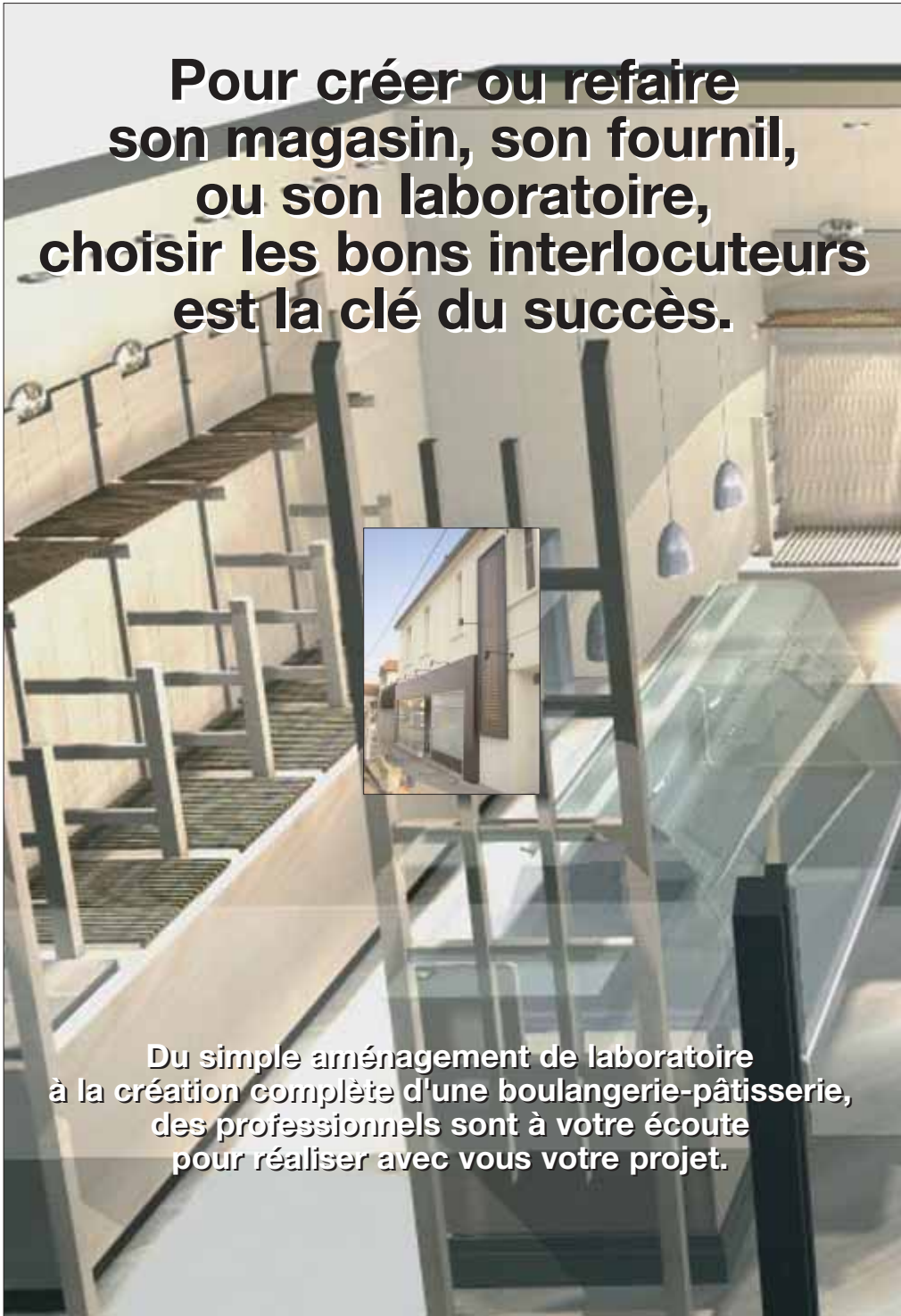


Forum¹Mag

LE JOURNAL DES CONCESSIONNAIRES



BONGARD



**Pour créer ou refaire
son magasin, son fournil,
ou son laboratoire,
choisir les bons interlocuteurs
est la clé du succès.**

Du simple aménagement de laboratoire
à la création complète d'une boulangerie-pâtisserie,
des professionnels sont à votre écoute
pour réaliser avec vous votre projet.

DOSSIER

**La vente,
le moteur de votre
commerce.**

PAGES 2 et 3

L'AVIS DE MADAME

« Le jour où je ne
me remettrai plus
en question, il sera
temps que je laisse
le métier ».

Ghislaine PAYAN

PAGE 3

INFO PRODUIT

**Paneotrad[®] séduit
un boulanger
de Gironde,
Christophe Malet.**

PAGES 4 et 5

AU CŒUR D'UNE RÉGION

**A NANCY, création
d'une boulangerie-
pâtisserie
par les Ets. SODIMA
Equipement**

Pages 6 et 7

SERVICES & PRODUITS

**ODIC,
une certaine
antériorité et une
solide expérience
dans le domaine
de la BoulPât !**

PAGE 8



Matériels et plus-value

Dans notre métier d'installateurs en boulangerie et pâtisserie, nous constatons depuis peu que nos clients souhaitent se mettre en bonne posture pour travailler confortablement puis, ensuite, vendre leur fonds de commerce dans de bonnes conditions.

Ainsi, il nous est demandé de dresser un état des matériels, de mettre à niveau certaines machines et de remplacer tel ou tel appareil par des marques de qualité dans un souci de tranquillité et de valorisation du bien qui permettra de présenter une offre satisfaisante, le moment venu, à de futurs repreneurs.

Un investissement réfléchi est toujours préférable à un achat d'urgence.

Dans notre groupe de concessionnaires BONGARD nous avons toujours privilégié les marques de qualité avec BONGARD, évidemment, mais aussi avec tous les autres partenaires sérieux de la profession. C'est ainsi que nous avons créé dès 1994, EUROMAT, notre centrale d'achats dont la vocation est de référencer des fournisseurs dont l'offre est complémentaire au catalogue BONGARD. La sélection est faite avec soin en tenant compte de la qualité des produits et des capacités de chaque fournisseur à répondre à nos besoins de SAV. Les produits sont également testés sur des concessions pilotes avec la participation de clients.

Ceci peut paraître futile aux yeux de certains, mais nous-mêmes professionnels du matériel, sommes surpris de découvrir sur le marché français des machines d'origines lointaines alors que nous sommes au pays

de la « baguette » et donc proches des équipementiers ayant un savoir-faire vraiment adapté.

Dans la tradition, préférons l'original à la copie.

C'est pourquoi je suis sûr que nos choix avec BONGARD et EUROMAT ont été bons et que vous, nos clients, avez bénéficié d'offres cohérentes.

Cette cohérence nous la retrouvons dans notre approche des normes et des règles de conformité que nous vous devons. Le réseau a également entrepris une démarche de certification ISO 9001 ; c'est une première.

L'engagement national de services pris par l'Association des Concessionnaires BONGARD est assorti de nombreuses obligations pour mieux vous servir. Chaque métier a ses devoirs.

La récompense, c'est d'entendre des acteurs de la profession, vous, nos clients, nous dire qu'avec un four BONGARD et des matériels de marques reconnues dans le fournil et au laboratoire, le tout suivi et bien entretenu, une boulangerie se négocie à terme beaucoup mieux et d'ajouter : « il n'y en a pas beaucoup qui peuvent dire le contraire ».

A chaque fois que j'entends cela, je vous assure que je suis heureux d'avoir deux oreilles. ■



Philippe ROUY
EQUIPEMENT MODERNE
Trésorier de l'A.C.B.

DOSSIER



La vente, le moteur de votre commerce.

Augmenter son chiffre d'affaire, redynamiser le magasin, faire face à la concurrence, travailler avec plus d'efficacité, plus de confort, plus de sécurité, et pourquoi pas déplacer sa boulangerie dans un endroit plus stratégique ? Autant de raisons pour créer ou refaire son magasin, son fournil, son laboratoire.

Passer du rêve au projet puis à la réalité, tout cela est possible, encore faut-il trouver les bons interlocuteurs !

Comment se convaincre du bien-fondé de son projet qui souvent est synonyme d'investissements lourds ? Le premier argument qu'un commercial puisse donner en justification de telles dépenses est l'augmentation du chiffre d'affaire qui va s'en suivre. Argument facile mais pourtant réel.

Qui n'a pas entendu du consommateur qui, après les travaux d'agencement, déclare à sa boulangère « j'ignorais que votre chef boulanger fabriquerait tel produit » ?
 Dans neuf cas sur dix, la patronne répond : « Mais nous les avions déjà à la vente... avant les travaux » !
 Là est bien la preuve que pour qu'un produit se vende, il faut le mettre en valeur.

Les concessionnaires BONGARD, distributeurs - installateurs de matériels en boulangerie-pâtisserie sont des professionnels, qui par leur sensibilité, leur formation, leurs connaissances, leur savoir-faire ont des

réponses à proposer en la matière. Ils apportent leur expérience en tant qu'installateurs en mettant en avant leur proximité du terrain, leur disponibilité, leur service (SAV 24h/24, 7j/7, 365 j/an).

Ils répondent aux exigences du client avec différents niveaux de prestations (plans, permis de construire, appels d'offre, suivi de travaux, conseils etc ...) qu'ils proposent selon la demande du client. Les budgets sont ainsi toujours adaptés. Leurs devis sont clairs et détaillés ... pas de surprise après coup ! Ils peuvent accompagner, si le client le désire, dans les démarches auprès de principaux partenaires fournisseurs du projet (meunier, banquier, expert comptable, agent immobilier) pour monter un dossier solide et garantir tout le succès possible à l'entreprise.

Ils n'hésitent pas à confier la partie architecture et agencement à un professionnel à l'écoute à la fois des attentes des boulangers-pâtisseries, et de celles des consommateurs. Cette approche leur permet d'associer des savoir-faire techniques et esthétiques pour la plus grande satisfaction de leurs clients et finalement du consommateur qui a plaisir à venir chez son boulanger-pâtisseries acheter de bons produits dûment mis en valeur !

La Société TORTORA Equipement par exemple, concessionnaire BONGARD depuis 30 ans dans la région Bourgogne Champagne a fait ce choix depuis toujours.

Du plus simple aménagement de laboratoire à la création complète d'une boulangerie-pâtisserie, TORTORA Equipement en collaboration directe avec le cabinet d'architecture 2APRO-COMM (architecture et agencement) offre la possibilité d'analyser la réalisation sous forme de plans et de créations virtuelles au travers de plusieurs logiciels informatiques capables de faire « entrer le client dans son projet » avant de le réaliser.

ForumMag

Journal BONGARD ForumMag - n° 30 - Hiver 2006

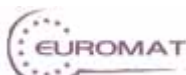
• Editeur : BONGARD - 67810 HOLTZHEIM - France

• 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





D'autres exemples de collaboration (non exclusive) du réseau : DUCORBIER MATERIEL et Pierre HAMELIN, SODIMA et A2C (cf. dossier Région en pages 6-7), GUIMIER et Ligne Décor (Hélène LAFOURCADE), SIMATÉL et le Cabinet Jean BRUNO, pour n'en citer que quelques-uns.

La façade directe et communicative, le concept couleurs, le four-cuisson implanté à la vue du client, la facilité de circulation dans le magasin, la surface d'exposition des marchandises privilégiée via un linéaire de vente plus grand, l'accessibilité et la visibilité du produit accrues, la prise en compte des comportements d'achat...

... « Les tendances d'aujourd'hui ? »

Oui et non, bien sûr !... mais pas toujours avec la même réponse, au contraire toujours différemment, pour pouvoir exprimer la personnalité de l'artisan, son rapport avec les consommateurs, son esprit, son savoir-faire. Tout simplement, pour éviter « la mode » qui va durer une saison..., nous l'invitons à exprimer son « style ».

L'ensemble des concessionnaires du réseau ACB est là pour ça. ■

Est BONGARD 67, présent et partenaire à la Foire Européenne.

Lors de la Foire Européenne du 1er au 11 septembre, dans le cadre du Jardin des Délices, BONGARD 67 a fourni et installé le fournil de la Fédération du Bas-Rhin afin d'assurer la production,

et la cuisson de pains et viennoiseries. Devenu un incontournable rendez-vous entre la profession boulangère et le public, cette rencontre a eu, cette année encore, un franc succès.

Sud Est Le Salon Professionnel des établissements ROUBY a été, cette année encore, riche en nouveautés.

Les 15, 16 et 17 octobre en Avignon, lors du SALON PROFESSIONNEL des établissements ROUBY, distributeur BACK EUROP, BONGARD et ses concessionnaires SELEC PRO et TOUT TECHNIQUE avaient mis à l'honneur le Panetrad® qui n'a pas manqué d'attirer la curiosité des boulangers venus nombreux découvrir cette « révolution » de leur process de fabrication. Ils ont visiblement été interpellés. Etaient aussi présentés le pétrin SPIRAL avec son capot

anti-projection, très efficace dans la lutte contre les allergies à la farine, le four électrique OMEGA dont la qualité de cuisson et la faible consommation d'énergie sont des atouts incontestables, le BSCP nouveau combiné surgélateur-conservateur ergonomique et performant.

De nombreuses démonstrations ont animé ces 3 jours pour la plus grande satisfaction des professionnels venus très nombreux. Bravo à Bruno Rouby pour la qualité de son organisation !



Sud En octobre, le Salon AURIAC/CFMB a réuni de nombreux visiteurs autour de nouveaux matériels, dont le Panetrad®.

Les 16 et 17 octobre 2006, au Palais des Congrès de la Grande Motte, le Salon AURIAC/CFMB a tenu toutes ses promesses en termes de fréquentation (800 visiteurs), qualité des matériels et produits exposés. Durant ces 2 jours, les démonstrateurs ont régalié les yeux et les papilles du public. Yves DESGRANGE a démontré que l'on pouvait faire du bon et beau pain avec peu de matériel, peu d'investissement et peu

de place occupée au sol et ceci grâce au Panetrad®.

Un grand merci aux partenaires BONGARD, CARPIGGIANI, CGI, CONCEPT FROID, JAC, LIEBHERR, LOCAM, TECFRIGO, VMI et à tous les industriels présents de la Sté AURIAC. Mrs Elbaz, Sté AURIAC et Tricarico, Sté CFMB, remercient tous leurs clients pour leur présence et la confiance qu'ils leur témoignent.



L'AVIS DE MADAME



« Le jour où je ne me remettrai plus en question, il sera temps que je laisse le métier ».

Ghislaine PAYAN

A Charges, village rural des Hautes-Alpes, au détour d'une ruelle, la maison Payan, une boulangerie traditionnelle fondée en 1920. Avec Ghislaine s'ouvre la 3ème génération de fabrication sur levain et de pâtisserie familiale. Boutique ouverte 3 jours par semaine et toutes les vacances scolaires.

« Le pain, la pâtisserie sont mes passions depuis toujours. Mon père a pris sa retraite il y a 2 ans. Etant « tombée dans le pétrin petite », bercée par l'amour de mes grands parents pour le métier, j'ai décidé de reprendre l'affaire et de me perfectionner en passant mon CAP de boulanger. Cela n'a pas été évident d'embrasser une nouvelle profession à 48 ans, mais je suis tenace et ma détermination a su trouver sa juste récompense.

Et puis mon mari, François, m'a beaucoup aidé. Là où mon père était bohème, il a apporté de la rigueur, de la méthode ; nous avons tout repris à zéro.

Aujourd'hui nous avons su optimiser notre pétrissée en diversifiant nos pains et la pâtisserie familiale issue du savoir-faire de ma grand-mère s'est enrichie de nouvelles créations ...

En juin 2005, j'ai suivi un stage chez Pierre Hermé à Paris. Bien que je ne puisse pas appliquer stricto sensu ce que j'y ai appris - je n'ai pas la clientèle pour ce genre de produits - je m'en inspire quand je crée mes pâtisseries.

Mon fournil est réduit à l'essentiel : un four, un pétrin, un refroidisseur d'eau, et puis j'ai un labo de pâtisserie avec le strict nécessaire et un laminoir de table.

Dans cet environnement, il m'appartient de faire exprimer à la pâte toute sa potentialité.

Je travaille à l'ancienne, sur levain, cette pâte mère que je rafraîchis et puis je laisse le temps au temps. La poussée se fait naturellement. La pâte n'est pas brusquée. Je travaille toute la nuit et j'organise ma fabrication tout au long de la journée.

Ce qui me fait avancer, c'est la passion et une insatisfaction permanente. Etant autodidacte, je ressens le besoin de me former et de me documenter sans cesse, pour faire mieux. Cela ne fait que 2 ans que je suis à mon compte et je ferme 6 mois (de janvier à juin 2007) pour passer mon BEP de pâtissier à l'INBP de Rouen. Cela me donnera plus d'assise ; je serai reconnue, techniquement parlant.

Je suis portée par les clients qui reviennent et me disent combien ils ont trouvé mon produit bon, c'est le plus beau des compliments.

Je suis heureuse de continuer sur la trace de mes grands parents et j'ai fait mienne cette phrase : « Soyons de ceux qui avancent à pas comptés sur le chemin tracé par leurs ancêtres, de ceux qui savent tamiser les traditions d'antan, en recueillir le nectar et le marier aux gains de notre génération ». ■

La farine, première cause d'asthme professionnel.

Dans la profession, le boulanger est le plus exposé à développer de l'asthme et des rhinites. Il devient souvent allergique aux poussières de farine et ces affections peuvent se déclarer à tout âge. Différents dispositifs techniques ont été étudiés pour réduire l'exposition aux poussières de farine.

Voici quelques exemples à suivre.

Pour le vidage du sac, il est recommandé de ne pas secouer ou taper fortement le sac. Pour le fleurage à chaque étape de fabrication, il est conseillé d'étaler la farine à la main sans la projeter et d'utiliser le minimum de farine. Pour le nettoyage du fournil, il est préférable d'aspirer les poussières plutôt que de les balayer. L'aspirateur doit être un appareil professionnel équipé de filtres de catégorie M ou H pour limiter le rejet des poussières aspirées.

Selon le règlement sanitaire de votre département, des prescriptions précises sont recommandées comme laver le sol une fois par jour et ne pas balayer à sec le fournil. ■

Promotion du CESU

Le chèque emploi service universel (CESU) est particulièrement adapté aux besoins des petites entreprises artisanales, commerciales et de services. C'est pourquoi, onze organisations professionnelles de conseil et d'accompagnement des Très Petites Entreprises (APCM, ACFCI, Conseil supérieur de l'ordre des experts comptables, etc...) ont décidé de faire la promotion du CESU auprès de 2,6 millions d'entreprises de moins de vingt salariés. Il va permettre aux professionnels, dont le temps disponible est insuffisant, de gérer correctement les problèmes pratiques de leur vie quotidienne, et d'accéder à un ensemble de services à un coût réduit. ■

Un Français sur 3 rêve d'être artisan

Selon un sondage IPSOS - Banque Populaire, 34 % des Français ont eu envie de devenir un jour artisan.

Surtout, chez les hommes avec 36 % pour, contre 33 % chez les femmes interrogées. Par ailleurs, les habitants du Nord-Est de l'hexagone seraient les plus intéressés avec 39 % des votants. Aujourd'hui, l'artisanat est considéré comme un secteur clé de l'économie et même comme un métier d'avenir par 53 % des Français.

A l'heure où 15 000 entreprises artisanales mettent la clé sous la porte chaque année faute de repreneur, 62 % des Français estimeraient qu'ils reprendraient volontiers l'activité d'un artisan qui part à la retraite. ■

Paneotrad® séduit un boulanger de Gironde est une solution qualitative et économique.

Interview de Monsieur Malet Christophe, boulanger en Gironde (33).

Monsieur Malet achète sa première boulangerie « Le fournil de tradition » en 2004, sur Talence (33). Très vite, il développe une gamme complète de pains, sans oublier le baguette de tradition. Rapidement les ventes augmentent.

Fort de son succès, il reprend une boulangerie sur Pessac (33) qu'il alimente, pour commencer, en produits fabriqués dans la boutique de Talence.

Au bout de quelques semaines, il « tombe » sur un article parlant du Paneotrad®,. Il prend donc contact avec la sté DIMA (concessionnaire BONGARD dans le 33) qui lui présente la machine en démonstration chez Yves Desgranges, dans sa boutique parisienne.

Immédiatement séduit, il fait l'acquisition du Paneotrad® et l'installe à Pessac. Après une courte période de « réglages » (pétrissage adapté et nouvelle organisation de travail), il comprend rapidement l'intérêt de ce concept.

Voici ses commentaires :

Pourquoi le Paneotrad® ?

Immédiatement après la démonstration chez Yves Desgranges et une fois le concept assimilé, j'ai compris qu'il constituait la solution idéale pour ma boulangerie. Le Paneotrad® représente pour moi une solution qualitative et économique.

Quel type de pain avec le Paneotrad® ?

Aujourd'hui, je fabrique uniquement de la Tradition, avec une déclinaison de pains spéciaux (céréales, lardons...). Je souhaite fournir la meilleure qualité possible à mes clients.



Que vous apporte le Paneotrad® :

- qualitativement parlant ?

Il permet :

- 1 - le respect de la pâte : plus de dégazage, d'opérations mécaniques lourdes (division et façonnage), elle ne subit aucun traumatisme
- 2 - d'avoir un alvéolage, une couleur de la mie et des arômes difficiles à obtenir à la main
- 3 - de pouvoir cuire toute la journée, pour avoir du pain chaud à toute heure
- 4 - de garantir une qualité régulière à mes clients
- 5 - une conservation parfaite du pain sur une longue durée
- 6 - une satisfaction de mon équipe suite aux remarques très positives sur la qualité des produits de la part de notre clientèle.



e, pour qui ce concept novateur

- économiquement parlant ?

Le Paneotrad® permet de réduire le temps de travail, c'est une autre façon de travailler.

Plus de diviseuse, de repos-pâtons, de façonneuse, de chariots parisiens et de couches. Tout cela représente du temps de gagné.

Le boulanger commence ses cuissons à 6h30 ; il n'y a pratiquement plus d'horaires de nuit. Le pétrissage se fait la veille, la pâte est au froid, et sort au fur et à mesure des besoins du magasin.

Face aux problèmes de pénurie et de qualification du personnel, le Paneotrad® est une solution parfaite.

L'intérêt aussi de ce concept c'est qu'il n'est pas nécessaire d'avoir une grande surface disponible pour réaliser un fournil.

Des secrets de fabrication ?

Non. Le Paneotrad® apporte une souplesse autant au niveau de la pâte que des produits finis (céréales, petits pains, couronnes, épis ...).

J'utilise de la farine de Tradition, très peu de levure et une hydratation à 70 %.

Il suffit de trouver son pétrissage, surtout ne pas négliger le pointage en cuve.

La réalisation de celui-ci se fait en fonction de ses habitudes avec une légère adaptation, mais les conseils de la maison BONGARD sont toujours les bienvenus.

Enfin, il est important d'avoir un froid très performant et fiable.

Et l'avenir ?

Avec mon frère nous venons d'acheter une nouvelle boulangerie, à Saint-Médard-en-Jalles, où la Sté DIMA vient d'installer notre deuxième Paneotrad®, nous souhaitons continuer avec ce concept qui, aujourd'hui, nous donne entière satisfaction. ■



**EXCLUSIVITÉ
MONO**

L'écran couleur

et ses multiples programmes mémorisables

- ✓ Plus convivial
- ✓ Plus pratique
- ✓ Plus performant



MONO

La MONO, souvent imitée, jamais égalée.
Pour la qualité de votre production, exigez MONO

TÉL. : 01 60 86 50 81

SODIMA Equipement



Numéro indigo : 0 820 882 884

Historique & faits marquants

1974

Hubert Louis, artisan dépanneur-installateur pour les boulangers-pâtisseries s'installe à Sapois (Vosges)

1982

L'entreprise devient concessionnaire BONGARD

1986

Création de la SARL SODIMA

1988

Reprise de la société par Dominique Valentin et déménagement dans des locaux plus adaptés et mieux situés à Pouxoux (88).

1998

Signature d'accords de distribution des produits de la gamme BONGARD avec Pascal Borsotti, sur le Jura, le Haut-Doubs et le sud de la Haute-Saône.

2002

Alliance SODIMA SERVIFOUR et reprise de l'activité distribution concession commerciale BONGARD sur les départements 54 et 55.

2005

Création de l'agence technique de Nancy-Messein (cf. ci-contre)

Chiffres-clés

SARL SODIMA Equipement

- 12 techniciens
- 2 magasiniers
- 2 secrétaires administratives
- 4 commerciaux
- CA HT global 2006 : 4 200 000 €
- 80 % en vente de matériel
- 20 % en SAV

SODIMA Equipement

Concessionnaire BONGARD pour 6 départements : le Doubs (25), le Jura (39), la Meurthe-et-Moselle (54), la Moselle (55), la Haute-Saône (70) et les Vosges (88).

Siège social

Z.I. Le Voyer - 88550 Pouxoux
Tél. : 03 29 36 96 96
Fax : 03 29 36 91 88 - E-mail : sodima.equipement@wanadoo.fr

Agence de Nancy

Z.A. Le Breuil - 54850 Messein
Tél. : numéro indigo : 0 820 882 884
Fax : 03 83 25 61 89

Agence indépendante EURL Borsotti

3 route de Dole
39600 MATHENAY
Tél. : 03 84 73 90 27
Fax : 03 84 73 90 28 - E-mail : pascal.borsotti@wanadoo.fr

1er Janvier 2005 création d'une agence technique à NANCY-MESSEIN



En accord avec Monsieur et Madame Vuillaume, dirigeants de la société SERVIFOUR qui, à quelques années de la retraite, souhaitaient « lever le pied », SODIMA a pris la décision de créer sa propre agence technique pour assurer l'installation et le SAV chez ses clients de Meurthe-et-Moselle et de la Meuse.

Après avoir trouvé des locaux adéquats, d'une surface de 400 m², idéalement situés au bord de l'autoroute et des grandes voies d'accès aux différentes villes de ce secteur, un investissement de 100 000 € a été consenti pour l'équipement en matériel spécialisé, la constitution d'un stock de pièces détachées ainsi que pour l'aménagement des locaux.

Ces investissements se complètent de 6 véhicules parfaitement aménagés et équipés sur le modèle de Sodima Pouxoux qui a fait ses preuves.

L'équipe technique se compose de 6 techniciens confirmés, en chaud comme en froid, dont 3 sont issus de SERVIFOUR et de 3 nouvelles recrues dont le responsable de l'agence Amine Bouslah.

La partie administrative est traitée au siège social à Pouxoux et a nécessité l'embauche d'une secrétaire supplémentaire.

Après 2 ans d'activité, cette nouvelle agence est en constante progression et conforte SODIMA et BONGARD dans leur position de leader.

« Nous en remercions vivement nos clients ici et sur l'ensemble de notre territoire d'exploitation ».

AU CŒUR D'UNE RÉGION



Création d'une boulangerie-pâtisserie

Le témoignage de Laurence, Nathalie, Régis et Christophe

Boulangers de père en fils depuis trois générations, Christophe This, ses deux sœurs Laurence et Nathalie, ainsi que son beau-frère Régis, viennent d'ouvrir le 2 novembre une boulangerie-pâtisserie en plein centre-ville de Nancy. Pour mener à terme ce projet, ils ont fait appel au savoir-faire de SODIMA Equipement, concessionnaire BONGARD sur 6 départements de l'Est de la France.

Dans la famille This, la plus belle des passions est assurément celle que l'on partage. Depuis 1933, la passion du pain est omniprésente. En premier lieu, chez les grands-parents René et Jeanne This qui ont créé la boulangerie familiale rue Jeanne d'Arc à Nancy reprise ensuite par leurs enfants Roger et Jeanne et, depuis 1999, par leurs petits-enfants, Nathalie, Laurence et Christophe.

Aujourd'hui, la SARL This (20 salariés) possède également un magasin à Saint-Max, dans la banlieue de Nancy et, vient de rénover un ancien salon de coiffure afin de créer une boulangerie située rue Saint-Dizier en face du marché central de Nancy.

Depuis son ouverture, cette boutique moderne et conviviale remporte beaucoup de succès auprès de la clientèle citadine et des étudiants.

« Après avoir repris avec mes sœurs la boulangerie familiale située rue Jeanne d'Arc à Nancy, nous voulions évoluer et créer notre propre affaire ! Afin de bénéficier de notre expérience familiale, on a cherché avant tout un emplacement en centre ville pour développer notre gamme de produits en boulangerie et nos spécialités en pâtisserie et en chocolaterie qui ont toujours fait le succès de la maison mère. Cette création a représenté un gros investissement mais le résultat est à la hauteur de nos espérances », explique Christophe This.

Une relation de confiance

Pour réaliser cette création dans les meilleures conditions, Christophe This s'est adressé naturellement à deux entreprises professionnelles, SODIMA Equipement pour l'achat du matériel de boulangerie et l'aménagement du fournil ainsi que la société A2C pour l'agencement du magasin.

« Depuis 5 ans, nous travaillons uniquement avec le concessionnaire BONGARD SODIMA Equipement qui nous dépanne en toutes circonstances, jour et nuit, 7 jours sur 7, 365 jours par an. Le service après-vente de l'agence de Nancy-Messein est sans faille. Dès que l'on appelle, un technicien est disponible. Il essaye de cerner la panne et nous dépanne par téléphone. Quant à l'entreprise A2C dirigée par Stéphane Hovasse, elle avait fait la rénovation complète de notre premier magasin ».

Une fois l'emplacement déniché en mars 2006, plusieurs réunions de préparation ont été organisées pour optimiser au maximum l'espace de vente et de fabrication d'environ 140 m². Par la suite, plusieurs rendez-vous de chantier ont permis de surveiller régulièrement les travaux. « Dès le début, une relation de confiance s'est instaurée avec les maîtres d'œuvre SODIMA Equipement et A2C. Bruno Corazzi a été notre interlocuteur privilégié chez le concessionnaire BONGARD. Les deux derniers mois, il n'y a pas eu une semaine où je n'étais pas en contact avec lui au téléphone ou sur place. Les modifications ont été nombreuses mais à chaque fois une solution a été trouvée rapidement », précise le boulanger.

Implantation du fournil et du magasin

Afin de visualiser le bon emplacement des vitrines du magasin et des équipements du fournil, A2C a créé plusieurs plans informatiques dont un réalisé manuellement en 3D. « Sur les conseils de Bruno Corazzi et Claude Beausoleil, j'ai installé un four électrique à soles BONGARD Omega 5 étages, équipé d'un élévateur intégré.



rie à Nancy (Meurthe-et-Moselle) phe This, clients chez SODIMA Equipement.

Facile à utiliser, ce four offre des étages de cuisson indépendants où l'on peut cuire en même temps du pain blanc, de la viennoiserie et des pains spéciaux », souligne le boulanger. SODIMA Equipement a installé également tout le matériel nécessaire pour faire du pain : pétrin à spirale de 45 litres, diviseuse, repose-pâtons, armoire de fermentation, balancelle, parisien, refroidisseur d'eau, trancheuse à pains et des frigos de réserve. A2C s'est occupé de l'agencement du magasin et les comptoirs ont été fournis par la société AMC.

Optimiser la panification avec Paneotrad®

A Nancy, Christophe This a été le premier artisan boulanger à utiliser le Paneotrad® fabriqué par BONGARD et installé par SODIMA Equipement. Cet appareil offre un nouveau procédé de division-façonnage tout en supprimant l'étape de deuxième fermentation.

S'utilisant après pétrissage et pointage, la machine prend soin de la pâte et la prépare magnifiquement à la cuisson ! Un premier outil descend pour aplanir chaque bloc de pâte (3,5 kg) sans la stresser, ni la dégazer. Puis, un deuxième outil coupe et forme les pâtons. A la sortie de Paneotrad®, les pâtons sont prêts à être déposés sur le tapis et à être enfournés. Ce matériel, parce qu'il supprime certaines étapes dans la préparation, permet au boulanger de gagner du temps pour mieux se consacrer au pétrissage et à la cuisson, deux phases cruciales de la fabrication du pain où l'artisan peut exprimer tout son savoir-faire. Depuis qu'il l'a utilisé, Christophe est un fervent adepte du Paneotrad®.

« Chez BONGARD, c'est la grande révolution de 2006. Après l'avoir testé dans les locaux de SODIMA Equipement à Pouxieux (Vosges) avec le boulanger parisien Yves Desgranges, j'ai été conquis tout de suite. Il permet de cuire du pain sans avoir les problèmes de pousse. A la sortie du four, le pain est beau et notamment la baguette de tradition est bien levée ». Quand la tradition rejoint l'innovation, le boulanger peut cuire du pain à la demande et proposer du pain chaud en fin de journée. « En cuisant du pain en fonction de la demande, on ne perd plus de pain. Cet appareil améliore la productivité en faisant gagner des heures de manutention ».

Etoffer sa gamme

Aujourd'hui, le Paneotrad® permet aux artisans boulangers d'offrir une régularité indiscutable de la qualité du pain.

Pour Christophe, c'est un point très positif pour l'image de marque de sa boulangerie. « D'autre part, le gain de temps me permet de me recentrer sur d'autres activités comme la fabrication artisanale de chocolats (+ de 40 références de bonbons) ; la mise au point de nouvelles recettes en pâtisserie avec mon beau-frère, Régis Humbert, chef pâtissier ; l'organisation de lunchs et cocktails, la restauration rapide... ».

En effet, ce nouveau magasin a été conçu pour développer la restauration rapide à consommer sur place ou à emporter avec la mise en place d'une vingtaine de « mange-debout ». « Tous nos sandwichs sont faits avec du pain fabriqué avec le Paneotrad® et selon nos clients la qualité du pain est irréprochable ».

Ouverte depuis début novembre, la boulangerie This emploie 3 vendeuses, 1 boulanger et 1 pâtissier. Elle est ouverte tous les jours de 6h30 à 19h30 sans interruption sauf le mardi et le dimanche après-midi.

Cette création complète fait suite à deux autres réalisations depuis la présence de SODIMA à Nancy : « Le nid à pain », de Monsieur Moissette à Malzéville et la boulangerie-pâtisserie de Monsieur Dominique Bientz à Pulnoy. Deux autres créations verront le jour dans ce secteur début 2007, démontrant, si besoin était, le dynamisme des boulangers-pâtisseries de cette région. ■

Etapes d'une création réussie, en images ...

- 1 -
Le choix d'un emplacement stratégique face au marché central, dans le secteur commercial le plus dynamique au cœur du vieux Nancy, allié à un concept réussi, à la fabrication de produits de haute qualité bien présentés et un accueil chaleureux, seront les clés d'une belle réussite.



- 2 -
Définition du projet entre Stéphane Hovasse (société A2C) et la famille This. Création des plans informatiques en 2D pour valider avec précision les implantations du magasin et des laboratoires, puis d'une vue 3D pour une meilleure perception de ce que sera le magasin une fois réalisé.



- 3 -
Démontage complet de l'existant, mise à nu des locaux afin de repartir sur des bases saines pour l'aménagement de la future boulangerie pâtisserie. C'est une phase délicate : imprévus, vices cachés, usure des matériaux, etc..., sont à gérer, notamment dans les immeubles très anciens.



- 4 -
6 semaines pleines seront nécessaires pour accomplir les travaux de rénovation jusqu'à la livraison du chantier fini, tant en ce qui concerne l'agencement que l'installation et mise en service du matériel.



- 5 -
Les travaux sont terminés, le résultat est parfaitement conforme au projet défini avec la famille This, et dans les délais qui avaient été prévus, ceci malgré la grande difficulté d'opérer en plein centre ville, dans une des rues les plus passantes de la ville.



Stages courts réservés
aux professionnels

INBP de Rouen

Tél. : 02 35 58 17 77 www.inbp.com

Pauline GRESSENT
Ligne direct : 33 (0)2 35 58 17 59
p.gressent@inbp.com

BOULANGERIE

Noël au magasin :

- Du 20 au 22 novembre,
animé par Philippe HERMENIER

PÂTISSERIE

Les galettes :

- Du 20 au 22 novembre,
animé par Stéphane BISSON

AUTRES STAGES

**Initiation/recyclage
en boulangerie :**

- Du 27 novembre au 8 décembre,
animé par Thomas MARIE

Initiation/recyclage en pâtisserie :

- Du 27 novembre au 1er décembre,
animés par Grégory SOULAVIE

Stages EFBA

Tél. : 04 71 63 48 02 www.efba.fr

BOULANGERIE

Pains Régionaux :

- Du 11 au 13 décembre 2006,
animé par Bruno CORMERAIS,
Meilleur Ouvrier de France

Pain au Levain

et Pain de Tradition Française :

- Du 5 au 7 mars 2007,
animé par Jacques MAHOU,
Médaille d'Argent du concours
Meilleur Ouvrier de France

PRÉPARATION AUX CONCOURS

**MOF et Coupe du Monde
de la Boulangerie :**

- Du 15 au 17 janvier 2007,
animé par Jacques ANNONIER,
Meilleur Ouvrier de France

VIENNOISERIE

Viennoiseries de printemps :

- Du 26 au 28 mars 2007,
animé par Pascal TEPPER,
Meilleur Ouvrier de France

TRAITEUR

Traiteur, tartines et sandwiches :

- Du 23 au 25 avril 2007,
animé par Pascal TEPPER,
Meilleur Ouvrier de France

Glacier Formation et Conseil

Stages Stéphane Glacier
Sausheim (Mulhouse)
Tél. : +33 (0)6 62 59 76 57
Fax : +33 (0)1 47 84 72 30
<http://stephane.glacier.monsite.wanadoo.fr>

SUCRÉ / SALÉ

Buffet prestige salé et sucré :

- Du 20 au 23 novembre 2006,
animé Stéphane GLACIER,
MOF pâtissier.

« Nous pouvons nous prévaloir d'une certaine
antériorité et d'une solide expérience
dans le domaine de la BoulPât ! ».

François TAINÉ Directeur Commercial ODIC.

www.odic-sa.com



Créée en 1975, par Claude TIREL, réinstallée en 1992 au Creusot sur un site de production de 7 500 m², ODIC s'est positionnée dès ses débuts sur le pôle froid, à la fois en isothermie et équipements frigorifiques.

ODIC est aujourd'hui spécialisée dans la fabrication de matériels frigorifiques professionnels (6 500 équipements/an) destinés à deux secteurs : la cuisine professionnelle et la boulangerie-pâtisserie, secteur sur lequel ODIC est présente depuis son origine.

Le site de production est articulé autour de 3 pôles

1. L'atelier Tôlerie où la matière première (à 98 % de l'acier inoxydable) est mise en forme, cisailée, et poinçonnée (2 tonnes d'acier inoxydable traitées quotidiennement)
2. L'atelier Injection polyuréthane pour isoler les panneaux
3. L'atelier Thermique pour le montage des monoblocs froids et chauds.

Le choix des matériaux

Les appareils ODIC sont en acier inoxydable, ce qui leur assure longévité et inaltérabilité. L'isolation des panneaux est en mousse polyuréthane injectée à 42 kg/m³.

d'où une très grande souplesse par rapport au besoin du boulanger-pâtissier ». L'approche par sous-ensembles (façades, fonds, paires de côtés) fabriqués dans une gestion de production élément par élément, permet la standardisation des produits et l'optimisation des pièces.

Logistique

« Les sous-ensembles étant disponibles sur stock, ODIC assure un délai de livraison parmi les meilleurs de la profession ».

Les montages sont faits en usine. Sur demande, le matériel peut être livré démonté, sur palette.

Un service de transport, interne à l'entreprise, assure une grande partie des livraisons. Pour le reste, ODIC collabore régulièrement avec des transporteurs extérieurs sérieux et expérimentés.

Les gammes « BoulPât »

Armoires pâtisseries statiques pour le pré-stockage de produits finis (tampon entre le labo et la mise en place en magasin) ;



Qualité

« Nous sommes dans un qualitatif produit parfaitement adapté aux exigences d'un milieu professionnel ».

Des contrôles sont effectués sur les chaînes de montage et dans le laboratoire d'essais intégré. « Pas un seul monobloc ne sort de chez ODIC sans être passé par un banc de tests frigorifiques draconiens ».

Distribution des produits

La commercialisation est assurée sur le secteur de l'artisanat par des réseaux de distributeurs-installateurs, et sur le marché des grands comptes nationaux par une équipe intégrée qui assure l'acte commercial en amont. En aval, ce sont les réseaux de distributeurs-installateurs qui prennent la main sur la réalisation de la prestation. « Nous ne nous adressons pas à l'utilisateur final (ODIC ne vend jamais en direct aux boulangers pâtisseries) ».

Modulaires et démontables

Fort du constat que le boulanger n'a pas besoin d'un module complet de surgélateur, surdimensionné par rapport à son utilisation, ODIC a, il y a quelques années, mis au point le concept « 1+3 ». « Nous avons isolé un élément dans une armoire à quatre portillons, nous l'avons rendu indépendant et lui avons attribué la fonction de surgélation, les trois autres ayant une fonction de conservation. Depuis nous avons développé d'autres modularités,

conservateurs négatifs (froid ventilé entre -18°C et -22°C), surgélateurs (-35°C et -40°C), judicieux couplages surgélateurs-conservateurs, tours pâtissier (froid statique) et tours traiteur en 600 x 400 (froid ventilé).

La modularité des produits permet toutes sortes de configurations et de mix adaptés aux besoins du client.

« Nos solutions sont optimisées et donc économiques : nous proposons le bon produit correspondant au bon besoin d'un client, au bon moment ».

EUROMAT

Référencé par EUROMAT depuis le début d'année 2006, ODIC a mis les forces commerciales de ses 5 Régions (Ile-de-France, Ouest, Nord Est, Sud Est, Sud Ouest) à la disposition des concessionnaires adhérents. « L'essentiel de leur activité consiste à être sur le terrain et à animer les réseaux de distribution (accompagnement des équipes commerciales, mise en situation, aide à la vente) ».

Maintenance

Le stock de pièces détachées permanent d'ODIC permet d'envoyer le jour même une pièce commandée avant midi.

Franck BESSON, directeur technique, est en ligne directe avec les installateurs.

« Suivant la demande, nous assurons un suivi et une maintenance technique en assistance des réseaux d'installateurs ».



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

Le SAN DIEGO



Recette de Philippe Muze

professeur
École Gastronomique
Bellouet Conseil de Paris



Recette pour 3 entremets : 1 de 16 cm, 1 de 18 cm et 1 de 20 cm de diamètre par 4,5 cm de haut ou 1 gouttière de bûche de 16 personnes

COMPOSITION : DACQUOISE AUX NOIX DE PÉKAN, NOIX CARAMELISÉES, CROUSTILLANT DE PÉKAN, CRÉMEUX CARAMEL AUX NOIX DE PÉKAN, GLAÇAGE CAFÉ.

DACQUOISE AUX NOIX DE PÉKAN

INGRÉDIENTS

370 G DE BLANCS D'ŒUFS, 90 G DE SUCRE SEMOULE, 130 G DE POUDRE D'AMANDE, 260 G DE SUCRE GLACE, 185 G DE POUDRE DE NOIX DE PÉKAN TORRÉFIÉES, 65 G DE FARINE
POIDS MASSE TOTALE : 1 092 G

PROCÉDÉ

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule et ajouter en pluie le sucre glace tamisé avec la poudre d'amande, la poudre de noix de pékan et la farine. Dresser à la poche douille n° 9, 2 disques de 14 cm de diamètre, 2 disques de 16 cm de diamètre, 2 disques de 18 cm de diamètre. Cuire au four ventilé à 160°C, pendant environ 20 mn.

NOIX DE PÉKAN CARAMELISÉES

INGRÉDIENTS

60 G DE SUCRE SEMOULE, 30 G D'EAU, 150 G DE NOIX DE PÉKAN, 30 G DE BEURRE
POIDS MASSE TOTALE : 270 G

PROCÉDÉ

Cuire le sucre semoule et l'eau à 121°C, ajouter les noix de pékan, sabler, puis caraméliser l'ensemble à feux doux, jusqu'à la coloration désirée et ajouter le beurre fondu en dernier, étaler sur une feuille de « silpat » en prenant soin de bien égrainer l'ensemble. Laisser refroidir.

CROUSTILLANT DE PÉKAN

INGRÉDIENTS

80 G DE COUVERTURE LACTÉE, 160 G DE PÂTE DE NOISETTE, 25 G DE BEURRE DE CACAO, 80 G DE NOIX DE PÉKAN CARAMELISÉES CONCASSÉES, 55 G DE PAILLETÉ FEUILLETINE
POIDS MASSE TOTALE : 400 G

PROCÉDÉ

Fondre la couverture lactée, ajouter la pâte de noisette, le beurre de cacao fondu, les noix caramélisées et enfin le pailleté feuilletine. L'ensemble n'excédant pas 32°C lors de la fonte. Dresser 3 disques, respectivement de 14 cm, 16 cm et 18 cm de diamètre.

CRÉMEUX CARAMEL AUX NOIX DE PÉKAN

INGRÉDIENTS

5 G DE GÉLATINE Poudre 200 BLOOMS, 30 G D'EAU, 200 G DE CRÈME FLEURETTE, 50 G DE SUCRE SEMOULE, 75 G DE PÂTE DE CARAMEL TRABLIT, 1/2 G DE SEL, 130 G DE NOIX DE PÉKAN TORRÉFIÉES, 60 G DE SUCRE GLACE, 10 G DE WHISKY, 200 G DE CRÈME FOUETTÉE
POIDS MASSE TOTALE : 750 G

PROCÉDÉ

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. Mixer grossièrement les noix de pékan torréfiées et le sucre glace. Chauffer la crème fleurette avec la pâte de caramel Trablit, le sucre semoule, le sel, et porter le tout à ébullition. Laisser refroidir. Ajouter le mélange noix de pékan et sucre glace, le whisky, la gélatine chaude et la crème fouettée. Couler aussitôt en cercle de 14, 16, 18 cm de diamètre. Placer le tout au congélateur.

CRÈME ALLÉGÉE CAFÉ

INGRÉDIENTS

350 G DE LAIT, 180 G DE JAUNES D'ŒUFS, 230 G DE SUCRE SEMOULE, 35 G DE PÂTE DE CAFÉ TRABLIT, 1 GOUSSE DE VANILLE, 12 G DE GÉLATINE Poudre 200 BLOOMS, 60 G D'EAU, 450 G DE CRÈME FOUETTÉE
POIDS MASSE TOTALE : 1 317 G

PROCÉDÉ

Faire une crème anglaise avec le lait, les jaunes, le sucre, la gousse de vanille, et la pâte de café. Ajouter la gélatine fondue préalablement hydratée et la crème fouettée. Réserver pour le montage.

GLAÇAGE CAFÉ

INGRÉDIENTS

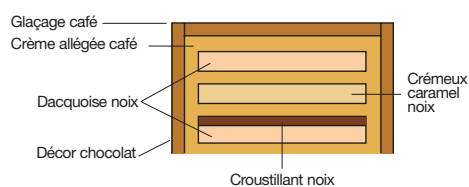
150 G DE CRÈME LIQUIDE, 30 G DE GLUCOSE, 330 G DE COUVERTURE IVOIRE, 300 G DE NAPPAGE NEUTRE, 15 G D'EXTRAIT DE CAFÉ TRABLIT, QS DE COLORANT JAUNE, QS DE BLANC DE TITANE

PROCÉDÉ

Faire bouillir la crème et la verser sur la couverture hachée en réalisant une émulsion parfaite. Incorporer ensuite le reste des ingrédients préalablement chauffés ensemble. Mixer.

MONTAGE

Dans un cercle de 4,5 cm de haut, placer un disque de dacquoise noix au fond sur lequel on aura étalé le croustillant de pékan. Verser une couche de crème allégée café, l'insert crémeux caramel noix, une autre couche de crème allégée café, un disque de dacquoise aux noix et lisser à ras du cercle avec le restant de la crème allégée café. Placer au congélateur et glacer l'entremet avec le glaçage café. Décorer les entremets sur le pourtour avec des plaquettes de chocolat noir passées à la poudre d'or et sur le dessus des noix de pékan caramélisées.



DU RÉSEAU

Rhône-Alpes

Du 20 au 24 janvier 2007
SIRHA, Lyon.

Les concessionnaires CFMB, BULA SERVICE, SELEC PRO, SIMATEL, SODIMA, TORTORA, TOUT TECHNIQUE seront présents sur le stand de 110 m² de BONGARD - EUROMAT.

La place belle sera faite au Paneotrad[®] qui sera mis en valeur par les démonstrations d'Yves DESGRANGES.

GMP, FOREST, BAKEMARK seront des partenaires sur les stands desquels du matériel BONGARD sera mis à disposition pour des démonstrations de fabrication et cuisson.

Ile-de-France

Du 11 au 14 février 2007,
Salon National de la Boulangerie Pâtisserie Glaceries et Traiteur, Paris Expo, Porte de Versailles.

Les concessionnaires GUIMIER, PANIFOUR, SODIMA et TORTORA présenteront l'ensemble de leurs gammes de produits et de services sur le stand BONGARD - EUROMAT.

De nombreuses démonstrations de fabrication et de cuisson animeront le stand.

Le Paneotrad[®] sera bien sûr à l'honneur et la prestation des démonstrateurs visera à montrer comment cette nouvelle machine permet de fabriquer du pain différemment pour un résultat optimal.

Ouest

Du 18 au 21 mars 2007,
SERBOTEL, Nantes.

Tous les concessionnaires de Bretagne, BOURMAUD, BREIZH FOURNIL, EM EQUIPEMENT, BOIS seront sur ce salon

pour présenter aux visiteurs, sur un stand de 100 m², un fournil organisé autour du Paneotrad[®] de BONGARD.

Cette machine qui révolutionne le process de fabrication du pain, fait beaucoup parler d'elle.

A n'en pas douter le public de SERBOTEL saura lui réserver le meilleur accueil.

DU RÉSEAU

Bretagne, Pays de Loire



Les 2, 3 et 4 octobre 2006
c'était au tour de BOURMAUD 49 de présenter aux artisans du Maine-et-Loire, la nouvelle équipe et l'innovant Paneotrad®
installé dans un fournil de démonstration monté, pour l'occasion, dans ses locaux de Beaucouze. De nombreuses réalisations ont été exécutées mettant en valeur les atouts des produits des catalogues BONGARD et EUROMAT.

Les 25, 26 et 27 septembre 2006
BOURMAUD BASSE-NORMANDIE
a ouvert ses portes avec succès aux professionnels de la région, boulangers, meuniers, agences de transaction et personnalités comme le Président de la Fédération des Boulangers de la Manche, pour leur présenter les nouveaux matériels des fournisseurs EUROMAT, et, en exclusivité, la nouvelle machine de BONGARD : le Paneotrad®.

Cette manifestation s'est caractérisée par les échanges très fructueux entre professionnels dans une atmosphère sympathique grâce au buffet et à la tombola organisés avec les fournisseurs de BOURMAUD Basse-Normandie.



En octobre toujours,
les portes ouvertes des concessionnaires, SOMABO dans le Nord, EM EQUIPEMENT en Bretagne ont été l'occasion de recevoir la clientèle et de présenter dans une ambiance bon enfant, l'ensemble des produits des gammes BONGARD et EUROMAT. Encore une fois le Paneotrad® a fait parler de lui !

RECRUTEMENT



Pour assurer son développement,
 l'ACB 1^{er} réseau français de concessionnaires au service des boulangers-pâtisseries recherche :

**Techniciens de maintenance
 Electro mécaniciens - Frigoristes
 Commerciaux**

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

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

Discrétion assurée

EN LIGNE



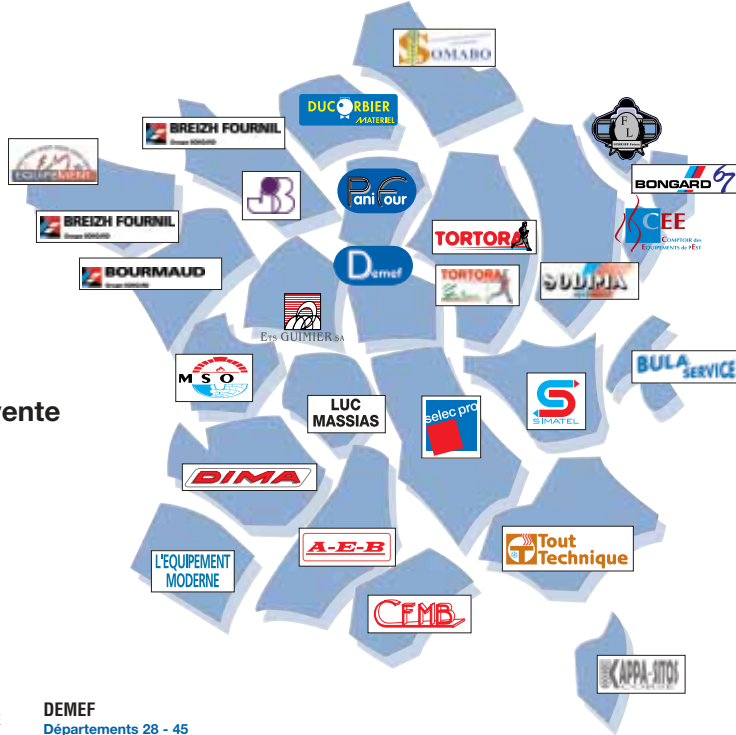
Bongard,
 Plus de 83 ans d'expérience au service des Boulangers Pâtisseries

 Une unité de

Le site Bongard fait peau neuve !
 Besoin d'un conseil, d'une information ?
 N'hésitez pas à venir le consulter.

www.bongard.fr





Liste des adresses des sièges et agences/points de vente

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.c.baustroy@wanadoo.fr

Départements 12 et 81
 Tél. commercial : 06 78 99 23 82
 Tél. technique : 06 32 90 05 18

SARL JACKY BOIS

Départements 61 - 72 - 53
 Hubert DESHAYES
 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

BONGARD 67

Département 67
 Jacques WALTER
 ZA -1, rue du Cimetière-67117 FURDENHEIM
 Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19
 E-mail : bongard67@wanadoo.fr

BOURMAUD

Département 44
 BOURMAUD-CARQUEFOU - Fabien MENARD
 11, bd du Chêne Vert - BP 70113
 44470 CARQUEFOU
 Tél. : 02 40 30 15 33 - Fax : 02 40 25 11 13
 E-mail : bourmaud@f-d-o.com

Département 49

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

Départements 50 - 14 - 61

BOURMAUD-SAINT-LÔ / SAINT-GILLES
 François LEGUEN
 ZA Les Forges - 50180 SAINT-GILLES
 Tél. : 02 33 56 37 36 - Fax : 02 33 56 30 50
 E-mail : bourmaud50@f-d-o.com

Département 85

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

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

Département 35

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

BULA SERVICE

Suisse
 Jean-Marc BULA
 1525 Henniez - Le Vieux Billard - SUISSE
 Tél. : +41 026 668 21 34 - Fax : +41 026 668 38 18
 E-mail : vente@bulaservice.ch
 www.bulaservice.ch

C.E.E.

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

C.F.M.B.

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

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

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

DUCORBIER MATERIEL

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

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

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

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 : fournillorrain@wanadoo.fr

GUIMIER

Départements 36 - 37 - 41 - 86
 Dominique GUIMIER
 20, rue des Magasins Généraux - Bât. 8 et 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

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

MASSIAS

Départements 19 - 23 - 87
 Luc MASSIAS
 Rue des Tramways - ZI du Ponteix
 BP 20 - 87220 FEYTIAT
 Tél. : 05 46 56 85 31 - Fax : 05 55 06 16 72
 E-mail : sarlmassias@aol.com

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

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

SELEC PRO

Départements 07 - 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

Départements 03 - 15 - 63
 SELEC PRO Auvergne - Henri RAVACHOL
 19, rue Gay Lussac
 63100 CLERMONT-FERRAND CEDEX
 Tél. : 04 73 91 02 06 - Fax : 04 73 90 10 43

Départements 42 - 43
 Agence de Saint-Etienne
 Impasse Malval - 42700 FIRMINY
 Tél. : 04 77 40 56 29 - Fax : 04 77 40 56 33
 E-mail : hravachol@selecpro.fr
 Site Internet : www.selecpro.fr

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

SODIMA EQUIPEMENT

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

Agence de Nancy :
 ZA Le Breuil - 54850 Messein
 Tél. : numéro indigo - 0 820 882 884
 Fax : 03 83 25 61 89

Agence indépendante EURL Borsotti :
 Pascal BORSOTTI
 3, route de Dole
 39600 MATHENAY
 Tél. : 03.84.73.90.27
 Fax : 03.84.73.90.28
 E-mail : pascal.borsotti@wanadoo.fr

SOMABO

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

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

TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT

Départements 21 - 52 - 71
 Philippe TORTORA
 11, rue de Vignery - 21160 PERRIGNY-LES-DUON
 Tél. : 03 80 51 99 76 - Fax : 03 80 51 99 79
 E-mail : tortora21@tortora.fr
 Site internet : www.tortora.fr

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 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



Bongard sera présent au
SIRHA à Lyon
du 20 au 24 Janvier 2007
Hall 2, Stand 2306



**Avec le nouveau combiné
surgélateur-conservateur
Bongard,
apportez un souffle
d'air frais dans
votre labo !**



BONGARD
BP17 HOLTZHEIM - F-67843 Tanneries Cedex
Tél. 03 88 78 00 23 - Fax 03 88 76 19 18
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr



FOODSERVICE EQUIPMENT