



BONGARD

FORUM

EUROPAIN 99
DU 13 AU 17
FEVRIER 1999

JOURNAL D'INFORMATION DES CONCESSIONNAIRES BONGARD

EDITORIAL



Yves Magne
Président de
l'ACB,
l'Association des
Concessionnaires
Bongard.

Un salon est toujours pour nous un moment privilégié pour rencontrer nos clients dans une ambiance détendue et cordiale. Ce dernier salon EUROPAIN avant l'an 2000 est une superbe opportunité pour regarder une ultime fois en direction du passé et d'y puiser toutes les bonnes choses qui feront que le siècle prochain sera pour votre métier celui de la tradition perpétuée mais aussi de la modernité. C'est dans cet esprit que BONGARD a préparé votre salon. Pour être au niveau de votre savoir-faire, BONGARD a développé des machines, des chambres de fermentation, et des fours qui répondront à coup sûr à vos besoins actuels ou à venir. Les farines et les méthodes de panification ont beaucoup changé en l'espace d'un siècle. Par le passé, les équipementiers ont participé au changement de votre fabrication. Aujourd'hui, chez BONGARD, les équipements sont développés pour faciliter votre travail en respectant strictement votre méthode de panification. Faire mieux, plus facilement et plus confortablement certes, mais sans le moindre compromis sur la qualité finale de votre pain ou viennoiserie. C'est le challenge que nous avons relevé et que nous sommes heureux de vous présenter sous formes de nouveautés pour tous les équipements qui composent votre matériel. Venez voir, toucher et discuter avec nous et vous constaterez que l'innovation BONGARD c'est un progrès réel qui trouvera sa place dans votre laboratoire ou votre magasin pour votre plus grande satisfaction et celle de vos clients. L'A.C.B. (Association des Concessionnaires Bongard) est là pour mettre en commun la com-

600 m² de nouveautés...!

**HALL 5
STAND D66 F 67**



- Accueil
- Fours
- Froid - Fermentation
- Machines
- Mélange



ASSOCIATION
DES CONCESSIONNAIRES
BONGARD



pétence et l'expérience de chaque concessionnaire au profit de votre métier. Cette association est un engagement national de services vis à vis de ses clients. Conseil, qualité, prix installation et service après-vente restent pour nous les valeurs sûres de notre profession. En mon nom et en celui de tous les concessionnaires, nous vous souhaitons la bienvenue au SALON EUROPAIN 1999 et rendez-vous dans l'espace BONGARD.

Yves Magne
Yves Magne

Bongard en chiffres

- C.A. annuel 520 MF
- Part de C.A. à l'international 60%
- 650 employés
- 4 sites de production
- Volume de production :
- 2 300 fours/an
- 6 000 machines/an
- Filiales ou représentations
BONGARD : Italie, Hollande,
Espagne, Allemagne, Algérie, Russie



**JOUEZ
ET GAGNEZ
UN EQUIPEMENT
BONGARD
CHAQUE JOUR*...**

* Quotidiennement, un tirage au sort est organisé sur le stand à 17h30. Bulletin-réponse à remplir et à déposer dans l'urne sur le stand.



PROMOTION

Les Services EUROMAT

Euromat met au service de la profession le savoir-faire et les compétences de ses équipes techniques et commerciales qui représentent l'ensemble du réseau de concessionnaires BONGARD.

A l'écoute de ses partenaires, Euromat assure :

- un choix important de produits de qualité
- la formation commerciale et technique en collaboration avec ses fournisseurs
- la recherche et le développement de produits nouveaux
- un rapport qualité/prix garanti
- une qualité de service qui répond aux attentes de ses clients

- la réponse aux besoins du conseil technique sur tous les produits référencés
- la conception et la mise en place des actions commerciales et promotionnelles
- l'assistance à la conception et à la concrétisation des projets
- une stratégie marketing cohérente qui favorise le développement commercial de son réseau et de ses clients



CALYPSO

Prix exceptionnels sur les produits ERGO 380 et 450

ERGO 380

19 400^{FHT}

(au lieu de 21 370 Frs HT)

ERGO 450

21 355^{FHT}

(au lieu de 23 520 Frs HT)

Important : Offre valable pour toutes commandes reçues avant le 28 février 99 exclusivement sur ces deux modèles et dans la limite des stocks disponibles

La Nouvelle Coupeuse Automatique

Les Plus :

- design attrayant
- adaptation automatique de la vitesse
- mode de coupe programmable
- chargement pratique des pains
- très compacte
- couverture insonorisante
- disponible en quatre coloris au choix : (vert, rouge, jaune et blanc)
- équipée d'un ensachoir
- épaisseur des tranches de 9 à 13 mm (autre sur demande)
- Utilisation sur table ou comptoir avec meuble de rangement en option (voir photo)
- longueur maximale des pains : 42 cm

PRIX SPECIAL LANCEMENT A DECOUVRIR SUR LE STAND "EUROMAT"



HALL 5 - STAND D64 E65



LE VOILA ! LE NOUVEAU DOSEUR D'EAU DOX 25 M

Ce nouveau Doseur Mélangeur électronique vous offre un excellent rapport qualité/prix.

Commandé par microprocesseur avec clavier numérique à membrane, ce nouveau modèle est équipé d'afficheurs numériques pour visualiser la quantité d'eau établie et la température de l'eau au dosage. Le mélange est automatique et thermostatique. Il dose et mélange : eau chaude et eau du réseau; eau chaude et eau réfrigérée; eau réfrigérée et eau de réseau; eau chaude, eau réfrigérée et eau de réseau (selon type d'installation).

Venez découvrir ce nouveau produit avec son 'Prix Spécial Salon' sur le stand Euromat.

Nouveau Lave-Ustensiles Winterhalter GR 65

avec sa hauteur utile de passage 830 mm autorise le chargement de plaques 800 x 600 mm ainsi que de panetières.

+ PROMOTION SPECIALE

du 15 janvier au 15 avril 1999 sur toute la gamme de Lave-Ustensiles :

Pour chaque machine commandée, Nous vous offrons :

- 1 Doseur SP 166Z
- 1 Bidon de F65 en 25 kg
- 1 Bidon de Rinçage N bleu en 12 kg

PRIX SPECIAL LANCEMENT 63 900^{FHT}

Soit une valeur globale de 2695 FHT

EUROMAT

Le Partenaire de votre Réussite

- Les Produits -

- Doseurs - Mélangeurs d'Eau
- Refroidisseurs
- Pesage - Fournil & Magasin
- Tours Réfrigérés Pâtisseries
- Meubles et Armoires Frigoriques
- Coupe Légumes - Pèle pommes - Batteurs
- Réchauds - Fours à Pizza
- Laminage - Machines à Croissants
- Pétrissage
- Mobilier Inox
- Filets de Chariot
- Chariots de Cuisson
- Trancheuses à Pain
- Vitrines
- Lavage Professionnel
- Machines à Napper





1



2



3



4



5



6



Equipements pour Boulangerie et Pâtisserie
Froid commercial

7



8



9



10



ANDRE BOISSEAU

11



12



13



14



15



16



17



18



19 - 20



21



22



23



25



26



27



28



29



30



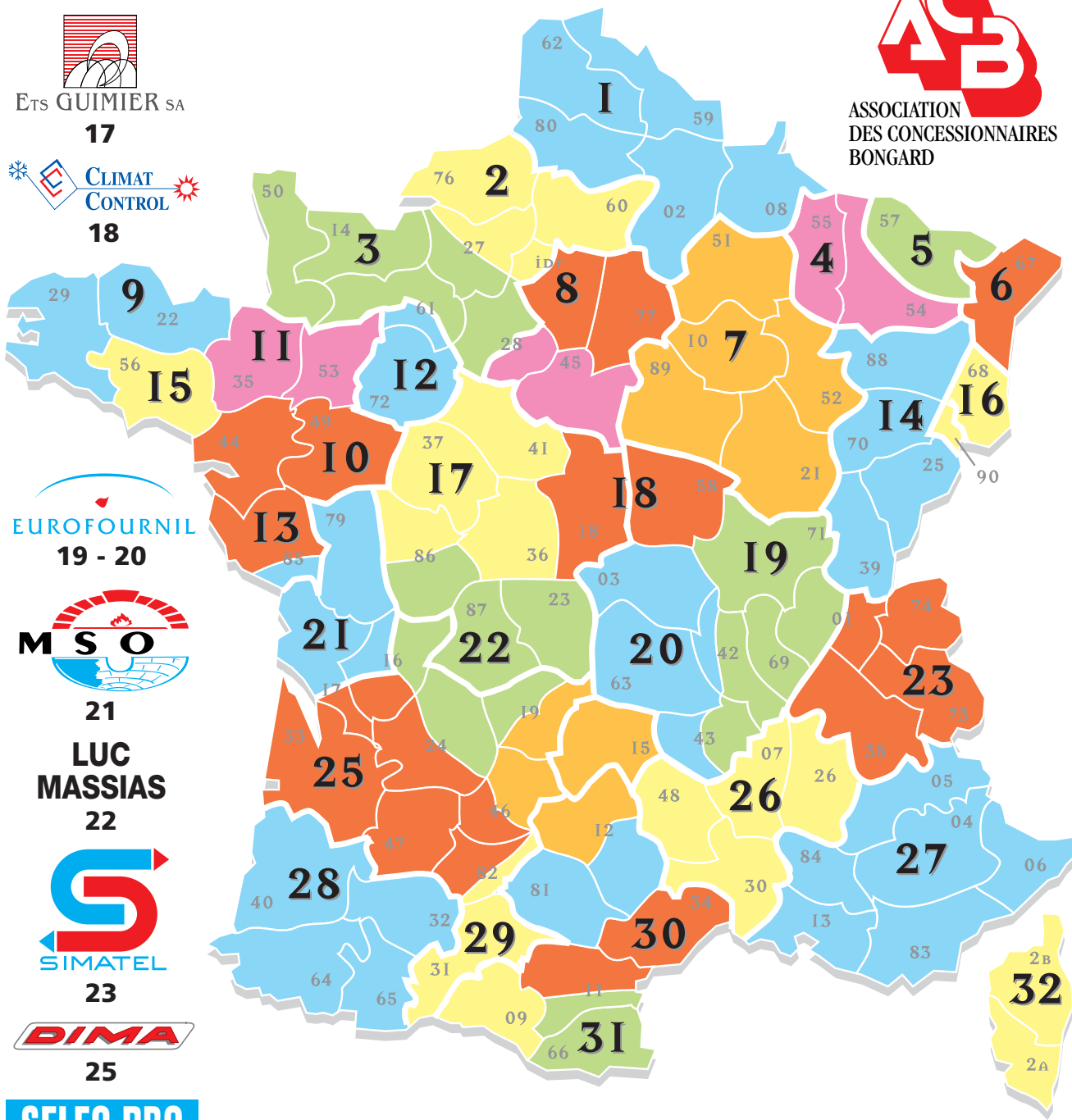
31

KAPPA SITOS

32



ASSOCIATION
DES CONCESSIONNAIRES
BONGARD



LE RESEAU DES CONCESSIONNAIRES FRANCE : DES CHIFFRES ELOQUENTS !

- 32 CONCESSIONNAIRES EN 98,
- 350 PERSONNES DONT 100 COMMERCIAUX,
- 200 TECHNICIENS,
- 180 VEHICULES,
- 8.000.000 km PARCOURS,
- PLUS DE 9000 FOURS ENTRETENUS.

ASSOCIATION DES CONCESSIONNAIRES BONGARD

CONCESSIONNAIRES FAISANT PARTIE DE L'ACB ET D'EUROMAT

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

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

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

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

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

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

STE C.F.M.B. (Messieurs TRICARICO & JEAN) EUROMAT
ZI rue André Blondel - 34500 BEZIERS
Tél. : 04.67.76.06.30 - Fax : 04.67.62.57.67

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

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

STE DIMA (Monsieur FRECHE) EUROMAT
17/19 rue Noutary - 33130 BEGLES
Tél. : 05.56.49.20.69 - Fax : 05.56.49.42.15

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

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

EUROFOURNIL LYON (Bernard DELSERIEYS) EUROMAT
44 Ter rue Jules Valensaut - 69008 LYON
Tél. : 04.78.77.51.37 - Fax : 04.78.74.08.36

EUROFOURNIL AUVERGNE
142 Avenue de l'Agriculture - ZI du Brézat
63100 CLERMONT FERRAND
Tél. : 04.73.91.02.06 - Fax : 04.73.90.10.43

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

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

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

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

ETS MASSIAS (Luc MASSIAS)
Rue des Tramways, Z.I. du Ponteix
BP 20 - 87220 FEYTIAT
Tél. : 05.55.58.14.79 - Fax : 05.55.06.16.72

PANIFOUR (Jean-Marc HARDOUIN) EUROMAT
ZA les Bordes
5 rue Gustave Madiot - 91921 EVRY Cedex 9
Tél. : 01.60.86.41.00 - Fax : 01.60.86.42.25

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

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

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

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

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

SOMABO (Jean BEAUCOURT) EUROMAT
113 rue Kléber
BP 49 - 59155 FACHES THUMESNIL
Tél. : 03.20.96.27.43 - Fax : 03.20.97.00.56

TECHNIFOURNIL DE BRETAGNE (J.CI. DANET)
27, rue Brindejone des Moulinais - 22190 PLERIN
Tél. : 02.96.79.86.99 - Fax : 02.96.79.87.03

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

TOUT TECHNIQUE (Jean-Marc GRAVIER)
ZI Camp Laurent - Chemin Robert BRUN
83500 La Seyne sur Mer
Tél. : 04.94.06.00.17 - Fax : 04.94.06.46.65

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

STE VIEL (Michel VIEL)
ZAC DU CHATELET, rte de Sauvagère
72650 LA BAZOGE
Tél. : 02.43.25.48.55 - Fax : 02.43.25.49.85

Liste au 01/01/99

BONGARD, L'ATOUT GAGNANT DANS VOTRE MAGASIN

Choisissez la personnalisation de votre four...



Nos fours à soles s'adaptent à vos souhaits tant sur le plan du design que de l'habillage. Ils deviennent ainsi partie intégrante du décor et participent à l'ambiance et au style que vous avez décidé de donner à votre magasin.



DIVISTAR®

BY BONGARD

NOUVEAU



CONFORT D'UTILISATION ET FACILITE D'ENTRETIEN...

- Une calculatrice intégrée dans la platine de commande indique avec précision la quantité de pâte à verser dans la cuve.
- Le verrouillage du couvercle est breveté
- Une ergonomie novatrice qui préserve votre dos (cuve en inox 7mm d'épaisseur, inclinée vers l'avant à 11° permet de récupérer les pâtons sans efforts !)
- Des portillons d'accès facilement amovibles
- Une fonction nettoyage.
- Une hydraulique éprouvée.
- Un bâti monté sur roulettes frein.
- Une mécanique robuste et fiable.
- Un entretien facile.
- Un produit sûr, novateur et économique.

DIVISEUSE - TASSEUSE HYDRAULIQUE 12/24 DIVISIONS

PRECISION DU POIDS ET RESPECT DE LA PÂTE...

Jamais une diviseuse hydraulique n'a été aussi proche de la qualité obtenue par division manuelle de la pâte.

Qu'il s'agisse de pâtes douces ou plus fermes, à base de farine blanche ou de mix, contenant plus de 60% de seigle... la Divistar respecte la structure alvéolaire même après un pointage en cuve prolongé. Des taloches anti-adhérentes et le réglage du temps de tassage garantissent une parfaite précision de poids. La grande capacité de la cuve (24 kg) permet une gamme exceptionnelle de poids, (160 à 2000 g par pâton) - photos 1 et 2.

En option - une ou plusieurs grilles de division - photo 3 permettent l'obtention de petites pièces, jusqu'à 80 g - photo 4 ou de bandes de pâte (sur mesure) pour des pains de type Ciabatta - photo 5

La Divistar, c'est aussi une tasseuse à pâte ou à beurre - photo 6

LE CERVAP VOIE DE 800, LE FOUR QUI S'INTEGRE PARTOUT ET QUI INTEGRE TOUT !

La voie de 800 mm – la voie royale sur 5 étages
de 6, 40 m² à 9,60 m² dans 1,40 m de large...

Le Cervap 800 constitue la synthèse de tout ce que nous avons appris au cours des dernières décennies.

On y retrouve bon nombre de matériaux et d'innovations destinés à enrichir la qualité du four à soles à tubes qui est la référence du marché, le légendaire Cervap.

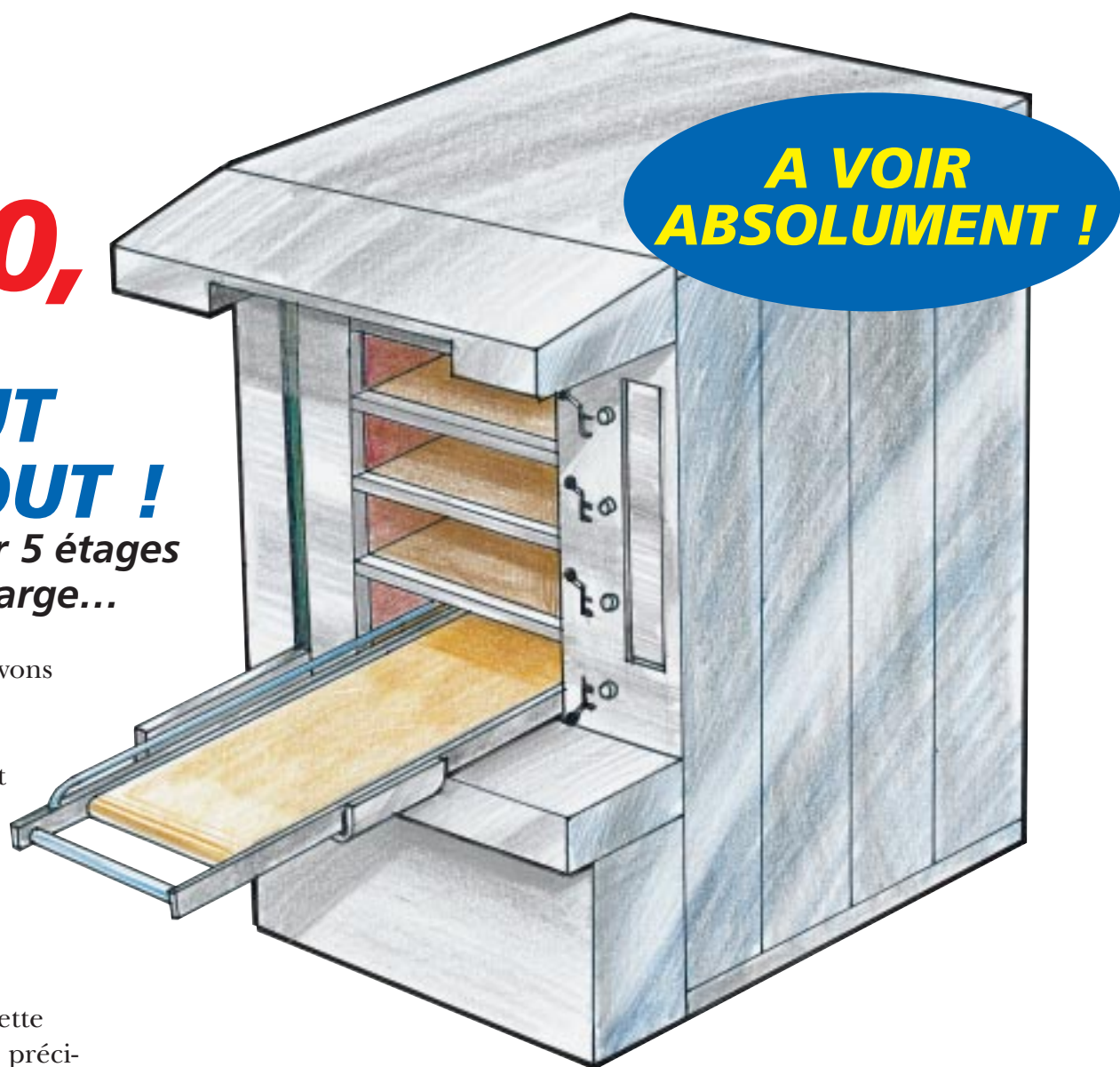
Nous avons construit ce nouveau four autour de vos besoins. Vous sentirez la différence à travers votre dos, vos bras, vos oreilles et vos yeux.

Votre dos et vos bras...

L'enfourneur intégré à la façade vous permet une place nette devant le four, il est réglable en hauteur, pour ajuster avec précision la position idéale pour la scarification, votre dos vous en sera très reconnaissant ! sans effort vous le mettez en position pour enfourner et défourner avec une facilité dont vos bras seront les premiers surpris.

Vos oreilles et vos yeux...

Sans bruit, le Cervap sait se faire oublier, c'est à peine si vous l'entendez fonctionner. Ce silence vous permettra de mieux entendre la satisfaction exprimée par vos clients. C'est toujours un plaisir pour les yeux que de mettre en magasin des pains qui ont l'aspect et la cuisson du légendaire Cervap.



L'avenir commence aujourd'hui, avec un retour aux traditions et la marche en avant vers plus de productivité et de confort.

Vous attendiez des solutions...

Bongard innove, ensemble nous marquerons le troisième millénaire.



BECKER, le four venu du Nord !

En fin d'année 98, BONGARD a fait l'acquisition à 100 % de la société BECKER, constructeur hollandais de fours.

Créée en 1930, la société BECKER est spécialisée entre autre dans la fabrication de fours à soles à chariot. Les fours sont construits en faisant appel à la même technique de base que celle utilisée par BONGARD, à savoir, les tubes dont la qualité pour la cuisson et la longévité ne sont plus à démontrer.

La société BECKER met en œuvre cette technique en ajoutant un atout non négligeable : enfourner et défourner avec un chariot, ce qui rend son utilisation strictement comparable à un four à chariot traditionnel.

Ce four s'appelle le **THERMO-POWER**.

C'est un concentré d'innovations qui se déclinent en 3 points forts :

1. Utilisation d'un brûleur à infrarouge ultra performant et très économique.
2. Une ventilation très basse vitesse qui ajoute de la chaleur par convection au rayonnement des tubes, ce qui a pour effet de réduire le temps de cuisson.
3. Le THERMO-POWER allie la productivité du four à chariot à la qualité de cuisson d'un four à soles.

Une nouveauté dont la robustesse et la fiabilité ne manqueront pas d'étonner les amateurs de ce type de four.

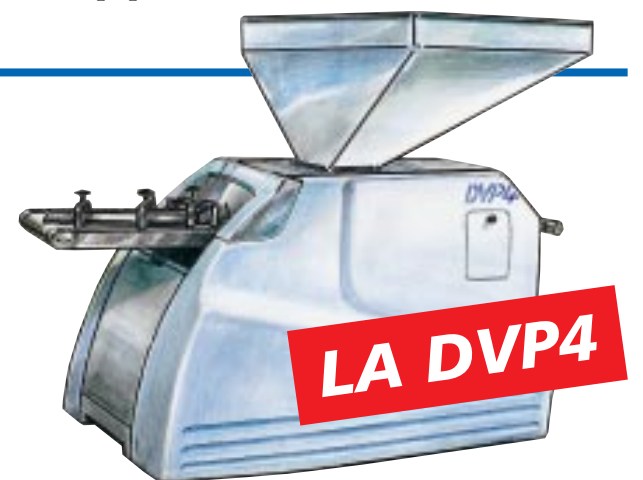


KRYSTAL

La nouvelle gamme de fours ventilés est arrivée !



- Une gamme complète de fours ventilés adaptée à tous types et toutes tailles de terminaux
- Qualité de cuisson assurée par :
 - double sens de rotation de la turbine de ventilation pour une cuisson uniforme,
 - véritable appareil à buée à gouttières,
 - qualité de buée accentuée par le dosage d'eau et le temps d'imprégnation sans ventilation.
- Porte avec verrouillage à deux points, réversible.
- Poignée de type « main courante » robuste et ergonomique.
- Porte avec double vitrage réfléchissant atténuant la température en façade.
- Chambre et habillage extérieur en inox.
- Gestion de la cuisson par commande programmable "Minicom" :
 - 15 programmes indépendants,
 - 1 température d'enfournement et 1 température de cuisson,
 - Cycle d'injection de buée,
 - Soupape à buée motorisée.



LA DIVISEUSE VOLUMETRIQUE BONGARD, DANS SON NOUVEL HABILLAGE ERGONOMIQUE, S'INTEGRE MIEUX ENCORE A L'EQUIPEMENT DE VOTRE FOURNIL !

- Platine de commande particulièrement lisible et accessible.
- Accès techniques aisés
- Nettoyage du tapis facilité
- Grille de sécurité de la trémie avec ouverture maximale
- Etanchéité de l'ensemble de la carrosserie renforcée

Dernières évolutions techniques pour plus de précision et de confort dans un nouvel habillage.



AVEC LA BFC*, LA TRADITION RETROUVÉE !

*** (BONGARD FERMENTATION CONTROLÉE)**

Bongard pérennise le goût du pain d'autrefois :

- Une montée lente et progressive de la température par paliers, pour réveiller la pâte en douceur.
- La possibilité de 3 paliers différents pour une meilleure régulation et un conditionnement homogène de la pâte.
- Une pousse lente qui a pour objectif de développer le goût du pain ce qui constitue une étape primordiale dans sa fabrication.

En équipant votre fournil de cet outil de confort, vous aurez la certitude d'obtenir des pains et viennoiseries prêts à l'enfournement au jour et à l'heure demandés.

La BFC répond aux exigences des meilleurs professionnels. Matériaux modernes, tableau de commande électronique, puissance frigorifique largement dimensionnée, humidité au froid et au chaud à fort potentiel de rendement, la BFC est conçue pour répondre à votre besoin d'excellence.



SPC 2-4

la diviseuse pour Ciabatta de ESMACH,

conçue pour vos produits les plus délicats...

La SPC 2-4 a été conçue et fabriquée en Italie depuis de nombreuses années par notre filiale Esmach pour diviser les pâtes levées avec forte teneur en eau (70 %).

La machine est composée d'un tapis d'alimentation, d'une tête de cylindrage et division et d'un tapis de sortie. De plus, cette machine permet de travailler à deux ou quatre voies et de couper la pâte quand l'abaisse est arrêtée afin d'obtenir une parfaite division des produits les plus délicats.

N.B. Notez également sur le stand : Bongard présente le groupe automatique pour pâte tendre de ESMACH.



LES PRODUITS BONGARD EN ACTION SUR LES STANDS DE NOS PARTENAIRES



HALL 6 - STAND Y28Z35



BOULANGERIE DE L'EUROPE

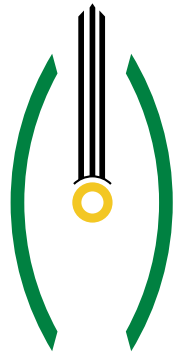
HALL 6 - STAND U37



HALL 5 - STAND D43E47



HALL 6 - STAND S84U85



CENTRE DE RECHERCHES
MEUNIER DE FRANCE

HALL 6 - STAND P69M76



HALL 6 - STAND S52U53



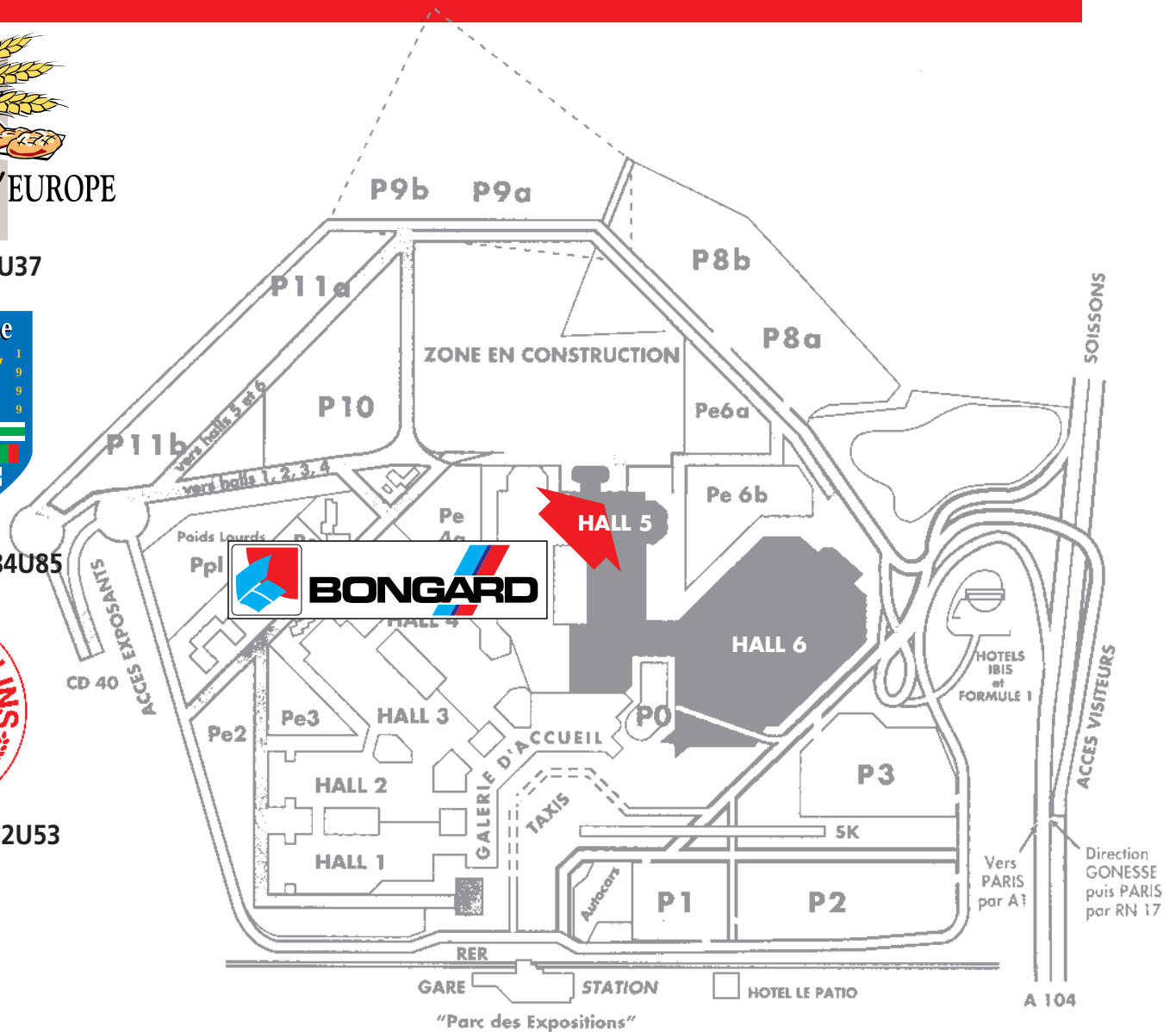
Sofrapain

HALL 6 - STAND U16V17



MOULINS
SOUFFLET PANTIN

HALL 6 - STAND Q80S82



La précision de la découpe laser... Au service de nos fours !

Depuis décembre 1997, BONGARD a complété son parc machine par une nouvelle découpe laser de la tôle qui augmente encore la capacité et la fiabilité de sa production. En effet, cet investissement important (2,5 MF), capable de fonctionner en automatique, sans opérateur, lui permet d'obtenir une incomparable précision de ses pièces de tôle.

Ce système laser de découpe permet de gagner en réactivité et en flexibilité, de supprimer les bavures, les risques de coupures et de livrer plus vite les équipements, même les commandes particulières à l'unité (exemple : le CERVAP façade faïence).

BONGARD a en permanence le souci de la qualité pour mieux servir ses clients boulangers et pâtisseries du monde entier.



Sur Internet

Sur le stand BONGARD, Hall 5 D66 - F67

Venez découvrir le site Internet BONGARD sur notre stand et plongez dans l'univers des technologies du troisième millénaire !

Point de départ d'un vaste système d'information destiné à offrir toujours plus de services à nos clients, le site Internet BONGARD présente dans un premier temps le Groupe BONGARD à travers nos chiffres clés, notre offre de services et nos produits.

www.bongard.fr
e-mail : bongard@bongard.fr





AVEC BONGARD, ORCHESTREZ VOTRE FINANCEMENT A LA BAGUETTE !

- Des financements transparents.
- Des crédits personnalisés

Nous vous proposons de multiples solutions de financement : différés de paiement, taux particulièrement avantageux...

Au delà ... il existe des financements qui rapportent.

Venez nous voir et parlons francs !

Dans la France entière, des boulangers heureux...



Monsieur et Madame COIMTE - Marseille
Concessionnaire : TOUT TECHNIQUE



Monsieur et Madame JEAN - Lyon
Concessionnaire : EUROFOURNIL



Monsieur BRUTAITS - Venerque
Concessionnaire : AEB



Monsieur Hervé COHENDET - Gières
Concessionnaire : SIMATEL



Monsieur et Madame GERARD - Honfleur
Concessionnaire : BNF



Monsieur Jean-Jacques TEIXIDO - Perpignan
Concessionnaire : SMB



Monsieur et Madame RAUT - Plougoumelen
Concessionnaire : BREIZH FOURNIL



Monsieur GAUME - Morteau
Concessionnaire : SODIMA



Monsieur et Madame AIRAUD - Pouliguen
Concessionnaire : BOURMAUD 44



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

Journal BONGARD FORUM
Editeur : BONGARD
67810 HOLTZHEIM - FRANCE
Responsable de l'édition : Yves Gerber
Rédaction : BONGARD
Conception graphique : Denis Guesnier
Réalisation : Studio Mark C. Ashcroft
Photogravure : BECKER REPRO
Impression : GIROLD