

# Forum'Mag

LE JOURNAL DES CONCESSIONNAIRES



## Le marché du sandwich échappera-t-il aux artisans boulangers ?

La filière sandwich et snacking est en bonne santé !  
C'est ce que l'on pourrait constater en se promenant dans les allées du 4ème European Sandwich Show à Paris, Porte Maillot, les 5 & 6 mars derniers.

White sandwich, boutique Franck HOMBECO, artisan boulanger-pâtissier - Hsie Adam - 95

### DOSSIER

Le marché du sandwich échappera-t-il aux artisans boulangers ?

PAGES 2 et 3

### L'AVIS DE MADAME

Une reconnaissance à l'arraché.

PAGE 3

### BANC D'ESSAI



Sigma de BONGARD, la combinaison de deux technologies pour le meilleur des refroidisseurs d'eau.

PAGE 4

### TECHNOLOGIE

Pourquoi choisir un four à soles à tubes annulaires ?

PAGE 5

### LA VIE DES REGIONS

SODIMA Equipement, concessionnaire BONGARD sur 6 départements de l'Est de la France.

PAGES 6 et 7

### SERVICES & PRODUITS

La nouvelle gamme des lave-ustensiles et lave-batteries d'EUROMAT.

PAGE 8

## “ A votre écoute, nous avons fait évoluer FORUM ! ”

Cette nouvelle formule de FORUM a été conçue pour être au cœur de vos préoccupations quotidiennes et d'avenir : nous avons pour cela intégré de nouvelles rubriques que vous retrouverez désormais dans chaque numéro.

■ Une nouvelle rubrique donnera la parole à Madame : la femme d'artisan bien sûr, celle qui est en contact quotidien avec la clientèle, la femme « militante » également, sur tel ou tel aspect de la vie professionnelle ou sociale.

■ Nous vous proposerons des recettes pour enrichir vos cahiers de réalisations, des conseils pour vous donner des idées, des trucs et astuces pour vous faciliter la tâche.

■ Vous retrouverez une rubrique tendances consacrée aux données économiques concernant votre métier.

■ L'agenda des formations et l'actualité répondent tout particulièrement à deux de vos préoccupations permanentes : la motivation et la formation des jeunes au métier de boulanger-pâtissier ou pâtissier d'une part, la remise à niveau permanente de vos connaissances et de vos savoirs-faire d'autre part.

■ Particulièrement sensibles à ces préoccupations, BONGARD et son Réseau de Concessionnaires participent activement à la vie de la filière, notamment en mettant à disposition des meuniers du matériel lors des salons et de diverses manifestations pour qu'ils puissent montrer les résultats apportés par le travail de leur farine.

■ Nous sommes également les partenaires exclusifs en fourniture et installation de matériels des boulangers et des pâtissiers aux finales nationales (Tours, février 2003) et internationales (Saint-Gall / Suisse, juin 2003) des Olympiades des Métiers, et de la Coupe d'Europe de la Boulangerie qui s'est déroulée à Nantes durant Serbotel. Ces manifestations attestent avec brio du talent et de la motivation des jeunes Français !

■ Un banc d'essai vous informera en toute objectivité sur les fonctionnalités des matériels et une page technologie abordera en profondeur l'aspect technique d'un matériel en particulier.

■ La vie des régions vous fera rencontrer un Concessionnaire, sa région, et une ou plusieurs de ses réalisations originales. Ainsi, numéro après numéro, vous verrez comment, chaque jour, le Réseau national BONGARD apporte le meilleur service à ses clients ce qui lui vaut d'être le meilleur réseau de France !

■ Vous faites un métier formidable ! Notre engagement est de vous faciliter la vie avec nos produits et nos services pour vous aider à toujours mieux satisfaire vos clients.

■ Nous sommes fiers d'être leader grâce à la confiance que vous nous témoignez, jour après jour.

Bonne lecture et à bientôt !



Virginie Scheuer  
Directeur commercial France - BONGARD

## ForumMag

Journal BONGARD Forum'Mag - n°15 - printemps 2003  
• Editeur : BONGARD - 67810 HOLTZHEIM - France  
• Responsable de l'édition : Virginie SCHEUER • Rédaction : BONGARD  
Photos : BONGARD • Conception-Production : PAPRI K Créations  
• Flashage-Impression : Groupe Opale



**BONGARD**

Le meilleur de la technologie pour le meilleur du pain

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



## 765 millions de sandwiches sont consommés chaque année par les Français...

« C'est que nos habitudes alimentaires et nos modes de consommation évoluent.

Le temps de travail se concentre (vive les 35 heures !), la durée des loisirs s'allonge (merci les RTT !), et par conséquent nous passons de moins en moins de temps à table (finies les pauses déjeuner de 1h30 !) et notre porte-monnaie ne supporte plus les notes de resto (budget à la baisse !). »

Les Français n'hésitent plus à croquer un sandwich tout en faisant leurs courses, en conduisant leur voiture, en allant à leur salle de sport ou en rédigeant un rapport.

D'ailleurs les chiffres parlent d'eux-mêmes : les Français consomment 765 millions de sandwiches par an ce qui représente un chiffre d'affaires de plus de 2 milliards d'euros. Ce marché enregistre une progression annuelle de l'ordre de 7 à 8 % ce qui devrait l'amener en 2006 à 1,1 milliards d'unités vendues. (\*\*)

On comprend que le secteur intéresse et que ses acteurs se doivent d'être créatifs ! Deux grandes filières se partagent la manne pratiquement à égalité : les détaillants (boulangeries, distributeurs automatiques, GMS, stations-services,

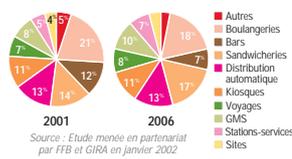
traiteurs) vendent 385 millions d'unités, quand la restauration (sandwicheries, brasseries, kiosques, voyages) en place 380 millions. (\*\*)

Des acteurs variés avec des atouts très différenciés

Matière première incontournable dans le sandwich, le pain.

La culture française favorise largement la baguette qui entre dans la composition de 61 % des sandwiches vendus sur le territoire national, quand nos voisins anglo-saxons y préfèrent leur sacro-saint pain de mie. Ceci explique donc que le premier circuit de distribution des sandwiches en France reste la boulangerie artisanale. Toutefois la montée en puissance régulière des chaînes de sandwicheries semble menacer cet état de fait.

Répartition des ventes de sandwiches par circuits de distribution (en %)



www.credit-cgi.fr



Le pain à sandwich se décline sous toutes les formes et toutes les couleurs

En 2001, 21 % des ventes de sandwichs étaient réalisées dans les boulangeries contre 14 % dans les sandwicheries. En 2006, la répartition devrait être respectivement de 18 % et 21 %.

**Des lieux de distribution spécialisés ou « le culte du sandwich »...**

La sandwicherie séduit par la créativité de ses recettes, ses lieux de dégustation cosy, accueillants, voire originaux, son sens du service (Gust - le must en la matière, Lina's, Qualité & co, Bert's, Cojean, Pause terroir, etc...).

On y assemble au dernier moment des ingrédients de qualité, mélangeant les classiques à des saveurs plus exotiques, plus surprenantes, plus osées parfois.

Là aussi l'imagination prime et certains n'hésitent pas à s'associer les services de professionnels (Qualité & Co et Elisabeth Bourgeois restauratrice à Gordes) ou, pour combattre la mauvaise réputation du « sandwich qui fait grossir » à jouer l'équilibre nutritionnel, et se faire conseiller par des médecins spécialistes ou des diététiciens (Bert's et Jean-Paul Leblanc diététicien à Neuilly-sur-Seine - 92, par exemple).

**Certains boulangers parisiens réussissent à vendre entre 1 000 et 1 500 sandwichs par jour !**

Ce n'est pas pour autant que l'artisan boulanger doit se morfondre dans son fournil !

Il n'y a pas de secret, le meilleur « marketing mix » pour un boulanger

c'est bien d'être artisan, de posséder un commerce de proximité, et de faire un pain irréprochable !

Pour créer une dynamique dans la fabrication d'un sandwich le pain s'impose au pluriel. La bonne baguette croustillante peut être déclinée en d'innombrables variantes, aromatisée aux oignons, aux tomates, aux olives, aux noix, au basilic, ... garnie de graines (pavot, sésame, cumin, ...) et les pains à mie brune sont les bienvenus ! On peut faire confiance à l'artisan boulanger pour être créatif en ce domaine, c'est son métier !

Pour les garnitures, tous les délires sont permis dès lors qu'elles réunissent à la fois, qualité, fraîcheur, saveur et goût. Tomates séchées, légumes confits (tomates, poivrons, artichauts) dans l'huile d'olive, condiments, rehaussent le goût et confèrent au sandwich de la couleur, de l'originalité qui lui permet de « casser » le quotidien et de surprendre... en toute sécurité pour la ligne puisque les sauces, de plus en plus étonnantes sont de plus en plus légères !

Tant d'idées nouvelles qu'une visite au salon du sandwich n'aura pas manqué de faire germer tant les exposants dans ce domaine étaient source de propositions !...

Il appartient au boulanger de créer une véritable dynamique dans ce secteur d'activité de façon à préserver ses parts de marché. Les ingrédients de la réussite sont largement à sa portée ! ■

\*\* (étude conjointe GIRA et FFB, janvier 2002)

**BONGARD fait "salon" à Lyon, à Paris et à Nantes.**

Au cours du premier trimestre 2003, le groupe BONGARD a mis les "bouchées doubles" pour participer à trois grands rendez-vous professionnels de la filière boulangerie-pâtisserie : le Sirha à Lyon, le Salon National de la Boulangerie à Paris et Serbotel à Nantes.

Au Sirha à Lyon où le stand BONGARD (108 m<sup>2</sup>), placé sous la houlette d'Alain Martin, Directeur régional Sud-Est et animé par les concessionnaires SIMATEL, SELEC PRO et TOUT TECHNIQUE a accueilli de nombreux artisans boulangers de la région Rhône-Alpes et plusieurs visiteurs étrangers.



Au Salon National de la Boulangerie à Paris où BONGARD a exposé sur son stand (150 m<sup>2</sup>), animé par Régis Mallevialle, Directeur régional Sud-Ouest et par René Wagner, Directeur régional Nord-Est, la gamme complète de ses équipements dont le refroidisseur d'eau en continu "Sigma" qui bénéficie d'un brevet exclusif. Les 40 commerciaux des Concessionnaires présents (PANI-FOUR, SOMABO, etc ...), ont renseigné les artisans boulangers sur les équipements exposés avec, pour la première fois, des équipements des marques Mono (injecteur à crème Auto-Jammer et four ventilé 600 x 400 mm) et Williams (tour réfrigéré, saladette à pizza).



Au Salon Serbotel à Nantes où BONGARD disposait d'un vaste stand (195 m<sup>2</sup>) placé sous la houlette de Jean-Luc Bouvet, Directeur régional Ouest animé par les concessionnaires de la région Ouest (BOURMAUD, BREIZH FOURNIL, MSO MATERIEL et LMDF). La Maison BOURMAUD a également fêté son 70ème anniversaire en présence de son fondateur, Jacques Bourmaud.

BONGARD a illustré une fois encore la force de son partenariat avec la boulangerie et la pâtisserie en étant le fournisseur exclusif des Olympiades des Métiers en février dernier à Tours et en équipant exclusivement les trois fournils de la Coupe d'Europe de la Boulangerie. La remise des prix des Pellons d'Or a eu lieu en présence de Virginie Scheuer, Directeur commercial France BONGARD, d'Yves Gerber, Directeur commercial du Groupe et de plusieurs personnalités de la profession sous le haut-patronage de Jean-Claude Choquet, Vice-Président de la Confédération de la Boulangerie-Pâtisserie Française. ■

**L'AVIS DE MADAME**

**Une reconnaissance à l'arraché.**



Entretien avec Sylvie ROBILLARD, Présidente du Centre Féminin d'Etudes de la Pâtisserie.



Intervenant du stage théorique « Femme d'artisan : nécessité d'être reconnue socialement ». ANGLET, séminaire national 2002.

**Dans l'artisanat, six femmes sur 10 ne sont pas reconnues socialement.**

Quand le malheur frappe et que l'épouse se retrouve seule, son sort devient pitoyable. N'ayant pas de statut elle n'est pas reconnue socialement.

Depuis des décennies, le Centre Féminin d'Etudes de la Pâtisserie (500 adhérentes) lutte pour la reconnaissance sociale de la femme d'artisan.

Hommes et femmes de pouvoir ne nous ont jamais côtoyées sans que nous leur exposions la situation faite aux femmes, leur extrême détresse à la disparition du conjoint.

Et voici que les promesses enregistrées, avec scepticisme parfois, sont en voie de se concrétiser. Avant le 31 décembre 2003, toutes les femmes d'artisans bénéficieront obligatoirement d'un statut social.

Pour nous, il s'agit de l'aboutissement d'un long parcours du combattant où le CFEP était partie prenante. Toutes nos consœurs comprendront notre légitime satisfaction devant cette avancée notable qui marque par une victoire de la condition féminine, ce début de troisième millénaire.

Il appartient désormais à chacune d'entre nous de consolider sa situation au sein de l'entreprise par une formation adaptée à la nouvelle orientation de la profession. ■

Le partenaire financier des investissements professionnels.

---

Le CGI vous propose les solutions de financement adaptées à votre investissement.

Consultez votre concessionnaire BONGARD, il vous fera la proposition la plus pertinente.

Le choix du mode de financement est essentiel. S'adresser au CGI c'est recourir aux services d'un partenaire financier spécialisé dans le domaine de la boulangerie depuis plusieurs années.

**CGI**  
LE financement des Professionnels

ACB A CHOISI LE CGI COMME PARTENAIRE FINANCIER. CHOISISSEZ-LE VOUS AUSSI !

DOB Nouveau Monde Libe. 03/20/00 22 30.

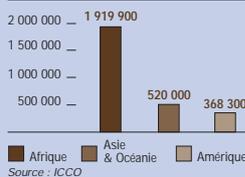
**Matières premières : tensions sur le cacao et le café.**

Depuis septembre 2002, les problèmes politiques de la Côte d'Ivoire pèsent de plus en plus sur l'activité économique du pays et notamment sur les cours du cacao et du café.

L'instabilité gouvernementale a contribué en partie à la hausse de ces cours à la bourse de Londres. Aujourd'hui, le prix de la tonne de cacao a augmenté de 50 % en un an, soit 1 400 Livres sterling. Le cours actuel est dû également à un déficit de la récolte pour la troisième année consécutive, ce qui a obligé les transformateurs de cacao à ponctionner d'un tiers les stocks mondiaux en l'espace de 2 à 3 ans.

Premier producteur mondial de cacao avec environ 40 %, la Côte d'Ivoire représente également 70 % de la demande française selon l'Alliance 7\*.

PRODUCTION ANNUELLE PAR CONTINENT EN 2001 (en tonnes)



Au cours de la récolte 2002-2003 qui s'est terminée en février dernier, les sociétés d'exportation ont connu d'importantes difficultés d'approvisionnement. « Cependant les usines ont tourné grâce aux stocks » reconnaît Jacques Mangaou, président de l'Union nationale des opérateurs de café et de cacao (Unocc).

Depuis un an, les importateurs ont donc anticipé la pénurie de fèves, particulièrement pour répondre à la forte demande de l'industrie agroalimentaire.

Selon les analystes financiers, si la crise politique continue en Côte d'Ivoire, la production nationale de fèves pourrait diminuer de 10 %.

Selon les fabricants de chocolat, la substitution des fèves produites dans les autres pays (Equateur, Brésil, Indonésie) ne sera pas toujours possible car selon l'origine, les fèves n'offrent pas le même goût au produit final.

La hausse des cours devrait se répercuter progressivement sur le prix des matières premières utilisées par les artisans boulangers-pâtisseries et tous les professionnels des métiers de bouche. Certains d'entre eux estiment cette hausse entre 5 % et 15 % suivant la part de cacao incorporé dans le produit fini.

\*Association qui regroupe les industriels de la biscuiterie, des céréales prêtes à consommer, de la chocolaterie, confiserie et diététique.

**Sigma, la combinaison de deux technologies pour le meilleur des refroidisseurs d'eau, un brevet exclusif signé BONGARD !**

BONGARD vient une fois encore révolutionner le monde de la boulangerie en proposant un tout nouveau refroidisseur d'eau qui utilise pour la première fois un système unique qui lui garantit des performances exceptionnelles.

La combinaison de la détente directe et d'un banc de glace du Refroidisseur d'eau Sigma, un procédé unique breveté par BONGARD, permet un abaissement ultra rapide de l'eau tout en conservant un débit très important.

En supprimant l'eau stagnante, ce système de refroidissement continu garantit une hygiène irréprochable.

Grâce à l'utilisation de la pression naturelle du réseau d'eau, le refroidisseur d'eau Sigma fonctionne sans pompe supplémentaire.

Le Sigma est ainsi très facile à installer quelque soit la configuration du fournil.

L'utilisation d'un groupe frigorifique surpuissant et de deux détendeurs thermostatiques assure un fonctionnement optimum de l'appareil, quelles que soient les conditions d'utilisation. L'isolation parfaite de la cuve bain de glace garantit une déperdition frigorifique minimum, pour une utilisation très économique. ■



**CONSTRUCTION**

- Cuve bain de glace isolée
- Doubles serpentins en cuivre alimentaire
- Cuve inox 18/10, contact alimentaire avec isolation en mousse de polyuréthane injectée
- Carrosserie en inox brossé
- Régulation de fonctionnement par détendeur thermostatique
- Gestion du bain de glace par sonde électronique
- Groupe frigorifique intégré de forte puissance

**Face à ses concurrents, le Refroidisseur d'eau Sigma brise la glace et tire très nettement son épingle du jeu...**

	SIGMA BONGARD	REFROIDISSEUR CONCURRENT
Technologie	Double technologie : détente directe et banc de glace Brevet exclusif BONGARD.	Banc de glace
Capacité en L à l'heure	De 2 x 45 L à 4 x 45 L selon le modèle	De 30 L à 100 L selon le modèle et le fabricant
Temps d'utilisation maxi en coulage	Jusqu'à 12 h	Jusqu'à 8 h
Capacité en L sur 8 h d'utilisation	De 480 L à 1 440 L selon le modèle	De 240 L à 800 L selon le modèle et le fabricant
Débit en L par mn	8 L	De 4 L à 20 L selon le modèle et le fabricant
Température de l'eau en entrée	20°	De 15° à 20° selon le modèle et le fabricant
Température de l'eau en sortie	3°	De 2° à 5° selon le modèle et le fabricant
Temps de régénération du banc de glace	6 h	Environ 8 h
Dimensions	De 650 L x 650 P x 1 200 H à 750 L x 750 P x 1 500 H	De 470 L x 520 P x 870 H à 800 L x 530 P x 990 H selon le modèle et le fabricant
Avantages	La double technologie (détente directe et banc de glace) permet en cas d'utilisation au delà des capacités (plus de glace) d'obtenir de l'eau à moins de 6°.	Les prix légèrement inférieurs selon le modèle et le fabricant.
Inconvénients	Le prix de la double technologie reste légèrement plus élevé.	Quand la glace est épuisée, la température de l'eau monte très vite et le refroidisseur d'eau n'est plus utilisable. Selon le modèle et le fabricant, les performances sont inadéquates (30 ou 40 L par heure).

## Pourquoi choisir un four à soles à tubes annulaires ?

Vous cherchez un four qui permet d'obtenir toutes les qualités de cuisson des fours d'autrefois ? Un four facile à utiliser et à entretenir, qui offre de 6,5 m<sup>2</sup> à 24 m<sup>2</sup> de surface de cuisson ?

Vous allez voir comment, depuis le début du siècle dernier, BONGARD a révolutionné et fait évoluer la conception des fours à soles à tubes annulaires avec pour seul objectif de conserver une qualité de cuisson comparable aux vieux fours maçonnés... avec tous les avantages des technologies d'aujourd'hui !



1922 "le four à gueulard"

En 1922, Oscar Bongard crée la maison BONGARD et son premier four breveté sera un four maçonné à chauffage direct intermittent dit "four à gueulard". Sa cuisson optimale, toute en rondour, permettait d'obtenir des pains et des viennoiseries parfaitement développés, savoureux.

1926, BONGARD présente un four à deux étages à chauffage indirect en utilisant pour la première fois des tubes en acier (tubes "PERKINS") légèrement inclinés. Ces tubes contenaient de l'eau qui, transformée en vapeur, chauffait la chambre de cuisson.

Dès 1958, BONGARD va plus loin en développant le "58", un four maçonné à tubes en acier organisés en circuit autour des soles et des voûtes des chambres de cuisson.

La circulation de la vapeur dans les tubes s'effectuait alors par le principe physique naturel appelé « thermosiphon ».

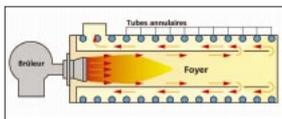
En 1962, BONGARD présente le "CYCLAIR", un four à recyclage d'air chaud suivi en 1961 par l'AMBASSADOR puis en 1966 du SUPER AMBASSADOR à double recyclage des gaz.

**Four à recyclage... peut mieux faire.**

Malgré leur réactivité et leur flexibilité, ces fours n'arrivaient pas à reproduire parfaitement la cuisson idéale des premiers fours BONGARD. Avec une chaleur trop agressive, le four ne permettait pas de cuire des produits différents en même temps.

**Le CERVAP, le meilleur de la cuisson... tout simplement.**

C'est en 1967, après de nombreuses années de recherches que BONGARD dépose un brevet mondial sur des tubes vapeur disposés en boucle autour d'un foyer. Le CERVAP était né.



Principe de convection et de rayonnement de la chaleur

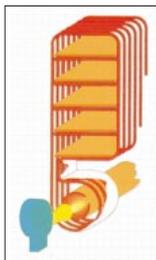


Schéma des tubes annulaires BONGARD

En reprenant le principe utilisé dès 1958 des tubes vapeur, BONGARD sait que c'est le seul moyen d'obtenir une chaleur douce, homogène, apportant la qualité de cuisson des vieux fours d'autrefois... sans les inconvénients des fours maçonnés traditionnels.

**Une utilisation optimale des calories de la flamme, pour une cuisson d'exécution.**

Grâce aux tubes vapeur disposés en boucle autour d'un foyer en acier réfractaire conçu pour transférer la chaleur, par convection et rayonnement, le CERVAP utilise de façon optimale les calories de la flamme du brûleur. Beaucoup plus réactif et économique, le CERVAP permet d'atteindre la température d'enfournement deux à trois fois plus vite qu'un four maçonné.

**Une buée de grande qualité, toujours disponible.**

Les appareils à buée, disposés directement sur les tubes apportent une buée de grande qualité, proche du point de condensation, toujours disponible.

**Toujours soucieux de vous offrir le meilleur de la technologie, BONGARD a sans cesse fait évoluer le CERVAP pour que vous soyez sûr de trouver un CERVAP adapté à vos besoins.**



CERVAP - voie de 800

**CERVAP voie de 800, compact et ergonomique.**

Dans 1,40 m de large avec élévateur ou 1,20 m sans élévateur, la voie de 800

vous offre une surface de cuisson de 6,40 à 9,80 m<sup>2</sup>.

La largeur de la bouche vous permet d'aligner 8 baguettes. Dans sa version la plus profonde (2,42 m), sa capacité est de 160 baguettes.

**CERVAP GME, la qualité d'un CERVAP, la souplesse d'utilisation d'un étage électrique en plus.**

Le GME allie la qualité du CERVAP à la souplesse d'un dernier étage électrique. 240 mm de hauteur utile, régulation électronique de la sole et de la voûte, buée indépendante, ce dernier étage est indispensable pour la cuisson de vos produits les plus hauts et les plus exigeants (kougelhopf, brioche, etc...)

**Élévateur intégré, enfournez et défournez sans vous fatiguer !**

L'élévateur intégré à la façade du CERVAP vous permet d'enfourner et de défourner tous les étages sans vous fatiguer !



CERVAP - Façade habillée

**Façade habillable, intégrez votre CERVAP dans votre décor !**

Nos CERVAP peuvent devenir une partie intégrante du décor et participer à l'ambiance et au style de votre magasin. ■

Sofinor

**FAIRE FACE AUX 35 HEURES**

- COMMENT MAINTENIR MON CHIFFRE D'AFFAIRES ?
- COMMENT PRÉSERVER MA RENTABILITÉ ?
- COMMENT PROGRESSER ?



**Avec Sofinor, j'ai repensé l'organisation de mon laboratoire. Maintenant je produis mieux et plus.**

*Sofinor vous apporte les solutions d'aménagement réellement astucieuses qui vous permettront de bien vous organiser et gagner ainsi un temps précieux.*



*Du meuble indépendant aux combinaisons, maîtrisez votre investissement car il peut s'effectuer progressivement.*

**DES SOLUTIONS POUR RANGER ET GAGNER DU TEMPS !**



MMS : de 1 m à 1,80 m. Une solution économique !

Réchaud mobile, avec sa bouteille de gaz !

Meuble parisien, avec ou sans glissières, spécial pour pains spéciaux

Des portes coulissantes, parfaites pour les petits espaces

Sofinor

DISTRIBUÉ PAR LE RÉSEAU EUROMAT

## SODIMA Equipement Historique & Fait marquants

1974

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

1982

L'entreprise devient  
concessionnaire BONGARD.

1986

Création de la SARL SODIMA.

1988

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

1990

Création de OMEGA  
Agencement,  
société spécialisée dans  
l'agencement de magasins  
et dans la mise en conformité  
de laboratoire  
de boulangerie-pâtisserie.

1995

Adhésion à EUROMAT,  
la société coopérative d'achats  
des concessionnaires BONGARD.

1998

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

2002

Alliance SODIMA et SERVI-FOUR.  
Agrandissement des locaux  
de Pouxoux.  
Organisation de trois journées  
"Portes Ouvertes" en septembre.  
Signature de la charte ACB.

### Chiffres-clés

- SARL SODIMA Equipement  
et SERVI-FOUR (Pouxoux dans  
le 88 - Gondreville dans le 54)  
- 12 techniciens SAV et installation  
- 4 commerciaux  
- 3 secrétaires administratives  
- CA global 2002 : 3 500 000 euros
- EURL Pascal Borsotti  
à Mathenay (39)  
- 8 techniciens  
- 2 commerciaux  
- 1 secrétaire administrative  
- CA 2002 : 1 800 000 euros



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

Concessionnaire BONGARD  
sur 6 départements de l'Est :  
Doubs (25), Jura (39),  
Meurthe et Moselle (54), Moselle (55),  
Haute-Saône (70) et Vosges (88).



Une gamme complète  
de matériels BONGARD  
et EUROMAT,  
présentée dans le hall d'exposition  
de SODIMA Equipement.

L'équipe commerciale  
de SODIMA Equipement,  
de gauche à droite :  
Claude Beausoleil, Denis Claudon,  
Dominique Valentin et Bruno Corazzi.

## SODIMA Equipement, concessionnaire BONGARD sur 6 départements de l'Est. « Un client satisfait est notre meilleure publicité »

### Entretien avec Dominique Valentin

Cette année, Dominique Valentin, fêtera ses 15 ans d'activité comme gérant et responsable de la SODIMA, société commerciale indépendante spécialisée dans l'installation d'équipements de boulangerie-pâtisserie.

Concessionnaire exclusif BONGARD, il met quotidiennement son expérience au service des artisans boulangers de six départements de l'Est de la France.

Associé en 2002 à Bruno Corazzi, Dominique Valentin mène avec dynamisme et performance son entreprise.

Les conseils de ses commerciaux et la réactivité de ses techniciens ont permis à son entreprise d'être reconnue pour la qualité de ses services et son sérieux auprès de la clientèle artisanale.

« Avec un secteur composé de six départements qui représentent une partie de la Lorraine (sauf la Moselle) et toute la Franche-Comté, il y a du pain sur la planche... » explique d'emblée le gérant de SODIMA.

Pour couvrir ces milliers de km<sup>2</sup>, l'équipe commerciale est composée de quatre personnes (Dominique Valentin, Bruno Corazzi, Claude Beausoleil et Denis Claudon) le Jura, le Haut-Doubs et le sud de la Haute-Saône étant sous la responsabilité de Pascal Borsotti.

Afin d'offrir toujours plus de services aux artisans boulangers-pâtisseries, l'entreprise s'est associée en 2002 à SERVI-FOUR dirigée par Etienne Vuillaume pour le côté technique.

Parallèlement le siège de SODIMA à Pouxoux a été rénové et agrandi. 250 000 euros de travaux ont permis de doubler la surface (600 m<sup>2</sup>) et la création d'un hall d'exposition.

Concessionnaire BONGARD depuis 1982, SODIMA Equipement propose une gamme complète d'équipements (fours, pétrins, batteurs-mélangeurs, etc...) pour la boulangerie-pâtisserie à la marque BONGARD, MARCHAND ainsi que celles référencées par EUROMAT (SOFINOR, SEEWER RONDO, SOREMA, DITO-SAMA, PV LABOCONCEPT, WINTERHALTER, ISOTECH, etc...).

La reprise de l'ancien matériel est possible et tout au long de l'année des opérations promotionnelles assorties de financement "sur-mesure" sont organisées par l'équipe commerciale.

### Assurer un SAV de qualité

SODIMA Equipement assure le SAV et le dépannage 7 jours/7 et 24h/24 toute l'année.

Sur simple appel téléphonique, le boulanger est relié à un technicien de permanence.

La prestation technique est prise en charge par SERVI-FOUR pour les 2/3 du secteur, le reste étant assuré par l'équipe de Pascal Borsotti.

« Dépanner le plus vite possible nos clients, telle est notre priorité. Chaque technicien dispose d'un véhicule de dépannage équipé en pièces et en outillage nécessaire. Nos trois agences disposent également d'un stock important de pièces détachées », remarque Bruno Corazzi, responsable technique.

L'activité dépannage est de plus en plus importante puisqu'elle a représenté environ 20 % du chiffre d'affaires. Des contrats de maintenance sont à l'étude.

Comme les 26 autres concessionnaires du réseau ACB, SODIMA Equipement a signé une charte de qualité qui garantit de multiples services auprès de ses clients.

### Etablir une relation de confiance

« De plus en plus, notre rôle dépasse le commercial pour s'orienter vers celui de conseil et d'identifier les besoins. L'objectif est de répondre à la satisfaction du boulanger en lui proposant du matériel adéquat.

Un client satisfait est notre meilleure publicité. Aujourd'hui, on constate que les jeunes boulangers (entre 25 et 40 ans) investissent plus facilement et qu'après 4/5 ans ils rachètent une deuxième boutique ou revendent pour une plus grosse affaire.

Si vous les avez bien conseillés, ils font appel de nouveau à vos services et une relation de confiance est établie. L'accueil et le service font partie de nos priorités », résume Dominique Valentin.

Afin d'apporter une solution globale aux artisans, OMEGA Agencement, filiale de SODIMA Equipement, étudie l'agencement du magasin et du fournil en conformité avec les normes de sécurité en vigueur. ■

### En milieu rural, les commerces se regroupent.

Dans l'Est comme dans les autres régions en France, on remarque que l'on trouve de plus en plus une boulangerie associée à d'autres commerces (tabac, presse, pharmacie, etc...) située sur un axe routier passager avec un grand nombre de places de parking.

Ce concept séduit de plus en plus de nouveaux boulangers qui n'hésitent pas à investir dans un magasin accueillant et dans un fournil ouvert sur la clientèle.

« Apparue depuis cinq ans, cette tendance s'est confirmée en 2002. Les exemples de réussite sont nombreux et parfois la nouvelle implantation peut se faire sur la même commune. Ce type de boulangerie fait l'objet d'une étude de A à Z où l'offre globale et le savoir-faire de BONGARD sont déterminants », précise Dominique Valentin.

## Six artisans boulangers-pâtisseries témoignent.

**Dominique Bientz**  
à Vandœuvre-lès-Nancy



Dominique et Isabelle Bientz

En 5 ans, ce boulanger a refait complètement son fournil et son labo pâtisserie, soit un investissement de 180 000 €.

Le matériel (four Cervap 800 nouvelle gamme, 4 chambres de fermentation, laminoir, surgélateur-conservateur 6 portillons, façonneuse, repose-pâtons, tour réfrigérée, etc...) a été installé par SERVI-FOUR.

Pour ce projet, il a bénéficié du bureau d'études de BONGARD qui lui a soumis un plan informatisé de son futur fournil. « Dans un minimum d'espace (150 m<sup>2</sup>), tous les équipements nécessaires ont trouvé leur place en respectant de bonnes conditions de travail », explique le boulanger.

Depuis la rénovation de son fournil, le chiffre d'affaires du magasin progresse constamment. ■

**Yves Amiot**  
à Bucey-lès-Gy

Installé depuis 40 ans dans un village de 600 habitants, Yves Amiot est un fervent défenseur de la qualité.

Président du Syndicat des Boulangers de Haute-Saône et Président régional de Franche-Comté, Yves Amiot a investi 600 000 € dans la construction d'un centre commercial avec 20 places de parking, situé sur la nationale, où il a installé une boulangerie, un tabac et une supérette.

En 2002, BONGARD a équipé le nouveau fournil d'environ 150 m<sup>2</sup> avec un four électrique 4 étages, un groupe Delta, un tour réfrigéré, des chambres de fermentation contrôlée, un pétrin et un mélangeur.



Yves Amiot au fournil avec le personnel

« L'espace de production a été rentabilisé au maximum grâce aux conseils de Pascal Borsotti. Le fournil est ouvert sur la clientèle. En quelques mois, le CA a doublé par rapport à l'ancienne boulangerie », commente le boulanger. Ouvert de 5 h 30 à 20 h 30 du lundi au samedi, le magasin emploie désormais 9 personnes dont 2 vendeuses à temps plein. ■

**Sébastien Pinot**  
à Rupt-sur-Moselle

Depuis 3 ans, ce boulanger à l'enseigne "Banette", anime la vie de ce village des Hautes-Vosges en rénovant la boulangerie (mise en conformité du fournil et création d'un labo pâtisserie). Une dizaine de places permet à sa clientèle de stationner devant son magasin. Il a choisi de s'équiper 100 % BONGARD avec un four Cervap GME au gaz à élévateur intégré et façade briquetée, un four ventilé pâtisseries 10 plaques + étuve, une chambre de repos Delta, une diviseuse et trois chambres de fermentation.



Sébastien Pinot

« Le fournil est séparé du magasin par une vitre, ce qui me permet de travailler devant le client. Conçue par l'équipe de SODIMA, cette présentation est plus conviviale et plaît beaucoup à la clientèle. BONGARD est un gage de qualité et de rentabilité », remarque le boulanger vosgien qui ne regrette pas son investissement d'environ 150 000 €. Il fabrique en moyenne 1 000 pièces/jour et offre 15 variétés de pains spéciaux. ■

**Georges Kempf**  
à Courcelles-les-Montbéliard



Georges Kempf

Adeptes de la fabrication traditionnelle, Georges Kempf et son fils Frédéric ont créé une boulangerie en apportant un soin particulier au respect des normes d'hygiène et de sécurité. La fabrication du pain a lieu sous les yeux des clients.

Père et fils ont défini leurs besoins à la SODIMA. 350 000 euros ont été investis dans cette installation "sur-mesure" dans un four Cervap GME au gaz + sole pâtisseries séparée, un pétrin à axe oblique de 45 litres, une diviseuse Mercure, un pétrin pour pains spéciaux, deux chambres de fermentation, une chambre de repos Delta, le façonnage manuel des nombreux pains spéciaux se réalise sur une solide table en hêtre massif.

« Ce matériel répond exactement à mes besoins en chaud et froid. J'ai apprécié les conseils de mon interlocuteur commercial qui m'a guidé dans le choix des équipements et l'utilisation de l'espace », précise le boulanger. ■

**Patrick Bertozzi**  
à Gorcy



Monsieur et Madame Bertozzi

Depuis 1991, Patrick a repris la boulangerie familiale créée par son père. Soucieux du respect des normes d'hygiène et du confort de travail, il a décidé de rénover entièrement son fournil.

Les travaux ont été confiés à l'équipe SODIMA/SERVI-FOUR.

« En trois semaines, elle a installé dans 100 m<sup>2</sup>, l'ensemble du matériel neuf : four Cervap avec élévateur intégré, four rotatif 8.63, chambres de fermentation, pétrin, diviseuse, repose-pâtons et façonneuse », souligne le boulanger.

Fier de son fournil, Patrick Bertozzi travaille dans de très bonnes conditions grâce aux équipements BONGARD.

Sa boulangerie se développe et emploie sept salariés. ■

**François Mazier**  
à Bourmont

Située dans un petit village à la limite des Vosges et de la Haute-Marne, la boulangerie de François Mazier offre un nouveau « look » avec une cuisson devant le client.

La société OMEGA (filiale de SODIMA) s'est chargée de l'agencement du magasin et de la réhabilitation du fournil.

Le boulanger a investi dans un four Cervap, un groupe automatique de pesage, détente et façonnage Delta, une plonge automatique, une vitrine pâtisserie et une autre « spécial chocolat ».



François Mazier

« Le matériel BONGARD m'a permis d'augmenter la production (+ 250 pièces en plus par jour) et a réduit la pénibilité des tâches sans dénaturer la qualité des produits », remarque le boulanger qui ajoute : « L'adaptation s'est faite rapidement et permet quotidiennement de gagner du temps ».

Désormais, la boulangerie emploie 12 salariés. ■

### FRANCHE-COMTÉ ET LORRAINE

#### Profil des régions

##### LA FRANCHE-COMTÉ,

2ème région française pour son taux de boisement (43 % du territoire), bénéficie d'un pôle d'innovation technologique et de recherche agroalimentaire situé à Poligny (Jura).

Animé par l'Inra, ce centre inter-professionnel aide les PME à se moderniser en garantissant qualité et sécurité de leurs produits. Pour les métiers de bouche, le Conseil Régional a mis en place des "contrats de progrès". Ils permettent de valoriser, dans le cadre d'une démarche collective, des produits et des savoirs-faire originaux.

##### Nombre de Boulangeries, en 2002, par département :

- Haute-Saône : 204
- Doubs : 268
- Jura : 177

Source ISICA

##### Spécialités régionales :

- **L'Amichote** : en forme de carte de France, ce pain se compose pour la plus grande partie d'un pain de campagne et pour la partie Franche-Comté d'un pain spécial dont les ingrédients (noix, fromage, pomme, saucisse...) sont sélectionnés par le boulanger. Fabrication familiale (500 g), classique (250 g) et individuelle (50 g).
- **la Galette de Goumeau** : de grande taille, ce gâteau est commercialisé surtout au moment de l'Épiphanie et toute l'année sous une plus petite forme dans les boulangeries-pâtisseries notamment du Doubs.
- **la Griolette Bisontine** : cette confiserie se présente comme une cerise en chocolat. Fabriquée par de nombreux confiseurs Franche-Comtois, elle allie chocolat, kirsch et griolette de Besançon. Depuis 1923, ce produit fait l'objet d'une marque déposée.

##### LA LORRAINE

##### Nombre de Boulangeries, en 2002, par département :

- Meurthe et Moselle : 426
- Meuse : 172
- Vosges : 300
- Moselle : 557

Source ISICA

##### Spécialités régionales :

- **la Madeleine de Commercy**. La marque « véritable Madeleine de Commercy » est déposée par la société Saint-Michel qui conserve le secret de fabrication.
- **la Tarte aux Mirabelles**
- **la "Vosgette"**
- **le "Spinador", bonbon de chocolat.**

**STAGES COURTS RÉSERVÉS  
AUX PROFESSIONNELS**

**INBP de Rouen**

Institut National de la Boulangerie-  
Pâtisserie - Tél. : 02 35 58 17 77

**BOULANGERIE**

**Préparation au concours MOF :**

- du 19 au 23 mai animé par Christophe Cressent - MOF
- du 7 au 11 juillet animé par Christophe Cressent - MOF
- du 22 au 26 septembre animé par Patrick Castagna - MOF
- du 17 au 21 novembre animé par Thierry Dany - MOF

**Pain au levain et four à bois :**

- du 12 au 15 mai animé par Christophe Cressent - MOF
- du 15 au 18 septembre animé par Denis Henrion

**Spécial brioches :**

- du 29 septembre au 2 octobre animé par Boris Portolan

**PÂTISSERIE**

**Entremets et petits gâteaux :**

- du 12 au 15 mai animé par Jean-Marc Bernigaud
- du 7 au 10 juillet animé par Gilles Refloch
- du 29 septembre au 2 octobre animé par Stéphane Bisson

**Des tartes encore des tartes :**

- du 16 au 19 juin animé par Stéphane Bisson

**DÉCORATION**

**Halloween :**

- du 15 au 18 septembre animé par Fabienne Mouillet

**EFBA**

**Ecole Française de Boulangerie  
d'Aurillac - Tél. : 04 71 63 48 02**

**Préparation au concours MOF :**

- du 2 au 4 juin animé par Thierry Dany - MOF
- du 15 au 17 septembre animé par Thierry Meunier - MOF
- du 6 au 8 octobre animé par Pascal Tepper - MOF

**ENSP d'Yssingeaux**

**Ecole Nationale Supérieure de la  
Pâtisserie - Tél. : 04 71 65 72 50**

**Bonbons chocolat :**

- du 1 au 3 septembre animé par Philippe Urraca - MOF pâtissier
- du 8 au 10 septembre animé par Alexandre Gye Jacquot MOF chocolatier

**Bonbons chocolat / Sujets de Noël :**

- du 15 au 17 septembre animé par Serge Granger MOF chocolatier

**Bûches et tartes :**

- du 15 au 17 septembre animé par Laurent Le Daniel - MOF pâtissier

**Bûches et entremets :**

- du 8 au 10 septembre animé par Nicolas Boussin - MOF pâtissier

**Buffet apéritif présentation :**

- du 5 au 6 mai animé par Stéphane Chichier Saint-Clair le Traitier

**Buffet salé commercial :**

- du 12 au 14 mai animé par Nicolas Boussin - MOF pâtissier

**Confiserie :**

- du 5 au 6 mai animé par Serge Granger MOF chocolatier
- du 21 au 22 mai animé par Pascal Brunstein MOF chocolatier
- du 2 au 4 juin animé par André Rosset MOF chocolatier
- du 16 au 18 juin animé par Jean-Marc Scribante MOF chocolatier

**Confitures et pâtes de fruits :**

- du 19 au 20 mai
- du 23 au 24 juin
- du 8 au 9 septembre animé par Jean-Paul Gaucher maître confiturier

**La nouvelle gamme des lave-ustensiles  
et lave-batteries d'EUROMAT,  
société coopérative d'achats des concessionnaires BONGARD  
membres de l'ACB.**

**Le lave-ustensiles PASSPORT 55.40**  
spécialement pensé pour les espaces réduits

- Soupape DVGW
- Support plaque ou grilles 400 x 600
- Doseurs de lavage et de rinçage électriques avec potentiomètre de réglage
- Cuve emboutie arrondie monobloc



**Le lave-ustensiles AL 55.45**  
particulièrement adapté pour une équipe  
jusqu'à 2 pâtissiers

- Soupape DVGW
- Support plaque ou grilles 400 x 600
- Doseurs de lavage et de rinçage électriques avec potentiomètre de réglage
- Cuve emboutie arrondie monobloc
- Bras de lavage suspendu



**L'ensemble plonge**  
permet dans un univers restreint  
d'avoir l'ensemble des éléments nécessaires  
au nettoyage des grilles,  
plaques, ustensiles et cuves de batteurs.



- Plonge très profonde
- Panneau perforé
- Armoire égouttoir

- 1,60 m de long
- Lave-ustensiles PASSPORT 55.40 intégré

Matériels distribués  
par le réseau EUROMAT,  
voir liste des adhérents  
en page 11.



**Le lave-batterie 55.65**  
spécialement conçu pour une équipe  
de 3 à 5 pâtissiers

- Soupape DVGW
- Support plaque ou grilles 400 x 600
- Doseurs de lavage et de rinçage électriques avec potentiomètre de réglage
- Cuve emboutie arrondie monobloc
- Bras de lavage suspendu
- Filtre grande profondeur
- Filtre grande surface
- Glissières et résistances téflonnées



**Éléments communs aux modèles 55.65 et 55.80**



**Le lave-batterie 55.80**  
destiné à recevoir les paniers à pains  
175 litres (L 655 x P 455 x H 800 mm)

- Soupape DVGW
- Support plaque ou grilles 400 x 600
- Doseurs de lavage et de rinçage électriques avec potentiomètre de réglage
- Cuve emboutie arrondie monobloc
- Bras de lavage suspendu
- Filtre grande profondeur
- Filtre grande surface
- Glissières et résistances téflonnées
- Ouverture utile 800 mm



## Le pain Gerbert de l'an 1000

par Christian VABRET.

Ce pain spécial au fromage a été créé pour le millénaire du Pape Gerbert appelé Sylvestre II. Né à Aurillac (Auvergne - France) en l'an 1000, ce Pape très réputé dans toute l'Europe et en particulier dans l'Europe de l'Est, avait des origines paysannes.

Il fut remarqué par l'Abbaye d'Aurillac pour son intelligence alors qu'il était berger. C'est en souvenir de cette illustre personnalité que Christian Vabret a créé ce pain au fromage de chèvre (qui rappelle les origines paysannes du Pape Gerbert).

Ce pain repose sur des feuilles de laurier (illustrant le fameux parcours méditerranéen) que fit le Pape en partant de ses terres auvergnates.



### Ingrédients

- Farine type 55 : 500 gr.
- Farine type 45 : 500 gr.
- Sel : 20 gr.
- Sucre : 40 gr.
- Poudre de lait : 40 gr.
- Levure : 20 gr.
- Œufs : 200 gr.
- Eau : 450 gr.
- Beurre : 400 gr.
- Fromage de chèvre : QS
- Feuilles de laurier

### Le pétrissage

Pétrir tous les ingrédients au batteur pendant 3 minutes en première vitesse puis pendant 5 minutes en seconde vitesse. Incorporer le beurre en fin de pétrissage.

### Le pointage

- 15 minutes

### Le pesage et le façonnage

- Bouler des pâtons de 60 gr.
- Les aplatir légèrement au centre au rouleau
- Faire un léger creux au centre
- Mettre un filet d'huile d'olive
- Découper des morceaux de fromage de chèvre
- Les déposer au centre du pâton
- Refermer les pâtons sur le fromage de chèvre
- Déposer les pâtons la clef en dessous
- Glisser à l'intérieur des boules de fromage de chèvre en quantité suffisante
- Etaler des feuilles de laurier sur des feuilles de cuisson
- Déposer ensuite les pâtons sur les feuilles de laurier la clef en dessous.

### L'apprêt

- 45 minutes.

### La cuisson

Avant la mise au four, dorer les pains à l'œuf, les décorer de brins de laurier et les cuire dans un four à 230°C. pendant 15 minutes. ■



- Les bases de la boulangerie
- La fabrication sur levain
- 25 tours de main et façonnages de formes diverses
- 35 recettes pas à pas aussi bien de pains que de spécialités boulangères
- 12 recettes artistiques pour la mise en valeur de vos buffets, de vos produits dans votre magasin.

Boulangier depuis plus de 30 ans, Christian VABRET est aussi l'un des Meilleurs Ouvriers de France 1986, Président de l'Equipe de France de Boulangerie, créateur et organisateur de la Coupe du Monde de la Boulangerie et Vice-Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française.

Dans son nouvel ouvrage « Tours de main, pains spéciaux et recettes régionales » édité par Jérôme VILLETTE, Christian VABRET exprime tout son amour et sa passion pour le métier de boulanger.

Après quelques rappels sur le procédé de fabrication et la fabrication sur levain, il nous livre quelques-uns de ses tours de mains.

### Comment se procurer le livre ?...

- sur le site internet de Christian VABRET : <http://www.vabret-boulangerie-conseils.com>
- par téléphone : 04 71 63 81 61
- par fax : 04 71 64 98 16

### Desserts de restaurants :

- du 28 au 29 avril animé par Christophe Felder chef pâtissier "Hôtel Le Crillon"
- du 10 au 12 juin animé par Fabrice Le Bourdat chef adjoint pâtissier au "Bristol"

### Entremets :

- du 28 au 29 avril animé par Laurent Duchêne - MOF pâtissier
- du 26 au 27 mai animé par Joël Patouillard - MOF pâtissier
- du 2 au 4 juin animé par Nicolas Boussin - MOF pâtissier
- du 10 au 12 juin animé par Olivier Bajard - MOF pâtissier
- du 16 au 18 juin animé par Stéphane Leroux

### Entremets et tartes :

- du 5 au 6 mai animé par Stéphane Glacier - MOF pâtissier
- du 23 au 25 juin par Michel Viollet - MOF pâtissier
- du 30 juin au 2 juillet animé par Frédéric Bourse Consultant International

### Entremets, tartes, gâteaux et gâteaux de voyage :

- du 25 au 27 juillet animé par Michel Galloyer

### Entremets et décors sucre et chocolat :

- du 12 au 14 mai animé par Stéphane Tréand

### Entremets glaces innovation :

- du 2 au 4 juin animé par Jean-Jacques Borne MOF glacier

### Entremets de fin d'année :

- du 1 au 3 septembre animé par Philippe Depave

### Fours secs :

- du 12 au 14 mai animé par Stéphane Leroux
- du 19 au 20 mai animé par Pascal Brunstein MOF chocolatier
- du 10 au 11 septembre animé par Philippe Depave

### Glaces entremets sculpture :

- du 12 au 14 mai animé par Jean-Claude David - MOF glacier

### Glaces et sorbets vrac, desserts et coupes glacés :

- du 19 au 21 mai animé par Jean-Jacques Borne - MOF glacier

### Matières premières :

- du 29 au 30 septembre animé par Sylvia Petrowitsch responsable pôle innovation à l'ENSP

### Spécial croquebouche baptême, communion, mariage :

- du 5 au 6 mai animé par Daniel Chaboissier

### Spécial aérographe :

- du 23 au 25 juin animé par Billet - MOF pâtissier

### Sucre d'art :

- du 28 au 30 avril animé par Stéphane Glacier - MOF pâtissier

### Sucre :

- du 25 au 27 août animé par Stéphane Tréand

### Tartes :

- du 19 au 21 mai animé par Philippe Depave

### Tartes, cakes, gâteaux, sous toutes ses formes :

- du 12 au 14 mai animé par Michel Galloyer

### Viennoiseries et pains :

- du 28 au 29 avril animé par Jacques Annonier MOF boulanger

### Viennoiserie :

- du 26 au 27 mai animé par Gaëtan Paris - MOF boulanger

### Vitrines :

- du 5 au 6 mai animé par Patricia Dhez

### Vitrines / Fêtes intermédiaires :

- du 2 au 4 juin animé par Manuela Laurent

### Lancer une activité traiteur dans votre pâtisserie :

- du 10 au 12 juin
- du 8 au 10 septembre animés par Frédéric Bourse, consultant international et Christian Perbet, consultant marketing et communication.

### Management opérationnel d'équipements en pâtisserie :

- du 15 au 16 septembre animé par Jean-Philippe Le Petit consultant formateur

### Gestion de fabrication

- du 15 au 16 septembre animé par Jérôme Méry

Equipements pour les métiers de bouche



Distribué par le réseau EUROMAT

Spécialiste de supports anti-adhérents ali-

**Filets et supports de cuisson**

Standard - Spéciaux - Grandes dimensions

Tradipousse - Pré-cuits

**Plaques**

Bords 45° et 90° perforées et non perforées

Grilles - Caisnes - Bacs

**Tapis de cuisson**

Toiles pâtisseries - Toiles boulangères

**FLEXIPAN®**

Tapis relief

**Chariots**

De cuisson - Stockage et surgélation

Servantes

**Echelles**

Pâtisseries - Gain de place

A bacs - Murales

**Armoires**

"Parisien" - "1/2 Parisien"

Transport et fermentation

Couches automatiques

**Moules**

SASA - B.P. 9 - 59360 LE CATEAU  
 Tél : 03 27 84 23 38 - Fax : 03 27 84 63 11  
 e mail : commercial.france@sasa.fr  
[www.sasa.fr](http://www.sasa.fr)

**Région Est**

• Du 5 au 15 septembre 2003, dans le cadre de la Foire Européenne de Strasbourg, la Fédération des boulangers et pâtisseries du Bas-Rhin anime par des démonstrations l'espace du JARDIN des DELICES. BONGARD et son concessionnaire local BONGARD 67, s'associent à cette manifestation promotionnelle grand public par la mise à disposition des équipements adaptés, assurant la réussite de cette opération.

**Bretagne - Pays de Loire**

• Les 13, 14 et 15 octobre 2003, lors de ses portes ouvertes, la Société TFB 22 installée à Yffiniac présentera les matériels des gammes BONGARD et EUROMAT ainsi que l'ensemble des services qu'elle propose à sa clientèle.

**Rhône-Alpes**

• du 1<sup>er</sup> au 11 mai 2003, à l'occasion de la Foire de Haute-Savoie, Mont-Blanc, au Parc des Expositions de la Roche sur Foron, SIMATEL exposera les gammes des matériels BONGARD et EUROMAT pour l'équipement du fournil et du laboratoire de pâtisserie en association avec les MOULINS DU BION et CLECHET.

• Les 15 et 16 juin 2003, SELEC PRO AUVERGNE exposera les matériels des gammes BONGARD et EUROMAT au PRORESTAR - Salon Professionnel de l'hôtellerie, Métiers de Bouche et Collectivités -, qui se tiendra au Centre Polydôme de Clermont-Ferrand.

**Ile-de-France**

• Du 10 au 16 mai 2003, dans le cadre de la Fête du Pain, la manifestation grand public devenue un temps fort des villes et des villages un peu partout en France, PANIFOUR s'associe :  
- au Syndicat de Paris pour la reconstitution, l'équipement et l'installation d'un fournil sous chapiteau sur la Place de l'Hôtel de Ville à Paris.  
- aux boulangers des Yvelines, pour l'installation d'un fournil de démonstration et de fabrication à Houilles (78800), en vue de la fabrication et de la dégustation de différentes sortes de pains et de viennoiseries.

• Les 28 avril, 12 mai, 21 mai, et 23 juin sur le circuit de karting BRK (Beltoise Racing Kart), PANIFOUR organise conjointement avec LA CECILIA, les 7<sup>mes</sup> Championnats d'endurance de karting des boulangers-pâtisseries d'Ile-de-France. Trois manches qualificatives les 28 avril, 12 et 21 mai (25 karts de 4 personnes par course). Les 9 premières équipes de chaque course seront qualifiées pour la finale qui aura lieu le 23 juin.

**PETITES ANNONCES**

Vous souhaitez faire paraître une petite annonce pour la vente de votre fonds de commerce ?

Il vous suffit de la transmettre à :

**BONGARD**  
Service Lecteurs Bongard Forum  
32, route de Wolfisheim  
67810 HOLTZHEIM.

Elle paraîtra dans la rubrique « Petites Annonces » du prochain numéro de FORUM'MAG.



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

**Techniciens de maintenance**  
**Electro mécaniciens**  
**Frigoristes**  
(dont 2 postes à pourvoir chez BONGARD à Holtzheim - 67)  
**Commerciaux**

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

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

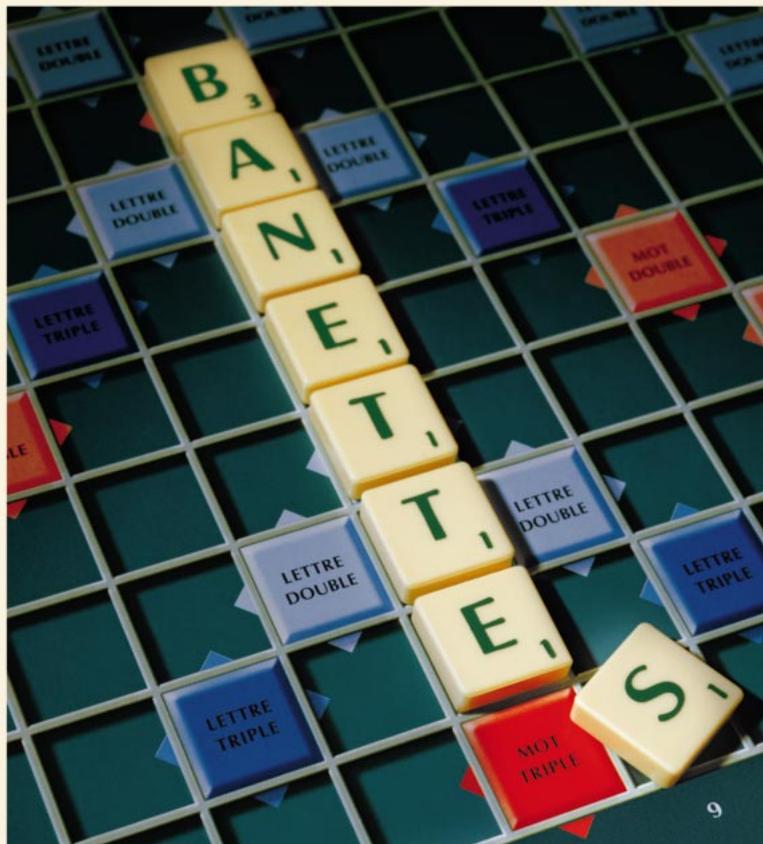
Discretion assurée

**EN LIGNE**

Pour plus d'informations  
plus d'équipements  
plus d'images  
plus de nouveautés  
plus de services

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

Pour vous,  
on en fera toujours plus.



La Banette



La Banette 1900



La Banette de Pays

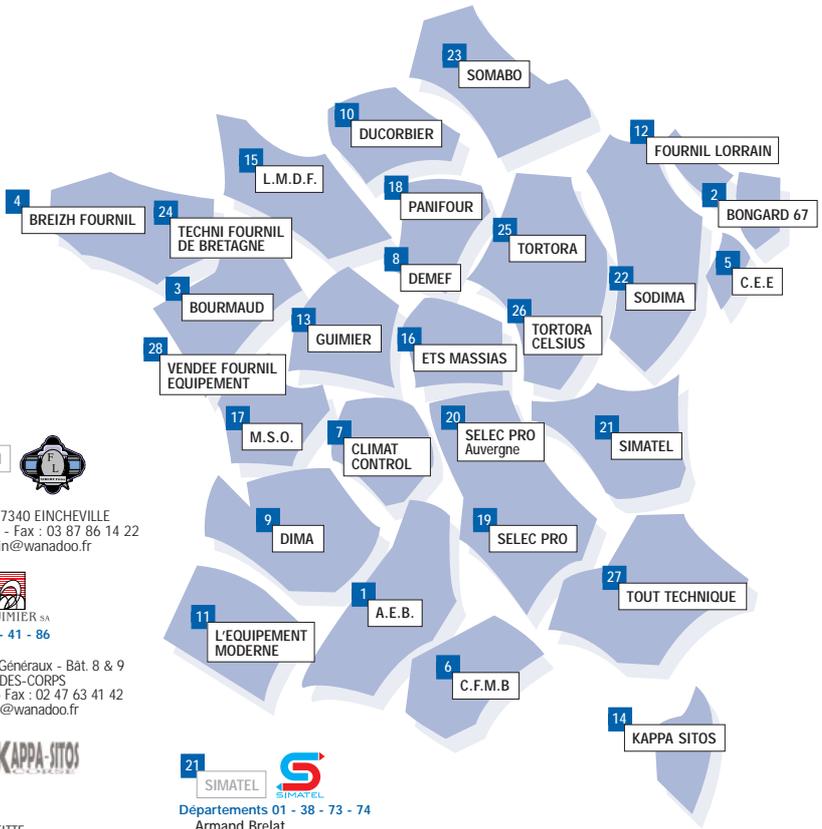
**3 PAINS QUOTIDIENS**  
**EXCLUSIFS POUR**  
**3 FOIS PLUS DE RÉUSSITE**

Avec les 3 Banettes, les artisans boulangers Banette ont un avantage commercial décisif. 3 Banettes, c'est 3 façons de séduire les clients et d'attirer de nouveaux consommateurs. C'est une offre haut de gamme unique sur le segment des baguettes de consommation courante. Les 3 Banettes se complètent pour former la plus irrésistible palette de saveur. Bénéficiant de la notoriété Banette, elles s'imposent auprès des consommateurs comme les nouvelles références du bon pain quotidien.





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



- 1** A.E.B. **A-E-B**  
Départements 09 - 12 - 31 - 81  
Jacques Austruy  
Rue de l'Équipement - Zone de Vic  
31320 CASTANET-TOLOSAN  
Tél. : 05 61 81 28 57 - Fax : 05 61 27 08 49  
E-mail : a.e.b.austruy@wanadoo.fr
- 2** BONGARD 67   
Département 67  
Jordan Floréani  
36, rue Principale - 67112 BREUSCHWICKERSHEIM  
Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19  
E-mail : bongard67@wanadoo.fr
- 3** BOURMAUD   
Départements 44 - 49 - 72 - 53  
Elle Brisson  
11, bd du Chêne Vert - 44470 CARQUEFOU  
Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 13  
E-mail : bourmaud@f-d-o.com
- 4** BREIZH FOURNIL   
Départements 56 - 35  
Laurent Le Fur  
Rue Pierre Allio - 56400 BRECH-AURAY  
Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04  
E-mail : breizhf@f-d-o.com
- 5** C.E.E.   
Départements 68 - 90  
Joël Herrmann  
2, rue des Lilas - 68400 RIEDISHEIM  
Tél. : 03 89 31 76 71 - Fax : 03 89 54 13 82
- 6** C.F.M.B.   
Départements 11 - 34 - 66  
Florent Tricarico  
ZAC, La Montagne  
34420 VILLENEUVE-LES-BEZIERS  
Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93
- 7** CLIMAT CONTROL   
Départements 18 - 58  
Daniel Philisot  
6, rue du Docteur Faucher  
58320 POUQUES-LES-EAUX  
Tél. : 03 86 68 88 79 - Fax : 03 86 68 88 98
- 8** DEMEF   
Département 45  
Régis Bellot  
La Violette - 45320 CHANTECOCO  
Tél. : 02 38 87 29 26  
E-mail : demef-regis@wanadoo.fr
- 9** DIMA   
Départements 24 - 33 - 46 - 47 - 82  
Patrick Freche  
10, r Charles Nungesser - 33290 BLANQUEFORT  
Tél. : 05 56 35 04 10 - Fax : 05 56 35 86 38  
E-mail : dima.bongard@wanadoo.fr
- 10** DUCORBIER Matériel   
Départements 27 - 60 - 76  
Daniel COLLEY  
Z1 - 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
- 11** L'EQUIPEMENT MODERNE   
Départements 32 - 40 - 64 - 65  
Philippe Rouy  
Z1 du Hère - BP 19  
64270 SALIES-DE-BEARN  
Tél. : 05 59 38 14 07 - Fax : 05 59 65 06 15

- 12** FOURNIL LORRAIN   
Département 57  
Claude Streiff  
5, rue de la Forêt - 57340 EINCHVILLE  
Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22  
E-mail : fournillorraine@wanadoo.fr
- 13** GUIMIER Ets GUIMIER SA  
Départements 36 - 37 - 41 - 86  
Dominique Guimier  
20, rue des Magasins Généraux - Bât. 8 & 9  
37700 SAINT-PIERRE-DES-CORPS  
Tél. : 02 47 63 41 41 - Fax : 02 47 63 41 42  
E-mail : ets.guimier.sa@wanadoo.fr
- 14** KAPPA SITOS   
Département 20  
Robert Kleinmann  
11b, av. Alexandre III  
78600 MAISONS-LAFITTE  
Tél. : 01 39 12 08 52 - Fax : 01 39 62 40 51
- 15** L.M.D.F.   
Départements 14 - 50 - 61  
Yves Lemaitre  
20, Zone Artisanale - 50750 CANISY  
Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50
- 16** MASSIAS LUC MASSIAS  
Départements 19 - 23 - 87  
Luc Massias  
Rue des Tramways - ZI du Ponteix  
BP 20 - 87220 FEYTIAT  
Tél. : 05 55 30 54 05 - Fax : 05 55 06 16 72
- 17** M.S.O. MATERIEL   
Départements 16 - 17 - 79 - 86  
Yves Magne  
ZAC les Fourneaux - BP 17  
17690 ANGOULINS-SUR-MER  
Tél. : 05 46 56 85 31 - Fax : 05 46 56 89 28  
E-mail : mso@wanadoo.fr
- 18** PANIFOUR   
Département Ile de France  
Jean-Marc Hardouin  
ZA les Bordes - 5, rue Gustave Madiot  
91921 EVRY CEDEX  
Tél. : 01 60 86 41 00 - Fax : 01 60 86 42 25  
E-mail : panifour@wanadoo.fr
- 19** SELEC PRO   
Départements 07 - 26 - 30 - 48  
Henri Ravachol  
RN 7 - ZI de Marcerolles  
26500 BOURG-LES-VALENCE  
Tél. : 04 75 83 87 88 - Fax : 04 75 83 00 29  
E-mail : henri.ravachol@wanadoo.fr
- 20** SELEC PRO Auvergne  
Départements 03 - 42 - 43 - 63  
Gael Ravachol  
19, rue Gay Lussac  
63100 CLERMONT-FERRAND CEDEX  
Tél. : 04 73 91 02 06 - Fax : 04 73 90 10 43  
Agence de Saint-Etienne - Gael Ravachol  
Impasse Malval - 42700 FIRMINY  
Tél. : 04 77 40 56 29 - Fax : 04 77 40 56 33  
E-mail : gael.ravachol@wanadoo.fr

- 21** SIMATEL   
Départements 01 - 38 - 73 - 74  
Armand Brelat  
9, rue Gustave Eiffel - 74600 SEYNOD ANNECY  
Tél. : 04 50 52 00 30 - Fax : 04 50 52 15 91  
E-mail : simatel@simatel.com
- 21** SIMATEL LYON - Armand Brelat  
103, rue de l'Industrie  
69800 SAINT-PIERRE  
Tél. : 04 37 25 35 25 - Fax : 04 37 25 35 26  
E-mail : simatel@simatel.com
- 21** SIMATEL GRENOBLE - Armand Brelat  
22, avenue de Ile Brune - 38120 SAINT-EGREVE  
Tél. : 04 76 75 54 92 - Fax : 04 76 75 54 90  
E-mail : simatel@simatel.com
- 22** SODIMA EQUIPEMENT SODIMA  
Départements 25 - 54 - 55 - 39 - 70 - 88  
Dominique Valentin  
ZI le Voyer - 88550 POULXEUX  
Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88  
E-mail : sodima.equipement@wanadoo.fr
- 23** SOMABO Somab  
Départements 02 - 08 - 59 - 62 - 80  
Alain Riquier  
113, rue Kleber - BP 49  
59155 FACHES-THUMESNIL  
Tél. : 03 20 96 27 43 - Fax : 03 20 97 00 56
- 24** TECHNI FOURNIL DE BRETAGNE TFB  
Départements 22 - 29  
Eric Martin  
ZI de la Bourdinère, rue des Saules  
22120 YFFINIAC  
Tél. : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38  
E-mail : tfb22@f-d-o.com
- 25** TORTORA   
Départements 10 - 21 - 51 - 52 - 89  
Frédéric TORTORA  
ZA - 10320 BOUILLY  
Tél. : 03 25 40 30 45 - Fax : 03 25 40 37 94  
E-mail : tortora-fr@wanadoo.fr
- 26** TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT  
Département 71  
Philippe TORTORA  
ZAC Cap Sud - 21160 MARSANNAY LA COTE  
Tél. : 03 80 51 99 76 - Fax : 03 80 51 99 79  
E-mail : tortora21-fr@wanadoo.fr

- 27** TOUT TECHNIQUE Tout Technique  
Départements 04 - 05 - 06 - 13 - 83 - 84  
Jean-Marc GRAVIER  
Siège : ZI Camp Laurent - Chemin Robert Brun  
83500 LA SEYNE-SUR-MER  
Tél. : 0825 003 009 - Fax : 04 94 06 46 65  
E-mail : tout.technique@wanadoo.fr  
Site Internet : www.touttechnique.fr
- 28** VENDEE FOURNIL DE BRETAGNE VFE  
Département 85  
Florent Barbeau  
ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSULT  
Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43  
E-mail : vfe@f-d-o.com

## EN SAVOIR PLUS

Pour obtenir plus d'informations sur des équipements, une rubrique ou un article parus dans ce numéro, il vous suffit simplement de nous adresser ce coupon réponse.

Sans engagement de ma part, je souhaite obtenir des informations complémentaires sur :

- Un article (précisez) .....
- Un équipement (précisez) .....
- Les manifestations  Le site internet BONGARD

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

Code Postal : .....

Ville : .....

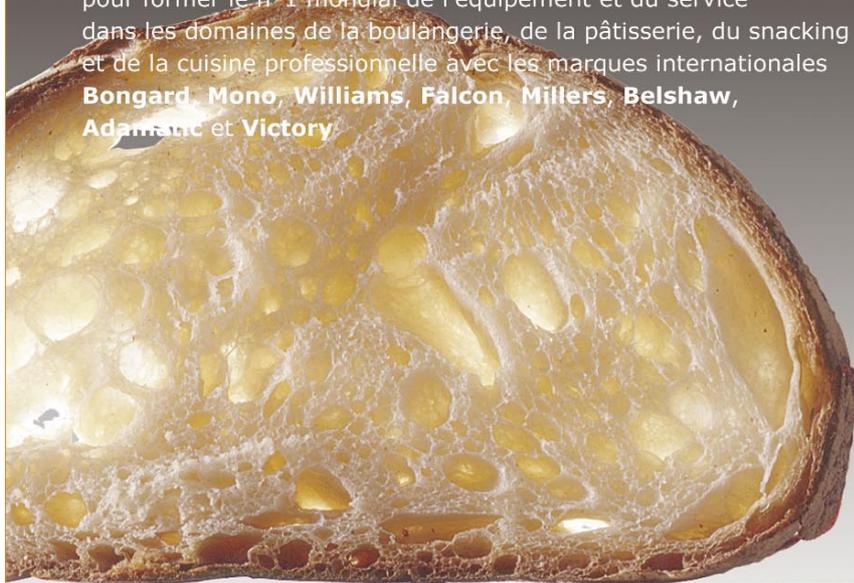
Tél. : ..... Fax : .....

A compléter lisiblement et à retourner (sous enveloppe affranchie au tarif en vigueur) à : BONGARD - Service Lecteurs Bongard Forum 32, route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM

Conformément à l'article 27 de la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification sur les informations vous concernant en écrivant à : BONGARD - 32, route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM

# Bongard et AGA Foodservice Equipment, pour le meilleur de l'équipement de boulangerie, de pâtisserie, de snacking et de cuisine professionnelle

Bongard a rejoint le groupe AGA Foodservice Equipment pour former le n°1 mondial de l'équipement et du service dans les domaines de la boulangerie, de la pâtisserie, du snacking et de la cuisine professionnelle avec les marques internationales **Bongard, Mono, Williams, Falcon, Millers, Belshaw, Adamatic** et **Victory**.



Four à soles Electrique  
**Omega**  
**Bongard**



Friteuse à beignet  
**Belshaw**



Présentoir à Ingrédients  
**Onyx**  
**Williams**



Groupe automatique  
**Adamatic**



Four ventilé 600 x 400 mm  
**BX 64**  
**Mono**



Four à soles Electrique  
**Millers**



Piano 6 feux  
**Falcon**



**BONGARD**



AGA FOODSERVICE EQUIPMENT