

SEPTEMBRE - DÉCEMBRE 2011

DOSSIER LES BOULANGERS DU BOUT DU MONDE

Une boulangerie-pâtisserie mobile au Gabon, capable de subvenir aux besoins quotidiens de 3 000 personnes.

Lire en page 2



PANEOCLUB

3

« La Maison Lataire » à Angers, une histoire de famille, conquise par Paneotrad®...

L'AVIS DE MADAME

3

« Le sourire, première qualité d'une vendeuse »
Corinne Mierger,
boulangère à Jonzac (17)...

TECHNIQUE

4

La nouvelle gamme de chambres de repos MADA 2 de Bongard...



...le compromis idéal entre un repose-pâtons et un groupe automatique.

ILS EN PARLENT

6-7

Bruno LE GALL Equip, concessionnaire BONGARD pour le finistère (29), et EM Equipement, concessionnaire BONGARD pour les Côtes d'Armor (22), et l'Ille-et-Vilaine (35)
2 artisans témoignent...

SERVICES ET PRODUITS

8

SASA, les solutions Boul'pat du spécialiste des supports anti-adhérents.

Publi-reportage

EDITORIAL

Forum Mag' est le support privilégié de communication du réseau des concessionnaires BONGARD, avec vous, ses clients et prospects.

Ce numéro, le 47^{ème} du nom, clôture la treizième année du journal...

Nous nous attachons, dans chaque édition, à vous présenter une réalisation originale dans un autre pays du Monde – cette fois-ci c'est une Odyssée vers le Gabon – mais aussi des projets « bien de chez nous », dans les pages région. Vous y trouvez, à chaque fois, des « témoignages clients » porteurs d'idées, créatifs qui montrent combien votre métier évolue et la nécessité que nous avons d'accompagner, ensemble, les changements de consommation qui impactent votre activité d'artisan.

Forum Mag', c'est aussi une parole donnée à vous Mesdames dont l'avis est précieux. C'est vous qui êtes à la vente, qui mettez en valeur ce que vos maris boulangers et pâtisseries s'ingénient à créer. Cela vaut bien une tribune !

Forum Mag' c'est bien évidemment le moyen de vous parler des innovations technologiques de BONGARD, des services de son réseau, des manifestations organisées pour vous rencontrer, et plus encore.

Forum Mag' c'est à la fois BONGARD, l'Association des Concessionnaires BONGARD (ACB) et leur centrale d'achats EUROMAT, une équipe d'hommes et de femmes unie dans le service aux clients et dédiée à leur donner satisfaction.

Forum Mag' est une des preuves – s'il en fallait – de la maturité des relations entre BONGARD et son réseau. L'ACB et BONGARD sont en effet devenus au fil des ans, des échanges et des réalisations, de véritables partenaires. Sans cette entente Forum Mag' – fruit d'un travail collaboratif – n'existerait pas.

Forum Mag', c'est notre meilleure façon de vous dire combien vous comptez pour nous.

Forum Mag' met en page des hommes, des engagements, des avancées pour le meilleur de votre métier.

Nous vous souhaitons une bonne lecture de ce dernier numéro de l'année 2011. Puisse-t-il vous inspirer !



Catherine Charmasson-Zagouri
ACB- EUROMAT

FORUM MAG N°47 - SEPTEMBRE-DÉCEMBRE 2011. ÉDITÉ PAR BONGARD, 67810 HOLTZHEIM, FRANCE. RESPONSABLE DE L'ÉDITION : ERIC SOQUET. RÉDACTION : BONGARD, EUROMAT, ACB. PHOTOS : BONGARD, EUROMAT, ACB. CONCEPTION : APALOZA. IMPRESSION : BERGAME PRINT.

BONGARD
Facilitez-vous la vie

ACB
ASSOCIATION DES CONCESSIONNAIRES BONGARD

EUROMAT

BONGARD - 67810 HOLTZHEIM - FRANCE
TÉL. : 03 88 78 00 23 - FAX : 03 88 76 19 18 - WWW.BONGARD.FR
E-MAIL : BONGARD@BONGARD.FR

DOSSIER

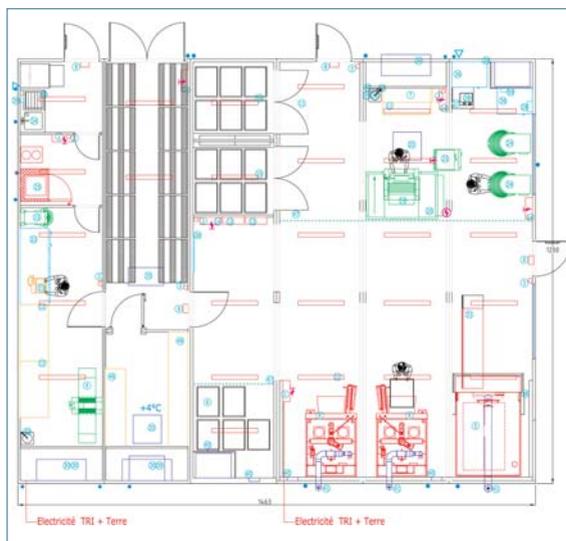
LES BOULANGERS DU BOUT DU MONDE

La boulangerie mobile au Gabon (Première partie)



Un grand groupe de restauration collective s'est adressé à Bongard pour une demande assez particulière. Il s'agissait en effet d'un projet de boulangerie-pâtisserie mobile à même de subvenir aux besoins quotidiens de 3 000 personnes et d'être capable de doubler cette capacité en période de pointe. Le défi, d'ores et déjà de taille, était encore « corsé » par l'implantation de l'ouvrage dans la « base vie » d'une multinationale pétrolière située sur les côtes gabonaises. Le climat y est en effet équatorial : chaud et humide avec une température moyenne de 26°C, les deux périodes sèches alternent avec des saisons humides aux pluies torrentielles.

Didier Wanaverbecq est le responsable des Projets Spéciaux de Bongard. A ce titre, il est coutumier de la conception et de la mise en place de boulangeries mobiles militaires destinées à affronter des conditions difficiles (Kosovo, Darfour, Afghanistan etc.) « Ce n'est pas la première boulangerie mobile qui partira sur le territoire africain et nous sommes déjà assez rodés sur la question » nous confie-t-il. « Les véritables défis ont résidé dans la taille même de ce projet dédié à une population civile, la difficulté d'accès au site d'installation, ainsi que la grande amplitude de la production envisagée puisqu'elle doit être capable de passer du simple au double ».



Après un premier contact en août 2010, l'implantation de la boulangerie mobile est présentée au client qui validera ensuite la commande en décembre 2010.

« En ce qui concerne les modules, nous avons fait appel à un partenaire spécialiste en la matière, qui a réalisé des containers sur mesure correspondant à un cahier des charges strict. Une fois ceux-ci livrés dans notre usine alsacienne d'Holtzheim, 8 à 9 semaines ont été nécessaires à l'aménagement intérieur de la boulangerie mobile à proprement parler ».

Composée de 6 modules distincts, elle se déploie sur une surface globale au sol de 175 m². Les différents modules ont été étudiés pour répondre au besoin précis du client : 4 d'entre-eux sont

entièrement dédiés à la boulangerie, un autre est utilisé pour le stockage des matières premières et le dernier est consacré à la pâtisserie. Bongard a défini l'ensemble des matériels en fonction de la production potentielle du client (soit près de 220 kg/h de pain cuit en période "normale").

Pour ce faire, les modules « boulangerie » sont équipés de 2 pétrins à spirale Spiral 150E, 2 refroidisseurs d'eau Fonto 90, une chambre semi-automatique Delta, 2 BFC 6 chariots 600x800, 1 four à soles électrique Oméga2 de 3 étages de 2 voies de 600, 2 fours à chariot rotatif 8.64E et une zone de ressuage.



Les zones de stockage de farine et de préparation des pâtes ont été climatisées pour limiter les besoins en eau froide nécessaire aux différentes recettes et d'offrir de bonnes conditions de travail. La zone de cuisson, quant à elle, a été ventilée pour améliorer, autant que faire se peut, les conditions de travail des boulangers soumis à la chaleur tropicale.

Après plusieurs semaines de travail, la boulangerie mobile « gabonaise » est enfin prête à être expédiée. Six camions de transport de chars ont été affrétés pour l'occasion. Après plus de 3 heures de manutention et sous l'œil vigilant d'un contrôleur anglais dépêché par le client, les containers partent à destination du port d'Anvers d'où ils seront ensuite acheminés par bateau jusqu'à Port-Gentil au Gabon.

Mais l'expédition ne s'arrêtera pas là. Il faudra encore compter quelques semaines et plusieurs allers-retours en barge pour que tous les containers arrivent à bon port sur le site. S'en suivra encore une semaine de travail pour aligner et monter les modules, faire l'étanchéité et les raccordements entre chaque élément, mettre en route, tester l'ensemble des équipements et enfin, former les boulangers locaux qui travailleront dans la boulangerie mobile.

C'est cette Odyssée que nous vous proposerons de suivre dans le prochain numéro de Forum Mag'.

L.N.



PANEOCLUB

LE CLUB DES POSSESSEURS DE PANEOTRAD®



Une histoire de famille.

Son CAP de pâtissier en poche, Medhi LATAIRE apprend le métier de boulanger auprès de son père. Lorsque ses parents achètent une affaire à Beaucouzé, Annabelle, la femme de Medhi, suit un apprentissage de vente en boulangerie. L'équipe familiale est complète.

En 2010, les LATAIRE vendent la boulangerie-pâtisserie de Beaucouzé

et acquièrent un établissement au centre-ville d'Angers. La « Maison Lataire », située dans un environnement de bureaux et d'universités, est une sandwicherie où l'on vend également du pain et de la tarterie en dessert.

■ Comment avez-vous « rencontré » Paneotrad® ?

« J'ai découvert Paneotrad®, l'année de sa création, lors d'une démonstration aux Portes Ouvertes de BOURMAUD EQUIPEMENT 49. J'ai tout de suite été conquis par le concept. Mais j'ai dû attendre d'avoir le budget pour me l'offrir. Le départ d'un de nos salariés nous a poussé à réfléchir autrement à notre mode de production. Nous avons décidé de l'optimiser et avons acheté Paneotrad®. Nous faisons cuire 1 000 traditions le dimanche matin ; je faisais plus de pain et avec un ouvrier en moins ! »

■ Votre parcours avec Paneotrad® ?

« Mon premier Paneotrad® a été installé dans notre boulangerie-pâtisserie de Beaucouzé. Notre clientèle était friande de baguettes traditionnelles et n'a pas été déçue de notre travail avec cette machine. D'ailleurs, nous avons vendu notre affaire à un boulanger qui a conservé le concept de la fabrication Paneotrad®. Lors du rachat de la sandwicherie d'Angers, nous avons fait l'acquisition sans hésitation, de Paneotrad®. Je travaille avec deux matrices : celle pour les baguettes et celle des petits pains. Paneotrad® peut s'adapter pour une sandwicherie, une boulangerie, une pâtisserie qui veut avoir une offre pain de qualité, ou tout concept où l'on veut du bon pain frais. »

■ Qu'est-ce qui vous a le plus séduit dans Paneotrad® ?

« La qualité du produit fini, la diminution du nombre de manipulations de la pâte, l'organisation du travail, la réponse au plus près de la demande du client qui nous permet d'avoir du pain chaud à toute heure. Ma femme Annabelle, grâce à Paneotrad®, est en capacité de me remplacer au pied levé si besoin. La pâte est déjà divisée en bacs et il n'y a plus qu'à l'enfourner. Il lui est arrivé à Beaucouzé de cuire 150 baguettes et pour elle, cela n'a pas été une difficulté ! »

■ Comment avez-vous présenté ce changement à votre clientèle d'habitues ?

« J'ai d'abord fait goûter le pain aux clients, et puis ceux qui se plaignaient de ne plus avoir de bouts pointus je leur disais « dans ma baguette aux bouts carrés, vous ne jetez rien. Les bouts pointus généralement, ils se cassent ou bien sont trop cuits, et ils sèchent rapidement, alors ils vont à la poubelle ou au chien » ... Et en fait les gens au fil du temps me disaient « Ah, Monsieur Lataire, vous avez raison, parce que maintenant le bout de la baguette, et bien on peut le manger ou le garder pour le lendemain matin ! » Mais, ce qui les a le plus séduit c'est le pain frais et chaud à tout moment de la journée ! Avec Paneotrad®, on cuit même le soir tard et cela est très apprécié ! »

■ Que dire à quelqu'un qui ne connaît pas encore Paneotrad® ?

« Il faut oser découvrir, et se lancer. Paneotrad® est un bon investissement pour faire évoluer son chiffre d'affaires, car on ne manque jamais de pain à la vente, on ne gaspille pas, on produit de la qualité et on optimise sa production. Paneotrad® c'est une autre façon de penser. Il faut une dose de curiosité, pas d'a priori, une ouverture d'esprit qui permette de comprendre ce que l'on peut en faire. Pour ma part, j'avais une perception positive, je voyais le potentiel. Je l'ai eu 15 jours avant Noël, et dès son installation j'étais pratiquement au point. Paneotrad® recentre le boulanger sur l'élaboration de la pâte et sa technique métier. Temps de pointage, temps de repos, température sont des données à respecter. Le travail de pétrissage est primordial ! On peut avoir Paneotrad® et un super four si on n'a pas une bonne pâte, la qualité du pain ne sera pas là.

■ Votre conclusion ?

Mon père n'était pas séduit d'emblée. Il n'aimait pas l'approche, il ne percevait pas les avantages. Je lui ai ouvert les yeux, et du coup aujourd'hui, il est conquis ! L'avantage de Paneotrad® c'est que toute génération peut s'y mettre ! »

C. CH-Z.

L'AVIS DE MADAME

PROPOS ET IMPRESSIONS D'UNE BOULANGERE

« Le sourire, première qualité d'une vendeuse »

Installés depuis 25 ans à Jonzac (Charente-Maritime), Jean-Louis et Corinne Mierger ont développé leur boulangerie-pâtisserie artisanale en s'adaptant aux nouvelles habitudes de consommation. Depuis 11 ans, ils ont créé leur nouveau magasin en périphérie et aujourd'hui « Au bon pain de France » est reconnu comme une des meilleures adresses de Jonzac.

■ Répondre aux attentes

« Si fabriquer du bon pain et être aimable est la base pour réussir, il faut savoir également entreprendre en boulangerie. En 2000, nous avons fait le choix de quitter le centre-ville pour s'installer avenue Victor Hugo à l'entrée de Jonzac. Lorsque les gens font leurs courses, ils veulent se stationner facilement et gratuitement », explique la boulangère. De plus en plus, les centres-villes deviennent piétonniers et Jonzac n'échappe pas à la règle. La boulangerie de Corinne accueille une vingtaine de places de parking. Le passage des clients est plus fluide et plus régulier. Forts de leur expérience, Jean-Louis et Corinne se sont lancés un autre défi : ouvrir une 2^{ème} boulangerie avec un fournil dans la galerie marchande d'un nouveau supermarché situé à la sortie de Jonzac. Pour mener leur projet, ils ont fait appel à Loïc Haugmard de Littoral Equipement dont le siège est à La Rochelle. Le concessionnaire Bongard a été chargé de l'aménagement du fournil et du

magasin sur environ 100 m². Tout le matériel nécessaire à la fabrication du pain dont un Paneotrad® a été installé. Corinne et son mari ont embauché 3 personnes dont 2 en boutique. « La gestion de la vente d'un 2^{ème} magasin demande beaucoup de temps surtout à l'ouverture. Il a fallu tenir compte de l'amplitude horaire d'Intermarché et travailler en "non-stop" du matin au soir, comme nous le faisons dans notre boutique avenue Victor Hugo ».

■ Communiquer avec les clients

Aujourd'hui, les consommateurs sont de plus en plus attentifs au savoir-faire des artisans. Depuis que son mari a décroché le titre de MOF, Corinne a intégré cette tendance et développe la communication à l'intérieur de son magasin comme à l'extérieur. Elle organise des dégustations de produits le week-end et dès qu'elle a du temps, elle parle des nouveautés en pâtisserie et en pain. Elle invite la presse locale à faire des reportages à l'occasion de la fête du pain ou d'une animation. « La notoriété est une affaire de longue haleine et chaque jour est une étape. Depuis notre installation, j'ai participé à des stages de formation sur le thème des vitrines de Noël, Pâques et des pains décorés. L'INBP publie un catalogue annuel qui propose des formations décentralisées aux fédérations départementales de la boulangerie-pâtisserie. Une formatrice de Rouen est venue à Jonzac donner des conseils de bonnes pratiques. Cette journée a permis aux



Corinne MIERGER,
boulangère à Jonzac (17)

vendeuses de se remettre en question et d'améliorer leur travail au quotidien (répondre au téléphone, prendre une commande au moment de la fermeture, proposer des produits spécifiques pour des occasions événementielles à des clients les plus exigeants, etc) ».

■ Afficher son savoir-faire

En magasin, chaque vendeuse est responsable de son client. « Elle l'accompagne de la commande à l'encaissement. Une relation privilégiée peut s'établir et ensuite le client demande à être servi par telle ou telle vendeuse. Pour se rappeler des produits, les vendeuses ont des fiches sur la recette commercialisée. La première boulangerie accueille 700 clients/jour en moyenne ». Depuis 2 ans, « Au bon pain de France » affiche la « Charte qualité », un signe de reconnaissance mis en place par la Chambre de commerce de Saintes. « Plusieurs fois par an, un client mystère téléphone et passe à la boutique. Il est chargé de noter l'accueil et la propreté en magasin. A l'issue de son enquête, il fait un rapport et décerne ou non la charte de qualité qui est affichée dans le magasin ». Ce prix motive l'ensemble du personnel et les vendeuses. Il est ouvert à tous les métiers de bouche et la boulangerie y participe chaque année.

J-P. D.

TENDANCES

Moyens de paiement : du nouveau !

A partir du 1^{er} octobre 2011, la commission interbancaire de paiement (CIP), qui est versée par la banque du commerçant à la banque du porteur de la carte à chaque paiement baisse de 0,47% à 0,30% en moyenne, soit une baisse de 36%. Cette baisse a été négociée par l'Autorité de la concurrence et le groupement des cartes bancaires. En ce qui concerne les moyens de paiement, un commerçant ne peut refuser un paiement en liquide pour les sommes inférieures à 3 000 euros. Au-delà de ce plafond, seuls les règlements par chèque, virement ou carte bancaire doivent être acceptés. Un commerçant peut refuser les autres moyens de paiement ou fixer, pour les cartes bancaires, un montant minimum en dessous duquel elles ne sont pas acceptées, à condition d'en informer la clientèle préalablement et de manière apparente (exemple : un panneau situé près de la caisse).

Hausse des accidents trajet-travail

En 2010, l'Assurance Maladie Risques Professionnels a dressé un bilan du nombre de sinistres qui confirme les grandes tendances observées depuis 10 ans. Baisse des accidents du travail mais augmentation des accidents de trajet-travail et des maladies professionnelles. Les accidents du travail ont augmenté de 1% proportionnellement à l'augmentation du nombre de salariés, ce qui entraîne une stabilité de l'indice de fréquence à 36 accidents pour 1 000 salariés. En revanche, les accidents de trajet (domicile-travail et déplacements) continuent d'augmenter, soit + 4,9% en 2010. Le nombre des maladies professionnelles a augmenté de + 2,7%, un résultat moins important que celui de l'année précédente (+ 8,7% entre 2008 et 2009). Le nombre d'incapacité permanente (IP) est en baisse de 4,3% pour les accidents de travail. L'Assurance Maladie Risques Professionnels a pris en charge plus de 1 200 000 sinistres dont 800 000 ont entraîné un arrêt de travail.

Commerces de proximité : situation économique stable.

Médicis, la mutuelle retraite des professionnels indépendants a demandé à l'Ifop un point sur la situation économique des petits commerçants. Ils sont de plus en plus nombreux à juger l'activité de leur entreprise satisfaisante : 65% contre 62% en octobre 2010. 49% considèrent que leur chiffre d'affaire est resté stable depuis le début de l'année. La moitié déclare une fréquentation stable de leur commerce, ce qui constitue une hausse notable par rapport à 2009. Les professionnels les plus âgés expriment un plus grand pessimisme. 39% des plus de 65 ans jugent la situation économique de leur entreprise satisfaisante contre 80% d'artisans de moins de 35 ans. Du point de vue des consommateurs, les 3/4 des Français indiquent fréquenter autant les petits commerces qu'en 2010. Les catégories socioprofessionnelles supérieures déclarent davantage que la moyenne avoir augmenté (+ 6%) leur fréquentation chez les artisans et commerces de proximité.

Plébiscite de l'apprentissage

En boulangerie-pâtisserie, les artisans sont très attachés à l'apprentissage ! Selon une enquête Ifop, il est perçu comme une formation professionnelle efficace qui facilite l'entrée dans la vie active. Une majorité de professionnels estime que l'apprentissage devrait être davantage développé en France. Parmi ceux ayant recruté un apprenti à l'issue de son contrat d'apprentissage (40% des personnes interrogées), la moitié d'entre eux l'ont fait par le biais d'un CDI.

TECHNIQUE

L'INFORMATION « PRODUITS » SOUS L'ANGLE TECHNIQUE ET PRATIQUE

La nouvelle gamme de chambres de repos Mada 2 de Bongard

■ Le B-A, BA de la détente



La détente permet soit de réaliser une pré-fermentation de la pâte, soit de continuer celle commencée lors du pointage. Les pâtons sont préalablement boulés afin d'obtenir une forme plus régulière et leur conférer plus de force en réorientant les mailles du tissu glutineux de la pâte. En effet, lorsque celle-ci sort de la diviseuse, elle présente un aspect déchiré, granuleux, un touché gras et collant dû au déchirement de ce « maillage ». Boulage et détente lui permettront donc de se « relaxer » et de mieux traverser l'opération de façonnage qui s'en suivra (notamment lorsque celui-ci sera mécanique).



Si la phase de pointage n'a pas lieu, c'est lors de la détente que s'amorce la fermentation principale durant laquelle les levures assurent, tout d'abord, la fermentation des sucres fermentescibles (*), puis la dégradation des autres et notamment le maltose. Cette décomposition entraîne la création des gaz qui vont faire lever la pâte et créer les arômes qui donneront sa saveur caractéristique au pain.

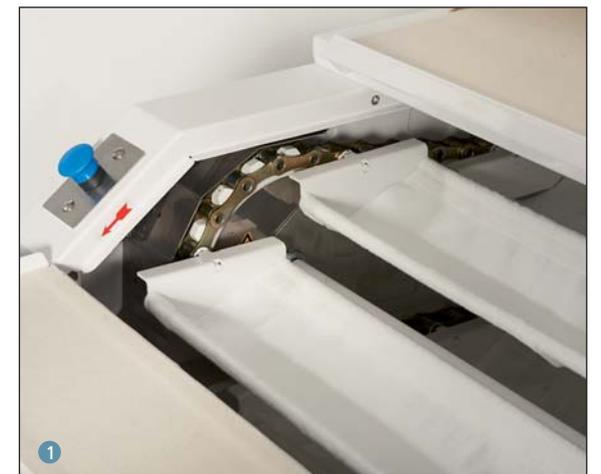
La détente des pâtons est donc une étape vitale pour la qualité du produit fini dans un processus boulanger « classique ». Elle peut être réalisée sur un tour, un parisien, voire des chariots, mais on utilise plus généralement un repose-pâtons ou bien une balancelle dans lesquels température et humidité sont mieux maîtrisées. S'ils sont incontournables, ces équipements restent assez encombrants.

■ MADA 2, le compromis idéal entre un repose-pâtons et un groupe automatique

C'est pour répondre à la demande de boulangers ayant des contraintes d'espace dans leur laboratoire mais désireux d'augmenter leur capacité de stockage de pâtons, que Bongard a développé sa toute nouvelle gamme de chambres de repos MADA 2 en version manuelle et semi-automatique.

Maniable, compacte et pouvant être encastrée sur 3 côtés, la gamme de chambres de repos MADA 2 est en effet l'alternative idéale entre le repose-pâtons et le groupe automatique.

Son principe de fonctionnement est des plus simples. Il suffit d'enclencher le sélecteur du pupitre de commande en mode chargement pour faire défiler les balancelles à l'aide des boutons poussoirs bleus situés de part et d'autre de la machine (photo 1). Le chargement se fait toujours manuellement et les mouvements, fluides, s'enchaînent rapidement.



Le cycle de repos terminé (de 15 à 30 minutes) et après avoir mis le sélecteur en position déchargement, les balancelles se retournent automatiquement ou bien sur action manuelle selon le type de MADA 2 choisi. Les pâtons sont alors déposés sur le tapis de sortie intégré à la machine (photo 2).

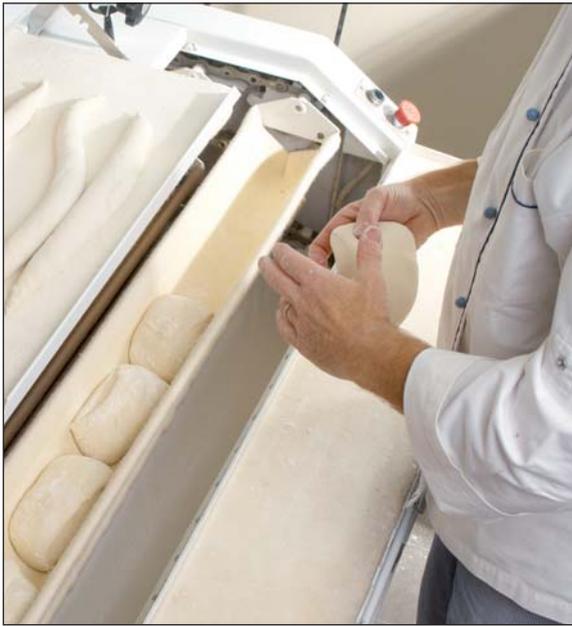
Celui-ci s'arrête lors du déchargement pour assurer une dépose fiable des pâtons, puis se ré-enclenche ensuite automatiquement pour les convoyeur vers la façonneuse.

La MADA 2 est équipée d'un galet de retournement, positionné au niveau du tapis de sortie, dont le rôle est de faire basculer les balancelles lors du déchargement sur le convoyeur.

(*): fermentescibles : se dit d'une substance susceptible d'être décomposée sous l'influence de micro-organismes. Il s'agit ici de glucose, fructose et saccharose.

Aussi, pour une utilisation de l'intégralité des poches, il est possible de débrayer le galet pour permettre le chargement complet de la machine (le nombre de poches utiles sera alors égal, à ce moment, au nombre de poches totales).

Pour palier à d'éventuelles coupures de courant qui risqueraient de bloquer la chambre, une clé à cliquet (photo 3), livrée avec la machine, permet d'actionner manuellement les balancelles. De cette façon, il est toujours possible de décharger même lorsque la machine n'est pas alimentée en courant.



Le chargement de la chambre de repos étant strictement manuel, il n'est pas possible d'intégrer la MADA 2 dans un groupe automatique.

L.N.

En bref...

MADA 2

Chargement / déchargement manuels



MADA 2 avec façonneuse MAJOR (à commander séparément)

- Disponible en 2 largeurs (1 330 et 1 510 mm)
- Chargement manuel des balancelles 2 par 2
- Recherche manuelle des balancelles de chargement et de déchargement facilitée par l'utilisation d'un code couleur
- Possibilité de chargement intégral des 51 balancelles (contre 37 en chargement standard)
- Déchargement manuel
- Arrêt automatique du tapis de sortie lors du déchargement
- Encastrable sur 3 côtés
- Gouttières en feutre synthétique lavable en machine (programme laine 30°)
- Tablette de boulage recouverte d'un feutre laine
- Travail de boulage et de chargement à hauteur ergonomique

MADA 2 SA

Chargement manuel / déchargement automatique



MADA 2 SA avec façonneuse MAJOR (à commander séparément)

- Disponible en 2 largeurs (1 330 et 1 510 mm)
- Chargement manuel des balancelles 2 par 2
- Recherche automatique des balancelles de chargement et de déchargement
- Possibilité de chargement intégral des 51 balancelles (contre 37 en chargement standard)
- Déchargement automatique piloté par une minuterie
- Vitesse du tapis de sortie réglée sur 1 200p/h
- Encastrable sur 3 côtés
- Cycle automatique d'entretien : lampes germicides et soufflerie pour une hygiène parfaite
- Gouttières en feutre synthétique lavable en machine (programme laine 30°)
- Tablette de boulage recouverte d'un feutre laine
- Travail de boulage et de chargement à hauteur ergonomique

MADA 2 : la détente en toute sérénité

Compacte, performante, ergonomique, hygiénique, la balancelle manuelle ou semi-automatique MADA 2 a tout pour vous séduire.

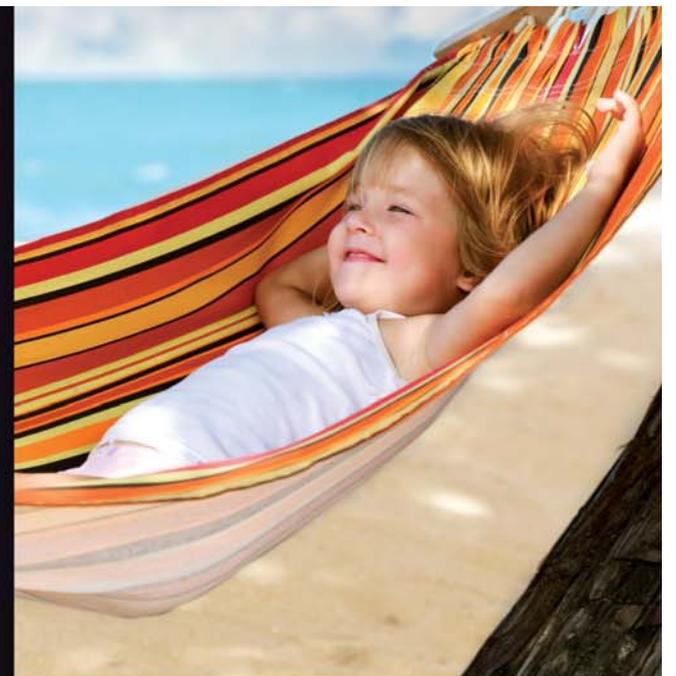
Balancelle MADA 2 modèle S.A., équipée d'une façonneuse MAJOR



L'espace de votre laboratoire est limité mais vous voulez augmenter votre capacité de stockage de pâtons ?

Les chambres de repos MADA 2 ont été pensées pour vous !

Maniables, compactes et pouvant être encastrées sur 3 côtés, les chambres de repos Mada2 constituent le compromis idéal entre un repose-pâtons et un groupe automatique.



ILS EN PARLENT...

LE TEMOIGNAGE D'ARTISANS BOULANGERS-PÂTISSIERS SUR DES PRODUITS PHARES DE LEUR FOURNIL

Historique et faits marquants



BRUNO LE GALL



- **Avril 1984** : électricien de métier, à l'issue d'une formation MATAL en froid, il est embauché par le concessionnaire Bongard installé à Quimper ;
- **Septembre 1987** : devient Responsable du secteur Sud Finistère et Morbihan pour APPA BRETAGNE à Morlaix puis Milizac ;
- **Octobre 1995** : s'installe comme artisan dépanneur-installateur de matériel de boulangerie, pâtisserie et glacier. Sa clientèle se trouve sur un axe allant de Brest à Vannes ;
- **Mars 2004** : fait construire son atelier de 650 m² en zone d'activités de Keramporiel à l'entrée de Concarneau ;
- **Janvier 2007** : devient concessionnaire Bongard du Finistère ;
- **Juin 2007** : devient membre de l'ACB et adhère à EUROMAT ;
- **Juillet 2007** : l'entreprise est transformée en SARL Bruno LE GALL Equip.

BRUNO LE GALL EQUIP

Concessionnaire Bongard pour le Finistère (29).

Siège social : 7, rue Jacques Noël Sané - ZA de Keramporiel - 29900 CONCARNEAU
Tél. : 02 98 97 23 71 - Fax : 02 98 97 27 89 - E-mail : legall.equip@orange.fr



« Laurent Le Méro, un commercial fidèle à la marque Bongard »

Bongard et Laurent Le Méro, c'est une longue histoire qui débute en 1999 dans le cadre de la concession Breizh Fournil couvrant le Morbihan. Puis ce sera l'agence du Finistère Sud et enfin depuis janvier 2006, la collaboration avec Bruno Le Gall à la reprise de la carte Bongard pour le Finistère. Laurent Le Méro connaît les produits des gammes Bongard et Euromat sur le bout des doigts, et outre son expertise commerciale, il propose à ses clients des services qui le rendent précieux dans la conduite d'un projet : Laurent connaît les impératifs d'agencement et a une connaissance du marché approfondie qui lui permet de prodiguer des conseils étudiés. Nous avons choisi, dans ce numéro de laisser la parole à Serge Guilloux et sa femme, conquis par les produits et services proposés par Bruno Le Gall et toute son équipe !

Historique et faits marquants



Eric MARTIN

- **1987/1995** : artisan-boulangier pendant 8 ans ;
- **1995/1996** : devient commercial en fournitures de matières premières pour la boulangerie-pâtisserie ;
- **1997** : travaille comme responsable commercial chez Techni Fournil, distributeur-installateur de matériels de boulangerie-pâtisserie ;
- **2001** : passe responsable de l'agence Techni Fournil sur le département 22 ;
- **2003** : partage avec Jean-Luc Robin, la direction commerciale et l'organisation technique de Breizh Fournil, concessionnaire Bongard pour les Côtes d'Armor, le Finistère, le Morbihan et l'Ille-et-Vilaine ;
- **Janvier 2006** : crée EM EQUIPEMENT - concessionnaire Bongard sur les Côtes d'Armor et installe l'entreprise à Yffiniac ;
- **Juin 2007** : déménagement à Saint-Brieuc dans des locaux plus spacieux ;
- **Novembre 2008** : élargit sa concession Bongard au département de l'Ille-et-Vilaine (35).

EM EQUIPEMENT

Concessionnaire Bongard pour les Côtes d'Armor (22) et l'Ille-et-Vilaine (35).

Siège social : 11, rue Buffon - 22000 SAINT-BRIEUC
Tél. pour le 22 : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38
Tél. pour le 35 : 02 99 09 22 82 - E-mail : em.equipement@wanadoo.fr



André Duprey raconte

« Pour EM Equipement et ses équipes, le dossier de la « Maison Petit » a été intéressant à plusieurs titres. Cette création comportait, outre la boulangerie traditionnelle, deux centres de valeurs ajoutées que le prestataire « Réseau concept Agencement » a su à la fois intégrer dans le projet et mettre en avant. Dans le cas de Christophe et Katy Petit, leur connaissance du métier, leur approche marketing et leur expertise de chef d'entreprise ont permis de poser les arguments en terme de performances produits, de services rendus, de rentabilité, de retour sur investissement. Leur vécu, leurs freins, leurs motivations, leur envie d'innovation ont été les pierres angulaires du projet. Le passage au process Paneotrad® a constitué le point d'orgue de la négociation commerciale... Puis le moment crucial du chantier technique est arrivé avec ses aléas. Nos équipes y ont fait face et ont pu boucler le travail en 15 jours. Christophe Petit apprécie le professionnalisme et a su nous laisser travailler en toute autonomie. La particularité de ce chantier réside surtout dans un partage de l'espace en plusieurs secteurs : la boulangerie-pâtisserie et son magasin, l'espace snacking et la boulangerie drive-in ; 3 chantiers en un en quelque sorte ! Cela a été un beau challenge, tant pour le commercial que pour le service technique ».

2 artisans témoignent d'un



■ « Le Fournil dinardais » et « La Maison Petit » à Dinard - Ille-et-Vilaine (35)

« Nous avons fait le choix d'être boulangers-pâtisseries car nous voulions travailler ensemble ».

Christophe PETIT était maître nageur - entraîneur de natation, Katy, un BTS de force de vente en main, s'occupait des comités d'entreprise du groupe Carrefour, ce qui laissait peu de place aux moments partagés... Alors ils se lancent : CAP, BEP et brevet professionnel, puis en 2007, le titre de Maître boulanger.

En 1996, ils reprennent une boulangerie dans la périphérie Brestoise dont ils multiplient le chiffre d'affaires par 3. En 1999 ils achètent une station-service dans Brest, pour y créer un complexe avec boulangerie, fleuriste, enseignes commerciales nationales et surtout des places de stationnement, un sérieux atout pour la clientèle !

En 2002, ils ont l'opportunité de se rapprocher de Dinard dont Christophe est originaire. « Nous avons fait l'acquisition d'un bar-hôtel-restaurant dans le centre-ville, dans un endroit accessible, où le stationnement était assez facile. Nous y avons créé une boulangerie-pâtisserie-chocolaterie « Le Fournil Dinardais ». L'année dernière, ils répondent à un projet de création à l'entrée de Dinard, en zone commerciale, sur un axe routier de 21 000 véhicules/jour. « Notre dossier a été retenu car il associe à la boulangerie, deux services à la clientèle, à savoir une salle de snacking de 30 places assises avec une offre variée en collations chaudes et froides, et une boulangerie drive-in ». Cette création « La Maison Petit », a ouvert le 1^{er} juillet.

« Nous y avons fait le choix de Paneotrad® car nous voulions produire un pain de tradition française de qualité, à n'importe quel moment de la journée, et assurer un débit suffisant. Après 10 jours d'ouverture nous produisons 300 traditions quotidiennement ».

■ Boulangerie drive-in

« Nous avons conçu un véritable micro-magasin. Un capteur logé dans la piste enrobée indique l'approche des véhicules. Une grande fenêtre de 1,80 m de long permet de présenter une offre de boulangerie classique avec des panetières contenant différentes sortes de pains, 3 plaques pâtisseries (soit environ une vingtaine de gâteaux individuels), des sandwiches, de la viennoiserie, des crêpes, des sachets-bonbons, des boissons fraîches, et même un système de caisse, tout cela dans 5m². La première semaine nous avons eu entre 100 et 150 clients/jour sur le drive-in ».

■ Snacking : une offre sandwich au plus près des envies du client.

« Pour confectionner nos sandwiches, nous avons choisi le concept Croust'wich. C'est une manière originale d'allier qualité de pain, liberté de choix, du chaud comme du froid et d'animer le magasin. Les gens déterminent leur assemblage de pains frais (campagne, céréales, etc.) et de garnitures parmi les variétés proposées dans les meubles de présentation. Des lampes maintiennent le pain à une température autour de 100°C, ce qui permet d'avoir un pain toujours croustillant et de proposer un sandwich tiède. Notre organisation sandwich est simplifiée, le service est personnalisé et

partenariat à toutes épreuves.

rapide, la rentabilité est accrue. Ce concept correspond tout à fait à notre vision futuriste du snacking en boulangerie artisanal. Cela plaît beaucoup ! »

■ Le sens du service

« Snacking et drive-in sont des moyens d'élargir l'offre des services. Notre outil majeur reste le magasin ! Les vendeuses communiquent avec les clients : elles prennent le temps d'expliquer la composition des produits, elles assistent dans leur choix... Nous tenons aussi à ce que le client soit pris en charge de son arrivée à son départ. Cela débute par un « bonjour », et finit par un « au-revoir » et on n'enchaîne pas sur le client suivant avant d'avoir salué le précédent. Nous avons, depuis 1 an, un système de carte de fidélité : à chaque achat, 3% du montant sont crédités sur la carte. Cette somme peut ensuite être dépensée sur n'importe quel produit de la boutique. »

■ Une décoration moderne, une identité visuelle

« L'année dernière, la boutique du « Fournil Dinardais » a été refaite. Katy a opté pour des couleurs jeunes, dynamiques, pétantes : le noir et le rose fuchsia, et bien nous en a pris puisque nous avons progressé de 10% sur cette boulangerie depuis la rénovation. Nous avons pris le même code couleur pour « La Maison Petit », afin de garder une même signature sur les deux établissements : les gens ont tout de suite fait le rapprochement ! »

■ Le choix de BONGARD

« Dès 1996 en comparant produits et marques, nous nous sommes aperçus que le rapport qualité/prix, c'est chez BONGARD qu'on le trouvait. Qualité du matériel, fiabilité, suivi, sérieux, sont des atouts majeurs de BONGARD et de son réseau. Avec EM Equipement, le concessionnaire du secteur, nous sommes garantis d'un SAV 7j/7 et 24h/24, ce qui est vital parce que les pannes ne surviennent pas toujours pendant les heures ouvrées... Il faut donc être sûr qu'un technicien décroche le téléphone à tout moment, et chez BONGARD, nous n'avons jamais été déçus ! »

■ Notre philosophie : « Faire d'un métier ancien, un métier moderne ouvert à la jeune génération »

« Nous devons former les jeunes : c'est une fierté de transmettre l'amour de la profession. Nous tenons aussi à associer le plaisir de travailler et les plaisirs de la vie privée. Sur nos deux affaires, nous avons 13 salariés (6 en production et 7 en vente), avec lesquels nous partageons le plus beau métier du monde tout en gardant, tous, du temps pour notre vie de famille » conclut Christophe.

■ A 39 ans, Serge Guilloux possède deux affaires : une à Pont-l'Abbé (29), la capitale du pays Bigouden, et l'autre distante de 8 km environ, à Loctudy (29) sur la côte sud du Finistère.



Diplômé en Boulangerie (1990) et en Pâtisserie (1991), Serge fait dès ses débuts, le choix d'un parcours varié ; il travaille sur des périodes de 1 an à 1 an et demi afin d'assimiler un maximum d'expériences différentes en BVP.

En juillet 2001, il acquiert avec sa femme Vanessa, à Lesconil, petit port de pêche Bigouden, la boulangerie-pâtisserie de son premier patron d'apprentissage. Ils développent le chiffre d'affaires (130%) tant et si bien qu'ils se retrouvent en capacité d'acheter en juillet 2005, l'affaire de Pont-l'Abbé située rue Lamartine. Cet établissement de centre-ville, est un concept magasin Banette. C'est une boulangerie/viennoiserie/tarterie qui fabrique également des spécialités bretonnes. Située non loin de l'hôpital, de la Poste, dans un secteur avec commerces et restaurants, près de la place du marché qui regroupe chaque jeudi un grand nombre de déballeurs, elle est fermée le dimanche. La clientèle y est régulière et fidèle.

Fin 2007, Vanessa et Serge achètent une autre affaire à Loctudy sur la côte. Pains, pâtisserie boulangère, confiserie constituent l'offre de cette boulangerie traditionnelle placée sous l'enseigne Banette. « Les macarons au beurre salé, une nouveauté, sont vendus en conditionnement de 6/8 ou 10 pièces. C'est un franc succès ! ». La clientèle y est saisonnière, celle de l'été – juillet et août –, complétée par la clientèle du week-end tout au long de l'année. En effet, beaucoup de Quimperois ont des résidences secondaires sur le bord de mer.

■ Une collaboration pérenne avec BONGARD

« J'ai avant tout dans ma carrière été fidèle à BONGARD. Au niveau de la qualité, le matériel est fiable et dure dans le temps. Dans ma toute première affaire de Lesconil, j'avais complété l'équipement existant du fournil par un four rotatif BONGARD d'occasion, une chambre de pousse fixe à 2 chariots, une BFA. En 2008 à Pont-l'Abbé, je me suis équipé d'un CERVAP GME (3 étages gaz et 1 étage électrique). L'énergie gaz donne une température, plus douce. Cela fait moins rougir le pain. La sole électrique est plus vive. Très pratique cet étage électrique permet de cuire rapidement et de façon homogène. On peut, le midi, voire dans l'après-midi si nécessaire, refaire une cuisson. A Loctudy, nous sommes équipés en tout électrique. En fait le four qui tourne est un vieil Electron BONGARD datant de 1982 qui fonctionne toujours très bien ! Pour ce qui est des relations de travail avec BONGARD, j'ai tissé au fil des années des liens étroits avec Laurent Le Méro arrivé chez BONGARD en 1999. Il est aujourd'hui notre contact commercial chez BRUNO LE GALL EQUIP, concessionnaire BONGARD sur le Finistère. Bruno Le Gall est quelqu'un de très sérieux dont les connaissances techniques sont connues et reconnues ; il est sur le terrain toujours en contact avec ses clients ; il y a un véritable suivi ».

■ La formation : une mission, une passion.

« A l'origine, ma femme a une licence d'AES : Administration Economique et Sociale. Cela lui a beaucoup servi dans la gestion de nos entreprises. Au rachat de l'affaire de Pont-l'Abbé, elle s'est un peu retirée de l'exploitation et a repris des études pour obtenir une licence Pro - option ressources humaines et comptabilité. Cela lui sert dans le management de nos équipes. Nous sommes vigilants à conserver un personnel formé. Pendant la saison creuse, notre pâtissier suit des stages. Cela lui permet d'évoluer. Tous les ans je m'implique dans les corrections des CAP, et j'interviens dans les CFA, et les écoles de boulangerie. C'est important de montrer à notre personnel que l'on aime et encourage la formation. L'année prochaine, à l'échéance de notre prêt financier, je voudrais m'organiser différemment afin de pouvoir bouger plus, peut-être passer mon brevet de maîtrise. J'ai l'envie d'apprendre encore... Ni Vanessa ni moi n'aimons la routine ! Nous nous remettons en question sans cesse ; cela nous permet de progresser ».

■ Ce qui me caractérise :

« Je suis à l'écoute des tendances. Je regarde ce qui se fait, ici et ailleurs, je m'intéresse aux nouvelles méthodes de travail, je m'informe via les magazines j'échange avec d'autres professionnels. Il y a toujours quelque chose à apprendre. Ce n'est pas parce qu'on fait un travail depuis 10 ans qu'on doit toujours le faire de la même façon ! Je fais les produits que j'aime car je veux pouvoir rester critique par rapport à ce que je propose à ma clientèle. Je suis attentif à la régularité du travail. Je ne lâche rien par rapport à cela, tout en restant souple avec mes salariés. Même si je ne dis pas grand-chose, ils savent qu'ils peuvent compter sur moi en cas de besoin. C'est la présence qui est importante. Je suis aussi très à l'écoute de mes clients et j'essaie toujours de communiquer avec eux. Je veux être accessible. Vanessa et moi, nous sommes proches de nos personnels. Nos clients nous disent que cela se voit extérieurement et qu'ils ressentent une bonne ambiance dans nos entreprises, Pour nous c'est primordial ! »

C. CH-Z.

SERVICES ET PRODUITS

A LA RENCONTRE D'UN PARTENAIRE « SERVICES/PRODUITS »

SASA, les solutions Boul'pat du spécialiste des supports anti-adhérents



Depuis plus de trente ans, SASA s'est forgé, dans le domaine de la cuisson, une incontestable réputation de spécialiste grâce à ses supports aux qualités anti-adhérentes uniques. Le panel des solutions proposées à ce jour dépasse largement le domaine de la cuisson et répond à de nombreux besoins.



■ La satisfaction client : une priorité

Par la parfaite maîtrise de ses process (silicone, polymères fluorés, aluminium, inox, fibre de verre...), SASA apporte chaque jour une entière satisfaction aux utilisateurs finaux de ses produits. Quotidiennement, c'est l'ensemble des actions des équipes SASA qui traduisent cet état d'esprit : une qualité de service toujours améliorée.

■ Une offre adaptée à vos besoins

Adaptés aux problématiques des marchés de la boulangerie et de la pâtisserie, dans les domaines de la cuisson mais aussi de la pousse ou encore du stockage les produits et services SASA reflètent le sens aigu de l'écoute et de la satisfaction client qui anime ses équipes.



■ Solutions Boul'pat : au service de votre talent.

Les solutions proposées par SASA répondent à la fois aux besoins les plus classiques (filets et supports de cuisson, chariots, échelles...)...



... tout comme les plus spécifiques. SASA vous propose ainsi des solutions adaptées à votre process et vos habitudes de travail (armoires et couches automatiques, échelles à bacs de type Panéotrad*).

*Marque déposée, propriété de BONGARD SAS

■ Innovation et pragmatisme

Pour toujours mieux servir les utilisateurs finaux de ses produits, le département recherche & développement de SASA propose de nouvelles solutions se traduisant par de réels avantages dans la réalité quotidienne du boulanger.

Un exemple concret de ce pragmatisme est sans conteste, le tapis de fond de bac FIBERBAC. Son aspect pratique et son efficacité séduisent tout autant que ses réponses aux préoccupations diverses de vos fournils (prévention des allergies et maladies respiratoires).

Sans FIBERBAC



Avec FIBERBAC



Les avantages du FIBERBAC

■ de prévention

Fiberbac autorise l'absence de farinage et limite l'exposition aux poussières de farine (risques allergique, maladie respiratoire).

■ Process amélioré

Fiberbac évite tout dégazage excessif lors de la séparation de la pâte et du bac : les qualités de votre panification sont préservées.

■ de rapidité

... pour décoller votre pâte de son bac !

■ d'efficacité

Même sous forte hydratation, votre pâte ne se colle jamais au fond du bac de fermentation.

■ Compétitivité sans compromis

Doté d'un outil de production moderne et performant, SASA vous propose les solutions les mieux adaptées tant sur le plan technique qu'énomique.

Cette compétitivité se construit dans le respect de la qualité mais aussi des contraintes environnementales.

C'est dans ce contexte que cohabitent habilement technologie et automatisation avec tradition du travail bien fait et expérience.



Le service de retraitement SASA est d'ailleurs un exemple de solutions associant qualité et économies :

■ Retraitement ou changement de toile

Retrouvez les qualités d'origine de vos supports.

■ Plus de trace de carbonisation sous les produits

Vos pains et baguettes d'aspect plus qualitatif pour vos clients.

■ Solution économique et durable

Economiquement plus avantageux que l'achat de nouveaux supports.

Suppression totale de l'ancien revêtement lors du retraitement, assurant une tenue optimale de la nouvelle application.

■ Qualité

Formulés et mis au point dans nos laboratoires, nos revêtements silicone (Bi-Flon 60®) et polymère fluoré (Optiflon®) assurent des qualités uniques d'anti-adhérence en alliant alimentarité et longévité.

Les aluminiums et inox assemblés et soudés dans nos ateliers bénéficient d'un niveau de qualité qui se traduit à la fois en termes de solidité et de finition.

Production française

Implantée dans le nord de la France au Cateau Cambrésis (59), la société SASA maîtrise une grande diversité de process qui lui permettent de concevoir et produire localement des solutions uniques destinées aux marchés de la boulangerie et de la pâtisserie.



Respect environnemental

Acteur industriel soucieux de l'environnement, SASA est doté de :

- 2 stations d'épuration physico-chimique pour le traitement des rejets aqueux,
- 2 incinérateurs régénératifs pour le traitement des effluents gazeux (COV- composants organiques volatiles),
- récupération des eaux pluviales pour le process,
- tri sélectif à la source et recyclage.



■ Réduction du phénomène d'ancrage

Moins de perte de production.

■ Démoulage rapide et efficace

Pas de perte de temps.

■ Sans conséquence pour votre quotidien

Retraitement : prêt de filets.

Changement de toiles : mise en place rapide et simple.



Sasa, le choix des experts

Partenaire officiel :



Sponsor officiel de la sélection Europe :



Pour en savoir plus sur SASA, contactez la concession EUROMAT de votre secteur. Voir coordonnées des membres du réseau en page 11.

RECETTE

D'UNE GOURMANDISE RAFFINEE

L'Angevin

Recette de l'Ecole Gastronomique Bellouet Conseil de Paris

Recette environ pour 30 personnes,
1 cadre de 30 cm x 40 cm sur 4,5 cm de haut

Composition :
biscuit pain de Gênes, compote griottes,
crème noisette, crème au Cointreau.



PAIN DE GÊNES

- Pâte d'amandes 50%	180 g
- Jaunes d'œufs	130 g
- Œufs entiers	80 g
- Farine	105 g
- Blancs d'œufs	150 g
- Sucre semoule	120 g
- Beurre	55 g
- Griottines au Cointreau	350 g

Monter à la feuille la pâte d'amandes, les jaunes d'œufs et les œufs. Ajouter la farine tamisée puis le beurre fondu. Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule et incorporer au premier appareil. Ajouter les griottines au Cointreau égouttées et hâchées. Verser dans un cadre 30 cm x 40 cm et 4,5 cm de haut et cuire four ventilé à 170 °C pendant 20 minutes environ.

COMPOTE DE GRIOTTES

- Pulpe de griottes	425 g
- Glucose	75 g
- Sucre semoule	185 g
- Pectine jaune	15 g

Chauffer la pulpe de griotte et le glucose à environ 60°C. Ajouter le sucre semoule mélangé à la pectine. Porter le tout à ébullition. Couler la compote de griottes directement sur le biscuit pain de Gênes dans le cadre.

CRÈME NOISETTE

- Lait	115 g
- Sucre semoule	30 g
- Jaunes d'œufs	70 g
- Masse gélatine	30 g
- Chocolat de couverture lacté 36%	145 g
- Pâte de noisettes	100 g
- Crème fouettée	240 g

Faire bouillir le lait. Verser sur les jaunes d'œufs blanchis au fouet avec le sucre semoule. Cuire à 85 °C, comme une crème anglaise. Ajouter la masse gélatine fondue. Verser sur le chocolat de couverture lacté et ajouter la pâte de noisette. Monter au batteur jusqu'à complet refroidissement. Ajouter la crème fouettée mousseuse.

NOISETTES CARAMÉLISÉES

Sucre semoule	60 g
Eau	20 g
Noisettes non grillées	175 g
Beurre	8 g

Cuire le sucre semoule et l'eau à 117°C dans un poêlon. Verser les noisettes. Sabler et caraméliser. Ajouter le beurre. Mélanger et réserver. Concasser.

CRÈME AU COINTREAU

- Lait	250 g
- Zeste d'orange	1
- Sucre semoule	25 g
- Jaunes d'œufs	100 g
- Poudre à flan	25 g
- Masse gélatine	120 g
- Cointreau 60%Vol.	50 g
- Blancs d'œufs	120 g
- Sucre semoule	100 g
- Eau	40 g
- Crème fouettée	280 g

Faire bouillir le lait avec le zeste d'orange. Verser sur les jaunes d'œufs, le sucre semoule, la poudre à flan blanchis ensemble. Cuire comme une crème pâtissière. Refroidir à environ 50°C. Ajouter le Cointreau 60%Vol., la masse gélatine fondue. Faire une meringue avec les blancs d'œufs, le sucre semoule et l'eau cuits à 121°C. Mélanger la meringue tiède avec la crème pâtissière. Ajouter la crème fouettée mousseuse.

PULVÉRISATION CHOCOLAT IVOIRE

- Beurre de cacao	250 g
- Chocolat ivoire	250 g

Faire fondre à 35-38°C. Pulvériser à l'aide d'un pistolet à chocolat sur les entremets congelés.

Montage

Placer le pain de Gênes dans un cadre de 30 cm par 40 cm et 4,5 cm de haut. Verser la compote de griottes, laisser refroidir, puis verser la crème noisette. Répartir les noisettes caramélisées. Verser la crème au Cointreau et lisser à hauteur du cadre.

Finition

Enlever le cadre, pulvériser le dessus des entremets avec la pulvérisation chocolat ivoire, couper des entremets rectanglés à la taille désirée, décorer de fils chocolat, griottines au Cointreau et noisettes caramélisées.

AGENDA DES FORMATIONS

STAGES ENSP

Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie
Château de Montbarnier - 43200 YSSINGEAUX
Tél. : 04 71 65 72 54 - Fax : 04 71 65 53 68
E-mail : contact@ensp-adf.com www.ensp-adf.com

PÂTISSERIE

- **Bûches entremets**
Du 12 au 14 septembre, animé par Christophe Ménard, Membre de l'Association Relais Desserts International
- **Petits gâteaux de boutique et salon de thé – design et élégance au service du goût,**
Du 26 au 28 septembre, animé par Jérôme Chaucesse, Chef Pâtissier Hôtel le Crillon
- **Bûches**
Du 3 au 5 octobre, animé par Aurélien Trottier, Membre de l'Association Relais Desserts International
- **Entremets, petits gâteaux et tartes,**
Du 17 au 19 octobre, animé par Yann Brys, Chef de la Création Maison Dalloyau
- **Petits gâteaux et mini-douceurs tendances,**
Du 17 au 19 octobre, animé par Franck Geuffroy, Chef Consultant Alain Ducasse Formation
- NOUVEAU • **Entremets et sucre**
Du 24 au 26 octobre, animé par Angelo Mussa, MOF Pâtissier - Champion du Monde de la Pâtisserie
- **Galettes et gâteaux des rois**
Du 7 au 8 novembre, animé par Christophe Felder, Consultant Pâtissier
- **Bûches tendances**
Du 14 au 16 novembre, animé par Jérôme Langillier, Champion du Monde de la Pâtisserie
- **Pâtisserie moléculaire**
Du 21 au 23 novembre, animé par Stéphane Bour, Consultant société Explorale - Paris
- **Pâtisserie Française**
Du 28 au 30 novembre, animé par Jean-François Arnaud, MOF Pâtissier
- **Verrines et pièces cocktails sucrées**
Du 28 au 30 novembre, animé par Lilian Bonnefoy, Chef Pâtissier - Hôtel Eden Rock - Antibes

PIECES DE PRESENTATION

- **Pièces en chocolat et sucre**
Du 12 au 14 septembre, animé par Stéphane Leroux, MOF Pâtissier, Vice Champion du Monde à Las Vegas

CHOCOLAT ET CONFISERIE

- **Noël tout en gourmandises**
Du 26 au 28 septembre, animé par Christian Camprini, MOF Chocolatier
- **Chocolat et confiseries**
Du 3 au 5 octobre, animé par Vincent Guerlais, Membre de l'Association Relais Desserts International
- **La tentation du chocolat**
Du 10 au 12 octobre, animé par Pierre Mirgalet, MOF Chocolatier
- NOUVEAU • **Sujets et bonbons chocolat pour Noël**
Du 24 au 26 octobre, animé par Nicolas Cloiseau, MOF Chocolatier
- **Chocolat et confiserie de Noël**
Du 21 au 23 novembre, animé par Michel Viollet, MOF Pâtissier

DESSERTS

- **Desserts à l'assiette**
Du 26 au 28 septembre, animé par Franck Geuffroy, Chef consultant - Alain Ducasse Formation
- NOUVEAU • **Chariot de desserts**
Du 3 au 5 octobre, animé par Claude Ducrouzet, Chef Pâtissier - Le Fouquet's Barrière
- NOUVEAU • **Desserts à l'assiette**
Du 24 au 26 octobre, animé par Christophe Devoile, Chef Pâtissier - Le Jules Verne, Tour Eiffel, Paris.
- **Carte de desserts pas ordinaire**
Du 14 au 16 novembre, animé par Marc Rivière, Champion du Monde de la pâtisserie - Potel et Chabot

VENTE

- **Vendre en situation difficile**
Du 26 au 27 septembre, animé par Candie Hennequin, Consultante ARKOS International

suite au dos >

Suite STAGES ENSP

GLACES

- **Bûches glacées et réductions glacées pour buffet**

Du 3 au 5 octobre, animé par Stéphane Auge, MOF Glacier

- **Gamme de Noël glacée**

Du 17 au 19 octobre, animé par Alain Chartier, MOF Glacier

- **Bûches et sorbets**

Du 7 au 8 novembre, animé par Jean-Marc Guillot, MOF Glacier - Champion du Monde de la Pâtisserie

VITRINES

- **Vitrines de Noël**

Du 3 au 4 octobre, animé par Roselyne Tissier, Championne de France de présentation

TRAITEUR

- **Traiteur boutique**

Du 10 au 12 octobre, animé par Bruno Montcoudiol, MOF Pâtissier - Champion du Monde de la Pâtisserie

PAINS VIENNOISERIE

- **Pains viennoiserie**

Du 10 au 12 octobre, animé par Gaëtan Paris, MOF Boulanger

FORMATION

- **Formation des formateurs**

Du 17 au 21 octobre, animé par Franck Théveneau, Marketing et développement commercial

STAGES EFBA

Ecole Française de Boulangerie d'Aurillac
ZAC de Baradel II

3, rue Lavoisier - 15000 AURILLAC

Tél. : 04 71 63 48 02

Fax : 04 71 64 69 40

E-mail : contact@efba.fr www.efba.fr
Contact : Agnès RAOUX

BOULANGERIE VIENNOISERIE

- « **Un Noël pas comme les autres!** »

Du lundi 24 au mercredi 26 octobre, animé par Pascal Tepper, MOF Boulanger 2000

- « **Décor pour tous** »,

Du lundi 24 au mercredi 26 octobre, animé par Christophe Debersee, Lauréat avec son équipe de la Coupe du Monde 2008

- « **Les petits fours salés au goût du jour** »

Du lundi 24 au vendredi 28 octobre, animé par Christophe Debersee, Lauréat avec son équipe de la Coupe du Monde 2008

STAGES STEPHANE GLACIER

Perfectionnement en pâtisserie

Contact Glacier Formation et Conseil
15, rue d'Ayaille - 92700 Colombes
stephane.glacier@wanadoo.fr

Tél. : +33 (0)1 47 82 70 08

ou 06 62 59 76 57 ou 06 61 80 95 91

Fax : +33 (0)1 47 84 72 30

www.stephane-glacier.com

STAGES A COLOMBES

66 rue du progrès - 92700 Colombes

- **Entremets et Petits Gâteaux « automne-hiver »** Du 19 au 20 septembre

- **Bûches de Noël** Du 3 au 4 octobre

- **Bûches de Noël** Du 10 au 11 octobre

Stages animés par Stéphane Glacier,
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2000.

LES COURS PRATIQUES
BELLOUET CONSEIL

304/306, rue Lecourbe - 75015 PARIS
Tél. : 01 40 60 16 20 - Fax : 01 40 60 16 21
E-mail : bellouet.conseil@wanadoo.fr
Site web : <http://bellouet.web.com>

SEPTEMBRE

Du lundi 5 au mercredi 7 septembre

- **La pâtisserie de saison « automne - hiver »**
- **Entremets « Élégance et création »**

Du lundi 5 au jeudi 8 septembre

- NOUVEAU • **Les centres de table en sucre**

Du lundi 12 au mercredi 14 septembre

- **Les pâtes de base et leurs applications**
- **Traiteur boutique**
- **Pièces montées et décor**

Du lundi 19 au mercredi 21 septembre

- **Glaces, sorbets et entremets glacés**
- NOUVEAU • **Ambiance petits gâteaux individuels**

Du lundi 19 au jeudi 22 septembre

- **Sucre d'art, pièces artistiques**

Du lundi 26 au mercredi 28 septembre

- **Entremets « Evolution » - Application bûche**
- **Petits-fours et macarons**
- **Apprenez l'art du chocolat**

OCTOBRE

Du lundi 3 au mercredi 5 octobre

- **Tartes nouvelles - tartelettes et goûters**
- **Desserts de restaurant**
- **Sucre tiré**

Du lundi 10 au mardi 11 octobre

- NOUVEAU • **Techniques de vente magasin**

Du lundi 10 au mercredi 12 octobre

- **Petits gâteaux individuels « Nouvelles tendances »**
- **Festival de sandwiches et tartines**
- NOUVEAU • **Créations chocolat « bonbons et bûches de Noël »**

Du lundi 17 au mercredi 19 octobre

- NOUVEAU • **Cakes et gâteaux de voyage**

- **Entremets « Élégance et création » - Application bûches**

Du lundi 17 au jeudi 20 octobre

- **Pièces artistiques en chocolat**

Du lundi 24 au mercredi 26 octobre

- **La pâtisserie de saison « automne - hiver »**
- **Petits-fours et macarons**

Du lundi 24 au jeudi 27 octobre

- NOUVEAU • **Les centres de table en sucre**

NOVEMBRE

Du mercredi 2 au jeudi 3 novembre

- **Festival de macarons**

Du mercredi 2 au vendredi 4 novembre

- **Les pâtes de base et leurs applications**
- **La pâtisserie traditionnelle**

Du lundi 7 au mercredi 9 novembre

- **Glaces, sorbets et entremets glacés**
- **Apprenez l'art du chocolat**
- **Entremets « Evolution » - Application bûches**

Du lundi 14 au mercredi 16 novembre

- **Bonbons chocolat « enrobage machine »**
- NOUVEAU • **Ambiance petits gâteaux individuels**

Du lundi 14 au jeudi 17 novembre

- **Sucre d'art - pièces artistiques**

Du lundi 21 au mercredi 23 novembre

- **Pains spéciaux et spécialités de viennoiserie, animé par Ludovic Richard, MOF Boulanger**

- NOUVEAU • **Cakes et gâteaux de voyage**

- **Sucre tiré**

Du jeudi 24 au vendredi 25 novembre

- NOUVEAU • **Sucre commercial**

Du lundi 28 au mercredi 30 novembre

- **Confiserie artisanale de qualité**
- **Entremets « Gourmand » - Application bûche**
- **Traiteur buffet et réception**

DECEMBRE

Du lundi 5 au mercredi 7 décembre

- **Tartes nouvelles - tartelettes et goûters**
- **Petits-fours et macarons**
- **Apprenez l'art du chocolat**

Du lundi 12 au mercredi 14 décembre

- **Desserts de restaurant**
- **Les pâtes de base et leurs applications**

Du lundi 12 au jeudi 15 décembre

- NOUVEAU • **Les centres de table en sucre**

Du lundi 19 au mercredi 21 décembre

- NOUVEAU • **Cakes et gâteaux de voyage**
- **La pâtisserie traditionnelle**
- **Confiserie artisanale de qualité**

ACTUALITES

LES DERNIERS EVENEMENTS EN DATE

VIE DU RÉSEAU

- Le 1^{er} juin 2011, **TORTORA CELSIUS** est devenu le concessionnaire BONGARD pour le département de la Nièvre (58).

BILAN DES MANIFESTATIONS PASSÉES

- Les 3 et 4 avril dernier, au parc des expositions Chorus de Vannes, **LE POLE EQUIPEMENT** participait au 36^{ème} salon pour le grossiste des boulangers-pâtisseries et artisans des métiers de bouche Michard et sa centrale d'achat Back Europ.

- Du 8 au 10 Avril 2011, **DUCORBIER MATERIEL** exposait au Salon du chocolat et des Gourmandises d'Amiens.

- Du 13 au 23 mai 2011, **SODIMA** était partenaire de la fédération de Meurthe-et-Moselle, à l'occasion de la Foire Internationale de Nancy.

Les démonstrations pâtisseries réalisées avec le MasterChef de MONO FRANCE et les fabrications boulangères effectuées à partir du Paneotrad® de BONGARD ont comblé la curiosité du public des professionnels que les concessionnaires et leurs équipes ont eu le plaisir d'accueillir sur ces manifestations respectives.

ACTUALITÉS MÉTIERS

DES STAGES POUR PROFESSIONNELS ET AMATEURS

Outre son école du 66 rue du progrès à Colombes destinée aux professionnels, Stéphane Glacier, MOF Pâtissier, ouvre « Pâtisseries et gourmandises l'école » réservée aux amateurs au 20 rue Rouget de Lisle à Colombes. Les cours commenceront dès septembre 2011.

MANIFESTATIONS DU RESEAU

EST

Foire Européenne de Strasbourg - le Waken
du vendredi 2 septembre au lundi 12 septembre 2011 au soir

La Fédération des boulangers-pâtisseries du Bas-Rhin se mobilise dans une manifestation grand public à l'occasion de la Foire Européenne de Strasbourg. Les boulangers-pâtisseries animeront cette manifestation par des démonstrations de leurs savoir-faire devant le public au « Jardin des Délices ». BONGARD 67 s'associe à la réussite de ce salon et à la promotion de la profession en mettant à disposition un fournil complet de matériel performant.

CFA de Colmar, le 28 septembre.

Démonstration Paneotrad® assurée par les équipes de POLYTECH, concessionnaire BONGARD du Haut-Rhin (68).

Foire des expositions de Chalons-en-Champagne, du 26 août au 5 septembre inclus. TECHNIFOUR sera présent sur le stand de la fédération de la boulangerie de la Marne. Démonstration Paneotrad® permanente avec fabrication et vente de pain toute la journée au profit de l'association « Les restos du cœur ».

OUEST

Portes Ouvertes MSE, du 3 au 5 octobre dans ses locaux de Neuville-sur-Sarthe (72).

Les équipements BONGARD et EUROMAT seront à l'honneur. Des démonstrations à l'intention des pâtisseries seront organisées lors d'ateliers « Mono France » visant à présenter la MasterChef et les dresseuses Oméga et Epsilon.

Portes Ouvertes EM EQUIPEMENT, du 17 au 19 octobre 2011 à Saint-Brieuc (22).

Les matériels des gammes BONGARD et EUROMAT seront présentés aux clients des départements 22 et 35. Un atelier permettra aux pâtisseries de ce secteur de savourer les atouts de la machine MasterChef et des dresseuses Oméga et Epsilon de MONO France.

ALPES-SAVOIE

Salon Alpin d'Albertville (73), du 4 au 7 novembre 2011.

SIMATEL sera présent pour remercier ses clients de leur fidélité et effectuera des démonstrations MasterChef et Dresseuse Oméga de MONO France.

Foire d'automne à Grenoble (38), du 1^{er} novembre au 11 novembre

SIMATEL accueillera ses clients sur un fournil Paneotrad®, en collaboration avec la célèbre « Maison Florian », liée au passé par l'héritage du moulin familial, âme de l'entreprise.

NORD ET NORD-OUEST

Les « 50 ans de la Somabo »,
dans ses locaux de Seclin (59), les 11 et 12 septembre 2011.

De nombreuses animations boulangères et pâtisseries mettront à l'honneur les produits et services de la Somabo ! Lors de cette grande fête, MONO France organise des démonstrations de MasterChef, orchestrées par Nicolas Coffin et des dresseuses à biscuits assurées par Franck Surin (le dimanche 11/09 de 14h à 17h et le lundi 12/09 de 10h à 17h).

Portes Ouvertes des Moulins Dupuis à Gournay-en-Bray (76), du 25 au 28 septembre 2011.

DUCORBIER MATERIEL fournit et installe les équipements du fournil organisé autour d'une production à partir de Paneotrad®. Des démonstrations pâtisseries seront effectuées à partir de la MasterChef et de la dresseuse MONO France.

Les Ateliers MONO France

Présentation en continu des Masterchef, de la dresseuse à biscuits Oméga et de la dresseuse de table Epsilon. Démonstration et présentation assurées par trois professionnels de la pâtisserie, Nicolas Coffin, Sébastien Gohier et Philippe Renou, Maître artisans Pâtisseries, Chocolatiers et Glaciers, et en présence des commerciaux démonstrateurs MONO France, Franck Surin et Laurent Josso.

Le Calendrier des Ateliers, en sus de ceux organisés dans le cadre des manifestations ou des portes ouvertes du réseau des concessionnaires BONGARD ci-dessus est consultable sur le site www.mono-france.com

Les inscriptions pour participer aux ateliers se font sur le site.



Les forces du réseau ACB à votre écoute et à votre service :

130 commerciaux,
250 techniciens,
30 concessions,
45 agences et points techniques,
310 véhicules.

A.E.B.
Départements 09 - 31 - 81 - 12 - 32 Partiel - 82 Partiel
Rue de l'Équipement - Zone de Vic - 31320 CASTANET-TOLOSAN
Tél. : 05 61 81 28 57 - Fax : 05 61 27 08 49
E-mail : a.e.b.austruy@wanadoo.fr
Départements 12 - 81
Tél. commercial : 06 78 99 23 82 - Tél. technique : 06 32 90 05 18

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

BORSOTTI
Départements 25 - 39 - 70 Partiel
rue de la Tournelle - 39600 MATHENAY
Tél. : 03 84 73 90 27 - Fax : 03 84 73 90 28
E-mail : pascal.borsotti@wanadoo.fr

BOURMAUD EQUIPEMENT - SAS Huteau-Menard
Département 44
11, boulevard du Chêne Vert - 44470 CARQUEFOU
Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 13
E-mail : bourmaudequipement@f-d-o.com
Départements 49 - 53 Partiel
12, square de la Ceriseraie - 49070 BEAUCOUZE
Tél. : 02 41 72 06 99 - Fax : 02 41 48 22 73
E-mail : bourmaud49@f-d-o.com

BOURMAUD 85
Départements 85 - 79
ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSAULT
Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43
E-mail : bourmaud85@orange.fr

BRUNO LE GALL EQUIP.
Département 29
7, rue Jacques Noël Sané - ZA Keramporiel - 29900 CONCARNEAU
Tél. : 02 98 97 23 71 - Fax : 02 98 97 27 89
E-mail : legall.equip@orange.fr

C.F.M.B.
Départements 11 - 34 - 66
ZAC La Montagnette - 34420 VILLENEUVE-LÈS-BÉZIERS
Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93
E-mail : cfmb@cfmb.fr - site internet : www.cfmb.fr

CELSIUS EQUIPEMENT (TORTORA)
Départements 21 - 71 - 58 - 52 Partiel
11, rue du vignery - 21160 PERRIGNY-LES-DIJON
Tél. : 03 80 51 99 76 - Fax : 03 80 51 99 79
E-mail : tortora21@tortora.fr

D-PHI
Département 18
7, rue Louise de Vilmorin - 58640 VARENNES-VAUZELLES
Tél. / Fax : 03 86 38 04 36 - E-mail : d.phi.services@wanadoo.fr

DIMA
Départements 24 - 47 - 46 - 33 - 32 Partiel - 82 Partiel
10, rue 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 76 - 27 - 60 - 78 Partiel - 95 Partiel - 80 Partiel
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
Départements 22 - 35 - 53 Partiel
11, rue Buffon - 22000 SAINT-BRIEUC
Tél. pour le 22 : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38
Tél. pour le 35 : 02 99 09 22 82
E-mail : em.equipement@wanadoo.fr

BREAD LAND CORSE
Départements 2 A/Corse du Nord
2 B/Corse du Sud
11 b, avenue Alexandre III
78600 MAISONS-LAFFITTE
Tél. : Tél. : 01 39 12 08 52 - 06 07 58 11 97
Fax : 01 39 62 40 51
E-mail : breadlandcorse@orange.fr

L'EQUIPEMENT MODERNE
Départements 40 - 64 - 65 - 32 Partiel
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

LE FOURNIL LORRAIN
Département 57
5, rue de la Forêt - 57340 EINCHEVILLE
Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22
E-mail : claude.streiff@nordnet.fr

LE POLE EQUIPEMENT
Département 56
1, rue Pierre Allio - 56400 BRECH-AURAY
Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04
E-mail : contact@lepoleequipement.com

LITTORAL EQUIPEMENT
Départements 16 - 17
ZAC de Belle-Aire
6, rue Le Verrier - 17440 AYTRE
Tél. : 05 46 41 84 04 - Fax : 05 46 41 59 74
E-mail : littoralequipement@littoralequipement.fr

MAINE SERVICES EQUIPEMENTS
Départements 72 - 53 Partiel - 61 Partiel
ZAC de la Grouas
72190 NEUVILLE-sur-SARTHE
Tél. : 02 43 25 37 04 - Fax : 02 43 25 33 21
E-mail : mse72@orange.fr

MASSIAS
Départements 19 - 23 - 87
Rue des Tramways - ZI du Ponteix
BP 20 - 87220 FEYTIAT
Tél. : 05 55 30 43 84 - Fax : 05 55 06 16 72
E-mail : massias.servicestechniques@orange.fr

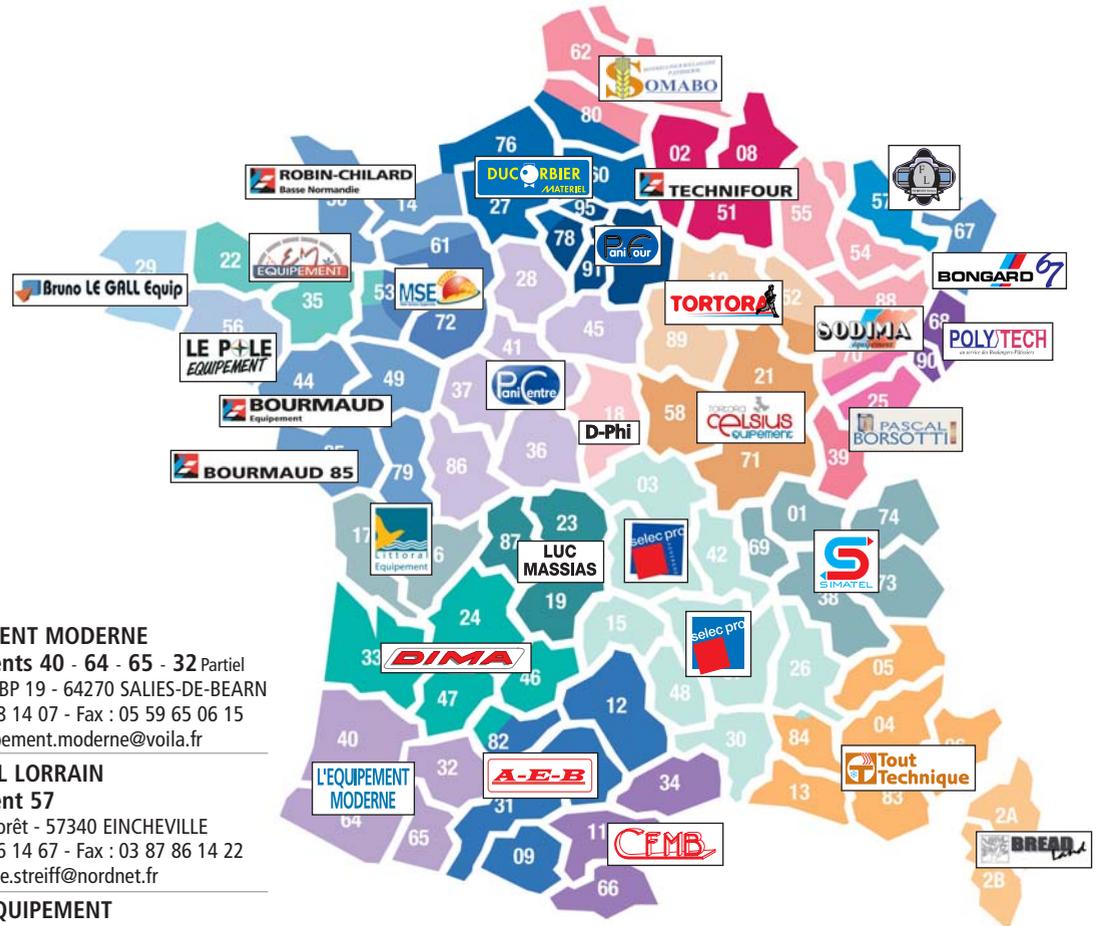
PANICENTRE
Départements 28 - 36 - 37 - 41 - 45 - 86
Tél. commercial : 02 38 75 70 69 - Fax : 02 38 75 87 59
Tél. SAV - 24h/24 - 7j/7 : N° indigo 0820 22 31 00
Tél. pièces détachées : 02 38 75 87 50
- 20, rue des Magasins Généraux
37700 SAINT-PIERRE-DES-CORPS
- 59, rue de la Gare
45310 PATAY
E-mail commercial : contact@panicentre.com
E-mail technique : contact@paniservices.com

PANIFOUR
Ile-de-France
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@panifour.fr

POLY TECH
Départements 68 - 90
1, rue du Cher - 68310 WITTELSHEIM
Tél. : 03 89 33 00 24 - Fax : 03 89 33 01 03
E-mail : poly-tech.direction@orange.fr

ROBIN-CHILARD Basse-Normandie
Départements 50 - 14 - 61 Partiel
85, rue Joseph Cugnot - 50000 SAINT-LÔ
Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50
E-mail : robin-chilard@robin-chilard.fr

SELEC PRO
Départements 07 - 26 - 30 - 48 - 84 Partiel
RN 7 - ZA Marcerolles
26500 BOURG-LÈS-VALENCE
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 75 83 00 29
E-mail : cagop@selecpro.fr - Site Internet : www.selecpro.fr



SELEC PRO Auvergne
Départements 15 - 42 - 43
Impasse Malval - 42700 FIRMINY
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 77 40 56 33
E-mail : cagop@selecpro.fr

Départements 03 - 63
9, rue Pierre Boulanger - 63430 LES MARTRES D'ARTIERE
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301 - Fax : 04 73 90 10
E-mail : cagop@selecpro.fr

SIMATEL
Départements 01 Partiel - 73 - 74
9, rue Gustave Eiffel - 74600 SEYNOD ANNECY
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL)
Fax : 04 50 52 15 91
E-mail : simatel@simatel.eu
Départements 69 - 01 Partiel
103, rue de l'Industrie - 69008 SAINT-PRIEST
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL)
Fax : 04 37 25 35 26
E-mail : simatel69@simatel.eu
Département 38
22, avenue de l'Île brune - 38120 SAINT-EGREVE
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL)
Fax : 04 76 75 54 90
E-mail : simatel38@simatel.eu

SODIMA EQUIPEMENT
Départements 54 - 55 - 70 Partiel - 88
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
Site : www.sodima.eu
Agence de Nancy :
Tél. : N° Indigo : 0820 88 28 84 - Fax : 03 83 25 61 89

SOMABO
Départements 59 - 62 - 80 Partiel
Zone industrielle B - 10, rue du Rouge Bouton - 59113 SECLIN
Tél. : 0825 325 327 - Fax : 03 20 97 00 56
E-mail : adelannoy@somabo-sa.fr

TECHNIFOUR
Départements 51 - 02 - 08
ZA La Neuville - 14, rue du Chanoine Hess - 51100 REIMS
Tél. : 03 26 83 83 80 - Fax : 03 26 83 86 29
E-mail : philippe.montez@technifour.fr

TORTORA
Départements 10 - 89 - 52 Partiel
ZA - 20, rue de la Paix - 10320 BOUILLY
Tél. : 03 25 40 30 45 - Fax : 03 25 40 37 94
E-mail : tortora10@tortora.fr - site : www.tortora.fr

TOUT TECHNIQUE
Départements 04 - 05 - 06 - 13 - 83 - 84 Partiel
Siège social : 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 : www.touttechnique.fr



MADA 2 : la détente en toute sérénité

Compacte, performante, ergonomique, hygiénique, la balancelle manuelle ou semi-automatique MADA 2 a tout pour vous séduire.

Balancelle MADA 2 modèle S.A. équipée d'une façonneuse MAJOR



L'espace de votre laboratoire est limité mais vous voulez augmenter votre capacité de stockage de pâtons ?

Les chambres de repos MADA 2 ont été pensées pour vous !

Maniables, compactes et pouvant être encastrées sur 3 côtés, les chambres de repos Mada2 constituent le compromis idéal entre un repose-pâtons et un groupe automatique.

MADA 2 semi-auto - Chargement manuel / déchargement automatique

- Disponible en 2 largeurs (1330 et 1510mm)
- Chargement manuel des balancelles 2 par 2
- Recherche automatique des balancelles de chargement et de déchargement
- Possibilité de chargement intégral des 51 balancelles (contre 37 en chargement standard)
- Déchargement automatique piloté par une minuterie
- Travail à "hauteur d'homme"
- Vitesse du tapis de sortie réglée sur 1200p/h
- Encastrables sur 3 côtés
- Cycle automatique d'entretien : lampes germicides et soufflerie pour une hygiène parfaite
- Gouttières en feutre synthétique lavable en machine (laine / 30°)
- Tablette de boulage recouverte d'un feutre laine.

MADA 2 manuelle - Chargement et déchargement manuels

- Disponible en 2 largeurs (1330 et 1510mm)
- Chargement manuel des balancelles 2 par 2
- Utilisation d'un code couleur sur les balancelles pour faciliter la visualisation du chargement et du déchargement
- Possibilité de chargement intégral des 51 balancelles (37 en chargement standard)
- Travail à "hauteur d'homme"
- Déchargement manuel
- Arrêt automatique du tapis de sortie lors du déchargement
- Encastrables sur 3 côtés
- Gouttières en feutre synthétique lavable en machine (laine / 30°)
- Tablette de boulage recouverte d'un feutre laine.

