

# Forum<sup>1</sup>Mag

LE JOURNAL DES CONCESSIONNAIRES  **BONGARD**



## La congélation, une découverte française, datant de 1862.

Un principe qui prend rapidement son essor  
dès le début du 20<sup>ème</sup> siècle grâce au développement  
des techniques de production de froid artificiel.

### DOSSIER

**La Congélation,  
de 1862 à nos jours.**

PAGES 2 et 3

### L'AVIS DE MADAME

**Le Lyon d'Or  
des Pâtisseries  
du CFEF !**

**Frédérique  
MASSON BEDARD,  
un siècle  
de pâtisserie.**

PAGES 3

### TECHNIQUE

**Surgélation/  
conservation,  
les solutions  
proposées  
par BONGARD.**

PAGES 4 et 5

### AU CŒUR D'UNE RÉGION

**M.S.O MATÉRIEL,  
concessionnaire  
BONGARD  
en Poitou-Charentes.**

**L'EQUIPEMENT  
MODERNE,  
concessionnaire  
BONGARD  
en Gascogne.**

PAGES 6 et 7

### SERVICES & PRODUITS

**L'écoute du client,  
les décors  
personnalisés  
et le sur-mesure,  
au juste prix, avec  
CONCEPT FROID.**

PAGE 8

## BONGARD, une offre juste, adaptée, évolutive et réaliste.

L'offre et la demande, vaste débat qui existe depuis longtemps. Aujourd'hui, chacun sait que, dans notre pays, l'offre est globalement supérieure à la demande pour beaucoup de produits. Le nombre d'entreprises de boulangerie-pâtisserie se stabilise en France et le marché du matériel est principalement un marché de renouvellement. Pourtant, de nouveaux acteurs arrivent chaque jour des pays voisins, ou de plus loin, avec des méthodes de vente parfois différentes de celles que nous avons l'habitude de pratiquer (ventes directes usine, cadeaux en tout genre, ventes « plug and play », promotions permanentes etc ...) Conséquence, nous sommes inondés de messages publicitaires et d'offres qui rivalisent chacune avec ses armes... (en moyenne, chaque individu reçoit plus de 400 messages quotidiens) Cette multitude d'offres finit par être déstabilisante tant les niveaux de qualité, de service et de prix diffèrent. Le consommateur ne sait plus « à quel Saint se vouer » et perd le sens du juste prix.

Dans votre métier aussi les sollicitations sont nombreuses. De fait, vous êtes toujours en situation de choix. Choix d'un fournisseur de matière première, de farine, de matériel, d'énergie, de financement....

Or, le choix est toujours un moment difficile. Ce moment de doutes et d'incertitudes est d'autant plus important que vous ne disposez pas d'assez de temps pour approfondir le sujet et suivre les évolutions des divers secteurs d'activité.

Pourtant, ce qui était vrai hier ne l'est plus forcément aujourd'hui (par exemple, le marché des énergies qui se diversifie et s'ouvre à la concurrence).

Alors, comment faire un choix pertinent et visionnaire dans cette « jungle » ?

C'est le service que BONGARD et son réseau ACB s'efforcent de vous apporter. Grâce à environ 1 200 boulangers-pâtisseries

rencontrés quotidiennement par les équipes techniques ou commerciales de notre réseau exclusif, nous avons une vision globale du marché français. C'est un marché complexe avec des spécificités régionales, mais avec une base commune de tradition, de savoir-faire et d'amour du métier. C'est dans cet esprit que notre matériel est développé et fabriqué dans nos usines, sur la base de notre expérience de plus de 80 ans. Des bureaux d'études internes, des produits fabriqués en France avec des stocks de pièces détachées même pour des modèles anciens (suivis pendant plus de 10 ans...), une connaissance précise du marché et un réseau de concessionnaires de proximité qui distribue, installe et assure la maintenance de nos matériels 24 heures sur 24, 365 jours par an. Certes, nous ne sommes pas parfaits, car dans la course vers la qualité, il n'existe pas de ligne d'arrivée, mais nous sommes véritablement inscrits dans un processus d'amélioration continue afin de tendre vers plus de performance.

Par ailleurs, nous avons des contacts réguliers avec les différents acteurs liés à la profession. Nous échangeons avec eux sur ce que sont vos attentes, vos idées, vos envies. Ainsi, nous construisons ensemble des offres qui vous correspondent. Le travail en réseau est, de nos jours, une nécessité car la réussite de vos projets passe par la maîtrise d'un bout à l'autre de la chaîne. Tout cela n'a qu'un seul but : vous apporter, à vous, cher client, une offre globale de qualité, juste, réaliste et pertinente pour réaliser ensemble vos projets et vous satisfaire au mieux, afin qu'à l'avenir la question du choix ne soit plus un « casse-tête »...

Le journal gratuit, Forum<sup>1</sup>Mag, édité à plus de 40 000 exemplaires, distribué chez vous, est le reflet de cette volonté de communication sur les thèmes d'actualité, à travers, entre autres, ses rubriques Dossiers, Banc d'essai ou Technologie.



Alors, bonne lecture de votre numéro de printemps de Forum<sup>1</sup>Mag... ■

Alain MARTIN  
Développement  
Réseau BONGARD



### Un peu d'histoire

Dès le début de la civilisation, le problème de la conservation des aliments s'est posé.

Il s'agissait de se prémunir contre la famine et d'adapter son alimentation au rythme des saisons. Pour ce faire, de nombreuses méthodes ont été utilisées : le froid naturel pour les pays du nord, le séchage, le salage, le fumage, le sucrage, la conservation dans l'alcool et plus récemment la réfrigération par production de froid.

Le principe de la congélation est une découverte française mise au point par Charles TELLIER (1828 - 1913) à qui l'on doit aussi la découverte d'un compteur kilométrique pour les fiacres, d'un système de dessiccation artificielle et d'un appareil utilisant la vapeur produite par l'aspiration à l'actionnement des machines à air comprimé afin de remédier au prix élevé du charbon...

C'est en 1862 que cet inventeur génial met en marche pour la première fois une machine qui conserve la viande par le froid (il utilise de l'éther éthylique).

Cette découverte lui vaudra sinon l'aisance, du moins la reconnaissance du monde scientifique.

En 1874 la commission des experts se déclare convaincue de l'invention. En 1876 le premier bateau frigorifique part de Rouen vers Buenos Aires avec à son bord de la viande de bœuf, de mouton, de porc et des volailles.

Ce principe prendra rapidement son essor dès le début du 20<sup>ème</sup> siècle grâce au développement des techniques de production de froid artificiel.

Les premiers travaux entrepris par PLANK au début des années 30 permettent d'affirmer que le degré de réversibilité du processus de congélation-décongélation est fonction du nombre et des dimensions des cristaux de glace formés, ainsi que de la quantité d'eau perdue par osmose à travers le protoplasma colloïdal.

A partir des années 60, face à la montée en puissance de la production de produits surgelés, les autorités (et les consommateurs) de plusieurs pays étaient quelque peu hésitants et inquiets.

Il semblait nécessaire de définir clairement les exigences de production, de manutention et de distribution de ces produits.

### La législation

Un décret français du 9 septembre 1964 pose les bases de la réglementation en la matière et réserve l'appellation « surgelés » aux produits qui présentent 4 caractéristiques :  
- avoir subi une congélation ultra rapide,  
- se trouver au moment de ce traitement dans un parfait état de fraîcheur et de salubrité,  
- être maintenus à une température minimale de - 18°C de la production à la vente au consommateur (chaîne du froid),  
- répondre à des conditions fixées par voie réglementaire d'emballage et d'étiquetage.

Il est complété par la Directive Européenne 89/108 du 21 décembre 1988 et de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif à l'hygiène des denrées remises directement au consommateur et qui précise notamment les températures exigées pour le stockage.

- + 4°C maximum pour tout aliment très périssable et dont la maîtrise de température pendant une courte période peut présenter des risques microbiens pour le consommateur.

Sont entre autres concernés : la pâtisserie à la crème, crèmes pâtisseries et entremets.

- - 18°C : glaces, crèmes glacées, sorbets et tout aliment surgelé conformément aux dispositions du décret du 9 septembre 1964.

- - 12°C pour tout aliment congelé.

### Les techniques existantes

On peut dès le départ distinguer 2 techniques : la réfrigération et la congélation/surgélation.

La première a pour principe de freiner pour quelques jours le développement des bactéries pathogènes par entreposage des denrées à +3/+4°C.

La seconde consiste à abaisser rapidement la température d'une denrée à une température très basse (inférieure à - 18°C) pour bloquer l'activité microbienne.

Dans le langage courant, on confond facilement surgélation et congélation.

En réalité, la congélation dite également congélation lente se fait dans des appareils domestiques 4 étoiles dont l'objectif est d'obtenir - 18°C à cœur en moins de 24 heures. La lenteur du procédé ne convient pas toujours à certains produits ayant une structure cellulaire moins résistante.

La surgélation consiste à abaisser très rapidement la température pour préserver, par la formation de très petits cristaux de glace, la structure cellulaire des produits.

## Forum<sup>1</sup>Mag

Journal BONGARD Forum<sup>1</sup>Mag - n° 27 - Printemps 2006

• Editeur : BONGARD - 67810 HOLTZHEIM - France

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

• Maquette-Production : APALOZA • Flashage-Impression : J.-M. BARBOU

**BONGARD**  
Facilitez-vous la vie

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





Pour que le cœur du produit soit très vite à température (-18°C), il faut :

- de très basses températures (inférieures à -30°C),
- un départ à une température aussi faible que possible d'où la nécessité de pratiquer des pré-refroidissements sur les produits dont la température est supérieure à +30°C.

Au-delà de l'aspect purement législatif, l'utilisation d'un surgélateur conservateur est la seule façon de préserver la qualité de vos produits quelle qu'en soit la durée de conservation.

En effet, notons tout d'abord qu'il y a une zone de température allant de +30°C à -7°C qu'il faut passer le plus vite possible pour éviter la dégradation de vos produits.

Il faut donc exclure tout refroidissement « lent » dès le moment où les produits rentrent dans cette « zone dangereuse ».

Un produit refroidi trop lentement (par exemple à l'air libre ou directement en conservation à -18°C) va se dessécher en surface (dont l'épaisseur varie selon le produit et la température utilisée).

La partie périphérique desséchée va attirer l'humidité de l'intérieur par un phénomène de capillarité.

Dès ce moment, l'intérieur du produit se dessèche, le volume de l'entremet diminue, les couleurs virent, les saveurs s'appauvrissent.

De plus, les molécules d'eau contenues dans le produit ne vont pas cristalliser, comme dans le cas d'une surgélation, mais se transformer en glace et par là même prendre du volume (9 à 10% de plus).

Ce phénomène peut déformer et même déchirer la texture de votre produit.

Tous ces phénomènes s'amplifient à la décongélation. Le produit est globalement dégradé.

Ensuite, il vous faut disposer de suffisamment de puissance frigorifique et d'une bonne régulation pour éviter les variations de température liées aux ouvertures de portes (surtout si votre laboratoire n'est pas climatisé).

Pour éviter tous risques, il est souhaitable que cette variation de température ne dépasse pas 3°C.

Gardons enfin à l'esprit que l'objectif de la surgélation est de maintenir vos produits dans leur état d'origine, sans dégradation aucune et qu'à aucun moment elle ne permettra de les améliorer. ■

## Le Salon National de la Boulangerie Pâtisserie Glaceries et Traiteur de janvier dernier, à la Porte de Versailles...

C'est dans une ambiance chaleureuse que les équipes de PANIFOUR, EUROMAT et de BONGARD ont reçu les visiteurs au Salon National de la Boulangerie Pâtisserie Glaceries et Traiteur, à la Porte de Versailles, du 22 au 25 janvier dernier. Cette manifestation a rencontré un vif succès auprès des artisans

boulangers et pâtisseries qui sont venus nombreux visiter le stand pour découvrir les gammes de produits et de services proposés. On pouvait voir des fours BONGARD en de multiples endroits sur le salon, cuire les productions de meuniers et de MOF (Banette, GMP, PhilXN Terres d'Arôme, La Flûte Gana, La Pétrie...). ■

## EGAST, encore un beau succès pour ce salon de mars.

Salon prisé de la région Est, le succès d'EGAST ne s'est pas démenti cette année. Du 12 au 15 mars 2006, ce Salon professionnel de l'agroalimentaire, de l'équipement et des services du Grand Est, qui s'est déroulé au Parc des Expositions Wacken à STRASBOURG a accueilli d'innombrables

visiteurs. Les 4 concessionnaires BONGARD de l'Est (BONGARD 67, CEE, SODIMA et FOURNILL LORRAIN) ont pu y recevoir les artisans boulangers-pâtisseries et leur présenter leurs offres en matière de matériel et de service. ■

## Un nouveau concessionnaire, EM Equipement, rejoint l'ACB.



Eric Martin et son équipe couvrent le département des Côtes d'Armor (22) et réalisent prestations commerciales et techniques (SAV) suivant les règles de qualité de service, d'éthique professionnelle et de proximité. ■

## Une nouvelle adresse pour TORTORA Celsius Equipement !

TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT déménage sur un site à 500 mètres de l'ancien local de MARSENNAY-LA-COTE. Le nouvel emplacement est situé au 11 rue de Vignery, à Perrigny-les-Dijon. Tél., fax et e-mail restent inchangés ! ■

## Un site internet pour TORTORA et SELEC PRO

Les établissements TORTORA et SELEC PRO ont chacun leur site internet ! [www.tortora.fr](http://www.tortora.fr) et [www.selecpro.fr](http://www.selecpro.fr). Présentation de l'entreprise, produits et services, promos du mois, liste des matériels d'occasion vous y attendent. ■

## SIMATEL a répondu présent au 46<sup>ème</sup> Séminaire National du CFEP.

La Société SIMATEL a offert son soutien au repas de clôture du 46<sup>ème</sup> Séminaire National du CFEP (Centre Féminin d'Etudes de la Pâtisserie) tenu le mardi 31 janvier à l'hôtel Novotel de Bron. Armand et Yannick Brelat et leur équipe commerciale lyonnaise ont partagé ce moment de convivialité avec les quelques 200 participantes qui au cours des 3 jours qu'a duré cette rencontre (30, 31 janvier et 1<sup>er</sup> février) se sont formées dans 7 ateliers consacrés à des thèmes variés tant pratiques que théoriques. ■



## L'AVIS DE MADAME



## Le Lyon d'Or des Pâtisseries du CFEP !

La pâtissière qui n'a pas assisté à un séminaire du C.F.E.P. ne connaît pas le plaisir que procure un rassemblement de professionnelles autour de l'idée même de la formation. Cette année, le 46<sup>ème</sup> séminaire s'est déroulé dans la capitale des Gaules avec un Lyon d'Or comme récompense.

Le bonheur d'une rencontre entre amies est aiguisé par le programme des ateliers qui apprennent aux adhérentes l'art de la mise en scène des produits du laboratoire.

Et aussi, en général, une meilleure maîtrise comportementale.

Il est loin le temps où la pâtissière n'avait qu'un rôle passif. Aujourd'hui, dans les régions, comme une fois l'an dans une métropole, elles recherchent ensemble des solutions à leurs problèmes.

La nouvelle Présidente, Frédérique MASSON BEDARD, en harmonie avec le Président de la Confédération, François CARTRON, a largement informé les stagiaires sur les nouveautés initiées grâce au C.F.E.P. : des statuts qui fleurissent l'actualité,

le nouvel état de la conjointe, les lois en attente de l'apprentissage alterné dont le travail autorisé le dimanche.

Et le projet européen EQUAL qui, testé en Bourgogne et en Rhône-Alpes, permettra à l'entreprise de ne pas souffrir d'une absence de personnel pour causes diverses et subites.

Le remplacement étant assuré.

Un cru prestigieux savouré dans la joie. Et voici déjà l'annonce par Elisabeth ADAM, la Lorraine, du 47<sup>ème</sup> séminaire du C.F.E.P. chez Stanislas le roi gourmand de POLOGNE. C'est, en effet, Nancy, la ville aux portes d'or, celle de la présidente Frédérique MASSON BEDARD aussi, qui accueillera les Dames Tartine de France en 2007. ■



## Frédérique MASSON BEDARD, un siècle de pâtisserie.

La nouvelle présidente, qui succède à Sylvie ROBILLARD, la Bourguignonne, est Lorraine issue d'une famille pâtissière et boulangère, depuis un siècle. On peut dire qu'enfant elle est tombée dans la crème pâtissière.

Mariée à un homme de l'art, elle est mère de trois enfants et dirige une importante entreprise à Nancy.

Accro de l'informatique, elle aime prêcher la bonne parole

et obtient le répondant. Ses activités, son dévouement, lui ont valu au séminaire de LYON une décoration rare et précieuse, la médaille d'Or de la Confédération de la Pâtisserie que lui a remise le Président François CARTRON

« Je suis très émue, a-t-elle dit, je dédie cette médaille à toutes mes amies pâtissières que j'aime tant. » Et avec un sourire humecté d'une larme : « J'espère qu'elles me le rendent... Un peu ».

Pas de problème, c'est oui. ■

### Nouveau régime social pour les artisans boulangers

Né du rapprochement de la CANAM, de la CANCAVA et de l'ORGANIC, le RSI (Régime Social Indépendant) a été mis en place depuis le début de l'année. Désormais, il devient l'interlocuteur social privilégié des artisans indépendants et de leurs ayant droits. Les prestations servies aux travailleurs indépendants sont dorénavant versées par un seul organisme pour les risques maladie, maternité, invalidité, retraite, décès et pour les indemnités journalières. Un fonds d'action sociale permet d'aider les cotisants en difficulté. Il porte sur l'ensemble des cotisations et contributions sociales, y compris la CSG et la CRDS.

En conséquence, l'action sociale, qui relèvera du RSI, interviendra désormais sur l'ensemble des cotisations personnelles des indépendants.

Le RSI donnera naissance en 2007 à un Interlocuteur Social Unique réservé aux indépendants.

La création du RSI amènera la disparition de la Caisse Nationale Vieillesse de la Boulangerie mais les boulangers devraient être représentés au sein de cette nouvelle institution. ■

### Un tiers des TPE utilise Internet

En 2004, une étude de la Fédération des Centres de Gestion Agréés (FCGA) révélait que 75 % des très petites entreprises (TPE) étaient équipées en informatique et que 65 % d'entre elles bénéficiaient d'une connexion Internet.

Pour autant, l'utilisation d'Internet dans les pratiques professionnelles ne s'est pas encore banalisée :

38 % seulement des dirigeants déclarent utiliser Internet dans leur travail alors qu'ils sont 49,6 % à y recourir à titre privé.

Parmi les utilisateurs d'Internet, 40,4 % ont une connexion à haut débit (ADSL) et 71,6 % peuvent être joints sur une messagerie professionnelle. ■

### Taxe sur les véhicules de société

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2006, la loi de finance 2006, votée par les députés et les sénateurs, a considérablement modifié les règles de paiement de la TVS (taxe sur les véhicules de société). Cette loi apporte deux réformes majeures :

- d'une part, la TVS est calculée en fonction du taux d'émission de CO<sub>2</sub> des véhicules ou d'un nouveau découpage des chevaux fiscaux pour les véhicules mis en circulation avant juin 2004.

- d'autre part, et cette disposition est totalement nouvelle, les remboursements d'indemnités kilométriques (IK), entraîneront à partir de 5 000 km indemnisés par an, le paiement de la TVS. La taxe sur les véhicules de société sera même due en totalité pour 20 000 km par an. ■

## Surgélation - Conservation, les solutions pro

Grâce à une circulation homogène de l'air à - 35°C et à l'utilisation d'évaporateurs disposés sur toute la hauteur de l'appareil, les surgélateurs BONGARD vous garantissent une surgélation rapide au cœur de vos produits. Ils sont le complément idéal de la gamme de conserveurs qui, grâce à leur grande puissance et à leur production d'humidité parfaitement maîtrisée, permet à vos créations de conserver un aspect, des saveurs, un moelleux, un poids et un volume en tous points conformes aux grandes traditions pâtisrières.



Conserveur à plaques EVN

### Une gamme complète

Vous disposez d'une gamme complète de surgélateurs à plaques (de 9 à 36 plaques) et à chariots (1 ou 2 chariots 400 x 600), d'une gamme de conserveurs de 34 à 112 plaques 400 x 600 et d'une gamme de combinés surgélateurs conserveurs (9 plaques 400 x 600 en surgélation et 50 à 130 plaques en conservation).

### Puissance frigorifique

Que ce soit en éléments séparés ou en combinés, vous pourrez disposer d'un groupe dédié par fonction (un pour la surgélation et le refroidissement rapide et un pour la conservation).

De cette manière, vous bénéficiez de plus de fiabilité, de plus de souplesse et de plus de puissance disponible.

### Isolation parfaite

Toutes nos cellules sont construites avec le même souci de finition et d'étanchéité.

L'enceinte isotherme constituée de panneaux de 80 mm d'épaisseur injectés de mousse de polyuréthane expansée haute densité (40 Kg/m<sup>3</sup>) est revêtue à l'extérieur d'une tôle électrozinguée laquée cuite au four et à l'intérieur d'une tôle inox.

Le joint de porte aimanté avec cordon chauffant vient parfaire l'isolation de l'enceinte frigorifique.



Combiné Surgélateur conserveur BSCP

### Sécurité

Un système de détection assure l'arrêt de la ventilation dès l'ouverture des portes et sa remise en fonctionnement à la fermeture.

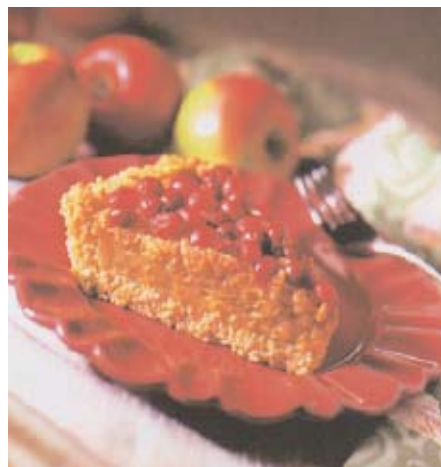
Une alarme visuelle et sonore attire votre attention sur une porte mal fermée ou sur toute autre défaillance.



Commande Opticom - EVS - EVN - BSC - BSCP

De plus, vous disposez sur le combiné bi groupe BSCP de la possibilité d'utiliser le groupe du compartiment surgélation pour suppléer à une éventuelle défaillance de la cellule de conservation.

Il vous suffit pour cela de retirer la trappe spécialement aménagée à cet effet.



## posées par BONGARD.

### Confort d'utilisation

La commande OPTICOM vous permet de travailler soit en mode chrono soit en mode sonde à piquer aussi bien pour les cycles de refroidissement rapide que pour les cycles de surgélation.

Les différents paramètres sélectionnés (température, durée, etc...) pourront être ajustés manuellement pendant un cycle en mode automatique. Vous pouvez également programmer les températures maximum et minimum autorisées, sauvegarder l'historique des programmations et programmer la cellule de surgélation pour passer automatiquement en conservation.

Le dégivrage est automatique pour la partie conservation (3 cycles chauffe, égouttage, réfrigération sans ventilation) et manuel pour la partie surgélation.

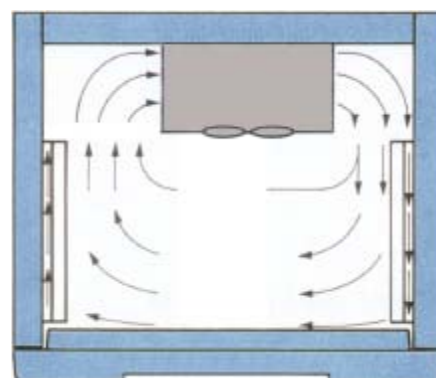
### Hygiène et nettoyage

Montés sur roulettes (surgélateur 9 plaques), sur pieds (combiné surgélateur-conservateur) ou fixés au sol (surgélateur à chariots), tous nos équipements peuvent être facilement nettoyés et entretenus.

Ils répondent bien entendu aux normes d'hygiène les plus exigeantes.



Surgélateur à chariots BSC



Circulation de l'air - BSC



Détail - Sonde à piquer



**Du 3 Avril au 16 juin**

**LES PRIX SONT GIVRÉS**

Pendant toute la durée de l'opération connectez-vous sur : [www.bongard.fr](http://www.bongard.fr)

et **gagnez 1 voyage**  
pour **2 personnes** en **République Dominicaine**

+ **500 lecteurs MP3**

\* Jeu sans obligation d'achat du 3 avril 2006 00h01 au 16 juin 2006 23h59. 500 baladeurs MP3 à gagner d'une valeur minimum de 25 EUR TTC. Un voyage pour deux personnes d'une valeur minimum de 1 500 EUR à gagner par tirage au sort le 19 juin 2006 parmi tous les participants au jeu. Le règlement est adressé à titre gratuit, à toute personne qui en fait la demande au siège de la société BONGARD 32 route de Wolfshelm 67810 HOLTZHEIM. Règlement déposé chez Me Emmanuelle ROÜBER, Huisier de Justice suppléante de Me Daniel MEYER, 10 rue Maréchal Joffre, 67000 STRASBOURG. Photos des lots non contractuelles



## M.S.O MATERIEL

### Historique & faits marquants

1983

Création de la société Magne Service Océan par Yves Magne, spécialisée dans le dépannage, l'entretien et l'installation de matériels thermiques et frigorifiques.

1987

Magne Service Océan change de raison sociale pour devenir M.S.O MATERIEL, concessionnaire exclusif BONGARD pour les départements 16, 17, 79 et 86 partiellement.

1997

Déménagement de la société dans des locaux plus vastes et modernes, équipés d'un showroom de 200 m<sup>2</sup>. Yves Magne devient président de l'ACB.

2003

M.S.O MATERIEL fête ses 20 ans. Yves Magne transmet son entreprise à Jean-Yves Martin, homme de gestion de PMI-PME, et reste comme directeur commercial jusqu'en juin 2005.

2005

Gianni Gazou, gestionnaire de la société depuis le 1<sup>er</sup> décembre 2003 devient actionnaire majoritaire de M.S.O MATERIEL en association avec Jean-Yves Martin. En octobre, création du site Internet : <http://m.somatériel.extra-flash.com>.

#### Chiffres-clés

Effectif : 8 salariés

- 4 techniciens : 2 frigoristes, 1 électrotechnicien et 1 monteur
- 2 attachés commerciaux : 1 sur le 17 et le 16, 1 sur le 79 et le 86 partiellement
- 1 assistante commerciale
- 1 comptable

+ 2 sous-traitants : MSO Maintenance 17, avec Gérard Lapertot sur les dépts 16 et 17. Philippe Raguenaud, technicien indépendant sur les dépts 79 et 86.

- CA HT global 2005 : 1 480 000 €  
80 % en vente de matériel  
20 % 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](mailto: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...

- Le pain des mouettes
- L'Epeautre et le Grand Epeautre Charentais
- Le croissant pur beurre AOC Charentes-Poitou
- La brioche vendéenne

Nombre d'artisans  
boulangers-pâtisseries en 2005 :  
La Charente : 252  
La Charente-Maritime : 519  
Les Deux-Sèvres : 275  
Le sud de la Vienne : 201

Source ISICA 2004



## M.S.O MATERIEL, concessionnaire BONGARD pour la région Poitou-Charentes « un SAV de qualité fidélise nos clients en matière d'investissement ».

Entretien avec Gianni Gazou et Sabine Delavat.

20 ans après la création de M.S.O Matériel créé par Yves Magne, Gianni Gazou a repris les commandes de la société en 2003. Composé d'une dizaine de professionnels dont la moyenne d'âge est de 30 ans, le concessionnaire BONGARD perpétue la tradition en apportant conseils commerciaux et qualité dans le service après-vente auprès des artisans des 4 départements de la région Poitou-Charentes.

« Au fil des années, les artisans boulangers sont devenus de vrais gestionnaires d'entreprise soucieux de fabriquer des produits de qualité tout en investissant dans du matériel capable de réduire leurs coûts de production. Les achats ne sont plus impulsifs mais réfléchis dans un souci de rentabilité », analyse Gianni Gazou. De ce fait, M.S.O Matériel répond à la charte de l'ACB en offrant un service d'astreinte technique 7/7 jours et 24/24 h avec prêt de matériels en cas d'immobilisation, ainsi qu'une offre commerciale correspondant aux besoins de ces nouveaux artisans en matière de création, de réorganisation et/ou de mise aux normes de leurs outils de travail.

#### Priorité au SAV

Selon Gianni Gazou, les boulangers-pâtisseries actuels privilégient un service technique performant et à leur écoute. « Nous ne sommes pas sans ignorer qu'un service technique de qualité reste la priorité dans

notre activité ; il rassure et fidélise nos clients principalement en matière d'investissement. Pour cela, notre secteur est couvert par 6 techniciens polyvalents, équipés de téléphone portable, capables d'intervenir chez un client dans un délai restreint ». Pour leurs investissements à long terme tels que les fours, la panification ou encore les lignes de vente, la qualité reste le critère principal. « En revanche, on constate de plus en plus, que les achats de machines ou de petits matériels sont tributaires du prix avant la qualité, ce qui n'est pas incompatible ! ». M.S.O Matériel dispose d'un magasin de pièces détachées où sont stockées +/- 4 000 références ainsi que des véhicules techniques pourvus de leur propre stock en fonction des spécialités : frigoriste, électrotechnicien. « Notre politique de service nous impose de disposer d'un stock permanent de pièces pour l'ensemble de nos fournisseurs avec lesquels nous travaillons, d'où une gestion du stock en 20/80 ».

#### Partenaire au quotidien

Au niveau commercial, Gérard Cluzeau et Sébastien Guérin couvrent respectivement 2 départements chacun. Leur connaissance technique et leur maîtrise de la vente permettent à M.S.O Matériel d'être le partenaire quotidien des artisans. « Par ailleurs, les actions promotionnelles de matériel menées avec EUROMAT et BONGARD et routées avec FORUM' Mag permettent de toucher non seulement notre clientèle mais aussi tous les prospects de notre secteur. Ces opérations permettent d'élargir nos actions et de

développer la couverture de artisans sur nos 4 départements ». Aujourd'hui, clients et fournisseurs sont également en relation permanente avec Sabine Delavat, assistante commerciale. Elle gère en interne le suivi de tous les dossiers de vente de A à Z. Une réunion mensuelle du service commercial permet de faire le point sur l'état des dossiers.

#### A l'écoute des besoins

Lors des manifestations régionales et départementales organisées par la profession ou les minotiers, M.S.O Matériel met toujours en avant les gammes de produits BONGARD et EUROMAT.

En effet, plus que jamais, la centrale d'achats EUROMAT s'attache à trouver sur le marché actuel les produits adaptés au métier dans un rapport qualité/prix optimum.

A l'occasion du Carrefour des Métiers de Bouche 2005 à Niort, le concessionnaire a exposé sur un stand de 90 m<sup>2</sup> et a équipé 3 de ses partenaires en matériels de fabrication et de cuisson. Tous les 2 ans, Gianni Gazou et son équipe organisent dans les locaux d'Angoulins-sur-Mer, des journées Portes Ouvertes avec démonstrations et un atelier de fabrication.

Cette manifestation dans un climat convivial permet d'être à l'écoute des besoins des clients. « Cette collaboration avec tous les acteurs des métiers de la boulangerie-pâtisserie nous permet de réaliser notre activité au quotidien avec pour but : la réussite de la boulangerie artisanale ». ■

## Le témoignage d'un artisan boulanger des Deux-Sèvres

Jacques et Marie-Thérèse Gaboriaud  
Bressuire (79)



Installé depuis 25 ans en centre ville, Jacques Gaboriaud a créé une deuxième boutique en périphérie en 2004 avec

l'appui technique de M.S.O Matériel.

Un premier plan a été élaboré puis sur les conseils du commercial Gérard Cluzeau, l'emplacement du labo pâtisserie a été modifié. La boulangerie « De la Meule au Pain » occupe une superficie de 275 m<sup>2</sup> fournil et magasin compris. 98 % des équipements sont signés BONGARD : four Electron double voie avec élévateur intégré, four ventilé 48.9 à vapeur, repose-pâton RP4, diviseuse Mercure, façonneuse Major, batteur Saturne, pétrin spiral 150.E (40 litres), chambres de pousse, etc. Seul, le surgélateur-conservateur Actif a été choisi dans la gamme des produits EUROMAT.

Soit un investissement total de 140 000 €. « Dans le four Electron, on cuit le pain comme la pâtisserie. Les étages indépendants permettent une grande souplesse d'utilisation pour répondre aux différents moments de la journée », explique le boulanger, fier de son savoir-faire artisanal. La boulangerie est équipée d'un « Gab-drive » qui permet d'acheter toute la journée son pain et de la pâtisserie sans descendre de voiture. Côté SAV, Jacques Gaboriaud a toujours été dépanné rapidement mais, jusqu'à présent, que pour des « bricoles ». Ce qui est bon signe quant à la fiabilité du matériel dans son ensemble. ■

## Le témoignage d'un artisan boulanger de la Charente

Hervé et Christelle Leroy  
Saint-Sulpice de Cognac (16)



Hervé a redonné vie au petit village rural de 1 200 habitants en ouvrant une boulangerie-

pâtisserie avec l'appui financier de la Mairie. Le projet complet a été mené avec succès en collaboration avec l'équipe de M.S.O Matériel qui a conseillé le boulanger quant à l'organisation méthodique du fournil et du magasin. « 120 000 € ont été investis dans tous les équipements nécessaires : four électrique, diviseuse, conservateur, façonneuse, repose-pâtions, armoire positive, laminoir, pétrin axe oblique, etc. ». M.S.O s'est occupé également du montage du magasin avec l'installation de meubles et de vitrines Europa Isotech. Une coupeuse à pains et

un ensemble de panetières ont finalisé l'ensemble. « Depuis l'ouverture de la boulangerie, le matériel BONGARD répond à mes attentes, notamment le four à soles Omega. Equipé d'un élévateur intégré et enfouisseur, il permet de cuire sans problème tous les produits. Quelques réglages au début et depuis tout fonctionne à merveille », souligne l'artisan boulanger. Aujourd'hui, le chiffre d'affaires progresse régulièrement et permet de répondre aux investissements.

Plusieurs tournées sont réalisées par Christelle. ■



## L'EQUIPEMENT MODERNE, concessionnaire BONGARD pour la région Gascogne « notre image de marque repose sur le SAV et la fiabilité des matériels ».

### Entretien avec Philippe Rouy

Depuis 1987, L'EQUIPEMENT MODERNE représente exclusivement la marque BONGARD et distribue les produits EUROMAT auprès des artisans boulangers-pâtisseries du Sud-Ouest de la France. Bien implanté dans la région, le concessionnaire bénéficie de la proximité des nombreux axes routiers et autoroutiers qui lui permettent d'assurer des déplacements faciles et rapides chez ses clients.

« Aujourd'hui, les clients demandent à la fois des équipements économiques à l'usage et offrant une certaine souplesse d'utilisation. Les machines en chaud comme en froid doivent répondre à une fabrication quotidienne et aux différents volumes dans l'année. La fiabilité et le prix de vente restent également des priorités », explique Philippe Rouy.

Dans le choix du client, tous ces facteurs sont donc déterminants sans oublier le service après-vente. C'est pourquoi, L'EQUIPEMENT MODERNE veille à la qualité de son SAV en toutes circonstances.

### 10 techniciens à votre service

Pour satisfaire les clients en cas de problème 24h/24 et 365 jours/an, le service SAV est dirigé par un responsable « technique et qualité » dont la mission est de couvrir l'ensemble de la partie technique, de gérer

les nouvelles implantations, de définir les plans et de superviser les installations en cours. Il est aidé par un autre technicien qui gère le SAV et les livraisons.

Sur le terrain, le concessionnaire BONGARD dispose de cinq techniciens polyvalents mécanique chaud et froid, deux monteurs tous produits et d'un frigoriste professionnel. « L'entreprise dispose d'un stock important de pièces détachées à Salies-de-Béarn estimé à 150 000 € et dans chaque véhicule, le technicien a toujours un stock des principales pièces pour les pannes les plus courantes », précise Philippe Rouy qui ajoute « Depuis 15 ans, le stock est géré informatiquement. Aujourd'hui, avec la mise en place de la certification ISO 9001, chaque pièce est étiquetée et le magasinier sait immédiatement si la pièce est disponible en stock et à quel endroit elle est rangée ! Il peut répondre en temps réel au technicien ou au client et la commander en cas de nécessité ».

### Plus de 350 clients fidèles et réguliers

Membre du réseau ACB regroupant tous les concessionnaires BONGARD et du groupement d'achats EUROMAT, L'EQUIPEMENT MODERNE bénéficie d'une très bonne image de marque auprès de ses 350 clients, « outre offrir un SAV de qualité, notre rôle est avant tout de conseiller les artisans

boulangers en leur apportant notre savoir-faire ». Pour cela, une équipe de trois commerciaux est à l'écoute des professionnels selon trois secteurs géographiques différents.

De son côté, Philippe Rouy assure la direction commerciale de la concession BONGARD. En tant que professionnel de la vente et de l'installation de matériel, il est aux commandes de l'UNIBP (Union Nationale des Installateurs de Boulangerie-Pâtisserie) qui regroupe des distributeurs-installateurs de matériel de boulangerie-pâtisserie de tous horizons.

### Les projets pour 2006

Face au développement de l'activité SAV, le concessionnaire béarnais souhaite d'une part embaucher des techniciens qualifiés afin d'améliorer encore la couverture de son secteur géographique.

D'autre part, valider sa certification à la norme ISO démarrée il y a 18 mois.

De cette façon, la société L'EQUIPEMENT MODERNE sera encore plus performante pour assurer les interventions techniques. Toutes les modifications d'organisation seront faites pour cela. « Un de nos objectifs est d'être encore plus présents sur le terrain et de satisfaire le plus complètement nos clients », conclut Philippe Rouy. ■

### EQUIPEMENT MODERNE

## Historique & faits marquants

#### 1966

Création en nom propre d'une entreprise de vente et de dépannage de matériel de boulangerie-pâtisserie « B. Vaillant » à Salies-de-Béarn.

#### 1975

Transformation de l'entreprise en SARL sous le nom de « L'EQUIPEMENT MODERNE ».

#### 1986

Reprise de l'entreprise par Philippe ROUY.

#### 1987

« L'EQUIPEMENT MODERNE » devient concessionnaire exclusif BONGARD.

#### 1988

La société « L'EQUIPEMENT MODERNE » devient une société anonyme.

#### 1989

Déménagement de la société dans des locaux plus adaptés de 800 m<sup>2</sup> en zone industrielle.

### Chiffres-clés

Effectif : 15 salariés

- 8 techniciens polyvalents et monteurs
- 3 commerciaux
- 1 responsable technique et qualité
- 1 responsable SAV et installation
- 1 assistante commerciale
- 1 comptable.

- CA HT global 2004/2005 :

- 2 790 000 €
- 75,5 % en vente de matériel
- 24,5 % en SAV

L'EQUIPEMENT MODERNE

ZI du Herre - BP 19  
64270 Salies-de-Béarn

Tél : 05 59 38 14 07

Fax : 05 59 65 06 15

E-mail : [equipement.moderne@voila.fr](mailto:equipement.moderne@voila.fr)  
Concessionnaire BONGARD pour une partie du Gers (32), les Landes (40), les Pyrénées Atlantiques (64) et les Hautes Pyrénées (65).

### La Gascogne

## Profil de la région

### Quelques spécialités...

- Dans les Pyrénées Atlantiques : le pain au maïs ou méture.

En pâtisserie, le gâteau basque qui peut être fourré avec de la confiture de cerises d'Ixassou.

- Dans le Gers : le pain du terroir gersois dont la farine est issue de blés sélectionnés pour leur qualité. Un produit mis en œuvre par les agriculteurs, les meuniers et les boulangers. En pâtisserie, la croustade aux pommes ou pruneaux recouverte d'une frise faite avec une pâte finement étirée à la main.

- Dans les Hautes-Pyrénées : le pain de campagne pesant jusqu'à 6 livres, la tourte des Pyrénées (brioche), le gâteau des Pyrénées de forme conique cuit à l'horizontale à la broche. La tourte aux myrtilles.

- Dans les Landes : le pastis landais qui se fabrique suivant plusieurs recettes selon les terroirs. La tourtière landaise, un feuilleté très fin sucré et garni de pommes ou de pruneaux arrosés de sirop à l'Armagnac spécialité de la région de Aire-sur-Adour.

### Nombre d'artisans boulangers-pâtisseries en 2005 :

- Le Gers : 90
- Les Landes : 292
- Les Pyrénées Atlantiques : 413
- Les Hautes Pyrénées : 187

Source ISICA 2004

## Le témoignage d'un artisan boulanger des Hautes-Pyrénées

Francis Montauban et Rafi Pierrefitte Nestalas (65)



15 ans après sa première installation, Francis Montauban possède aujourd'hui 4 points de vente dans un rayon de 25 km

à Argelès, Arrens-Marsous, Esquizee-Cerre et Pierrefitte Nestalas. Et d'autres projets pour l'avenir. Dès le début, il fait confiance à L'EQUIPEMENT MODERNE en investissant dans deux fours Cervap BONGARD, 9 puis 12 bouches au gaz. « Le four est soumis à un rythme élevé. Il fonctionne à plein régime car je fabrique tous les pains au même endroit. Il offre un bon niveau de cuisson et ne tombe pas en température. Sa consommation est raisonnable par rapport à ce que j'ai connu avec d'anciens fours », explique le boulanger. Celui-ci a équipé également son fournil d'un pétrin à axe oblique, d'un refroidisseur

d'eau et de plusieurs chambres de fermentation BONGARD au fil des besoins.

Pour prévenir toute panne, Francis a choisi de faire entretenir son matériel 2 fois/an, lors des fermetures annuelles.

« L'EQUIPEMENT MODERNE s'occupe de tout. Il détecte les pièces défectueuses, remplace les pièces d'usure, effectue l'entretien et les réglages nécessaires. De cette manière, le matériel ne tombe pratiquement pas en panne et si c'est le cas, le SAV est assuré rapidement ». Une garantie de service particulièrement appréciée dans cette zone rurale de montagne. ■

## Le témoignage d'un artisan boulanger des Pyrénées-Atlantiques

Iker et Nathalie Lascaray Hendaye (64)



Petit-fils de boulanger, Iker Lascaray est installé depuis un an et demi dans le

quartier de la plage. Attentif à la qualité, il fabrique toutes ses pâtes à base de levain liquide. En 2005, il a rénové son fournil avec le soutien technique et commercial d'EQUIPEMENT MODERNE en investissant dans un four à soles Omega électrique BONGARD (4 étages, 2 bouches, 12m<sup>2</sup>) : « J'avais déjà travaillé sur un Cervap mais je n'ai pas été déçu par ce modèle. Ce four permet de programmer mes cuissons étage par étage et selon les produits pain, baguette, viennoiserie. L'élevateur intégré est très pratique et ne prend pas de place. Sa souplesse d'utilisation m'a permis de

réaliser des économies par rapport à mon ancien four au fuel ».

Le jeune boulanger a mis également sur une chambre de pouce lente, un lave-batterie EUROMAT et un four rotatif BONGARD (modèle 8.63) d'une capacité de 144 baguettes pour répondre à la clientèle estivale. « Le prix, la qualité du matériel et le respect des engagements de livraison m'ont poussé à choisir EQUIPEMENT MODERNE. Tout le personnel de l'équipe a fait de son mieux pour me satisfaire dans les moindres détails ». Iker Lascaray emploie 2 salariés et 1 apprenti. ■



**Stages courts réservés  
aux professionnels**

**INBP de Rouen**  
Tél. : 02 35 58 17 77 [www.inbp.com](http://www.inbp.com)

**BOULANGERIE**

**Mes nouvelles viennoiseries :**

- Du 24 au 26 avril 2006,  
animé par Christophe CRESSENT

**Brioche de voyage :**

- Du 2 au 4 mai 2006,  
animé par Christophe CRESSENT

**Levain liquide :**

- Du 9 au 11 mai 2006,  
animé par Patrick CASTAGNA

**Tartines et sandwiches :**

- Du 29 au 31 mai 2006,  
animé par Christophe CRESSENT

**Mieux comprendre les fabrications  
différentes :**

- Du 12 au 14 juin 2006,  
animé par Philippe HERMENIER

**PÂTISSERIE**

**Pièces montées :**

- Du 27 au 29 mars 2006,  
animé par Gilles REFLOC'H

**Tartes inédites et savoureuses :**

- Du 24 au 26 avril 2006,  
animé par Jean-Marc BERNIGAUD

**Festival de tartes :**

- Du 2 au 4 mai 2006,  
animé par Sébastien ODET

**Entremets glacés :**

- Du 29 au 31 mai 2006,  
animé par Stéphane BISSON

**Traiteur :**

- Du 19 au 21 juin,  
animé par Jean-Marc BERNIGAUD

**VITRINES / VENDE**

**Le pain suivant les saisons :**

- Du 12 au 14 juin,  
animé par Fabienne MOUILLET

**AUTRES STAGES**

**Initiation/recyclage en boulangerie :**

- Du 10 au 21 juillet,  
animé par Christophe CHOVOT

**Initiation/recyclage en pâtisserie :**

- Du 10 au 21 juillet,  
animé par William DESHAYES

**Jeunes Repreneurs :**

- Du 3 au 7 juillet 2006,  
animé par plusieurs intervenants

**Spécial enseignants :**

- Du 4 au 7 juillet 2006,  
animé par plusieurs intervenants

**EFBA d'Aurillac**

Tél. : 04 71 63 48 02 [www.efba.fr](http://www.efba.fr)

**PETITS FOURS**

**Petits fours salés - sucrés et cakes salés :**

- Les Lundi 03  
et Mardi 04 Avril 2006,  
animé par Pascal TEPPER - MOF

**PRÉPARATION AU CONCOURS  
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE  
ET COUPE LOUIS LESAFFRE**

**Viennoiserie - spécial préparation  
au Concours MOF**

**et Coupe Louis Lesaffre :**

- Du Lundi 20  
au Mercredi 22 Mars 2006,  
animé par Joël DEFIVES - MOF

**Le mot de Vincent Roure aux artisans boulangers-pâtisseries**



**« CONCEPT FROID, c'est l'écoute  
du client, les décors personnalisés  
et le sur-mesure, au juste prix ».**

*Frigoriste de formation et spécialiste en gestion de production, Vincent Roure travaille 5 ans dans la société de son père, ROURE SA, avant de décider de se lancer il y a 3 ans sa propre société CONCEPT FROID, spécialisée dans la fabrication de vitrines de magasin en base bois.*



Référencé EUROMAT depuis 2003, CONCEPT FROID travaille dans la confiance du réseau des adhérents et dans une relation d'exclusivité pour le secteur de la Boulangerie Pâtisserie.

Cela permet à CONCEPT FROID de se concentrer sur la production, d'être réactif et d'être cohérent dans l'offre et la qualité du travail fourni. « Quand je livre un magasin, je ne veux pas de retour. Il est livré, je n'en entends plus parler, tout va très bien. La course au volume, source d'erreurs, ce n'est pas pour moi ».

Créée en 2002, CONCEPT FROID a, dès le départ, été placée sous le signe de la performance.

Vincent Roure a voulu s'équiper d'un outil informatique et d'une gestion à commande numérique de façon à avoir une approche de type industriel.

Six mois on été nécessaires à la conception des produits du catalogue selon une base de données paramétrique.



« Ensuite nous faisons les modifications demandées par le client et une fois, le plan et le devis acceptés, nous pouvons lancer en production. Notre point fort c'est la rapidité d'exécution du devis et de l'implantation en 3D ».

Le BE fournit les plans à la production qui n'a plus qu'à suivre le process de fabrication.

La gestion de production permet de connaître le temps passé, le coût matière, pour chaque affaire. « Rationalisation et optimisation qualifient notre travail ».



Cela permet aujourd'hui de modifier automatiquement un produit à partir du changement d'une seule côte ; le gain de temps est énorme ! Sur un magasin pour lequel le délai de fabrication est de 3 à 4 semaines ; les débits sont exécutés en 1 jour et demi. Une scie à commande numérique optimise les pré-débites, un centre d'usinage programme et réalise les découpes, les trous, les dessins et toutes les machines traditionnelles de la menuiserie complètent l'équipement de l'atelier de fabrication. Le personnel y assemble les pièces découpées et pré-trouées et réalise le montage froid ainsi que le montage aluminium.

Vincent Roure a choisi le froid ventilé pour des raisons d'hygiène et aussi de fiabilité.

CONCEPT FROID a créé un produit avec un variateur de vitesse sur les ventilateurs : « pas de brassage d'air sur les produits, le froid arrive tout doucement et les puissances frigorifiques sont calculées en conséquence ».

**Le catalogue CONCEPT FROID.**

« Le catalogue de CONCEPT FROID est une base de travail, nous nous adaptons à toutes les demandes, les décors sont infinis. Nous faisons du sur-mesure au goût du client, jusqu'à la surface d'exposition des produits dans les vitrines que l'on propose maintenant avec un revêtement personnalisé (couleur, aspect...) ».

**Le Bureau d'Etudes, un poste clef.**

Sur les indications données par les adhérents EUROMAT, en 48 heures, le BE de CONCEPT FROID établit le plan du magasin côté, réalise un plan en 3 dimensions, et un devis.



Pour en savoir plus sur CONCEPT FROID, contactez la concession EUROMAT de votre secteur !  
(coordonnées des membres du réseau en page 11 de Forum)



## Les Muffins aux fruits rouges

de Stéphane Glacier



**Stéphane GLACIER**  
Meilleur Ouvrier de France  
Pâtissier 2000

Formateur et consultant, il enseigne dans de nombreuses écoles à travers le monde.

### Ingrédients

**Pour le crumble :** • 50 g de beurre • 25 g de cassonade • 65 g de farine.

**Pour les muffins :**

- 110g d'huile de soja
- 2 œufs
- 90 g de sucre en poudre
- 220 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de fruits rouges mélangés (framboises, groseilles, cassis, mûres...)
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- une pincée de sel

### Réalisation

Ramollir le beurre. Ajouter la cassonade puis la farine. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un crumble. Réserver au réfrigérateur.

Dans un saladier, mélanger au fouet l'huile de soja avec 10 cl d'eau. Incorporer les œufs, le sucre et le sel. Mélanger pour obtenir un mélange bien lisse. Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique.

Ajouter les fruits rouges et mélanger à nouveau. Préparer les caissettes à muffins ou bien beurrer et fariner des moules à muffins. Verser la pâte à muffins dans les moules. Parsemer du crumble sur le dessus des muffins. Saupoudrer de sucre glace. Faire cuire 30 minutes à 180 °C (th. 6). À la sortie du four, démouler les muffins et les poser sur une grille pour les laisser refroidir.

## Les brownies à ma façon

de Stéphane Glacier



### Ingrédients

**Pour la ganache :** • 12 cl de crème fraîche liquide • 1 cuillère à soupe de miel  
• 90 g de chocolat noir à 70 % de cacao.

- 175 g de beurre
- 200 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- 3 œufs
- 125 g de vergeoise blonde
- 50 g de pistaches
- 150 g de sucre en poudre
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 120 g de farine
- 40 g de noisettes
- 40 g d'amandes

### Réalisation

Pour la ganache, faire bouillir la crème avec le miel et verser sur le chocolat râpé puis mélanger avec une spatule pour avoir une préparation lisse.

Réserver. Au bain-marie, faire fondre ensemble le beurre et le chocolat. Dans un saladier, battre les œufs, la vergeoise blonde et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit moussueux. Incorporer le chocolat et le beurre fondus.

Ajouter la crème fraîche puis mélanger. Incorporer la farine préalablement tamisée. Mélanger délicatement en ajoutant les noisettes, les amandes légèrement grillées et concassées et les pistaches. Beurrer et fariner un moule à gâteau puis verser la pâte. Cuire au four à 180 °C (th. 6) pendant 30 minutes.

Sortir du four, laisser refroidir et démouler. Étaler la ganache légèrement tiède avec une spatule. Laisser refroidir avant de couper et de servir.

## « GOURMANDISES so british ! » le dernier livre de Stéphane GLACIER



### Muffins, Cookies, Brownies, Cakes, Scones au sommaire

- **Les Muffins**
  - Muffins à la banane
  - Muffins à l'orange et aux noix
  - Muffins au miel et à la cannelle
  - Muffins aux framboises
  - Muffins au cacao et aux noisettes
  - Muffins à la noix
  - Muffins aux myrtilles
  - Muffins à la cerise
  - Muffins aux fruits rouges
  - Muffins aux pruneaux et aux noix
  - Muffins aux noix de pécan
  - Muffins aux abricots secs ...
  - et d'autres, au total 18 recettes à découvrir.
- **Les Cookies**
  - Cookies aux trois chocolats
  - Cookies à la noix de coco
  - Cookies aux amandes et à la noisette
  - Cookies au chocolat blanc
  - Cookies aux noix
  - Cookies aux éclats de chocolat noir
  - Cookies aux éclats de chocolat au lait, etc..., soit pas moins de 29 préparations.

- **Les Brownies**

22 recettes aux parfums tous aussi subtils,

  - Brownies à la noix de coco
  - Brownies à l'orange et à la cannelle
  - Brownies aux trois chocolats
  - Brownies au chocolat blanc
  - Brownies de luxe
  - Brownies fourrés à la confiture de lait
  - Brownies EXPRESSO
  - Brownies à la pistache
  - Brownies aux trois fruits secs
  - Brownies aux fruits rouges, etc...

- **Les Cakes**
  - Au citron, à l'orange, aux épices, à la banane, à la vanille, à la rose, à la pomme et à la cannelle, au pralin, au Grand Marnier®, aux pruneaux et à l'Armagnac®, à la carotte et aux noisettes, etc... soit 51 recettes, de la plus sage à la plus surprenante.

- **Les Scones**

7 recettes, pour 7 saveurs...

  - Scones natures
  - Scones aux pommes et à la cannelle
  - Scones aux fruits rouges
  - Scones aux fruits secs
  - Scones au citron vert
  - Scones aux raisins secs
  - Scones Danois

### « GOURMANDISES so british ! » un recueil de 127 recettes originales et exclusives de Stéphane Glacier.

Vous pouvez vous procurer cet ouvrage,  
• Aux ÉDITIONS SAEP, 68040 Ingersheim - Tél. 03 89 27 28 38  
• En écrivant à [paindanis@wanadoo.fr](mailto:paindanis@wanadoo.fr)  
Cet ouvrage est également disponible à la FNAC, dans les Grandes surfaces et dans les librairies.

### Suite EFBA d'Aurillac

**PRÉPARATION AU CONCOURS MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE ET COUPE LOUIS LESAFFRE**

Mise en situation réelle dans les conditions des concours :

- Du Lundi 24 au Mercredi 26 Avril 2006, animé par Patrick FERRAND - MOF
- Du Lundi 03 au Mercredi 05 Juillet 2006, animé par Ludovic RICHARD - MOF

### BOULANGERIE

**Pains Régionaux :**

- Les Lundi 19 et Mardi 20 Juin 2006, animé par Patrick BOURGADE  
Formateur en boulangerie à l'EFBA

### DÉCOR

**Décor Artistique en pâte morte :**

- Du Lundi 26 au Mercredi 28 Juin 2006, animé par Alfred BLORTZ - MOF

### Glacier Formation et Conseil

**Stages Stéphane Glacier à Sausheim (Mulhouse)**

Tél. 06 62 59 76 57  
Fax. 01 47 84 72 30

<http://stephane.glacier.monsite.wanadoo.fr>

### Confiserie :

- Du 15 au 18 mai 2006, animé par Stéphane GLACIER, MOF pâtissier 2000

### Tartes et gâteaux de voyage :

- Du 29 au 31 mai 2006, animé par Stéphane GLACIER, MOF pâtissier 2000

### Tartes salées et sucrées :

- Du 6 au 8 juin 2006, animé par Gaëtan PARIS, MOF boulanger 1997

## MANIFESTATIONS DU RÉSEAU

### Alpes

**Du 29 avril au 8 mai 2006**

**Foire Internationale de la Haute-Savoie Mont-Blanc au Parc des expositions de la Roche sur Foron.**

SIMATEL exposera les nouveautés BONGARD et les produits leaders du catalogue EUROMAT.

### Centre

**Du 27 au 30 mars**

**La SARL BOIS Jacky présentera les gammes de produits et de services proposés à leur clientèle.**

Les matériels BONGARD et les équipements référencés par EUROMAT seront à l'honneur.

### Partout en France

**Du 15 au 21 mai**

BONGARD et ses concessionnaires apporteront leur concours à la Fête du Pain organisée avec le soutien du ministère des Petites et Moyennes Entreprises et du Commerce, de l'Artisanat et des Professions Libérales.

Son lancement se fera à l'occasion d'Univrs Boulangerie, rassemblement de toute la profession, le 15 mai au Palais des Congrès du Futuroscope de Poitiers. Le thème de cette 11<sup>ème</sup> Fête du Pain : « Les tartines ».

Il sera décliné par les boulangers et les boulangeres dans leur boutique et sur les places des villes et des villages. A Paris, La Fête du Pain se tiendra sur le Parvis de Notre Dame.



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

## Techniciens de maintenance Electro mécaniciens Frigoristes Commerciaux

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

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

*Discrétion assurée*

Accueil | Accueil | Informations | Produits | Services | Engineering | Distribution | Contact | Domaines | Les AGA

**Bongard,**  
 Plus de 83 ans  
 d'expérience au service  
 des Boulangers  
 Pâtisseries

Une société de

22 Route de Neillères - F-91921 Bondoufle (France) - Tel. +33 3 68 18 00 22 - Fax. +33 3 60 76 27 28 - Email : bongard@bongard.fr

->> Plus de sites

Le site internet Bongard  
fait peau neuve !!

Besoin d'un conseil,  
d'une information ?

N'hésitez pas à venir le consulter.

[www.bongard.fr](http://www.bongard.fr)

Facilitez-vous la vie

## Stop à la poussière de farine dans le labo !



95% d'émission de farine  
en moins au frasage !

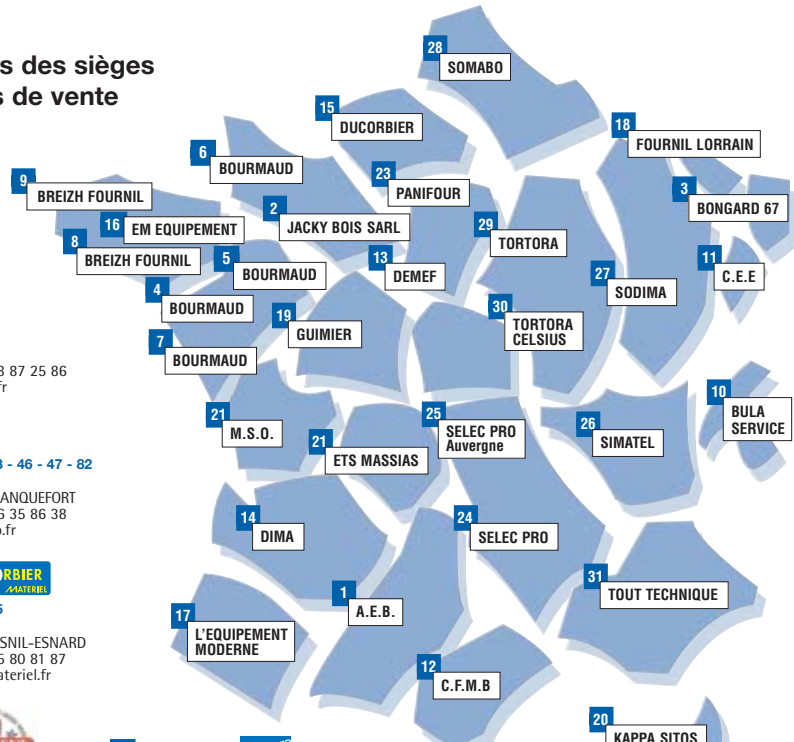
Enfin un pétrin conçu pour éviter  
le travail supplémentaire !

Facilitez-vous la vie





## Liste des adresses des sièges et agences/points de vente



- 1** A.E.B. 

**Départements 09 - 31 - 32 - 81 - 82 - 12**  
**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** SARL JACKY BOIS 

**Départements 12 et 81**  
 Tél. commercial : 06 78 99 23 82  
 Tél. technique : 06 32 90 05 18
- 3** BONGARD 67 

**Départements 61 - 72 - 53**  
**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
- 4** BOURMAUD 

**Département 67**  
**Jacques WALTER**  
 Zone Artisanale - 1, rue du Cimetière-67117 FURDENHEIM  
 Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19  
 E-mail : bongard67@wanadoo.fr
- 5** BOURMAUD-BEAUCOUZE - Fabien MENARD  
 12, square de la Ceriseraie - Ca du Landreau  
 49070 BEAUCOUZE  
 Tél. : 02 41 72 06 99 - Fax : 02 41 48 22 73  
 E-mail : bourmaud49@f-d-o.com
- 6** BOURMAUD-SAINT-LÔ / SAINT-GILLES  
 François LEGUEN  
 Zone Artisanale Les Forges - 50180 SAINT-GILLES  
 Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50  
 E-mail : bourmaud50@f-d-o.com
- 7** BOURMAUD-LA ROCHE-SUR-YON / VENANSAULT  
 Marc CHIRON  
 ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSAULT  
 Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43  
 E-mail : bourmaud85@f-d-o.com
- 8** BREIZH FOURNIL 

**Départements 29 - 35 - 56**  
**BREIZH FOURNIL-AURAY**  
**Jean-Luc ROBIN - Patrick FLEURY**  
 1, rue Pierre Allio - 56400 BRECH  
 Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04  
 E-mail : breizhf@f-d-o.com
- 9** BREIZH FOURNIL-MONTFORT  
 Jean-Luc ROBIN - Yannick KISTER  
 ZA des Tardivières - 7, rue de l'Ebranchoir  
 35160 MONTFORT-SUR-MEU  
 Tél. : 02 40 30 15 33 - Fax : 02 99 09 07 89  
 E-mail : breizh35@f-d-o.com
- 10** BULA SERVICE 

**Départements 68 - 90**  
**Joël HERRMAN**  
 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.E.E. 

**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

- 13** DEMEF 

**Départements 28 - 45**  
**Régis BELLOT**  
 La Violette - 45320 CHANTECOQ  
 Tél. : 02 38 87 29 26 - Fax : 02 38 87 25 86  
 E-mail : demef.45.28@wanadoo.fr
- 14** DIMA 

**Départements 16 - 17 - 24 - 32 - 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 

**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** EM EQUIPEMENT 

**Département 22**  
**Eric MARTIN**  
 ZI de la Bourdinière, rue des Saules  
 22120 YFFINIAC  
 Tél. : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38  
 E-mail : em.equipement@wanadoo.fr
- 17** 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@voila.fr
- 18** FOURNIL LORRAIN 

**Départements 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
- 19** 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
- 20** KAPPA SITOS 

**Département 20**  
**Robert KLEINMAN**  
 11b, av. Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFFITTE  
 Tél. : 01 39 12 08 52 - Fax : 01 39 62 40 51  
 E-mail : kappasitos@wanadoo.fr
- 21** MASSIAS 

**Départements 19 - 23 - 87**  
**Luc MASSIAS**  
 Rue des Tramways - ZI du Ponteix  
 BP 20 - 87220 FEYTIAT  
 Tél. : 05 55 30 43 84 - Fax : 05 55 06 16 72  
 E-mail : sarlmassias@aol.com
- 22** M.S.O. MATERIEL 

**Départements 16 - 17 - 79 - 86**  
**Gianni GAZOU**  
 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  
 http://msomateriel.extra-flash.com
- 23** 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

- 24** SELEC PRO 

**Départements 07 - 15 - 26 - 30 - 48 - 84**  
**Henri RAVACHOL**  
 RN 7 - ZI de Marcerolles  
 26500 BOURG-LÈS-VALENCE  
 Tél. : 04 75 83 87 88 - Fax : 04 75 83 00 29  
 E-mail : hravachol@selecpro.fr  
 Site Internet : www.selecpro.fr
- 25** 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  
 Impasse Malval - 42700 FIRMING  
 Tél. : 04 77 40 56 29 - Fax : 04 77 40 56 33  
 E-mail : hravachol@selecpro.fr  
 Site Internet : www.selecpro.fr
- 26** 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-PIERRE  
 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 l'Île Brune - 38120 SAINT-EGREVE  
 Tél. 04 76 75 54 92 - Fax 04 76 75 54 90  
 E-mail : simatel38@simatel-rhonealpes.com
- 27** SODIMA EQUIPEMENT 

**Départements 25 - 39 - 54 - 55 - 70 - 88**  
**Dominique VALENTIN**  
 ZI le Voven - 88550 POUXEUX  
 Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88  
 E-mail : sodima.equipement@wanadoo.fr
- 28** 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
- 29** 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 : tortora10@tortora.fr  
 tortora51@tortora.fr  
 Site internet : www.tortora.fr

- 30** TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT 

**Départements 21 - 52 - 71**  
**Philippe TORTORA**  
 11, rue de Vignery - 21160 PERRIGNY-LES-DJON  
 Tel : 03 80 51 99 76 - Fax : 03 80 51 99 79  
 E-mail : tortora21@tortora.fr  
 Site internet : www.tortora.fr
- 31** 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 : contact@touttechnique.fr  
 Site Internet : www.touttechnique.fr

### EN SAVOIR PLUS

Pour obtenir plus d'informations sur des équipements, une rubrique ou un article vous suffirait 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 : .....

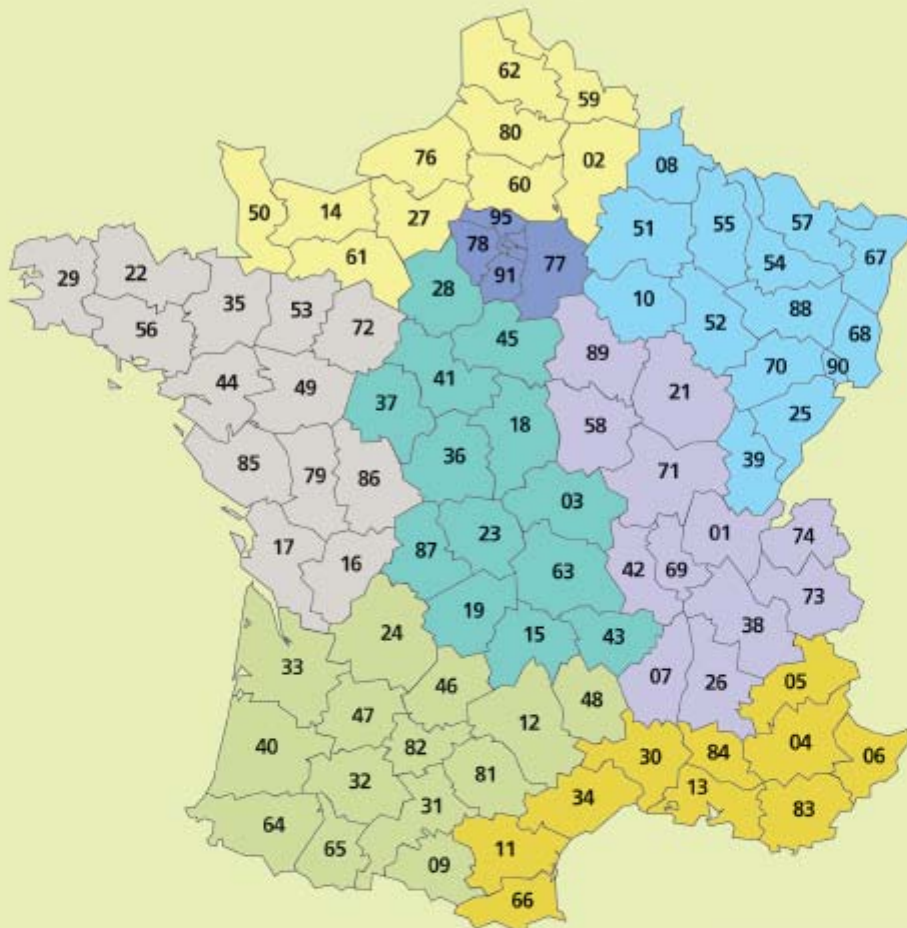
A compléter lisiblement et à retourner (sous enveloppe affranchie au tarif en vigueur) à :  
**BONGARD - Service Lecteurs Bongard Forum**  
**BP 17 Holtzheim - F67843 Tanneries Cédex**

Conformément à l'article 27 de la loi informatique et libéré 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**

Le distributeur Gaz de France partenaire des professionnels de la boulangerie-pâtisserie. Les Agences Entreprises du distributeur Gaz de France vous accompagnent pour le choix des solutions gaz naturel et le raccordement au réseau de distribution de gaz naturel. [www.gazdefrance-distribution.com](http://www.gazdefrance-distribution.com)

Gaz de France - SA au capital de 983 871 000 € - SAS 337 023 1623 Paris - Comptables : M&P&C Agence

## Vos contacts en région



### Agence Manche Mer du Nord

Philippe Dantrègue  
Tél. 02 32 38 93 70 • 06 26 91 92 18

### Agence IDF Entreprises

Christian Dumazet  
Tél. 01 64 97 46 13 • 06 27 37 05 70

### Agence Ouest

**Bretagne**  
Yvon Naour  
Tél. 02 98 63 14 78 • 06 67 50 51 65

**Poitou Charente, Pays de Loire**  
Michel Tamisier  
Tél. 05 45 67 50 03 • 06 85 80 03 32

### Agence Centre

Olivier Pailloux  
Tél. 04 70 03 53 92 • 06 74 09 99 62

### Agence Sud-Ouest

**Aquitaine**  
Christophe Yacono  
Tél. 05 57 92 78 04 • 06 27 28 62 33

**Midi-Pyrénées**  
André Anglade  
Tél. 05 34 44 24 05 • 06 27 28 61 14

### Agence Est

**Champagne-Ardenne**  
Thierry Bourgoin  
Tél. 03 25 72 41 06 • 06 07 39 88 52

**Lorraine**  
Denis Drant  
Tél. 03 87 56 62 71 • 06 07 29 47 56

**Alsace, Franche-Comté**  
Michel Boyer  
Tél. 03 81 90 62 48 • 06 85 71 67 17

### Agence Sud-Est

Gilles Auzary  
Tél. 04 77 43 63 77 • 06 73 98 21 84

### Agence Méditerranée

**PACA Est**  
Stéphane Farhat  
Tél. 04 94 36 46 87 • 06 22 80 04 87

**Languedoc-Roussillon**  
Marc Paoli  
Tél. 04 67 13 67 93 • 06 08 74 49 69

**PACA Ouest**  
Yves Peyrussan  
Tél. 04 90 81 41 53 • 06 87 70 69 78



Une énergie durable entre nous