

Forum¹Mag

LE JOURNAL DES CONCESSIONNAIRES



La Boulangerie a aussi une formation de type universitaire

Le savoir-faire de la boulangerie française a trouvé le relais de l'image forte dont bénéficie le pain français à l'étranger, avec cette formation technico-commerciale qui ouvre solidement les portes de l'export aux professionnels du secteur !

DOSSIER

Création d'un Diplôme Universitaire unique en France...

PAGES 2 et 3

L'AVIS DE MADAME

"Une Fédération exemplaire !"

PAGE 3

BANC D'ESSAI

Spiral BONGARD robustes, intelligents, programmables...

PAGE 4

TECHNOLOGIE

Delta 70, pour gagner du temps...

PAGE 5



AU CŒUR D'UNE RÉGION

CFMB et M.S.O. Matériel, concessionnaires BONGARD.

PAGES 6 et 7

SERVICES & PRODUITS

EUROMAT et son site Web.

PAGE 8

"Le réseau ACB et ISO 9001"

Les concessionnaires BONGARD ont cette année, lors de leur Assemblée Générale, fait un pas de plus vers leurs clients. En effet, ils se sont tous engagés dans une démarche qualité en vue de la certification ISO 9001 version 2000.

Cet engagement historique permet de prouver notre philosophie commune et de confirmer l'unité et la force de notre groupe.

Pourquoi une telle démarche ? Il y a principalement cinq raisons à cela...

■ **La raison première** est certainement due au fait que depuis de nombreuses années déjà les concessionnaires BONGARD cherchent à se faire reconnaître de leur clientèle et faire valider leur savoir-faire en tant que professionnels et spécialistes dans leur métier. Au fil du temps depuis la création de l'ACB, nous avons édité un règlement intérieur et un code de déontologie interne nous fixant des règles de fonctionnement. Nous avons également tous signé un engagement national de services et une charte de qualité révisés et revalidés en 2002.

Toutes ces actions visant à une meilleure qualité de services sont internes à notre groupe et nous avions envie que nos efforts soient officiellement reconnus. C'est donc avant tout pour un besoin de reconnaissance de notre clientèle, de notre profession mais aussi de tous les acteurs socio-économiques, que nous nous sommes lancés vers la certification ISO.

■ **La seconde raison** découle du fait que, comme toutes les entreprises françaises, nous subissons toujours plus la pression fiscale et sociale. Avec des difficultés croissantes à motiver les individus au travail, avec des règlements et des normes toujours plus exigeants, un besoin de restructuration et de réorganisation permanentes s'est imposé.

La démarche ISO était donc tout à fait adaptée puisqu'elle permet non seulement de dresser un bilan sur son organisation mais aussi de l'améliorer continuellement. Etre certifié n'est qu'un commencement et non un aboutissement.

L'obtention du numéro d'agrément international n'est que le début de la qualité. Il faut ensuite s'habituer à se poser les bonnes questions, contrôler et valider la qualité de son travail et de ses procédures en permanence. Faute de quoi l'agrément peut être remis immédiatement en cause puisque chaque année un audit d'évaluation est réalisé par l'organisme certificateur. Autant il est très difficile d'obtenir la certification, autant il est très facile de la perdre.

■ **La troisième raison** nous est donnée par BONGARD, qui s'est lui-même engagé en 2002 dans cette démarche. Nous voulions renforcer l'ensemble des maillons de la chaîne visant à distribuer un matériel de qualité.

■ **La quatrième raison** est la pérennité de nos entreprises. Les fluctuations économiques et la sensibilité des marchés font que notre avenir ne tient qu'à peu de choses. Notre démarche qualité est un bon moyen de nous inscrire dans la durée, en devenant et restant les meilleurs dans notre métier.

■ **La cinquième raison**, et si je devais n'en retenir qu'une, ce serait vous, chers clients. Car vous êtes bien la seule vraie raison qui fait que, tous les jours, nos équipes font de leur mieux pour vous satisfaire, aussi bien par leur disponibilité et leur écoute, que par le panel de services que nous vous proposons. Je peux vous affirmer que vous êtes notre motivation première et que si nous nous donnons tant de mal, c'est pour qu'au final, vous soyez satisfaits de nous avoir fait confiance.

Si nous pêchons encore un peu de temps en temps, veuillez-nous en excuser et sachez que cela n'amoindrit aucunement notre volonté à faire toujours mieux et à nous améliorer en permanence.

Nous vous donnons donc rendez-vous en octobre 2005 date à laquelle l'intégralité des concessionnaires BONGARD aura obtenu la certification ISO 9001 version 2000.



Jean-Marc Gravier
Tout Technique
certifié ISO 9001
version 2000,
depuis novembre 2001 !



Création d'un Diplôme Universitaire de Commercial à l'Export des Techniques et des Produits de la Boulangerie-Pâtisserie.

L'union des Fabricants Français d'Équipement pour la Boulangerie (UFFEB), l'École Française de Boulangerie d'Aurillac et le GRETA des Monts du Cantal ont créé une formation de niveau Bac +3 unique en France pour répondre aux attentes d'une filière et contribuer ainsi à l'exportation des techniques et des savoir-faire français.

Lundi 13 octobre dernier, les 12 étudiants de la section de Diplôme Universitaire de Commercial à l'Export des Techniques et des Produits de la Boulangerie-Pâtisserie étaient prêts pour le lancement officiel de cette nouvelle formation, unique en France.

A formation unique, invité unique...

C'est Monsieur Renaud DUTREIL, Secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat, aux professions libérales et à la consommation qui est venu à la rencontre de ces 12 étudiants pour le lancement de cette formation. Dans son allocution, Monsieur DUTREIL reprenait : "votre profession est chère à notre Premier Ministre et je suis très heureux de soutenir une profession qui a su relever les défis pour assurer son avenir."

Le lancement de cette formation s'est déroulé en présence des responsables de l'Éducation Nationale, de Monsieur CHALANGEAS, représentant l'Union des Fabricants Français d'Équipement pour la Boulangerie, le GRETA des Monts du Cantal et l'École Française de Boulangerie d'Aurillac, initiateurs de ce projet. On notait également la présence de Monsieur Jean-Pierre CROUZET, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française.



Entretien
avec Christian VABRET,
Meilleur Ouvrier de France, Président de l'École Française de Boulangerie d'Aurillac, qui répond à nos questions.

Christian VABRET, quelles sont les motivations qui vous ont poussé à créer cette formation ?

Depuis la création de l'École Française de Boulangerie d'Aurillac en 1990, nous avons toujours souhaité la création d'une formation de niveau II qui contribuerait à la revalorisation du savoir-faire français.

De plus, je travaille en étroite collaboration avec l'UFFEB (Union des Fabricants Français d'Équipement pour la Boulangerie). Ces entreprises françaises sont présentes dans le monde entier et mettent en avant notre savoir-faire français tant au niveau du matériel, des matières premières que du tour de main avec plus de 40 % de leur chiffre d'affaires à l'international.

Le pain français représente une image forte de la France. Il est important que nous puissions nous servir de cette image pour développer la mise en valeur de nos compétences à l'étranger. L'objectif de cette formation est de proposer à des jeunes déjà titulaires d'un BTS (Brevet de Technicien Supérieur) ou d'un DUT (Diplôme Universitaire de Technologie) et intéressés par le secteur de la Boulangerie, une formation complémentaire de commercial de matériels et de produits de la boulangerie française.

Sur quelles compétences vous êtes vous appuyé pour mettre en place cette formation ?

Naturellement, pour que cette formation puisse voir le jour, nous nous sommes appuyés sur un réseau de compétences. Tout d'abord, le Rectorat de l'Académie de Clermont-Ferrand et le Greta des Monts du Cantal nous apportent un soutien important au niveau des compétences pédagogiques. L'UFFEB a mis à notre disposition son réseau d'entreprises et sa technique pour accueillir les étudiants et présenter

Forum Mag

Journal BONGARD Forum'Mag
n°18 - hiver 2003

- Éditeur : BONGARD - 67810 HOLTZHEIM - France
- Responsable de l'édition : Virginie SCHEUER
- Rédaction : BONGARD-EUROMAT-ACB • Photos : BONGARD-EUROMAT-ACB
- Conception-Production : PAPRI K Créations • Flashage-Impression : ADI 59

BONGARD

Le meilleur de la technologie pour le meilleur du pain

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



Les étudiants de la première session du Diplôme Universitaire de Commercial à l'Export des Techniques et Produits de la Boulangerie-Pâtisserie lors du lancement de la formation en présence des initiateurs de ce projet et des Meilleurs Ouvriers de France en Boulangerie.

son savoir-faire en matière de matériel. Enfin, l'Ecole Française de Boulangerie d'Aurillac offre, pour sa part, ses compétences en matière de pratique et technologie professionnelle de la boulangerie.

Ce triptyque a permis de structurer une formation innovante de très haut niveau qui, cette année, va déboucher sur un diplôme universitaire.

Nous effectuons actuellement les démarches pour obtenir la validation d'une Licence Professionnelle.

Nous mettons à la disposition de nos étudiants le meilleur de nos compétences dans nos domaines respectifs pour leur permettre de mieux appréhender le milieu professionnel dans lequel ils seront immergés dès la fin de cette formation. Nous souhaitons en faire les nouveaux ambassadeurs du savoir-faire français tant au niveau de la technique que de la promotion de nos professions.

Comment va se dérouler cette formation ?

Cette année, nous sommes sur une année pilote. Nous avons obtenu un financement du Conseil Régional d'Auvergne.

En conséquence, les jeunes sont en formation continue à Aurillac du 6 octobre 2003 au 15 mai 2004. Pendant cette période, ils effectueront également deux stages en entreprises d'une durée de 9 semaines. Ces périodes de stage seront l'occasion pour eux de prendre des contacts avec les entreprises,

membres de l'UFFEB, et de faire valoir leurs compétences auprès de ces employeurs potentiels.

Pendant les périodes en centre de formation, les étudiants auront un programme pédagogique très complet et très diversifié qui leur permettra de mieux appréhender l'univers de la boulangerie-pâtisserie et l'environnement économique et commercial au niveau international.

Dès la rentrée 2004, nous fonctionnerons selon des méthodes un peu différentes.

En effet, les étudiants seront salariés au sein d'entreprises membres de l'UFFEB, ou d'autres entreprises de la filière, dans le cadre de contrats en alternance. Ces contrats seront établis sur un an et les étudiants partageront leur temps entre leur entreprise et les centres de formation soit le GRETA des Monts du Cantal et l'Ecole Française de Boulangerie d'Aurillac.

Cette méthode de formation par alternance constituera pour ces jeunes un véritable tremplin pour l'emploi. Nous croyons beaucoup en cette nouvelle formation qui est une réponse concrète à la demande des entreprises.

Ces jeunes seront investis d'une nouvelle mission : défendre, promouvoir et commercialiser l'image de la France et son savoir-faire en matière de technique liée à l'univers de la boulangerie-pâtisserie.

Nous leur offrons un passeport... à eux d'en défendre les couleurs.

LA FORMATION

- Intitulé : Diplôme Universitaire de Commercial à l'Export des Techniques et des Produits de la Boulangerie française (Diplôme universitaire validé par l'Université d'Auvergne)
- Dès 2004 : une LICENCE PROFESSIONNELLE est en cours de validation
- Durée de la formation : 1 an
- Prochaine session : Septembre 2004
- Niveau de recrutement : Bac+2 dans le domaine commercial ou technico-commercial
- Nombre de places disponibles : 12
- Type de contrat : Contrat en alternance
- Référentiel de formation
 - Le savoir-faire du métier de boulanger
 - La connaissance des matériels
 - La connaissance des produits et des procédés
 - Langues vivantes et cultures étrangères (anglais et espagnol)
 - Le commerce international appliqué
 - Management et gestion de projet
 - Utilisation des Technologies de l'Information et de la Communication dans l'activité internationale.

• Renseignements et inscriptions : N'hésitez pas... contactez-nous !



Ecole Française de Boulangerie d'Aurillac
Nathalie BREUIL
Tél. : 04 71 63 48 02



Le Greta des Monts du Cantal
Gérard MARTY
Tél. : 04 71 45 49 50
10, rue du Docteur Chibret
15000 AURILLAC
greta-monts-du-cantal@wanadoo.fr

BONGARD et son réseau ont participé ou organisé ces derniers mois quelques manifestations destinées à faire mieux connaître leurs produits et services associés, aux professionnels des secteurs de la boulangerie-pâtisserie et des métiers de bouche. Quelques faits marquants sont venus également ponctuer cette rentrée.

Du 3 au 10 octobre, IBA 2003, 19^{ème} salon mondial de la boulangerie-pâtisserie. Le stand du groupe BONGARD a accueilli un grand nombre de professionnels venus découvrir les équipements indispensables à la confection de bons pains et de bons sandwiches. Une grande place y été consacrée aux nouveautés : les fours modulables M2 Class E et le CERVAP Compact, le pétrin à spirale à cuve amovible SPIRAL A, et les équipements de snacking et de cuisine professionnelle d'Aga Foodservice Equipment, qui ont reçu un excellent accueil des visiteurs.

Les 5, 6 et 7 octobre, BONGARD et deux de ses concessionnaires, TOUT TECHNIQUE, région PACA, et SELEC PRO, région Rhône-Alpes, ont participé au salon professionnel de la Société ROUDY, société régionale de distribution de matières premières. Cet événement a été une réussite tant par la qualité de l'organisation que par son excellent taux de fréquentation.

Les 5, 6, 7 et 8 octobre, lors de ses portes ouvertes organisées en partenariat avec la meunerie BAGUEPI, la Société SOMABO présentait l'ensemble des produits de la gamme BONGARD et des fournisseurs référencés chez EUROMAT, sa centrale d'achats.

C'est le nouveau four CERVAP compact qui a eu la vedette de ces journées avec 4 équipements vendus à la clientèle du secteur Nord / Pas-de-Calais.

Les 13, 14 et 15 octobre, BREIZH FOURNIL et TFB présentaient à leur clientèle les gammes de produits BONGARD, et les produits du catalogue EUROMAT. Un four CERVAP compact en fonctionnement a permis à deux boulangers de fabriquer pains, viennoiseries et petits fours pour l'animation du buffet. Ce nouveau modèle de la gamme CERVAP a beaucoup plu.

Les 13, 14 et 15 octobre, c'est au salon Margot de Rennes, ouvert pour la 3^{ème} année au secteur de la BVP, que BREIZH FOURNIL et TFB ont exposé les matériels des catalogues BONGARD et EUROMAT.

Faits marquants :

A l'occasion de leur Assemblée Générale, tenue à Porticcio, en Corse du sud, les concessionnaires membres de l'ACB ont signé un engagement dans la démarche qualité en vue de la certification ISO 9001 version 2000.

Ce moment solennel a été le point d'orgue de ce rassemblement annuel auquel la direction de BONGARD était doublement associée en tant que partenaire de son réseau et en tant que candidate, elle-même, à la certification ISO à laquelle ses équipes travaillent depuis le début de l'année. ■

L'AVIS DE MADAME



"Une Fédération exemplaire !"

Paulette LAUBIE,
Présidente Fondatrice
du Conseil Européen Femmes Entreprises et Commerce.

Les Boulangères : elles ont tous les talents.

Rose-Marie LEFETÉY, contrainte au repos, va s'investir en fée décoratrice pour les vitrines, rubans, boîtes, objets, la boulangère va faire une place à part et précieuse aux confiseries et aux thèmes Noël, Fêtes.

Elles sont organisées, une Présidente régionale entourée de Présidentes départementales militantes, conjointes, collaboratrices entraînées d'abord par Monique LETTRE. Les boulangères ACTIF* siègent dans les instances françaises et européennes.

Elles sont les fées des pièces jaunes.

Elles sont Madame Commerce de France, dès 1988 avec Nicole ROBINE.

Au palmarès 2003, neuf lauréates entourent la benjamine, boulangère elle aussi, Sandrine DEPUSSAY CORREIA qui reçoit le Prix de la Transmission.

Elles reçoivent le Prix de Monsieur Jacques CHIRAC, Président de la République, offert pour le 15^{ème} anniversaire, le 17 mars, il est remis à Nicole ROBINE.

La boulangerie, lieu privilégié de rencontre et de proximité : information privilégiée.

Les Boulangères et boulangers se conjuguent avec la Formation permanente.

Information tous les jours, formation toute la vie.

Une Fédération exemplaire. ■

* ACTIF : Association des Conjointes de Travailleurs Indépendants de France du commerce, de l'artisanat et des services.

CEFEF : 9, rue de Lens - 92000 Nanterre - Tél. : 01 47 81 77 99

Sasa Industrie 1^{er} semestre 2003

Cotée au Second Marché, la société Sasa Industrie, spécialisée dans la fabrication de supports de cuisson anti-adhérents et d'équipements pour la boulangerie-pâtisserie affiche un résultat net (RN) en croissance de 7 % au premier semestre 2003.

Si le groupe affiche un bon RN, par contre le chiffre d'affaires semestriel total enregistre un recul de 2,2 % à 32,6 millions d'euros et le résultat d'exploitation, un retrait de 15,2 % à 3,9 millions d'euros.

Le marché professionnel qui représente un chiffre d'affaires de 24,3 millions d'euros (+ 2 %) affiche une bonne résistance grâce à la clientèle des métiers de bouche. Le groupe bénéficie structurellement d'une position de leadership en France et d'une forte présence à l'international.

Sur un marché de plus en plus concurrentiel avec l'arrivée massive de moules en silicone injecté, Sasa Industrie continue de commercialiser ses moules Flexipan (marque Demarle) au grand public par l'intermédiaire de conseillères de vente.

A la fin septembre 2003, le chiffre d'affaires total est de 46,2 millions d'euros répartis entre l'activité professionnelle (35,7 millions d'euros) et l'activité grand public (10,5 millions d'euros).

Sur l'ensemble de l'exercice 2003, le groupe s'attend à un léger recul de son chiffre d'affaires et vise un maintien de sa rentabilité nette.

En 2004, l'activité grand public en France devrait bénéficier d'un retour à la croissance et d'évolutions fortes en Belgique, Grande Bretagne et aux Etats-Unis.

Le cours du cacao en chute libre

Après les tensions sur le cours du cacao au printemps 2003 (voir Forum/Mag n°15), le marché est à la baisse depuis la rentrée.

En septembre, le cours a perdu 25 % de sa valeur à la Bourse de Londres et la tonne de référence cotait 846 livres, son plus faible niveau depuis novembre 2001. La tendance du cours est plutôt orientée à la baisse, d'autant que la prochaine récolte s'annonce excédentaire.

Selon les experts, la consommation mondiale de cacao en 2003-2004 devrait être inférieure (3,04 millions de tonnes) à l'offre des producteurs (3,07 millions de tonnes). En Côte-d'Ivoire, premier producteur mondial de fèves de cacao avec une part de marché de 40 %, l'économie est toujours très liée à la situation politique. Les tensions demeurent entre le président Laurent Gbagbo et les rebelles du nord du pays.

Robustes, intelligents, programmables... Face à ses concurrents, les pétrins Spiral BONGARD dominent nettement la situation.

Dans notre comparatif matériels de ce trimestre, nous avons choisi de mettre les pétrins à spirale BONGARD de petite capacité (50 l) face à leurs principaux concurrents français.

Premier constat : BONGARD est parmi les rares fabricants à offrir plusieurs modèles de pétrins à spirale de 50 l de capacité. Chez BONGARD vous avez le choix entre une commande électromécanique avec un passage automatique entre la première et la deuxième vitesse et une commande entièrement électronique avec 9 recettes programmables ! BONGARD est le seul fabricant à proposer ce niveau d'équipement sur ce type de modèle !

Ce qui distingue avant tout un bon pétrin, c'est sa qualité de pétrissage. Sur ce point, les Spiral BONGARD offrent les garanties des meilleurs. Grâce à une géométrie parfaitement maîtrisée de la cuve et de la spirale et grâce au soc diviseur profilé qui reproduit précisément l'arrondi de la cuve et épouse rigoureusement la forme de la spirale, les Spiral BONGARD garantissent des pétrissées exceptionnelles avec une pâte bien lisse, une oxygénation et une température toujours idéales.

Côté facilité d'utilisation, là encore les pétrins BONGARD se détachent du lot. Grâce à des fonctions de programmation étendues, les pétrins à spirale BONGARD permettent de reproduire fidèlement vos pétrissées avec une qualité constante, jour après jour. Avec les pétrins Spiral, plus besoin de surveiller votre pétrin : les recettes programmées sont exécutées à la lettre !

Pour le décuage, les différents fabricants offrent des solutions très variées. Sur les pétrins à spirale BONGARD la tête est fixe pour garantir un maximum



de rigidité sur ce point de tension extrême de la machine, mais elle est placée astucieusement très en recul pour faciliter le décuage.

Les autres fabricants proposent, quant à eux, des solutions de relevage de la tête assistées à 45° ou motorisées.

La jonction entre la tête et le bâti réalisée par un axe dans une zone de forte contrainte est plus fragilisée. BONGARD a opté pour la solidité du bâti avec la tête pour garantir une parfaite longévité.

Côté facilité de nettoyage, les pétrins à spirale BONGARD sont plus propres... plus vite !

Seul BONGARD offre systématiquement un bâti sur roulettes pour déplacer facilement la machine.

Leurs formes arrondies retiennent peu la farine et un "guide pâte" empêche le mélange de déborder entre la cuve et le bâti. Résultat : plus facile et plus rapide à nettoyer, c'est encore du temps de gagner !

En conclusion, plus compacts, plus robustes, plus faciles à utiliser et à nettoyer, les pétrins à spirale BONGARD sont sans conteste les meilleurs outils de pétrissage du marché.

Avec une qualité de pétrissage exceptionnelle et une possibilité de programmer des recettes, les Spiral BONGARD s'affirment encore une fois comme les meilleurs équipements pour le meilleur du pain.

	SPIRAL JUNIOR BONGARD SPIRAL 50E BONGARD	PETRINS CONCURRENTS
Capacité de mélange en pâte	2,7 kg - 30 kg	De 1,6 kg à 38 kg <i>selon le modèle et le fabricant</i>
Facilité d'utilisation	Electromécanique (automatisation 1 ^{ère} et 2 ^{ème} vitesse) ou électronique (9 recettes programmables, indication de fin de pétrissage)	Electromécanique ou automatique (1 ^{ère} et 2 ^{ème} vitesse automatiques) <i>selon le modèle et le fabricant</i>
Facilité de décuage	Tête fixe mais très en retrait (espace cuve/tête 132 mm)	Fixe, relevable assisté à 45° ou relevage motorisé <i>selon le modèle et le fabricant</i>
Hygiène des outils (cuve, soc diviseur, spirale)	Inox	Inox
Déplacement du pétrin pour nettoyage	Roulettes	Sur pieds ou sur roulettes en option <i>selon le modèle et le fabricant</i>
Encombrement au sol	0,44 m ²	De 0,47 m ² à 0,48 m ² <i>selon le modèle et le fabricant</i>

Offrir le meilleur des pains et gagner du temps, c'est possible avec la chambre de repos Delta 70 intégrale BONGARD !

Particulièrement adaptée aux artisans boulangers panifiant de 150 à 300 kg de farine par jour, la gamme des chambres de repos Delta 70 intégrale offre une grande capacité de production et permet de réaliser tous les pains blancs et les pains spéciaux jusqu'à 650 g en offrant une qualité constante jour après jour.

Grâce à une conception unique, le parcours de repos de la Delta 70 intégrale est parfaitement homogène. En évitant de concentrer les pâtons dans le haut de la chambre, il élimine ainsi tout risque de croutage et de fermentation non contrôlée. La régularité du cadencement de la chaîne garantit également une durée de repos identique pour chaque pâton. La qualité BONGARD se reconnaît au premier coup d'œil !

Avec une capacité en poches de 350 pièces pour la Delta 70.5, 420 pièces pour la Delta 70.6 et 490 pièces pour la Delta 70.7, quelle que soit votre production, il y a toujours une Delta 70 intégrale adaptée à votre besoin !

Avec la Delta 70 intégrale BONGARD, vous êtes enfin libéré des tâches répétitives sans réelle valeur ajoutée ! La prise en charge automatique du repos et du façonnage des pâtons vous fait gagner chaque jour un temps considérable !

La chambre de repos Delta 70, c'est la solution idéale pour consacrer plus de temps à la préparation d'autres produits ou augmenter la production sans augmenter le personnel (difficulté de recrutement, personnel peu formé, activité saisonnière).

Compacte, pratique et fiable

Particulièrement compacte avec la façonneuse intégrée extractible, la Delta 70 intégrale offre aussi la possibilité de choisir le côté du chargement (droite ou gauche) lors du montage de la chambre. Utilisable par une seule personne en continu ou en discontinu, par deux personnes, le chargement de la chambre est manuel et le déchargement vers la façonneuse est motorisé. Le convoyeur, rétractable sous la façonneuse, présente les pâtons façonnés, bien espacés et faciles à saisir. Les équerres de retournement escamotables permettent le chargement intégral et augmentent ainsi la capacité de la machine.

Equipée d'un plan de boulage escamotable, la chambre de repos Delta 70 intégrale permet le boulage ou la découpe de petites pièces.

En cas de coupure de courant, une manivelle permet de décharger la machine manuellement pour récupérer les pâtons engagés.

Hygiène rigoureuse

Avec ses panneaux démontables, sa façonneuse extractible et son bâti sur roulettes, la chambre de repos Delta intégrale se nettoie vite et bien. Avec ses lampes germicides UV et son extracteur d'humidité en option, aucun risque de moisissure, le feutre des balancelles est toujours sec.

De solides garanties

Avec la chambre de repos Delta 70, vous êtes tranquille et pour longtemps ! Les éléments qui la composent sont d'une fiabilité telle que l'ensemble est garanti 3 ans ou 2 500 heures de fonctionnement (hors consommables).

Evoluteive, la chambre de repos Delta intégrale 70.7 peut se transformer à tout moment en groupe automatique

et vous offrir des performances de production jusqu'à 1 000 pièces à l'heure !

Voilà plus d'une raison de choisir la Delta intégrale BONGARD !

En option

- Poches en mono-filament
- Extracteur d'humidité
- Lampes germicides. ■



CFMB

Historique
& faits marquants

1982

Création de CFMB (Construction Française de Matériel Boulanger) à Béziers par Florent Tricarico et Gilbert Jean. Activités : fabrication (brevet d'un groupe de pesage automatique) et dépannage de matériel de boulangerie-pâtisserie.

1984

CFMB représente TIBILETTI

1987

CFMB abandonne la marque Tibilletti pour devenir concessionnaire exclusif BONGARD dans l'Hérault et l'Aude.

1988

CFMB crée la marque "Pousstronic" spécialisée dans la construction de chambres de fermentation contrôlée.

2000

Décès de Gilbert Jean, l'associé de Florent Tricarico.

2001

Agrandissement du secteur BONGARD avec les Pyrénées-Orientales.

2002

CFMB déménage dans des locaux neufs de 900 m² de superficie avec un parking 1 250 m². Une aire de lavage pour les machines et un distributeur de gas-oil pour les véhicules de service.

Chiffres-clés

• CFMB

Effectif : 13 employés
- 8 techniciens
- 2 attachés commerciaux (2 secteurs : Aude / Pyrénées-Orientales et Hérault)
- 3 administratifs
- CA global 2002 : 1 700 000 euros
75 % en vente de matériel
25 % en SAV



ZAC La Montagnette
34420 Villeneuve-les-Béziers
Tél. : 04 67 32 62 62
Fax : 04 67 39 27 93
E-mail : cfmb@wanadoo.fr

Concessionnaire BONGARD pour l'Aude (11), l'Hérault (34) et les Pyrénées-Orientales (66).

LANGUEDOC-
ROUSSILLON

Profil de la région

Quelques spécialités régionales :

- Le pain de Lodève,
- Le pain Paillasse
- Le petit pâté de Pezenas
- Le Ravaille
- Le pain coiffé

Nombre d'artisans
boulangers-pâtisseries,
en 2002 dans les départements
11, 34 et 66 : 1 139. Source ISICA



L'équipe CFMB

CFMB, concessionnaire BONGARD en Languedoc-Roussillon
« Ce qui fait notre force, c'est le sérieux du dépannage ».Entretien
avec Florent Tricarico

Depuis 1982, CFMB propose ses services de vente de matériel, d'agencement de magasin ainsi que de dépannage en boulangerie-pâtisserie dans le Sud de la France. Concessionnaire exclusif BONGARD depuis plus de 15 ans, CFMB a acquis une réputation de sérieux et de rapidité en matière de SAV, sans oublier les conseils en équipements. Créée par Florent Tricarico, l'entreprise indépendante CFMB continue d'offrir une large palette de services à la clientèle artisanale des 3 départements du Languedoc-Roussillon.

« Nous sommes avant tout des techniciens au service de la boulangerie-pâtisserie artisanale. Notre rôle est d'assurer un service de vente et d'après-vente qui fonctionne 24 h sur 24, 365 jours par an. Sur simple appel, un technicien est disponible jour et nuit et prêt à dépanner un client. Ce qui fait notre force, c'est le sérieux du dépannage », déclare Florent Tricarico.

Tous les techniciens CFMB sont agréés BONGARD. Ils sont allés au moins une fois en stage technique à Holtzheim. CFMB a signé également une charte de qualité et de services dans le cadre de l'ACB, association qui réunit tous les concessionnaires BONGARD. Hormis le SAV, CFMB propose d'autres services : prêt de matériel aux normes en cas de panne prolongée, étude de financement avec la collaboration d'organismes bancaires, création de fournil et de boutique de A à Z avec la société Ouest Construction Frigorifique, spécialisée dans la conception de meubles de vente frigorifiques.

« Une heure suffit à un technicien pour se rendre chez les clients les plus éloignés. Les locaux du siège ont été aménagés pour offrir le plus de place et les meilleures conditions de travail. Pour les clients, un show-room permanent est à leur disposition. Les techniciens disposent de plusieurs ateliers spécifiques : ferronnerie, froid, mécanique, pièces détachées, matériel d'occasion ou de prêt. L'objectif est de satisfaire du mieux possible nos clients. »

Dans la région, les boulangers en

centre-ville souffrent beaucoup des grandes et moyennes surfaces par rapport aux boulangeries de village.

« Les clients ont tendance à moins investir et à garder leur matériel jusqu'au bout. Cette économie a lieu souvent au détriment de la qualité et engendre plus de fatigue au boulanger. Notre travail consiste aussi à lui faire découvrir qu'il existe des solutions pour se différencier et qu'il faut investir de temps en temps pour être ou rester parmi les meilleurs », souligne le concessionnaire.

Être régulier dans le service

Aujourd'hui, ce qui fait la différence, c'est la qualité et le suivi des prestations. A l'occasion de l'Assemblée Générale 2003 de l'ACB, le réseau des concessionnaires s'est engagé à entreprendre une démarche qualité dans chaque entreprise. « Pour l'Assemblée Générale de 2005, tous les concessionnaires seront certifiés ISO 9001. Ce label officiel permettra aux artisans boulangers d'avoir une garantie supplémentaire en ce qui concerne la qualité de nos services », précise Florent Tricarico. ■

Le témoignage de deux artisans boulangers de l'Hérault.

Robert et Anne-Marie de Nardin
Loupian (34)

Installé dans un petit village de 2 000 habitants depuis 23 ans, Robert de Nardin privilégie la qualité du pain. Il est très attentif à la régularité de la cuisson. « Un bon pain est un pain avec une croûte épaisse, des coups de lame qui crachent et une bonne sole », explique-t-il. C'est pourquoi, il a voulu franchir le pas et s'offrir un four Cervap BONGARD alimenté au fuel. « Cela me permet de cuire toutes sortes de pains (noix, anchois, aveyronnais, etc). Facile à utiliser, ce four est devenu un outil indispensable à la réussite de mes

fournées ». Cet artisan boulanger a investi également dans un pétrin et des tours réfrigérés. Au fournil, il travaille avec son fils David. Le magasin a été complètement rénové avec l'aide de CFMB. « L'ensemble des travaux a duré un peu plus d'une semaine, l'occasion de prendre des vacances avec ma femme Anne-Marie avant de remettre la main à la pâte », précise le boulanger. ■

Sébastien Clapier
Saint-André de Sangonis (34)

Depuis 8 ans, ce boulanger ne cesse de moderniser son fournil afin de répondre aux normes d'hygiène et de sécurité. En 2000, il a fait confiance à CFMB par l'intermédiaire de Lysiane Broggi, commerciale du concessionnaire, en achetant un four à sole Cervap. Trois ans plus tard, grâce aux bons résultats de la boulangerie, il décide d'investir dans de nouveaux équipements signés BONGARD et EUROMAT : un four à



chariot rotatif, une diviseuse, un surgélateur, un laminoir, un pétrin à spirale 12 litres et une chambre de fermentation contrôlée. « Ce matériel m'a fait gagner des heures de sommeil en commençant plus tard dans la nuit. L'utilisation des 2 modes de cuisson a permis d'offrir à la clientèle du pain cuit sur filet ou sur sole », remarque Sébastien. Avec ce matériel neuf, le boulanger a amélioré sa productivité et en a profité pour reprendre un dépôt de pain. D'un montant d'environ 120 000 euros, les travaux ont été réalisés pendant le mois de fermeture à la demande de Sébastien et de sa compagne Monique. ■



M.S.O. Matériel, concessionnaire BONGARD en région Poitou-Charentes « Être performant en froid comme en chaud ».

Entretien avec Yves Magne

Depuis 1987, M.S.O. Matériel est concessionnaire exclusif BONGARD et membre de l'ACB. Créée par Yves Magne, homme de terrain par excellence, la société s'engage quotidiennement à respecter les normes et le service du réseau national BONGARD. Dépannage, installation de magasin, étude personnalisée de fournil font partie des références de l'entreprise qui intervient sur la Charente-Maritime, les Deux-Sèvres et la Charente.

« Aujourd'hui, le boulanger doit s'occuper de son fournil, du magasin, de la gestion du personnel. L'artisan boulanger est devenu un entrepreneur. En tant que dépanneur et installateur, nous pouvons lui faciliter son travail et ainsi participer à la réussite de son entreprise », explique Yves Magne.

Le témoignage de deux artisans boulangers en Charente-Maritime.

Philémon et Claudie Boisseau La Rochelle (17)



« Après avoir refait mon magasin avec M.S.O., le fournil en sous-sol de 170 m² avait besoin d'être réorganisé pour répondre aux normes d'hygiène et de sécurité. 228 000 euros d'investissement, 4 semaines de travaux ont été nécessaires pour retrouver un fournil flambant neuf et de bonnes conditions de travail », déclare Philémon Boisseau. A 61 ans, ce boulanger expérimenté n'a pas encore dit son dernier mot et a préféré investir avant de vendre son affaire dans quelques années. M.S.O. Matériel s'est occupé des plans, en respectant la "marche en avant" des

C'est pourquoi M.S.O. Matériel se propose d'accompagner l'artisan dans chaque projet, que ce soit l'achat d'un petit laminoir ou la rénovation du fournil. A chaque fois que c'est possible, des plans et des devis sont proposés. Une étude de financement adaptée au budget est mise sur pied. « L'objectif de l'équipe M.S.O. Matériel est d'accompagner les boulangers en leur offrant un service performant aussi bien en froid qu'en chaud ! ».

Dépannage dans la journée

« Il ne suffit pas de vendre, il faut aussi répondre présent quand le client est en panne. M.S.O. Matériel a signé la charte de l'ACB qui garantit un service technique 24 h sur 24, 7 jours sur 7 avec une intervention dans un délai maximum de 3 heures », ajoute Yves Magne. Pour faire face à toutes les urgences, le concessionnaire dispose d'un stock de pièces détachées comprenant entre 3 000 et 4 000 références.

Les techniciens sont équipés de téléphones portables et un numéro de permanence est toujours disponible. Tous les équipements sont livrés et installés par des techniciens spécialisés qui expliquent le mode d'emploi de l'appareil.

Pour bien "cibler" les besoins des boulangers, Yves Magne est souvent sur le terrain avec le boulanger dans le fournil. « Nous nous impliquons beaucoup dans les manifestations comme la Fête du Pain, la foire de La Rochelle ou la Semaine du Goût. »

Depuis 2 ans de plus en plus de boulangers veulent cuire devant les consommateurs. « J'essaye toujours de conseiller mes clients en leur disant qu'il faut montrer également la fabrication avec les phases de pétrissage et de façonnage.

La cuisson n'est que l'étape finale du pain et les précédentes sont aussi importantes car elles représentent tout le savoir-faire du professionnel. ■

marchandises, et de la "bonne marche" des travaux. 2 fours BONGARD, 2 chambres de pousse BFC, 1 four électrique d'occasion, 1 façonneuse, 1 batteur-mélangeur, 1 refroidisseur EUROMAT, des plans de travail en inox, du carrelage aux murs, le fournil de Philémon brille du sol au plafond. « Ce matériel m'a permis de faire des économies d'énergie (+ 700 euros/mois), m'a apporté une grande souplesse d'utilisation et un gain de place non négligeable. » Adepte du pain traditionnel, ce boulanger apprécie la montée en température et l'inertie de son four à sole CERVAP. ■

Roland et Caroline Briquet Royan (17)

Installé depuis 8 ans, ce boulanger dynamique a refait en 2001 le magasin et le fournil de sa boulangerie "de la Côte d'Argent". Un investissement d'environ 365 000 euros composé de matériel neuf BONGARD (four Cervap avec élévateur intégré et habillé de



faience blanche), 1 four ventilé Krystal, 1 repose-pâtons, 1 laminoir, 1 chambre de repos, 1 congélateur-surgélateur, 1 climatiseur, 1 lave-batterie, et des vitrines réfrigérées (pâtisserie, chocolat, glaces). « Les travaux ont duré 2 mois et depuis le chiffre d'affaires ne cesse de progresser. Tous mes produits sont faits maison avec des ingrédients sélectionnés, ce qui m'a permis de gagner une nouvelle clientèle. Quant au matériel, je sais que je peux compter dessus. C'est pareil pour le SAV qui me dépanne par tous les temps avec Gérard Lapertot », commente Roland Briquet. Le fournil, comme le labo pâtisseries, a été installé à la vue des clients. ■

M.S.O. Historique & faits marquants

1983
Création de "Magne Service Océan" par Yves Magne. Activités : dépannage, entretien, installation de matériel thermique et frigorifique.

1985
"Magne Service Océan" devient partenaire de la boulangerie-pâtisserie artisanale. SAV et vente de matériel multimarque.

1987
"Magne Service Océan" change de raison sociale en devenant M.S.O. Matériel. Installation dans la zone artisanale et commerciale Les Fourneaux à Angoulins-sur-Mer. M.S.O. Matériel prend la concession BONGARD sur les départements 79 et 16, 17, 85 partiellement.

1997
Déménagement de M.S.O. Matériel pour s'installer toujours dans la même Z.A.C dans des locaux plus modernes et plus fonctionnels. Yves Magne est élu président de l'ACB de 1998 à 2000.

2003
M.S.O. Matériel fête ses 20 ans. Le 1^{er} octobre 2003, Yves Magne transmet son entreprise à Jean-Yves Martin mais reste directeur commercial jusqu'en 2005.

Chiffres-clés

- M.S.O. Matériel
- Effectif : 9 employés
- 4 techniciens monteuses-frigoristes
- 2 commerciaux
- 1 responsable administratif
- 1 responsable technique
- 1 secrétaire
- + 1 agence technique M.S.O. Maintenance (Sud Charente-Maritime et Nord Ouest Charente) avec Gérard Lapertot
- + 1 technicien indépendant Philippe Raguenaud (Deux-Sèvres)
- CA global 2002 : 1 500 000 euros
- 83 % en vente de matériel
- 17 % en SAV



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
Concessionnaire BONGARD pour la Charente (16), la Charente-Maritime (17), les Deux-Sèvres (79) et le sud de la Vienne (86).

POITOU-CHARENTES Profil de la région

Quelques spécialités régionales :

- Le pain des mouettes,
- L'Epeautre, le grand Epeautre Charentais
- Le croissant pur beurre AOC Charentes-Poitou
- La brioche Vendéenne

Nombre d'artisans boulangers, en 2002 dans les départements 16, 17, 79 et 86 : 1281. Source ISICA

**STAGES COURTS RÉSERVÉS
AUX PROFESSIONNELS**

INBP de Rouen
Institut National de la Boulangerie-
Pâtisserie - Tél. : 02 35 58 17 77

BOULANGERIE

MOF boulangers finalistes :
• du 12 au 16 janvier 2004
animé par Christophe Cressent - MOF

Décorations en boulangerie :

• du 26 au 29 janvier 2004
animé par Denis Henrion

Traditions et innovations boulangères :
• du 9 au 12 février 2004
animé par Stéphane Manach

Spécial levain liquide :

• du 16 au 19 février 2004
animé par Patrick Castagna

Viennoiseries d'aujourd'hui :

• du 15 au 18 mars 2004
animé par Stéphane Manach

Pains spéciaux et aromatiques :

• du 22 au 25 mars 2004
animé par Denis Henrion

PÂTISSERIE

Entremets et petits gâteaux :

• du 9 au 12 février 2004
animé par Jean-Marc Bernigaud

**Montages de Pâques
et bonbons chocolat :**

• du 8 au 11 mars 2004
animé par Gilles Refloc'h

Tout pour Pâques :

• du 8 au 11 mars 2004
animé par Stéphane Bisson

DÉCORATION

Vitrines de Pâques :

• du 8 au 11 mars 2004
animé par Catherine David

AUTRES STAGES

Traiteur :

• du 22 au 25 mars 2004
animé par Catherine David

Repreneurs en boulangerie-pâtisserie :

• du 24 au 28 novembre
animé par plusieurs intervenants

• du 15 au 19 mars 2004
animé par plusieurs intervenants

Initiation/recyclage à la boulangerie :

• du 1 au 12 décembre
• du 29 mars au 9 avril 2004
animé par Stéphane Manach

Initiation/recyclage à la pâtisserie :

• du 29 mars au 9 avril 2004
animé par Jean-Marc Bernigaud

Analyse et qualité des farines :

• du 15 au 16 mars 2004
animé par Régis Del Frate

EFBA

Ecole Française de Boulangerie
d'Aurillac - Tél. : 04 71 63 48 02

Préparation au concours MOF :

• du 8 au 10 décembre
animé par Pascal Tepper - MOF

• du 12 au 14 janvier 2004
animé par Thierry Meunier - MOF

ENSP d'Yssingeaux

Ecole Nationale Supérieure
de la Pâtisserie - Tél. : 04 71 65 72 50

Bûches :

• du 24 au 26 novembre
animé par Frédéric Bourse
consultant international

Desserts de restaurants :

• du 1^{er} au 3 décembre
animé par Christophe Felder
chef pâtissier "Hôtel Le Crillon"

Fours secs :

• du 1^{er} au 3 décembre
animé par Frédéric Bourse
Consultant international

Menus de prestige :

• du 24 au 26 novembre
animé par Jean-Pierre Vidal - restaur-
tant Vidal "Un cuisinier à la campagne"

**Viennoiserie et pains, petites pièces
pour petit-déjeuner et magasin,
pain pour restaurant et magasin :**

• du 1^{er} au 3 décembre
animé par Gaetan Paris - MOF boulanger

EUROMAT accessible en ligne...

C'est pour améliorer l'information et créer une réelle interactivité entre le réseau et les boulangers-pâtisseries, qu'EUROMAT mène une politique active sur Internet. Tout d'abord destiné aux adhérents, le site s'ouvre aujourd'hui au public et proposera prochainement des promotions en ligne. Ne manquez pas ces bonnes affaires, inscrivez-vous dès aujourd'hui en vous connectant sur www.euromat-reseau.com.

EUROMAT s'est donné pour mission de servir au mieux les artisans boulangers-pâtisseries. Outre l'ambition d'offrir le meilleur rapport qualité/prix sur le marché, EUROMAT veut également être leader sur le service client. Cela veut dire bien sûr, un SAV performant et des équipes commerciales compétentes, mais aussi une disponibilité et une interactivité sans cesse améliorées. C'est en partie pour répondre à ces exigences, qu'EUROMAT a créé un site Internet.

Essentiellement à l'usage des adhérents, il a pour vocation de s'ouvrir davantage aux artisans boulangers-pâtisseries dans les mois à venir.

Catalogue ON-LINE

D'ores et déjà, en tapant www.euromat-reseau.com, vous pouvez consulter l'intégralité du catalogue EUROMAT. Vous pouvez accéder aux produits à travers un classement par type : coupeuses, pétrins, batteurs, vitrines, froid, laminoirs, nappeuses, laverie, doseurs, refroidisseurs, inox et petit matériel.

Une fois la rubrique sélectionnée, vous pouvez imprimer chez vous les pages du catalogue qui vous intéressent.

Le réseau au bout des doigts

Toutes les informations concernant le réseau EUROMAT sont également disponibles en ligne. A partir de la rubrique "réseau", vous accédez à une carte interactive dont les zones cliquables s'ouvrent sur une fenêtre personnalisée par concessionnaire. Pour chacun d'entre eux, vous obtiendrez une fiche descriptive de la société, illustrée de la photo de vos contacts techniques et commerciaux.

Les promos en direct

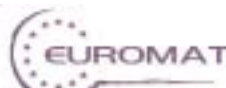
Prochainement, EUROMAT lancera des promotions en ligne. Pour en bénéficier, les artisans boulangers-pâtisseries doivent s'inscrire, sans tarder, en allant dans la rubrique promo et

en déposant leur adresse mail. C'est simple et ça peut rapporter. Alors ne tardez plus. Connectez-vous dès maintenant sur le site EUROMAT. ■

<http://www.euromat-reseau.com>



En cliquant sur une des zones actives de la carte du réseau EUROMAT, vous pourrez accéder aux informations relatives à chaque concessionnaire et visualiser la photo de votre contact commercial et technique.



ZA Les Bordes
5 rue Gustave Madiot - 91921 Bondoufle
Tél. : 01 60 86 42 72 - Fax : 01 60 86 63 65
www.euromat-reseau.com

L'ensemble du catalogue EUROMAT peut être consulté en ligne.

EUROMAT en chiffres

- 20 concessionnaires, 12 agences
- 380 personnes, dont :
 - 100 commerciaux
 - 210 techniciens
 - 70 administratifs
- 180 véhicules

Les marques commercialisées par EUROMAT

- ACTIF : armoires pâtisseries, congélateurs
- AREVALO : tours réfrigérés, doseurs, refroidisseurs
- ARISTARCO : lave-ustensiles
- CONCEPT FROID : vitrines de magasin
- DITO SAMA : pétrins, batteurs
- EBERHARDT FRERES : vitrines d'exposition 4 faces, armoires négatives, meubles inox
- ESPACE VITRINE : vitrines de magasin
- EUROMAT : laminoirs
- FERMOD : rayonnages
- HUBERT CLOIX : pastocuseurs et sorbélières
- HYDROBIOS : traitement de l'eau
- INDUC'PAT : plaques à induction
- ISOTECH : vitrines 4 faces vitrées, vitrines réfrigérées, tours pâtisseries
- JAC MACPAIN : coupeuses à pains
- L'ANCIENNE FORGE : panetiers en fer forgé
- MORICE : réchauds
- REMINOX : meubles inox et tranches
- RONDO DOGE : laminoirs
- SASA : filets de cuisson et chariots
- SOEHNLE : balances
- SOFINOR : tables en inox et réchauds
- SOFRACA : créperie, gaufrière, matériel de snack
- SOREMA : doseurs, refroidisseurs
- STM : doseurs
- VMI - EURO 2000 : pétrins et batteurs
- WINTERHALTER : appareils de laverie
- WILLEMSE & VAN ENGELEN : machines à napper

Le catalogue évoluant en permanence, de nouveaux fournisseurs sont amenés à compléter cette liste.

Les cakes au citron et aux éclats de chocolat

par Stéphane GLACIER - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Stéphane Glacier enseigne la pâtisserie dans de prestigieuses écoles gastronomiques en France et à l'étranger. Il est également formateur et conseiller technique pour les professionnels à travers le monde. Champion d'Europe de sucre d'art en 1997, il publie en novembre 2001 « Sucre d'art, l'envers du décor » aux Editions de l'If et son second ouvrage « La pâtisserie en toute simplicité » en 2003. [VOIR CI-CONTRE.](#)



10 petits cakes
Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min à 160 °C

DANS VOTRE PANIER

- 130 g de beurre
- 130 g de sucre en poudre
- 3 œufs (150 g)
- 70 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- 170 g de farine fluide
- 1/2 paquet de levure chimique
- Le zeste d'un citron

DANS VOTRE CUISINE

- 1 saladier
- 1 fouet
- 1 spatule
- 1 tapis moule à charlotte Flexipan ou 1 moule à cake
- 1 grand couteau
- 1 cuillère à soupe

COMMENT PROCÉDER

- Préchauffer le four à 160 °C.
- Travailler le beurre dans un saladier afin de le rendre souple. Ajouter le sucre et mélanger au fouet. Incorporer les œufs puis mélanger de nouveau. Dès que le mélange est lisse, incorporer le zeste du citron, la farine, la levure chimique et les éclats de chocolat. Mélanger avec la spatule.
- Garnir les moules à la cuillère et les enfourner 20 minutes à 160 °C. Laisser refroidir 10 minutes avant de démouler.

ASTUCES ET CONSEILS

- Une pâte trop fouettée gonfle au four et retombe par la suite. Ceci est valable pour l'ensemble des pâtes à cakes.
- Éviter d'enfourner vos cakes dans un four trop chaud : ils seraient très colorés à l'extérieur mais pas assez cuits à l'intérieur.
- Vérifier la cuisson en introduisant la lame d'un couteau au centre du cake. Elle doit ressortir parfaitement propre.
- Le temps de cuisson apparaissant dans la recette correspond à des petits cakes individuels. Pour faire un gros cake, faire cuire plus longtemps. ■



LA PÂTISSERIE EN TOUTE SIMPLICITÉ

144 pages, relié spirale, 350 photos
23 euros + frais de port
[ISBN 2-914449-04-6]

DISPONIBLE auprès de l'éditeur

En librairies et aux EDITIONS DE L'IF
1, rue d'Enghien 75010 Paris
tel. 01 40 22 62 42
fax 01 40 22 62 56
e-mail :
editionsdelif@wanadoo.fr

NOUVEAUTÉ 2003



Préfacé par Pierre HERMÉ

Avec ces 50 recettes faciles à réaliser, vous découvrirez les gestes simples qui assurent la réussite d'une préparation.

DES RECETTES ACCESSIBLES

Meilleur ouvrier de France pâtissier, l'auteur Stéphane Glacier, connaît les difficultés les plus couramment rencontrées.

Il explique en détail, pour les mettre à la portée de tous, les bons gestes mais aussi les astuces et tours de main souvent connus des seuls professionnels.

Une série de petites photos viennent illustrer les étapes de chaque recette et vous guident pas à pas dans la confection des desserts.

DES PHOTOS GOURMANDES

Vous aurez plaisir à parcourir ce livre émaillé de photos appétissantes, dont les plans rapprochés gourmands vous plongeront au cœur des desserts en restituant de manière savoureuse un univers de douceurs et de couleurs. Elles donnent à voir le moelleux d'un cake, le fondant d'une mousse, le croquant d'un cookie et vous feront saliver avant même de sentir les parfums s'échapper de vos desserts.

UN LIVRE PRATIQUE

Un beau livre qui reste ouvert quand vos mains s'activent sur une pâte brisée ! Avec sa reliure à spirales, ce livre a été conçu comme un objet pratique et maniable qui trouvera sa place tant dans votre cuisine que dans votre bibliothèque.

EN 2 TOMES

Le premier tome est aujourd'hui consacré aux tartes, aux goûters (pain d'épice, cookies...), aux gourmandises (crumble, choux chantilly, mousse au chocolat...) et aux desserts maison (crêpes Suzette, île flottante, nougat glacé...).

Bretagne - Pays de la Loire

Du 15 au 19 Novembre 2003,

La Société BONGARD et son concessionnaire M.S.O. Matériel, vous accueillera sur leur stand au Salon professionnel, "Carrefour des Métiers de Bouche Poitou-Charentes", organisé au Parc des Expositions de NORON, 79000 - Niort.

Ce sera un lieu de rencontre, de convivialité et d'échanges entre les fabricants de matériels et les prestataires de service, adaptés à l'artisanat et à l'agro-alimentaire pour les Professionnels des Métiers de Bouche.

Rhône-Alpes

Dimanche 16 Novembre, à partir de 18h00,

Palais de la Foire de Valence, "Génération Boulangère". SELEC PRO fournit au Syndicat des Boulangers de la Drôme organisateur de cette grande journée de la "famille de la boulangerie du département", le matériel nécessaire à la fabrication et à la cuisson d'une nouveauté pâtissière "Le Gourmandrôme", gâteau à base de produits régionaux.

Du 1^{er} au 4 Février 2004,

Paris Expo, Porte de Versailles, PANIFOUR, EUROMAT, CONCEPT FROID et BONGARD accueillera les visiteurs du Salon National de la Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie et Traiteur sur leur stand D075 de 200 m² situé dans le hall 7.3. Grâce à leur partenariat avec Meuniers de France et Cécilia, des démonstrations de fabrication et de cuisson de pain, viennoiserie et pâtisserie animeront ces journées. Toujours en partenariat, BONGARD et EUROMAT équiperont, comme chaque année, les fournitures de démonstration de BANETTE et des Grands Moulins de Paris.

Du 7 au 11 mars 2004,

EGAST, Salon professionnel de l'agro-alimentaire de l'équipement et des services du Grand Est, Parc des Expositions du Wacken à Strasbourg. C'est sur une surface de 120 m² que l'ensemble des concessionnaires du secteur Est, BONGARD 67, CEE, FOURNILLORRAIN, et SODIMA, présenteront les matériels et services associés qu'ils proposent à leur clientèle. Une grande place sera consacrée aux nouveautés des gammes BONGARD et EUROMAT.



Pour assurer son développement,
l'ACB 1^{er} 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 BONDOUFLE
Fax : 01 60 86 63 65

Discrétion assurée

EN LIGNE

Pour plus d'informations
plus d'équipements
plus d'images
plus de nouveautés
plus de services

www.bongard.fr

Pour vous,
on en fera toujours plus.

Dpt 84 - Réf. 0007
Vends Boulangerie-Pâtisserie,
Ville moyenne, 15 km Avignon
Prix : 61 000 €
Petit loyer : 132,63 €
Tél. : 04 90 83 15 06
ou 04 90 83 12 10

Dpt 69 - Réf. 0008
Vends Boulangerie-Pâtisserie
Lyon centre, convient à couple
Crédit possible 100 %
Electricité aux normes
Prix : 90 000 €
Tél. : 04 78 61 25 78

Pour faire paraître une petite annonce pour la vente de votre fonds de commerce ?

Il vous suffit de la transmettre à :

BONGARD - Service Lecteurs Bongard Forum - 32, route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM.

NOËL & MEILLEURS VŒUX JOYEUX NOËL & MEILLEURS VŒUX

BONGARD
et tous ses partenaires
concessionnaires
vous souhaitent à toutes et à tous
d'excellentes fêtes
et une année 2004 riche en projets
et réalisations.

VŒUX JOYEUX NOËL & MEILLEURS VŒUX JOYEUX NOËL



**Etes-vous
prêts à créer
de nouvelles
saveurs ?**



Économique, simple à utiliser
et à nettoyer,

la Friteuse à beignets
Bongard est idéale pour

les petites unités de production. Elle permet
une cuisson par immersion ou par flottement.
Robuste, entièrement en acier inoxydable, son
horloge électrique avec alarme, son thermostat
ajustable et son thermostat de sécurité vous
permettront d'offrir de savoureux beignets
tout chauds !

Idéal pour le remplissage de beignets
ou pâtisseries nécessitant

des garnitures semi-liquides,
l'Auto-Jammer Bongard permet
de remplir 2 beignets ou pâtisseries
à la fois, sans perte ni salissure.

Une pré-programmation de la machine permet
d'injecter, en quantités variables, différentes
garnitures à l'aide de deux douilles.



32, route de Wolfisheim - F-67810 Holtzheim
Tél : 33 (0)3 88 78 00 23 - Fax : 33 (0)3 88 78 18 38
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr



Liste des adresses des sièges et agences/points de vente

1 A.E.B.

Départements 09 - 12 - 31 - 81 - 82
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.e.b.austruy@wanadoo.fr

2 ETS BOIS JACKY

Départements 61 - 72
Jacky Bois
ZAC de Neuville - 72190 NEUVILLE-sur-SARTHE
Tél. : 02 43 25 37 04 - Fax : 02 43 25 33 21

3 BONGARD 67

Département 67
Jordan Floreani
36, rue Principale - 67112 BREUSCHWICKERSHEIM
Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19
E-mail : bongard67@wanadoo.fr

4 BOURMAUD

Départements 44 - 49 - 53
Elie Brisson
11, bd du Chêne Vert - 44470 CAROUFEU
Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 13
E-mail : bourmaud@f-d-o.com

5 BREIZH FOURNIL

Départements 56 - 35
Laurent Le Fur
Rue Pierre Allié - 56400 BRECH-AURAY
Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04
E-mail : breizhf@f-d-o.com

6 BULA SERVICE

Jean-Marc Bula
1525 Henniez - SUISSE
Tél. +41 026 668 21 34 - Fax. +41 026 668 38 18
E-mail : vente@bulaservice.ch / www.bulaservice.ch

7 C.E.E.

Départements 68 - 90
Joël Herrmann
2, rue des Lilas - 68400 RIEDISHEIM
Tél. : 03 89 31 76 71 - Fax : 03 89 54 13 82

8 C.F.M.B.

Départements 11 - 34 - 66
Florent Tricarico
ZAC, La Montagnette
34420 VILLENEUVE-LES-BEZIERS
Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93
E-mail : cfmb@wanadoo.fr

9 CLIMAT CONTROL

Départements 18 - 58
Daniel Phlisot
6, rue du Docteur Faucher
58320 POUGUES-LES-EAUX
Tél. : 03 86 68 88 79 - Fax : 03 86 68 88 98

10 DEMEF

Départements 28 - 45
Alain Serenne
135, rue du Maréchal Foch
45370 CLERY SAINT-ANDRE
Tél. : 02 38 45 28 70 - Fax : 02 38 45 33 30
E-mail : demef-panifour@wanadoo.fr

11 DIMA

Départements 16 - 17 - 24 - 33 - 46 - 47 - 82
Patrick Freche
10, r Charles Nungesser - 33290 BLANQUEFORT
Tél. : 05 56 35 04 10 - Fax : 05 56 35 86 38
E-mail : dima.bongard@wanadoo.fr

12 DUCORBIER Matériel

Départements 27 - 60 - 76 - 78 - 95
Daniel COLLEY
Z1 - 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

13 L'EQUIPEMENT MODERNE

Départements 32 - 40 - 64 - 65
Philippe Rouy
Z1 du Herre - BP 19 - 64270 SALIES-DE-BEARN
Tél. : 05 59 38 14 07 - Fax : 05 59 65 06 15
E-mail : equipement.moderne@voila.fr

14 FOURNIL LORRAIN

Département 57
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

15 GUIMIER

Départements 36 - 37 - 41 - 86
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

16 KAPPA SITOS

Département 20
Robert Kleinmann
11b, av. Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFFITE
Tél. : 01 39 12 08 52 - Fax : 01 39 62 40 51

17 L.M.D.F.

Départements 14 - 50 - 61
Gilbert Dulong
20, Zone Artisanale - 50750 CANISY
Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50
E-mail : lmdf@f-d-o.com

18 LUC MASSIAS

Départements 19 - 23 - 87
Luc Massias
Rue des Tramways - ZI du Ponteix
BP 20 - 87220 FEYTIAT
Tél. : 05 55 30 54 05 - Fax : 05 55 06 16 72

19 M.S.O. MATERIEL

Départements 16 - 17 - 79 - 86
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

20 PANIFOUR

Ile-de-France
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 : panifour@wanadoo.fr

21 SELEC PRO

Départements 16 - 15 - 26 - 30 - 48 - 84
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 : ravachol.henri@wanadoo.fr

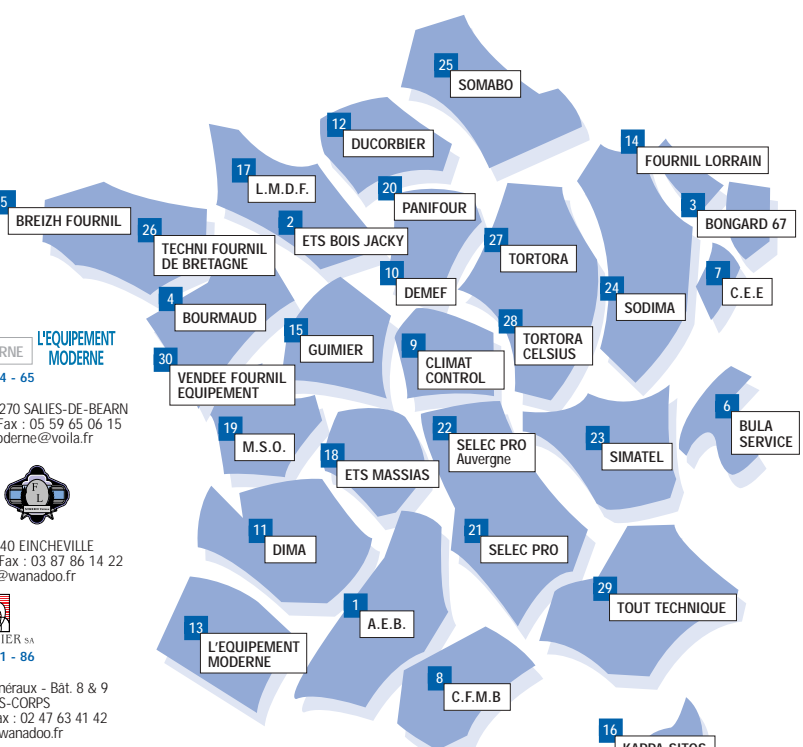
22 SELEC PRO Auvergne

Départements 03 - 42 - 43 - 63
Gael Ravachol
19, rue Gay Lussac
63100 CLERMONT-FERRAND CEDEX
Tél. : 04 73 91 02 06 - Fax : 04 73 90 10 43
Agence de 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

23 SIMATEL

Départements 01 - 38 - 73 - 74
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-rhonealpes.com

Forum/Mag - Numéro 18 - hiver 2003



24 L'EQUIPEMENT MODERNE

Départements 01 - 38 - 73 - 74
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-rhonealpes.com

25 SOMABO

Départements 02 - 08 - 59 - 62 - 80
Alain Riquier
113, rue Kléber - BP 49
59155 FACHES-THUMESNIL
Tél. : 0825 325 327 - Fax : 03 20 97 00 56
E-mail : somabo.sa@wanadoo.fr

26 TECHNI FOURNIL DE BRETAGNE

Départements 22 - 29
Eric Martin
ZI de la Bourdinère, rue des Saules
22120 YFFINIAC
Tél. : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38
E-mail : tfb22@f-d-o.com

27 TORTORA

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

28 TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT

Départements 21 - 52 - 71
Philippe Tortora
ZAC Cap Sud - 21160 MARSANNAY LA COTE
Tél. : 03 80 51 99 76 - Fax : 03 80 51 99 79
E-mail : tortora21-fr@wanadoo.fr

29 TOUT TECHNIQUE

Départements 04 - 05 - 06 - 13 - 83 - 84
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 : touttechnique@wanadoo.fr
Site Internet : www.touttechnique.fr

30 VENDEE FOURNIL EQUIPEMENT

Département 85
Loïc Haugrand
ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSAULT
Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43
E-mail : vfe@f-d-o.com

EN SAVOIR PLUS

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 :

Un article (précisez)

Un équipement (précisez)

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 Wolfshheim - 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 nous concernant en écrivant à : BONGARD - 32, route de Wolfshheim - 67810 HOLTZHEIM



On veut tous manger mieux, pour être en forme et le rester.
Mais on n'a pas forcément envie de se priver
ou de bouleverser ses habitudes alimentaires...
C'est pourquoi les artisans boulangers Banette ont mis au
point un nouveau pain nutritionnel et savoureux :
Banette Cœur de Lin.

Oui, on peut manger mieux et garder *le goût* du plaisir.

Le bon pain qui fait du bien

Grâce à l'incorporation d'une farine à base de graines de lin cuites, tracées et sélectionnées pour leur richesse en Oméga 3, **Banette Cœur de Lin** est source naturelle d'OMÉGA 3 : acides gras essentiels qui contribuent à entretenir notre capital santé et qui participent notamment à la prévention des risques cardio-vasculaires. "Partout où le lin est présent dans l'alimentation, la vie de l'homme est plus agréable" disait le Mahatma Gandhi. Bleu-Blanc-Coeur démontre aujourd'hui scientifiquement l'intérêt santé des graines de lin. Pour le Dr Bernard Schmitt de l'hôpital de Lorient et Président du Conseil Scientifique Bleu-Blanc-Coeur, "les études scientifiques* démontrent un

impact très positif des Oméga 3 du lin sur la santé des hommes. C'est une découverte scientifique majeure".

Ces études ont également montré qu'une consommation régulière de pain, contenant ces graines de lin cuites, entraîne en plus une baisse significative des taux de cholestérol et de triglycérides.

Un pain gourmand pour chaque jour

Reconnaisable à ses coups de lame à la façon polka, **Banette Cœur de Lin** se savoure à tous les repas et se conserve facilement pour être consommée au rythme de vos envies. Maintenant, vous pouvez manger chaque jour un bon pain qui fait du bien !

LES OMÉGA 3 Qu'est-ce que c'est ?

Autrefois appelés Vitamines F, les Oméga 3 sont des acides gras essentiels, indispensables à l'homme, non synthétisés par l'organisme que nous devons nous procurer dans notre alimentation. Ils participent notamment au bon fonctionnement du système cardio-vasculaire. Utilisé en

boulangerie depuis l'antiquité, le lin est de toutes les plantes la plus riche en Oméga 3. Banette Cœur de Lin est donc une source naturelle d'Oméga 3. Avec les autres produits animaux et végétaux du menu équilibré Bleu-Blanc-Coeur, Banette Cœur de Lin contribue à couvrir nos besoins quotidiens recommandés en Oméga 3.



UN PAIN CAUTIONNÉ PAR BLEU-BLANC-COEUR

Pour vous garantir les qualités et les bienfaits de ce pain, Banette s'est associé à l'association Bleu-Blanc-Coeur. Réunissant producteurs, distributeurs, scientifiques, médecins et associations de consommateurs, l'association Bleu-Blanc-Coeur veut remettre au goût du jour l'usage du lin dans l'alimentation, notamment en promouvant et en contrôlant la qualité des produits alimentaires issus de la filière Tradilin®.

Pour en savoir plus : www.bleu-blanc-coeur.com

Le saviez-vous ?

Dès l'Antiquité, les Egyptiens et les Grecs incorporent dans leur nourriture des graines de lin cuites, dont ils appréciaient le goût et soupçonnaient les vertus médicinales.



Pour découvrir la boulangerie Banette la plus proche de chez vous connectez vous vite sur www.banette.fr

* études cliniques CERN-INRA-VALOREX 2001 et 2002. Ces études sont disponibles sur demande auprès de l'association Bleu-Blanc-Coeur, par E-mail : contact@bleu-blanc-coeur.com ou par tél : 02.99.97.60.54