



BONGARD

N° 3

SEPTEMBRE 99

FORUM

JOURNAL D'INFORMATION DES CONCESSIONNAIRES BONGARD

EDITORIAL



Rares sont les métiers qui sont à la fois aussi bien et aussi mal connus que le métier d'artisan boulanger.

Le cliché qu'on en a est bien souvent vieillot et ne correspond pas à la réalité de la profession.

Tout le monde mange du pain, ce pain à la fois mémoire des origines et nourriture terrestre essentielle.

Pourtant, peu savent selon quel procédé, quelle recette, et après quel temps de préparation ... il parvient à leur table !

Les expériences respectives de Messieurs Crouzet, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie et Ganachaud, Maître-Boulangier, appliquées diversement, poursuivent un même but : perpétuer une tradition de qualité, transmettre un savoir-faire, des valeurs, mais aussi et surtout aujourd'hui, dépoussiérer l'image d'Épinal du "boulangier-forçat".

Ils souhaitent redorer le blason d'une profession malmenée pour donner envie à tous les jeunes gens, garçons et filles, de se lancer dans cette si belle voie ouverte sur le succès et la réussite. Ils trouveront alors, la récompense de leur rigueur, de leur volonté d'apprendre et de leur amour du travail bien fait.

Cet élan dynamique, nous avons souhaité que vous le retrouviez dans ce troisième numéro pour aborder la rentrée avec allant !

Virginie Scheuer
Directeur des Ventes Artisans

LA BOULANGERIE : UN VIEUX METIER MODERNE

Compte-rendu d'un entretien de Virginie Scheuer et Yves Magne, Président de l'ACB, avec Monsieur Jean-Pierre CROUZET, Président de la Confédération Nationale des Boulangers-Pâtisseries.

Jean-Pierre Crouzet s'est fixé un challenge : l'évolution de la profession !

Cela l'a incité à configurer la Confédération de manière dynamique au travers de commissions qui mettent en avant des thèmes que Monsieur Jean-Pierre Crouzet souhaite voir évoluer fortement : la Formation continue, la qualité, l'innovation, la restructuration, la modernité.

En premier lieu, **la formation** qui n'est plus adaptée, entraîne un déficit de main-d'œuvre.

Il faut aujourd'hui former les apprentis à la boulangerie, à la fabrication de tous les produits de boulangerie ainsi qu'à la vente, mais aussi à la viennoiserie, à la conservation ...

Le diplôme en poche, il faut continuer à se former tout au long de sa vie professionnelle : la formation continue a pour vocation de montrer l'évolution des produits fabriqués en fonction du souhait des clients et non du souhait du boulangier de fabriquer tel produit.

Pour cela, il faut aussi sortir du carcan « les hommes au fournil et les femmes au magasin ».

On se dirige vers une présence masculine à la vente : le boulangier peut ainsi avoir un contact avec la clientèle, être à l'écoute de ses besoins tout en pilotant la fabrication.

Les femmes peuvent produire : il est important de retirer l'image de pénibilité du métier.

En deuxième lieu, **la qualité**. Cela signifie aller vers la traçabilité (des céréales aux boulangers en passant par les meuniers, les équipementiers...). Le travail « fait maison » restera un atout pour la profession artisanale.

L'innovation des matériels est fantastique ; aujourd'hui, on constate qu'ils sont mal utilisés, qu'il n'y a pas assez de communication sur la meilleure manière de les utiliser.

...Changer l'image de la profession pour que des gens motivés viennent vers elle ! La restructuration de la profession



passer surtout par une restructuration du métier de boulangier qui doit autant être un entrepreneur qu'un maître de l'art boulangier.

S'agissant de **la modernité**, il faut aussi que les artisans soient prêts à quitter la place de l'église au profit des centres commerciaux, en un mot qu'ils se rapprochent des zones à forte densité de population active.

Une idée force l'habite : faire se rencontrer le plus possible de gens venant d'horizons différents pour que les uns apportent leur expérience aux autres et réciproquement.

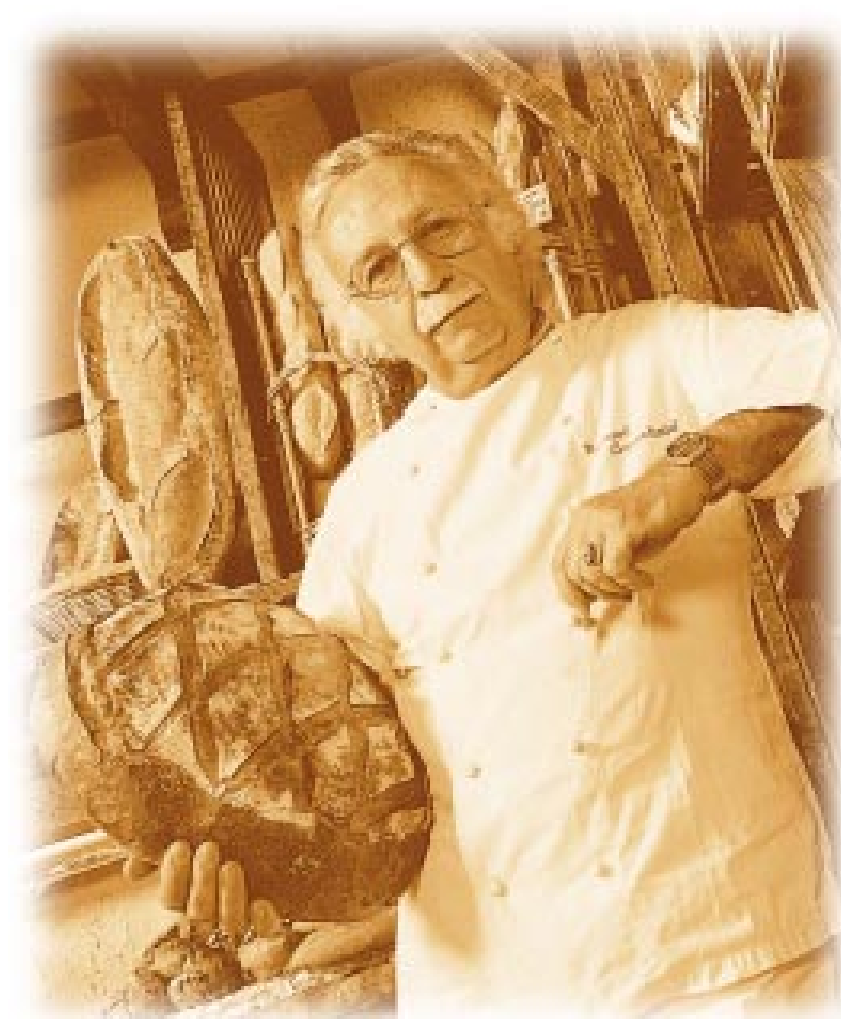


PHOTO : ERIC LE MODEC

LA PASSION SELON BERNARD GANACHAUD...

Meilleur Ouvrier de France spécialité « Boulangerie » en 1979 lors de la première « fournée » du genre, professeur à ses heures, en CFA à Nantes, Bernard Ganachaud a débuté dans le métier à 12 ans, aux côtés de son père. Artiste dans l'âme (à 17 ans, il suit des cours du soir de dessin au fusain et à l'encre de Chine aux Beaux Arts), idéaliste (il aurait aimé être l'avocat des causes perdues), homme de la terre (il est agriculteur pendant 18 mois après la guerre), il puise sa force de caractère, sa détermination dans ses racines paysannes.
Interview de Monsieur Bernard

...suite page 3



Le Partenaire de Votre Réussite

Spécial Produits : Les Lave-batteries Euromat



GL 8.50



26 000 F HT
(raccordement
en option)

Issus de la dernière technologie, les lave-batteries **EUROMAT** sont entièrement fabriqués en inox 18/10 avec **double carrosserie isolée** assurant un fonctionnement silencieux.

Un système de lavage performant assuré par des bras tournants en inox garantit la dispersion de l'eau d'une manière uniforme sur tous les ustensiles et paniers.

Cycles économiques (2' - 4' ou 6' pour modèle GL 8.50 et 3' - 6' ou 9' pour modèle LP 55.80) n'utilisant que 3 litres d'eau par lavage !

Le rinçage à 85° C s'effectuant à l'aide d'une **pompe avec surpresseur** garantit un résultat de lavage et d'hygiène parfait dans toutes les conditions d'utilisation.

Livrés avec un panier inox et support pour plaques ou grilles 60 x 40, tous les modèles dans la gamme sont équipés d'origine avec doseurs de produit de lavage et de rinçage (produits liquides) et d'une soupape DVGW.

Les lave-batteries **EUROMAT**...

**Performance,
Economie,
Fiabilité...**

Un partenaire efficace pour les 35 heures !

Vos cuves de batteur-mélangeur 10 - 20 - 40 L. n'auront aucun mal à y prendre place.

Pour paniers à pain
hauteur 800 mm



LP 55.80

39 900 F HT
(raccordement
en option)

Peut recevoir vos cuves de batteur-mélangeur de 10 à 60 L.

Où que vous soyez... Un Adhérent Euromat vous suit :

A.E.B.
Rue de l'Equipement
Zone de Vic
31320 CASTANET TOLOSAN
Tél. 05.61.81.28.57
Fax 05.61.27.08.49

B.N.F.
Z.A. des Longs Clos
B.P. 1026 Saint Désir
14101 LISIEUX CEDEX
Tél. 02.31.62.47.08
Fax 02.31.32.50.92

BOISSEAU
Z.A.
B.P. 33
53230 COSSE LE VIVIN
Tél. 02.43.91.45.45
Fax 02.43.98.92.37

BONGARD 67
36 rue Principale
67112 BREUSCHWICKERSHEIM
Tél. 03.88.96.00.11
Fax 03.88.96.18.19

BOURMAUD
11, bd du Chêne Vert
La Pépinière
44470 CARQUEFOU
Tél. 02.40.30.23.53
Fax 02.40.25.11.13

C.F.M.B
Z.I. rue André Blondel
34500 BEZIERS
Tél. 04.67.76.06.30
Fax 04.67.62.57.67

DIMA
17-19, rue Noutary
33130 BEGLES
Tél. 05.56.49.20.69
Fax 05.56.49.42.15

DUCORBIER MATERIEL
Z.I. Le Haut Hubert
2, route de Paris
76240 LE MESNIL ENARD
Tél. 02.35.80.56.69
Fax 02.35.80.81.87

EQUIPEMENT MODERNE
Z.I. du Herre
B.P. 19
64270 SALIES DE BEARN
Tél. 05.59.38.14.07
Fax 05.59.65.06.15

EUROFOURNIL
44ter, rue Valensaut
69008 LYON
Tél. 04.78.77.51.37
Fax 04.78.74.08.36

FOURNIL LORRAIN
5, rue de la Forêt
57340 EINCHEVILLE
Tél. 03.87.86.14.67
Fax 03.87.86.14.22

GUIMIER
Site d'Activités de la Gare
Les Caillaux
37510 SAVONNIERES
Tél. 02.47.50.14.14
Fax 02.47.50.07.11

KAPPA SITOS
(DOM-TOM et CORSE)
11B, avenue Alexandre III
78600 MAISONS LAFITTE
Tél. 01.39.12.08.52
Fax 01.39.62.40.51

M.S.O. MATERIEL
ZAC les Fourneaux
B.P. 17
17690 ANGOULINS SUR MER
Tél. 05.46.56.85.31
Fax 05.46.56.89.28

PANIFOUR
Z.A. Les Bordes
5 rue Gustave Madiot
91921 BONDOUFLE CEDEX 09
Tél. 01.60.86.41.00
Fax 01.60.86.42.25

SELEC PRO
R.N. 7 - Z.I. Marcerolles
26500 BOURG-LES-VALENCE
Tél. 04.75.83.87.88
Fax 04.75.83.00.29

SERVIFOUR
2 Route de Nancy
BP1
54840 GONDREVILLE
Tél. 03.83.63.69.09
Fax 03.83.63.93.03

SIMATEL
9, rue Gustave Eiffel
Z.I. des Césardes
74600 SEYNOD
Tél. 04.50.52.00.30
Fax 04.50.52.15.91

S.M.B.
Résidence Bellevue
Avenue du Général Gilles
66000 PERPIGNAN
Tél. 04.68.67.38.98
Fax 04.68.50.69.69

SODIMA
Z.I. Le Voyer
88550 POUXEUX
Tél. 03.29.36.96.96
Fax 03.29.36.91.88

SOMABO
113, rue Kléber
B.P. 49
59155 FACHES THUMESNIL
Tél. 03.20.96.27.43
Fax 03.20.97.00.56

TORTORA
Zone Artisanale
10320 BOUILLY
Tél. 03.25.40.30.45
Fax 03.25.40.37.94

TOUT TECHNIQUE
Z.I. du Camp Laurent
Chemin Robert Brun
83500 LA SEYNE SUR MER
Tél. 08.03.00.30.09
Fax 04.94.06.46.65



La passion selon Bernard Ganachaud... (Suite de la page 1)

Pourquoi, après des années de bons et loyaux services en tant que boulanger, avez-vous créé l'entreprise Ganachaud ?

Il y a deux raisons à cela, la première c'est la peur de la retraite, la crainte de rester inactif, la deuxième c'est que je voulais améliorer le pain autrement que par des discours, en enclenchant un mouvement de retour sur les valeurs qui avaient fait la réputation de la flûte parisienne avant la guerre et encourager les boulangers à aller dans cette voie là. J'ai donc décidé de « mettre la main au pétrin », de transmettre mon savoir-faire, et de faire des émules...

Je pensais m'arrêter à 100 licences... estimant que 100 était la limite symbolique qui représentait ce que je voulais prouver. Je les ai dépassées aujourd'hui, et je dois admettre que je ne peux plus m'arrêter contrairement à ce que je pensais : les clients sont là, les contrats existent et lient les parties, bref les 100 ont créé des besoins de développement, la demande est de plus en plus forte.

Notre réseau s'étend et s'étend géographiquement. A l'heure actuelle nos installations cardinales sont au Nord Dieppe, au Sud Royan, à l'Est Besançon, à l'Ouest Brest. La flûte « gana » est bien représentée en Bretagne et en Normandie, à Paris et en Ile de France. Nous sommes en cours d'implantation dans la région Provence Côte d'Azur et Languedoc Roussillon suite à un accord de partenariat passé avec un meunier de haute réputation dans la région de Montpellier. Nous portons également notre attention sur le secteur Est.

Donc, la recette Ganachaud, ça marche ! Comment expliquez-vous cela ?

C'est la réponse anticipée (je travaille maintenant pour les saveurs du 3^e millénaire...) à l'écoute et à l'attente du consommateur se résument par authenticité, et originalité, sans s'écarter du bon, du beau qui font la qualité.

Le marché se tourne résolument vers le pain de qualité. Quelle est la différence (le plus) Ganachaud ?

Vous savez, la famille Ganachaud, c'est 5 générations de boulangers : mon arrière-grand-mère, ma grand-mère cuisaient le pain à la ferme, mon père est devenu boulanger poussé par ma mère pour nourrir sa famille et ne plus connaître les privations de la guerre de 14, puis ce fut moi, le fils, et maintenant mes filles, Valérie et Isabelle...

Cela me rappelle une pensée de Michelet que j'ai retrouvée en lisant Le Deuxième Sexe de Simone de Beauvoir « Rien de plus compliqué que les arts de la pâte. Rien qui se règle moins, s'apprenne moins. Il faut être né. Tout est don de la mère ».

Le plus Ganachaud, c'est ce relais du savoir-faire à travers les générations, la perpétuelle recherche en amont des variétés des blés et des farines en harmonie avec nos fiches techniques personnelles, et en aval avec comme produit phare, la « flûte gana ».

La « flûte gana », c'est un produit haut de gamme dont le prix de vente prend en compte tous ces paramètres ainsi que la valeur ajoutée apportée par le temps et la sueur de l'artisan boulanger qui a choisi de travailler selon notre procédé.

Comment vous situez-vous par rapport à vos concurrents ? à votre métier ?

Je suis un Maître boulanger. Aujourd'hui ce sont les concept-meuniers qui sont mes concurrents sans que nous ayons le même statut. Je me situe comme un artisan au service des artisans-boulangers.

Je ne regarde pas ce que font les autres (j'ai trop peur de me laisser influencer). Je suis de ceux qui vérifient tout, et je ne l'ai jamais regretté.

Pour moi le meunier se doit de me fournir une farine de qualité constante, ensuite, c'est le métier de l'artisan boulanger de faire exprimer à cette farine toute sa potentialité. La sélection des blés qui composeront la farine idoine est une étape primordiale et les meuniers avec lesquels je travaille sont de véritables partenaires.

En créant des licenciés « gana » nous développons une saine concurrence qui aide à tirer la profession vers le haut. Il y a des compétences dans ce pays qui peuvent elles aussi, à leur tour, amener de l'imaginaire dans cette profession.

Comment expliquer votre renommée à l'international ?

J'ai pas mal voyagé, toujours avec le besoin de rencontrer mes confrères sous d'autres cieux, mais avant de penser à l'international je me suis bien situé au plan national. J'ai aussi beaucoup reçu à Ménéilmontant cherchant d'instinct à donner aux étrangers par un accueil chaleureux, la meilleure image de la France et du métier de boulanger. Je continue aujourd'hui. Mes actions ponctuelles en Amérique -pour lesquelles je rends hommage à Olivier Frot qui m'a

ouvert le milieu professionnel américain et m'a fait découvrir quelques particularités qui m'ont permis d'être l'avocat de la venue des USA sur la Coupe du Monde - mon expérience japonaise pendant près de 15 années ont contribué à développer une curiosité pour le « French Bread ». J'ai été très fier de reconnaître lors des 2 dernières Coupes du Monde des stagiaires « Ganachaud » japonais, tant j'ai plaisir à faire venir aussi le Japon à cette manifestation.

Quel marché étranger souhaiteriez-vous conquérir ?

J'ai beaucoup travaillé, je pense, je réfléchis pour passer en douceur le relais à mes filles qui donneront, je n'en doute pas, une nouvelle dimension à mon action. J'ai la chance, dans ma société, d'être entouré de quatre femmes qui, par leur complémentarité de compétences (technique, gestion, commerciale, et tout dernièrement management et marketing avec l'arrivée de ma troisième fille Marianne) sauront donner à cette société familiale l'expansion dans la mesure.

Une des difficultés dans l'approche des marchés étrangers c'est la matière première. Les qualités des farines mais aussi très certainement de l'eau sont souvent très différentes de ce que nous avons ici... Le travail de sélection et de mélange à mener est très pointu. La formation ensuite est un point crucial (que ce soit d'ailleurs en France ou à l'étranger). Reste la maîtrise des choses à distance, ce qui n'est pas une mince affaire !

Estimez-vous que vous exportez de la culture française ?

Modestement en expliquant, en formant, en apportant mes convictions d'homme de terrain avec le bon sens français.

Quelle image aimeriez-vous que l'on donne de vous et de votre entreprise ?

Je le répète, une entreprise d'artisans boulangers au service des artisans à travers une communication de son savoir-faire et une licence de marque. Une image professionnelle, créative, dynamique, perpétuant les valeurs techniques et humaines.

Quels sont vos plus gros défauts ?

- L'excès de prudence,
- une perpétuelle insatisfaction,
- impulsif mais je me corrige avec l'âge.

...et vos qualités ?

- la passion de ce que je fais,
- la ténacité,
- ma force de conviction,
- et par dessus tout, le respect de la parole donnée.

Pensez-vous qu'il faille être une « figure » pour s'imposer dans un métier ?

C'est bien sûr un plus, mais cela ne se décrète pas. Une figure se façonne et s'affirme par des années d'expérience, par la compétence et la confiance.

Le XXI^e siècle sera, paraît-il, le siècle du Service. Comment situez-vous votre entreprise dans ce contexte ?

Le service apporte selon moi une valeur ajoutée au produit. Aujourd'hui, le consommateur est informé et critique. Le service, nous y travaillons depuis plusieurs années à travers la formation, l'information et l'accompagnement.

A ce propos, je pense que la formation professionnelle a besoin d'être parfois réformée. Il faut savoir se remettre en question de temps à autre !

Cela fait 20 ans que je réclame un CAP de tourier. Le tourier ce n'est pas le même métier que le métier de boulanger ou celui de pâtissier, c'est celui qui sert aux deux professions. Si on avait fait du tourier un métier à part entière, on n'assisterait pas aujourd'hui à l'investissement de gens qui n'ont rien à voir avec l'artisanat, dans les secteurs des boulangeries et viennoiseries.

Les terminaux de cuisson sont apparus sur le marché car il y avait déficience sur le produit pain de qualité, pain frais et chaud dans les boulangeries artisanales.

Le Brevet de Maîtrise devrait enfin comporter une note de « pouvoir-faire », sanctionnant l'efficacité dans un fournil grandeur nature.

Tradition perpétuée et modernité, cela est-il possible dans votre métier ? Les farines et les méthodes de fabrication ont beaucoup changé depuis 100 ans. Par le passé, les équipementiers ont, par leur progrès technologique, participé au changement de votre fabrication. Il semble aujourd'hui que les équipe-

ments sont développés pour faciliter le travail du boulanger tout en respectant sa méthode de panification. Que pensez-vous de cette évolution ?

C'est une bonne évolution dans le sens de l'histoire et de l'évolution des hommes mais aussi plus récemment des femmes. Ce métier est à leur portée. Mes filles en sont témoins, elles ont incontestablement contribué à l'amélioration des nos produits et m'ont aussi appris que ce métier pouvait également être associé à la qualité de vie.

L'offre des équipementiers a évolué certes, et le boulanger aussi :

Tout part de la taxation du pain. Après la guerre et jusque dans les années 80, le prix du pain étant imposé, le coût des matières premières, des baux, et de la main d'œuvre augmentant, il a fallu chercher des solutions pour produire plus et plus vite en baissant les coûts. Ce phénomène a poussé d'une part les équipementiers à faire de nos laboratoires des unités industrielles miniaturisées (il fallait faciliter le travail du boulanger), d'autre part le meunier à proposer des farines qui rendaient un maximum de volume (au détriment du goût) et enfin le boulanger à céder à la tentation du suréquipement, de la facilité et à aller dans le sens d'une moins bonne qualité (diminution du poids, pétrissage intensif...) que la profession a bien chèrement payé par la suite.

En 1978 - 1980, alors que le prix du pain était encore sous contrôle j'ai augmenté le poids de ma baguette car je savais que j'allais dans le bon sens. Quant à la flûte « gana », je l'ai mise sur le marché à un peu plus du double du prix de la baguette d'alors. Le consommateur ne s'y est pas trompé.

Les matériels ont beaucoup évolué, aujourd'hui on fait mieux plus facilement et plus confortablement, pourtant certains boulangers font d'excellents pains, d'autres pas. Comment expliquez-vous cela ?

La pâte est une matière vivante à laquelle il faut apporter le plus grand soin, de la patience, de la disponibilité, de la méthode, de la rigueur, en fait ne pas sauter les étapes. Enfin « gare à ceux que la réussite écarte de leur pétrin » !

Quelle explication donneriez-vous à la tendance actuelle très marquée pour l'implantation du four dans les magasins, voire même leur habillage personnalisé aux goûts du boulanger ? Est-ce pour vous une « astuce » marketing où cela relève-t-il d'un concept plus sérieux ? Lequel selon vous ?

C'est un concept pédagogique que j'ai adopté dans les années 68/70 au moment où le développement des fours rotatifs faisait rage. Ce concept permettant de satisfaire la curiosité des nouvelles générations qui n'ont pas connu la fabrication de leurs anciens au four banal, et du pain cuit à la ferme. C'est le contre-pied psychologique des années de robotisation.

Votre spécialité, c'est le pain. Quelles qualités attendez-vous d'un four ?

Une souplesse - une constance - et surtout qu'il ne s'essouffle pas quand la demande est importante. Cela passe-t-il par plus de réfractaire dans la conception des fours modernes, je le crois, mais je ne suis pas technicien dans la partie.

Four à Soles, Fours à Chariots, Ventilés, où va votre préférence ?

Le four à soles, bien sûr, sans la moindre hésitation. C'est lui qui apporte le croustillant, c'est lui qui permet la formation de l'alvéolaire par le choc thermique.

Ma préférence va naturellement au four chauffé au bois, mais devant la demande croissante et le manque de place, le choix peut se porter sur d'autres solutions.

Comment expliquez-vous le retour à la cuisson sur soles ?

Toujours par l'effet de balancier : une génération pour le pain à croûte, une génération pour le pain à croûte fine (obtenue avec les fours rotatifs), et par excès, sans doute, retour au croustillant...

Pensez-vous que les Fours à Soles aujourd'hui permettent de cuire les pains traditionnels comme autrefois ? Pourquoi ?

Oui à condition de les aider en intervenant quand les fours le permettent (fours électriques) pour descendre progressivement la température. Plus la masse est importante plus il faut intervenir pour recréer la courbe descendante de la chaleur des four anciens. ■



Nouvelle BLUE VIPER

La précision au juste prix !

- Les balances Viper ont été spécialement conçues pour vous : solidité, fiabilité et simplicité d'utilisation – La légendaire qualité METTLER TOLEDO
- Structure en fonte d'aluminium, 2 tailles de plateforme, alimentation intégrée. Coût de SAV étudié au plus juste.

Viper : La culture de la Précision à un prix très avantageux.

METTLER-TOLEDO
18-20 av. de la Pépinière
78222 Viroflay Cedex

Tél. : 01 30 97 17 40

METTLER TOLEDO





BONGARD SE PLIE EN QUATRE POUR VOUS !

Le parc machine BONGARD s'est étoffé en juin 1999 d'une nouvelle presse plieuse 8 axes. Ses atouts sont nombreux et sa complexité n'est maîtrisable que par l'utilisation d'une commande numérique de la dernière génération. Elle offre à l'opérateur toute sa convivialité à travers une interface graphique couleur qui le guide dans la réalisation des pièces, rendant les erreurs quasiment inexistantes !

Cette presse plieuse française, une des plus précises du marché, accroît notre flexibilité et traduira bientôt chez nos clients toute la précision de notre engagement technologique. Pour être encore plus réactif face à vos demandes spécifiques, sa sœur jumelle fera son entrée chez BONGARD au cours de l'an 2000. BONGARD réaffirme sa volonté de mieux servir ses clients boulangers et pâtisseries dans le monde entier.

BONGARD PART EN CAMPAGNE ! avec l'UMBC (Unité Mobile de Boulangerie de Campagne)



Cette unité mobile de boulangerie réalisée spécifiquement pour l'Armée de Terre française, était un véritable défi pour la société BONGARD associée dans cette commande à la société LOHR. Ce défi a été relevé avec brio et professionnalisme dans un temps très court et avec un cahier des charges particulièrement drastique.

En effet, les normes de fabrication imposées par l'Armée de Terre française impliquaient des adaptations techniques exceptionnelles et

une fiabilité encore accrue (dimensionnements spéciaux des différents matériels, arrimages de sécurité, compacité et ergonomie très étudiées, espaces de travail et de déplacement optimisés). L'Unité Mobile de Boulangerie, d'un poids total de 30 tonnes, est constituée de 4 conteneurs aux normes ISO qui, additionnés, totalisent une surface au sol de 110 m². Ceux-ci sont, par définition, appelés à voyager dans le monde entier, dans des conditions de transport souvent très délicates (camions, bateaux), et sous tous les climats (de -30°C à +50°C, et jusqu'à 2000 m d'altitude). L'UMBC, quelles que soient les conditions d'utilisation et de terrain, produit 10 000 pains de 400 g par 24 heures en 3 équipes de 8 heures, à l'aide d'un groupe électrogène de 80 kVA qui peut fonctionner en autonomie totale grâce aux équipements faisant partie intégrante de la fourniture (citernes souples de 2500 l de fioul et de 3500 l d'eau potable). La mise en œuvre complète des 4 conteneurs en état de fonctionnement ne nécessite que quelques heures. BONGARD avec l'UMBC est fier d'avoir obtenu la confiance de l'Armée de Terre française, pour relever un vrai challenge, à la fois technique et humain, une réalisation d'envergure au service de l'Armée française.



LES TRANCHEUSES MACPAIN

Tranchement fiable



MACmiera

La trancheuse semi automatique de table



CALYPSO

La trancheuse automatique de table à chargement frontal



PRESTO

La trancheuse standard à levier à traction progressive



AUTOMAC

La trancheuse automatique



MAC FACE

La trancheuse à chargement frontal à encombrement minimum (60 x 60 cm)

*C'est la rentrée,
J-120 jours avant le 1^{er} janvier 2000
pour normaliser vos matériels !*

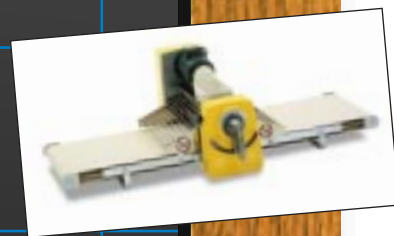
**Du 15 septembre au 15 décembre 1999,
nous vous proposons :**



1 diviseuse **Concorde**



Laminoir
Rondo Econom STM 513
financement gratuit
sur 12 mois



+ 1 repose pâtons **RP 2**

+ 1 façonneuse **Major Manu**

Coupeuse
Macpain Presto 380
prix promo 19 400 F HT



3 machines pour
moins de 100 000 F HT

Coupeuse
Macpain Automac 450
reprise de votre ancienne
coupeuse 5 000 F TTC



SEEWER
RONDO

LA GAMME ECO

Des laminoirs de **QUALITE**
qui garantissent la **QUALITE** de vos produits



ECONOM STM 513
Laminoir à poser sur table



ECOMAT SSO 514
Laminoir sur socle mobile



ECOSTAR SSO 625
Laminoir automatique
à microprocesseur

BONGARD - EUROPAIN 99

Un stand à la hauteur... de nos résultats !

Cette année 1999, BONGARD a affirmé encore plus sa présence sur EUROPAIN avec 600 m² de stand d'exposition dont 200 m² de mezzanine. Ce stand, situé au fond du Hall 5 fut particulièrement visible et apprécié par les 80 000 visiteurs du Salon.

Ceux-ci ont apprécié les nouveautés BONGARD, telles que : le Four à soles à chariot Becker, Le Four à soles Cervap voie de 800 spécialement adapté aux artisans boulangers, la Diviseuse Divistar et les nouvelles armoires et chambres Froid.

Pendant ces cinq jours, grâce à la présence permanente sur le stand de plus de 100 vendeurs, répartis sur 30 concessions, BONGARD a traité plus de 150 commandes qui ont fait l'objet de devis et d'études d'implantation.

BONGARD a multiplié sa présence en matériels sur les stands grâce à des partenaires tels que : Ireks, Banette, Centre de Recherches Meuniers de France, Sofrapain, Boulangerie de l'Europe, Coupe du Monde de la Boulangerie, Grands Moulins de Paris, Moulins Soufflet Pantin.



PHOTO : IMAGES STANDS INTERNATIONAL

GRAND JEU-CONCOURS EUROPAIN 99 : les gagnants



M. Merle



M. Balangé
(à gauche)



M. Hugounenc



M. & Mme Deruy

Dans le cadre du Jeu-Concours BONGARD (plus de 700 participants répartis sur cinq jours), cinq personnes ont eu le plaisir de gagner (par tirage au sort) un matériel BONGARD.

LES GAGNANTS :

- Monsieur et Madame Vincent Deruy (62000 Mory) ont gagné un Laminoin de Table (SOMABO).
- Monsieur Merle associé à la Directrice Madame Nicollin du Collège Privé du Sacré Cœur (38000 Voreppe) ont gagné un Four Ventilé 46.4 (SIMATEL).
- Monsieur Balangé (37000 Tours) a gagné une Armoire Viennoise (GUIMIER).
- Monsieur Serge Hugounenc (34000 Vendres) a gagné un Batteur Mélangeur SATURNE (C.F.M.B.).
- Monsieur Hurel (91000 Massy) a gagné un Pétrin SPL 50 (PANIFOUR).

SOYEZ UN BOULANGER PÂTISSIER ACTIF



Des Artisans
au Service des Artisans

Meubles de
rangement
modulaires

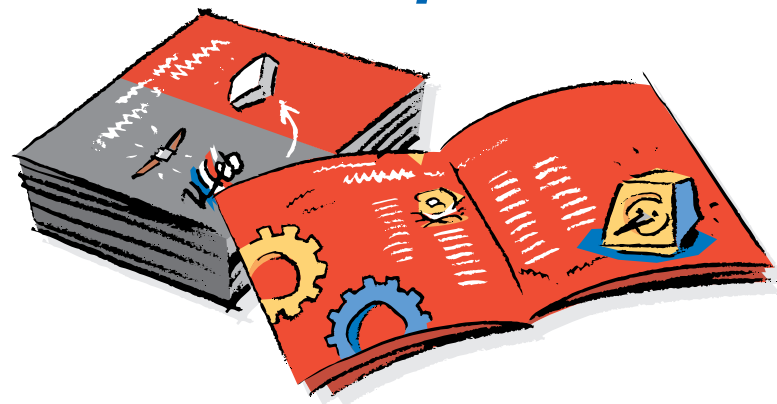


Z.I. des Bordes - Rue Pierre Josse
91070 BONDOUFLE
Tél. : 01 60 86 74 39 - Fax : 01 60 86 48 77

Tours pâtisseries

Positifs ■ +2 °C à +10 °C
Négatifs ■ -35 °C ■ -22 °C

DEMANDEZ GRATUITEMENT LE GUIDE "SÉCURITÉ" de l'UFFEB, pour vérifier que vos machines sont aux normes ou vous assurer de leur conformité...



- à l'UFFEB

(Union des Fabricants Français d'Équipements pour la Boulangerie et la Pâtisserie)
13, rue Saint Lazare - 75009 Paris

- ou à votre Concessionnaire **BONGARD** le plus proche de chez vous.

CALENDRIER DES MANIFESTATIONS ACB

Région Bretagne - Pays de Loire BOISSEAU • 20-21-22 septembre

Au Parc des expositions de Fougères. Animations, démonstrations, fabrication et cuisson de pain et pâtisserie. *Partenaires: Matières premières, HODIS, Minoterie du Château, les établissements VALLEE, matériels BONGARD et EUROMAT.*

BREIZH FURNIL • 3-4-5-6 octobre

Journées professionnelles en ses locaux de BRECH AURAY (56).

BOURMAUD 44 • 27-28-29 septembre

Journées professionnelles en ses locaux de CARQUEFOU.

BOURMAUD 49 • 4-5-6 octobre

Journées professionnelles en ses locaux de BEAUCOUZE.

TFB 22 • 11-12-13 octobre

Journées professionnelles en ses locaux de PLERIN.

TFB 29 • 11-12-13 octobre

Journées professionnelles en ses locaux de LOPERHET.

VFE • 18-19-20 octobre

Journées professionnelles en ses locaux de VENANSULT.

Région Nord Est

FURNIL LORRAIN • 12-13-14 septembre

Foire Internationale de Metz, Section Salon des équipements électriques, organisée par l'usine d'électricité de Metz et EDF et destinée à promouvoir des solutions performantes dans les domaines de la cuisson professionnelle réservée aux boulangers, pâtisseries, charcutiers, traiteurs, bouchers, restaurateurs.... Le FURNIL LORRAIN y présentera les matériels BONGARD et EUROMAT (fours, machines, surgélateurs-congélateurs...).

TORTORA • du 30 octobre au 11 novembre

Participation à la 29^e Foire Gastronomique de DIJON.

Sur une superficie de 140 m² présentation des matériels BONGARD et EUROMAT, installation d'une boulangerie avec magasin et fournil en partenariat avec le Syndicat des Boulangers de la Côte d'Or, fournil de démonstration pour les Minoteries Lyonnaises et espace d'accueil et de communication pour les boulangers du département (21).

Région Sud Ouest

MSO • 7-8-9-10 Novembre

Participation de MSO, BONGARD, EUROMAT au salon du CARREFOUR DES METIERS DE BOUCHE Poitou Charente Parc des Expositions de Noron, 79000 NIORT.

Région Ile de France

PANIFOUR • 13-14 Septembre

Journées professionnelles, secteur pâtisserie/chocolaterie. Présentation des matériels inox et cellules de surgélation de la Société Eberhardt Frères. Fabrication d'entremets et de chocolats en la présence du Champion du Monde de la Pâtisserie, du Champion du Monde de la Chocolaterie et d'un professionnel de l'école LE NÔTRE.

Région Nord Pas de Calais

SOMABO • 10-11-12-13 Octobre

Journées professionnelles au Centre Expérimental de Panification de SOMABO, rue Kléber, à Faches Thumesnil (59). Démonstrations (Copaline et Excel) et cuisson sur four BONGARD. Présentation des équipements Four et Froid BONGARD, machines MARCHAND, pétrins LOISELET et matériels EUROMAT.

L'ÉQUIPEMENT EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE : une affaire de spécialistes !

Prix valables jusqu'au 31/12/99 dans le réseau **EUROMAT**



Plaque induction posable
foyer double enroulement

PI 1FP

~~11 350 FHT~~ 9 515 FHT

Cellule 14 niveaux 600x400
30 kg refroidissement rapide
20 kg surgélation

ASP 14 MA

~~54 170 FHT~~ 46 315 FHT



TECFRIGO

Vitrine 4 faces vitrée
négative -5/-18°C avec
6 grilles fixes

SNELLE 400 GBT

~~20 010 FHT~~

13 300 FHT

Vitrine 4 faces vitrées
positive +2/+10°C avec
5 tablettes verre
réglables

SNELLE 350 Q

~~15 510 FHT~~

9 915 FHT



IRINOX

Micro-cellule de refroidissement
rapide et de surgélation
7 kg refroidissement rapide
4 kg surgélation

FREDDY

~~14 500 FHT~~ 12 310 FHT



AREX

Ensemble inox avec dessus adossé,
3 tiroirs+tirette, bac sur roulettes
et placard
2 portes battantes
LxPxH : 2000x800x900 mm

CP 08

~~20 099 FHT~~ 16 370 FHT



LIEBHERR

Armoire négative statique
-15/-26°C. 60 plaques 600x400 mm

BGS 7410

~~16 180 FHT~~ 11 300 FHT



AREX

Armoire suspendue
2 portes coulissantes
LxPxH : 2000x400x600 mm

PC 20/6

~~5 593 FHT~~

4 560 FHT



AREX

Table renforcée avec dossier
et étagère basse
LxPxH : 1400x700x850 mm

TR 714 A

~~3 160 FHT~~ 2 580 FHT



OLIS

Plonge 2 bacs avec égouttoir
LxPxH : 1600x600x850 mm

LG 6161 DX/SX

~~5 390 FHT~~ 3 960 FHT



le partenaire de votre réussite ► pour connaître le revendeur le plus proche, consulter la liste page 2



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



13



14



15



16



17



18



19 - 20



21



22



23



25



26



27



28



29



30



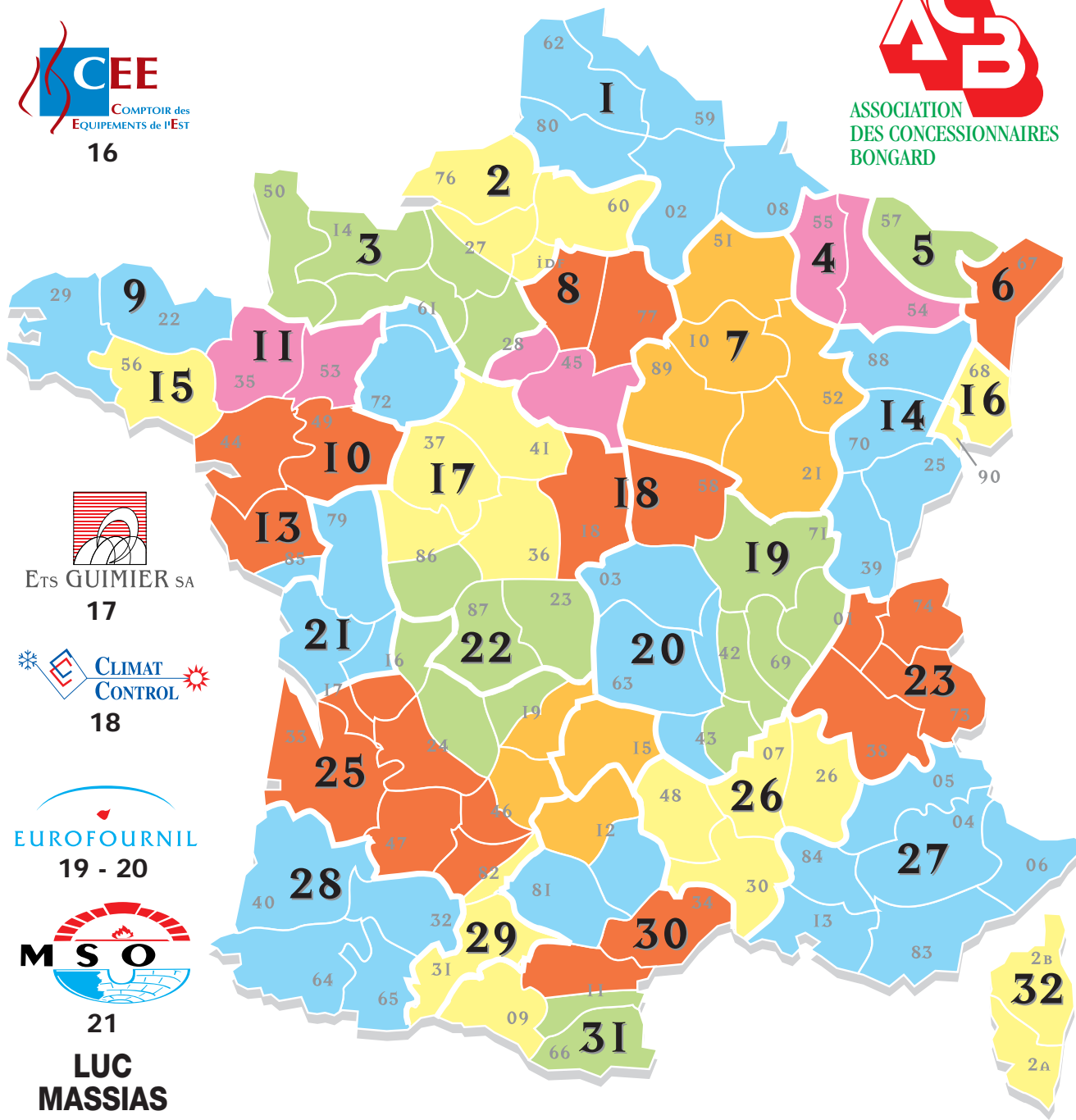
31



32



ASSOCIATION DES CONCESSIONNAIRES BONGARD



IL VOUS RESTE À PEINE QUELQUES MOIS...

Nous approchons de l'échéance du Plan collectif de mise en conformité et les dernières machines devront avoir été mises en conformité au plus tard le 31 décembre 2000 ou mises au rebut avant le 1^{er} janvier 2001 !

A ce jour doivent être conformes, pétrins et batteurs, les laminoirs et les façonneuses devront l'être à la fin de cette année : il reste très peu de temps !

Pour information, une enquête récente montre que seulement la moitié des pétrins en service serait totalement conforme et un tiers partiellement : il reste beaucoup à faire!

Aussi il est utile de rappeler les responsabilités de chacun, que ce soit pour des machines neuves ou anciennes.

LE CONSTRUCTEUR :

Il est responsable de la conformité de la machine qu'il fabrique et qu'il auto-certifie.

LE VENDEUR :

Il est responsable de la machine qu'il met sur le marché et doit vérifier la présence des éléments suivants - marquage CE, déclaration CE de conformité, notice d'utilisation.

L'INSTALLATEUR :

Il est responsable de la qualité du ou des raccordements de la machine installée.

L'UTILISATEUR :

Il est responsable de la mise en conformité des machines qu'il utilise.

Pour vous aider, des plans collectifs, pour les entreprises de moins de 20 salariés, ont été élaborés permettant d'échelonner cette mise en conformité, mais ils arrivent à échéance !

Pour vous guider, des fiches pratiques existent. Vous pouvez vous les procurer auprès des Confédérations ou de l'INBP (LEMPA).

Pour l'an 2000, sachez que nos machines ne seront pas "infectées" par le bogue (francisation du "bug" anglais).

ASSOCIATION DES CONCESSIONNAIRES BONGARD

AEB (Jacques AUSTRUY) 29
Rue de l'équipement, Zone de Vic,
31320 CASTANET TOLOSAN
Tél. : 05.61.81.28.57 - Fax : 05.61.27.08.49

BASSE NORMANDIE FOURNIL (G. GODRET) 3
ZA des Longs Clos, BP 1026 Saint Désir
14101 LISIEUX CEDEX
Tél. : 02.31.62.47.08 - Fax : 02.31.32.50.92

BOISSEAU (André BOISSEAU) 11
ZA, BP 13 - 53230 COSSE LE VIVIENT
Tél. : 02.43.91.45.45 - Fax : 02.43.98.92.37

BONGARD 67 (Jordan FLOREANI) 6
36, rue Principale
67112 BREUSCHWICKERSHEIM
Tél. : 03.88.96.00.11 - Fax : 03.88.96.18.19

BOURMAUD (J.CI. DANET) 10
11, bd du Chêne Vert - 44470 CARQUEFOU
Tél. : 02.40.30.23.53 - Fax : 02.40.25.11.13

BREIZH FOURNIL (J. CI. DANET) 15
Rue Pierre Allo - 56400 BRECH AURAY
Tél. : 02.97.24.08.63 - Fax : 02.97.56.68.04

C.E.E. (Joël HERRMANN) 16
29, rue des Moutons
67870 BISCHHOFFSHEIM
Tél. : 03.88.49.26.54 - Fax : 03.88.49.21.43

C.F.M.B. (Florent TRICARICO - Gilbert JEAN) 30
ZI, rue André Blondel - 34500 BEZIERS
Tél. : 04.67.76.06.30 - Fax : 04.67.62.57.67

CLIMAT CONTROL (Jean-Pierre DARS) 18
6, rue du Docteur FAUCHER
58320 POUQUES LES EAUX
Tél. : 03.86.68.88.79 - Fax : 03.86.68.88.98

DIMA (Patrick FRECHE) 25
17-19, rue Noutary - 33130 BEGLES
Tél. : 05.56.49.20.69 - Fax : 05.56.49.42.15

DUCORBIER MATERIEL (Gilles GODRET) 2
ZI, 2, route de Paris - 76240 MESNIL ESNARD
Tél. : 02.35.80.56.69 - Fax : 02.35.80.81.87

EQUIPEMENT MODERNE (Philippe ROUY) 28
ZI du Herre, BP 19 - 64270 SALIES DE BEARN
Tél. : 05.59.38.14.07 - Fax : 05.59.65.06.15

EUROFOURNIL AUVERGNE (Bernard DELSERIEYS) 20
142, Avenue de l'Agriculture - ZI du Brézet
63100 CLERMONT FERRAND
Tél. : 04.73.91.02.06 - Fax : 04.73.90.10.43

EUROFOURNIL LYON (Bernard DELSERIEYS) 19
44 ter, rue Jules Valensaut - 69008 LYON
Tél. : 04.78.77.51.37 - Fax : 04.78.74.08.36

FOURNIL LORRAIN (Claude STREIFF) 5
5, rue de la Forêt - 57340 EINCEVILLE
Tél. : 03.87.86.14.67 - Fax : 03.87.86.14.22

GUIMIER (Dominique GUIMIER) 17
Site d'Activités de la gare - Les Caillaux
37510 SAVONNIERES
Tél. : 02.47.50.14.14 - Fax : 02.47.50.07.11

KAPPA SITOS (Robert KLEINMANN) 32
11b, Avenue Alexandre III
78600 MAISONS LAFITTE
Tél. : 01.39.12.08.52 - Fax : 01.39.62.40.51

M.S.O. MATERIEL (Yves MAGNE) 21
ZAC les Fourneaux
BP 17 - 17690 ANGOULINS SUR MER
Tél. : 05.46.56.85.31 - Fax : 05.46.56.89.28

MASSIAS (Luc MASSIAS) 22
Rue des Tramways, Z.I. du Ponteix
BP 20 - 87220 FEYTIAT
Tél. : 05.55.30.43.84 - Fax : 05.55.06.16.72

PANIFOUR (Jean-Marc HARDOUIN) 8
ZA les Bordes
5, rue Gustave Madiot - 91921 BONDOUFLE Cedex
Tél. : 01.60.86.41.00 - Fax : 01.60.86.42.25

SELEC PRO (Henri RAVACHOL) 26
RN 7, ZI Marcerolles
26500 BOURG LES VALENCE
Tél. : 04.75.83.87.88 - Fax : 04.75.83.00.29

SERVI FOUR (Etienne VUILLAUME) 4
2, route de Nancy - BP 1 - 54840 GONDREVILLE
Tél. : 03.83.63.69.09 - Fax : 03.83.63.93.03

SIMATEL (Paul BEAUQUIS) 23
9, rue Gustave Eiffel - ZI des Césardes
74600 SEYNOD ANNECY
Tél. : 04.50.52.00.30 - Fax : 04.50.52.15.91

S.M.B. (Patrick ENDELICHER) 31
Résidence Bellevue, Avenue Général Gilles
66000 PERPIGNAN
Tél. : 04.68.67.38.98 - Fax : 04.68.50.69.69

SODIMA EQUIPEMENT (D. VALENTIN) 14
ZI le Voyer - 88550 POULXEUJ
Tél. : 03.29.36.96.96 - Fax : 03.29.36.91.88

SOMABO (Jean BEAUCCOURT) 1
113, rue Kléber
BP 49 - 59155 FACHES THUMESNIL
Tél. : 03.20.96.27.43 - Fax : 03.20.97.00.56

TECHNI FOURNIL DE BRETAGNE (J.CI. DANET) 9
27, rue Brindejone des Moullinais - 22190 PLERIN
Tél. : 02.96.79.86.99 - Fax : 02.96.79.87.03

TORTORA (Philippe TORTORA) 7
Zone Artisanale - 10320 BOUILLY
Tél. : 03.25.40.30.45 - Fax : 03.25.40.37.94

TOUT TECHNIQUE (Jean-Marc GRAVIER) 27
ZI Camp Laurent - Chemin Robert BRUN
83500 LA SEYNE SUR MER
Tél. : 04.94.06.00.17 - Fax : 04.94.06.46.65

VENDEE FOURNIL EQUIPEMENT 13
Zone Artisanale - 2, rue Denis Papin
85190 VENANSALUT
Tél. : 02.40.30.23.53 - Fax : 02.40.25.11.13

VENDEE FOURNIL EQUIPEMENT 13
Zone Artisanale - 2, rue Denis Papin
85190 VENANSALUT
Tél. : 02.40.30.23.53 - Fax : 02.40.25.11.13

VENDEE FOURNIL EQUIPEMENT 13
Zone Artisanale - 2, rue Denis Papin
85190 VENANSALUT
Tél. : 02.40.30.23.53 - Fax : 02.40.25.11.13

VENDEE FOURNIL EQUIPEMENT 13
Zone Artisanale - 2, rue Denis Papin
85190 VENANSALUT
Tél. : 02.40.30.23.53 - Fax : 02.40.25.11.13

VENDEE FOURNIL EQUIPEMENT 13
Zone Artisanale - 2, rue Denis Papin
85190 VENANSALUT
Tél. : 02.40.30.23.53 - Fax : 02.40.25.11.13

VENDEE FOURNIL EQUIPEMENT 13
Zone Artisanale - 2, rue Denis Papin
85190 VENANSALUT
Tél. : 02.40.30.23.53 - Fax : 02.40.25.11.13

VENDEE FOURNIL EQUIPEMENT 13
Zone Artisanale - 2, rue Denis Papin
85190 VENANSALUT
Tél. : 02.40.30.23.53 - Fax : 02.40.25.11.13

VENDEE FOURNIL EQUIPEMENT 13
Zone Artisanale - 2, rue Denis Papin
85190 VENANSALUT
Tél. : 02.40.30.23.53 - Fax : 02.40.25.11.13

VENDEE FOURNIL EQUIPEMENT 13
Zone Artisanale - 2, rue Denis Papin
85190 VENANSALUT
Tél. : 02.40.30.23.53 - Fax : 02.40.25.11.13



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

Journal BONGARD FORUM
Editeur : BONGARD
67810 HOLTZHEIM - FRANCE
Responsable de l'édition : Virginie Scheuer
Rédaction : BONGARD
Réalisation : Studio Mark C. Ashcroft
Photogravure : BECKER REPRO
Impression : GIROLD