

## > Sommaire

N° 6

	PAGES	
Dossiers	2/3	Les incontournables normes gaz - La mécanisation dans le feuilletage/laminage
Régions	4/5	Le pain bourguignon - Le fournil de Monsieur Rosa
Technique	6	Les pétrins SPI
Rendez-vous	7	Promotion de la rentrée
Manifestations	8	Réseau ACB et EUROMAT - Calendrier des manifestations

### Editorial >>

**Jacques PEBAYLE**  
Boulangier-pâtissier MOF à Bordeaux



### Finis les à priori sur le pétrin Spirale !

"Pour un boulanger, tout se passe au pétrin, c'est là que naît la vérité. Si la pâte est pétrie avec soin, respectée, ensuite faire du bon pain est tâche aisée. Pour cette phase de préparation cruciale qu'est le pétrissage, je préconise l'utilisation d'un pétrin spirale qui, pour moi, est le matériel dont la qualité de travail est incontestable.

### L'essayer c'est l'adopter !

(Pour témoin, le manque cruel de pétrins SPI d'occasion sur le marché, ce qui prouve bien que celui qui l'utilise ne s'en défait pas...).

Depuis que je pétris avec des pétrins SPI, pas question pour moi d'utiliser un autre matériel !

A cela plusieurs raisons :

- D'abord d'un point de vue pratique, je peux pétrir des grandes (50 à 60 litres/jour) et des petites quantités (4 à 5 litres/jour) avec le même pétrin. Pas besoin de multiplier les investissements, il suffit d'adapter les temps de pétrissage aux quantités travaillées.

D'ailleurs, le boulanger qui travaille seul peut utiliser son "spi" pour préparer ses pâtes pour le pain, la brioche, le feuilletage, les pâtisseries... C'est un équipement très polyvalent.

- Autre facteur qui n'est pas négligeable de nos jours, c'est la rapidité du pétrissage (de 8 à 12 minutes, voire 5 minutes pour les petites quantités). Le bras à spirale tourne en effet très vite. C'est ce qui étonne parfois le boulanger habitué au pétrin axe oblique.

- Le pétrin SPI possède un moteur pour la cuve et un moteur pour le bras. De ce fait, le boulanger n'a pas à actionner le frein comme sur les autres pétrins. Il en résulte un pétrissage très régulier, très doux qui chauffe peu la pâte et qui la blanchit beaucoup moins que ne peut le faire l'axe oblique. En cela le pétrin SPI répond à l'air du temps. Car aujourd'hui, il faut bien l'admettre, le consommateur est de moins en moins amateur de pain blanc. C'est le pain à mie crème qui emporte sa préférence.

Le malheur de bien des boulangers c'est la force de l'habitude et l'hésitation qu'ils ont souvent à se lancer sur d'autres pistes. Cela fait partie de mon travail de formateur / démonstrateur de les sensibiliser à ce que les techniques d'aujourd'hui peuvent apporter comme aide dans le développement et l'enrichissement de leur savoir-faire.

Le pétrin SPI en est indiscutablement l'exemple."

Jacques PEBAYLE est boulanger-pâtissier MOF, installé 6 rue de la Boétie à Bordeaux. Il est également formateur/démonstrateur en Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie aux Moulins Gers Farine et enseignant à l'Ecole Française de la Boulangerie d'Aurillac.

### Evénement >>

## CERVAP 800 avec élévateur intégré

# Le four à soles le plus compact du marché !

Avec ou sans élévateur, le four Cervap Voie de 800 est un concentré de productivité, d'hygiène et de sécurité dans le respect de la qualité BONGARD.

Dans 1,40 m de large avec élévateur ou 1,20 m de large sans élévateur, le four 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 aisément 8 baguettes, la capacité du four atteint 160 baguettes !!

L'enfourneur intégré à la façade vous permet de faire place nette devant le four : en position haute, il dégage

totale l'accès au four, permettant un nettoyage et une circulation

dans le fournil aisés. Vous pouvez aussi travailler avec des plaques pâtisseries, à la pelle...

Tout a été étudié pour préserver votre dos et vos bras !!!

Votre journal Forum BONGARD a changé de visage et vous l'avez sans doute remarqué. Nous sommes heureux de vous présenter ce numéro 6 dans lequel vous retrouverez vos rendez-vous d'information habituels. Nous espérons que vous serez séduits par cette nouvelle maquette et vous en souhaitons une bonne lecture.

**LES SERVICES** EUROMAT : un savoir-faire allié à des compétences techniques et commerciales qui représentent l'ensemble du réseau BONGARD.

**LES PRODUITS** EUROMAT : un catalogue des produits périphériques aux matériels BONGARD, sélectionnés pour leur qualité, leur prix, leur disponibilité...

...et toujours **des offres adaptées à vos besoins**

DU CHOIX, DES COMPÉTENCES, DES CONSEILS, DES SERVICES,

## Energie >>

# Le Gaz naturel

## les incontournables points de sécurité

**Les incontournables points de sécurité pour toute installation au gaz dans une boulangerie artisanale concernent : l'amenée du gaz, l'évacuation des produits de combustion et des buées, la ventilation du fournil.**

### Alimentation en gaz naturel du secteur géographique et du bâtiment

Le gazier (ou distributeur de gaz) le plus connu est Gaz de France. Il en existe toutefois d'autres qui sont implantés régionalement (Gaz de Grenoble, Gaz de Strasbourg...).

Le gazier intervient sur le domaine public, c'est à dire jusqu'au compteur extérieur. Le coffret, la détente et le compteur sont fournis par le distributeur de gaz.

Si le local n'est pas équipé du gaz, il faudra prévoir un délai de mise en œuvre de quelques semaines, pour que le gazier obtienne l'autorisation de la mairie de faire des travaux sur le domaine public (casser le trottoir, forer la chaussée, ...) et délègue une société spécialisée pour effectuer les dits travaux.

Si c'est un renouvellement d'une installation existante, le gazier vérifiera simplement que le comptage en place correspond à la puissance nécessaire pour le bon fonctionnement des appareils du fournil.

### Alimentation en gaz naturel du fournil

Elle est assurée par un plombier qui réalise l'installation depuis le compteur jusqu'au brûleur. Le dimensionnement des conduites gaz doit être en rapport à la puissance demandée. Ainsi le passage d'une installation propane (pression élevée, tuyaux de petite section) à une installation gaz naturel (pression inférieure,

tuyaux de plus grosse section) implique t-il le remplacement des tuyaux.

Un dispositif d'arrêt d'urgence (vanne, robinet) commandant l'alimentation en gaz de l'ensemble des matériels doit être installé à proximité de l'accès au fournil.

### Alimentation des fours en gaz naturel

La connexion finale des conduits aux matériels est assurée par le plombier agréé.

Le brûleur du four doit comporter un organe de coupure intégré, et un robinet de commande aisément accessible doit être disposé à proximité du four. Au moindre problème une alarme de sécurité se déclenche et l'arrivée de gaz est coupée.

### Evacuation des produits de combustion

Le conduit d'évacuation des produits de combustion doit être dimensionné en fonction de la puissance (utile) totale des fours raccordés : la réglementation diffère suivant que la puissance totale est inférieure ou supérieure à 70 kW.

### Evacuation des buées

Les buées sont captées dans un conduit spécifique d'évacuation directe des buées vers l'extérieur du bâtiment. Sa section sera une fois de plus adaptée au débit.

Sous certaines conditions bien spécifiques, il est toléré que l'évacuation des buées se fasse dans le même conduit que l'évacuation des produits de combustion (cf. article 130-3 du règlement sanitaire départemental type).

### Ventilation du local

Cette ventilation est destinée à assurer le bon fonctionnement des appareils, l'apport en air frais, et l'extraction de la chaleur dégagée par les fours et les produits cuits (pain). La ventilation est assurée par une amenée d'air (en partie basse) et par une sortie d'air (en partie haute).

**Air nécessaire à la bonne combustion des fours :** 1.75m<sup>3</sup>/h par kW de puissance totale installée dans le fournil si les fours ne disposent pas de coupe-tirage ou de régulateur de tirage, et 3.5m<sup>3</sup>/h par kW dans le cas contraire.

Renouvellement d'air neuf du local (atelier) : débit d'air neuf minimum : 45m<sup>3</sup> par heure et par occupant (code du travail).

### Mise en service du fournil

Canalisations : l'installateur doit réaliser un test d'étanchéité après la pose des canalisations, au préalable à leur première mise en service.

### Conformité

Après réalisation d'une installation (neuve, modifiée ou complétée), l'installateur gaz est tenu d'établir un certificat de conformité. Dans ce document, il certifie également que l'installation a été réalisée et éprouvée conformément aux prescriptions réglementaires en vigueur.

Un exemplaire de ce certificat doit être remis au propriétaire ou au responsable de l'installation et un autre au représentant du distributeur de gaz.

### Mise en gaz

Assistent à la mise en gaz, les différents intervenants de la ligne gaz :

#### Le plombier agréé ou la personne responsable de l'installation

Il s'assure que tous les robinets de commande des appareils d'utilisation sont bien fermés (ceci ayant pour but de vérifier que le compteur ne tourne pas alors que les matériels ne sont pas en fonctionnement, ce qui indiquerait l'existence d'une fuite) et assiste à la mise en gaz.

#### Le représentant du distributeur gaz

Il vérifie que le certificat de conformité daté, signé et rempli par l'installateur correspond effectivement à l'installation qui va être mise en



gaz, effectue les contrôles dont il a la responsabilité, et procède à la mise en gaz de l'installation.

### Mise en service des fours :

Elle est assurée par l'installateur du matériel qui, une fois la mise en gaz de l'installation effectuée, peut procéder à la mise en route des fours et aux réglages nécessaires de la pression, du débit gaz et contrôle de la combustion (analyse CO et CO<sub>2</sub>).

Rappel : ce contrôle comme celui de l'installation électrique doit être effectué régulièrement.

L'artisan boulanger qui veut s'équiper au gaz, ne doit donc pas s'étonner de voir ces différents corps de métier intervenir sur son installation, et bien comprendre que ceci va dans le sens de son intérêt, de sa sécurité, de celle de ses employés et de ses clients.



Remerciements  
à François ROBERT  
Gaz de France  
pour sa collaboration.

# LES TRANCHEUSES MACPAIN®

Tranchement fiable

Distribuées par le réseau  
(Voir liste des adhérents  
en dernière page)



**MACmiera**

La trancheuse semi automatique de table



**CALYPSO**

La trancheuse automatique de table à chargement frontal



**PRESTO**

La trancheuse standard à levier à traction progressive



**AUTOMAC**

La trancheuse automatique



**MAC FACE**

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



Dans seulement  
**1,90 m**  
Pour seulement  
**39 520<sup>FHT\*</sup>**

**OUI !** pour un encombrement minimum  
et un tout petit prix...

...On peut tout à la fois respecter  
les normes d'hygiène, faire des économies  
de main d'œuvre, de temps et d'eau.

- 1 lave-batterie GL8.50
- 1 plonge, 1 bac, 1 égouttoir, longueur 120 cm profondeur 70 cm, avec 1 étagère basse, 1 robinetterie mitigeur.
- 1 armoire murale longueur 190 cm, hauteur 60 cm / 2 niveaux (soit 380 cm de rangement).

\* raccords non compris



Le partenaire de votre réussite

DU CHOIX, DES COMPÉTENCES, DES CONSEILS, DES SERVICES.

Tradition >>

## Labourage et paturage sont les deux mamelles de la France

Paraphrasant ce slogan des années 40 j'aimerais dire **tourage et laminage** sont les deux mamelles de la viennoiserie pâtisserie.

Nombreux sont les produits de cette branche de notre activité basés en tout ou en partie, sur le feuilleteur pur ou le feuilleteur levé, qui garnissent les vitrines des boulangers-pâtisseries : chaussons, croûtes de bouchées, galettes des rois, friands, plaques de mille feuilles, allumettes, sacristains, palmiers, croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, j'en oublie et j'en passe.

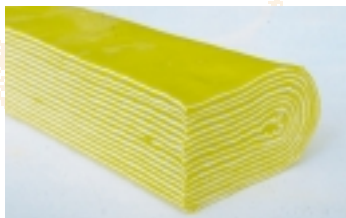
cyndres pour abaisser le pâton en plusieurs passages et à l'épaisseur finale désirée.

Du laminoir, bien que souvent considéré comme le parent pauvre des équipements du fournil ou du laboratoire, dépend la qualité du pâton touré et par la suite celle de la bande de pâte laminée et de la pièce de viennoiserie cuite. Dans le feuilleteur ainsi que dans la pâte à croissant, c'est principalement la configuration des couches de pâte et de gras qui déterminent la "légèreté" et finesse du produit fini. A la cuisson les couches de matière grasse dégagent de la vapeur d'eau qui fait s'écarter

descente des cylindres, marche des bandes transporteuses, fonctionnement d'un farineur réglable. Tous ces éléments permettant d'obtenir sans peine la qualité de feuilleteur optimum du premier au dernier produit confectionné. Ces machines modernes rendent également possible une réduction importante du temps de travail.

Jusqu'à il y a peu, seul le laminoir demandait encore une présence constante de son utilisateur pendant tout le temps de production. Le pétrin travaille seul, le four travaille seul, la chambre de pousse travaille seule.

### Un bon travail de tourage et de laminage donne un beau feuilleteur



Les deux caractéristiques principales de ces produits sont d'une part leur valeur gustative et d'autre part, leurs formes. Ils doivent par cette dernière attirer l'œil pour ensuite ravir le palais. La subtilité du goût dépend principalement des matières premières utilisées, farine et matière grasse, l'aspect lui, dépend du processus mis en œuvre pour la fabrication de la pâte.

#### Tourage\* et laminage

Ces deux étapes dans la confection d'un pâton de feuilleteur et d'une bande de pâte prête à être détaillée peuvent être faites soit manuellement (le rouleau à pâte et l'huile de coude) soit, et c'est la plupart du temps le cas maintenant, à l'aide d'une machine dite laminoir réversible. Vous connaissez bien sûr cet "outil" où la pâte fait un va-et-vient entre deux

les couches de pâte l'une de l'autre, pour donner ce délicat feuilleteur si apprécié.

Le laminoir doit donc permettre un travail de précision lors de l'élaboration du pâton : abaisse finement réglable, transport de la pâte d'un côté à l'autre des cylindres sans étirement ni bourrage, système de racleurs garantissant des passages sans collage et un travail avec un minimum de fleurage et ceci même avec des pâtes très collantes.

La régularité du travail d'un pâton à l'autre peut être garantie à l'utilisateur d'équipements semi-automatiques avec plusieurs programmes d'abaisse ou entièrement automatique avec entre autre stockage de programmes pour la

Enfin ! les laminoirs modernes travaillent seuls pour la production artisanale de feuilleteur de qualité.

Et maintenant si vous me le permettez, et considérant que souvent l'évolution de produits connus manque de fantaisie, je vous transmets une recette simple que j'ai élaborée et testée pour mon plaisir. Cette recette d'un croissant un peu différent, fera plaisir aux consommateurs qui préfèrent le salé au petit déjeuner.

>>

**J.F. BESSON**  
Directeur commercial de RONDO

\* Le mot "tourage" n'est pas français mais bien utile dans la profession.

### Recette

#### LE CROISSANT CAMPAGNARD :

Une pâte à croissant pour laquelle vous utilisez un mix de farine rustique et dans lequel vous n'intégrez pas de sucre.

1. Préparez des petits lardons fumés (max. 10 mm x 2 mm)
2. Faites blanchir ces lardons pour en extraire une bonne partie de matière grasse et leur donner une légère cuisson.
3. Après la préparation habituelle du pâton et après l'allongement pour le premier tour, distribuez à la main les lardons sur la surface de la bande de pâte. La quantité est à définir selon la force du goût que vous désirez obtenir.
4. Répétez la même opération avant le deuxième tour.
5. Pousse et cuisson habituelle.
6. Vous pouvez également remplacer les lardons par des oignons effilés et légèrement rôtis.

SOYEZ UN  
BOULANGER  
PÂTISSIER  
ACTIF



Des Artisans  
au Service des Artisans



Meubles de rangement modulaires

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

Tours pâtisseries

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



## Un nouveau pain est né : Le Pain Bourgogne

La Fédération Régionale de la boulangerie et boulangerie pâtisserie de Bourgogne a été créée le 26 janvier 1999, à la demande de M. CROUZET, Président National qui sollicitait la création de régions administratives.

Son bureau est composé d'un Président, un Vice président, un Secrétaire, un Trésorier, élus pour 2 ans, qui sont Présidents des syndicats départementaux des 4 départements de la Bourgogne : à savoir la Côte d'Or, la Nièvre, la Saône et Loire et l'Yonne.

Les diverses actions de la Fédération Régionale :

- **Création d'un nouveau pain, le "Bourguignon"** (charte ci-jointe) : présentation à la presse régionale et départementale. Ce nouveau pain a été baptisé dans les 4 départements de la Bourgogne et mis en valeur lors de la Fête du Pain en mai 1999. La fédération régionale était présente pour la Fête du Pain à Auxerre, au Mont Saint Vincent en Saône et Loire, à Dijon et à Nevers.

- **Lancement du "Bourguignon nouveau"** par la Fédération, en Novembre 1999 : pain présenté aux sénateurs et autorités régionales et départementales.

- **Lancement de la "Galette de Bourgogne"** le 2 janvier 2000 avec un produit typiquement bourguignon et des fèves personnalisées avec les spécificités de la Bourgogne (tastevin, charolais, raisin, ...).

La Fédération a organisé le concours du plus beau pain décoré dans le cadre de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon en novembre 1999.

Diverses animations ont été prévues et organisées avec les départements et la Fédération Régionale de Bourgogne : la Foire à Auxerre, la baguette du terroir de l'Yonne, le Salon de l'Agriculture en Saône et Loire, le Salon Forcing en Côte d'Or

(pour l'orientation des jeunes), de même qu'avec les "Talmeliers du Bon Pain" en Côte d'Or et en Bourgogne.

Rendez-vous est donné pour la prochaine Foire Internationale et Gastronomique de Dijon du 1er au 12 novembre 2000 sur le stand des artisans boulangers et des Etablissements TORTORA, avec cette année un concours du plus beau et du meilleur pain "bourguignon"

réservé aux boulangers adhérents (la charte est accessible à tous les artisans sur simple demande auprès de leur syndicat), ainsi que le concours du plus beau pain décoré et des démonstrations aux professionnels.

*Le Président Bruno IIFGON*



### Charte >>

## La fabrication et la commercialisation du "Bourguignon"

### FABRICATION :

- Le "Bourguignon" devra peser 400 ou 600g.
- Il doit être confectionné à partir d'une pâte à pain de campagne où la fermentation sur poolish ou levain est vivement recommandée.
- La recette de pain de campagne devra comporter 10% minimum de seigle.
- En aucun cas, le "Bourguignon" ne devra être fabriqué avec une autre pâte ou une autre recette ; le but étant de retrouver aux quatre coins de la région le même pain, même s'il est évident que chaque artisan donnera sa signature au goût dudit pain.
- Sa forme sera celle d'un bâtard, joko, boulot.
- La décoration du "Bourguignon" sera exécutée avec un découpoir qui devra être appliqué avant la pousse finale. Ce découpoir sera en vente au siège du syndicat départemental.
- Le choix des matières premières et des fournisseurs reste à l'entière décision de chaque boulanger.

### COMMERCIALISATION :

- Seuls les artisans boulangers relevant du code APE 158 C ont l'autorisation de commercialiser le "Bourguignon" dans leur boulangerie.
- Uniquement dans leurs magasins, ou leurs tournées ou portages.
- En aucun cas le "Bourguignon" ne pourra être commercialisé dans un dépôt quelque soit sa nature, même si celui-ci est fourni par un boulanger artisanal.
- L'appellation "Bourguignon" ainsi que sa décoration sont la propriété de la Fédération Régionale.
- Seul le syndicat départemental est habilité à donner l'autorisation de fabriquer et de commercialiser le "Bourguignon". Il pourra à tout moment supprimer l'autorisation après décision de la majorité des membres de son bureau (en cas d'égalité la voix du Président sera prépondérante).
- La présente Charte ne se transmet pas en cas de vente de fonds de commerce, elle est nominative et donc signée entre le syndicat et le boulanger.

# Le fournil de Monsieur Rosa



## Le parcours de Monsieur ROSA

- En 1983, il est responsable d'une des plus grande boulangerie de Lausanne.
- En 1992, il décide de s'installer à VENAREY LES LAUMES où il achète sa première boulangerie. Homme de challenge, il rêve d'une affaire plus importante et décide de faire une création en plein centre ville de DIJON.

Le projet bien étudié, il se rend chez BONGARD, avec la société TORTORA, où il visite l'usine.

Monsieur ROSA est impressionné par l'outil de production et la qualité des produits BONGARD (four, pétrin, fermentation, ...).

Il décide alors d'équiper toute sa boulangerie avec du matériel BONGARD.

L'installation est confiée à la société TORTORA qui a su gagner la confiance de Monsieur ROSA par sa notoriété sur la Côte d'Or et par son grand professionnalisme.

- La boulangerie ouvre le 31 janvier 2000.

Un premier bilan est fait en juin 2000. C'est un véritable succès puisque les objectifs ont été multipliés par deux. Le succès est dû aux qualités de Monsieur ROSA qui a su s'entourer de partenaires leader dans le domaine de la boulangerie artisanale.

*La Société TORTORA et BONGARD remercient Monsieur ROSA de nous avoir accordé sa confiance pour l'achat de l'ensemble du matériel équipant sa boulangerie.*



Photos : Thierry KUNTZ

## Economie >>

### Situation économique de la boulangerie artisanale bourguignonne

**La Bourgogne compte plus de 1100 artisans boulangers et boulangers pâtisseries : 1/3 est en Saône et Loire (l'un des plus gros département du territoire national), en Côte d'Or, dans l'Yonne et le reste dans la Nièvre.**

Près de la moitié des artisans boulangers bourguignons exerce en zone rurale. La boulangerie rurale se défend mieux économiquement que la boulangerie urbaine de par la multiplicité de ses services annexes (épicerie, point banque, développement photo, pressing, gaz, journaux ...), de par son service de proximité (tournée) et à cause de la repopulation des campagnes, particulièrement celles

situées en banlieue des villes prisées par de nombreux citadins cherchant le calme et une certaine qualité de vie.

La boulangerie urbaine est plus durement touchée par la rude concurrence de la grande distribution et des terminaux de cuisson qui sont, pour les quatre chefs-lieux des quatre départements respectifs, relativement nombreux.

Malgré ces multiples concurrences loyales et déloyales (jour de fermeture non respecté), les artisans boulangers pâtisseries bourguignons ont su depuis quelques années se remettre en question et la majorité d'entre eux ont pu maintenir les parts de marché de la boulangerie artisanale.

Ils ont su donner un certain vent de rigueur à leur gestion, particulièrement dans la discussion des achats de matières premières boulangerie où les années glorieuses du commerce avaient laissé un certain laxisme dans la discussion. Beaucoup de conseils dans cette direction leur sont suggérés par leur syndicat professionnel.

Ils ont su également s'entourer de réels et bons partenaires équipementiers où l'efficacité du service est mis à rude épreuve dans notre profession.

Globalement, la boulangerie et boulangerie pâtisserie artisanale bourguignonne se défend très bien dans son secteur économique

grâce à tous ses terrains d'actions, la preuve en est que beaucoup d'organisations professionnelles envient les syndicats et unions départementales des artisans boulangers.

Le Président Bruno LIEGEON

#### A noter

**Siège social :**  
66 rue Langois - 21000 DIJON  
Téléphone : 03 80 66 11 98

**Permanence du bureau :**  
les lundi, mercredi, jeudi  
et vendredi de 14h à 18h  
et le mardi de 8h à 12h.

# Si le spirale m'était conté !

Votre client ignore tout, ou presque tout, de l'art de la boulangerie. C'est l'aspect, la conservation et la qualité gustative du pain qui mettront dans sa bouche les mots que vous avez envie d'entendre "Mon boulanger fait du bon pain".

*"Donner naissance à une belle pâte onctueuse en pétrissant un mélange de farine, de levain (ou de levure), de sel et d'eau, telle est votre première tâche."*



Il est vrai que cette première opération contribue largement à la qualité finale du pain.

Dire dès lors que le pétrin est pour vous l'outil qui doit servir au mieux votre art est une évidence.

Les croyances en matière de "pétrins" sont fortes.

Chaque boulanger défend son pétrin comme on défendrait sa religion. Par conséquent, il est très difficile de convertir les adeptes du pétrin à axe oblique au pétrin à spirale et inversement.

D'ailleurs, nous n'allons pas nous lancer dans cette aventure sans intérêt puisque nous sommes en mesure de vous proposer les deux typologies de pétrins.

Par conséquent l'objectif est simplement de vous présenter notre pétrin à spirale. Nombreux sont les boulangers qui ont d'ores et déjà opté pour le pétrin spirale

(12 litres de coulage) en tant que machine d'appoint pour pétrir les pains spéciaux en petites quantités. Ils sont très satisfaits de leur choix.

**Le SPI : pétrin principal.**

Par contre l'hésitation est encore de mise lorsqu'il s'agit des gros pétrins (45 ou 60 litres de coulage) destinés à la production du pain blanc. Comme tous les outils, les pétrins ont leurs caractéristiques propres et leurs performances dépendent à la fois de leur conception et de leur utilisation.

**Le critère numéro 1 : la qualité du pétrissage.**

Notre pétrin a été conçu pour répondre à vos critères en matière de qualité de pétrissage.

Le pétrin à spirale BONGARD se distingue avant toute chose par sa qualité de pétrissage. Les nombreux tests menés avec des boulangers et des meuniers nous ont

permis de concevoir et de mettre en œuvre avec une extrême précision les cinq éléments fondamentaux que sont :

- La forme de la spirale
- La position et le design du soc diviseur
- La forme de la cuve
- La vitesse de rotation de la cuve
- La vitesse de rotation de la spirale

C'est la parfaite combinaison technique de tous ces éléments (formes et rapports de vitesse entre le bras et la cuve) qui nous ont permis d'obtenir le résultat que vous demandez, à savoir... une qualité de pétrissage qui se traduit par :

- Une pâte qui ne chauffe pas durant le pétrissage
- Une mie crémeuse (Pas de sur-oxygénation de la pâte)
- Une structure alvéolaire préservée
- Une pâte lisse

## LA GAMME

**PÉTRIN À SPIRALE À CUVE FIXE SPL**

**PÉTRIN À SPIRALE À CUVE MOBILE SPL A**

**PÉTRIN À SPIRALE AUTO-BASCULANT SPL B**

### CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Bâti laqué époxy monté sur roulettes
- 2 minuteries (sauf pour le SPL50 Std)
- 2 vitesses de bras
- Bras et soc diviseur inox
- Cuve motorisée en inox
- Inversion du sens de rotation de la cuve
- Couvercle en ABS ou grille inox sur SPL
- Circuit commande 24V

### CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

- Pétrin à spirale à cuve mobile SPL A**
  - Coffret de commande latéral
  - Verrouillage manuel de la cuve
- Pétrin à spirale auto-basculant SPL B**
  - Cuve sur chariot
  - Kit de fixation du bâti au sol
  - Dispositif de renversement hydraulique gauche ou droit (sécurité intégrée)

## LES CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TYPE	CAPACITE			PUISSANCE TOTALE kW	POIDS Kg
	FARINE* kg	PATE* kg	COULAGE* Ltr		
SPL 50 STD	1,7-20	2,7-32	1-12	1,50	225
SPL 50 AUTO	1,7-20	2,7-32	1-12	1,50	225
SPLA 300 AUTO	5-100	8-160	3-60	8,90	1 175
SPLA 360 AUTO	7-158	11-253	4-95	12,20	1 250
SPLB 200 D	3,5-75	5,5-120	2-45	6,3	1 170
SPLB 300 D	5-100	8-160	3-60	9,3	1 200

(\*) Valeurs indicatives.

## TABLEAU COMPARATIF DES PETRINS AUTOMATIQUES A CUVE FIXE (2 VITESSES)

	SPIRALE PETRIN SPI SPL 200 AUTOMATIQUE	AXE OBLIQUE PETRIN AO FBL 230 AUTOMATIQUE
COULAGE	45 L	45 L
FARINE	75 KG	75 KG
PATE	120 KG	120 KG
DUREE DE PETRISSAGE	12 MIN	20 MIN
MANIPULATION	8 MIN	8 MIN
TOTAL	20 MIN	28 MIN
NOMBRE DE PETRISEES A L'HEURE	3	2

### ECART DE PRODUCTIVITE HORAIRE + 40% POUR LE SPI A CAPACITE DE COULAGE EQUIVALENTE

EN FARINE	225 KG	150 KG
TOTAL	360 KG	240 KG

## Le mot de la fin

Le pétrin à spirale BONGARD contribue sans aucun doute à donner naissance à cette tranche de pain qui met en éveil les papilles de votre client et souligne son repas d'un trait qui met en évidence les saveurs des autres aliments.

De nombreux collègues boulangers sont prêts à vous parler avec enthousiasme des avantages de leur pétrin à spirale.

N'hésitez pas à nous demander leurs références, c'est avec plaisir que nous vous mettrons en relation.

## LA TECHNOLOGIE ELECTRONIQUE



Les doseurs STM sont distribués par



(Voir liste des adhérents en dernière page)



DOX 25M - Structure PVC



DOX 35M - Structure ABS



DOMIX 45A - Structure ABS - Sonde externe - Micro-dosage

## Des solutions de dosage-mélange évoluées

Ces doseurs-mélangeurs électroniques sont commandés par un microprocesseur.

Une fois la quantité d'eau désirée mise en mémoire par le moyen du clavier tactile, les afficheurs numériques à cristaux liquides indiquent la quantité d'eau délivrée et la température d'eau en sortie.

Ils dosent et mélangent eau chaude et/ou eau du réseau et/ou eau réfrigérée selon les types d'installation sur lesquelles ils sont branchés.

A vos marques,  
prix,  
partez  
gagnant !



Du 15 septembre  
au 15 décembre 2000,  
devenez  
champion olympique  
toutes catégories  
en profitant de nos  
conditions particulièrement  
avantageuses  
sur les machines  
présentées ci-contre.

Photo : PhotoDisc

Les machines



remportent des médailles  
dans toutes les disciplines :  
qualité, longévité,  
fiabilité...  
et prix !



Repose pâtons 2



Diviseuse  
"Concorde"



Façonneuse manuelle  
"Major"



Pétrin à spirale  
"SPL 50 Standard"



Laminoir  
"Rondo-STM 513"



Coupeuse MACPAIN  
"Automat 450"

Promotions EUROMAT



Lave batterie  
"GL 8.50"



Lave batterie  
"LP 55.80"

Parlez-en sans tarder à votre vendeur !

FORCÉMENT LA RÉPONSE À VOS BESOINS

L'ÉQUIPEMENT EN BOULANGERIE - PÂTISSERIE : UNE AFFAIRE DE SPÉCIALISTES

LIEBHERR

Une nouvelle gamme d'armoires  
400 litres euronormes 600x400  
à refroidissement statique ou ventilé.  
Carrosserie en acier époxy blanc avec  
porte pleine ou vitrée et possibilité  
d'équipement jusqu'à 30 plaques 600x400.



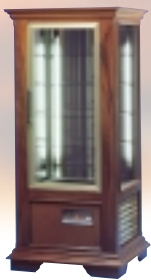
BK 4000



BK 4002

EBERHARDT FRÈRES C'EST ÉGALEMENT :

VITRINES



TECFRIGO

CELLULES



iRINOX

LABO INOX



AREX

MACHINES À GLACE



BREMA

LAVAGE



HOONVED



Distribué par le réseau  
EUROMAT  
Voir liste des adhérents en dernière page.

INFRA 1, M, A, G, E, R, I, E  
0, 3, 8, 8, 1, 9, 1, 8, 1, 0



#### Région Nord, Ouest et Ile de France

**Du 7 au 12 octobre, le Mesnil Saint Martin, près de Chambly (60), Inauguration du nouveau Moulin DELIGNE.** Présentation de matériel, concept magasin, prestations de service, décoration et nombreuses animations, fabrication de pain, viennoiserie, pâtisserie par des démonstrateurs et MOF. Partenaires de cette opération BONGARD et ses concessionnaires DUCORBIER MATERIEL, PANIFOUR, et SOMABO.

#### Région Nord

• **SOMABO - 1, 2, 3 octobre 2000, Foire "Toques et Calots", au Grand Palais de Lille, stand SOMABO avec présentation des matériels des gammes BONGARD et EUROMAT.** SOMABO équipera également les Moulins de Deinze et d'Anvers, les Moulins de Denain et les Moulins Inter-Farine avec les matériels de cuisson nécessaires à leurs démonstrations et animations.

• **SOMABO - 8, 9, 10, 11 octobre 2000, dans le cadre du superbe Espace Porte de Flandre (08) Charleville Mézières, SOMABO sera présent aux Portes Ouvertes de la Société DURBERCO SA, cuisson de pains et pâtisseries par de nombreux démonstrateurs dont Bruno PASTORELLI (MOF/pâtisserie).**

#### Région Ile de France

• **PANIFOUR - 11, 12 et 13 septembre, PANIFOUR organise conjointement avec LA CECILIA, les 4èmes Championnats d'endurance de Karting des Artisans boulangers d'Ile de France.** 3 manches qualificatives (30 karts de 4 personnes par course).

**11 septembre :** manche qualificative, Circuit Villeneuve d'Angerville (91).

**12 et 13 septembre :** manches qualificatives, Circuit Beoise Racing Kart à Trappes-Elancourt (78).

**18 septembre :** finale au Circuit Villeneuve d'Angerville.

• **PANIFOUR - Du 16 au 22 octobre 2000, Semaine du Goût, Cité de la Villette, PANIFOUR partenaire du Syndicat Patronale de la Boulangerie installe un fournil complet où des boulangers de métier travailleront à la fabrication de produits dégustés par le public visiteur dans le cadre des "Leçons de goût" et des "Repas de quartiers".**

#### Région Centre

**Ets GUIMIER - MEBOTECH - Du 1er au 4 octobre 2000, parc des expos de Rochepinard, à Tours.** Présentation des gammes de produits BONGARD et EUROMAT sur ce salon consacré aux métiers de bouche.

#### Région Ouest

• **BOURMAUD MATERIEL - 22 et 23 octobre 2000, Journées Portes Ouvertes :** présentation des matériels d'équipement du fournil à Saint Aignan de Grand Lieu, Société PATISFRANCE, rue René Fonck. Installation d'un fournil complet de démonstration et cuisson sur place, en partenariat avec la Minoterie GIRARDEAU.

• **BOISSEAU - Du 15 au 18 octobre 2000, Portes ouvertes au Parc des Expositions de Laval / Saint Berthevin.** Fabrication de pain et de pâtisserie avec le concours des Minoteries du Château (Etablissements VALLEE), et présentation des matériels des gammes BONGARD et EUROMAT.

• **TFB - 16, 17, 18 octobre 2000, au Karting Indoor de Plevin, exposition de matériel, démonstrations farines et matières premières.**

#### Région Sud Est

• **TOUT TECHNIQUE - Du 18 au 24 octobre 2000, la société TOUT TECHNIQUE expose les matériels qu'elle commercialise à la 10ème Semaine du Goût organisée par le Centre Régional du Goût et des Terroirs à Saint Maxime.** Elle fournira également tous les matériels de cuisson et de production en Boulangerie et Cuisine nécessaires à l'animation de ce salon.

• **SIMATEL - Du 1er au 12 novembre 2000, Foire Internationale de Grenoble, à ALPEXPO.** Présentation d'un fournil complet avec cuisson et fabrication de pain, viennoiserie et pâtisserie sur le stand de 147m<sup>2</sup> de la Société SIMATEL.

#### Région Est

• **BONGARD 67 - Du 1er au 11 septembre 2000, Foire Européenne à Strasbourg.** Mise à disposition des équipements de laboratoire complet en partenariat avec la Fédération Régionale de la Boulangerie du Bas Rhin / Haut Rhin

• **TORTORA - Du 31 octobre au 11 novembre 2000, 30ème Foire Gastronomique de Dijon.** BONGARD et TORTORA présents sur le stand du Syndicat des Boulangers de la Côte d'Or, équipement complet du fournil et du laboratoire.

Prochain N° de Forum : Décembre 2000

Pour plus d'informations plus d'équipements plus d'images plus de nouveautés plus de services retrouvez-nous sur internet

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

Pour vous, on en fera toujours plus.

Journal BONGARD FORUM  
Editeur : BONGARD - 67810 HOLTZHEIM - France  
Responsable de l'édition : Virginie SCHEUER  
Rédaction : BONGARD  
Crédit photos : BONGARD - PhotoAlto - PhotoDisc  
Thierry KUNTZ - INFRA - Médiathèque Gaz de France  
Conception-Production : PAPRI K Créations  
Photogravure : Team Graphic  
Impression : BARBOU

### L'EQUIPEMENT MODERNE

L'EQUIPEMENT MODERNE (Philippe ROUY)  
ZI du Herre - BP 19 - 64 270 SALIES DE BEARN  
Tél. : 05 59 38 14 07 - Fax : 05 59 65 06 15  
(Départements : 32, 40, 64, 65)

### EUROFOURNIL

EUROFOURNIL LYON (Yves LUDWIG)  
44 ter, rue Jules Valensaut - 69008 LYON  
Tél. : 04 78 77 51 37 - Fax : 04 78 74 08 36  
(Départements : 01, 69, 71)



FOURNIL LORRAIN (Claude STREIFF)  
5, rue de la Forêt - 57340 EINCHEVILLE  
Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22  
(Département : 57)



GUIMIER (Dominique GUIMIER)  
Site d'Activités de la Gare - Les Caillaux  
37510 SAVONNIERES  
Tél. : 02 47 50 14 14 - Fax : 02 47 50 07 11  
(Départements : 36, 37, 41, 86)

### KAPPA SITOS

KAPPA SITOS (Robert KLEINMANN)  
11b, avenue Alexandre III - 78600 MAISONS LAFITTE  
Tél. : 01 39 12 08 52 - Fax : 01 39 62 40 51  
(Département : 20)

### LUC MASSIAS

MASSIAS (Luc MASSIAS)  
Rue des Tramways - ZI du Ponteix - BP 20  
87220 FEYTIAT  
Tél. : 05 55 58 14 79 - Fax : 05 55 06 16 72  
(Départements : 16, 19, 23, 24, 87)



M.S.O. MATERIEL (Yves MAGNE)  
ZAC les Fourneaux - BP 17 - 17690 ANGOULINS SUR MER  
Tél. : 05 46 56 85 31 - Fax : 05 46 56 89 28  
(Départements : 17, 79, 85)



PANIFOUR (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  
(Ile de France)

### SELEC PRO

SELEC PRO (Henri RAVACHOL)  
RN 7 - ZI de Marcerolles - 26500 BOURG LES VALENCE  
Tél. : 04 75 83 87 88 - Fax : 04 75 83 00 29  
(Départements : 07, 26, 30, 48)



SELEC PRO AUVERGNE (Henri RAVACHOL)  
142, avenue du Brézet  
63100 CLERMONT FERRAND CEDEX  
Tél. : 04 73 91 02 06 - Fax : 04 73 90 10 43  
(Départements : 03, 42, 43, 63)



SERVI FOUR (Etienne VUILLAUME)  
2, route de Nancy - BP 1 - 54840 GONDREVILLE  
Tél. : 03 83 63 69 09 - Fax : 03 83 63 93 03  
(Départements : 54, 55)



SIMATEL ANNECY (Paul BEAUQUIS)  
9, rue Gustave Eiffel  
74600 SEYNOD ANNECY  
Tél. : 04 50 52 00 30 - Fax : 04 50 52 15 91  
(Départements : 01, 38, 73, 74)



S.M.B. (Patrick ENDELICHER)  
Résidence Bellevue - Avenue Général Gilles  
66000 PERPIGNAN  
Tél. : 04 68 67 38 98 - Fax : 04 68 50 69 69  
(Départements : 11, 66)



SODIMA EQUIPEMENT (Dominique VALENTIN)  
ZI le Voyer - 88550 POUXEUX  
Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88  
(Départements : 25, 39, 70, 88)



SOMABO (Jean BEAUCOURT)  
113, rue Kléber - BP 49 - 59155 FACHES THUMESNIL  
Tél. : 03 20 96 27 43 - Fax : 03 20 97 00 56  
(Départements : 02, 08, 59, 62, 80)



TECHNI FOURNIL DE BRETAGNE 22 (J.CI. DANET)  
27, rue Brindejonec des Moulinais - 22190 PLERIN  
Tél. : 02 96 79 86 99 - Fax : 02 96 79 87 03

TECHNI FOURNIL DE BRETAGNE 29 (J.CI. DANET)  
ZA de la Gare - 29470 LOPERHET  
Tél. : 02 98 07 16 11 - Fax : 02 98 07 01 30  
(Départements : 22, 29)



TORTORA (Philippe TORTORA)  
ZA - 10320 BOUILLY  
Tél. : 03 25 40 30 45 - Fax : 03 25 40 37 94  
(Départements : 10, 21, 51, 52, 71, 89)



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  
(Départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84)



VENDEE FOURNIL EQUIPEMENT (Florent BARBEAU)  
ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSAULT  
Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 13  
(Département : 85)



Le meilleur de la technologie pour le meilleur du pain