

Forum Mag

LE JOURNAL DES CONCESSIONNAIRES  **BONGARD**



Contrôle URSSAF : la peur n'évite pas le danger !

Respecter quelques règles
de prudence peut vous permettre
de le vivre
plus sereinement.

DOSSIER

Quelques conseils
d'un ex-contrôleur
pour mieux vivre
l'épreuve du
Contrôle URSSAF.

PAGES 2 et 3

L'AVIS DE MADAME

Il faut savoir
ce que l'on veut !

PAGE 3

BANC D'ESSAI

Comment se protéger
des allergies
à la farine ?

PAGE 4

TECHNOLOGIE

OMEGA
2 voies de 600,
la technologie au
service du boulanger.

PAGE 5



AU CŒUR D'UNE RÉGION

BONGARD 67 et
FOURNIL LORRAIN,
concessionnaires
BONGARD.

PAGES 6 et 7

SERVICES & PRODUITS

La gamme
2003/2004
des refroidisseurs
SOREMA.

PAGE 8

"2004, une année riche en nouveautés..."

Quoi d'exceptionnel me direz vous, notre quotidien en regorge, plus que nous ne pourrions en désirer. Certes, mais la plupart de ces nouveaux produits aujourd'hui n'ont qu'une vocation : démoder le précédent, créer l'obsolescence.

Chez BONGARD, une nouveauté, c'est avant tout un équipement de qualité, durable, une réponse parfaitement adaptée à vos besoins.

C'est aussi le résultat de longs mois d'analyses, d'études et de réalisations de prototypes testés en usine puis de pré-séries testées en conditions extrêmes chez des utilisateurs.

Dans un métier de tradition et d'authenticité, les produits se façonnent et se peaufinent lentement vous le savez mieux que quiconque.

Nous prenons notre temps pour nous assurer que tout sera conforme à vos attentes. Et puis le jour venu... Comprenez notre plaisir comme le vôtre lorsque vous sortez votre première fournée du matin, le pain encore tout chaud tout juste sorti du four...

Je ne lèverai pas le voile sur tout, vous aurez l'occasion de découvrir les détails tout au long de l'année dans votre magazine FORUM et chez votre concessionnaire BONGARD.

Notre gamme de fours à soles OMEGA que vous connaissez déjà bien depuis 2001, s'élargit avec l'arrivée d'un modèle 2 voies de 600 et d'un modèle modulable baptisé COMPACT. La compacité de ce four et sa gestion optimisée de l'énergie ont très largement contribué à son succès commercial.

La gamme des fours rotatifs SERIE 3 plébiscitée par les utilisateurs depuis sa sortie en 2001 s'agrandit avec l'arrivée du modèle grande capacité 10.83 (jusqu'à 800 x 1000 mm).

Des transformations... La ligne de fours ventilés a été complètement remaniée

et enrichie avec la création du modèle 64.4 (600 x 400 entrée 600).

La gamme de pétrins SPIRAL, née en 2002 n'échappe pas au changement. Vous disposerez cette année de modèles à cuves amovibles à accrochage hydraulique.

OPTICOM : performance et simplicité, cette commande électronique aura l'énorme avantage d'être universelle pour toute la gamme de fours (à soles, rotatifs, et ventilés) et de froid (fermentation et surgélation).

A tout cela s'ajoute une sélection de 26 produits AGA orientés vers le marché du snacking.

Toutes ces nouveautés s'inscrivent au cœur de vos préoccupations :

- Disposer d'équipements plus compacts, moins encombrants : toutes nos nouvelles générations de fours permettent de gagner jusqu'à 25 % de surface au sol.
- Maintenir la qualité de vos produits au plus haut niveau : tous les nouveaux équipements répondent aux dernières tendances du marché en la matière.
- Améliorer l'ergonomie et le confort de travail : plus d'assistance, moins d'effort physique en particulier sur les machines et les pétrins, plus de gestion automatisée par une électronique simplifiée sur les fours et le froid.

Toutes les nouveautés ont été créées pour vous faciliter la vie.

J'espère vous avoir mis l'eau à la bouche et je vous donne rendez-vous dans notre réseau de concessionnaires dès demain pour en savoir plus.



Eric Soquet
Directeur Commercial

Quelques conseils d'un ex-contrôleur pour mieux vivre l'épreuve du Contrôle URSSAF.

Nous sommes tous susceptibles d'être contrôlés un jour, par le fisc, les gendarmes, les douaniers, etc... C'est un mal nécessaire, car aucune loi, aucun règlement n'a de valeur s'il n'existe pas de moyen de contrôle voire de sanction.

Ceci étant posé, nous ne devrions pas appréhender un contrôle dès lors que nous sommes en règle, mais malgré tout, la législation étant complexe et l'erreur étant humaine, personne n'est à l'abri d'une régularisation.

Quelques règles de prudence vous permettront d'aborder un contrôle URSSAF avec un maximum de sérénité.

L'URSSAF

L'inspecteur du recouvrement de l'URSSAF a des pouvoirs d'investigation très étendus, il est assermenté, et il peut communiquer avec d'autres administrations telles que les impôts, l'inspection du travail, les autres organismes de sécurité sociale.

L'URSSAF procède généralement au contrôle systématique des cotisants.

Il est donc important de préparer sa venue et ces quelques conseils devraient vous permettre d'être plus serein lors de sa visite.

Les règles d'Or

Le début du contrôle

• Choisir un interlocuteur responsable et un seul.

→ Le bavardage est une mine de renseignements, il est donc important de répondre aux questions posées mais seulement à celles-ci.

• Le faire recevoir par le chef d'entreprise ou par un responsable pour lui montrer l'intérêt que vous lui portez.

• Préparer les documents qui ont été demandés.

En général, ils sont précisés dans le courrier annonçant le contrôle : fiches de paie, comptabilité, dossiers du personnel, livres d'entrée sortie etc.

→ Un examen préalable de ces dossiers permet d'expurger des documents qui n'ont rien à y faire !

→ Le dossier individuel des salariés ne doit comprendre que le contrat de travail, les avenants, les courriers de sanction le cas échéant s'ils ne sont pas couverts par une prescription.

• Installer l'inspecteur confortablement, dans un bureau isolé si possible.

• La forme est souvent aussi importante que le fond.

→ Si vous avez édicté des règles de remboursement de frais, de contrôle des horaires, de versement de primes, d'utilisation des véhicules de société le cas échéant, dans la mesure où elles sont conformes à la législation, n'hésitez pas à les lui communiquer. L'inspecteur limitera généralement son contrôle à un échantillon.

• Ne jamais refuser de répondre, ou de communiquer un document.

→ Cela constitue un obstacle à contrôle, susceptible d'être sanctionné pénalement. → De plus, cette attitude permet à l'inspecteur de procéder à une taxation d'office qu'il sera très difficile de contester.

La fin du contrôle

L'erreur étant humaine, il peut arriver que la vérification donne lieu à ce qu'on appelle un redressement (un peu plus de 50 % des contrôles).

L'inspecteur doit vous présenter ses conclusions.

Profitez de ce moment pour lui demander des explications à la fois sur :

• Le motif du redressement (quels textes, quels salariés concernés...).

• Le calcul du redressement (certains procèdent à des échantillonnages,

Forum'Mag

Journal BONGARD Forum'Mag - n°19 - printemps 2004

• Editeur : BONGARD - 67810 HOLTZHEIM - France

• Responsable de l'édition : Eric SOQUET • Rédaction : BONGARD-EUROMAT-ACB

Photos : BONGARD-EUROMAT-ACB - PhotoDisc

• 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



BONGARD et son réseau, actifs dans toutes les régions !

Dans l'ouest, présence remarquable de BONGARD et son concessionnaire M.S.O. Matériel au "CARREFOUR des METIERS de BOUCHE Poitou-Charentes", placé pour sa 7ème édition sous le thème de « la formation des jeunes », mi-novembre à Niort.

Le secteur de la BVP était bien représenté en particulier par la meunerie. Des 7 fournils en fonctionnement sur le salon, 6 étaient équipés en Fours BONGARD (GMP, CMO-Banette, des moulins régionaux/les moulins du Littoral, Bellot, Thomas, et un meunier de Loire-Atlantique, Planchot).

En vedette le CERVAP Compact, nouveauté du catalogue BONGARD et le four OMEGA en 2 voies de 600.

Quelques 39 600 visiteurs ont parcouru les allées du parc des expositions : 21 % d'entre eux étaient des boulangers, pâtisseries, glaciers, confiseurs et 34 % des cafetiers, cuisiniers et hôteliers pour 15 % de collectivités.



CERVAP Compact façade briquetée

En Rhône-Alpes, SELEC PRO a activement participé à « Génération Boulangère » au Palais de la Foire de Valence.

Au cours de la soirée à l'ambiance familiale et amicale, des médailles ont été décernées aux jeunes diplômés du CFA par le Président du Syndicat de la Drôme Mr Bobichon et de nombreux lots offerts par les partenaires meuniers Chabert Clément Hortail, les fournisseurs de matières premières D G F, Audouard et SELEC PRO-BONGARD en tant que fournisseurs de matériels.

Dans les Vosges, SODIMA Equipement, au lendemain de la Toussaint, ouvrait largement les portes de ses locaux de Pouxoux, à la clientèle de son secteur qui a tout particulièrement apprécié le nouveau CERVAP Compact de BONGARD et les promotions d'automne du catalogue EUROMAT.

Dans une ambiance conviviale, les clients ont ainsi pu finaliser de bonnes affaires et assister aux démonstrations de fabrication et de cuisson, menées en partenariat avec les Grands Moulins de Paris.

C'est massivement que tous les concessionnaires de l'hexagone se sont retrouvés tout début février, au 6ème Salon National de la Boulangerie, Pâtisserie, Glaceries et Traiteur sur le stand PANIFOUR, EUROMAT, BONGARD qui s'articulait autour d'un pôle fabrication/démonstration et d'un pôle exposition de matériels.



OMEGA Compact

Le fournil-boutique équipé des vitrines Concept Froid, d'un four à soles CERVAP et d'un CERVAP Compact briqueté a permis, en partenariat avec Meuniers de France et Cécilia, d'animer ces journées et de montrer les excellentes qualités de cuisson des fours BONGARD.

La partie accueil et présentation statique de matériels faisait la part belle aux innovations avec en particulier le nouveau four électrique OMEGA Compact, ensemble modulable présenté avec un four ventilé 4 plaques en version « paysage » (entrée en 600, profondeur 400), 2 étages FAS en voie de 600 x 400, chaque étage étant équipé de la toute nouvelle commande électronique OPTICOM (mémoire de 30 recettes).

La nouvelle gamme de pétrins SPIRAL aux élégants capots transparents a attiré les boulangers qui ont trouvé dans ce produit une solution ergonomique et pratique à leur besoin d'être protégés de la farine, tout en suivant de façon précise l'évolution du pétrissage.



Ils ont apprécié l'astucieuse trappe en frontal qui permet de raccorder le manchon d'arrivée de farine et de rajouter des ingrédients en cours de travail. On pouvait aussi remarquer les équipements BONGARD dans les fournils de démonstration de BANETTE, des Grands Moulins de Paris, de Ganachaud, etc. ■

Pétrin à spirales, capot transparent

demandez la méthode, le redressement doit être très précisément calculé et justifié).

- Il doit vous remettre un document écrit précisant les redressements et les voies de recours.

- Vous disposez de 15 jours pour faire vos observations.

- Vérifiez ou faites vérifier par votre comptable le calcul du redressement.

- Si vous êtes d'accord, → Payez à réception de la mise en demeure le principal (les cotisations).

- Ne payez pas les majorations de retard et demandez-en immédiatement la remise gracieuse.

(Les majorations de retard ne subissent pas elles-mêmes de majoration).

- Si vous contestez, → Faites-le par recommandé.
- Profitez de cette période de 15 jours pour apporter des précisions et/ou des éléments nouveaux.

- Si l'URSSAF n'accepte pas votre réclamation, vous entrez dans la phase contentieuse... (cela pourra faire l'objet d'un futur article !). ■

L'AVIS DE MADAME



Il faut savoir ce que l'on veut !

Danielle HERBERT
Déléguée Nationale à la Commission Féminine des Boulangères
Confédération Nationale de la Boulangerie



A vous entendre, Mesdames les boulangères, le personnel des magasins a besoin de mieux connaître son métier, l'image de la boulangerie a besoin de renouveau, et vous avez besoin de libérer de votre temps pour vous former !

Depuis plus de 2 ans maintenant, nous travaillons très activement à la Confédération à l'obtention d'une reconnaissance du métier de vente en boulangerie-pâtisserie, par le biais de la mise en place d'un Certificat de Qualification Professionnel. Cet important projet devrait aboutir au plus tard pour la rentrée 2004 ! C'est un pas décisif dans l'évolution de notre métier.

Cette étape s'intègre d'ailleurs très bien au nouveau paysage qu'ont imposé à notre profession, la fabrication de pain de tradition française, la nécessité d'être toujours plus performant, la transformation du vieux métier d'artisan boulanger en métier moderne, et les 35 heures !

La vendeuse, interface entre le client -toujours plus exigeant et de mieux en mieux informé- et le noble produit artisanal qu'est redevenu le pain, se doit d'être à la hauteur de cette transformation radicale de notre métier !
Ce titre de « vendeuse en boulangerie-pâtisserie » en est la clef ! Il vous appartient maintenant de faire de vos employées jeunes et moins jeunes des personnes qualifiées !

Certes, cela demandera de votre part, un investissement non négligeable, en temps passé à les former dans vos entreprises, en temps libéré pour la formation théorique qu'elles auront à suivre, et au final en une augmentation de salaire qui correspondra au coefficient accepté par les syndicats.
Certes, mais tout à un prix ! Et le retour sur investissement que vous en retirerez ne tardera pas !

Croyez-moi, le jeu en vaut la chandelle ! ■

DERNIÈRE RECOMMANDATION

Recevez toujours aimablement les inspecteurs, sans en faire trop...
Un climat serein ne peut être qu'un facteur positif.
Après tout ceux ne sont que des hommes !



Qualiboulpat

Une certification pour les installateurs de matériels de boulangerie-pâtisserie.

Créée depuis plus d'un an et composée déjà d'une trentaine d'adhérents, l'Union Nationale des Installateurs de la Boulangerie-Pâtisserie (UNIBP), a rejoint l'association "Qualicuisines" (900 adhérents en France) pour élaborer sa propre certification sous le nom de "Qualiboulpat".

« Toute entreprise exerçant à la fois l'installation de matériels, et la maintenance d'équipements de boulangerie-pâtisserie pourra faire la demande auprès de notre organisme pour obtenir cette certification.

La création de Qualiboulpat correspond à une démarche qualité de la part des installateurs qui souhaitent imposer une référence sur le marché afin de réaliser des actes formalisés respectueux d'une déontologie professionnelle.

En aucun cas, elle n'a vocation à se substituer aux normes européennes en vigueur, mais propose aux installateurs un label de compétence immédiatement réparable par les acteurs de la filière : utilisateurs, prescripteurs, fabricants et installateurs », a expliqué Philippe Rouy, Président de l'UNIBP.

Suite à un audit, la certification sera délivrée par un conseil supérieur de qualification composé de représentants des pouvoirs publics, d'installateurs, de fabricants de matériels, d'utilisateurs et de fournisseurs d'énergie.

Ce label sera ouvert à tout installateur répondant aux critères quelle que soit son appartenance. Il sera valable pour une durée de 3 ans et soumis à un contrôle annuel.

Pour plus de renseignements, E-mail : unibp@wanadoo.fr

Transmission d'entreprise et retraite :

Deux soucis majeurs pour les artisans.

28 % des artisans envisagent de transmettre leur entreprise dans les 5 prochaines années. 2 sur 3 ont l'intention de passer le flambeau à une personne inconnue. 71 % des dirigeants des petites entreprises possèdent des revenus complémentaires pour améliorer le montant de leurs futures pensions de retraite et 37 % d'entre eux déclarent qu'ils vont augmenter leur pouvoir d'épargne dans les années à venir.

Source : Fédération des Centres de Gestion Agréés (FCGEA).

Comment se protéger des allergies aux poussières de farine ? La vraie réponse : le couvercle transparent du pétrin BONGARD.

Protéger l'opérateur

Qui ne connaît pas un boulanger souffrant d'allergie aux poussières de farine. C'est en partant de cette constatation que BONGARD a décidé de doter sa gamme de pétrins SPIRAL de couvercles transparents garantissant un véritable écran entre l'opérateur et la farine. Pour le prouver, BONGARD a confié à SGS, laboratoire international, spécialiste des analyses environnementales et agroalimentaires, la conduite d'essais indépendants.

Piéger la farine et éviter la propagation des poussières

Devant, dessus ou sur les côtés, les fuites de poussières de farine sont maîtrisées. Dans toutes les directions la farine reste emprisonnée et se limite à devenir pâte.

Juge arbitre : l'instrument de mesure de particules avec capteur Photomètre laser équipé d'un filtre de 10 microns.

La recette : 50 kg de farine, 2 % de sel, 2 % de levure et 55 % d'hydratation pour favoriser la volatilité de la farine. Les essais ont été effectués dans un laboratoire à la température ambiante en utilisant une farine de blé type 55 stockée préalablement pendant 24 h dans une cellule à 41°C. Trois séries d'essais, respectant la procédure proposée dans l'annexe des normes



EN 453 et 454 sur les pétrins et les batteurs, ont été réalisées. La sonde était disposée entre 20 et 30 cm du pétrin selon les orientations, afin de simuler différentes positions du boulanger, lorsqu'il remplit le pétrin, actionne un programme ou jette tout simplement un œil sur le pétrissage.

Résultat majeur : de 5 à 10 fois moins de propagation de poussière. Ce constat est particulièrement frappant dans la position la plus courante face au pétrin.

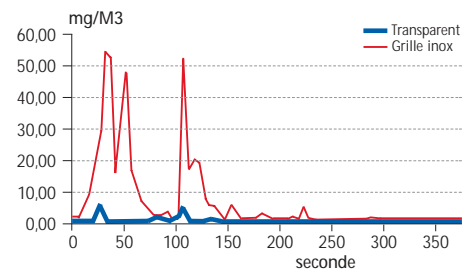
La présence de la poussière est alors 12 fois inférieure à celle que l'on rencontre lorsque le pétrin est équipé de la grille inox.

(mg/m ³)	DEVANT		DESSUS		LATERAL
	Couvercle transparent	Grille	Couvercle transparent	Grille	Couvercle transparent
Emission mini	0,24	0,35	0,49	0,80	0,40
Emission Maxi	5,87	55,04	34,11	181,10	33,74
Valeur moyenne	0,55	6,53	4,82	22,09	1,54

Les deux courbes montrent sans équivoque la différence de niveaux d'émission entre les deux solutions dans le cas d'une mesure frontale.

Les deux pointes correspondent respectivement à l'inversion de la première vitesse et au passage en deuxième vitesse.

Nota : Relevé des données en mg/m³ en valeur moyennées par période de 5 secondes, pendant les six premières minutes de pétrissage.



Visionner le pétrissage

Le polyméthylméthacrylate, matériau choisi pour le couvercle, est obtenu par thermoformage sous presse. Employé également pour des applications dans le bâtiment ou l'automobile,

ce matériau a prouvé, grâce à son comportement aux UV, qu'il pouvait remplacer avantageusement le verre. Le boulanger peut maintenant en toute transparence visionner le pétrissage.

Allier esthétique et robustesse

Le couvercle du pétrin Spiral vient en lieu et place de la grille. Il raccorde avec précision le bâti à la cuve et améliore encore l'esthétique de la machine. La résistance aux chocs du matériau (résilience de 75 kJ/m²) assure une grande longévité d'utilisation.

La pièce thermoformée est fixée au bâti par deux platines latérales en inox qui garantissent la rigidité du couvercle et un positionnement équilibré.

Faciliter d'entretien, hygiène améliorée

Tous les matériaux utilisés sont autorisés par la FDA Regulation 21 et reconnus par la directive européenne 90/128/CEE. Par ailleurs, il n'y a aucun point d'accrochage à l'intérieur du couvercle ce qui facilite le nettoyage des parois sans avoir recours à des outils particuliers.

A noter que BONGARD a prévu une trappe située sur le devant du couvercle pour raccorder le manchon d'arrivée de farine

et permettre ainsi un remplissage de la cuve sans projection de poussière. Moins de propagation de poussières, cela signifie aussi moins de coûts de nettoyage et d'entretien dans tout le reste du laboratoire, une durée de vie des machines prolongée par un moindre encrassement des mécanismes et commandes électriques qui conduisent à une économie significative.

Comment allier haute technologie, simplicité d'utilisation et d'entretien, en conservant une qualité de cuisson irréprochable ?

La solution... le nouveau four BONGARD Omega 2 voies de 600.



Pour une plus grande régularité de cuisson, la commande électronique Unicom 2, montée en standard sur le four, vérifie en permanence les températures réelles et optimise la puissance de chauffe pour apporter l'énergie juste nécessaire.

Plus de surface de cuisson

Tout aussi compact que l'Omega voie de 800, le nouvel Omega 2 voies de 600 mm vous séduira par sa surface de cuisson encore plus importante. En effet, avec ses 1.84 m de large, sur 3 à 5 étages, le nouvel Omega 2 voies de 600 mm offre une surface de cuisson de 4.4 à 14.76 m².

Plus facile à installer

L'accès aux résistances, aux appareils à buée, au système de décompression et aux soupapes (en option) se fait d'un seul côté ce qui permet d'encastrier l'Omega 2 voies de 600 à l'arrière et sur un côté.

Toujours plus de choix

Avec 4 implantations possibles, le choix du côté des commandes du four et de l'accès à la zone technique, la possibilité de positionner les 2 poignées du même côté que la platine de commande (à droite ou à gauche), 5 profondeurs, 3, 4 ou 5 étages, avec ou sans banc (fours 3 ou 4 étages seulement), avec ou sans élévateur intégré, il y a

toujours un four Omega adapté à vos besoins.

Pour un nettoyage plus aisé

La façade, sans aspérité, composée d'un nombre de pièces réduit évitant les assemblages disgracieux, la commande Unicom 2 parfaitement lisse, les ailettes de hottes dimensionnées pour être lavées en lave-batteries offrent une facilité de nettoyage du four sans égale.

Plus de sécurité

Conformes aux normes européennes, nous allons au-delà de la réglementation et faisons certifier les fours Omega par un organisme extérieur.

Pour garantir toujours plus de sécurité, le nouvel Omega 2 voies de 600 est équipé de dispositif contrôlant de façon indépendante la température de chaque chambre de cuisson et de chaque appareil à buée.

Un sectionneur en façade verrouille le coffret électrique et l'alimentation électrique est obligatoirement coupée avant toute intervention humaine.

Parce qu'un four de boulanger reste un outil de production, sa fiabilité doit être sans faille. C'est notre conviction et nous construisons nos fours autour de cette philosophie.

Les fours BONGARD sont conçus pour conserver leurs performances dans les conditions difficiles et fonctionner chaque année : 700 h, 16 000 cuissons, 16 000 injections de buée, 32 000 ouvertures et fermetures de porte, 300 000 manœuvres des contacteurs de puissance.



Opticom

Plus facile d'entretien et d'utilisation

Dernière innovation technologique de BONGARD, la nouvelle commande électronique Opticom (en option) offre une logique de fonctionnement identique

pour les fours mais aussi la surgélation et la fermentation.

Plus facile d'utilisation et d'entretien, Opticom permet un gain de temps considérable dans la programmation des équipements.

En plus de ses caractéristiques générales -30 recettes, un préchauffage optimisé, un clavier anti-choc étanche et lisse, des fonctions étendues et 2 formats de présentation- la nouvelle commande électronique Opticom propose une mise en route automatique différée.

Avec la commande Opticom, vous pouvez travailler en toute tranquillité. Elle permet de conserver l'indépendance par étage des fours à soles électriques.

Plus de problème de maintenance

Avec la nouvelle commande électronique Opticom, la logique de maintenance reste la même quel que soit votre équipement.

Plus de perte de temps, le circuit mémoire est démontable et réutilisable, il n'est plus nécessaire de programmer les recettes par PC ou manuellement, les recettes mémorisées pouvant être récupérées d'une carte et rechargées sur une autre via un circuit mémoire débrochable. Cette nouvelle commande sera progressivement disponible sur l'ensemble des fours BONGARD. ■

La qualité de cuisson est le critère primordial qui guide tous nos choix techniques.

L'Omega 2 voies de 600 est équipé de dalles de cuisson en ciment réfractaire d'une épaisseur de 20 mm qui garantissent un pain qui a de la sole, un produit qui se développe parfaitement et un coup de lame qui crache.

Les résistances, régulièrement espacées, avec une puissance renforcée à l'avant du caisson produisent une cuisson homogène en tous points, même en bouche, sans ferrage, et sans points chauds.

Payez votre électricité moins chère

L'électricité représente un coût important dans votre entreprise.

Le 1er juillet 2004, vous pourrez choisir votre fournisseur d'électricité et bénéficier d'une offre concurrentielle.

Aucune intervention physique n'est nécessaire, l'infrastructure électrique et le courant restent identiques, à la charge de l'opérateur historique du réseau.

POWEO

l'autre fournisseur d'électricité

Pour plus d'informations,
appelez-nous au **0 800 332 332** (numéro vert)
www.poweo.com



BONGARD 67**Historique
& faits marquants**

1997

Création du concessionnaire BONGARD 67.

La direction commerciale et générale est assurée par Jordan Floreani, le service technique des fours par Bernard Andres (fils et petit fils de fournisseur) et le service technique concernant le matériel froid et les machines par Claude Holweg.

* Au début du siècle dernier, le métier de fournisseur consistait à rentrer dans les fours chauds quelques heures après la cuisson pour réparer les carreaux du sol ou de la voûte maçonnée.

Depuis sa création

Participation du concessionnaire BONGARD 67 aux manifestations professionnelles concernant la boulangerie-pâtisserie : Foire Européenne de Strasbourg, Fête du Pain en collaboration avec la Fédération de la Boulangerie Bas-Rhinoise.

Chiffres-clés**BONGARD 67**

Effectif : 14 personnes
- 5 techniciens monteurs-frigoristes et spécialistes machines
- 5 techniciens monteurs fours
- 2 attachés commerciaux
- 1 responsable administratif
- 1 secrétaire
- CA consolidé 2003 :
3 600 000 euros
- 77 % en vente de matériel
- 23 % en SAV

Les numéros du S.A.V

• Dépannage Fours
Tél. : 03 88 95 32 24
• Dépannage froid et machines
Tél. : 03 88 96 57 83



36, rue Principale
67112 Breuschwickersheim
Tél. : 03 88 96 00 11
Fax : 03 88 96 18 19
E-mail : bongard67@wanadoo.fr

Concessionnaire BONGARD pour le Bas-Rhin (67)

BAS-RHIN**Profil de la région****Spécialités régionales :**

- Le Subrot
- Le pain la Bière
- La Crémantaise
- Le Kouglouf, gâteau alsacien en pâte levée en forme de couronne.
- Le Christolle, une pâte briochée mélangée avec des raisins
- Pains d'épices et breitzels salés et sucrés. Tabatières.
- Pains tressés et nattés
- Pains aux noix, aux poires, aux pommes, à l'anis et au pavot.

Nombre d'artisans boulangers-pâtisseries dans le 67 : 5 253

Nombre d'artisans pâtisseries dans le 67 : 90

Source : ISICA



BONGARD 67, concessionnaire BONGARD dans le Bas-Rhin « La proximité de l'usine est un atout indéniable pour les boulangers ».

Entretien avec Jordan Floreani

BONGARD 67 est né de la synergie entre la direction commerciale de BONGARD, fabricant de fours et d'équipements de boulangerie-pâtisserie, basé à Holtzheim et de trois hommes, Jordan Floreani, Bernard Andres et Claude Holweg. Concessionnaire exclusif de la marque éponyme depuis 1997, l'entité BONGARD 67 commercialise et installe toute une gamme d'équipements adaptée au fournil et à la vente. Situé à quelques kilomètres de l'usine BONGARD, ce concessionnaire joue sur la qualité du SAV, la proximité et entretient des relations personnalisées avec sa clientèle implantée dans le Bas-Rhin.

« Conseiller l'artisan boulanger et l'accompagner dans ses projets en lui offrant toute une gamme de services, tel est aujourd'hui notre rôle. Partenaire commercial mais aussi technique, BONGARD 67 bénéficie de deux équipes professionnelles, l'une spécialisée dans le dépannage des fours et l'autre dans le froid et la mécanique », explique, Jordan Floreani, Directeur Général.

Sur le plan commercial, celui-ci est assisté de François Ritt et Raphaël Reppel. Signataire de la charte de l'Association des Concessionnaires BONGARD (ACB), BONGARD 67 s'engage à intervenir 24h/24, 7jours/7 dans un délai maximum de 3 heures.

« Une permanence jour et nuit est assurée par Claude Holweg et Bernard Andres. Leurs techniciens "froid" ou "chaud" joints par téléphone parviennent souvent à proposer des solutions provisoires dans l'attente de l'intervention du SAV.

Dans leur véhicule, ils disposent d'un stock de pièces courantes et, si nécessaire, ils vont chercher la pièce d'origine à l'usine de Holtzheim. Pour les artisans boulangers, la proximité de l'usine est un atout indéniable par rapport à nos concurrents », souligne Jordan Floreani.

Apporter une personnalisation dans le service

Reconnu pour la qualité de son SAV, BONGARD 67 propose également du matériel adapté aux contraintes économiques. « Pour répondre aux 35 heures et au manque de personnel qualifié, le groupe de pesage automatique "Delta" »

remporte un franc succès, mais aussi les laminoirs à découpe automatique, les cellules de surgélation et tous les appareils de froid ».

La notion de service est maintenant omniprésente chez les boulangers.

« Le réaménagement des postes de travail, la climatisation des fournils, l'achat de lave-batteries et de petit matériel pour la fabrication des sandwiches sont de plus en plus demandés ». La vente de matériel d'occasion fait partie également du service. Celui-ci est remis aux normes de sécurité et garanti 6 mois pièces et main d'œuvre. Sur le matériel neuf, la vente de contrats de maintenance se développe mais pas chez le petit boulanger qui travaille seul ou en famille. « Il ne s'agit pas d'une assurance tous risques. Le boulanger doit être conscient qu'une panne peut intervenir à tout moment, même après le passage d'un technicien ». Aujourd'hui, l'important est d'apporter aussi du service personnalisé.

« Les artisans boulangers souhaitent qu'on s'occupe de tout de A à Z. Lorsqu'il s'agit d'un projet qui concerne l'agencement d'un fournil et d'un point de vente, ils n'ont besoin que d'un intermédiaire. Nous essayons de développer ce concept ». ■

Le témoignage de deux artisans boulangers du Bas-Rhin.

**Eric Kloster
Strasbourg (67)**

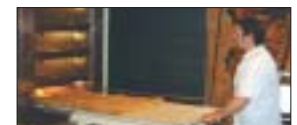
Titulaire d'un BM de pâtisserie, Eric a rénové une deuxième boutique dans la capitale alsacienne en 2003 avec l'appui technique de BONGARD 67.

Le boulanger a investi dans un four Cervap Compact au gaz, des chambres de fermentation, et dans du matériel d'agencement : vitrines réfrigérées, panetières et comptoirs de présentation. « Habillé en briques de couleur sable, le four Cervap Compact à soles permet de créer une animation dans le magasin tout en assurant une cuisson idéale de mes pains fabriqués sur poolish. En sortant de ce four, les produits traditionnels sont bien mis en valeur

aux yeux de la clientèle.

Le Cervap Compact permet d'offrir du pain chaud toute la journée », explique le boulanger. « J'ai testé également plusieurs fois le SAV.

Leurs deux équipes dépannent rapidement n'importe quel type de matériel, quelle que soit la marque. Le délai d'intervention dépend de la gravité de la panne ». Depuis l'ouverture de sa boutique, Eric Kloster a augmenté en productivité et a conquis une nouvelle clientèle. ■



du pain chaud toute la journée. Les produits se développent parfaitement bien. Le dernier étage offre même une hauteur suffisante pour cuire les kougloufs de grande taille. Le four est équipé d'un élévateur intégré, ce qui permet également de gagner pas mal de place devant le four », explique Gérard. Outre le matériel de cuisson, le boulanger a fait l'acquisition d'un tour réfrigéré, d'une vitrine pâtisseries, d'un meuble réfrigéré et d'un lave-batterie. L'investissement global a représenté environ 420 000 euros. Depuis ces travaux, le chiffre d'affaires de la boulangerie Bernhard a progressé. L'artisan ajoute : « Le SAV tient ses promesses pour m'avoir dépanné notamment à 1 heure du matin ». ■

**Gérard et Marie-Odile Bernhard
Mommenheim (67)**

Issu d'une famille de boulangers depuis 6 générations, Gérard Bernhard a investi régulièrement ces dernières années dans du matériel BONGARD.

« Après un groupe automatique Delta 70 et 4 chambres de fermentation, j'ai refait mon fournil et mon magasin en 2003. Un four à soles électrique Omega sur 4 étages a été installé à la vue de la clientèle, ce qui m'a permis d'offrir



Claude Streiff et Philippe Streiff

FOURNIL LORRAIN, concessionnaire BONGARD en Moselle « En s'adressant à nous, le boulanger est sûr de bénéficier d'un service de qualité ».

Entretien avec Claude et Philippe Streiff

Fidèles au métier de distributeur-installateur de matériels de boulangerie-pâtisserie, les frères Streiff perpétuent la tradition en tenant les rênes de l'entreprise familiale fondée il y a plus de 30 ans. Situé à Eincheville, le FOURNIL LORRAIN, concessionnaire BONGARD, ne se considère pas comme un vendeur de matériels mais comme un partenaire des artisans boulangers. 365 jours par an, le FOURNIL LORRAIN assure un SAV 24h/24 et propose une gamme adaptée aux artisans boulangers.

« Nous apportons principalement des conseils et du service afin de trouver des solutions aux contraintes quotidiennes des boulangers. Nous bénéficions de l'expérience acquise par notre père et notre oncle. Cette notion de service a toujours été le fer de lance de l'entreprise. Aujourd'hui, nous continuons à développer cette politique de services et de proximité. Parmi les 450 boulangers du département, 70 % d'entre eux font partie de notre fidèle clientèle. Ils savent qu'en s'adressant à nous, ils pourront bénéficier d'un service de qualité », commente Claude Streiff.

La position géographique d'Eincheville à 40 km des grandes villes comme Forbach, Bouzonville, Metz, Sarreguemines et Sarrebourg permet des interventions rapides auprès des clients. Sur simple appel téléphonique, le boulanger est mis en relation - jour et nuit - avec un technicien qui diagnostique le problème et intervient si nécessaire dans les 3 heures qui suivent. Le FOURNIL LORRAIN dispose de 7 véhicules de dépannage équipés d'un stock de pièces détachées.

Au siège à Eincheville, un atelier équipé de machines-outils permet de réparer et de réaliser des pièces sur-mesure. Pour le FOURNIL LORRAIN, l'objectif est d'apporter par ses services, la preuve quotidienne aux clients qu'ils ont fait le meilleur choix avec les équipements BONGARD.

Cuisson toute la journée

« Du pétrin au four en passant par le matériel d'agencement, FOURNIL LORRAIN est capable d'apporter des solutions techniques personnalisées. Synonymes de qualité, le matériel BONGARD et les équipements EUROMAT, la centrale d'achat des concessionnaires BONGARD, proposent une offre variée d'équipements de boulangerie. Aujourd'hui, la cuisson toute la journée devant le client est un

concept porteur. Plus que jamais, cette tendance se développe dans toutes les boulangeries. Le dernier né des fours BONGARD, le Cervap Compact répond parfaitement à cette demande.

De taille réduite, c'est un four polyvalent qui permet de cuire aussi bien du pain que de la viennoiserie. Sa structure et son isolation lui permettent de conserver longtemps la chaleur et de consommer moins d'énergie », explique Claude Streiff. Parmi les autres services, l'étude globale d'un projet est souvent posée. « En ce qui concerne l'implantation, un dessin assisté par ordinateur est réalisé par les services de la maison mère BONGARD. L'installation des équipements est faite par des techniciens polyvalents "froid" et "chaud" dans des délais de livraison fixés à l'avance. Comme tous les autres concessionnaires du réseau BONGARD, le FOURNIL LORRAIN a signé une charte de qualité vis-à-vis de ses clients. En matière de SAV, le concessionnaire met en place également des contrats de maintenance préventive. « Cette solution séduit de plus en plus les gros artisans.

Au cours d'une visite d'entretien, on peut déceler un problème ou remarquer une pièce à changer. Ces contrats permettent d'éviter surtout les grosses pannes », souligne Philippe Streiff. ■

FOURNIL LORRAIN Historique & faits marquants

1967

Après 7 années d'expérience dans le montage et la maintenance de fours et d'équipements de boulangerie-pâtisserie, Armand Streiff décide de créer « Le FOURNIL LORRAIN » sa propre société de dépannage dans son village natal à Eincheville (Moselle).

1971

Armand Streiff s'associe avec son frère Germain. Le FOURNIL LORRAIN est une société indépendante qui travaille pour BONGARD.

1992

FOURNIL LORRAIN devient une SARL avec Claude et Philippe Streiff, les deux fils d'Armand qui sont associés dans cette nouvelle société. En 1996, après le départ en retraite d'Armand et de Germain, les deux frères Streiff reprennent la direction de FOURNIL LORRAIN qui devient concessionnaire exclusif BONGARD pour le département de la Moselle (57).

Chiffres-clés

- FOURNIL LORRAIN Effectif : 9 personnes
- 7 techniciens
- 1 responsable commercial
- 1 secrétaire
- CA 2002 : 1 800 000 euros HT
- marché artisan



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

Concessionnaire BONGARD pour la Moselle (57)

Le témoignage de deux artisans boulangers de la Moselle.

Philippe Schwander - Forbach (57)



Boulangier-pâtissier à Stiring-Wendel depuis 4 ans, Philippe Schwander a repris un fonds à Forbach fin 2002. Il a fait appel au FOURNIL LORRAIN qui l'a conseillé sur la rénovation du fournil. Philippe et Maria Schwander ont investi plus de 200 000 euros dans du matériel neuf BONGARD et EUROMAT : four Cervap Compact avec tapis enfourneur intégré, chambres de pousse, surgélateur, meubles de laboratoire, grilles, etc... « Le fournil de A à Z est équipé BONGARD et l'ensemble des équipements répond à toutes mes

attentes. Cet investissement sera profitable à long terme. Installé à la vue des clients, le four Cervap Compact crée une animation permanente dans le magasin. Il est allumé 10 heures par jour et permet d'offrir du pain chaud toute la journée soit 64 baguettes par fournée », explique le boulanger qui ajoute : « le point fort du FOURNIL LORRAIN par rapport aux autres, c'est son SAV 24h/24. On peut compter sur eux le week-end ou en pleine nuit. Il y a toujours quelqu'un de disponible ». ■

Yves Dosda - Saint-Avold (57)

Boulangier expérimenté, Yves possède un premier magasin à St-Avold et un autre à Macheren-Moulin Neuf où il vient de refaire son fournil. Derrière le comptoir, FOURNIL LORRAIN a installé entre autre un four Cervap Compact inox qui met en scène la cuisson du



pain devant le client. « Facile à utiliser, ce nouveau four permet en même temps aux vendeuses de vendre et de cuire. Les pains sont pétris et façonnés dans un autre fournil. Après la fournée, ils sortent toujours bien cuits et le pain ne dessèche pas ». Inconditionnel de la marque, Yves possède plusieurs autres équipements BONGARD. En 2003, il a fait également l'acquisition d'une chambre de fermentation et de chariots d'occasion. Il ne s'est jamais plaint du SAV « qui fait un travail correct et qui se déplace quand on l'appelle » précise t-il. Ce professionnel de la "boulange" est ouvert toute l'année en Moselle. ■

MOSELLE Profil de la région

Nombre d'artisans boulangers-pâtisseries en 2002 dans le 57 : 450

Source : ISICA

Adresses utiles :
Fédération Patronale de la Boulangerie
11, rue Poulue
57070 Metz
Tél. : 03 87 76 37 34

**STAGES COURTS RÉSERVÉS
AUX PROFESSIONNELS**

INBP de Rouen

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

BOULANGERIE

Viennoiseries d'aujourd'hui :
• du 15 au 18 mars
animé par Stéphane Manach
Pains spéciaux et aromatiques :
• du 22 au 25 mars animé par Denis Henrion

Pain au levain :
• du 19 au 22 avril animé par Denis Henrion

Tartines et sandwiches variés :
• du 26 au 29 avril
animé par Christophe Cressent

Pain Bio :
• du 3 au 5 mai animé par Denis Henrion

Viennoiserie d'hier et régionales :
• du 24 au 27 mai

animé par Christophe Cressent

Tradition et baguettes à l'ancienne :
• du 7 au 10 juin animé par Patrick Castagna

PÂTISSERIE

Montages de Pâques et bonbons chocolat :
• du 8 au 11 mars animé par Gilles Refloc'h

Tout pour Pâques :
• du 8 au 11 mars animé par Stéphane Bisson

Traiteur :
• du 22 au 25 mars animé par Stéphane Bisson

Croquebouches et pièces montées :
• du 19 au 22 avril animé par Gilles Refloc'h

DÉCORATION

Vitrines de Pâques :
• du 8 au 11 mars animé par Catherine David

ABC de l'emballage et de la vente :
• du 10 au 13 mai animé par Fabienne Mouillet

AUTRES STAGES

Repreneurs en boulangerie-pâtisserie :
• du 15 au 19 mars
animé par plusieurs intervenants

Initiation/recyclage en boulangerie :
• du 29 mars au 9 avril

animé par Stéphane Manach

Initiation/recyclage en pâtisserie :
• du 29 mars au 9 avril

animé par Jean-Marc Bernigaud

Analyses et qualité des farines :
• du 15 au 16 mars animé par Régis Del Frate

EFBA

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

Un traiteur dans sa boulangerie :
• du 8 au 10 mars

animé par Pascal Tepper - MOF

Décor artistique en pâte morte :
• du 5 au 7 juillet animé par Alfred Blortz - MOF

ENSP d'Yssingaux

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

Coupes glacées pour salon de Thé

• du 1^{er} au 3 mars
animé par Roland Delmonte - MOF

Vitrines de Pâques :
• du 1^{er} au 2 mars animé par Sabine Grattard

• du 8 au 9 mars animé par Patricia Dhez

Viennoiserie :

• du 1^{er} au 3 mars animé par Gaëtan Paris - MOF

• du 17 au 18 mai animé par Pascal Tepper - MOF

Tartes et gâteaux de voyage :

• du 1^{er} au 3 mars

animé par Michel Viollet - MOF

• du 17 au 18 mai
animé par Michel Galloyer ou Thierry Guillou

Montage et bonbons chocolat :

• du 1^{er} au 3 mars
animé par Philippe Urraca - MOF

Farandole de pâtisseries :

• du 8 au 10 mars
animé par Jean-Jacques Borne - MOF

Croquebouches :
• du 8 au 10 mars animé par Daniel Chaboissier

Traiteur :
• du 8 au 10 mars animé par Stéphane Chicheri

Entremets :

• du 8 au 10 mars
animé par Lionel Lallement - MOF

• du 15 au 17 mars animé par Frédéric Bourse

• du 22 au 24 mars animé par Stéphane Leroux

• du 19 au 21 avril
animé par Lionel Lallement - MOF

• du 7 au 9 juin
animé par Laurent Duchene - MOF

• du 14 au 16 juin
animé par Olivier Bajard - MOF

• du 21 au 23 juin
animé par Jean-Pierre Bressan

Chocolat sujets de Pâques :
• du 15 au 17 mars

animé par Serge Granger - MOF

Traiteur boutique :

• du 15 au 17 mars animé par Alain Drieux

**La gamme 2003/2004 des refroidisseurs
SOREMA référencée au catalogue EUROMAT,
société coopérative d'achats des concessionnaires BONGARD
membres de l'ACB.**

Le GLASSIEL

1^{er} refroidisseur auto-nettoyable
Attestation CETIM-HYGIEN-SECURITE

Matériaux mis en œuvre de qualité alimentaire :

- Sécurité trop plein
- Pompe de distribution eau glacée
- By-pass de sécurité pompe
- Cuve cylindrique inox AISI 304 L isolé
- Tirage, remplissage, vidange et brassage automatique
- Agitation par pompe utilisée également pour le tirage d'eau
- Refroidissement d'eau par double échange
- Capacité de refroidissement de 100 et 150 l/h



Le GLACEO

particulièrement adapté à la boulangerie traditionnelle

Matériaux mis en œuvre de qualité alimentaire :

- Agitation mécanique
- Cuve en polyester stratifié, isolée en mousse de polyuréthane, cuve complètement vidangeable
- Remplissage automatique par robinet à flotteur mécanique
- Sécurité trop plein
- Boîtier de régulation et affichage de température à distance (2 ml)
- Dégagement du capot sur les côtés, pas besoin d'espace au dessus de l'appareil
- Capacité de refroidissement de 100 l/h



En 2004

Commercialisation d'une gamme de machines à glace concassée
en complément du refroidisseur pour la saison chaude.

Machine à glace concassée

- Plusieurs tailles de grains possibles
- La meilleure glace pour les boulangeries
- N'altère pas la levure
- Sans danger pour les pétrins



**Préparez-vous à la saison d'été
avec les refroidisseurs SOREMA !**



Matériels distribués
par le réseau EUROMAT,
voir liste des adhérents
en page 11.



SOREMA, HISTOIRE D'UNE SPECIALISATION.

- En 1955, M. MAGNERON commercialise le 1^{er} refroidisseur d'eau pour la boulangerie.
- En 1963, naissance de la Société SOREMA, Sté des refroidisseurs MAGNERON qui dès 1968 dépose un brevet N° 93817 pour un refroidisseur sous pression d'eau de ville.
- En 1990, naissance d'une gamme de doseurs manuels ou automatiques – mélange eau chaude/eau froide.
- En 2003 et 2004, la gamme des refroidisseurs s'enrichit de nouveaux modèles et la machine à glace concassée apporte un complément de service.

La baguette croustillante aux pommes par Christian VABRET.

La baguette croustillante aux pommes est parfaite pour accompagner un camembert au bouquet plus prononcé, plus affiné et surtout prêt à être consommé avec un vin souple et fruité du style Beaujolais, Touraine ou Bourgogne.



© Photo : J.M. Poyral/Jérôme Villette

Ingrédients

POOLISH AU CIDRE :

- Cidre fermier bouché 3 litres
- Farine de froment à la meule de pierre de type 80 3 kg
- Levure fraîche 50 gr

PETRISSEE :

- Eau 6 litres
- Farine type 80 12 kg
- Levure 50 gr
- Sel 280 gr
- Germe de blé 150 gr
- Malt liquide 35 gr
- Pommes déshydratées découpées en fines rondelles 300 gr

Le procédé :

POOLISH AU CIDRE :

- Réaliser une poolish au cidre fermier bouché.
- Laisser fermenter 5 heures.

Le pétrissage :

- Effectuer un pétrissage amélioré.
- Pétrir tous les ingrédients dans un pétrin à axe oblique pendant 5 minutes en première vitesse puis pendant 12 minutes en seconde vitesse.
- En fin de pétrissage, incorporer les pommes déshydratées.

Le pointage :

- Le pointage s'effectue en masse pendant 75 minutes.

Le pesage et la détente :

- Peser des pâtons de 370 gr.

Le façonnage :

- Façonner manuellement des baguettes.
- Vous pouvez également diversifier les formes de vos produits en façonnant des croustillants en forme de pommes.

L'apprêt :

- 80 minutes

La cuisson :

- Avant la mise au four, fariner légèrement et enfourner dans un four à sole à 235°C, durant 35 minutes. ■



«TOURS DE MAIN, PAINS SPECIAUX et RECETTES REGIONALES» le dernier livre de Christian VABRET

- Les bases de la boulangerie
- La fabrication sur levain
- 25 tours de main et façonnages de formes diverses
- 35 recettes pas à pas aussi bien de pains que de spécialités boulangères
- 12 recettes artistiques pour la mise en valeur de vos buffets, de vos produits dans votre magasin.

Boulangier depuis plus de 30 ans, Christian VABRET est aussi l'un des Meilleurs Ouvriers de France 1986, Président de l'Equipe de France de Boulangerie, créateur et organisateur de la Coupe du Monde de la Boulangerie et Vice-Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

Dans son nouvel ouvrage « Tours de main, pains spéciaux et recettes régionales » édité par Jérôme VILLETTE, Christian VABRET exprime tout son amour et sa passion pour le métier de boulanger.

Après quelques rappels sur le procédé de fabrication et la fabrication sur levain, il nous livre quelques-uns de ses tours de mains.

Comment se procurer le livre ?...

- sur le site internet de Christian VABRET : <http://www.vabret-boulangerie-conseils.com>
- par téléphone : 04 71 63 81 61
- par fax : 04 71 64 98 16

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Traiteur boutique (suite) :

- du 26 au 27 avril animé par Gérard Lo Pinto - MOF

Boulangerie adaptée et appliquée à la pâtisserie :

- du 15 au 17 mars animé par Michel Galloyer ou Thierry Guillou

Sujets de Pâques et bonbons au chocolat :

- du 22 au 24 mars animé par Philippe Bel - MOF

Sucre - Pièces artistiques :

- du 22 au 24 mars animé par Stéphane Tréand

Pièces pour présentation :

- du 29 au 31 mars animé par Laurent Le Daniel - MOF

Cuisson sous vide :

- du 29 au 31 mars animé par MULTIVAC

Fours frais fours secs :

- du 29 au 30 mars animé par Gilles Marchal
- du 26 au 27 avril animé par Fabrice Lebourdat
- du 21 au 23 juin animé par Christophe Felder Chef pâtissier "Hôtel Le Crillon"

Technologie Glace :

- du 19 au 20 avril animé par Alain Chartier - MOF

Confiserie :

- du 19 au 20 avril animé par Serge Granger - MOF

CET :

- du 19 au 20 avril animé par Christian Montabonnet

Farandole de pâtisseries :

- du 26 au 28 avril animé par Jean-Jacques Borne - MOF

Dragées :

- du 26 au 27 avril animé par Sabine Grattard

Paquets cadeaux, enrubannage :

- du 26 au 27 avril animé par Manuela Laurent

Pains et viennoiseries :

- du 26 au 28 avril animé par Thierry Meunier - MOF
- du 28 au 30 juin animé par Jacques Annonier - MOF

Traiteur gâteaux de voyage :

- du 3 au 4 mai animé par James Berthier

Glaces pour vitrine :

- du 3 au 4 mai animé par Alain Chartier - MOF

Petits gâteaux :

- du 3 au 5 mai animé par Christophe Felder Chef pâtissier "Hôtel Le Crillon"

Confiserie d'été :

- du 3 au 5 mai animé par Michel Viollet - MOF

Entremets d'été :

- du 10 au 12 mai animé par Sébastien Bauer (Pât. Hermé)
- du 17 au 18 mai animé par James Berthier
- du 24 au 26 mai animé par Michel Viollet - MOF

Entremets glacés :

- du 10 au 12 mai animé par Bruno Cordier
- du 7 au 9 juin animé par Daniel Wesmael
- du 28 au 30 juin animé par Jean-Claude David - MOF

Sucre :

- du 26 au 28 avril animé par Olivier Bajard - MOF
- du 10 au 12 mai animé par Stéphane Glacier - MOF
- du 14 au 16 juin animé par Jean-François Arnaud - MOF

Pièces prestige de la pâtisserie :

- du 10 au 11 mai animé par Manuela Laurent

Tartes et viennoiseries :

- du 10 au 12 mai animé par Gaëtan Paris - MOF

Confitures :

- du 17 au 18 mai animé par Jean-Paul Gaucher
- du 1^{er} au 2 juin animé par Michel Viollet - MOF

Traiteur « à emporter » - plateau repas :

- du 24 au 26 mai animé par Gérard Lo Pinto - MOF

Desserts de restaurant :

- du 24 au 26 mai animé par Gilles Marchal
- du 21 au 23 juin animé par Fabrice Lebourdat

Glace en vrac :

- du 1^{er} au 2 juin animé par Jean-Jacques Borne - MOF

Gâteaux de voyage :

- du 1^{er} au 2 juin animé par Frédéric Bourse

Pains :

- du 1^{er} au 3 juin animé par Thierry Meunier - MOF
- du 14 au 16 juin animé par Gaëtan Paris - MOF

Technologie : matières premières :

- du 1^{er} au 2 juin animé par Sylvia Petrowitsch

Vitrines intermédiaires :

- du 7 au 8 juin animé par Patricia Dhez

Vitrines intermédiaires - bonbons :

- du 21 au 22 juin animé par Sabine Grattard

Traiteur Buffet :

- du 7 au 9 juin animé par Gérard Lo Pinto - MOF

Technique de l'aérographe :

- du 7 au 9 juin animé par Stéphane Tréand

Confiserie :

- du 14 au 16 juin animé par Stéphane Glacier - MOF
- du 28 au 30 juin animé par Jean-Marc Scribante

Pâtisserie sans frontières :

- du 28 au 30 juin animé par Frédéric Bourse

Région Est

• 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 105 m2 que l'ensemble des concessionnaires du secteur Est, BONGARD 67, CEE, FOURNIL LORRAIN, 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 aux produits du catalogue EUROMAT. Sur le stand de BANETTE, un fournil équipé en matériel BONGARD sera en démonstration.

Paris

• Du 28 février au 7 mars 2004, pendant le Salon de l'Agriculture Porte de Versailles, BONGARD sera partenaire sur le stand "Maison Poitou-Charentes" avec un fournil en démonstration sur une surface de 100 m2.

Nord-Ouest

• Les 8, 9 et 10 mars, DUCORBIER MATERIEL ouvrira grand ses portes à la clientèle de son secteur (départements 27, 60, 76, 78, 95) à laquelle elle présentera les nouveautés BONGARD, les matériels du catalogue EUROMAT, et l'ensemble des prestations de services et de conseil associées.

Rhône-Alpes

• du 30 avril au 9 mai 2004, Foire Internationale de la Haute-Savoie, Mont-Blanc - Parc des Expositions de la Roche sur Foron, du 30 avril au 9 mai 2004, SIMATEL, exposera les nouveautés BONGARD et les produits leaders du catalogue EUROMAT.

Un fournil de démonstration animera le stand et permettra de cuire sur place pains et viennoiseries, en association avec BANETTE (les MOULINS DU BION et CLECHET).

PETITES ANNONCES

Dpt 76 - Réf. 0009
Vends Boulangerie-Pâtisserie excellente 1^{ère} affaire pour couple, Le Havre - Logement F4.
Prix : 45 000 €
Tél. : 02 35 44 98 21
ou 06 84 07 48 40.

Dpt 38 - Réf. 0010
Vends fond de commerce Pâtisserie - Terminal de cuisson CA 275 000 € - 120 m² - Loyer 490 €
Emplacement 1^{er} choix
Situation géographique Nord Isère
Prix : 170 000 €
Tél. : 04 74 97 86 33.

Dpt 69 - Réf. 0011
Vends point chaud sandwich proche lycées et collèges, sur axe touristique. Magasin, Labo, terrasse, équipé en matériel très bon état. Loyer modéré.
Prix : 100 000 €. LYON
Tél. : 06 17 56 87 57.

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.



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

Discretion 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.



Nouveaux
Fours à soles modulables

Nouveaux
Fours ventilés

Nouveaux
Fours empilables

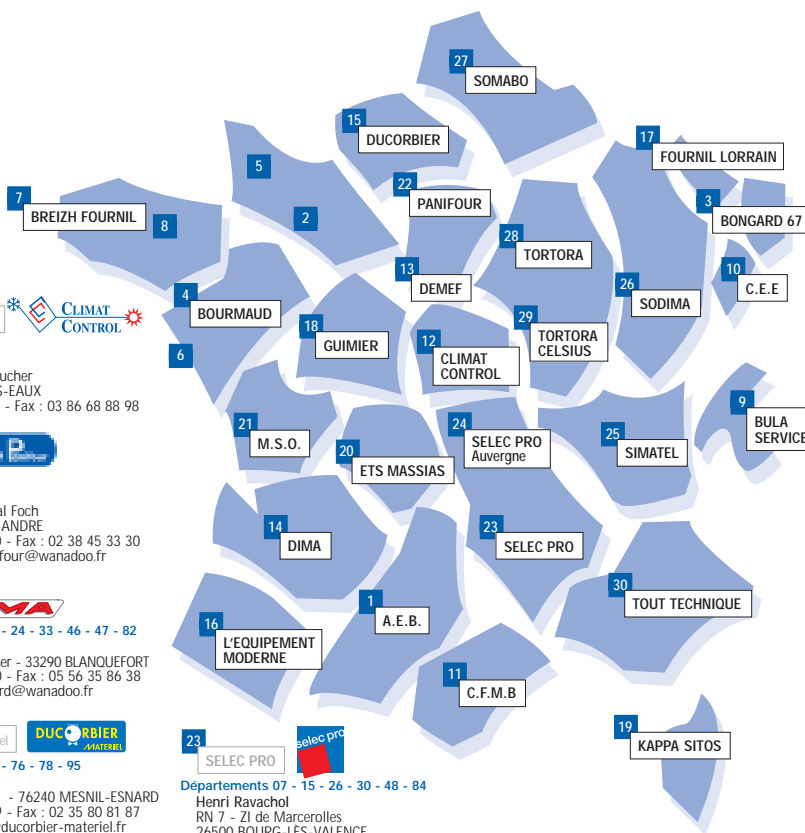
Attention, vous allez encore être surpris



32, route de Wolfisheim - F-67810 Holtzheim - France
Tel : 33.(0)3.88.78.00.23 - Fax : 33.(0)3.88.76.19.18
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr



Liste des adresses des sièges et agences/points de vente



1 **A.E.B. A-E-B**
 Départements 09 - 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

Départements 12
AEB - AVEYRON
 Fabien Sammut
 Avenue de Paris - 12000 RODEZ
 Mobile : 06 87 50 49 03

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
 E-mail : bois@soleos-pro.com

3 **BONGARD 67 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 HIBOURMAUD**

Départements 44 - 49
Elie Brisson
 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

5 **Département 50**
BOURMAUD-CANISY - Gilbert Dulong
 20, Zone Artisanales - 50750 CANISY
 Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50
 E-mail : lmdf@f-d-o.com

6 **Département 85**
Loïc Haugmard
 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

7 **BREIZH FOURNIL Breizh Fournil**

Département 56
Jean-Luc Robin
 Rue Pierre Allio - 56400 BRECH-AURAY
 Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04
 E-mail : breizhf@f-d-o.com

8 **Départements 22 - 29 - 35**
BREIZH FOURNIL-YFFINIAC - Eric Martin
 ZI de la Boudinière, rue des Saules
 22120 YFFINIAC
 Tél. : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38
 E-mail : tfb22@f-d-o.com

9 **BULA SERVICE 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

10 **C.E.E. CEE**

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

11 **C.F.M.B. CFMB**

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

12 **CLIMAT CONTROL CLIMAT CONTROL**
Départements 18 - 58
Daniel Philisot
 6, rue du Docteur Faucher
 58320 POUQUES-LES-EAUX
 Tél. : 03 86 68 88 79 - Fax : 03 86 68 88 98

13 **DEMEF Demeff**

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

14 **DIMA 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

15 **DUCORBIER Matériel DUCORBIER**

Départements 27 - 60 - 76 - 78 - 95
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

16 **L'EQUIPEMENT MODERNE L'EQUIPEMENT MODERNE**

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

17 **FOURNIL LORRAIN 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 : fournill.lorrain@wanadoo.fr

18 **GUIMIER ETS GUIMIER SA**

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.guimiersa@wanadoo.fr

19 **KAPPA SITOS KAPPA SITOS**

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

20 **MASSIAS LUC MASSIAS**

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

21 **M.S.O. MATERIEL M.S.O.**

Départements 16 - 17 - 79 - 86
Monsieur 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

22 **PANIFOUR panifour**

lle-de-France
Jean-Marc Hardouin
 ZAC, La Montagnette
 91921 EVRY CEXED
 Tél. : 01 60 86 41 00 - Fax : 01 60 86 42 25
 E-mail : panifour@wanadoo.fr

23 **SELEC PRO SELEC PRO**

Départements 07 - 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

24 **SELEC PRO Auvergne**

Départements 03 - 42 - 43 - 63
Henri 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 - Gaël Ravachol
 Impasse Malval - 42700 FIRMINY
 Tél. : 04 77 40 56 29 - Fax : 04 77 40 56 33
 E-mail : ravachol.henri@wanadoo.fr

25 **SIMATEL 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

Départements 01 - 69
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 : simatel69@simatel-rhonealpes.com

Département 38
SIMATEL-GRENOBLE - Armand Brelat
 22, avenue de Ille Brune - 38120 SAINT-EGREVE
 Tél. 04 76 75 54 92 - Fax 04 76 75 54 90
 E-mail : simatel38@simatel-rhonealpes.com

26 **SODIMA EQUIPEMENT SODIMA**

Départements 25 - 39 - 54 - 55 - 70 - 88
Dominique Valentin
 ZI le Voyer - 88550 POUXEUX
 Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88
 E-mail : sodima.equipement@wanadoo.fr

27 **SOMABO SOMABO**

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

28 **TORTORA 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

29 **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

30 **TOUT TECHNIQUE Tout Technique**

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

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
BP 17 Holtzheim - F67843 Tanneries Cédex

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



La combinaison parfaite
de la technologie et de
la cuisson traditionnelle

Nouveau Four à sole électrique
Omega 2 voies de 600 mm



Grâce à ses dalles en ciment réfractaire de 20 mm d'épaisseur et ses résistances idéalement espacées, le nouveau four à sole électrique Omega 2 voies de 600 vous offre une cuisson traditionnelle comme vous l'aimez. Votre pain a de la sole et se développe parfaitement sans ferrage, ni points chauds.

Avec le nouvel Omega 2 voies de 600, vous pouvez proposer du pain frais à vos clients tout au long de la journée.

Sa nouvelle commande électronique, dotée de 30 recettes pré-programmées, gère tout aussi bien la température des chambres que celle des appareils à buée et vous offre la possibilité de cuire indépendamment sur chaque étage et à toute heure.

Avec 1,84 m de large sur 3 à 5 étages et une surface de cuisson de 4,4 à 14,76 m², le four à sole électrique Omega 2 voies de 600 Bongard saura aisément trouver sa place dans votre fournil.

 **BONGARD**

33, route de Wolfshelm - F-63510 Héribertin - France
Tel : 33(0)3 88 78 90 23 - Fax : 33(0)3 88 78 19 18
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr