BP 20 - 87220 FEYTIAT
 Tél. : 05 55 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)

PANIFOUR (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 Marcerolles - 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 Gay 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 ANNECY
 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-PRIEST
 Tél. : 04 37 25 35 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
 (Département : 38)

SODIMA EQUIPEMENT (Dominique VENTENIN)
 ZI le Vovay - 89550 POULXELUX
 Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88
 (Départements : 25, 54, 59, 70, 88)
 E-mail : sodima.equipement@wanadoo.fr

SOMABO (Atain RIQUIER)
 113, rue Kléber - BP 49 - 59155 FACHES-THUMESNIL
 Tél. : 03 20 96 27 43 - 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
 (Département : 22)

TECHNI FOURNIL DE BRETAGNE 29 (Michel BIZOUAN)
 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
 (Département : 29)

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

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

TOUT TECHNIQUE (Jean-Marc GRAVIER)
 Siège : 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)
 ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSALLET
 Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43
 E-mail : vfe@f-d-o.com
 (Département : 85)

Recrutement

AB ASSOCIATION DES CONCESSIONNAIRES BONGARD

Pour assurer son développement, l'ACB 1^{er} réseau français de concessionnaires de boulangeries-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 BONDROUFE - 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 :

Laminations BFC
 Un article (précisez) :
 Un Equipement (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 Wolfheim - 67810 HOLTZEIM**

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 nous concernant en écrivant à : **BONGARD - 32, route de Wolfheim - 67810 HOLTZEIM**



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