

Forum¹Mag

LE JOURNAL DES CONCESSIONNAIRES

**BONGARD**

Quel financement pour quel produit ?

Quand arrive le moment de s'équiper
ou de se ré-equiper, l'artisan doit faire un choix
pas toujours facile !

Quelques trucs et astuces
pour mieux choisir son mode de financement
s'avèrent donc utile !

DOSSIER

Quel financement
pour quel produit ?

PAGES 2 et 3

L'AVIS DE MADAME

www.cfep.fr
C'est nous...

PAGE 3

BANC D'ESSAI

Plus de liberté
grâce aux armoires
et chambres
de fermentation
BONGARD !

PAGE 4

TECHNOLOGIE

Cervap Compact,
votre talent
ne se cache plus.

PAGE 5



AU CŒUR D'UNE RÉGION

PANIFOUR,
concessionnaire
BONGARD
en Ile-de-France.

PAGES 6 et 7

SERVICES & PRODUITS

Offrir le meilleur
rapport qualité-prix
sur le marché.

PAGE 8

"Une qualité certifiée"

Depuis quelques mois BONGARD s'est engagé dans la démarche de certification ISO.

La certification selon la norme ISO 9001 est une démarche volontaire pour assurer une qualité constante des produits que nous fabriquons et des services que nous proposons.

C'est une garantie de qualité et un atout commercial indispensable aujourd'hui.

La certification rassure nos clients sur la reproductibilité des processus de travail et permet de répondre aux exigences les plus sévères des cahiers des charges.

Aujourd'hui, être certifié devient la norme !

C'est la raison pour laquelle BONGARD s'engage dans une véritable démarche de progrès et d'amélioration continue. Orientée autour de nos clients et des processus, elle permet de passer d'un système d'assurance

qualité relativement statique à un véritable management de la qualité beaucoup plus dynamique.

Véritable avantage concurrentiel, la certification ISO démontre notre efficacité par la qualité des processus mis en place et leur évolution.

Reconnue, elle est une solide garantie pour tous nos clients.

Chaque jour BONGARD produit, améliore et invente des équipements et solutions toujours plus performants... pour votre plus grande satisfaction !



Didier Wanaverbecq
Responsable du projet ISO

ForumMag

Journal BONGARD ForumMag - n°17 - automne 2003

• Editeur : BONGARD - 67810 HOLTZHEIM - France

• Responsable de l'édition : Virginie SCHEUER • Rédaction : BONGARD
Photos : BONGARD • Conception-Production : PAPRI K Créations
• Flashage-Impression : ADI 59

 **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

Quel financement pour quel produit ?

Four, pétrin, vitrine réfrigérée, caisse enregistreuse, quand arrive le moment de s'équiper ou de se ré-équiper, l'artisan doit faire son choix du mode de financement tout en gardant en mémoire la règle de l'équilibre financier qui veut qu'au niveau de son bilan, l'actif immobilisé soit financé par des capitaux permanents (capitaux propres + dettes à long et moyen terme).

Le Crédit

Une banque ou un établissement de crédit consent un prêt sur une durée déterminée que l'artisan rembourse selon des échéances mensuelles.

Le crédit préserve la trésorerie de l'entreprise (hormis pour la part représentant l'avance de TVA puisque seul le montant HT est financé) et confère à l'artisan la propriété immédiate du bien. Par contre il augmente l'endettement de l'entreprise, et génère des frais financiers.

Au niveau de la comptabilité, le bien entre dans le patrimoine de l'entreprise (actif immobilisé), le montant du crédit vient augmenter le poste « dette » auprès des établissements de crédit, et les frais financiers sont portés en charge ainsi que les dotations aux amortissements.

Le Crédit Bail

C'est une location avec option d'achat. Au terme du contrat trois options sont possibles : restitution du bien loué, rachat pour une valeur déterminée au contrat (valeur résiduelle), prolongation de la location. Le crédit bail permet de financer la totalité du prix du matériel, de préserver la trésorerie de l'entreprise, de disposer de barèmes souples, sans incidence sur le bilan de l'entreprise.

Par contre le bien reste la propriété de l'établissement financier jusqu'à paiement de la valeur de rachat et la durée du contrat est en principe ferme (pas de possibilité d'en raccourcir la durée). Le crédit bail, c'est en quelque sorte « la propriété décalée » ! Ce produit financier est tout à fait adapté à l'acquisition de gros matériels.

A noter : la valeur de rachat varie selon le type de produit (la VR n'est pas la même sur une caisse enregistreuse que sur un pétrin !).

Enfin, les financements ont en général une durée en adéquation avec l'amortissement fiscal du bien (3 à 7 ans).

Au niveau comptable, les engagements de crédit bail sont portés dans l'annexe 11 et ne figurent pas au bilan.

Les loyers sont comptabilisés en charge et la TVA sur les loyers est récupérée mensuellement. Enfin lorsque le client rachète le bien pour sa valeur résiduelle, celle-ci est inscrite en immobilisation et amortie pour sa valeur de rachat.

La location financière

Elle permet de louer un bien sur une durée déterminée moyennant le paiement d'un loyer fixé par contrat et tenant compte d'une valeur résiduelle.

En fin de contrat le locataire peut prolonger la location, ou restituer le bien à l'établissement financier qui en a la propriété.

En aucun cas, l'établissement financier ne pourra revendre le bien au locataire (ceci n'est envisageable que dans le cadre du crédit bail). Généralement le fournisseur reprend le bien pour une valeur convenue à l'avance et peut alors revendre ce matériel d'occasion à l'utilisateur initial.

La location financière est particulièrement adaptée aux biens qui se déprécient rapidement (matériels informatiques, caisses enregistreuses, etc.) car les durées sont les plus courtes possibles (il n'y a pas de contrainte fiscale quant aux durées puisque le locataire n'a pas vocation à devenir propriétaire).

La location financière préserve la trésorerie de l'entreprise, n'affecte pas l'endettement apparent de la société, permet une grande souplesse, et n'a pas d'incidence sur le bilan de l'entreprise puisqu'elle correspond au budget de fonctionnement et non d'investissement.

Comme pour le crédit bail, au niveau comptable, les loyers sont portés en charge et la TVA sur les loyers est récupérée mensuellement. La location financière n'a aucune incidence sur les comptes de bilan ou hors bilan.

La fiscalité des entreprises est également un élément important dans le choix du mode de financement, en particulier les incidences sur la taxe professionnelle.

C'est ce que nous étudierons dans un prochain ForumMag. ■



Conséquence sur le Bilan et sur le Compte d'exploitation

Conséquence sur le Bilan (financement à crédit)			
ACTIF		PASSIF	
Actif immobilisé net	589	Capitaux propres	1 323
Immobilisations incorp nettes	0	Capital social	46
Immobilisations corp nettes	126	Résultat de l'exercice	377
Immobilisations financ nettes	463	Réserves et écarts	888
		Subventions d'investissement	0
		Provisions réglementées	13
		Provisions pour risques et charges	357
			Enregistrement de la créance
Actif circulant net	2 301	Dettes	1 210
Stocks nets	2	Dettes de caractère financier	110
Cr clients et cpt rat nets	854	Conc banc cour et sold banc cr	0
Vai mob de placement nettes	0	Dettes fourm et cpt rattach	197
Disponibilités nettes	1 136	Dettes fiscales et sociales	378
Autres actifs circulants nets	308	Autres dettes	635
TOTAL	2 890	TOTAL	2 890

Conséquence sur le Compte d'exploitation			
Chiffre d'affaires net (HT)		6 655	
dont exportation			2 180
Achats marchandises et autres approvisionnements	- 191		
dont marchandises		0	
dont prestations et autres approvisionnements			- 191
Production de l'exercice		6 655	
Marge commerciale			
Consommation de l'exercice	- 4 547		
dont achats et charges externes			- 4 346
Valeur ajoutée		2 108	
Charges de personnel	- 1 232		
Impôts, taxes et versements assimilés	- 81		
Subventions d'exploitation	2		
Excédent brut d'exploitation		797	
Autres Produits, charges et Repr	52		
Dot d'exploitation aux amortissements et provisions	- 280		
Résultat d'exploitation			Comptabilisation des intérêts (crédit bail)
Opérations en commun	0		
Produits financiers	96		
Charges financières	- 1		
dont intérêts et charges assimilées			0
Résultat courant avant impôts	664		
Produits exceptionnels	23		
Charges exceptionnelles	- 55		
Participation des salariés aux résultats	0		
Impôts sur le bénéfice et impôts diff	- 255		
Bénéfice ou perte		377	

UNE INITIATIVE DÉPARTEMENTALE

Dans le Cantal, un système original a été imaginé par la Fédération des Boulangers et Boulanger-Pâtisseries, la Chambre des Métiers, les Meuniers et le Crédit Agricole.

Il s'agit d'un fond de financement obtenu par prélèvement forfaitaire sur chaque quintal de farine vendu et panifié dans le département (dont 50 % sont estimés provenir du meunier et 50 % du boulanger – au meunier d'en tenir compte dans son prix de vente).

Ce projet est abondé en compte courant par le Crédit Agricole sur 3 exercices. Les fonds ainsi obtenus permettent de consentir des prêts d'honneur à 0 % sur un montant forfaitaire de 4 600 euros, remboursé par l'artisan tous les trimestres par prélèvement bancaire sur une durée de 3 ans.

Ce montant forfaitaire devrait grossir dans le futur et en tout cas dès que les 3 premières années du projet seront écoulées puisque l'effet boule de neige se fera alors ressentir.

Gageons que ce système fera des émules dans d'autres départements de France !

BONGARD aux quatre coins de la France.

Avant l'été, le groupe BONGARD a participé à plusieurs manifestations professionnelles directement ou par le biais de ses concessionnaires.

Au programme : Fête du Pain, Congrès National des Boulangers à Strasbourg, journées portes ouvertes et participation à des foires régionales.

Comme l'an dernier, à l'occasion de la 8^{ème} Fête du Pain créée par Jean-Pierre Raffarin, BONGARD s'est associé au syndicat de la boulangerie de Paris pour reconstituer un fournil sous chapiteau Place de l'Hôtel de Ville dans la capitale. Tout le matériel nécessaire a été prêté par PANIFOUR afin de fabriquer pains et viennoiseries pendant une semaine. Le concessionnaire a installé également un fournil de démonstration à Houilles (78) qui a permis d'accueillir des centaines d'enfants de la région.

Au Congrès National de la boulangerie-pâtisserie à Strasbourg –début juin-, BONGARD a participé en tant que partenaire à cet événement professionnel qui a réuni plus de 400 boulangers, responsables syndicaux et personnalités de la filière. Durant deux jours, sous la houlette du Président Jean-Pierre Crouzet, les représentants de la boulangerie se sont impliqués dans un travail de réflexion sur l'avenir de la profession.

Sur le stand BONGARD, le nouveau four Cervap « Compact » était exposé en avant-première !

Sa présentation a été l'objet d'une mise en scène dans un magasin reconstitué. De nombreux artisans boulangers se sont montrés intéressés par les performances de ce four. « Sa sortie officielle aura lieu le 1^{er} septembre 2003 », a déclaré Virginie Scheuer, Directeur commercial France BONGARD.

En région Rhône-Alpes, deux concessionnaires ont organisé des actions régionales de promotion.

SIMATEL a exposé les gammes BONGARD et EUROMAT en association avec les Moulins du Blon et Cléchet à la Foire de Haute-Savoie à La Roche-sur-Foron. Concessionnaire à Clermont-Ferrand, SELEC PRO Auvergne a participé à « Prorestar » salon professionnel de l'hôtellerie, métiers de bouche et collectivités. En région parisienne, la finale du championnat d'endurance de karting des boulangers-pâtisseries d'Ile-de-France a été organisée par Panifour conjointement avec LA CECILIA. Pour le groupe BONGARD, toutes ces opérations ont permis de renforcer le partenariat avec la boulangerie artisanale, synonyme de qualité, d'accueil et de service.

Le réseau BONGARD a été heureux d'accueillir un nouveau concessionnaire, les Etablissements Bois, situés près du Mans (Sarthe). Contact : Jacky Bois, ZAC de Neuville - 72190 Neuville/Sarthe. Tél : 02 43 25 37 04 - Fax : 02 43 25 33 21. ■

L'AVIS DE MADAME



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

www.cfep.fr
C'est nous...



Entretien avec Frédérique Masson Bédard Trésorière au Bureau National

Cliquer, c'est un plaisir. C'est aussi un gros travail, admet Frédérique Masson Bédard qui depuis Nancy, sa ville, a concocté le site qui répond à la formule www.cfep.fr

Que vous apporte cette liaison internet ?

F.M.B. «Être directe avec les adhérentes connectées. Fournir à celles qui souhaitent nous rejoindre, les éléments d'information pour les convaincre. Notre but est d'étoffer nos rangs.»

Qui cherchez-vous à intéresser à vos activités ?

F.M.B. «Si j'étais présomptueuse, je dirais "toutes les pâtisseries". Je sais bien que cela n'est pas possible. Nous souhaitons mettre nos outils aménagés depuis plus de quarante ans au bénéfice du plus grand nombre. Avec une visée particulière en ce qui concerne nos jeunes consœurs, déjà rompues aux exercices informatiques.»

En somme vous préparez la communication CFEP de demain ?

F.M.B. «Demain c'est déjà aujourd'hui. Nous étions les premières femmes d'artisans de France à nous grouper pour parfaire notre professionnalisme, nous n'avons pas le droit de vivre sur les lauriers acquis. Nous devons bouger avec notre temps et proclamer haut et fort que nous sommes les représentantes d'un beau métier. Même s'il nous coûte d'être dans le mouvement où nous régressons. Mais aucune des pâtisseries ne le souhaite. Alors il ne reste qu'un moyen : avancer. Une belle profession de foi. Et n'oubliez pas www.cfep.fr : c'est nous". ■

BONGARD à IBA 2003

Du 3 au 10 octobre 2003, le 19^{ème} Salon mondial de la boulangerie-pâtisserie se tiendra à Düsseldorf.

BONGARD exposera une large gamme d'équipements dans le Hall 10

Stand E 06/ F 17 sur une surface de 338 m².

BONGARD a une fois de plus, mis le paquet en décidant de présenter les nouveaux fours à soles fixes modulables et ventilés Krystal ainsi que le nouveau four à chariot rotatif 10.83, sans oublier l'Omega 2 voies. Autre nouveauté du salon, le « Cervap Compact ».

Comme son nom l'indique, ce four peut par ses dimensions réduites, être facilement intégré dans la plupart des boulangeries et possède toutes les qualités d'un vrai Cervap. Il sera commercialisé à partir du 1^{er} septembre 2003, au choix « en façade habillable » ou « standard ».

Le stand BONGARD sera équipé d'un espace « boulangerie », démonstration vivante du savoir-faire BONGARD. En partenariat avec l'entreprise « Pains & Traditions » baguettes traditionnelles, pains spéciaux, ciabattas, etc... seront cuits dans le nouveau four modulable M2 Class E.

Récolte 2003

Repli de la production française de blé

Pénalisée par les conditions climatiques extrêmes du premier semestre 2003, la récolte de céréales à paille et colza devrait accusé un recul sensible à 45,4 millions de tonnes soit 7 millions de tonnes de moins que l'an dernier. La moisson de blé, en particulier, ne devrait pas dépasser 31,7 millions de tonnes contre 37,4 millions de tonnes en 2002.

La loi européenne plus stricte avec les OGM

Concernant la traçabilité des OGM, le Parlement européen a voté de nouvelles règles qui imposent un étiquetage des produits agricoles contenant au moins 0,9 % d'organismes génétiquement modifiés. Selon le bureau européen des unions de consommateurs, ce système devrait offrir aux consommateurs européens la possibilité de manger ou non des aliments et des ingrédients alimentaires dérivés d'OGM. Les agriculteurs américains et canadiens redoutent que cette mesure porte atteinte à leurs exportations de blé. Ils ont demandé à l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) d'obliger l'Union européenne d'accepter leurs OGM. Les Etats-Unis sont le plus gros exportateur de soja (dont 70 % d'OGM) et de maïs (40 % d'OGM) et de blé (pas transgénique pour le moment) soit un total de 3,6 milliards d'euros par an.

Plus de liberté grâce aux Armoires et Chambres de fermentation BONGARD !



Depuis toujours, le métier de boulanger apparaît comme l'un des plus contraignants.

Avec les Armoires et Chambres de fermentation BONGARD, ce temps est révolu.

Grâce à cet outil, le boulanger peut organiser son travail, prévoir ses cuissons. Il peut « pousser » ou « bloquer » sa fermentation à volonté pour faire face aux fluctuations de la demande.

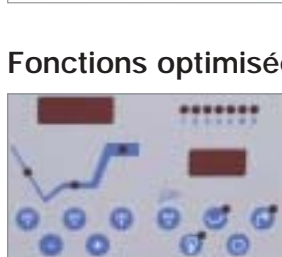
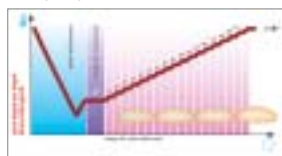
Il peut enfin avoir plus de temps pour lui et pour sa famille et avoir des nuits vraiment reposantes. Ce progrès est rendu possible grâce aux énormes possibilités des BFA et BFC BONGARD.



Chaud, froid, humide : BONGARD maîtrise les flux !



Le fonctionnement des Armoires et des Chambres de fermentation BONGARD laisse admiratif. Un brevet exclusif BONGARD permet de gérer le réchauffement de la pâte avec 3 paliers réglables, ou un réchauffement degré par degré, avec un temps de stabilisation à chaque degré (processus dit « pousse lente »). Ce dispositif unique garantit un réchauffement régulier jusqu'au cœur de la pâte, sans choc thermique ni condensation. Une même chambre permet un cycle complet (froid et chaud), le blocage, la fermentation, l'étuvage et la pousse lente. Il suffit, en réglage manuel, de programmer « froid positif », la chambre exécute seule tout le programme.



Les chambres BONGARD sont équipées d'une programmation électronique ultra fiable, qui simplifie considérablement le travail du boulanger. Il suffit de programmer le jour et l'heure de cuisson. La centrale gère toute la maturation, y compris le blocage et la montée en température, jusqu'à l'enfournement.

Tableau des programmes

Le système permet notamment :

Humidité et température contrôlées

La production d'humidité dans les armoires et chambres de fermentation BONGARD est très performante.



L'atmosphère humide, obtenue par la projection séquentielle d'un brouillard froid sur une résistance, utilise le mouvement naturel de l'humidité de bas en haut.

La répartition est ainsi très homogène et garantit une hygrométrie régulière, essentielle pour la maturation des pâtes. La puissance du groupe et la capacité de l'évaporateur permettent d'empêcher le départ en fermentation « spontanée » de vos pâtes en toute sécurité.

La production d'un froid qui préserve le soyeux de vos pâtes et permet de couvrir une plage de température de -6°C à +4°C est précise et constante. Dans les Armoires et les Chambres de fermentation BONGARD, la température se programme et se maintient au degré près.

Peu encombrantes et adaptables !

D'un encombrement réduit (de 1 m³ à 2 m³), pouvant être installées sous les plafonds les plus bas (2 200 mm), les Armoires et Chambres de fermentation BONGARD ont une conception remarquable. Quel que soit leur format de départ, les Chambres de fermentation BFC s'agrandissent et se recomposent à moindre frais, en fonction de vos besoins.



Hygiène absolue : c'est le mot d'ordre chez BONGARD !

En boulangerie, chaque minute compte. Les Chambres BONGARD sont conçues pour être nettoyées très vite. Pas d'angle aigu, pas de résidus, pas d'inquiétude : la chambre est rendue impeccable aussi souvent que nécessaire. Hygiène absolue : c'est le mot d'ordre chez BONGARD !

Fonctions optimisées, les « plus » BONGARD.

- le blocage rapide des pâtes pour le travail sur longue période,
- l'homogénéité de la maturation en « ventilation réduite »
- la pousse « en paliers » pour ceux qui préfèrent cette fermentation, plus goûteuse,
- si le chariot n'est pas retiré une demi-heure à une heure après la fin du programme, la chambre est remise automatiquement en froid à une température pré-programmée pour éviter la surpousse des produits (phase « dormillon »),
- contrôle permanent des valeurs de chaque cycle,
- l'ordinateur gère seul la régulation froid/chaud/froid afin d'éviter que l'inertie des pâtes ne les monte en température.

Tableau des fonctions automatiques

- buzzer « fin de cycle » (sonore et visuel ; signale que le pain est prêt à être enfourné)
- fonction « dormillon » (ré-enclenche le cycle froid en cas de non-intervention du boulanger 45 mn avant la fin de la fermentation programmée, en cas de panne de réveil par exemple)
- gestion des défauts (alerte en cas de défaillance technique)
- étuvage « froid positif » (+2°C à +18°C et /ou pousse lente)
- réglage automatique de l'hygrométrie (précis de 30 à 99 %)
- dégivrage automatique (pendant la phase de blocage de la fermentation)
- réglage des températures (par blocage des limites hautes et basses à ne pas dépasser). ■

Avec le Cervap Compact, votre talent ne se cache plus !

Vous voulez savoir comment attirer plus de clients dans votre magasin ?

**BONGARD a trouvé la recette !
Le Cervap Compact.**



Avec ses dimensions exceptionnellement réduites (3m² de surface au sol !) et son look unique qui attire sur lui tous les regards, le Cervap Compact est le four idéal à installer dans votre magasin ! Avec le Cervap Compact, votre talent ne se cache plus ! Vos clients, fascinés par le spectacle des cuissons et les senteurs qui les mettent

en appétit, ne quitteront plus votre magasin ! Voilà qui devrait dynamiser rapidement votre chiffre d'affaires !

Cervap Compact, offrez-vous le meilleur de la cuisson... tout simplement !

Le Cervap Compact c'est d'abord et avant tout un Cervap ! Toutes les qualités de construction qui ont fait la légende du Cervap ont été rigoureusement conservées pour apporter le meilleur de la cuisson sur soles au cœur de votre magasin.

Le résultat ?

Une cuisson exceptionnelle qui reproduit parfaitement les saveurs et les textures du bon pain d'autrefois... Les grignes sont superbes, les goûts et les arômes sont exaltés, la finesse des croûtes exceptionnelle.

Vos baguettes, pains blancs, viennoiseries, pains spéciaux, pâtisseries, brioches, pâtes à choux, génoises, biscuits, pâtes sablées ou sucrées, petits fours frais ou secs sont superbes.

Tous vos produits ont une belle couleur dorée et un brillant unique. La qualité BONGARD se remarque au premier coup d'œil !

Cervap Compact, faites rimer qualité avec facilité !

Un four compact qui s'installe partout en un rien de temps !

Avec une hauteur de 2 070 mm et une largeur de 1 340 mm, le Cervap Compact occupe une surface au sol de 3 m², mais offre une surface de cuisson de 4 m² ! Avec sa largeur de bouche de

800 mm et sa profondeur de 1 225 mm, vous enfournez à l'aise 64 baguettes par fournée !

Il est si compact qu'il peut s'installer à la place d'un four à chariot rotatif 600 x 800 mm.

Grâce à une conception unique, le Cervap Compact s'installe en 2 jours !

Un gain de temps considérable

Son fond exceptionnel permet au Cervap Compact de « tenir en température » même pour les cuissons en continu.

Pas d'attente entre deux fournées, vous gagnez du temps, et le temps, c'est de l'argent !

Avec l'élevateur intégré (en option), vous gagnez encore plus de temps en enfournant et en défournant beaucoup plus vite qu'avec votre pelle !

Un réel confort d'utilisation

Avec l'élevateur intégré (en option), les enfournements et défournements sont plus faciles. Ni clapets, ni soufflerie, ni ventilation, le Cervap Compact ne présente aucune pièce en mouvement. Dans votre magasin, le Cervap Compact ne fait aucun bruit.

Hygiène et sécurité, une priorité.

Avec le Cervap Compact il n'y a plus d'accumulation de farine sur le brûleur. Un ingénieux retour du banc le protège entièrement.

Un piétement de 150 mm vous permet d'effectuer un nettoyage intégral en dessous et autour du four.

Tous les éléments importants sont accessibles en façade. Réglages et entretien sont simples et directs.

De solides garanties

Avec BONGARD vous êtes tranquilles... et pour longtemps ! Tous les tubes du Cervap Compact sont garantis 10 ans ! Le foyer en acier inoxydable est garanti 5 ans !

Economique et très rentable

La conception unique du foyer qui utilise de façon optimale les calories de la flamme du brûleur associée à une qualité d'isolation exceptionnelle permettent au Cervap Compact de consommer moins de 2 litres de fuel à l'heure et 30 à 40 % d'énergie en moins qu'un four à recyclage ! ■

Capacités

- Surface de cuisson : 4 m²
- 1 voie de 800 mm - Profondeur 1 225 mm
- 4 étages :
- 3 étages de 160 mm utile,
- 1 étage de 220 mm utile

Caractéristiques

- Appareil à buée indépendante sur le côté gauche de chaque étage
- Energie : gaz (standard) ou fioul
- Soupape à l'étage supérieur en option
- Elevateur intégré en option
- Livré en 3 sous-ensembles
- Facilement déplaçable par chariot élévateur, tout monté

Construction

- Four à tubes annulaires garantis 10 ans
- Foyer en acier inoxydable garanti 5 ans
- Façade en acier inoxydable brossé
- Hotte d'extraction des buées
- Modérateur de tirage

Soles massives en ciment réfractaire

- de 20 mm d'épaisseur
- Horloge de mise en route différée
- Eclairage halogène
- Isolation performante par panneaux de laine de verre croisés d'une épaisseur de 100 mm

Four standard

- Poignées à gauche
- Commande à gauche
- Brûleur gaz

Options

- Poignées et boutons buée à droite
- Brûleur fioul
- Soupape à l'étage supérieur
- Extracteur
- Elevateur intégré
- Butées accrochoires
- Montage usine
- Façade à habiller
- Façade habillée briquetée
- Façade habillée carrelée blanc

Sofinor

FAIRE FACE AUX 35 HEURES

- COMMENT MAINTENIR MA EQUIPE D'AFFAIRES ?
- COMMENT PRESERVER MA RENTABILITE ?
- 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 !

Mobile premier, avec ou sans glissière, idéal pour zones spéciales.

MM5 : de 1 m à 1,80 m. Une solution économe !

Des portes coulissantes parfaites pour les petits espaces.

PANIFOUR

Historique & faits marquants

1984

Jean-Marc Hardouin crée la société PANIFOUR à Bondoufle dans l'Essonne (91), un lieu stratégique au sud de Paris à proximité de plusieurs axes autoroutiers. PANIFOUR a pour vocation l'agencement et la vente d'équipements pour la boulangerie-pâtisserie.

1985

PANIFOUR devient concessionnaire BONGARD. Agrandissement des locaux administratifs et techniques (600 m²). CA : 1 200 000 euros.

1990

PANIFOUR triple sa superficie (2 000 m²) en créant de nouveaux bâtiments pour les services commerciaux et administratifs (bureaux, salles de réunion), le stockage du matériel neuf, la vente et la gestion de pièces détachées, la rénovation du matériel d'occasion (atelier de réparation) et la création d'un show-room.

CA : 9 000 000 euros.

2000

Reprise du concessionnaire DEMEF dans le Loiret. Création de deux agences dans le département.

2004

PANIFOUR fêtera ses 20 ans.

Chiffres-clés

• PANIFOUR SA

Effectif : 48 employés
- 30 techniciens SAV et installation
- 12 commerciaux
- 6 administratifs
- CA global 2002 : 9 500 000 euros

• DEMEF

Effectif : 6 personnes
- Régis Bellot, concessionnaire
- Alain Serenne, responsable commercial
- 2 techniciens
- 1 commercial
- 1 secrétaire administrative
- CA 2002 : 900 000 euros



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

Concessionnaire BONGARD pour l'Île-de-France : Paris (75), Seine-et-Marne (77), Yvelines (78), Essonne (91), Hauts-de-Seine (92), Seine-Saint-Denis (93), Val-de-Marne (94) et Val-d'Oise (95).

DEMEF

La Violette - 45320 Chantecocq
Tél. : 02 38 87 29 26
E-mail : demef-regis@wanadoo.fr

Concessionnaire BONGARD pour le Loiret (45) et l'Eure et Loir (28).



Siege de PANIFOUR à Bondoufle (91)

Une partie de l'équipe commerciale de PANIFOUR.

PANIFOUR, concessionnaire BONGARD en Ile-de-France. « Notre métier est un engagement quotidien pour apporter un confort de travail idéal aux artisans boulangers ».

Entretien avec Jean-Marc Hardouin

La parole riche et colorée, l'œil souriant, Jean-Marc Hardouin mène toujours avec autant de dynamisme PANIFOUR, société indépendante de vente de matériel et d'agencement en boulangerie-pâtisserie, créée il y a presque 20 ans !

Représentant exclusif de la marque BONGARD depuis 1985, Jean-Marc Hardouin est à la "barre" de la concession la plus importante du réseau en France. La région de l'Île-de-France compte environ 5 000 boulangers-pâtisseries. Aujourd'hui, PANIFOUR est reconnu comme une référence en matière de conseils, d'aménagements de magasins, d'installations de fournils et de SAV auprès de la clientèle artisanale.

« En Île-de-France, plus qu'ailleurs, le boulanger-pâtisseries ne reste pas longtemps au même endroit, 10 ans au maximum. Comme tous les commerces, il est soumis à la loi de la concurrence et une fois son crédit remboursé, il revend son fonds pour reprendre une affaire plus importante ou mieux située. Comme la région dispose d'un fort potentiel de clients, ceux-ci sont également beaucoup sollicités. Il faut donc savoir faire la différence. Rien n'est jamais acquis dans ce métier », explique Jean-Marc Hardouin, PDG de PANIFOUR.

Reconnu pour la qualité de ses services, PANIFOUR traite entre 400 et 500 dossiers par an qui peuvent atteindre jusqu'à 150 000 euros.

« Chaque client est un cas personnel et demande une expertise pointue. Il ne suffit pas de lui vendre du matériel mais de lui apporter un conseil personnalisé dès la recherche du fonds. Tout débute par l'étude de son projet. Un travail d'expertise est nécessaire avec la collaboration du meunier, du banquier et du comptable. Si le projet est viable, un climat de confiance s'installe et alors tout est plus facile... », souligne Jean-Marc Hardouin.

Placée sous la responsabilité d'Alain Traiman, Directeur des ventes, l'équipe commerciale de PANIFOUR est composée de douze représentants. Elle propose la gamme complète d'équipements BONGARD (fours, pétrins, batteurs-mélangeurs, refroidisseurs, etc) et toute une gamme de matériel annexe (lave-batterie, tranchesuses à pain, vitrines, meubles inox) commercialisées par EUROMAT, la centrale d'achats des concessionnaires de l'ACB (Association des concessionnaires BONGARD).

Un engagement quotidien

« Face à l'évolution des procédés de fabrication, des 35 heures et tout en respectant la qualité des produits, les artisans boulangers ont besoin de matériel fiable et en cas de panne être dépannés dans la journée, voire les heures qui suivent. Offrir un SAV de qualité 7 jours sur 7, 24h/24 toute l'année fait partie de notre quotidien. A Paris, 50 % des fournils sont à la cave, ce qui pose de nombreux problèmes lorsqu'il faut intervenir sur un four. Les boulangers bénéficient également d'une assistance téléphonique pour répondre à leurs questions. Jour et nuit, un technicien est à leur disposition prêt à les dépanner », précise Gérard Desanglois, Directeur Technique.

Un engagement quotidien

Cet engagement quotidien fait partie de points fondamentaux de la charte de qualité signée par les 27 concessionnaires BONGARD. Parmi les nombreux services de la charte, le concessionnaire PANIFOUR met en place des contrats de maintenance préventive qui sont financés dès l'installation du matériel. « Le boulanger peut travailler tranquillement. Il sait qu'il sera dépanné rapidement à moindres frais », ajoute le responsable. 80 % des pannes sont réparées dans la journée par une équipe de 30 techniciens-frigoristes, tandis que les "grosses pannes" sont programmées le plus rapidement possible.

« Le temps du boulanger couvert de farine, prisonnier de son fournil est révolu. Aujourd'hui, la cuisson a lieu devant le client afin qu'il découvre la fabrication de la baguette. Ce nouveau concept de vente se généralise surtout chez les jeunes boulangers qui offrent du pain chaud toute la journée à leur clientèle. Mais cette tendance se heurte à la superficie des magasins souvent trop limitée. Si l'installation du four principal dans le magasin n'est pas possible, le boulanger opte pour un four plus petit ou crée un espace restauration rapide. Sur ce créneau, la majorité des artisans boulangers offre une large gamme de sandwichs en misant sur le goût du pain et la qualité des garnitures », commente Jean-Marc Hardouin.

« La cuisson devant le client se développe à Paris »

PANIFOUR, partenaire de la Fête du Pain.

Distributeur d'équipements et agencier pour la boulangerie-pâtisserie, PANIFOUR est au cœur des événements de la profession en s'associant aux organisateurs ou en prêtant du matériel.

Le témoignage de six artisans boulangers en région parisienne.

Philippe Conan
Paris 10^{ème}



Après une première affaire à Juvisy/Orge (91), ce normand d'origine est installé avec sa femme Maryse depuis 10 ans, rue du Faubourg du Temple.

Qualité et fraîcheur des produits font partie de ses priorités. Ses clients achètent du pain frais toute la journée. « Je travaille avec PANIFOUR depuis 15 ans et chaque fois, leurs conseils m'ont permis d'augmenter mes ventes sans perdre sur la qualité des produits.

Au fil des années, j'ai changé tout mon matériel (pétrins, chambres de pousse, batteurs, etc...) et remplacé mon four roto pour un four à soles BONGARD Electron 4 étages. Aujourd'hui, j'investis encore en agrandissant la boutique.

Cela va me permettre de cuire devant le client et de créer un espace de restauration rapide », remarque le boulanger parisien qui ajoute : « Le point fort de PANIFOUR, c'est le SAV qui intervient rapidement. C'est important lorsque tout est fabriqué "maison", le pain comme la pâtisserie. Cela rassure même si cela arrive rarement ». ■

Jean-Noël Julien
Versailles (78)

Depuis 20 ans, ce boulanger fait confiance à PANIFOUR. Depuis sa première installation avec sa femme Nelly à Paris, jusqu'à aujourd'hui où il possède 3 magasins dont 2 à Paris. En 2002, celui de la rue Saint-Honoré est complètement rénové avec l'aide technique d'Alain Traïman. Cette année, le fournil de la rue de la Paroisse à Versailles a été remis à neuf suite à un incendie.



Frédéric Charpentier et Jean-Noël Julien

« L'équipe PANIFOUR est intervenue rapidement. Tout a été mis en œuvre pour que la fabrication du pain ne soit pas arrêtée. J'ai investi dans un four Cervap à gaz et du matériel de façonnage. Sinon, leur SAV est très disponible. On trouve toujours une solution », précise le boulanger qui apprécie le contact humain du concessionnaire BONGARD. Défenseur du pain de tradition française, Jean-Noël Julien propose 35 sortes de sandwiches à sa clientèle. Pour lui, la qualité des produits dépend du savoir-faire du boulanger mais aussi de la fiabilité des équipements utilisés. ■

Thierry Renard
Paris 13^{ème}

Pour sa 3^{ème} installation, Thierry Renard a demandé à Jean-Claude Poiget (PANIFOUR) de refaire à neuf sa boutique et son fournil. « J'avais déjà travaillé avec eux pour mes précédentes affaires et je n'ai pas eu à le regretter. J'ai investi dans du matériel 100 % BONGARD : four Omega électrique 5 étages, four pâtisseries ventilé 10 plaques, réfrigérateur, chambres froides - et +, etc... Côté boutique, l'agencement style rétro a été confié à la société Ardenn'a. Après quelques semaines de patience, les travaux ont été terminés pour ré-ouvrir dans les meilleures conditions possibles. Au niveau SAV, il n'y a rien à dire. Les problèmes sont réglés dans la journée », raconte le boulanger parisien. Au total, l'investissement a représenté environ 200 000 €.



Sa clientèle peut désormais voir le boulanger travailler la pâte et déguster ses pains spéciaux "maison" fabriqués à partir de farines sélectionnées par les moulins Bourgeois-Verdelot.

La boulangerie Renard emploie 6 salariés dont 3 vendeuses. ■

Pierre Thilloux
Paris 14^{ème}



Pierre Thilloux et Mélanie

Fils de boulanger, Pierre Thilloux (22 ans) a ouvert la "Fournée d'Augustine" en 2001 avec Mélanie (23 ans). Titulaire d'un BM Boulangerie, il a investi environ 100 000 euros dans du matériel signé BONGARD : four Cervap 5 étages à gaz, diviseuse, façonneuse, repose-pâtons, chambres froides, batteurs, tours réfrigérés et pétrin spirale pour les pains spéciaux.

Sur les conseils d'Alain Traïman de PANIFOUR, le concept de la boulangerie a été revu et corrigé. « Le fournil a été installé au rez-de-chaussée dans le prolongement de la boutique et le labo pâtisserie est au sous-sol. Ces travaux ont permis de réaliser une belle boutique ouverte sur l'extérieur avec la cuisson du pain devant la clientèle. Depuis, la clientèle afflue et le chiffre d'affaires progresse régulièrement. Côté SAV, en cas d'urgence, un technicien PANIFOUR intervient aussitôt. Il a toujours la pièce disponible », commente le jeune boulanger qui a remporté le 2^{ème} prix de la meilleure baguette de Paris en 2002. ■

Philippe Gosselin
Paris 1^{er}



Artisan boulanger depuis 15 ans, Philippe Gosselin s'adresse régulièrement à PANIFOUR. Aujourd'hui, il possède, avec sa femme Catherine, 2 affaires à Paris et emploie 25 salariés.

« Tout mon matériel de fabrication porte la marque BONGARD hormis les équipements spécialisés dans le froid. Dans mon fournil de la rue Saint-Honoré, PANIFOUR a installé de nombreux équipements : façonneuses, pétrins, fours dont un Cervap à gaz 4 étages qui a été réagrandi sur 3 longueurs. Dès que quelque chose ne fonctionne pas, le SAV fait preuve de rapidité et d'efficacité », commente Philippe. Défenseur de la baguette de tradition française (1^{er} prix de Paris en 1996) et des pains spéciaux, il fournit l'Élysée, Matignon et les meilleurs restaurants parisiens.

Pour 2004, il envisage de faire des travaux dans sa boutique du boulevard Saint-Germain. « Pour répondre à la demande de ma clientèle, je souhaite changer mon four rotatif pour un four à soles qui me permettra d'offrir une qualité supérieure », explique le boulanger. ■

Alain Moisan
Paris 14^{ème}

Depuis plusieurs années, Michel Moisan est la "référence" en ce qui concerne le pain et la viennoiserie bio. Aujourd'hui, il possède 3 boutiques portant l'enseigne "Au Pain naturel" à Paris et un atelier de production à Villejuif (1 000 m², 600 quintaux/mois). Il a choisi PANIFOUR pour ses services et sa notoriété dans la profession.



« Le concessionnaire parisien m'a fourni en matériel tous les équipements nécessaires à la fabrication sauf le froid. Ouvert en juillet dernier, le magasin du 15^{ème} a été équipé d'un four électrique, de diviseuses, façonneuses, chambres de fermentation, etc... BONGARD. L'agencement a été réalisé par Ardenn'a. Le matériel a été installé dans les meilleurs délais et aucune place n'a été perdue. Au total, sa 3^{ème} boutique lui a coûté presque 800 000 € tout compris.

Rien à signaler concernant le SAV, les délais sont respectés. En cas d'immobilisation, PANIFOUR prête du matériel », remarque Michel. Défenseur du pain bio, le boulanger achète ses farines écrasées à la meule de pierre à Jean-Yves Guinard du Moulin du Coutelet (Loiret). ■

ILE-DE-FRANCE

Profil de la région

8 DÉPARTEMENTS,

Paris (75), Hauts-de-Seine (92), Seine-Saint-Denis (93), Val-de-Marne (94), Seine-et-Marne (77), Yvelines (78), Val-d'Oise (95) et Essonne (91).

Spécialités régionales :

- **La baguette parisienne** : originaire de Paris, la baguette française est réputée aujourd'hui dans le monde entier. C'est au XVIII^{ème} siècle que les pains longs apparaissent en Ile de France car la forme allongée présentait des avantages tant sur la durée de cuisson (plus courte) et sur la surface de croûte (plus importante). La baguette apparaîtra tout d'abord en ville puis sera fabriquée à la campagne au cours du XX^{ème} siècle.

- **Le croissant** : alors que Vienne allait être envahie par les Turcs, ce sont les boulangers qui donneront l'alerte et permettront de gagner la bataille. Pour symboliser la victoire autrichienne, ils créèrent une viennoiserie dont la forme rappelle celle qui orne le drapeau ottoman. Au fil du XX^{ème} siècle, la fabrication du croissant sera améliorée en utilisant de la pâte feuilletée.

- **Le Paris-Brest** : sa création date du début du XX^{ème} siècle. Un pâtissier aurait eu l'idée de créer ce gâteau en forme de roue de vélo. Ce dessert s'est ensuite répandu un peu partout en France et plus particulièrement à Brest où on le trouve dans les années 70. Il existe également en bande ou encore en S, pour symboliser une route droite ou sinueuse.

Le Paris-Brest se présente le plus souvent sous la forme d'une couronne garnie de crème pralinée et parsemée d'amandes effilées et de sucre glace.

- Le pain au Brie
- La brioche de Nanterre
- Le friand aux champignons de Paris
- La baguette d'Yveline

Nombre d'artisans boulangers, en 2002 : 5 253

- Paris : 1 212
- Hauts-de-Seine : 532
- Seine-Saint-Denis : 527
- Val-de-Marne : 445
- Seine-et-Marne : 1 541
- Yvelines : 442
- Val-d'Oise : 274
- Essonne : 280

Source ISICA

Adresses utiles :

Chambre professionnelle des artisans boulangers-pâtisseries de Paris, Hauts-de-Seine, Seine-Saint-Denis et Val-de-Marne. 7, quai d'Anjou - 75004 Paris
Tél. : 01 43 25 43 50
Fax : 01 43 29 65 49
Internet : www.sp-boulangerieparis.fr

Fédération de la boulangerie des Yvelines, Essonne et Val-d'Oise
1 bis, rue Guilloleaux Vatel
78150 Le Chesnay
Tél. : 01 39 23 31 14
Fax : 01 39 23 26 87

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 22 au 26 septembre animé par Patrick Castagna - MOF
- du 17 au 21 novembre animé par Thierry Dany - MOF

Spécial levain liquide :

- du 6 au 9 octobre animé par Patrick Castagna - MOF

Wiennoiseries d'aujourd'hui :

- du 20 au 23 octobre animé par Denis Henrion

Spécial brioches :

- du 29 septembre au 2 octobre animé par Boris Portolan

Tradition et baguettes à l'ancienne :

- du 3 au 6 novembre animé par Stéphane Manach

PÂTISSERIE

Entremets et petits gâteaux :

- du 29 septembre au 2 octobre animé par Stéphane Bisson

Bûches de Noël :

- du 13 au 16 octobre animé par Gilles Refloch

DÉCORATION

Vitrines de Noël :

- du 3 au 6 novembre animé par Catherine David

AUTRES STAGES

Reprenneurs en boulangerie-pâtisserie :

- du 29 septembre au 3 octobre
- du 24 au 28 novembre

Initiation/recyclage à la boulangerie :

- du 1 au 12 décembre

EFBA

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

Préparation au concours 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 29 septembre au 1^{er} octobre animé par Pascal Brunstein MOF chocolatier
- du 13 au 15 octobre animé par Pascal Brunstein MOF chocolatier
- du 3 au 5 novembre animé par Jean-Marc Scribante MOF chocolatier

Bonbons chocolat / Sujets de Noël :

- du 20 au 22 octobre animé par Serge Granger MOF chocolatier
- du 17 au 19 novembre animé par Serge Granger MOF chocolatier

Bonbons chocolat technologie :

- du 6 au 8 octobre

Bûches :

- du 6 au 8 octobre animé par Lionel Lallement - MOF pâtissier
- du 13 au 15 octobre animé par Stéphane Glacier MOF pâtissier

Offrir le meilleur rapport qualité/prix sur le marché.

Centrale d'achats des concessionnaires BONGARD, EUROMAT a été créée en 1993. Pierre Ducorbier (Fondateur de Ducorbier Matériel) et Jean-Marc Hardouin (PDG de PANIFOUR) sont à l'origine de cette création originale qui n'a pas la pareille dans la profession. Ils ont entraîné leurs collègues dans l'aventure, et dix ans après, la société propose toujours une offre variée d'équipements de boulangerie-pâtisserie sélectionnés pour leur rapport qualité-prix. Les explications de Jean-Marc Hardouin.



Entretien avec Jean-Marc Hardouin, Président d'EUROMAT. Quel est le rôle d'EUROMAT ?

J-M H : « En tant que société coopérative, son rôle est de centraliser les achats de son réseau d'actionnaires et de créer une plate-forme d'importation et de distribution.

Ainsi tout au long de l'année, 7 jours/24 h/24, EUROMAT met-elle au service des artisans boulangers-pâtisseries le savoir-faire et les compétences des équipes techniques et commerciales que représente l'ensemble du réseau des concessionnaires BONGARD.

Pour répondre aux exigences techniques et budgétaires de chaque installation, EUROMAT propose toujours un rapport qualité/prix compétitif.

Notre objectif est, au travers de notre réseau, de conseiller techniquement le mieux possible les boulangers afin de les fidéliser à nos services.

Proposer du matériel performant met en valeur leur savoir-faire. Nos prestations visent également à servir le client final dans les meilleurs délais ».

Comment fonctionne EUROMAT ?

J-M H : « Installée à Bondoufle (Essonne), EUROMAT dispose de locaux administratifs (100 m²) et de stockage (500 m²). EUROMAT n'est que très rarement en contact direct avec l'artisan boulanger et/ou pâtissier, son client étant le réseau de concessionnaires BONGARD qui distribue les produits sélectionnés par sa cellule « référencements ».

EUROMAT coordonne la formation commerciale de la force de ventes et

la formation technique des équipes SAV aux produits de son catalogue. Charles Agop est chargé des achats et Patrick Rambouillet est responsable administratif. La spécificité d'EUROMAT quand on y travaille au quotidien, c'est d'avoir des actionnaires qui sont à la fois des clients et des collaborateurs. Cela rend la tâche intéressante, et très stimulante ! La remise en question et la recherche sont permanentes ! Le chiffre d'affaires progresse très régulièrement et a atteint 10 millions d'euros en 2002.

Afin d'être au plus près du terrain, EUROMAT participe à des salons régionaux et nationaux, ainsi qu'à des journées portes ouvertes via le réseau des concessionnaires. En ce qui concerne le matériel de BVP, les dernières innovations sont communiquées dans le journal FORUM Mag'. La force de vente du réseau a également à sa disposition un catalogue de 220 pages et peut consulter toute la gamme de matériels disponibles sur le site Internet dont l'accès est ouvert aux artisans boulangers-pâtisseries : www.euromat-reseau.com ».

Quels sont les fournisseurs référencés ?

J-M H : « Le catalogue EUROMAT réunit tous les équipements de boulangerie-pâtisserie, traiteur et restauration périphérique à la gamme existante BONGARD : tranches à pains, pétrins, batteurs, vitrines, congélateurs, tours pâtisseries, chambres froides, lamiinors, nappes, appareils de lavage, doseurs, refroidisseurs, meubles en inox et petits matériels. Ces produits sont sélectionnés pour leur qualité, leur prix et leur disponibilité. Au total, plus d'une vingtaine de fournisseurs sont référencés (voir

ci-dessous). Les produits sont commercialisés sous la marque du constructeur ou labellisés EUROMAT (laveuses, lamiinors, coupeuses Mac Pain, et pétrins). Dans ce dernier cas, les produits portent la marque EUROMAT et la plaque du constructeur reste sur l'appareil. Une ou deux fois par an, il est prévu des actions promotionnelles sur divers appareils : matériel de froid, inox, mécanisation des pâtes, tranches, machines de lavage, etc. Du 1^{er} octobre au 30 novembre 2003, une offre proposera un ensemble de produits des marques BONGARD et EUROMAT ».

Qui sont les actionnaires d'EUROMAT ?

J-M H : « Pour être actionnaire EUROMAT il faut cumuler les qualités de concessionnaires BONGARD et être membres de l'ACB (Association des concessionnaires BONGARD). Ce sont AEB (Jacques AUSTRUY), BURMAUD (Jean-Luc ROBIN) et ses agences, BONGARD 67 (Jordan FLOREANI), BREIZH FOURNIL (Laurent LE FUR) et ses agences, CFMB (Florent TRICARICO), DIMA (Patrick FRECHE), DUCORBIER MATERIEL (Daniel COLLEY), L'EQUIPEMENT MODERNE (Philippe ROUY), FOURNIL LORRAIN (Claude STREIFF), GUIMIER (Dominique GUIMIER), KAPPA SITOS (Robert KLEINMANN), MSO MATERIEL (Yves MAGNE), PANIFOUR (Jean-Marc HARDOUIN) et ses agences, SELEC PRO (Henri RAVACHOL) et ses agences, SIMATEL (Armand BRELAT) et ses agences, SODIMA (Dominique VALENTIN) et ses agences, SOMABO (Alain RQUIER), TORTORA (Frédéric TORTORA) et ses agences, TOUT TECHNIQUE (Jean-Marc GRAVIER). EUROMAT est représenté également en Suisse par la société Bula Service à Henniez (canton de Vaud) ».



ZA Les Bordes
5 rue Gustave Madiot - 91921 Bondoufle
Tél. : 01 60 86 42 72 - Fax : 01 60 86 63 65
www.euromat-reseau.com

EUROMAT en chiffres

- 20 concessionnaires, 12 agences
- 380 personnes, dont :
 - 100 commerciaux
 - 210 techniciens
 - 70 administratifs
- 180 véhicules

Les marques commercialisées par EUROMAT

- ACTIF : armoires pâtisseries, congélateurs
- AREVALO : tours réfrigérés, doseurs, refroidisseurs
- ARISTARCO : lave-ustensiles
- CONCEPT FROID : vitrines de magasin
- DITO SAMA : pétrins, batteurs
- EBERHARDT FRERES : vitrines d'exposition 4 faces, armoires négatives, meubles inox
- ESPACE VITRINE : vitrines de magasin
- EUROMAT : lamiinors
- FERMOD : rayonnages
- HUBERT CLOIX : pastocuseurs et sorbétières
- HYDROBIOS : traitement de l'eau
- INDUC'PAT : plaques à induction
- ISOTECH : vitrines 4 faces vitrées, vitrines réfrigérées, tours pâtisseries
- JAC MACPAIN : coupeuses à pains
- L'ANCIENNE FORGE : panetiers en fer forgé
- MORICE : réchauds
- REMINOX : meubles inox et tranches
- RONDO DOGE : lamiinors
- SASA : filets de cuisson et chariots
- SOEHNLE : balances
- SOFINOR : tables en inox et réchauds
- SOFRACA : créperie, gaufrière, matériel de snack
- SOREMA : doseurs, refroidisseurs
- STM : doseurs
- VMI - EURO 2000 : pétrins et batteurs
- WINTERHALTER : appareils de laverie
- WILLEMSE & VAN ENGELEN : machines à napper

Le catalogue évoluant en permanence, de nouveaux fournisseurs sont amenés à compléter cette liste.

La ciabatta

par **Frédéric Lalos** - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Pain d'origine italienne contenant de l'huile d'olive qui lui apporte une saveur méridionale ainsi qu'un moelleux agréable. A partir de cette recette, vous pourrez réaliser toutes sortes de pains variés, des associations classiques (aux olives, aux herbes de Provence...) aux plus inédites (aux quatre-épices ou encore au curcuma...). Il accompagnera à merveille les salades, la charcuterie (jambon de Parme, salami) et les fromages (gorgonzola, feta...).

VOIR LES RECETTES DU LIVRE CI-CONTRE.



LES INGRÉDIENTS

- Farine de tradition : 1 600 g
- Sel : 35 g
- Levure : 15 g
- Gluten : 15 g
- Améliorant : 7 g
- Huile d'olive : 0,11 litre
- Eau : 1 litre

LES ÉTAPES DE FABRICATION

- Température de base : 56° C
- Pétrissage : pétrin spirale
 - 5 mn en 1^{ère} vitesse.
 - 10 mn en 2^e vitesse.
- Température de la pâte : 27° C
- Pointage : 2 h avec un rabat au bout d'une heure
- Pas de pesée
- Façonnage : étaler sur planche farinée
- Apprêt : 1 h
- Cuisson : 18 mn au four à sole à 250° C

- A) Peser tous les ingrédients. La température de base doit être de 56° C. Mettre tous les ingrédients dans le pétrin y compris l'huile d'olive.
- B) Au pétrin spirale, pétrir 5 mn en première vitesse. On obtient une pâte très souple. Puis pétrir 10 mn en deuxième vitesse jusqu'à ce que la pâte, qui doit être bien lisse se décolle complètement de la cuve. A la fin du pétrissage, la température de la pâte doit être de 27° C.
- C) Laisser pointer la pâte pendant 1 h.
- D) Lui donner un bon rabat.
- E) La laisser de nouveau pointer pendant 1 h en masse.
- F) Étaler la pâte avec le bout des doigts sur une planche farinée sans trop la dégazer.
- G) Laisser pousser la pâte pendant 1 h.
- H) Juste avant la mise au four, tailler des formes rectangulaires selon le poids désiré. Cuire dans un four à sole à 250° C pendant 18 mn.

ASTUCES ET CONSEILS

- L'incorporation de l'huile d'olive dans la pâte donne du moelleux à la mie et permet une bonne conservation.
- À la fin du pétrissage, il est important d'obtenir une pâte très chaude (27° C) afin qu'elle fermente bien et preme de la force.
- En précaution le produit, vous obtenez un pain idéal pour confectionner des paninis. ■



NOUVEAUTÉ 2003



3^e tome de la collection « L'envers du décor », par Frédéric LALOS, artisan boulanger, Meilleur Ouvrier de France à 26 ans, homme de production au quotidien et créateur du « Quartier du Pain » (3 boulangeries sur Paris).

UN LIVRE ESSENTIEL

Le livre essentiel que les boulangers attendaient depuis longtemps : complet et détaillé avec de nombreuses et étonnantes photos ; des explications, des astuces et conseils pour chaque pain. Frédéric a conçu un très bel ouvrage, clair, lisible et moderne.

UN OUTIL EFFICACE

Il vous propose un livre conçu pour être un outil efficace dans tous les fournils. Ce livre répondra aux exigences de tous les boulangers quelles que soient leurs méthodes de travail : à l'image des 5 recettes de baguettes, différentes par le goût, le travail, la fermentation et bien sûr par le produit fini. Une multitude de recettes à base de levain, de poolish ou de pâte fermentée, mais aussi des recettes à partir d'un grand choix de farines (seigle, sarrasin, complète, farine de meules...).

TOUTE LA BASE DES RECETTES

Indispensable par le tour d'horizon qu'il dresse, des techniques de travail à l'analyse d'une farine ; avec plus de 65 recettes dont une gamme étendue et variée de pains aromatiques à base de pâte à l'huile d'olive ou de pâte de campagne (au chorizo, au Bleu d'Auvergne, au blé dur ou bien aux champignons...).

EN SUPPLÉMENT

Il s'adresse aussi aux vendeuses et aux amateurs par ces conseils de vente simples et clairs qui complètent chaque recette, expliquant leurs saveurs et les accompagnements possibles.

LE PAIN, L'ENVERS DU DÉCOR

256 pages, relié, bilingue français-anglais, 62 euros + frais de port [ISBN 2-914445-05-4]

DISPONIBLE : octobre 2003

Librairies et aux EDITIONS DE L'IF
1, rue d'Enghien 75010 Paris
tél. 01 40 22 62 42 - fax 01 40 22 62 56
e-mail : editionsdelif@wanadoo.fr

Bûches (suite) :

- du 27 au 29 octobre animé par Olivier Bajard - MOF pâtissier
- du 24 au 26 novembre animé par Frédéric Bourse consultant international

Bûches et entremets :

- du 17 au 19 novembre animé par Michel Galloyer

Bûches et entremets glacés :

- du 13 au 15 octobre animé par Jean-Jacques Borne MOF glacier

Bûches et entremets Nouvel An :

- du 20 au 22 octobre animé par Michel Viollet - MOF glacier

Bûches glacées et entremets du 1^{er} janvier :

- du 27 au 29 octobre animé par Alain Chartier - MOF glacier

Bûches glacées - Desserts à l'assiette pour restaurants :

- du 29 septembre au 1^{er} octobre animé par Bruno Cordier - MOF glacier

Bûches et tartes :

- du 29 septembre au 1^{er} octobre animé par Laurent Duchene MOF pâtissier
- du 3 au 5 novembre animé par Laurent Le Daniel - MOF pâtissier

Buffet apéritif présentation :

- du 6 au 8 octobre animé par Stéphane Chicheri Saint-Clair le Traiteur

Cuisson et conservation sous vide :

- du 3 au 5 novembre animé par Philippe Rioufrest

Desserts de restaurants :

- du 1^{er} au 3 décembre animé par Christophe Felder chef pâtissier "Hôtel Le Crillon"

Fourcs secs :

- du 1^{er} au 3 décembre animé par Frédéric Bourse Consultant international

Matières premières :

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

Menus de prestige :

- du 24 au 26 novembre animé par Jean-Pierre Vidal restaurant Vidal "Un cuisinier à la campagne"

Spécial croquebouches "les croquebouches nouveaux sont arrivés" :

- du 20 au 22 octobre animé par Daniel Chaboissier

Sucre/Sculpture :

- du 6 au 8 octobre animé par Jean-François Arnaud MOF pâtissier

Viennoiseries :

- du 27 au 29 octobre animé par Jacques Annonier MOF boulanger

Viennoiserie et pains, petites pièces pour petit-déjeuner et magasin, pain pour restaurant et magasin :

- du 1^{er} au 3 décembre animé par Gaëtan Paris - MOF boulanger

Vitrines :

- du 29 septembre au 1^{er} octobre animé par Martine Berthet
- du 20 au 22 octobre animé par Patricia Dhez
- du 3 au 5 novembre animé par Roselyne Tissier

Une vitrine de glace pour Noël :

- du 3 au 5 novembre animé par Jean-Claude David MOF glacier

DU RÉSEAU

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.

• Du 15 au 19 Novembre 2003,

La Société BONGARD et son concessionnaire M.S.O. Matériel, vous accueilleront sur leur stand au Salon professionnel, "Carrefour des Métiers de Bouche Poitou-Charentes", organisé au Parc des Expositions de NORON, 79000 - Niort. Un rendez-vous à ne pas manquer.

Un lieu de rencontre, de convivialité et d'échanges entre les fabricants de matériels et les prestataires de service, adaptés à l'artisanat et à l'agro-alimentaire pour les Professionnels des Métiers de Bouche.

Rhône-Alpes

• Du 31 octobre au 11 novembre 2003, Foire Internationale de Grenoble, à Alpexpo SIMATEL, concessionnaire BONGARD du secteur, équipera le stand de la Fédération des syndicats de la boulangerie de l'Isère, des matériels nécessaires à la cuisson pour leur fournill de démonstration.

• Du 27 septembre au 5 octobre, dans le cadre de la Foire de Montluçon (03) qui prend place au Foirail, SELEC PRO équipera le fournill de l'Association des Meilleurs Ouvriers de France pour la production, et la cuisson de pains, viennoiseries et pâtisseries qui seront vendues sur le stand au profit de l'Association.

• Du 31 octobre au 11 novembre 2003, la Société TORTORA présentera l'ensemble des produits des catalogues BONGARD et EUROMAT aux visiteurs de la 73^{ème} Foire Gastronomique Internationale de Dijon (21), qui aura lieu au parc des expositions.

PETITES ANNONCES

Dpt 12 - Réf. 0004
Vends fonds Pizzas à emporter, Bon emp., Bon CA, Petit loyer.
Tél. : 06 72 99 77 08

Dpt 12 - Réf. 0005
A vendre Pâtisserie, Chocolatier, Glacier, arrière pays Varois, ville moyenne sans concurrence : 200 000 € - Curieux s'abstenir
Tél. : 04 94 78 01 05

Dpt 42 - Réf. 0006
Cause départ en retraite, vends fonds Pâtisserie, Confiserie, Chocolaterie banlieue de Saint-Etienne. Tél. : 06 81 84 74 78

Pour 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.



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

**Techniciens de maintenance
Electro mécaniciens
Frigoristes**

(dont 2 postes à pouvoir 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

Pour vous,
on en fera toujours plus.



Avec le nouveau Cervap Compact, Bongard innove et vous offre un four pâtissier comme vous l'aimez en ne sacrifiant rien aux légendaires qualités boulangères d'un Cervap.

Du Paris Brest à la baguette, il fait tout à la perfection : sa largeur de bouche de 800 mm vous permet d'enfourner jusqu'à 16 plaques pâtissières. Génoise le matin, baguettes pour midi, avec lui, vous exprimez enfin toutes les facettes de votre talent avec un égal bonheur.

Economique en place et en énergie, il est aussi facile à installer qu'à rentabiliser : pâtisseries ou sandwichs, ne choisissez plus, faites les deux !

Nouveau Cervap Compact, votre talent fait recette !



32, route de Wolfisheim - F-67810 Holtzheim
Tél. : 33 (0)3.88.76.00.23 - Fax : 33 (0)3.88.76.19.18
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

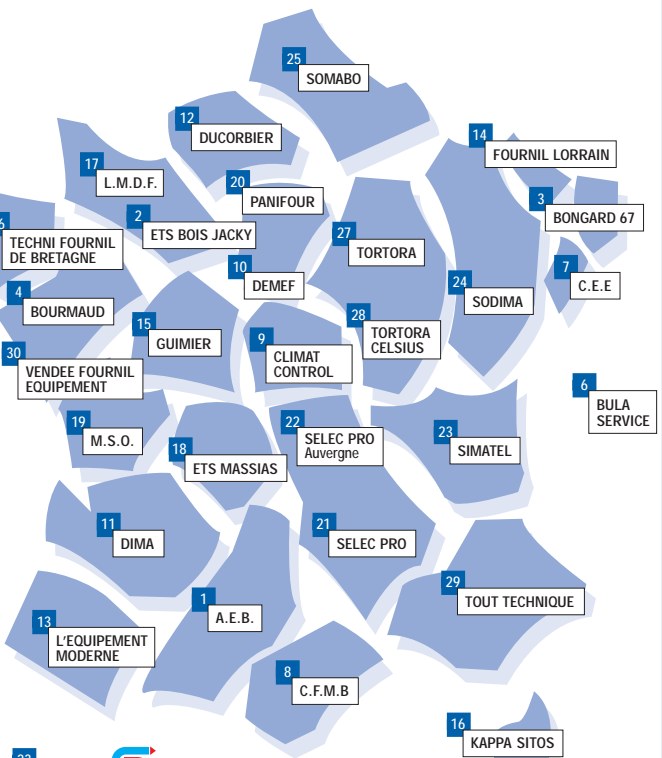


Liste des adresses des sièges et agences/points de vente

- 1** A.E.B. **A-E-B**
Départements 09 - 12 - 31 - 81 - 82
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** ETS BOIS JACKY
Départements 61 - 72
Jacky Bois
ZAC de Neuville - 72190 NEUVILLE-sur-SARTHE
Tél. : 02 43 25 37 04 - Fax : 02 43 25 33 21
- 3** BONGARD 67 **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
- 4** BOURMAUD **BOURMAUD**
Départements 44 - 49 - 53
Elie Brisson
11, bd du Chêne Vert - 44470 CARQUEFOU
Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 33
E-mail : bourmaud@f-d-o.com
- 5** BREIZH FOURNIL **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
- 6** BULA SERVICE **BULA SERVICE**
1525 Henniez - SUISSE
Tél. +41 026 668 21 34 - Fax. +41 026 668 38 18
E-mail : vente@bulaservice.ch / www.bulaservice.ch
- 7** C.E.E. **C.E.E.**
Départements 68 - 90
Joel Herrmann
2, rue des Lilas - 68400 RIEDISHEIM
Tél. : 03 89 31 76 71 - Fax : 03 89 54 13 82
- 8** C.F.M.B. **CFMB**
Départements 11 - 34 - 66
Florent Iricarico
ZAC, La Montagnette
34420 VILLENEUVE-LES-BEZIERS
Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93
- 9** CLIMAT CONTROL **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
- 10** DEMEF **DEMEF**
Départements 28 - 45
Régis Bellot
La Violette - 45320 CHANTECOQ
Tél./Fax : 02 38 87 29 26
E-mail : demef-regis@wanadoo.fr
- 11** DIMA **DIMA**
Départements 16 - 17 - 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
- 12** DUCORBIER Matériel **DUCORBIER**
Départements 27 - 60 - 76 - 78 - 95
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

- 13** L'EQUIPEMENT MODERNE **L'EQUIPEMENT MODERNE**
Départements 32 - 40 - 64 - 65
Philippe Rouy
Zl du Herre - BP 19 - 64270 SALIES-DE-BEARN
Tél. : 05 59 38 14 07 - Fax : 05 59 65 06 15
- 14** FOURNIL LORRAIN **FOURNIL LORRAIN**
Département 57
Claude Streiff
5, rue de la Forêt - 57340 EINCHEVILLE
Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22
E-mail : fournil.lorrain@wanadoo.fr
- 15** GUIMIER **GUIMIER**
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

- 16** KAPPA SITOS **KAPPA SITOS**
Département 20
Robert Kleinmann
11b, av. Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFFITTE
Tél. : 01 39 12 08 52 - Fax : 01 39 62 40 51
- 17** L.M.D.F. **L.M.D.F.**
Départements 14 - 50 - 61
Gilbert Dulong
20, Zone Artisanale - 50750 CANISY
Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50
E-mail : lmdf@f-d-o.com
- 18** 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
- 19** M.S.O. MATERIEL **M.S.O.**
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
- 20** PANIFOUR **PANIFOUR**
Ile-de-France
Jean-Marc Hardouin
ZA les Bordes - 5, rue Gustave Madiot
91921 EVRY CEDEX
Tél. : 01 60 86 41 00 - Fax : 01 60 86 42 25
E-mail : panifour@wanadoo.fr
- 21** SELEC PRO **SELEC PRO**
Départements 07 - 15 - 26 - 30 - 48 - 84
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
- 22** SELEC PRO Auvergne **SELEC PRO**
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



- 23** SIMATEL **SIMATEL**
Départements 01 - 38 - 73 - 74
Armand Brelat
9, rue Gustave Eiffel - 74600 SEYNOD ANNECY
Tél. : 04 50 52 00 30 - Fax : 04 50 52 15 91
E-mail : simatel@simatel-rhonealpes.com
- 24** SIMATEL-LYON - Armand Brelat
103, rue de l'Industrie
69800 SAINT-PIERRE
Tél. 04 37 25 35 25 - Fax 04 37 25 35 26
E-mail : simatel69@simatel-rhonealpes.com
- 25** SIMATEL-GRENOBLE - Armand Brelat
22, avenue de l'Île Brune - 38120 SAINT-EGREVE
Tél. 04 76 75 54 92 - Fax 04 76 75 54 90
E-mail : simatel38@simatel-rhonealpes.com
- 26** SODIMA EQUIPEMENT **SODIMA EQUIPEMENT**
Départements 25 - 39 - 54 - 55 - 70 - 88
Dominique Valentin
ZI le Hoyer - 88550 POUXEUX
Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88
E-mail : sodima.equipement@wanadoo.fr
- 27** SOMABO **SOMABO**
Départements 02 - 08 - 59 - 62 - 80
Alain Riquier
113, rue Kleber - BP 49
59155 FACHES-THUMESNIL
Tél. : 0825 325 327 - Fax : 03 20 97 00 56
E-mail : somabo.sa@wanadoo.fr
- 28** TECHNI FOURNIL DE BRETAGNE **TECHNI FOURNIL DE BRETAGNE**
Départements 22 - 29
Eric Martin
ZI de la Bourdière, rue des Saules
22120 YFFINIAC
Tél. : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38
E-mail : tfb22@f-d-o.com
- 29** TORTORA **TORTORA**
Départements 10 - 51 - 52 - 89
Frédéric Tortora
ZA - 10320 BOUILLY
Tél. : 03 25 40 30 45 - Fax : 03 25 40 37 94
E-mail : tortora-fr@wanadoo.fr
- 30** VENDEE FOURNIL EQUIPEMENT **VENDEE FOURNIL EQUIPEMENT**
Département 85
Loïc Haugmard
ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSAULT
Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43
E-mail : vfe@f-d-o.com

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

VFE
Département 85
Loïc Haugmard
ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSAULT
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)

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**

Qui peut se faire une petite place
dans votre boulangerie
et doper sacrément vos ventes ?



Lui !

Le nouveau
**Cervap
Compact,**
et il va donner
des ailes
à vos projets.

Vite installé et rapidement amorti, le nouveau Cervap Compact accumule les avantages au fournil comme au magasin.

Grand séducteur avec ses décors à l'ancienne, il sait se faire tout petit avec ses 1,34 m de large, tout en étant un travailleur à la fiabilité incomparable.

Sa chaleur douce, parfaitement homogène, vous garantit une qualité de cuisson et une saveur inimitables, fournées après fournées.

Une construction et une isolation remarquable lui permettent de conserver longtemps la chaleur accumulée et de consommer 30 à 40 % moins d'énergie qu'un four à recyclage.

Beau, économe, facile à installer et à rentabiliser, il va vous inspirer plus d'une bonne idée.

Nouveau Cervap Compact, le premier four qui donne des ailes à vos projets !

AFE
AGA FOODSERVICE EQUIPMENT

BONGARD
Le meilleur de la technologie pour le meilleur du pain