

FORUM

SEPTEMBRE 2001

LE JOURNAL DES CONCESSIONNAIRES


BONGARD

> Sommaire

N° 9

Editorial >>

Yves Gerber



Président Directeur Général
de BONGARD SA

Innovation

*"L'invité est meilleur juge
d'un repas que le cuisinier."*
Aristote

J'ai le plaisir de vous inviter à découvrir dans ce journal le four électrique innovant BONGARD.

Faites-vous votre opinion au regard des 12 points qui font la différence sur les avancées techniques que renferme ce nouveau produit.

Développer un produit innovant est réellement une aventure collective extraordinaire.

Je vous livre la recette qui nous permet de vous présenter un four réussi à plus d'un titre.

- Prenez toutes les envies réelles ou supposées des boulangers-pâtisseries.
- Débridez la créativité des ingénieurs.
- Répondez aux exigences des techniciens qui installent et assurent le service après-vente.
- Intégrez la nécessaire productivité industrielle.
- Consolidez l'expérience acquise par le passé.

Et vous avez les ingrédients de base pour réussir.

La partie réellement complexe d'un projet innovant vient de l'interaction entre les différents ingrédients. Notre approche pour apporter des réponses concrètes et des solutions pratiques repose sur le simple bon sens.

Une personne ne peut à elle seule, malgré tout son talent, être capable d'intégrer l'ensemble des composantes nécessaires à la mise sur le marché d'un four innovant.

A l'inverse, une équipe de personnes dans des fonctions très différentes qui partage les mêmes valeurs permet d'optimiser les solutions.

"Le meilleur de la technologie pour le meilleur du pain" prend tout son sens avec la mise sur le marché du four Omega.

Concevoir et fabriquer un four innovant n'a de sens que s'il existe des boulangers-pâtisseries pour l'acheter. Je sais que vous serez nombreux à apprécier les avantages de l'Omega.

Bonne lecture !

PAGES

Dossiers	2/3	BONGARD, la "web attitude" - L'Omega 800.5
Régions	4/5	Auvergne : modernisme et tradition - Paris : Le Syndicat de la Boulangerie, 200 ans d'histoire.
Technique	7	Hygiène : sous ce vocable, au moins deux aspects.
Manifestations	8	Réseau ACB et Euromat - Calendrier des manifestations - Recrutement

Nouveauté >>

Omega 800.5, un concentré d'innovations sur 5 étages !

Pour BONGARD, la sortie d'un nouveau four c'est toujours un événement. Cette fois encore, nous avons mis tout notre savoir-faire pour réaliser un four à soles électrique compact, puissant, fiable, facile à utiliser et à entretenir, rapide à monter, design et surtout qui vous garantit une excellente cuisson en toute circonstance.

En un mot, un four unique... parce que vous êtes uniques !



> Plus compact...
mais plus de surface
de cuisson

> Plus de puissance
de chauffe

> Plus ergonomique

> Plus design
mais aussi plus facile
à entretenir

Des arguments qui font toute la différence, à découvrir en page 3 !



Société Coopérative d'Achats des concessionnaires BONGARD



ENSEMBLE PLONGE

- 1 lave-batterie Passp.55.40
- 1 plonge
- 1 armoire murale
- 1 panneau perforé

Cet ensemble laverie équipé d'un lave batterie pour grilles et plaques 600 x 400, cuves de batteur 20 et 40 L. Seulement 1,60 m de longueur et un bac de plonge de L 76 x P 51 x H 38 cm.



GL 8.50

- 2 pompes
- 2 doseurs
- soupape DGWW

Fabriqués selon les dernières normes d'hygiène européennes.

Avec seulement 3 litres d'eau par cycle, ce modèle répond à 60 % des demandes du marché.

Parfait pour une équipe de 3 pâtisseries.

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

Internet >>

BONGARD, la "web attitude"...

... A l'heure où la "net économie" mondiale nous fait le coup de la panne d'essence et où 75 % des entreprises avouent l'échec de leur stratégie Internet, BONGARD, quant à lui, concrétise régulièrement les nombreuses prises de contact en contrats.

Même si les statistiques de connexion au site Internet BONGARD n'ont cessé de le montrer, on ne mesure réellement les efforts constants réalisés en matière d'Internet que lorsque BONGARD décroche un contrat qui n'a, heureusement, rien de virtuel...

Les secrets du succès ?

Alors quel est le secret de ce succès ? Il tient en fait à peu de choses. Loin des modes esthétiques et des présentations confuses, le site Internet BONGARD contraste très nettement avec ceux de la concurrence. Plus simple, plus clair, plus complet et surtout plus actualisé grâce à la mise en place d'une partie magazine très populaire, le site Internet BONGARD permet en plus à chaque visiteur de consulter rapidement l'ensemble de notre catalogue et ce, en Français, en Anglais et en Allemand !

Internet BONGARD... une nouvelle version pour encore plus de services !

La nouvelle version du site Internet BONGARD, entièrement redessinée, s'organise autour de trois parties essentielles :

- Equipements,
- Ingénierie du fournil,
- Service Client.

Des Equipements de boulangerie comme vous ne les avez jamais vus !

La partie Equipements fait un tour d'horizon complet de notre large gamme de produits à travers une section Mélange, Machine, Froid et Four.

Dans chaque partie, nos équipements vous sont présentés de façon complète et agréable en laissant une large place à l'image.

A tout moment, vous pouvez télécharger la fiche produit complète contenant tous les renseignements techniques dont vous avez besoin ou même l'ensemble de notre catalogue en Français, en Anglais et en Allemand.

L'une des grandes nouveautés de cette partie Equipements c'est la possibilité à tout moment d'obtenir un conseil personnalisé avant d'acheter un équipement ou pour son utilisation.

Un service d'ingénierie pour augmenter votre productivité, BONGARD Ingeenering, c'est tout une gamme de services pour vous accompagner dans votre développement : Boulangerie "clé en main", lignes de fabrication automatisées ou pour l'implantation de votre laboratoire.

BONGARD à votre service... sur Internet aussi !

Enfin, parce que pour BONGARD vous êtes bien plus qu'un simple client, nous mettons à votre disposition, outre l'espace conseil avant l'achat d'un équipement ou sur son utilisation, un diagnostic de votre panification qui vous permettra ainsi d'obtenir tous les conseils pour réussir de beaux produits, bien développés et savoureux.

www.bongard.fr



www.bongard.fr

Pour vous, on en fera toujours plus.

L'Internet BONGARD en chiffres

Le site Internet BONGARD c'est aujourd'hui :

- 168 visiteurs par jour,
- 4 900 visiteurs par mois,
- 100 000 hits,
- Plus de 100 contacts par mois.

SOREMA
le refroidissement certifié dans vos process.

EAU GLACÉE
+1°C

**REFROIDISSEURS ET
CONDITIONNEURS**

MAGNERON

JNB ASSOCIÉS - CHOJET

**RETOUR EN FORCE
SUR LE MARCHÉ
DU SOUS PRESSION**

Distribué(s) par le réseau EUROMAT
(voir liste des adhérents en dernière page)

Préparez les 35 heures ! Equipez-vous d'un lave-vaisselle, et gagnez du temps et de l'argent !



LP 55.65

- 2 pompes
 - 2 doseurs
 - soupape DGWW
- Grand frère du GL 8.50 ,
minuterie 3 - 6 - 9 minutes.
Pompe de lavage 2 fois
plus puissante.
Parfait pour une équipe
de 4 à 6 pâtisseries.



LP 55.80

- 2 pompes
 - 2 doseurs
 - soupape DGWW
- Pour que le lavage de vos paniers
à pains, grilles et plaques 600 x 400
ne soit plus jamais une corvée...
Son surpresseur de rinçage
vous garantira un résultat toujours
impeccable.



Passeport 55.40

- 2 pompes
 - 2 doseurs
 - 1 pompe de vidange
 - soupape DGWW
- Le plus petit, le plus performant
et le plus compact des laves-bat-
teries. Fabriqué selon les dernières
normes d'hygiène européennes.
Parfait pour une équipe de
2 à 3 pâtisseries.

Distribué par le réseau Voir liste des adhérents en dernière page

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

Nouveauté >>

Omega 800.5, les arguments qui font la différence.

Suite de la page 1

Pour le même encombrement, BONGARD vous en donne plus !

Plus compact... mais plus de surface de cuisson

L'Omega 800.5 offre, en voie de 800 mm sur 5 étages, de 5 à 10 m² de surface de cuisson. C'est 66 % de surface de cuisson supplémentaire (pour un encombrement au sol équivalent à un four d'une voie de 600 mm sur 4 étages).

Vous pouvez ainsi cuire jusqu'à 2 fois plus de baguettes ! Avec L'Omega 800.5, le four 12 plaques pâtisseries classique devient un 20 plaques !

Plus de puissance de chauffe

L'Omega 800.5 c'est plus de puissance de chauffe pour vous garantir une cuisson irréprochable même pour les pièces les plus grosses sans changer la puissance de votre raccordement.

Testé sur les cuissons de produits très sensibles (petits produits sucrés), la régulation électronique apporte au four Omega 800.5 une régularité de cuisson exemplaire, synonyme d'une coloration de vos pains et viennoiseries identique en tous points. Couplée aux dalles de 20 mm d'épaisseur en ciment réfractaire, elle diffuse une chaleur douce qui donnera toute leur sole à vos

pâtons, sans points chauds ni ferrage. La gestion électronique intégrale de la chauffe des 5 étages procure à l'Omega 800.5 une excellente réactivité qui vous permet de cuire en continu, tout au long de la journée. Plus de surface de cuisson pour une même puissance de raccordement, voilà une excellente façon de faire des économies !

Plus ergonomique

L'Omega 800.5 vous offre en standard une commande électronique ergonomique et intuitive qui prend en charge la surveillance de toutes les fonctions du four suivant les recettes de cuisson que vous avez programmées, ainsi bien sûr que l'optimisation énergétique complète du four. Equipé de l'élevateur intégré, il devient facile d'enfourner et de défourner à tous les étages, tout en gardant le devant du four totalement dégagé.

Plus design mais aussi plus facile à entretenir

Entièrement redessiné, l'Omega 800.5 c'est la modernité, la simplicité, la rigueur et la qualité de finition d'une façade à l'épreuve du temps qui s'harmonise et s'intègre parfaitement dans votre fournil ou votre magasin. Grâce à sa façade sans aspérité et sa commande électronique parfaitement lisse, l'Omega 800.5 se nettoie facilement et vous garantit ainsi une parfaite hygiène.

L'Omega 800.5 en détails

Capacité

- Surface de cuisson : de 3 à 10 m² selon le modèle
- Hauteur utile des étages inférieurs : 185 mm
- Hauteur utile de l'étage supérieur : 240 mm
- Nombre d'étages : 3, 4 ou 5
- Largeur de voie : 800 mm
- Nombre de voies : 1 par étage



Caractéristiques

- Commande électronique Unicom 2 intégrant les fonctionnalités de régulation, minuterie de cuisson à chaque étage, séquenceur buée, horloge de mise en route, optimisation de puissance, permettant la programmation de 50 recettes de cuisson
- Colonne de commande réversible située à gauche ou à droite
- Four encastrable sur 1 côté et à l'arrière

Options et accessoires

- Soupape électrique à chaque étage,
- soupape électrique à l'étage supérieur uniquement
- Banc en acier inoxydable (pour four 3 et 4 étages)
- Elevateur intégré

Construction

- Façade avec hotte en acier inoxydable brossé
- Résistances électriques blindées en acier inoxydable garanties 3 ans
- Soles massives en ciment réfractaire de 20 mm d'épaisseur
- 1 clapet de décompression indépendant par étage
- 1 générateur de buée indépendant par étage
- Vitrage traité pour réduire les déperditions
- Extracteur de buée pour la hotte
- Isolation par panneaux de laine de verre croisés
- Faisceaux électriques par câbles silicone haute température
- Livré avec kit de raccordement buées
- Four conforme aux normes européennes et marqué CE

Disponibilité : Janvier 2002

Entre vous et nous le courant passe...

Votre souci est celui de la qualité, de la maîtrise des coûts d'exploitation pour rendre votre boulangerie encore plus performante et avoir des outils de travail modernes qui préservent l'environnement ?

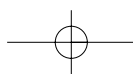
EDF met à votre disposition en Franche-Comté et en Alsace, un interlocuteur privilégié. Il vous apportera toutes les informations et conseils utiles sur les équipements et matériels électriques. Il vous conseillera sur les tarifs les mieux adaptés à votre activité.

EDF
Electricité
de France

EDF Entreprises Rhin Saône
5 chemin du Fort Benoît
25000 BESANÇON

Pour tout projet de renouvellement de votre four
ou tout projet de nouvelle installation,

contactez Didier BROCCO au 03 81 83 82 82



Promotion >>

Jouez la reprise avec BONGARD !



Jusqu'au 31 octobre 2001,
votre concessionnaire BONGARD reprend
votre ancien matériel

(Batteur-Mélangeur, Façonneuse et Diviseuse)

jusqu'à **15 000 F TTC !**



Reprise
de votre ancien
batteur
8 000 F TTC



Batteur-Mélangeur **Saturne 40** + équipements 20 litres

Reprise
de votre ancienne
façonneuse
10 000 F TTC



Façonneuse manuelle **Major**

Reprise
de votre ancienne
diviseuse
12 000 F TTC



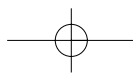
Diviseuse hydraulique ronde
Concorde
20 divisions

Reprise
de votre ancienne
diviseuse
15 000 F TTC



Diviseuse hydraulique carrée
Mercurie
20 divisions

Attention, offre limitée jusqu'au 31 octobre 2001.



Hygiène >>

Sous ce vocable, au moins deux aspects :

1 L'hygiène des machines au titre de la Directive européenne qui en fait, en ce qui nous intéresse concerne plus la nettoyabilité des dites machines et donc leur conception et leur construction.

Les machines doivent être facilement nettoyables et permettre, ainsi, l'enlèvement des souillures par les méthodes de nettoyage indiquées dans la notice d'utilisation remise obligatoirement avec chaque machine.

Toutes les zones de la machine doivent être nettoyables : nous pouvons rappeler ce que sont ces 3 zones :

- zone alimentaire comprenant les surfaces en contact avec l'aliment (ex. : cuve et bras pour un pétrin, mais également le couvercle de protection et la partie de la tête pouvant recevoir la pâte qui retournerait dans la cuve).
- zone d'éclaboussures qui peut recevoir des aliments ne retournant pas dans le produit traité.
- zone non alimentaire qui comprend le reste de la machine.

Les contraintes de nettoyage sont bien évidemment plus sévères dans

la zone alimentaire où les matériaux utilisés sont strictement définis et listés : si les matériaux ne sont pas listés, ils sont interdits.

2 L'hygiène des locaux qui concerne leur conception, les matériaux utilisés, leur aération, leur disposition, etc...

• "Hygiène"

Les prescriptions d'hygiène ne sont très souvent que la simple mise en forme de solutions respectant le bon sens :

- les sols, murs et cloisons doivent être revêtus jusqu'à 2 m de hauteur de matériaux résistants aux chocs, imperméables, imputrescibles et facilement nettoyables.
- les angles de raccordement entre murs et sol doivent être arrondis.
- la pente des sols doit permettre l'écoulement des eaux de lavage ou résiduelles.
- les aérations, ventilations doivent permettre l'évacuation des fumées, vapeurs et odeurs.
- le nettoyage des sols doit être effectué après chaque période de travail et de toute façon 1 fois par jour.

Si le caractère glissant d'un sol doit être réduit ou éliminé, il est autorisé d'utiliser des granulés absorbants, antidérapants de nature minérale, jamais de sciure et le balayage à sec est interdit.

D'autres obligations concernent l'éclairage, l'approvisionnement en eau chaude et froide, les vestiaires, les installations sanitaires, etc..., et pourront faire l'objet, si nécessaire, d'informations complémentaires.

• "Sécurité"

Nous n'aborderons, ici, que la sécurité des locaux, celles des machines avec le respect des normes et la mise en conformité (achevée depuis le 31/12/2000 !) pourra faire l'objet d'une communication complémentaire.

La sécurité des locaux est surtout celle en rapport avec le risque électrique (conformité à la norme NF C 15100).

Cette conformité est vérifiée à l'occasion de la mise en service de l'installation, par un organisme agréé et ensuite effectuée régulièrement.

La périodicité est de 1 an, mais peut

passer à 2 ans si aucune anomalie n'a été détectée ou si les travaux de mise en conformité nécessaires ont été réalisés. Cette vérification de l'installation électrique comprend essentiellement les contrôles et mesures suivants :

- du bon fonctionnement des dispositifs différentiels,
- de la continuité des conducteurs de protection (terre),
- du bon serrage des connexions,
- du bon état du matériel,
- de la résistance d'isolement des circuits et des appareils,
- de la résistance des prises de terre.

Tout renseignement complémentaire peut être obtenu auprès de :

Axel LETERREUX
axelleterreux@bongard.fr
Frédéric LANDGRAF / LEMPA
02 35 58 17 85

La marque qui s'impose



Cuisson



Meubles inox



Froid



Laverie

Nouvelle armoire 400 litres

- Pour 16 plaques 600x400
- Froid statique
- Existe en version porte pleine ou vitrée

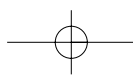
LIEBHERR



BK 4000



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



> région

Auvergne >>

Savoir intelligemment concilier modernisme et tradition



Au Sud-Ouest du Puy-de-Dôme, entre Allier et Monts d'Auvergne, ISSOIRE : 15 000 habitants, la Capitale Européenne de l'acier, la ville où la VOXAN, seule moto française, a été créée et où elle est encore fabriquée. Dans sa Zone d'Activités Commerciales une réalisation originale qui répond aux contingences à la fois du modernisme et de la tradition, la boulangerie-pâtisserie de Bruno Pireyre.

Le grand-père et les oncles de Bruno étaient boulangers, alors naturellement, par tradition familiale, Bruno manie la pâte avec dextérité et passion. Une passion qu'il développe tout d'abord chez d'autres patrons, ailleurs, en Haute-Savoie, dans une autre montagne. Il y apprend beaucoup et revient en son pays, ISSOIRE, où il ouvre une première boulangerie puis une autre en centre ville. Bruno ne se contente pas de fabriquer du bon pain traditionnel, il observe ses clients, leurs habitudes, leurs comportements. Il devient "sociologue" et comprend que le boulanger est plus qu'un simple fabricant de pain. C'est un artisan qui doit vivre avec son temps, s'adapter aux contraintes du monde moderne et prendre en compte plusieurs critères autrefois ignorés (et qui ont d'ailleurs laissé la part belle aux Points Chauds) :

- les évolutions des conditions de travail d'abord car le boulanger et ses apprentis ne sont plus les "forçats" d'autrefois et les 35 heures se profilant à l'horizon 2002...
- les évolutions des normes d'hygiène et de sécurité du métier,
- les évolutions des conditions de vie de tout un chacun : la voiture a littéralement envahi la ville pas toujours adaptée à une circulation grandissante,
- les évolutions de la demande de la clientèle de plus en plus exigeante, pressée, etc...

Alors sa décision est prise. Il conçoit un projet d'avant-garde pour mieux mettre à la disposition du consommateur son délicieux pain. Il fait appel à un architecte, et fait bâtir une maison aux allures provençales, où il donne vie à une boulangerie-pâtisserie artisanale dans son savoir-faire et ultra-moderne dans sa conception.

L'implantation dans la Z.A.C., c'est d'une part pour être sur le parcours quotidien maison/travail de sa clientèle (aujourd'hui il faut se déplacer vers le consommateur) et d'autre part pour disposer d'un grand parking pouvant accueillir jusqu'à 25 voitures permettant de se garer à proximité.

La boutique et les laboratoires de pâtisserie et de boulangerie occupent une surface de 220 m², les accès sont faciles (plain-pied) et suffisamment larges (finis les fournils en sous-sols et les longs couloirs tortueux !).

Ça, c'est pour rendre le travail à la fois plus aisé et plus rapide (les 35 heures seront bientôt une réalité)... et les locaux "clairs" sont climatisés (plus de fournil-fournaise !).

Amoureux de son métier, Bruno a voulu que ses clients le "re-découvrent" alors il a installé le fournil au milieu du magasin. Seule une vitre "isole" le pétrin pour plus de tranquillité. C'est donc à loisirs que l'on peut observer Bruno travailler sa pâte, la modeler, l'enfourner et extraire de son four à la façade briquetée le pain croustillant avant qu'il ne rejoigne les panetières. Les clients regardent, posent des questions. "C'est plaisant et beau à voir et ça sent tellement bon !"... "Ici, on ne s'ennuie pas !"... "C'est vivant et ça bouge, il y a du mouvement tout le temps !"... Les enfants sont émerveillés, les anciens apprécient.

"Voir un fournil en fonctionnement et pouvoir y acheter son pain, c'est comme visiter une cave avant d'acheter son vin, la cave est au vin ce que le fournil est au pain, c'est une précieuse valeur ajoutée, cela lui donne une autre dimension, c'est tellement plus agréable !" La décoration du magasin, elle aussi participe à l'ambiance : le bois y a une grande place, la vitrine est en forme de Mée, les panetières sont en chêne

et en fer forgé. C'est un décor chaleureux où l'on se sent bien.

Ghislaine, l'associée de Bruno, arrange amoureusement sur les rayonnages, le pain de tradition française, mais aussi les pâtisseries de grand-mère, les quiches, pizzas, pâtés à la viande, petits pains aux lardons, etc... préparés aux vues de tous.

Pour être, une fois de plus, proche du consommateur, Bruno a décidé de ses heures d'ouverture en analysant la composition de sa clientèle.

Ainsi son magasin ouvre-t-il de 4h30 à 19h30 pour servir à la fois les 3 x 8, les personnes qui travaillent sur la Z.A.C. et alentours, la ménagère qui "passe par là" dans ses déplacements quotidiens, les personnes âgées trop heureuses de ne pas avoir à "bagarrer" en ville pour trouver une place et qui même les bras chargés de pain et de cartons de pâtisserie ont un accès facile et immédiat à leur véhicule.

"Cette réalisation reflète mon identité, c'est moi. Je me suis fait plaisir.

Je trouve ce concept sympathique, convivial... et à tous ceux qui me demandent de parler de mon nouveau fournil-magasin, je réponds "Venez voir !"

Bruno PIREYRE a confié l'installation de son concept à l'équipementier Selec Pro Auvergne, concessionnaire BONGARD du secteur.

Très satisfait du travail réalisé dans les règles de l'art, il a pu apprécier à sa juste mesure, la disponibilité des équipes techniques de ce prestataire de services connu dans la région pour son professionnalisme.

Équipement du fournil de Bruno Pireyre

- Laboratoire boulangerie
- Four à soles à façade briquetée 8 bouches électriques BONGARD
- Four ventilé 48.9 BONGARD (pour la cuisson des croissants et des baguettes moulées)
- Chambre de pousse BFC 2 x 2 chariots BONGARD
- Pétrin et Façonneuse-diviseuse

Laboratoire pâtisserie

- Surgélateur EVS 20 BONGARD
- Tour réfrigérée 5 portes
- Batteur-mélangeur B40 BONGARD

Adresse du magasin

Boulangerie Pireyre
ZAC Les Listes
24, avenue Mendès-France
63500 ISSOIRE



Quelques desserts auvergnats

La Piquechâgne



Comme dans toutes les régions pauvres et rustiques, la pâtisserie auvergnate est héritière de la panification.

Les premiers gâteaux ont été de la pâte à pain améliorée : "gâteaux à cornes" au dessous-desquelles des pralines roses, en cuisant, tâchent la pâte de coulures incarnat, brioche de Riom, ou "gâtel", brioche aux gratons, pâtés aux pommes et aux poires, pompes de toutes sortes qui ne sont rien d'autre que des tartes.

"Pompo de poum" (tarte aux pommes) à l'automne, délicates pompes aux myrtilles, pompes à la confiture ornée d'un croissant de pâte, pompe au fromage, "cadet-mathieu" (pompes à bouillie garnie de fruits - des flans en tarte en quelque sorte), gâteaux au fromage et aux châtaignes, fouaces... et "piquechâgnes".

A l'origine fabriquée avec de la pâte à pain et garnie avant la cuisson de tranches de pommes, poires ou coings, la recette du piquechâgne a évolué avec le temps dans le sens du raffinement, beurre, lait ou crème intervenant dans sa

composition. Simultanément les poires ont prévalu sur les autres fruits. Elles apparaissent dressées sur le gâteau, "piquees en chènes" en patois bourbonnais, ce qui donna piquechâgne.

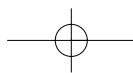
Nombre de desserts rustiques sont issus de recettes dominicales : les "flognardes" ou "fougnardes" (flans moelleux à souhait) parfois garnis de raisins secs ou de pruneaux ; les "rouadades" ou "pountari" (flans de pain), les clafoutis aux guignes ou "milliards" encore appelés "boilgions", les "guenilles" (beignets) de la chandeleur.

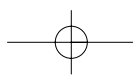
Restaurateurs et bourgeoises ont développé une pâtisserie plus raffinée : les "cornets de Murat" (galettes roulées en forme de corne et fourrées de crème chantilly), les gâteaux de Saint-Flour, véritables pyramides de crêpes, les tartes de Vic-sur-Cère au lait caillé, des "Puy-de-Dôme en éruption" faits de génoise, de glace et de meringue, des omelettes soufflées à la verveine, des soufflés aux marrons, des poumpous aux fruits confits, etc...



Les Guenilles

Photo : CEDUS - CANDI PRESSE





> région

Paris >>

Photo : PhotoDisc

Le Syndicat de la Boulangerie, 200 ans d'histoire.

1801, sur la demande de Napoléon 1^{er} et confirmé par l'Arrêté des Consuls du 11 octobre 1801, la Boulangerie de Paris se réorganise et forme son premier syndicat sous contrôle de l'administration de la ville de Paris.

Dirigé par 4 boulangers, eux-même élus par 12 maîtres boulangers, le Syndicat a pour fonction, notamment, de fixer le prix du pain.

1803, création du premier annuaire de la boulangerie appelé "Tableau des Boulangers" qui regroupe, à l'origine, les adresses des boulangeries de Paris, d'ordonnances et de décrets relatifs à la profession. Cet annuaire est édité chaque année jusqu'en 1914.

1826, sur décision des boulangers, elle-même homologuée par le Préfet de police de Paris, la Boulangerie Commune, Société filiale du Syndicat de la Boulangerie, voit le jour le 29 août 1826. Celle-ci a pour but d'aider les boulangers adhérents, qui ne peuvent pas cuire chez eux, en mettant à leur disposition son unique four.

1845, le Syndicat est transféré dans des locaux plus conséquents. C'est alors que sont construits, sur autorisation du Préfet de police, les 4 premiers fournils.

1863, par son décret du 22 juin, le gouvernement modifie les bases du régime de commerce du pain en France et inaugure la liberté de la boulangerie. L'ancienne organisation n'ayant plus raison d'exister, elle cède sa place à une nouvelle association syndicale, la "Société Civile pour l'Exploitation de la Boulangerie Commune de la Ville de Paris". C'est à la même période qu'est fondée une association identique, la "Chambre Syndicale de la Boulangerie de Paris".

1885, de la fusion de ces deux associations naît le Syndicat de la Boulangerie de Paris dont l'objectif est de veiller aux intérêts économiques, industriels et commerciaux de la boulangerie parisienne. En plus de jouer un rôle administratif et technique certain auprès des boulangers de Paris, mais aussi dans le reste de la France, le Syndicat est le premier organisme à mettre en place un office de renseignements pour les offres et les demandes d'emplois dans le domaine du commerce du pain.

1886, pour remplacer les 4 vieux fournils démolis, le Syndicat met à disposition des boulangers parisiens 8 autres fournils avec des fours de différents systèmes et des agencements d'outillages des plus perfectionnés. Comme auparavant, ceux-ci sont destinés aux adhérents du Syndicat, à titre gratuit.

1888, un nouveau service voit le jour. En effet, un laboratoire de panification est installé dans les locaux du Syndicat. Les boulangers souhaitant participer aux essais doivent aviser le secrétariat du Syndicat qui procède ensuite à un prélèvement d'échantillon directement dans le fournil.

Les expériences de panification ont lieu tous les mois, d'octobre à juillet et quelques jours après les tests, un tableau comparatif des résultats obtenus au cours des expériences est affiché dans les bureaux.

1892, le Syndicat propose de créer, en parallèle au laboratoire de panification, un laboratoire d'analyse chimique. Le projet est accepté et l'installation est terminée en 1893.

Le laboratoire possède tous les appareils scientifiques et les produits nécessaires pour l'analyse des farines autres que celles du froment (les analyses chimiques portant sur les farines se divisent en 2 catégories : les analyses dites commerciales qui permettent de se rendre compte de la valeur marchande de la farine et les analyses plus complètes qui comportent des dosages tels que l'acidité, l'humidité, les cendres).

1893, sur la demande de l'Assemblée Générale de 1892, un bureau de placement gratuit des ouvriers boulangers est créé.

Tout d'abord exclusivement réservé aux employés féminins des boulangeries, le service de placement s'élargit, en 1903, à tout le personnel masculin travaillant dans les boulangeries.

Mais en 1945, l'Administration du Travail reprend à son compte ce service de placement. Le Syndicat devient dès lors un correspondant permanent de l'Agence Nationale Pour l'Emploi qui lui octroie alors le droit de placement dans ce domaine d'activité.

1895, afin de mieux informer les boulangers sur les nouvelles touchant leur métier, le Comité d'Organisation du Congrès de la Boulangerie, alors Conseil du Syndicat, vote pour la parution d'un journal strictement réservé aux métiers du commerce du pain.

Le premier numéro du "Boulangier Français" fait ainsi son apparition le 15 janvier 1895.

1904, après la séparation du Syndicat Général et du Syndicat de la Boulangerie, un nouveau journal voit le jour. Le "Boulangier Français" disparaît au profit de "La Boulangerie Française". Sa publication est interrompue pendant la première guerre pour ne reprendre qu'en juin 1918.

"La Boulangerie Française" est encore aujourd'hui un mensuel destiné à informer les artisans boulangers-pâtisseries (de la région parisienne).

1921, devant la difficulté de plus en plus grande à trouver des ouvriers qualifiés, les Grands Moulins de Paris mettent à disposition du Syndicat une somme conséquente afin de créer la première école professionnelle d'apprentissage de boulangerie.

1936, pour éviter aux familles de boulangers de se retrouver dans le besoin à la mort de leur conjoint, le Syndicat de la Boulangerie de Paris met en place un système de mutuelle décès réservé aux adhérents. Son objectif est de distribuer, sans formalités et rapidement, une somme destinée à payer les premiers frais occasionnés par le décès du mari ou de la femme.

1953, sur décision du Ministère du Travail et de la Sécurité Sociale, la cotisation auparavant unique devient annuelle pour un capital assuré de 50 000 francs. La même année, le Syndicat inaugure officiellement le Centre Médico-Social de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de Paris, pour satisfaire aux prescriptions de la nouvelle loi relative à la Médecine du Travail.

1988, voulant resserrer les liens et favoriser les échanges entre les deux régions, les Syndicats des Boulangers Parisiens et les Fédérations des Boulangers d'Alsace se sont jumelés le 4 juin 1988 à l'Hôtel de Ville de Strasbourg marquant ainsi leur volonté de servir ensemble les intérêts de la boulangerie artisanale.

Toujours en activité, le Syndicat a aujourd'hui pour objet l'étude, la représentation et la défense des intérêts économiques, commerciaux et sociaux de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de Paris et des départements des Hauts-de-Seine, de la Seine-Saint-Denis et du Val-de-Marne.

Le Syndicat propose à ses membres des services à la fois généraux et spécialisés, mais aussi des conseils agréés avec l'aide de juristes, d'assureurs, d'architectes, de conseillers en hygiène et d'experts en fours et matériels.

Dans les affaires contentieuses, il met à disposition des tribunaux des avis en qualité de constatant-consultant, et en cas de succession procède à des expertises sur la valeur des fonds de commerce de boulangerie.



Promouvoir la profession, à travers diverses manifestations :

- Le grand prix de la baguette de Paris. Créé en 1994, ce concours est ouvert aux artisans boulangers de Paris.
- Le trophée de la baguette de la Seine-Saint-Denis, créé en 1996.
- Le trophée de la meilleure galette aux amandes.
- Le premier concours du meilleur croissant au beurre de Charente-Poitou.
- La fête du pain, qui a lieu tous les ans depuis 1996, le 16 mai, jour de la Saint-Honoré patron des boulangers.
- Les divers salons organisés sur Paris et sa région.

Vos contacts

SYNDICAT PATRONAL
DE LA BOULANGERIE
ET DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

PARIS
HAUTS-DE-SEINE
SEINE-SAINT-DENIS
VAL-DE-MARNE

7, quai d'Anjou - 75004 Paris
Tél. : 01 43 25 43 50 - Fax : 01 43 29 65 49
E-mail : contact@sp-boulangerieparis.fr
www.sp-boulangerieparis.fr

Le Président :
Jacques MABILLE
jmabille@sp-boulangerieparis.fr

Le Secrétaire Général :
Philippe MAUPU
pmaupu@sp-boulangerieparis.fr

