

Forum¹Mag

LE JOURNAL DES CONCESSIONNAIRES  **BONGARD**

« Pain de Tradition Française »,
une appellation
qui nous est enviée en Europe
et dans le monde.

Le pain de tradition française correspond
à un véritable besoin et il va permettre
à la profession de se démarquer encore plus nettement
des produits industriels et de se développer.

DOSSIER

Le pain de tradition française. PAGES 2 et 3

L'AVIS DE MADAME

Carmen Garcia
Le Fournil de Naïs
Le Puisatier
« Notre secret :
une présence de
tous les instants ! ».

PAGES 3

TECHNIQUE

BONGARD et EDF
partenaires pour
mieux vous servir.

PAGES 4 et 5

AU CŒUR D'UNE RÉGION

TOUT TECHNIQUE,
concessionnaire
BONGARD
en PACA. PAGES 6 et 7

SERVICES & PRODUITS

ACTIF,
une entreprise qui a
résolument choisi
le « top qualité »
pour sa gamme BVP.



PAGE 8

Poème au boulanger

Les yeux hagards, le front baissé,
Les bras plongeants, le corps cassé,
Pour le bonheur de ton prochain,
Œuvre, généreux boulanger,
Car il faut penser à demain,
Le monde a besoin de manger.

L'eau, la farine et le levain
Vont s'offrir aux doigts de tes mains
Pour que ton savoir-faire exulte
Et qu'il recommence à nourrir,
En pain d'amour et pain de culte,
Les ventres vides et les sourires.

Laisse longtemps pauser ta pâte,
Elle a travaillé avec toi,
Et pour qu'elle ne devienne plâtre,
Couvre-la bien sous un bon toit,

« Dors, aigre-douceur, fruit d'ardeur,
Et développe tes saveurs »

Puis façonne-la gentiment,
Elle a besoin de sentiments,

« Lève » doucement noble merveille,
Quitte peu à peu ton sommeil,
Enfant de terre et de blé pur,
Embellie de par ton chef,
Affine dûment ta texture,
Transcende-toi, prends tes reliefs,
Aère tes rondes cellules
Et garde pour toi ta formule... ».

« Soit belle pour demain,
Ce sera le grand jour,
Tu livreras enfin
Tes secrets dans le four ».

Dépose avec de la tendresse
Et incise sous tes caresses
Cette vivante nourriture
Qui se libère sur la pelle,
Accompagne son aventure,
Admire ton art qui excelle,
Jusqu'à ce qu'enfin, sous la voûte,
Pause le pain, sourit la croûte
Mince, fragile, couleurs de briques,
Prête à séduire en boutique.

Voici le pain sorti, brossé,
Chaud dans la main, mis en panier,
Qui refroidit, chante et craque ;
Il nourrira petits et grands
Dans les maisons et les baraques ;
Et nous qui en sommes tant friands,
Te disons « merci magicien ! »
Pour tout ce plaisir fait de bien.

Et toi gentille Boulangère
Dont la tenue allante et fière
Donne tant le désir du pain,
Pour ta patience et ton entrain,
On t'octroie un satisfecit,
Chacun, comme moi, te félicite
Car tu es toujours à l'office,
Derrière l'autel du sacrifice,
A défendre les vraies valeurs
Du beau pain et de ses saveurs.

Demain, je te rendrai hommage,
Te dédiant une autre page. ■



Jean-Luc Bouvet
Directeur Régional BONGARD



La notoriété du pain de tradition française reste encore insuffisante. Seuls 24 % des Français connaissent ne serait-ce que de nom cette appellation. (Un Francilien sur trois, contre moins de un sur cinq en zone rurale). Le pain de tradition française souffre d'une difficulté de communication des artisans boulangers vers le consommateur. Mais il n'en présente pas moins de multiples avantages.

Jusqu'en 1995, le pain français était protégé du point de vue des additifs. Mais la communauté européenne a souhaité harmoniser les réglementations et la liste des adjuvants autorisés s'est considérablement allongée.

Or, en 1993, à l'initiative de la profession, l'appellation « Pain de Tradition Française » avait fait l'objet d'un décret établissant trois obligations : absence d'additif et de traitement de surgélation, et utilisation d'une farine de blé sans en préciser le type. Ce décret a donc permis de sauvegarder les spécificités de la panification française dans le contexte de la réglementation européenne.

En exigeant l'absence d'additif, le décret a prohibé l'emploi de l'acide ascorbique traditionnellement utilisé dans la fabrication du pain *, ce qui a initié une réflexion sur les techniques de fermentation et de pétrissage.

Ainsi le décret a-t-il fait progresser la qualité, pas seulement par le contenu du pain lui-même mais aussi par la remise en question des méthodes de fabrication qu'il a introduites. Indirectement il a contribué à l'amélioration du goût, et de la conservation.

Pour certains boulangers le décret est passé quasi inaperçu, pour d'autres il a soulevé des réticences. L'artisan était peu enclin à fabriquer un pain qui exigeait d'adapter ses méthodes de travail, alors que la demande du consommateur pour ce type de produit était à l'époque somme toute assez faible. De plus les grands groupes meuniers qui lançaient leurs marques n'avaient pas intérêt à promouvoir le pain de tradition française.

Après un démarrage assez lent, le pain de tradition française a progressé régulièrement et on constate aujourd'hui un fort développement de ses ventes.

Il correspond en effet à un souhait des clients qui ont tendance à se perdre dans les appellations. La simplicité du décret permet de sécuriser le consommateur qui attend un produit naturel, ce qu'est le pain de tradition française.

Bien qu'il puisse ressembler au pain ordinaire, les boulangers, pour la plupart, ont choisi de le différencier, ce qui le rend facilement repérable et permet également une valorisation pécuniaire auprès de la clientèle.

Le pain de tradition française correspond à un véritable besoin et il va permettre à la profession de se démarquer encore plus nettement des produits industriels et de se développer. On peut citer à cet égard le témoignage d'un boulanger installé en région parisienne donné lors des Etats Généraux de la Boulangerie tenus à Paris en octobre 2005.

« J'ai 35 ans, et pour moi la parution du décret « pain » a représenté une remise en question de mes méthodes de fabrication et de mon métier. Pour produire ce pain, il faut faire appel à nos véritables compétences et à notre savoir-faire. Nous travaillons sans filet. Le pain de tradition française m'a permis de m'interroger sur mon métier, sur la notion de filière de production du blé et des farines. Je peux aujourd'hui communiquer plus facilement auprès de mes clients ».

Grâce à la vigilance de toute la filière - agriculteurs, meuniers et boulangers -, le pain que l'on fabrique en France est resté un produit artisanal sain et naturel. Il le restera tant qu'il sera entre les mains d'une profession soucieuse de la qualité.

L'artisanat, dont la boulangerie, a vécu de nombreux bouleversements (économiques et sociaux), des changements (habitudes alimentaires, diversification), ... et n'a jamais cessé de se « mettre à jour », dans le renouvellement, l'adaptation, l'innovation.

En revenant à des exigences de qualité, le métier s'est finalement rattaché à ses traditions ancestrales. La « Tradition », la « Trad », ou encore la « Tradi » comme l'aime à nommer certains artisans, est une baguette qui a le vent en poupe. Portée par « la mode » elle est le fruit réussi d'une perpétuation des savoirs-faire et d'une nécessaire remise en question.

L'appellation « Pain de Tradition Française » est synonyme de qualité du pain français tel qu'il nous est envié en Europe et dans le monde.

Forum¹Mag

Journal BONGARD Forum¹Mag - n° 28 - Été 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



Le travail du pain de consommation courante (la baguette française) avait quelque peu souffert, l'objectif premier étant de réaliser une belle baguette avec pour préoccupation seconde le goût et la conservation. Avec le pain de tradition française, ce n'est plus le cas. ■

Jean-Yves Guinard, Moulin du Coutelet

Qualité gustative et conservation du pain de consommation courante

Développer les arômes naturellement présents dans la farine en y associant le sel et la levure. La meunerie travaille aujourd'hui sur le bon assemblage de variétés de blé, l'équilibre de la valeur boulangère, force, pigmentation et goût.

Le pétrissage doit être suffisant pour former un bon réseau glutineux sans trop oxygéner la pâte (cela dénature le goût et la couleur). Il est conseillé d'allonger le temps de la 1ère vitesse, facteur de bonne souplesse des pâtes et de meilleure fermentation.

L'apport de pâte fermentée, voire poolish, est conseillé mais veillez à l'acidité ; il faut éviter des développements trop importants de fermentation acétique (goût acide). Le sel et la levure sont indispensables pour renforcer les arômes de la farine ; leurs dosages judicieux apporteront l'harmonie du goût de froment, de la belle couleur de la croûte ainsi qu'une bonne conservation du pain.

La fermentation en masse est indispensable et pour une prise de force plus rapide, un ou deux rabats seront nécessaires.

Après cette première fermentation, la pâte pesée en bac pourra se détendre pendant 30 mn avant d'être divisée (ou stockée au froid entre 5 et 7°C pour être alors divisée le lendemain).

Il n'y a aucun inconvénient à mécaniser le façonnage des pâtes ; il suffit toutefois de bien régler la façonneuse notamment les rouleaux lamineurs.

L'apprêt des couches n'a pas besoin d'être long car la première fermentation a déjà contribué au développement des arômes.

Une bonne maîtrise des fermentations en masse (par conséquent le contrôle des fermentations lactiques) peut laisser envisager la suppression de la fermentation sur couche.

En normandie, le succès était au rendez-vous des Portes Ouvertes de DUCORBIER MATERIEL.

Bilan très satisfaisant pour les Portes Ouvertes des établissements DUCORBIER MATERIEL qui se sont déroulées les lundi 6, mardi 7 et mercredi 8 mars derniers.

Ce sont quelques 270 artisans qui se sont rendus dans les locaux du Mesnil-Esnard pour découvrir les gammes de produits et de services proposés par le concessionnaire de la région Rouennaise.

Ces journées organisées en collaboration avec DGF Normandie (fournisseur de matières premières) et les Moulins Paul DUPUIS étaient ponctuées de nombreux jeux et animations.

Des démonstrations de fabrications boulangères et pâtisseries ont participé au succès de la manifestation. ■

Dans la Sarthe, les journées Portes Ouvertes de la SARL JACKY BOIS.

Trois journées portes ouvertes ont été organisées du 27 au 30 mars afin de présenter la gamme de matériel BONGARD. Pour l'occasion, quelques boulangers retraités ont eu la gentillesse de préparer pains et pâtisseries pour le buffet.

Une centaine de clients se sont rendus à la manifestation qui s'est achevée sur un bilan très positif. Un grand merci à tous les participants, plus particulièrement au Moulin Maudet, Moulin Rionne, Moulin Trottin et Moulins Réunis. ■

Jeu du jackpot sur le site Internet de BONGARD : il reste plus de 200 MP3 à gagner et la liste des participants au tirage au sort est ouverte jusqu'au 16 juin minuit !

Dans le cadre de leur promotion de Printemps intitulée « Les prix sont givrés », les sociétés BONGARD et EUROMAT ont organisé un jeu ouvert aux artisans boulangers pâtisseries disposant d'une adresse électronique et résidant en France métropolitaine (Corse et DOM TOM compris).

Le principe est de participer en ligne et de pouvoir gagner instantanément un baladeur MP3, les lots étant attribués de manière aléatoire en cliquant sur la machine à sous du jackpot. Le jeu a commencé le 3 avril 2006 et se termine le 16 juin 2006. Le fait de jouer en ligne donne accès au tirage au sort final loti d'un voyage pour deux personnes d'une semaine en République Dominicaine, comprenant 9 jours et 7 nuits en pension complète.

Au 15 mai 2006 17h00 ;

- 571 joueurs se sont connectés et participeront donc au tirage au sort final qui déterminera le gagnant du voyage. - Le jeu n'étant pas terminé cette liste est bien sûr amenée à s'allonger ! Tentez encore votre chance !
- 10 449 parties ont été jouées (chaque joueur peut tenter sa chance plusieurs fois !)
- 284 personnes ont gagné un MP3 ! - Le jeu étant doté de 500 baladeurs ; il reste 216 MP3 à gagner : qu'on se le dise ! ■

L'AVIS DE MADAME



Carmen GARCIA
Le Fournil de Naïs,
Le Puisatier
Les Défensions
13400 AUBAGNE

« Notre secret :
une présence
de tous les instants ! »



Sur le terrain depuis 1989,
Carmen est connue dans la profession
pour être une femme hors pair,
qui n'hésite pas à mettre la main
à la pâte (elle fait la dernière fournée
de la journée) et gère ses affaires
de main de maître.

Speed, perfectionniste, exigeante avec son personnel mais aussi avec elle même, Carmen, autrefois installée à Cassis,
a ouvert Le Fournil de Naïs, Le Puisatier à Aubagne début 2005.

*Le Fournil de Naïs
Le Puisatier*



« Il y a trois ans, j'ai investi dans ce local situé dans un secteur résidentiel en plein développement. Tout autour très peu de commerces, par contre des médecins et des dentistes, qui ont quitté le centre ville pour s'installer dans ce périmètre en petite périphérie.

J'ai eu la bonne vision des choses au bon moment.

Depuis un an, je suis secondée par ma fille Audrey, ce qui permet d'alléger un peu la charge très lourde du chef d'entreprise. Des achats à la vente en passant par la production, je me dois d'être partout. Le secret de notre succès : ne rien laisser au hasard, travailler d'arrache pied avec une présence de tous les instants, avoir l'œil à tout : au fournil, au labo de pâtisserie, au magasin. Notre souci c'est que le client soit satisfait, alors nous y mettons les moyens. D'abord l'équipement avec du matériel fiable et performant qui nous permet d'être tranquilles sur le sujet de la fabrication, ensuite l'emploi de personnel qualifié et motivé, enfin l'aménagement d'une « échoppe » agréable et conviviale dont la tenue doit être irréprochable.

La boutique, pour moi, c'est un investissement primordial, c'est le lien entre la fabrication et le client, c'est ma « vitrine » où les produits sont mis en valeur.

Le décor, c'est moi : du rouge « méphisto » - c'est mon tempérament -, des miroirs qui agrandissent, des panetiers rétro, des sujets tendres et doux, une harmonie de couleurs et de tons, une ambiance « comme à la maison ».

Quand on passe du temps au travail, il est important que l'on s'y sente bien. Et mes clients me disent chaque jour combien ils apprécient mon magasin ! La propreté doit également être sans faille... tant au labo qu'à la boutique. Et puis des produits de qualité, toujours frais : nous produisons au plus près de la consommation, et je n'hésite pas à jeter.

Notre offre répond aux besoins de la clientèle du quartier : pain, viennoiserie, pâtisserie, mais aussi sandwiches, formules déjeuners à emporter ou à déguster en terrasse, thés et cafés pour l'après-midi. Savoir écouter le client et aller au devant de ses besoins sont deux autres clefs de notre réussite. ■

* l'acide ascorbique (vitamine C), empêche le pain de se dégonfler si les temps de fermentation sont un peu dépassés.

Banalisation des OGM

Le projet de loi relatif aux OGM, ouvre la voie à la banalisation des OGM en France, malgré les alertes sanitaires et environnementales.

Les sénateurs viennent de refuser la proposition d'un moratoire de 5 ans sur toute mise en culture d'OGM en plein champ. De son côté, le gouvernement souhaite créer deux filières : une avec OGM, l'autre sans. On devra étiqueter un produit au-delà d'un seuil de 0,9 % d'OGM. Ce qui favorisera les firmes semencières plutôt que protéger les produits AOC ou issus de l'agriculture biologique. De plus, ce projet doit créer un fond d'indemnisation des agriculteurs contaminés par des cultures OGM. Ce fond sera nécessaire car aucune compagnie n'est prête actuellement à assurer les producteurs d'OGM.

Il ne sera pas financé par les grandes firmes productrices de semence mais par les agriculteurs, et peut-être par les contribuables ! Enfin, ce projet de loi précise que les informations liées aux propriétés des OGM seront toutes publiques, à l'exception des informations dont la divulgation pourrait porter préjudice aux intérêts de l'exploitant. ■

Cacao

Prévision d'un déficit en 2006

L'ICCO, l'organisation internationale du cacao estime que la prochaine saison du cacao qui a débuté depuis octobre 2005 jusqu'à septembre 2006 se soldera par un déficit de la production mondiale de 87 000 tonnes.

La saison 2004-2005 s'était déjà soldée par un déficit de l'ordre de 20 000 tonnes. Selon cette organisation, la récolte mondiale de cacao devrait progresser de 0,9 % à 3,3 millions de tonnes moins que les 2,9 % de la demande qui devrait atteindre 3,4 millions de tonnes. Les stocks de fin de saison devraient s'élever à 1,3 million de tonne en 2005-2006 en baisse de 6 %. ■

Record

de créations d'entreprises

Pour le premier trimestre 2006, les chiffres de la création d'entreprises ont augmenté de +14 % par rapport à la même période de l'année précédente, soit plus de 22 000 créations nouvelles. La bonne performance de janvier permet d'atteindre un nouveau record historique avec plus de 227 000 créations nouvelles enregistrées sur les 12 derniers mois. Selon Renaud Dutreil, Ministre des PME, du Commerce, de l'Artisanat et des Professions Libérales, les créations d'entreprises auraient progressé de +30 % depuis mai 2002 et notamment dans le commerce et les services. ■

BONGARD et EDF partenaires pour mieux et contribuer au respect de l'environnement.

La politique énergétique de la France a été engagée au lendemain du premier choc pétrolier en 1973-1974. Elle consistait dès cette époque à renforcer la sécurité d'approvisionnement à long terme de la France. Elle s'est depuis enrichie de nouvelles orientations.

Notre politique énergétique s'articule aujourd'hui autour de trois objectifs principaux :

La garantie de sécurité et la continuité à long terme de la fourniture d'énergie sous toutes ses formes : carburants, combustibles, électricité ;

L'offre d'une énergie à des prix très compétitifs.

Ceci constitue un enjeu essentiel pour les entreprises énergétiques publiques et privées qui ont l'ambition de jouer un rôle majeur sur la scène internationale, mais aussi pour les entreprises clientes qui doivent contrôler leurs coûts.

La construction d'un développement énergétique durable, c'est à dire respectueux de l'environnement et des générations futures en luttant par exemple efficacement contre l'effet de serre.

Avec une consommation de près de 420 TWh en 2003, la France est un pays qui dispose de peu de ressources fossiles pour produire de l'électricité.

C'est pourquoi, la production nucléaire représente 74 %, contre 17 % au thermique et 9 % aux énergies renouvelables. De ce fait, la France a vu son indépendance énergétique passer de 23,9 % en 1973 à près de 51 % en 2003.

Pourtant, malgré les efforts de chacun, la consommation nationale croît d'année en année (+ 0,3 % en 2005) en même temps que les émissions de CO2 et le coût de l'énergie.

Pour les entreprises, ce poste a, de plus en plus, une influence non négligeable sur le compte d'exploitation. C'est pourquoi, aujourd'hui, le choix du matériel revêt une importance capitale et particulièrement le choix du four qui représente entre 34 et 65 % de la consommation électrique globale d'une entreprise de Boulangerie/Pâtisserie artisanale.

Dans le cadre d'un partenariat entre EDF R&D et BONGARD, une campagne de prise de mesure de consommation a été menée auprès de 6 boulangers équipés de fours électriques BONGARD des 3 dernières générations.

- BONGARD **ELECTRIC** qui a vu le jour dans les années 1975 après le premier choc pétrolier,
- BONGARD **ELECTRON** né en 1984 est une évolution du modèle précédent,
- BONGARD **OMEGA**, dernier né des fours électriques en 2001, qui tient compte des évolutions de la problématique actuelle.

Nos objectifs étaient de :

- Analyser les différentes consommations de manière globale par site et par usage,
- Analyser les puissances souscrites et atteintes en fonction de la puissance de raccordement du four,
- Analyser les performances par type de four,
- Valider sur « le terrain » les caractéristiques théoriques de nos fours et de confirmer que les solutions développées par nos Bureaux d'Etudes pour la conception du four OMEGA répondent bien aux attentes de la politique énergétique actuelle ainsi qu'aux attentes des Boulangers/Pâtisseries en matière de cuisson des produits.

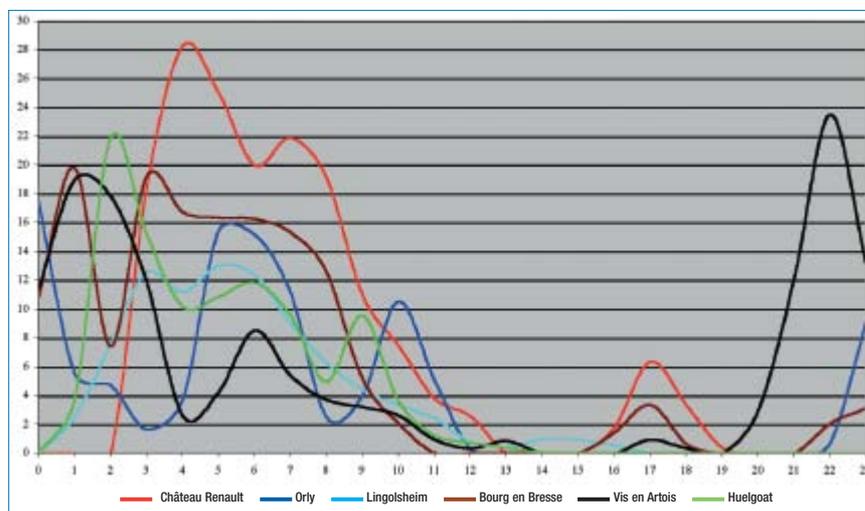
Résultats :

L'action menée avec les services R&D d'EDF nous a permis de faire les constats suivants :

(Les données annuelles sont des extrapolations des mesures faites sur une période déterminée)

- Globalement, les profils d'utilisation de consommation des fours sont relativement similaires d'un site à l'autre :

La courbe de charge du four est propre à chaque artisan et permet de faire le constat que l'activité d'un site qui commence plus tard dans la soirée, termine plus tard dans la matinée.



Courbe d'utilisation du four sur 24 heures

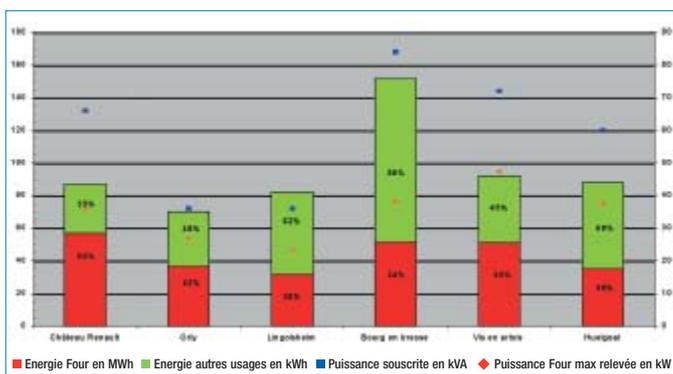
vous servir

- La répartition des consommations des fours varie de 34 à 65 % de la consommation totale de l'entreprise suivant les sites.

Le graphe ci-dessous présente la consommation électrique annuelle pour chaque site et la répartition entre le four et les autres usages par bargraphe (échelle de gauche).

Les puissances souscrites et les puissances de raccordement des fours sont présentées par des points (échelle de droite).

(n.b : Le ratio entre la puissance souscrite et la puissance atteinte peut, dans certains cas, être réajusté).

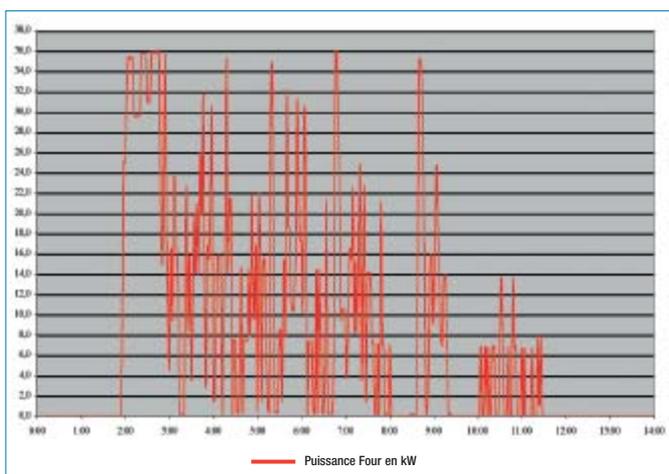


- Le temps d'utilisation moyen du four est inférieur sur le site du four OMEGA.

Le four OMEGA a un temps de mise en température de l'ordre de 45 à 50 mn alors que les ELECTRON ou ELECTRIC sont autour de 1h30 à 1h45 ; soit une économie moyenne de 45 minutes d'utilisation par jour ; d'où, en moyenne 215 heures et 7 525 kWh/h par an d'économie de puissance de chauffe (le moment où la demande de puissance est maximale).

Les intervalles entre les enfournements sont réduits, si le four remonte rapidement en température de consigne.

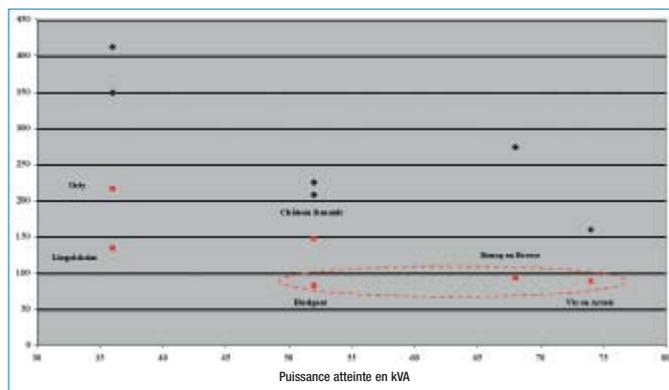
Le graphe ci-après visualise les périodes de mise en marche du four qui correspondent aux montées en température (exemple : 2h00 - 2h50 pour la mise en chauffe).



La consommation d'énergie par quintal cuit varie de 82 à 216 kWh suivant le modèle et la génération de four.

En cela, le four OMEGA est le moins consommateur d'énergie tout en garantissant une puissance de chauffe à l'intérieur des chambres de cuisson largement suffisante pour la cuisson de tout type de produits.

Dans le graphe ci-après les points noirs présentent le ratio de consommation annuel global (kWh/quintal) et les points rouges le ratio de consommation annuel four (kWh/quintal) en fonction de la puissance atteinte (kVA).



En conclusion : OMEGA, un four qui répond à vos attentes ...

Notre enquête de satisfaction récente parue dans le journal Forum'Mag n° 25 automne 2005 confirme que le four OMEGA apporte aux Boulangers/Pâtisseries une totale satisfaction en matière de qualité de cuisson et de souplesse d'utilisation et de consommation.

- Souplesse et flexibilité de la production du fait de l'autonomie de chaque étage et de l'indépendance sole/voûte. Des écarts de température entre étages de 60°.
- Economique par sa gestion « intelligente » de la consommation d'énergie grâce à la commande UNICOM (La puissance est distribuée seulement là où un besoin est identifié).
- Une puissance souscrite inférieure avec OMEGA, donc, des économies en termes d'abonnement.
- Grâce à la programmation de l'heure de début de cuisson sur le four OMEGA (et non la programmation de démarrage du four sur les anciens modèles), le four gère seul sa montée en température évitant ainsi de réguler à vide avant enfournement, d'où, une économie de consommation grâce à des remontées en température plus rapides et un temps de fonctionnement inférieur.
- Un appareil à buée indépendant par étage avec une puissance importante (2 000 W pour les 1 voie - 2 700 W pour les 2 voies) permet une production de buée de qualité. Le système de buée pulsée évite une baisse trop importante de la température des appareils à buée.
- Une gamme complète (47 modèles en standard : de 3 à 20 m² et des puissances de raccordement de 15,5 à 66 kW) avec des encombrements réduits (exemple : 10 m² de cuisson sur 5 m² au sol).
- Un poids inférieur à un four à brûleur (gaz ou fuel), important pour des implantations sur des dalles peu porteuses.
- Une sortie de cheminée unique (avec un four électrique, il suffit de prévoir une sortie pour les surplus de buée et non 2 conduits lorsqu'il y a des évacuations de gaz brûlés. De plus, nous avons la possibilité de rendre votre four autonome grâce à un condenseur à buée situé sur le dessus du four).

Ainsi, en plus des économies que procure le four OMEGA, nous contribuons, grâce à une baisse significative de la consommation, au respect de l'environnement.

Les valeurs communiquées dans cet article sont données à titre d'exemple sur des éléments relevés par les services R&D de EDF dans les entreprises qui ont eu la gentillesse de participer à cette opération entre fin 2005 et début 2006.



Philippe PETIOT

EDF Recherche & Développement

Département EnerBAT

Avenue des Renardières 77818 Moret sur Loing cedex

Tél. : 01 60 73 76 31 Fax. : 01 60 73 75 69



TOUT TECHNIQUE

Historique & faits marquants

1982

Création de la Sarl TOUT TECHNIQUE par Jacques Gravier qui a commencé son métier en exerçant dans de nombreux domaines techniques.

1984

TOUT TECHNIQUE devient concessionnaire exclusif BONGARD sur le Var et se spécialise dans le matériel de boulangerie-pâtisserie.

1988

Installation dans de nouveaux locaux à la Seyne-sur-Mer (Var).

1995

TOUT TECHNIQUE devient une société anonyme et compte 16 personnes.

1996

TOUT TECHNIQUE devient concessionnaire exclusif BONGARD sur toute la région PACA.

1998

Ouverture de l'agence de Salon-de-Provence. TOUT TECHNIQUE reçoit le label « Qualicuisine » et se développe en grandes cuisines sur le VAR.

2001

La société TOUT TECHNIQUE est certifiée ISO 9001 version 2000.

2002

TOUT TECHNIQUE fête ses 20 ans.

2003

Ouverture de l'agence de Mandelieu (Alpes-Maritimes).

2006

L'entreprise TOUT TECHNIQUE emploie 37 personnes et réalise un CA de 7,8 millions d'euros. Elle fête ses 25 ans en 2007.

Chiffres-clés

Effectif : 37 salariés

- 18 techniciens intégrés
et 5 indépendants
(Sté Conversin et Sté Fert)

- 8 commerciaux

- 6 assistants(es)

- 1 magasinier

- 1 responsable SAV

- CA HT global 2005 : 7 777 000 €
75 % en vente de matériel
25 % en SAV



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
Concessionnaire BONGARD pour les Alpes de Haute-Provence (04), les Hautes-Alpes (05), les Alpes-Maritimes (06), les Bouches-du-Rhône (13), le Var (83) et le Vaucluse (84).



TOUT TECHNIQUE, concessionnaire BONGARD pour la région PACA « La remise en question de soi et de son organisation permet de s'améliorer sans cesse ».

Entretien avec Jean-Marc Gravier

Concessionnaire exclusif BONGARD, TOUT TECHNIQUE distribue du matériel de boulangerie-pâtisserie, de cuisine et dépanne les artisans 24h/24, 7jours/7 dans toute la région PACA.

Fondée en 1982 par Jacques Gravier, cette entreprise familiale est dirigée aujourd'hui par sa femme Danielle et ses deux fils Jean-Marc et Philippe. Depuis sa création, la notoriété de la société s'est appuyée sur le service et le conseil aux clients. Aujourd'hui, les « trois G » continuent de pérenniser leur savoir-faire en développant une politique de qualité et d'avenir à tous les niveaux de l'entreprise.

Depuis quelques années, TOUT TECHNIQUE aborde son métier de distributeur-installateur-dépanneur de matériel de boulangerie, comme une activité de production à part entière que ce soit au niveau technique, commercial, administratif ou gestion du magasin : « Dans le but de satisfaire les exigences de nos clients, nous avons mis en place un système de management de la qualité placé sous la direction de Philippe Gravier. Chaque poste fait l'objet d'une rationalisation précise tout en gardant une offre de service personnalisée. Toutes les fonctions sont binômées ce qui permet d'offrir une continuité du service », explique Jean-Marc Gravier, également Président de l'ACB (Association des Concessionnaires BONGARD).

Pour être encore plus performant au niveau du service après-vente, TOUT TECHNIQUE a mis en place de nouveaux outils informatiques. Développé en interne, le logiciel GIPAT permet de planifier les dépannages et d'améliorer les délais d'intervention. Depuis 1 an, le logiciel CRM de gestion de la relation client (CRM = Customer Relationship Management) récupère toutes les données du client en une fiche afin de mieux le connaître et de lui proposer un service personnalisé.

« Ce partage de l'information entre les services permet de répondre de façon plus pertinente aux demandes des clients. Pour faire preuve encore de plus de réactivité, il est prévu d'informatiser tous les techniciens d'ici 2008 », souligne Jean-Marc Gravier.

Tous ces efforts ont permis à TOUT TECHNIQUE d'être « avant-gardiste » au niveau du métier. Depuis cinq ans, l'entreprise possède la certification ISO 9001 version 2000, l'agrément Qualicuisines et l'agrément préfectoral Froid et Climatisation. Au niveau SAV, elle propose des contrats d'entretien préventif et des attestations de sécurité pour les brûleurs et le matériel frigorifique.

« Ces certificats sont obligatoires pour être bien remboursé par les assurances en cas d'incident ». Disponible 24h/24, le service technique est composé de 29 personnes dont 18 techniciens intégrés et 5 indépendants. Le magasin de pièces détachées regroupe plus de 10 000 références identifiables par code-barre. « L'organisation de ce service permet d'obtenir une très bonne réactivité grâce au nombre important de techniciens et à la couverture géographique. Si un technicien a besoin d'une pièce, il sait en temps réel si elle est disponible. Dans son véhicule, chaque dépanneur dispose également d'un stock nécessaire de pièces les plus courantes, d'un outillage moderne et adapté pour assurer un service performant ».

Conseiller avant de vendre

Mener une politique de qualité, c'est avant tout pour TOUT TECHNIQUE respecter l'attente des clients. Le service commercial peut accompagner le client dans toutes ses démarches.

« Nos 8 commerciaux ne sont pas simplement des vendeurs. Equipés d'ordinateur portable, ils sont capables de faire un plan, et de réaliser rapidement un projet d'implantation. Ils sont formés aux produits BONGARD et connaissent les normes

d'hygiène et de sécurité en vigueur. Pour mener à bien un projet ou un devis, ils proposent plusieurs organismes financiers. Une fois le dossier accepté, ils assurent son suivi jusqu'à la fin du chantier ».

Aujourd'hui, les boulangers anticipent de plus en plus leurs dépenses ce qui entraîne une recrudescence des devis. TOUT TECHNIQUE est implanté commercialement sur 6 départements avec le Siège à La Seyne-sur-Mer (Var) et 2 agences à Salon-de-Provence (Bouches-du-Rhône) et Mandelieu (Alpes-Maritimes).

Elle distribue toute la gamme du matériel BONGARD et les produits référencés de la gamme EUROMAT. Sur le plan financier, vis-à-vis de ses fournisseurs, la concession de la région PACA est reconnue comme une société saine et bien gérée avec une côte F3 à la Banque de France.

Remise en question permanente

Assurer une qualité de service passe par un professionnalisme sans faille du personnel. « Il faut donc motiver nos équipes et apporter des solutions face à un problème. Tous les postes sont organisés de telle façon qu'en cas d'absence d'une personne, il y a toujours quelqu'un pour suivre la demande d'un client que ce soit au niveau commercial ou SAV ». La certification ISO 9001 version 2000 oblige une remise en question permanente. Mais aujourd'hui, pour rester la meilleure, l'entreprise familiale doit supporter plus de charges structurelles et de nombreuses contraintes de normes, de sécurité, et de formation de personnel. Celles-ci ont des conséquences sur le coût des prestations de TOUT TECHNIQUE : « Les techniciens sont agréés BONGARD et suivent régulièrement des formations de remise à niveau. En interne, une veille technologique est assurée sur les nouveaux équipements. Sur le marché, certaines structures concurrentes n'ont pas toujours les agréments et les assurances indispensables à notre activité. Il faut que les boulangers soient conscients que le service, la qualité et la sécurité ont un prix », précise Jean-Marc Gravier. ■

Le témoignage d'un artisan boulanger du Var

Patrice Chaumier Le Lavandou (83)



En septembre 2005, Patrice Chaumier a ouvert « Le Fournil de Provence », un magasin clair et convivial de 120 m² qui bénéficie d'un parking.

Pour cette création de A à Z qui représente sa quatrième affaire, ce professionnel a fait confiance de nouveau à TOUT TECHNIQUE.

Le four est installé dans le magasin à la vue de la clientèle « ce qui permet de montrer le savoir-faire artisanal et de recueillir l'avis des consommateurs fidèles et des

touristes », explique le boulanger.

L'organisation du fournil a été conçue en collaboration avec Alain Dufossé, responsable commercial sur le Var.

Il comprend tous les équipements nécessaires, à la marque BONGARD : un four OMEGA électrique 5 niveaux (800-5 184) avec élévateur intégré, 2 chambres de fermentation 4 chariots, 1 four ventilé pâtissier, 1 repose-pâtons, 1 diviseuse, 1 pétrin spirale (75 kg/farine), 1 armoire de viennoiserie, etc...

« Pour la cuisson quotidienne de tous mes pains (spéciaux, baguettes, tradition au sel de Guérande, au levain), le four OMEGA offre une vraie souplesse d'utilisation. Par ailleurs, le four ventilé dispose toujours d'une température régulière, un atout important pour bien dorer la viennoiserie ».

En cas de problème, un technicien est toujours disponible même le week-end selon Patrice Chaumier. ■

Le témoignage d'un artisan boulanger des Alpes-Maritimes

Claude Ducros Mougins (06)

Installé depuis 24 ans, Claude Ducros possède aujourd'hui 5 points de vente dont trois à Grasse, un à La Napoule et un à Mougins.

Ces deux derniers sont des boulangeries-pâtisseries à part entière où l'on pétrit, façonne et cuit la pâte.

Elles sont équipées 100 % de matériel BONGARD et dans celle de Mougins, un important four à soles CERVAP au gaz



3 étages 9 bouches de 2,49 m de long a été installé en 2004.

Sur le côté une sole pâtissière 9 plaques complète le fournil. « Depuis le début, j'ai choisi cette marque pour sa fiabilité notamment au niveau des fours.

Le CERVAP offre une cuisson régulière et du croustillant à tous les pains. Par rapport à mon ancien four, le CERVAP m'a permis de faire des économies d'énergie et la chaleur des tubes annulaires retombe moins vite qu'avec un four électrique »,

explique le boulanger. Le labo pâtisserie est équipé également d'un four pâtissier BONGARD ventilé qui donne toute satisfaction au professionnel.

En cas de panne, Claude Ducros appelle TOUT TECHNIQUE et un dépanneur vient rapidement à chaque fois.

La boulangerie de Mougins et celle de La Napoule fabriquent pour les 3 autres dépôts de pain.

Au total, Claude et Margarita Ducros emploient 24 employés. ■

Le témoignage d'un artisan boulanger du Vaucluse

Yannick et Sabine Mazette Montoux (84)



Issu d'une famille de plusieurs boulangers, Yannick Mazette a repris le fonds de son oncle en 1992 avant de créer en 2001 une boulangerie dans une ancienne caserne de pompiers située en centre ville.

Avec l'appui de TOUT TECHNIQUE et du commercial Martial Gensane, Yannick a aménagé un magasin de 50 m², un fournil de 120 m² et un labo pâtisserie.

Outre un four rotatif, un pétrin et une diviseuse BONGARD, il investit dans un groupe Delta semi-automatique.

« D'une capacité de 420 pâtons/heure, ce groupe permet de gagner 4 heures sur une journée de fabrication. Le chargement manuel et le déchargement semi-automatique ont permis de supprimer des manipulations et des postures fatigantes ».

En ce qui concerne la maintenance, Yannick fait intervenir TOUT TECHNIQUE une fois par trimestre sur l'ensemble de ses équipements : « Mise en place il y a 2 ans, cette démarche qualité limite les risques de panne. Je ne peux pas me permettre

d'avoir une machine à l'arrêt. En cas de problème plus grave, le SAV intervient très rapidement ou trouve une solution pour continuer à travailler ».

Selon Yannick, la société TOUT-TECHNIQUE et son personnel ont toujours fait preuve de sérieux à l'image de son patron Jean-Marc Gravier. ■

Le témoignage d'un artisan boulanger des Bouches-du-Rhône

Gérard et Martine Abou Marseille (13)

Pour sa troisième affaire, Gérard Abou a transformé un terminal de cuisson en une vraie boulangerie artisanale « Le Sacristain doré ».

Tout son fournil est équipé de matériel 100 % BONGARD : 1 four OMEGA 3 étages, 1 pétrin à axe oblique (50 kg) pour le pain blanc, 1 pétrin à spirale (20 kg) pour les spéciaux, 1 chambre de fermentation,

1 batteur-mélangeur, etc... L'ensemble représente un investissement de 120 000 euros. « Placé de façon à cuire le pain devant les clients, le four est très fonctionnel. Il me permet de cuire toute la journée et d'offrir du pain chaud le matin comme le soir tout en faisant des économies d'énergie. Son isolation offre toujours une chaleur régulière », explique le boulanger qui complète : « J'ai choisi cette marque pour être tranquille et ne pas avoir de mauvaises surprises dans



les années à venir. Dans mes précédentes affaires, j'ai apprécié la qualité BONGARD par rapport à d'autres marques moins chères à l'achat... ».

Concernant le SAV de TOUT TECHNIQUE, Gérard n'a aucun reproche à faire : « Au début de mon installation, un technicien est venu pour faire des réglages et depuis tout fonctionne bien ». ■

PACA

Profil de la région

Quelques spécialités...

• La Fougasse à l'huile d'olive ou aux lardons, la Tropicienne. Le Fibassier de Cavailon (Vaucluse) est un pain plat fendu et cuit à l'huile.

- La Coupiette
- La Michette, un pain à l'huile d'olive plié que l'on coupe en tranches
- Les Calissons d'Aix-en-Provence
- Le pain tordu. La pâte est mise dans un torchon et tordue avant d'être enfournée.
- Le pain échaudé

- La Montlienne, un pain au levain à base de truffes
- Le Charlestown niçois
- La main de Nice appelée également « monte-dessus »
- Le Phoenix, pain viennois
- Le pain de Lodève à la mie très alvéolée
- Le pain à cornes
- Le palet de la Durance

Nombre d'artisans boulangers-pâtisseries en 2005 :

- Les Alpes de Haute-Provence : 168
- Les Hautes-Alpes : 180
- Les Alpes-Maritimes : 652
- Les Bouches-du-Rhône : 1221
- Le Var : 721
- Le Vaucluse : 398

Source Ag2r / ISICA 2005

Stages courts réservés aux professionnels

INBP de Rouen

Tél. : 02 35 58 17 77 www.inbp.com

BOULANGERIE

Tradition et innovations boulangères :

- Du 18 au 20 septembre, animé par Christophe CHOYOT

Viennoiseries d'actualité et d'entreprise :

- Du 2 au 4 octobre, animé par Philippe HERMENIER

Levains fermes :

- Du 23 au 25 octobre, animé par Christophe CRESSENT

Qualité, originalité et rationalisation du travail :

- Du 6 au 8 novembre, animé par Patrick CASTAGNA

Noël au magasin :

- Du 20 au 22 novembre, animé par Philippe HERMENIER

Spécial enseignants :

- Du 4 au 7 juillet

MOF BOULANGERIE

Les sélections régionales :

- Du 17 au 21 juillet,
 - Du 28 août au 1er septembre
- animés par Christophe CRESSENT

PÂTISSERIE

Traiteur :

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

Mon choix d'entremets :

- Du 25 au 27 septembre, animé par Stéphane BISSON

Mignardises salées, sucrées :

- Du 16 au 18 octobre, animé par Sébastien ODET

Chocolats de Noël :

- Du 23 au 25 octobre, animé par Gilles REFLOC'H

Bûches de Noël :

- Du 13 au 15 novembre, animé par Jean-Marc BERNIGAUD

Les galettes :

- Du 20 au 22 novembre, animé par Stéphane BISSON

VITRINES / VENTE

La vente, un métier :

- Du 9 au 11 octobre, animé par Catherine DAVID

Noël, Noël, Noël :

- Du 6 au 8 novembre, animé par Catherine DAVID

AUTRES STAGES

Initiation/recyclage en boulangerie :

- Du 10 au 21 juillet, animé par Christophe CHOYOT
- Du 27 novembre au 8 décembre, animé par Philippe HERMENIER

Initiation/recyclage en pâtisserie :

- Du 10 au 21 juillet,
 - Du 27 novembre au 1er décembre,
- animés par William DESHAYES

Repreneurs

en boulangerie-pâtisserie :

- Du 3 au 7 juillet 2006,
 - Du 25 au 29 septembre,
 - Du 20 au 24 novembre,
- animés par plusieurs intervenants

Spécial enseignants :

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



Florence Calmet

« ACTIF a résolument choisi de travailler dans le haut de gamme : degré de qualité, design et conception ».



Fondée en 1987 par Raymond et Maryvonne Calmet, ACTIF (Atelier de Construction Tôlerie Industrielle et Frigorifique) est une société familiale qui emploie 40 personnes et réalise un CA de 7,470 millions d'Euros. Depuis plusieurs années, Florence, Frédéric CALMET, Yannick RAUCAZ, travaillent aux côtés de M. et Mme CALMET dans la perspective d'une transmission d'entreprise qui sera totalement effective fin 2006.

La direction opérationnelle est actuellement assurée par trois personnes :

Florence Calmet à temps plein dans l'entreprise depuis 1993, couvre les aspects administratifs, commerciaux et la gestion générale de l'entreprise.

Frédéric Calmet, ingénieur de formation, assure depuis 1995 la Responsabilité du Service Technique Froid (moteurs).

Yannick Raucaz entré chez ACTIF en 1987 est Responsable Technique Tôlerie (caisses-carrosserie).



En adoptant un système de fabrication modulaire et démontable, ACTIF optimise ses délais d'exécution.

Les besoins de stockage sont différenciés pour plus d'efficacité. Les produits phares sont entreposés montés, prêts à l'expédition.

Pour le reste, les panneaux sont rangés par catégorie.

Pour toute commande spécifique, le produit est assemblé, testé, puis chargé dans le camion dans les meilleurs délais.

Ainsi d'un matériel standard réussit-on à faire du sur-mesure. Le client bénéficie d'un large éventail de combinaisons :

dimensions, capacités de stockage, températures (de + 2 à - 35°C). Les spécificités sont gérées au plus près de la demande.

« Notre approche garantit flexibilité et réactivité ».

L'accent est porté sur la qualité des composants qui sont disponibles chez tous les grossistes. De maintenance facile les produits ACTIF s'appuient sur un savoir-faire éprouvé.

L'utilisation de panneaux sandwichs (mousse collée) permet une meilleure régularité d'isolation thermique et une adaptabilité totale à la modularité des produits.

A l'écoute des clients et de leurs besoins, ACTIF fait preuve d'une forte réactivité grâce à son organisation interne.

Florence Calmet ou le commercial sédentaire, Christophe Carboni, prennent les communications. Du coup l'info est traitée « en direct ».

Une demande de devis reçue le matin reçoit sa réponse l'après-midi.

Un service livraison « maison » assure le transport du matériel de l'usine chez le client : 2 camions sillonnent la France toute la semaine et un troisième véhicule couvre exclusivement l'Île-de-France. Cela évite les ruptures de charge et les manutentions diverses, sources de litiges et permet de coller au mieux aux délais des installateurs.

Un outil de production moderne et efficace

Depuis 5/6 ans ACTIF s'est dotée d'une chaîne de production robotisée (pliage, poinçonnage, cisailage, etc...) contrôlée par un système informatique centralisé.

« La Société investit régulièrement dans des équipements à la pointe de la technologie pour apporter encore plus de qualité, de régularité et de réactivité ».

Depuis novembre 2005 un bureau d'études apporte un complément de professionnalisation (plans, design, etc...).

Un réseau de revendeurs

ACTIF travaille en non exclusivité avec des centrales d'achat et des réseaux de revendeurs (frigoristes, installateurs) auxquels elle confie la distribution de ses produits et délègue la garantie et le SAV. C'est une relation de partenariat bâtie sur des échanges francs, constructifs et fructueux ; aucune obligation de résultat n'est exigée. Les commerciaux salariés d'ACTIF assurent prospection, et prescription en soutien aux revendeurs.

Une gamme BVP étendue et judicieuse : froid positif, négatif ou double température.

Les armoires froid positif disposent de volumes de stockage plus ou moins importants (400 x 600 ou 600 x 800), et peuvent être exploitées en armoires de blocage de pâte, en armoires spéciales chocolat avec hygrométrie.

Les armoires froid négatif sont disponibles en 600 x 400 ou 600 x 800. Les modules de conservateur/congélateur fonctionnent à - 22°C et passent sélectivement en marche forcée à - 35°C. Ils existent en version 600 x 800 avec évaporateur rehaussé de façon à libérer de l'espace intérieur.

Les tours pâtisseries se déclinent en froid positif pour la conservation des produits finis, en froid négatif (- 22°C/35°C). Les chambres de fermentation à grilles complètent l'offre « pâtisseries ».

Une gamme de meubles inox «neutres» (ranges plaques, bacs à farine, meubles à réchaud, étagères, plonges, tables) complètent l'offre labo.

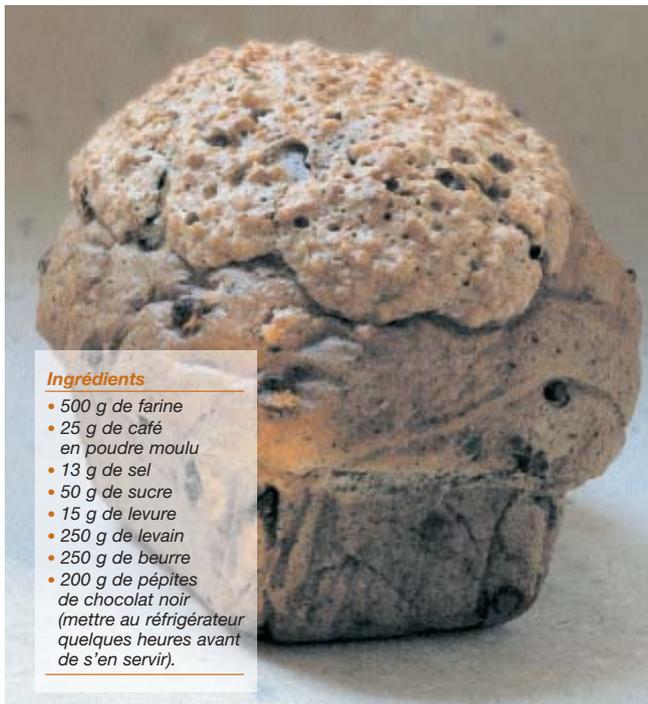
Une ligne de sandwicherie a également été créée pour suivre l'évolution des modes de consommation. ■



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

Opéra Viennois

de Yves DESGRANGES



Ingrédients

- 500 g de farine
- 25 g de café en poudre moulu
- 13 g de sel
- 50 g de sucre
- 15 g de levure
- 250 g de levain
- 250 g de beurre
- 200 g de pépites de chocolat noir (mettre au réfrigérateur quelques heures avant de s'en servir).

Préparation

- Pétrissez au batteur la levure, le levain, le sel, le sucre, le café et la farine pendant 5 minutes à petite vitesse, puis 8 minutes à grande vitesse.
- 2 minutes avant la fin du pétrissage à grande vitesse, incorporez le beurre, puis les pépites de chocolat noir.
- Laissez la pâte en pointage pendant 30 minutes.
- Divisez la pâte et laissez-la en détente pendant 15 minutes.
- Façonnez la pâte en la mettant dans le moule.
- Couvrez les pains et laissez-les en apprêt pendant 1 heure.
- Avant d'enfourner, versez sur chaque pâton une cuillère à soupe de l'appareil à croûtille.
- Faites cuire au four à 200°C de 20 à 25 minutes avec de l'eau pour faire de la buée.

Appareil à croûtille

- 10 g d'eau
- 50 g de blanc d'œuf
- 50 g d'amandes hachées
- 30 g de farine
- 15 g de sucre semoule

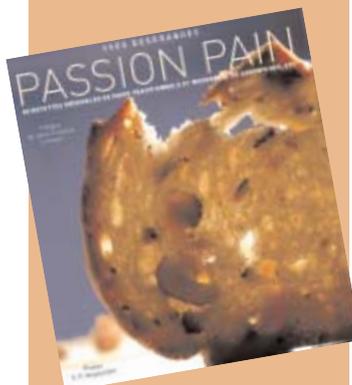
- Mettez sur petit feu l'eau et le sucre, laissez bouillir, puis versez les amandes en remuant jusqu'à les caraméliser.
- Versez dans un récipient le blanc d'œuf, la farine et les amandes caramélisées.
- Mélangez le tout.
- Déposez cet appareil sur chaque opéra viennois avant de les mettre au four.

Préparation manuelle

- Versez la levure dans un bol, délayez-la dans 10 cl. d'eau tiède.
- Dans un récipient, versez la farine et le sel et mélangez-les bien, versez ensuite la levure délayée, le levain, le sucre et le café. Continuez à mélanger.
- Versez la pâte sur le plan de travail légèrement fariné et pétrissez-la pendant 10 minutes en faisant des rabats et jusqu'à ce que la pâte soit ferme.
- Au bout de 10 minutes, incorporez le beurre et les pépites de chocolat et pétrissez le tout en faisant toujours des rabats jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- Mettez la pâte dans le récipient, couvrez-la avec un torchon, et laissez-la en pointage pendant 30 minutes.
- Sortez la pâte du récipient, divisez-la en morceaux de même poids et laissez-la en détente pendant 15 minutes.
- Façonnez les pâtons dans de petits moules.
- Couvrez les moules avec un linge, et laissez-les en apprêt pendant 1 heure. Versez sur chaque pâton une cuillère à soupe de l'appareil à croûtille.
- Préchauffez le four à 200°C (th. 4). Quand il est à bonne température, jetez un peu d'eau au fond pour permettre la formation d'une croûte craquante, enfournez les moules et laissez cuire les pains de 20 à 25 minutes.

PASSION PAIN

Un livre de recettes de Yves DESGRANGES



Issu de 5 générations de boulangers-pâtisseries, Yves DESGRANGES a voulu réunir dans son livre « Passion Pain » 80 recettes de pains traditionnels, pains modernes, sandwichs et tartines.

Avec plus de 150 pages abondamment illustrées, ce livre propose la découverte du pain autrement... à travers un voyage des sens et d'envies capturé par Jean-Claude Gawsewitch Editeur.

Pour commencer ce voyage, une petite histoire du pain montre l'importance de cet aliment dans différentes civilisations et permet de comprendre pourquoi il est toujours au centre de notre table : il évolue devenant chaque fois plus raffiné et meilleur... impossible de s'en passer !

Ensuite, la touche personnelle du « Savoir-Faire Desgranges » dévoile la passion de ce boulanger pour le pain et donne place à son univers créatif.

Sous le signe de la gourmandise et l'innovation, Yves DESGRANGES présente dans son livre de nouvelles recettes avec des ingrédients différents jamais utilisés auparavant dans le pain.

Il joue avec les formes, les compositions et les couleurs pour le plaisir de la vue et du goût...

« Passion Pain » propose des idées gourmandes à travers des mélanges sucrés-salés, de contrastes de goûts et de textures faisant du pain un aliment plaisir à croquer à toute heure et en tout lieu, en solo ou à plusieurs.

Les conseils de Denis GARRET, Sommelier international, sont un plus qui permettent l'accord parfait entre pains, mets et alcools complétant la touche gourmet et la richesse de saveurs à tous les repas et en toutes occasions.

« Passion Pain » est un livre où les astuces et les nouvelles tendances s'associent à la possibilité de faire son propre pain à la maison.

Son auteur est un créateur qui va de l'avant en osant la nouveauté et la différence dans ces inventions, ce qui donne un renouveau à la boulangerie et pâtisserie française.

Vous pouvez vous procurer cet ouvrage, depuis le 23 septembre 2004 dans les grandes surfaces et librairies. Son prix est de 30 euros.

Contact Presse
Gaëlle Job - Tél. : 01 55 42 04 10
jcg.presse@wanadoo.fr

DES FORMATIONS

EFBA d'Aurillac

Tél. : 04 71 63 48 02 www.efba.fr

PRÉPARATION AU CONCOURS MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE ET COUPE LOUIS LESAFFRE

Mise en situation réelle dans les conditions des concours :

- Du lundi 3 au mercredi 5 juillet 2006, animé par Ludovic RICHARD, MOF

BOUTANGERIE

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 Sausheim (Mulhouse)

Tél. 06 62 59 76 57 - Fax. 01 47 84 72 30
<http://stephane.glacier.monsite.wanadoo.fr>

SUCRE

Sucre tiré :

- Les 11 et 12 septembre 2006, animé par Stéphane GLACIER, MOF pâtissier

Sucre soufflé :

- Le 14 septembre 2006, animé par Stéphane GLACIER, MOF pâtissier

PÂTISSERIE

Spécial croquebouche :

- Du 18 au 20 septembre 2006, animé par Jean-Philippe WALSER 1er prix au Trophée international des croquebouches 2002

Tartes sucrées et Gâteaux de voyage :

- Du 22 au 26 octobre 2006, animé par Gaëtan PARIS, MOF Boulanger

CHOCOLAT

Confiserie classique et chocolats traditionnels :

- Du 25 au 28 septembre 2006, animé par Stéphane GLACIER, MOF pâtissier

BÛCHES

Bûches de Noël :

- Les 2 et 3 octobre 2006, animé par Stéphane GLACIER, MOF pâtissier

Bûches glacées et entremets glacés :

- Les 4 et 5 octobre 2006, animé par Stéphane GLACIER, MOF pâtissier

Démonstration de bûches de Noël et bûches glacées :

- Le 30 octobre 2006, animé par Stéphane GLACIER, MOF pâtissier

SUCRÉ/SALÉ

Buffet prestige salé et sucré :

- Du 13 au 16 novembre 2006, animé par Bruno MONTCOUDIOL, MOF pâtissier 2004

Stage Boulangerie

Yves Desgranges

Tél. 01 42 88 35 82 - 06 08 26 08 62

Pains décorés consommables :

- Le 25 septembre 2006
- Le 9 octobre 2006, animé par Yves Desgranges dans le Fournil des Moulins Soufflet, Place Galignani - Corbeil-Essonnes (91).



DU RÉSEAU

Est

Du 01 au 11 septembre 2006, BONGARD 67 participe au Jardin des Délices de la Foire Européenne de Strasbourg.

Comme chaque année, BONGARD 67 équipe « le labo » du stand de la Fédération Patronale des Boulangers-Pâtisseries du Bas-Rhin sur lequel les artisans produisent et vendent sur place pains et viennoiseries.

Le matériel BONGARD mis à disposition pour cette manifestation se compose entre autres d'un four Omega 4 étages avec élévateur intégré, de 2 fours ventilés, d'un batteur, de 2 armoires BFA. Un tour réfrigéré complètera l'installation.

Sud Est

Les 15, 16 et 17 Octobre, en Avignon, se tiendra au Parc des Expositions, le Salon Professionnel des établissements ROUBY DISTRIBUTEUR BACK EUROP.

Ce Salon régional concerne tous les boulangers, pâtisseries, restaurants, et professions des métiers de bouche des départements 84 et limitrophes. Avec la présence de plus de 80 fournisseurs, partenaires de BACK EUROP, cette manifestation réunira une partie très représentative de la profession. Avec la participation de BONGARD et de ses concessionnaires TOUT TECHNIQUE et SELEC PRO, plusieurs pôles de fabrication seront créés, et la présence de nombreux M.O.F permettra d'animer en permanence ces journées.

Plusieurs thèmes riches en développement de parts de marché, seront abordés et de nombreux professionnels seront à votre écoute pour développer tant le côté fabrication que décors de magasin..., synonymes de croissance et de chiffre d'affaire supplémentaires.

Le maître mot de cette manifestation sera la DECOUVERTE, et de nombreuses nouveautés, animations surprises et promotions, attendront nos clients sur tous les stands.

Amis des métiers de bouches, venez nombreux en profiter !

Champagne

Du 26 août au 4 septembre 2006, Foire de Châlons-sur-Marne au Palais des Expositions, TORTORA équipera une boulangerie complète sur le stand du Syndicat de la Boulangerie de la Marne.

Nord

Du 8 au 11 octobre 2006, SOMABO ouvrira grand ses portes aux artisans boulangers-pâtisseries des départements de l'Aisne, des Ardennes, du Nord, du Pas-de-Calais et de la Somme.

Alpes

Du 1er au 12 novembre 2006, Foire internationale de Grenoble à Alpexpo, SIMATEL, Concessionnaire BONGARD du secteur, équipera le stand de la Fédération des Syndicats de la Boulangerie de l'Isère avec le matériel nécessaire à la cuisson pour le fournil de démonstration.



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

Techniciens de maintenance Electro mécaniciens - Frigoristes Commerciaux

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

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

Discretion assurée

EN LIGNE



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

www.bongard.fr



Si vous aviez eu le nouveau couvercle transparent anti-projection du pétrin Spiral Bongard, vous auriez pu voir quelque chose au travers !





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.e.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
 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

BONGARD 67

Département 67
 Jacques WALTER
 ZA - 1, rue du Cimetiére-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 Cerisaie - 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 67 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 RIEDSHEIM
 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 : cfm@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 : fournil.lorrain@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 55 30 43 84 - 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://msomatieriel.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 - 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

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 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
 ZI le Voven - 88550 POULXEU
 Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88
 E-mail : sodima.equipement@wanadoo.fr

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

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

Changement de propriétaire

RESTAURANT

Nos conseillers EDF Pro ne savent peut-être pas comment faire un bœuf Stroganoff.

Mais vous, vous ne savez peut-être pas comment faire des économies d'énergie.

PLANNETIS CONSULTING - EDF S.A. au capital de 911 085 545 € - 452 081 317 RCS Paris.

› **Créateurs d'entreprise**, votre conseiller EDF Pro vous propose un accompagnement personnalisé dans votre nouveau projet pour trouver la solution adaptée et économe en énergie (conseils tarifaire, puissance, équipements...). Appelez le **0 810 333 776** (prix appel local) ou consultez edfpro.fr

Si EDF ne vous le dit pas, qui vous le dira ?

