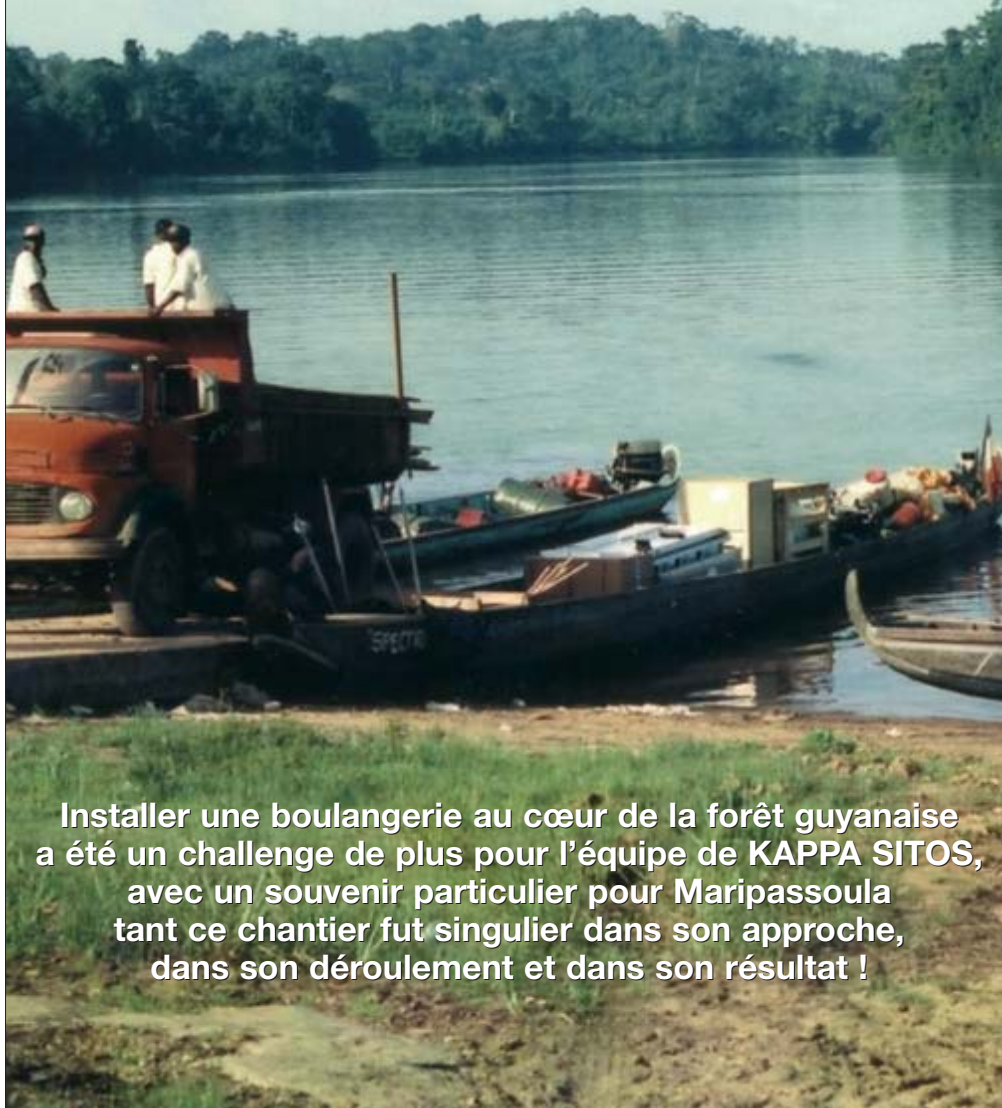


# Forum Mag

LE JOURNAL DES CONCESSIONNAIRES  **BONGARD**

Photo: EUROMAT - KAPPA-SITOS

## Le voyage insolite d'un fournil, de l'usine d'Holtzheim au village de Maripassoula sur le fleuve Maroni.



Installer une boulangerie au cœur de la forêt guyanaise a été un challenge de plus pour l'équipe de KAPPA SITOS, avec un souvenir particulier pour Maripassoula tant ce chantier fut singulier dans son approche, dans son déroulement et dans son résultat !

### DOSSIER

**Un fournil  
« du bout du monde »**

PAGES 2 et 3

### L'AVIS DE MADAME

Optimisez vos productions, tout en étant rentable et en produisant du pain de qualité.

PAGE 3

### TECHNIQUE

Le Groupe Automatique Delta pour prendre en charge automatiquement les opérations de préparation de tous les types de pâte.



PAGES 4 et 5

### AU CŒUR D'UNE RÉGION

**TORTORA EQUIPEMENT et TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT,** concessionnaires **BONGARD** en Champagne et en Bourgogne.

PAGES 6 et 7

### SERVICES & PRODUITS

La sélection **EUROMAT** de mobilier inox, pour l'agencement de laboratoire. PAGE 8

## Une légère croissance est globalement constatée pour 2005.

L'année 2005 se termine et le constat rapide que nous pouvons en tirer, c'est que malgré une conjoncture des plus difficiles, elle sera pour le réseau des concessionnaires BONGARD, comme pour EUROMAT et BONGARD, une année tout à fait correcte qui laisse apparaître une légère croissance globale.

Cela est dû au travail que nous fournissons depuis plusieurs années dans la recherche de la qualité, qualité de nos services mais aussi de nos matériels.

Pour preuve la démarche ISO 9001 engagée il y a deux ans porte aujourd'hui ses fruits puisqu'une partie des concessionnaires a été certifiée et pour les autres, cela ne saurait tarder.

Cette démarche nous a permis de mettre à plat nos organisations et de dépister nos faiblesses, nous permettant ainsi de renforcer et d'étoffer notre offre globale de services.

Elle pérennise nos entreprises et offre à nos clients une preuve de sérieux et une volonté de toujours mieux les servir.

Cette démarche a aussi permis de resserrer encore plus les liens entre les concessionnaires au sein du réseau de l'ACB et entre BONGARD et le réseau, créant des synergies qui nous

permettront demain d'être encore plus performants tant dans la qualité de nos services que dans la qualité et l'innovation des matériels que nous fabriquons ou distribuons.

La mobilisation de tous les membres du réseau à échanger, à partager leurs expériences, à fédérer leurs réflexions, à unir leurs forces, à mutualiser leurs actions, fait de l'ACB un réseau uni et créatif dont l'objectif premier est la satisfaction de leurs clients.

Soyez assurés que cette satisfaction de nos clients sera encore en 2006 notre absolue priorité.

Au nom de tous les concessionnaires de l'ACB et de BONGARD, je vous souhaite à toutes et à tous une bonne fin d'année 2005 et un bon démarrage de l'année 2006, où nous devons plus que jamais continuer les efforts entrepris pour contribuer au développement de la boulangerie en France.

Jean-Marc GRAVIER. ■



Jean-Marc GRAVIER  
Président de l'ACB



## Un fournil « du bout du monde » !

**Dans la Guyane profonde, le petit village de Maripassoula abrite quelques 600 âmes. Sa zone d'influence aux alentours, s'étend à 4 000 personnes environ. Aucune route ne relie les 400 kms de forêt amazonienne qui séparent Cayenne, la capitale, de Maripassoula situé sur le fleuve Maroni, frontière entre la Guyane et le Surinam. Les seuls moyens de liaison sont des avions pour passagers et fret léger (ligne régulière ou location) et des pirogues au départ de Saint-Laurent-du-Maroni.**

**Et pourtant, au cœur de Maripassoula, niche une boulangerie...**

... Cette boulangerie produit du pain et de la viennoiserie à partir de farines transportées depuis Cayenne par route jusqu'à Saint-Laurent puis en pirogue ! Celle-ci s'est d'ailleurs déjà renversée avec toute la matière première destinée au fournil...

Ce sont les équipes de KAPPA SITOS, concessionnaire BONGARD pour les DOM TOM et la Corse, qui ont vendu et installé le matériel nécessaire à la production de ce fournil « du bout du monde ».

Par un beau matin, le matériel (un four rotatif fonctionnant au mazout, un pétrin axe oblique, une diviseuse Mercure, une façonneuse Major) fabriqué dans l'usine BONGARD d'Holtzheim, près de Strasbourg, est parti de France par bateau pour la Guyane.

Le container a été transporté par camion depuis le port Guyanais de Dégrad-des-Cannes jusqu'à l'embarcadère de Saint-Laurent.

Il a ensuite été déchargé sur la rive du fleuve Maroni. Puis four, pétrin, diviseuse et façonneuse ont été disposés avec soin dans une pirogue pouvant contenir jusqu'à 10 tonnes. Le tout bien équilibré sur le fond, bien sanglé, est parti pour 300 kms de navigation jusqu'à sa destination finale : le village de Maripassoula.

Le transport par pirogue avait été planifié de telle sorte que les eaux du fleuve soient favorables au passage des « sauts », chutes légères parsemées de rochers !

En effet, lorsque les eaux sont basses, et que les rochers émergent plus nombreux, le piroguier est obligé de franchir ces « sauts ». Il décharge alors le tout, et fait passer pirogue et matériels par la berge, en transportant les plus légers à dos d'hommes et tirant les plus encombrants avec des cordes sur quelques centaines de mètres, pour ensuite tout remettre à l'eau et reprendre la navigation !

Deux journées complètes ont été nécessaires à la pirogue pour couvrir la distance jusqu'au débarcadère du village.

Là un camion (le seul du site) a pris le relais pour acheminer, par la piste, le matériel jusqu'à sa destination finale, à quelques centaines de mètres de là.

Pour être synchrone avec l'arrivée de la pirogue, l'équipe de KAPPA SITOS avait affrété un avion de tourisme afin de rejoindre le chantier, l'avion de ligne (12 places) étant complet.

L'arrivée du matériel à Maripassoula fut remarquable.

Tout le monde s'y est mis, faute de moyens adaptés au déchargement sur place !

Dans la case du boulanger, où le fournil devait être installé, il manquait quelques

## Forum<sup>1</sup>Mag

Journal BONGARD Forum<sup>1</sup>Mag - n°26 - Hiver 2005  
• Editeur : BONGARD - 67810 HOLTZHEIM - France

• Responsable de l'édition : Eric SOQUET • Rédaction : BONGARD-EUROMAT-ACB  
Photos : BONGARD - EUROMAT - KAPPA-SITOS - ACB  
• Maquette-Production : APALOZA • Flashage-Impression : J.-M. BARBOU

**BONGARD**  
Facilitez-vous la vie

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



précieux centimètres à la toiture pour « recevoir » le four ... Qu'à cela ne tienne ! Le voisin a accepté d'échanger sa maison avec celle du boulanger.

La porte étant trop étroite, les planches de bois de la façade ont été découpées pour créer un accès suffisamment large au passage du pétrin, puis toutes soigneusement reclusées une fois le matériel installé.

Le « système D » c'est important dans ces cas là !

La fin du chantier a été dignement fêtée dans le restaurant de l'école-hôtel du village...

En effet, les 5 personnes de KAPPA SITOS étaient logées dans les murs de l'école, seul lieu d'accueil possible, qui s'était ainsi improvisé en hôtel de passage !  
Encore le « système D » !

*« Il en est de même pour le SAV. Notre technicien basé près de Cayenne dépanne souvent par téléphone. Lorsque c'est nécessaire il envoie des pièces que le boulanger remplacera lui-même ou fera remplacer par quelqu'un sur place (la gendarmerie, très présente, dispose aussi de moyens et de compétences techniques). L'entraide cela marche quand vous êtes « isolé » du reste du monde.*

*Lors des pannes plus importantes, notre technicien effectue un diagnostic de façon à emporter les bonnes pièces détachées, puis prend l'avion jusqu'à Maripassoula. »*

**D'où l'importance de vendre et d'installer des matériels fiables dans des endroits aussi éloignés !**

Guyane, Nouvelle-Calédonie, Tahiti et son archipel offrent aussi leur lot de difficultés d'accès, de transport, d'installation mais le chantier de Maripassoula tient une place particulière dans le cœur de KAPPA SITOS tant il a été singulier dans son approche, son déroulement et son résultat ! ■

## Le 20 novembre, à Valence, a eu lieu une belle journée de rencontre de toutes les générations ...

Le dimanche 20 novembre dernier, SELEC PRO a participé à « génération boulangère » dans le cadre de la Foire de Valence. Cette journée de rencontre de toutes les générations de la boulangerie a été animée de nombreuses présentations et démonstrations. Dans cette perspective, SELEC PRO a équipé le fournil du Syndicat des Boulangers de la Drôme du matériel nécessaire à la fabrication et la cuisson de produits de

boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.

En fin de journée, un dîner a rassemblé l'ensemble des acteurs et partenaires de la boulangerie (meuniers, fournisseurs de matières premières, distributeurs de matériels, etc...). La soirée s'est clôturée par une remise de prix aux boulangers méritants (médaille pour les anciens) et aux jeunes boulangers ayant réussi leur diplôme (CAP, Brevet Professionnel). ■

## PANIFOUR, une nouvelle fois présent et actif en Ile-de-France, lors des nombreuses manifestations de la rentrée 2005.

PANIFOUR a été activement présent auprès des Syndicats et Chambres Départementales pour l'animation de :

- La 3<sup>ème</sup> Fête du Patrimoine Gourmand d'Ile-de-France au domaine historique de Villarceaux, (95), les samedi 17 et dimanche 18 septembre,
- La Foire de Mantes-la-Jolie (78), du 12 au 21 septembre,
- La Foire aux haricots (91) le 3<sup>ème</sup> dimanche de septembre,

- La semaine du goût à Villecresne (94) du 10 au 16 octobre,
- Le Salon du livre – Palais de La Bourse (75) les 14, 15 et 16 octobre.

En mettant à disposition du matériel de fabrication et de cuisson, ainsi que son service installation et SAV, PANIFOUR a pu contribuer au succès de ces manifestations ! ■

## Les 120 ans des moulins Storione, fêtés avec succès.

Pendant les 3 journées qu'ont durées ces Portes Ouvertes, l'affluence ne s'est pas démentie.

Les « contacts terrain » ont été nombreux et qualitatifs. Preuve en est qu'une manifestation bien ciblée et bien préparée trouve un écho positif chez les artisans boulangers et pâtisseries (même dans un Marseille « en grève » !). Offre centrée sur le métier, fournisseurs de produits et de services couvrant toute la gamme des besoins, interlocuteurs

adéquats, les prospects et clients ne s'y sont pas trompés.

Les réponses à leurs interrogations leur ont été données, leurs nécessités d'évolution confirmées, leurs envies de découverte déculpées, leur dimension d'entrepreneurs satisfaite.

Que les moulins Storione n'attendent pas « 120 ans » pour renouveler l'opération et animer ainsi la profession ! ■

## L'AVIS DE MADAME



### Optimisez vos productions, tout en étant rentable et en produisant du pain de qualité.



www.gana.fr

Isabelle GANACHAUD, boulangeries « Flûte Gana » à Paris et Vincennes.

Isabelle travaillait avec son père, Bernard, avant d'ouvrir avec sa sœur Valérie en 1989 leur propre boulangerie rue des Pyrénées, après avoir bien sûr obtenu CAP, BEP et Brevet de Maîtrise. De son père, Isabelle a hérité la qualité de visionnaire.

« Au moment où l'on parlait d'offre variée, j'ai choisi, en 1985, de concentrer ma production sur la Flûte Gana, un produit haut de gamme. C'était un pari osé dans le 20<sup>ème</sup> arrondissement de Paris !

Je pensais que proposer un pain de qualité, au plus près de sa cuisson, répondrait à l'attente du consommateur, et je ne m'y suis pas trompée !

La Flûte Gana est un produit singulier, sa croûte très fine et craquante, sa mie alvéolée en font sa spécificité sur le marché actuel.

Son secret de fabrication réside dans le choix des farines, dans la consistance de la pâte très hydratée et dans le choix d'un façonnage manuel qui permet d'en exprimer au mieux les qualités.

Le façonnage manuel était pour nous, un atout essentiel, que nous avons décidé de faire partager à la clientèle en travaillant les pâtes devant le client.

Nous avons fait école dans ce domaine, comme nous l'avons fait d'ailleurs en donnant un nom à notre pain !

Aujourd'hui les baguettes de marque se sont multipliées sur le marché, mais à nos débuts, la dénomination « Flûte Gana » était précurseur.

Le choix de centrer la production sur la Flûte Gana, permet de décliner, à partir d'un seul pétrissage, toute une gamme de produits variés :

flûtes chorizo, olives, lardons..., gros pains aux noisettes, aux raisins, aux noix..., minis aux pépites, etc ...

La qualité de la pâte Gana rehausse les différents saveurs et optimise le travail du boulanger.

Je pense que la Flûte Gana est un produit qui pourrait séduire les purs pâtisseries, ceux qui aimeraient renforcer leur image de marque, en offrant une baguette haut de gamme sans pour autant se diversifier dans la boulangerie.

Cette flûte pourrait optimiser leurs ventes en donnant une autre dimension à leur entreprise.

Je terminerai en disant que la Flûte Gana est un produit fait pour les artisans-boulangers rigoureux et amoureux du travail bien fait. ■

### Récolte française de blé 2005 : un millésime de qualité.

Malgré une récolte un peu moins abondante qu'en 2004, la France a engrangé cette année plus de 35 millions de tonnes de blés, un volume supérieur à la moyenne des cinq dernières années.

La qualité est au rendez-vous avec 30 millions de tonnes de blés haut de gamme, répertoriés en classes E et 1. Trois tonnes sur quatre affichent un taux de protéines supérieur à 12 %. Avec une teneur en eau idéale et de très bons Hagberg, ce millésime 2005 permettra de répondre aux exigences de tous les professionnels, sur le marché intérieur européen mais aussi pour l'exportation vers les pays tiers. ■

### Le DIF : un nouveau droit pour les salariés.

Ouvert à l'ensemble des salariés du secteur privé, le droit individuel à la formation (DIF) donne accès à la formation tout au long de la vie professionnelle.

En CDI, après un an d'ancienneté, le DIF donne droit à un crédit de 20 heures minimum par an, cumulables sur 6 ans dans une limite de 120 heures.

Dans le cadre d'un CDI à temps partiel ou après un CDD de 4 mois au sein de l'entreprise, le crédit d'heures est calculé au prorata du temps travaillé. Son financement est assuré par l'entreprise.

Le DIF peut être conjugué avec d'autres dispositifs prévus par la loi sur la formation professionnelle notamment la période de professionnalisation.

Le crédit d'heures acquis au titre du DIF est utilisable en cas de rupture du contrat de travail pour financer tout ou partie d'un bilan de compétences. ■

### Du nouveau pour les apprentis.

Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail en alternance, conclu entre l'employeur et l'apprenti ou son représentant légal, pour une durée de 6 mois à 3 ans.

Il s'adresse aux jeunes de 16 à 25 ans, mais des dérogations d'âge sont accordées lorsque l'objectif est la création ou la reprise d'une activité.

L'apprenti « étudiant des métiers » bénéficie, dans l'un des 1 215 centres de formation d'apprentis (CFA), d'un minimum de 400 heures de formation théorique et générale par an.

La couverture sociale est celle des salariés : Sécurité sociale, congés payés et de maternité, temps de travail, retraite, allocations de chômage. S'y ajoutent des mesures spécifiques d'aide au logement et aux transports, et des réductions tarifaires (cinéma, sports, restaurants universitaires...). Cet été, le gouvernement a voté une loi qui autorise le travail des apprentis le dimanche et les jours fériés. ■

## Le Groupe Automatique Delta est la solution des opérations de préparation de tous les types de pains. Il s'adresse aux boulangers qui veulent disposer d'une solution performante et très rentable.

Destiné aux artisans boulangers, le Groupe Delta Automatique offre une grande capacité de production particulièrement adaptée au pain blanc et permet de faire face à toutes les demandes de pains spéciaux en qualité, quantité et variété.



Grâce à l'automatisation complète des opérations de division, pré-boulage, repos et façonnage, il permet de réaliser une large gamme de produits de qualité constante jour après jour et de réduire la pénibilité et le temps de préparation par rapport à une prise en charge manuelle de ces opérations.

La réversibilité du chargement (droite ou gauche) au montage de la chambre de repos et la possibilité de placer la diviseuse volumétrique devant ou derrière le chargeur, permet de résoudre les problèmes de place communs à toute la profession boulangère.

### Gain de temps et d'efforts considérable

Observons les différentes étapes de la fabrication de la pâte (du chargement du pétrin à la mise en couche). Avec un équipement classique, il faut environ 1h30 pour panifier 45 litres de coulage et manipuler la pâte 5 fois à la main.

Avec un Groupe Automatique Delta, le temps de préparation peut être réduit de 30 % environ et la manipulation de pâte de plus de 65 %.

Cette économie de temps et de pénibilité est considérable si l'on commence à évaluer le gain annuel. Et ne parlons pas des avantages indirects : baisse de l'absentéisme souvent lié aux problèmes de dos, amélioration de l'image d'un métier réputé comme physiquement éprouvant, meilleure absorption des pointes d'activité, ...

Le progrès est immense... Le boulanger vit enfin avec son temps !

### Hygiène totale

Tous les équipements composants le Groupe Automatique Delta sont réalisés selon les standards de respect de l'hygiène les plus élevés.

Tous les matériaux utilisés (inox, acier, matériaux composites, ...) sont traités pour éviter tout risque de corrosion et toute altération due aux chocs.

Posé sur des roulettes et mobile, tout peut être déplacé à volonté (y compris la façonneuse intégrée qui est extractible). Le nettoyage en place (NEP), sol et intérieur, est intégral.

Quelle sécurité !

Les poches individuelles de la chambre de repos ont fait l'objet d'un soin particulier.

Traitées anti-moisissure, elles travaillent dans une ambiance assainie par les lampes germicides et un système d'extraction.

Elles se démontent individuellement en un tour de main. De plus, elles sont disponibles en 2 matières, feutre ou filet synthétique, de quoi ravir les plus exigeants !

Champion de la facilité d'entretien, le Groupe Automatique Delta se nettoie très vite.

Désormais, la corvée de « nettoyage machine » appartient à un autre temps !

Pour le boulanger aussi, gain de temps égal gain d'argent.

### Le Groupe Automatique Delta est l'outil indispensable à la production automatisée, mais a-t-il sa place dans votre laboratoire ?

Si vous recherchez :

- à gagner du temps pour effectuer d'autres préparations
- à augmenter votre capacité de production (100 à 200 quintaux/mois avec une cadence réglable de 900 à 1 200 pièces à l'heure)
- à faire face à la pénurie de main-d'œuvre
- à gagner en place (dispositif très compact, avec façonneuse intégrée extractible)
- à garantir une parfaite hygiène dans votre laboratoire
- à vous assurer un travail moins pénible, (réduction de plus de 65 % du tonnage de pâte manipulée au mois et à l'année) avec plus de valeur ajoutée, en supprimant les gestes répétitifs peu rentables,

nous sommes à votre disposition pour étudier l'impact d'un Groupe Automatique Delta dans votre laboratoire, n'hésitez pas à nous retourner le coupon-réponse joint.

**BONGARD, facilitez-vous la vie. ■**

# BONGARD pour prendre en charge automatiquement les étapes de pâte.

'une unité de travail de grande capacité, intégrée, performante

## Les différentes étapes de fabrication sans le Groupe Automatique Delta

Il faut environ 1h30 pour panifier 45 litres de coulage.

Il faut manipuler 96 tonnes de pâte par mois, 1 056 tonnes par an.



## Les différentes étapes de fabrication avec le Groupe Automatique Delta

Il faut ne faut plus que 1h pour produire 400 baguettes...

Le boulanger manipule 704 tonnes de moins à l'année (352 tonnes par an, au lieu de 1 056).



## Le Groupe Automatique Delta est-il réellement un plus pour vous ?

### Avis d'expert

Un Expert BONGARD se tient à votre disposition pour répondre à vos questions et vous aider, objectivement, à prendre la bonne décision.

Pour cela, il vous suffit de compléter lisiblement ce coupon et de le retourner sous enveloppe affranchie au tarif en vigueur à : BONGARD - Service Lecteurs - Groupe Delta - BP 17 Holtzheim - F67843 Tanneries Cédex. Notre Expert prendra contact avec vous dans les meilleurs délais.

Nom .....

Prénom .....

Adresse .....

Code Postal .....

Ville .....

Tél. .... Fax .....

E-mail .....

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

BF 26 - hiver 2005

## Regardez bien cette éponge

Dorénavant, c'est la seule chose dont vous aurez besoin pour nettoyer le couvercle plastique de votre pétrin

 **BONGARD**  
Facilitez-vous la vie

## TORTORA EQUIPEMENT & TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT Historique & faits marquants

1976

Création d'une société de vente et d'installation de matériel de boulangerie-pâtisserie par Vincent et Ghislaine TORTORA près de Troyes.

1977-1980

Leurs fils, Eddie, Philippe et Frédéric travaillent successivement dans l'entreprise.

1983

Déménagement et installation dans des locaux à Bouilly dans l'Aube avec une surface de 350 m<sup>2</sup> de stockage. L'entreprise TORTORA devient concessionnaire exclusif BONGARD.

1992

Ouverture d'une agence à Reims (51)

1994

Création d'une antenne technique à Auxerre (89)

1996

Ouverture d'une agence à Dijon (21)

2000

Acquisition de la société CELSIUS EQUIPEMENT dans la Saône-et-Loire.

2004

Création de la société Sarl GMEST en association avec la société SODIMA, BONGARD et Frédéric Eullaffroy pour assurer le service commercial des 2 concessions, soit 12 départements pour la grande distribution.

« Certifiée ISO 9001 version 2000 » depuis le 14 octobre 2005.

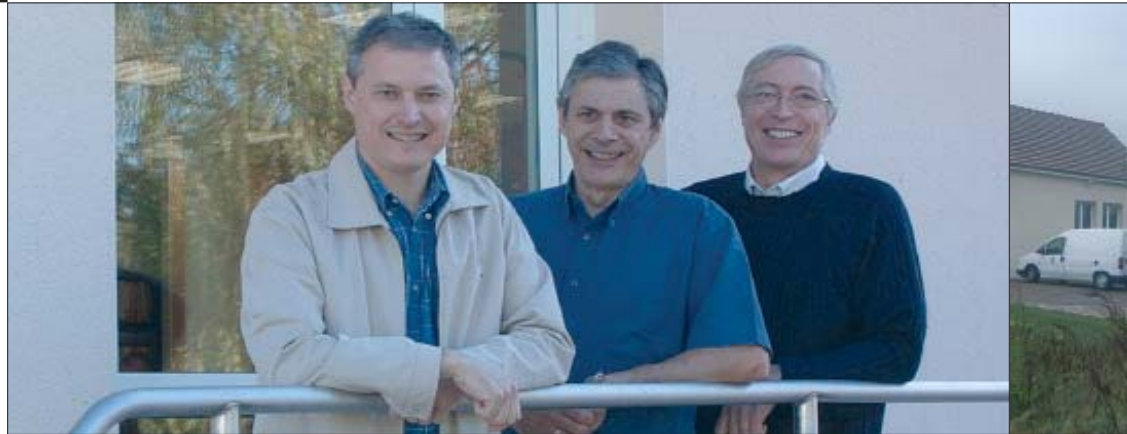
### Chiffres-clés

Effectif : 29 salariés

- 18 techniciens polyvalents
- 5 commerciaux
- 3 magasiniers
- 1 secrétaire
- 1 comptable
- 1 gestionnaire

- CA HT global 2004 :  
4 500 000 €

80 % en vente de matériel  
20 % en SAV



## TORTORA EQUIPEMENT et TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT, « En boulangerie, notre savoir-faire est multiplié par 3. »

### Entretien avec Eddie, Philippe et Frédéric Tortora.

Depuis 2000, les sociétés TORTORA EQUIPEMENT ET TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT proposent du matériel et des services destinés aux artisans boulangers, pâtisseries et traiteurs. Reconnue régionalement de Reims à Châlons-sur-Marne, l'entreprise familiale, créée en 1976, par le « père » Tortora est devenue une référence en matière d'équipements « chaud et froid ». Dotée de 5 « agences », cette entreprise de la filière pain est incontournable en Champagne et en Bourgogne.

A la tête de ces deux concessions importantes, TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT à Dijon en Côte-d'Or et TORTORA EQUIPEMENT à Troyes dans l'Aube, les « trois frères » Frédéric, Eddie et Philippe Tortora dirigent une équipe de trente personnes afin d'offrir le meilleur de leur service. « Quelle que soit l'heure et la distance, nos clients sont dépannés dans les trois heures par

des techniciens équipés de tout le matériel nécessaire. Cette mobilité géographique de tous les instants permet de garantir un confort logistique aux artisans pour rester productif. Un numéro indigo (0820 820 589) leur permet d'être mis en relation avec Eddie Tortora, responsable technique ou un autre technicien. Le dépannage fait partie de nos priorités. Ne pas pouvoir travailler faute de matériel est la pire des choses qui puisse arriver à un boulanger-pâtissier », commente Frédéric Tortora, Directeur général.

### Dépannage 365 jours par an

Face à l'importance du secteur géographique, il faut pouvoir compter sur des techniciens de qualité et motivés. Ce défi quotidien a construit la réussite de l'entreprise TORTORA EQUIPEMENT. Jusqu'à présent, selon ses dirigeants, « Un dépannage de qualité 365 jours/an est la première priorité. C'est pourquoi, nous

avons créé deux délégations régionales afin d'être le plus proche de nos clients. Aujourd'hui, l'agence de Dijon compte 6 techniciens placés sous la direction d'Alain Mangonneaux et pour l'agence de Troyes 12, sous la direction de Jean-Michel Collot. A Reims, Auxerre et Chalon-sur-Saône, les responsables techniques sont respectivement François-Xavier Vitel, Christophe Moock et Sébastien Urbaniack. Tous ces techniciens sont polyvalents, qualifiés et régulièrement formés. Cette implantation permet d'avoir un service de maintenance et de dépannage performant 365 jours/an, 24h/24 et dans les meilleurs délais », explique Eddie Tortora. Agréées par les préfectures départementales, les deux sociétés du Groupe TORTORA sont signataires de la charte de qualité du groupement de l'ACB et répondent aux normes en vigueur pour la récupération des fluides frigorigènes. Pour limiter les frais de maintenance, Tortora propose des contrats d'entretien. « Leur mise en place se heurte à la disponibilité et au nombre de nos techniciens ».

## Le témoignage d'un artisan boulanger de l'Aube

### Daniel et Annie CORADIN Troyes (10)



Installé depuis 25 ans dans la capitale de l'andouillette à Troyes, Daniel a repris cette

boulangerie fin 2001. Il en a profité pour investir dans du matériel neuf acheté chez TORTORA EQUIPEMENT : un four BONGARD Omega 5 étages à soles avec élévateur intégré (le premier installé en France), une chambre de fermentation, deux tours réfrigérés, un pétrin et une machine à chantilly. Après quelques réglages au niveau des platines informatiques, le four électrique ne lui a pas posé de problème. « Le four Omega me permet d'enregistrer de nombreuses recettes de pains, de viennoiseries et de tartes ainsi que de cuire de façon

régulière la baguette comme la pâtisserie», explique-t-il.

Ce choix dans le matériel a été dicté par la qualité des produits et la tradition de la boulangerie Coradin.

En ce qui concerne le SAV, le boulanger est satisfait à 100 % : « Si on leur dit que c'est urgent, un dépanneur passe rapidement. Pour les autres pannes, l'intervention est planifiée dans les jours qui viennent ». Cette boulangerie emploie 4 employés dont Christophe, le fils de la maison, qui devrait prendre la succession de l'entreprise familiale en juin 2006. ■

## Le témoignage d'un artisan boulanger de la Saône-et-Loire

### Jean-Claude Bernizet Bey (71)



En 1990, ce jeune couple a repris une boulangerie rurale à Bey, un village de

550 habitants à l'époque. Un an après sur les conseils de TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT, il modernise le fournil en faisant l'acquisition d'un four d'occasion BONGARD au fuel et en agrandissant le magasin. Les ventes se développent et Jean-Claude en profite pour renouveler son matériel avec l'achat d'un repose-pâtons et d'une façonneuse BONGARD.

En 1998, il achète une chambre de fermentation et procède à la création d'un laboratoire avec tout l'équipement nécessaire pour la fabrication de pâtisserie (tour réfrigéré, batteur, laminoir, plonge

et armoire frigorifique).

En 2005, le client remplace le four d'occasion acheté en 1990 par un four BONGARD CERVAPE GME 750/8/222 à énergie gaz et électrique.

« Cela m'a permis de faire des économies par rapport à mon ancien four au fuel ». Et doté d'un élévateur intégré pour soulager l'effort du boulanger à la mise au four. Aujourd'hui, cette boulangerie panifie en moyenne 45 quintaux et emploie un apprenti et une vendeuse pour un potentiel de clients d'environ 1 500 habitants. ■



Entreprise « certifiée ISO 9001 version 2000 »

## TORTORA EQUIPEMENT & TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT Adresses & départements



TORTORA EQUIPEMENT

Frédéric Tortora

ZA 10320  
Bouilly  
Tél : 03 25 40 30 45  
Fax : 03 25 40 37 94  
E-mail : tortora10@tortora.fr  
E-mail : tortora51@tortora.fr

• Concessionnaire BONGARD pour l'Aube, la Marne, la Haute-Marne, la Côte-d'Or, l'Yonne et la Saône-et-Loire.

TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT

Philippe Tortora

ZAC Cap Sud  
21160 Marsannay-La-Côte  
Tél : 03 80 51 99 76  
Fax : 03 80 51 99 79  
E-mail : tortora21@tortora.fr

### Centre Est Profil de la région

Quelques spécialités...

- En Champagne : le pain cordon, le pain boulot, le pain saucisson et le pain marchand de vin.
- En Bourgogne : le pain bourguignon, les Craquettes de Bourgogne au miel, le pavé de châtaignes au miel du Gâtinais, le blancass et la burgonde.
- En Côte-d'Or, la tarte amandine-câssis.

Nombre d'artisans boulangers-pâtisseries en 2004 :  
- l'Aube : 207  
- la Marne : 340  
- la Haute-Marne : 156  
- l'Yonne : 288  
- La Côte-d'Or : 280  
- la Saône-et-Loire : 400

Source ISICA 2004

## concessionnaires BONGARD en Champagne et en Bourgogne

### Des projets tous les ans

Capable de réaliser toutes sortes de projets, de l'aménagement d'un fournil à la création ou la rénovation complète d'un magasin, TORTORA EQUIPEMENT a créé une Sarl composée d'architectes et de commerciaux en 2005. Comme tous les autres concessionnaires BONGARD du réseau ACB, ce spécialiste en matériel de BVP s'est lancé cette année dans une démarche certification ISO 9001 version 2000. « Cet investissement a permis de structurer tous les services à tous les niveaux. Il permet un gain de productivité, plus de transparence au sein de l'entreprise et un meilleur taux de satisfaction auprès des boulangers », explique Frédéric Tortora qui ajoute : « Pour le client, s'adresser à une entreprise certifiée est un gage de qualité et de tranquillité. Sur le terrain, les clients commencent à en prendre conscience ». Au printemps 2006, il est prévu également de nombreux projets. Dans un premier temps, fêter les 30 ans d'existence de l'entreprise, le changement de logo puis

la création d'un site Internet. « Dans chaque agence, deux jours de fête et d'animation mettront en valeur le savoir-faire BONGARD et l'aboutissement de 30 ans d'expérience que l'on peut résumer ainsi : 30 ans dans l'Aube, l'Yonne, et la Haute-Marne. 20 ans dans la Marne, 10 ans dans la Côte-d'Or et 5 ans dans la Saône-et-Loire ».

### Améliorer l'offre totale aux artisans

Dépanner n'est pas le seul métier de TORTORA EQUIPEMENT. Afin d'assurer le travail quotidien d'un artisan boulanger, une équipe commerciale de 5 personnes est disponible pour conseiller quotidiennement les professionnels et répondre précisément à leurs attentes. La direction commerciale est placée sous la responsabilité de Philippe Tortora : « Aujourd'hui, nos clients attendent des produits de qualité, compétitifs face à la concurrence et des services toujours plus efficaces. C'est pourquoi Tortora a choisi BONGARD et la centrale d'achats EUROMAT pour la sérieuse du matériel. Pour la réalisation

de plans, nos commerciaux travaillent en étroite collaboration avec le bureau d'étude BONGARD ou des agences de magasin. L'installation complète des machines est réalisée dans le respect des normes de sécurité ». Chez TORTORA EQUIPEMENT, le commercial est un conseiller qui propose des solutions en fonction des attentes et du budget de ses clients. L'objectif n'est pas de vendre à tout prix mais d'apporter une réponse la plus économique et la plus rentable possible. Par ailleurs, du matériel d'occasion rénové et garanti est proposé afin de mener à terme un projet. A Troyes et à Reims, les responsables commerciaux sont respectivement Frank Pavie et Philippe Montez. « Actuellement, on assiste de plus en plus à des ré-ouvertures de magasins implantés dans des endroits stratégiques par de jeunes couples de boulangers. Les locaux sont plus modernes et plus faciles à organiser. L'affluence des clients et la proximité d'autres commerces sont souvent les critères retenus avant toute installation », commente Frédéric Tortora. ■

## Le témoignage d'un artisan boulanger de la Côte-d'Or

Rose-Marie et Richard Walewska  
Verois et Chagnot (21)



Après 2 ans 1/2 de préparation, Rose-Marie et Richard ont ouvert en 2004 leur

boulangerie dans un petit village de 2 000 habitants. « Il y avait une demande alors je me suis lancé ! TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT m'a beaucoup aidé pour le montage du dossier administratif et financier ». Pâtissier de métier, Richard fabrique également du pain toute la journée et une gamme de 20 à 30 pains spéciaux. « J'ai fait confiance à BONGARD parce que je connaissais la marque de réputation et l'avait déjà utilisée. J'ai investi dans un four Omega avec élévateur intégré, un refroidisseur, une diviseuse, une façonneuse, un repose-pâtons, 3 chambres

de fermentation à chariots, un four Krystal et une chambre de fermentation pour la viennoiserie. EUROMAT m'a fourni le laminoin à bande, le surgélateur et le matériel inox ». Le client apprécie tout le matériel et notamment le four Omega pour sa souplesse : « Il est pratique d'utilisation. Pas besoin de rechercher une recette, il suffit de l'enregistrer une fois et c'est bon ! On peut confier cet appareil à une personne novice ». Question SAV, le technicien se déplace dans les heures qui suivent : « Vous êtes toujours dépanné quelle que soit l'heure ». ■

## Le témoignage d'un artisan boulanger de la Marne

Jean-Charles Bourg  
Reims (51)



C'est en 1997 que Jean-Charles et son épouse ont repris cette boulangerie placée en plein centre ville. Elle était fermée

depuis 6 mois suite à un dépôt de bilan. Après avoir refait la décoration intérieure et changé les vitrines avec des produits EUROMAT, ils investissent dans des armoires façonneuse Major BONGARD et un four Omega 5 étages BONGARD en 2005. « Ce poste de cuisson face à la clientèle a été immédiatement un réel succès. Les clients ont fait des compliments sur le magasin, les nouveaux produits mais aussi sur les odeurs de cuisson du bon pain. Le contact est permanent encore aujourd'hui », explique ce couple d'artisans qui depuis son arrivée a multiplié son chiffre d'affaires par 4.

« Les produits salés, la viennoiserie et le pain ont connu le plus fort développement ». Depuis son installation, Jean-Charles a toujours travaillé avec Philippe Montez, responsable commercial chez TORTORA EQUIPEMENT qui leur apporte les conseils d'un spécialiste. « Il faut bien l'avouer, nous sommes parfois trop hésitants à changer notre matériel au moment où ce serait nécessaire pour le bien de notre entreprise ou pour notre confort ». Selon Jean-Charles Bourg, investir au bon moment dans du matériel neuf est la clé du succès. « Les réparations de fortune sont une perte de temps et d'énergie considérables ». ■

Stages courts réservés  
aux professionnels

**INBP de Rouen**

Tél. : 02 35 58 17 77 [www.inbp.com](http://www.inbp.com)

**VITRINES**

Présentation :

- Du 20 au 22 mars 2006

**BOULANGERIE**

Tradition et baguette à l'ancienne :

- Du 6 au 8 février 2006,  
animé par Christophe CRESSANT

Viennoiserie :

- Du 13 au 15 février 2006,  
animé par Christophe CHOVOT

Pains spéciaux et leurs présentoirs :

- Du 20 au 22 mars 2006,  
animé par Philippe HERMENIER

**PÂTISSERIE**

Montage de Pâques :

- Du 6 au 8 février 2006,  
animé par Gilles REFLOC'H

Entremets et pâtisseries pascales :

- Du 13 au 15 février 2006,  
animé par Stéphane BISSON

Entremets et petits gâteaux :

- Du 20 au 22 mars 2006,  
animé par Sébastien ODET

Pièces montées :

- Du 27 au 29 mars 2006,  
animé par Gilles REFLOC'H

**AUTRES STAGES**

Initiation/recyclage en boulangerie :

- Du 05 au 16 décembre,  
animé par Stéphane MANACH

Initiation/recyclage en pâtisserie :

- Du 05 au 16 décembre,  
animé par Jean-Marc BERNIGAUD

Initiation/recyclage en boulangerie :

- Du 20 février au 3 mars 2006,  
animé par Philippe HERMENIER

Initiation/recyclage en pâtisserie :

- Du 27 février au 10 mars 2006,  
animé par William DESHAYES

Jeunes Repreneurs :

- Du 06 au 10 mars 2006

**EFBA d'Aurillac**

Tél. : 04 71 63 48 02 [www.efba.fr](http://www.efba.fr)

**BOULANGERIE,  
PÂTISSERIE, VIENNOISERIE**

Traiteur - Sandwichs - Tartines :

- Les 05 et 06 décembre 2005,  
animé par Thierry MEUNIER - MOF

Tartes rustiques et cakes sucrés :

- Les 9 et 10 janvier 2006,  
animé par Thierry MEUNIER - MOF

Viennoiserie en fête :

- 13 mars 2006, animé par  
Patrick BOURGADE - Formateur  
en boulangerie EFBA

**TECHNIQUE DE COMMUNICATION**

Accueil physique et téléphonique,

Relations professionnelles :

- Les 06 et 07 février 2006, animé par  
Marie-Anne PERRROT - Intervenante EFBA

**INFORMATIQUE**

Professionaliser vos factures  
et vos commandes :

- 30 mars 2006,  
animé par Agnès CHARISSOUX  
Formatrice informatique EFBA

**EUROMAT vous propose une sélection  
de mobilier inox, pour l'agencement  
de votre laboratoire.**

**Meuble mural  
portes battantes**

- Hauteur 725 mm
- Profondeur 400 mm
- Etuve avec une étagère amovible
- Existe en modules de 500, 1 000 et 1 500 mm



**Meuble mural  
portes coulissantes**

- Hauteur 725 mm
- Profondeur 400 mm
- Livré avec une étagère amovible
- Existe en modules de 500, 1 000, 1 500 et 2 000 mm



**Meuble bas  
portes battantes ou coulissantes**

- Hauteur avec plan de travail 900 mm
- Profondeur de module 630 mm
- Modules de 500, 1 000, 1500 2 000 mm en portes battantes
- Modules de 100, 1 500, 2 000 mm en portes coulissantes
- Etagère amovible réglable
- Monté sur 4 pieds réglables en inox



**Module bas**

- Hauteur avec plan de travail 900 mm
- Profondeur de module 630 mm
- Modules de 500 mm pouvant recevoir des plaques ou grilles 400 x 600
- Modules de 500 mm ou 1 000 mm pouvant recevoir 3 à 4 tiroirs
- Etagère amovible réglable
- Monté sur 4 pieds réglables en inox



**Table standard**

- Toutes dimensions de 500 à 2 900 mm, avec ou sans dossier
- Profondeur de 500 à 800 mm
- Possibilité d'adapter trou « vide déchets », roues, tiroirs
- Piètement sur vérins réglables



**Lave-mains**

- Dossier hauteur 360 mm
- Fixation murale
- Distribution d'eau par panneau basculant
- Cuve ovale
- Pré-mélangeur et clapet anti-retour



**Plonge**

- Standard - pâtisseries - avec ou sans égouttoir
- Bacs de 400 x 400, 500 x 500, 600 x 500
- Habillage sur 3 faces
- Bords anti-ruissellement



**Plonge  
lave-vaisselle**

- caractéristiques identiques à la plonge standard
- Dimensions utiles de l'encastrement 600 x 700 en 860 mm



**Armoire  
portes battantes**

- Longueur 500 / 1 200 / 1 800 mm
- Hauteur totale 1 900 mm
- 3 étagères intermédiaires
- montée sur pieds ronds en inox, réglables



**Armoire  
portes coulissantes**

- Largeur 1 200 / 1 800 mm
- caractéristiques identiques à l'armoire portes battantes



Ces produits vous intéressent ?

N'hésitez pas à contacter la concession Euromat de votre secteur !  
(coordonnées des membres du réseau en page 11 de Forum)



## Le pain Méridional par Eric Kayser



### Ingrédients (pour 24 pains de 300 g)

- Farines sélectionnées : 2 420 g
- Eau : 1 525 g
- Levure : 12 g
- Levain liquide : 485 g
- Sel : 60 g
- Farine de tradition (pour le pétrissage final) : 900 g
- Tomates séchées : 900 g
- Olives : 900 g

### Accompagnements

cuisine méditerranéenne, fromage de chèvre, salades, gibier, ...

### Etapas de fabrication

- Autolyse (axe spirale) : 3 min 30 en 1<sup>ère</sup> vitesse
- Détente : 20 min
- Pétrissage (axe spirale) : - 3 min en 1<sup>ère</sup> vitesse - 8 min en 2<sup>ème</sup> vitesse
- Température de base : 24°C
- 2<sup>ème</sup> Pétrissage : 5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse avec la farine, les tomates séchées et les olives
- Détente : 30 min
- Façonnage : à la main
- Apprêt : 16 h à 12°C
- Cuisson : 20 min dans un four à soles à 250°C.

### Conseils de fabrication

- Réaliser une pâte de base assez ferme car l'incorporation des nouveaux éléments entraînera l'assouplissement de la base.
- Mélanger les 900 g de farine avec les tomates séchées et les olives ensemble, avant de les incorporer dans la base. Les tomates et les olives étant gorgées d'huile, ceci évitera d'humidifier de trop la pâte.

## ERIC KAYSER

### Portrait



Fils, petit-fils et arrière-petit-fils de boulanger, Eric Kayser a reçu le goût du pain en héritage.

Pour le reste, il a cherché tout seul et a su trouver l'alchimie mystérieuse qui fait lever un « vrai » pain, la bonne fermentation.

Parlez-lui de qualité et un éclair allume son regard. Pour elle, ici et dans le monde entier, il est prêt à tout, inlassablement.

Aujourd'hui comme à l'âge de 6 ans, Eric Kayser n'a pas d'autres ambitions que de faire du bon pain, honnêtement, simplement mais partout.

Eric Kayser aime travailler la pâte avec mille saveurs au gré des saisons propulsant le pain, enfin, dans la haute gastronomie.

[www.maison-kayser.com](http://www.maison-kayser.com)

### Paris

Du 22 au 25 janvier 2006

Salon National de la Boulangerie  
Pâtisserie Glacerie et Traiteur,  
Paris-Expo, Porte de Versailles.

PANIFOUR, EUROMAT et BONGARD présenteront l'ensemble de leurs gammes de produits et de services sur leur stand N°69, Hall 7, niveau 3, allée K.

Les meuniers partenaires BANETTE et GMP fabriqueront et cuiront les produits issus de leurs farines sur du matériel BONGARD installé par les équipes PANIFOUR.

PHIL XN / TERRE D'AROME produira également sur son stand, à partir d'équipement BONGARD avec le concours de Frédéric LALOS, MOF en boulangerie.

### Nice

Du 05 au 08 février 2006

AGECOTEL, Salon méditerranéen des cafés, hôtels, restaurants et de la gastronomie.

TOUT TECHNIQUE équipera le village de la boulangerie, des matériels nécessaires à la fabrication et à la cuisson de produits en Boulangerie Viennoiserie et Pâtisserie.

### Le Mesnil-Esnard Seine-Maritime - 76

Les 05, 06 et 07 mars 2006

Journées portes ouvertes  
chez DUCORBIER MATERIEL.

En collaboration avec DGF Normandie (fournisseur de matières premières) et les Moulins Paul DUPUIS, DUCORBIER MATERIEL ouvre ses portes à sa clientèle du 05 au 07 mars inclus. De nombreuses animations et démonstrations animeront ces Portes Ouvertes destinées à présenter l'ensemble des gammes de produits BONGARD et EUROMAT ainsi que les services proposés par le concessionnaire aux boulangers pâtisseries du secteur.

### Strasbourg

Du 12 au 15 mars 2006

EGAST, salon professionnel de l'agroalimentaire, de l'équipement et des services du Grand Est, STRASBOURG - Parc des Expositions Wacken.

BONGARD et ses 4 concessionnaires de l'Est (BONGARD 67, CEE, SODIMA et FOURNIL LORRAIN) présenteront leurs offres en matière de matériel et de services sur un stand de 90 m<sup>2</sup>. Une grande place sera consacrée aux nouveautés des gammes BONGARD & EUROMAT.



### RÉALISATION

- 1 - Dans un pétrin à axe spirale, effectuer une autolyse des farines sélectionnées pendant 3 minutes 30 en 1<sup>ère</sup> vitesse, puis laisser poser une vingtaine de minutes avant pétrissage.
- 2 - Pétrir 3 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse, en ayant incorporé le levain, la levure, et le sel. Ensuite 8 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse. A la fin du pétrissage, la température de la pâte doit être de 24°C.
- 3 - Ajouter à la base : la farine, les tomates séchées et les olives.
- 4 - Pétrir environ 5 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse afin d'obtenir un mélange homogène.
- 5 - Laisser détendre 30 minutes en bac
- 6 - Diviser en 24 pâtons
- 7 - Laisser pointer 30 minutes sur planche
- 8 - Façonner à la main en bâtards bombés
- 9 - Laisser poser, 16 heures à environ 12°C, sur toile.
- 10 - Cuire dans un four à soles 20 minutes à 250°C (pains préalablement lamés en saucisson).



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

**Techniciens de maintenance**  
**Electro mécaniciens**  
**Frigoristes**  
**Commerciaux**

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

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

*Discretion assurée*

**PETITES ANNONCES**

Dpt 27 - Réf. 29  
Vends Point chaud - sandwicherie  
Loyer 392 € - Prix 70 000 €  
Tél. : 06 07 30 47 79

Pour faire paraître une petite annonce pour  
la vente de votre fonds de commerce ?  
Il vous suffit de la transmettre à :  
BONGARD - Service Lecteurs Bongard Forum  
32, route de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM.

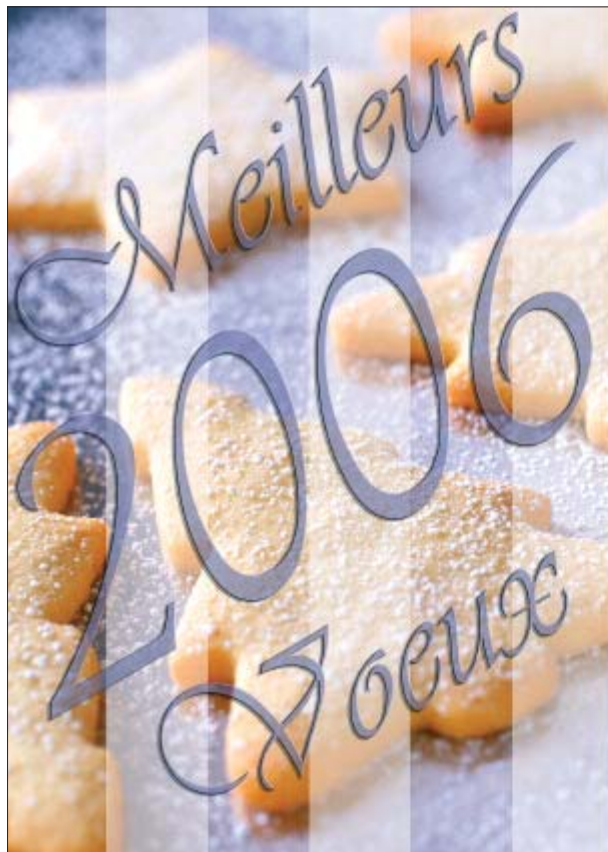


Le site internet Bongard  
fait peau neuve !!

Besoin d'un conseil,  
d'une information ?

N'hésitez pas à venir le consulter.

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

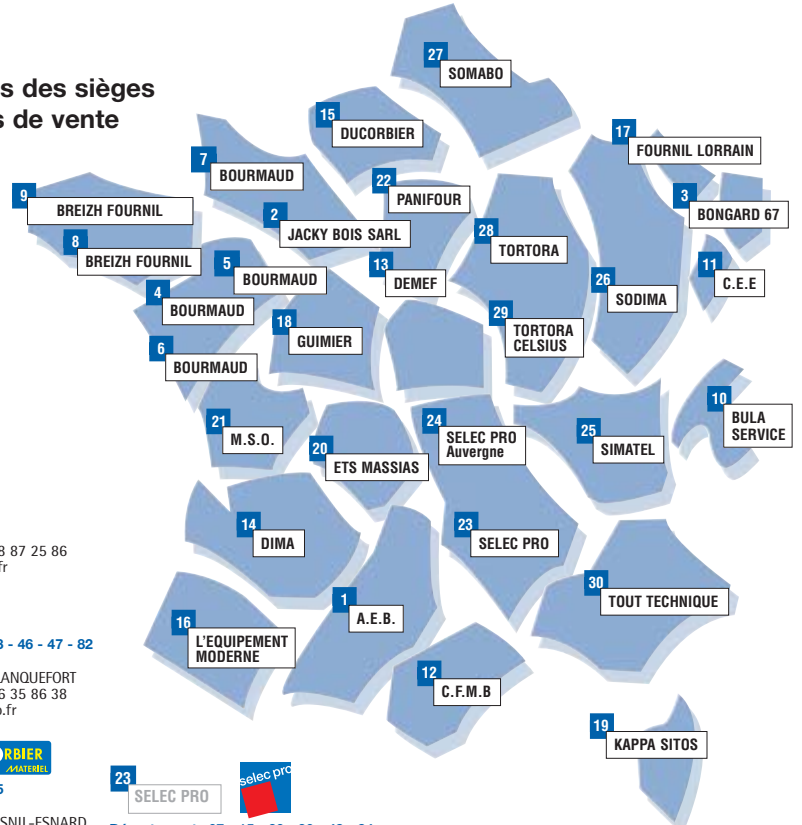


Bongard et Euromat  
auront le plaisir de vous accueillir  
sur le Salon de Paris,  
du 22 au 25 janvier 2006,  
Hall 7, Niveau 3,  
Allée K, Stand 69.





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



**1** A.E.B. **DEPARTÉMENTS 09 - 31 - 32 - 81 - 82 - 12**  
 Jacques AUSTRUY  
 Rue de l'Équipement - Zone de Vic  
 31320 CASTANET-TOLOSAN  
 Tél. : 05 61 81 28 57 - Fax : 05 61 27 08 49  
 E-mail : a.e.b.austruy@wanadoo.fr

**2** JACKY BOIS SARL **DEPARTÉMENTS 61 - 72 - 53**  
 Jacky BOIS  
 ZAC de Neuville - 72190 NEUVILLE-sur-SARTHE  
 Tél. : 02 43 25 37 04 - Fax : 02 43 25 33 21  
 E-mail : bois@soleos-pro.com

**3** BONGARD 67 **DÉPARTEMENT 67**  
 Jacques WALTER  
 Zone Artisanale-1, rue du Cimetière-67117 FURDENHEIM  
 Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19  
 E-mail : bongard67@wanadoo.fr

**4** BOURMAUD **DÉPARTEMENT 44**  
 BOURMAUD-CARQUEFOU - Elie BRISSON  
 11, bd du Chêne Vert - 44470 CARQUEFOU  
 Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 13  
 E-mail : bourmaud@f-d-o.com

**5** **DÉPARTEMENT 49**  
 BOURMAUD-BEAUCOUZE  
 Elie BRISSON - Fabien MENARD  
 12, square de la Ceriseraie - 49070 BEAUCOUZE  
 Tél. : 02 41 72 06 99 - Fax : 02 40 30 15 96  
 E-mail : bourmaud49@f-d-o.com

**6** **DÉPARTEMENT 85**  
 BOURMAUD-VENANSAULT  
 Elie BRISSON - Marc CHIRON  
 ZA - 2, rue Denis Papin - 85190 VENANSAULT  
 Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 40 30 15 96  
 E-mail : bourmaud85@f-d-o.com

**7** **DÉPARTÉMENTS 50 - 14 - 61**  
 BOURMAUD-SAINT-GILLES - Yves LEMAITRE  
 Zone Artisanale Les Forges - 50180 SAINT-GILLES  
 Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50  
 E-mail : bourmaud50@f-d-o.com

**8** BREIZH FOURNIL **DÉPARTEMENT 56**  
 Jean-Luc ROBIN - Patrick FLEURY  
 Rue Pierre Allio - 56400 BRECH-AURAY  
 Tél. : 02 97 24 08 63 - Fax : 02 97 56 68 04  
 E-mail : breizhf@f-d-o.com

**9** **DÉPARTÉMENTS 22 - 29 - 35 - 53**  
 BREIZH FOURNIL-YFFINIAC - Eric MARTIN  
 ZI de la Bourdière, rue des Saules  
 22120 YFFINIAC  
 Tél. : 02 96 63 32 32 - Fax : 02 96 63 38 38  
 E-mail : breizh22@f-d-o.com

**10** BULA SERVICE **DÉPARTÉMENTS 11 - 34 - 66**  
 Jean-Marc BULA  
 1525 Henniez - Le Vieux Billard - SUISSE  
 Tél. : 03 89 31 76 71 - Fax : 03 89 54 13 82  
 E-mail : vente@bulaservice.ch / www.bulaservice.ch

**11** C.E.E. **DÉPARTÉMENTS 68 - 90**  
 Joël HERRMAN  
 2, rue des Lilas - 68400 RIEDISHEIM  
 Tél. : 03 89 31 76 71 - Fax : 03 89 54 13 82  
 E-mail : comequest@wanadoo.fr

**12** C.F.M.B. **DÉPARTÉMENTS 11 - 34 - 66**  
 Florent TRICARICO  
 ZAC, La Montagnette  
 34420 VILLENEUVE-LES-BEZIERS  
 Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93  
 E-mail : cfmb@wanadoo.fr

**13** DEMEF **DÉPARTÉMENTS 28 - 45**  
 Régis BELLOT  
 La Violette - 45320 CHANTECOQ  
 Tél. : 02 38 87 29 26 - Fax : 02 38 87 25 86  
 E-mail : demef.45.28@wanadoo.fr

**14** DIMA **DÉPARTÉMENTS 16 - 17 - 24 - 32 - 33 - 46 - 47 - 82**  
 Patrick FRECHE  
 10, r Charles Nungesser - 33290 BLANQUEFORT  
 Tél. : 05 56 35 04 10 - Fax : 05 56 35 86 38  
 E-mail : dima.bongard@wanadoo.fr

**15** DUCORBIER Matériel **DÉPARTÉMENTS 27 - 60 - 76 - 78 - 95**  
 Daniel COLLEY  
 ZI - 2, route de Paris - 76240 MESNIL-ESNARD  
 Tél. : 02 35 80 56 69 - Fax : 02 35 80 81 87  
 E-mail : ducorbier@ducorbier-materiel.fr

**16** L'EQUIPEMENT MODERNE **DÉPARTÉMENTS 32 - 40 - 64 - 65**  
 Philippe ROUY  
 ZI du Herre - BP 19 - 64270 SALIES-DE-BEARN  
 Tél. : 05 59 38 14 07 - Fax : 05 59 65 06 15  
 E-mail : equipement.moderne@voila.fr

**17** FOURNIL LORRAIN **DÉPARTÉMENTS 57**  
 Claude STREIFF  
 5, rue de la Forêt - 57340 EINCHEVILLE  
 Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22  
 E-mail : fournill.lorrain@wanadoo.fr

**18** GUIMIER **DÉPARTÉMENTS 36 - 37 - 41 - 86**  
 Dominique GUIMIER  
 20, rue des Magasins Généraux - Bât. 8 Et 9  
 37700 SAINT-PIERRE-DES-CORPS  
 Tél. : 02 47 63 41 41 - Fax : 02 47 63 41 42  
 E-mail : ets.guimier.sa@wanadoo.fr

**19** KAPPA SITOS **DÉPARTEMENT 20**  
 Robert KLEINMAN  
 11b, av. Alexandre III - 78600 MAISONS-LAFFITTE  
 Tél. : 01 39 12 08 52 - Fax : 01 39 62 40 51  
 E-mail : kappasitos@wanadoo.fr

**20** MASSIAS LUC MASSIAS **DÉPARTÉMENTS 19 - 23 - 87**  
 Rue MASSIAS  
 Luc des Tramways - ZI du Ponteix  
 BP 20 - 87220 FEYTIAT  
 Tél. : 05 55 30 43 84 - Fax : 05 55 06 16 72  
 E-mail : sarlmassias@aol.com

**21** M.S.O. MATERIEL **DÉPARTÉMENTS 16 - 17 - 79 - 86**  
 Gianni GAZOU  
 ZAC les Fourneaux - BP 17  
 17690 ANGOULINS-SUR-MER  
 Tél. : 05 46 56 85 31 - Fax : 05 46 56 89 28  
 E-mail : mso@wanadoo.fr

**22** PANIFOUR **Île-de-France**  
 Jean-Marc HARDOUIN  
 ZA les Bordées - 5, rue Gustave Madiot  
 91921 EVRY CEDEX  
 Tél. : 01 60 86 41 00 - Fax : 01 60 86 42 25  
 E-mail : panifour@wanadoo.fr

**23** SELEC PRO **DÉPARTÉMENTS 07 - 15 - 26 - 30 - 48 - 84**  
 Henri RAVACHOL  
 RN 7 - ZI de Marcerolles  
 26500 BOURG-LÈS-VALENCE  
 Tél. : 04 75 83 87 88 - Fax : 04 75 83 00 29  
 E-mail : hravachol@selecpro.fr

**24** SELEC PRO Auvergne **DÉPARTÉMENTS 03 - 42 - 43 - 63**  
 Henri RAVACHOL  
 19, rue Gay Lussac  
 63100 CLERMONT-FERRAND CEDEX  
 Tél. : 04 73 91 02 06 - Fax : 04 73 90 10 43  
 Agence de Saint-Etienne  
 Impasse Malval - 42700 FIRMINY  
 Tél. : 04 77 40 56 29 - Fax : 04 77 40 56 33  
 E-mail : hravachol@selecpro.fr

**25** SIMATEL **DÉPARTÉMENTS 01 - 38 - 73 - 74**  
 Armand BRELAT  
 9, rue Gustave Eiffel - 74600 SEYNOD ANNECY  
 Tél. : 04 50 52 00 30 - Fax : 04 50 52 15 91  
 E-mail : simatel@simatel-rhonealpes.com

**DÉPARTÉMENTS 01 - 69**  
 SIMATEL-LYON - Armand BRELAT  
 103, rue de l'Industrie  
 69800 SAINT-PIERRE  
 Tél. 04 37 25 35 25 - Fax 04 37 25 35 26  
 E-mail : simatel69@simatel-rhonealpes.com

**DÉPARTEMENT 38**  
 SIMATEL-GRENOBLE - Armand BRELAT  
 22, avenue de l'Île Brune - 38120 SAINT-EGREVE  
 Tél. 04 76 75 54 92 - Fax 04 76 75 54 90  
 E-mail : simatel38@simatel-rhonealpes.com

**26** SODIMA EQUIPEMENT **DÉPARTÉMENTS 25 - 39 - 54 - 55 - 70 - 88**  
 Dominique VALENTIN  
 ZI le Voven - 88550 POUXEUX  
 Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88  
 E-mail : sodima.equipement@wanadoo.fr

**27** SOMABO **DÉPARTÉMENTS 02 - 08 - 59 - 62 - 80**  
 Alain RIQUIER  
 113, rue Kléber - BP 49  
 59155 FACHES-THUMESNIL  
 Tél. : 0825 325 327 - Fax : 03 20 97 00 56  
 E-mail : somabo.sa@wanadoo.fr

**28** TORTORA **DÉPARTÉMENTS 10 - 51 - 52 - 89**  
 Frédéric TORTORA  
 113, rue Kléber - BP 49  
 59155 FACHES-THUMESNIL  
 Tél. : 03 25 40 30 45 - Fax : 03 25 40 37 94  
 E-mail : tortora10@tortora.fr  
 tortora51@tortora.fr

**29** TORTORA CELSIUS EQUIPEMENT **DÉPARTÉMENTS 21 - 52 - 71**  
 Philippe TORTORA  
 ZAC Cap Sud - 21160 MARSANNAY-LA-COTE  
 Tél. : 03 80 51 99 76 - Fax : 03 80 51 99 79  
 E-mail : tortora21@tortora.fr

**30** TOUT TECHNIQUE **DÉPARTÉMENTS 04 - 05 - 06 - 13 - 83 - 84**  
 Jean-Marc GRAVIER  
 Siège : ZI Camp Laurent - Chemin Robert Brun  
 83500 LA SEYNE-SUR-MER  
 Tél. : 0825 003 009 - Fax : 04 94 06 46 65  
 E-mail : contact@touttechnique.fr  
 Site Internet : www.touttechnique.fr

### EN SAVOIR PLUS

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

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

Un article (précisez) .....

Un équipement (précisez) .....

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

Code Postal : .....

Ville : .....

Tél. : ..... Fax : .....

A compléter lisiblement et à retourner (sous enveloppe affranchie au tarif en vigueur) à : BONGARD - Service Lecteurs Bongard Forum BP 17 Holtzheim - F67843 Tanneries Cédex

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

**Vous êtes expert dans votre métier. Et en matière d'énergie ?**



EDF S.A. au capital de 8 129 000 000 € - 562 081 917 RCS Paris

**PRÉSENCE PRO.** C'est rassurant quelqu'un qui vous connaît bien quand on a besoin de conseils. L'offre Présence Pro, c'est un expert à votre disposition et des services tels que le Bilan annuel personnalisé™ : une analyse de vos besoins pour un contrat toujours adapté. EDF Pro, la marque dédiée aux professionnels.

**ET MAINTENANT L'OFFRE PRÉSENCE PRO  
C'EST AUSSI DU GAZ NATUREL**

POUR EN SAVOIR PLUS  
**0 810 333 776**  
PRIX APPEL LOCAL  
[edfpro.fr](http://edfpro.fr)

