



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

PRÉSENTATION D'ENTREPRISE



ÉQUIPEMENTIER
FRANÇAIS DU FOURNIL

DEPUIS 1922



BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube



Au début du siècle, le boulanger pâtissier démarrait son travail la nuit en allumant son four. Aujourd'hui encore, même si les équipements sont programmables, la production débute bien avant que le jour ne se lève, par une interaction toujours aussi forte entre l'homme et la machine. Au fil du temps, les équipements évoluent et améliorent les conditions de travail dans le fournil, tout en restant des outils au service du savoir-faire artisanal.

Pour vous garantir une production régulière et continue, à tout moment du jour et de la nuit, nos équipements s'assortissent de nombreux services : un dépannage de proximité 7j/7 assuré par nos concessionnaires exclusifs en France et nos distributeurs dans le monde qui ont accès à une plateforme technique en ligne et à des pièces détachées d'origine ; des formations boulangères sur nos équipements ; des conseils sur-mesure et des aides au financement.

En tant qu'équipementier français du fournil depuis 1922, nous sommes fiers de vous accompagner, vous, boulangers pâtissiers, dont la vocation première est de nourrir le monde mais aussi de créer du lien social et de dynamiser l'économie locale. Partenaire de votre réussite, **BONGARD** est à vos côtés, partout dans le monde, tous les jours, bien avant l'aube, pour sublimer votre savoir-faire.



BONGARD, équipementier français du fournil depuis 1922

En 1922, Oscar Bongard crée son entreprise de réparation et d'entretien de fours de boulangerie à Oberhoffen-sur-Moder en Alsace pour donner une seconde vie aux équipements endommagés pendant la Grande Guerre. Ingénieur de formation, il va très rapidement se lancer dans la conception de fours. Son premier four à soles en briques à chauffage direct intermittent est un four à gueulard.



En 1955, après la mort de son père, Oscar **BONGARD** Fils reprend les rênes de l'entreprise. Entouré d'ingénieurs compétents, il réussit à améliorer la régularité de cuisson des fours et à les rendre plus économiques grâce à une alimentation au fuel et au gaz.

Entre 1956 et 1958, il transfère son siège social puis son usine de production à Holtzheim, dans la banlieue de Strasbourg.

Entre 1958 et 1967, les innovations se succèdent : le 58 est le premier four à vapeur à chargement automatique permettant de cuire sur plusieurs étages grâce à une bonne répartition de la chaleur dans la chambre. Il est suivi des fours Ambassadors qui permettent de recycler les gaz de combustion. En 1966, c'est la consécration : le CERVAP obtient un brevet mondial grâce à ses tubes vapeur disposés en boucle autour d'un foyer en acier réfractaire qui le rendent silencieux et économique. Une première étape réussie vers l'économie d'énergie et l'amélioration du confort de travail.



En 1966, le frère d'Oscar Bongard Fils devient co-gérant de la SARL "Les Fils d'Oscar Bongard et Cie". Jusqu'en 1974, la croissance bat son plein. En réponse à une forte demande en cuisson de pains, les deux frères développent en 1975 le premier four à chariot rotatif G1 qui permet de cuire simultanément 180 baguettes en 24 minutes. Parallèlement, l'ELECTRIC, le premier four à soles électrique, voit le jour la même année. **BONGARD** occupe une place dominante sur le marché français et exporte jusqu'à 30% de sa production.



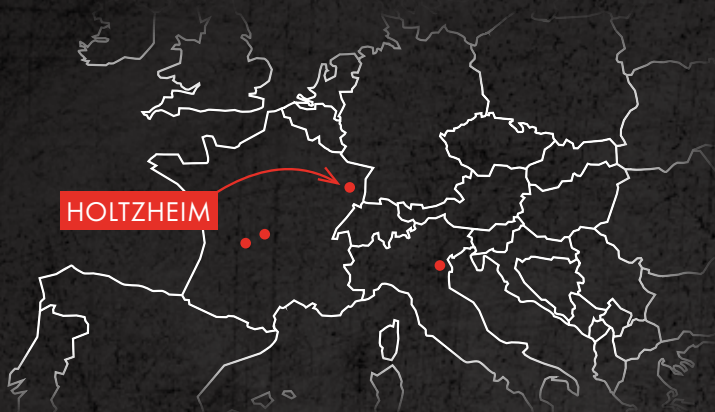
Dans les années 1980, la société **BONGARD** rencontre des difficultés de gestion. Elle est rachetée en 1984 par Strafor et Lohr qui soutiennent son développement à l'international. Parallèlement, en France, une nouvelle dynamique commerciale se met en place. **BONGARD** structure son réseau de distribution exclusif avec des agences techniques et commerciales réparties sur tout le territoire national. Son objectif ? Être présent 24h/24 pour installer et maintenir les équipements des boulangers afin de limiter au maximum leurs pertes de production. Cette nouvelle organisation aboutit, en 1987, à la création de l'Association des Concessionnaires **BONGARD**. Elle réunit les concessionnaires ayant souscrit à la charte d'engagements et de services **BONGARD** visant à garantir un niveau de prestation équivalent partout en France.

Entre 1986 et 1998, la société élargit son offre grâce à des opérations de croissance externe. **BONGARD** devient un équipementier généraliste du fournil : mélange, division, repos, mise en forme, fermentation et conservation de la pâte viennent compléter ses compétences historiques en cuisson.



Anciennes plaquettes et publicités BONGARD

Les équipements **BONGARD** sont produits dans 4 usines européennes dont 3 en France.



En 1996, **BONGARD** renforce sa position de leader avec un four à la fois performant, ergonomique et esthétique : le four à chariot rotatif OSCAR, baptisé du même prénom que le père fondateur de la marque. Il est primé par le Janus du design, prix dédié aux produits industriels qui utilisent le design pour améliorer le cadre de vie des utilisateurs.

À partir des années 2000, l'économie d'énergie et l'amélioration du confort au travail sont au cœur des préoccupations des équipes de développement **BONGARD**. Les élévateurs intégrés deviennent disponibles sur toutes les gammes de fours à soles. PANEOTRAD® révolutionne le monde de la boulangerie grâce à son procédé unique et breveté de séparation et de mise en forme des pâtons, qui permet de gagner 30% de temps de travail tout en limitant la projection de farine et les problèmes respiratoires induits.

Depuis 2007, après avoir été cédé par le groupe anglais Aga Foodservice Equipment, **BONGARD** fait partie du groupe italien Ali Group, leader mondial sur le marché de l'équipement en Foodservice.

Dans les années 2010, l'expérience utilisateur devient prioritaire : un Centre de Développement Commercial, basé au siège à Holtzheim, comprenant un fournil de démonstration et un laboratoire de préparation, lui est entièrement dédié. Les boulangers peuvent ainsi tester les équipements **BONGARD** avec leurs propres procédés de fabrication. Cette même démarche est déployée en région chez nos concessionnaires exclusifs qui disposent également d'un espace dédié à la présentation des équipements.

Aujourd'hui, face à la hausse du prix du foncier, les équipements deviennent compacts et modulables, à l'instar de la nouvelle diviseuse MIRA et du four SOLEO EVO, pour permettre de produire une large gamme sur un espace au sol restreint. Leur design a été entièrement repensé pour répondre à la nouvelle tendance des fournils ouverts sur l'espace de vente.

Les équipements deviennent intelligents pour que les boulangers puissent pré-enregistrer leurs recettes et contrôler leur consommation grâce aux nouvelles commandes tactiles à technologie capacitive INTUITIV'2 et SENSITIV'2.



Depuis 2023, les fours dotés de ces commandes électroniques peuvent bénéficier de la dernière innovation de BONGARD. Le nouveau service Bongard Connect permet de piloter à distance l'ensemble de ses équipements connectés depuis son ordinateur, son smartphone ou sa tablette. Gestion du parc, statistiques d'utilisation, partage de recettes et bien d'autres fonctionnalités permettent de faciliter plus encore le quotidien des boulangers-pâtisseries.

Pour plus d'informations sur Bongard Connect, rendez-vous sur www.bongard.fr



Notre démarche qualité & environnementale



Les 2/3 de la structure énergétique d'une boulangerie sont liés à la production de chaleur et 1/5 à la production de froid. C'est pourquoi BONGARD attache une grande importance à optimiser la consommation énergétique de ces 2 catégories d'équipements.

Nos innovations pour optimiser la consommation d'énergie, grâce aux commandes tactiles INTUITIV'2 ou SENSITIV'2 :

- Une gestion automatisée et indépendante des étages du four : la puissance allouée aux résistances et aux appareils à buée se fait automatiquement à chaque étage en fonction des besoins de la recette programmée.
- Un mode « Economie d'énergie » : il coupe la chauffe de l'étage du four automatiquement après une durée de non-utilisation prédéfinie par le boulanger.
- Un mode « Démarrage différé » : la mise en chauffe initiale du four se fait de façon intelligente en priorisant la sole car elle a plus d'inertie que la voûte. Le four sera chaud juste à temps, à l'heure souhaitée, ce qui limite les déperditions de chaleur.

Nos engagements pour limiter notre impact sur l'environnement :

- Nos fours sont à 90% recyclables.
- Nos fours bénéficient d'une isolation des caissons de cuisson performante, sans pont thermique pour limiter les pertes énergétiques. Une bonne isolation permet également d'augmenter la température résiduelle du four à son démarrage.
- Nos fours à soles électriques ont un rapport surface/puissance très supérieur à la moyenne. Ils permettent de cuire un volume de pâte identique dans une surface de cuisson réduite, car le temps de remise en température est inférieur à celui des fours moins puissants.
- Nos fours à tubes annulaires à gaz CERVAP sont conçus pour utiliser 2 fois les gaz de combustion : une première fois pour chauffer le foyer en inox réfractaire et une seconde fois pour

chauffer l'eau contenue dans les tubes entourant la chambre de cuisson. Sur le modèle de four RS, ces gaz sont même utilisés une troisième fois pour chauffer l'appareil à buée situé sous le four. La température des fumées rejetées est inférieure à la température de cuisson et les émissions de CO₂ sont ainsi réduites.

- Pour la fermentation, la congélation et la surgélation, nos équipements sont fabriqués avec des gaz ayant un potentiel de réchauffement global (GWP) en décroissance permanente, de moins en moins polluants.

Nos équipements sont tous fabriqués en Europe (dont 80% en France) :

Nous privilégions des fournisseurs de proximité pour l'achat de nos matières premières afin de limiter l'impact carbone lié au transport.

Nos engagements pour la sécurité :

Notre engagement pour la sécurité va au-delà de l'auto-certification puisque nous faisons auditer nos produits par un organisme extérieur et indépendant.

Nos engagements pour améliorer le confort de travail :

Nous développons des équipements ergonomiques qui limitent l'apparition de Troubles Musculo-squelettiques (TMS) et préservent votre santé comme l'élévateur électrique LIFT'EVO qui facilite l'enfournement et le défournement de votre production ; les diviseuses CONCORDE, MERCURE, MIRA, les pétrins SPIRAL EVO et CALYPSO ainsi que PANEOTRAD®, limitent les émissions de farine pour prévenir de l'asthme.

Les équipements  **BONGARD** s'adaptent à vos besoins
grâce à une configuration sur-mesure.



BONGARD

EN CHIFFRES



PLUS DE
1500
ARTICLES AU CATALOGUE



4
sites de production
EN EUROPE

60%
des boulangers
en France possèdent au moins
1 ÉQUIPEMENT BONGARD



50% des ventes à
L'EXPORT



PLUS DE **150 000**
ÉQUIPEMENTS (dont 40 000 fours)
en fonctionnement à travers **LE MONDE**

Nos experts à votre service

Notre expertise commerciale

Nos équipes commerciales et implantation sont à vos côtés pour vous aider dans la réalisation de votre projet : préconisation des équipements et implantation du fournil selon votre process de production.

Pour le marché français, nous proposons également un service dédié à la location financière : **BONGARD Finance**. Un mode de financement agile qui préserve la trésorerie, une première sur le marché de la boulangerie-pâtisserie.

Notre expertise métier

Notre showroom et laboratoire de 320 m² à Holtzheim est mis à votre disposition sur demande pour tester nos équipements selon votre process de fabrication.

Nos experts maître-boulangers se déplacent dans vos fournils, à votre demande, partout dans le monde, pour vous former sur nos équipements.

Notre expertise technique

Nos équipements bénéficient de la garantie constructeur à compter de la livraison du matériel. Pour optimiser durablement le fonctionnement de vos équipements et éviter toute immobilisation coûteuse, vous pouvez choisir un contrat de maintenance associé à une extension de garantie.

BONGARD dispense des formations aux techniciens des concessions et distributeurs pour garantir le bon fonctionnement et la pérennité de vos équipements. Nos concessionnaires et distributeurs ont accès à une plateforme en ligne contenant des informations techniques et leur permettant de commander quelque 5000 références de pièces détachées d'origine, expédiées sous 24 à 48h.



Nos concessionnaires exclusifs proches de vous

Grâce à notre réseau unique en France de 32 concessionnaires exclusifs, 45 agences techniques réparties sur tout le territoire, nous sommes en mesure de répondre à tous vos besoins ; tant en termes de préconisation d'équipement, d'agencement du magasin et du fournil que de dépannage 7j/7, 365j/an. Vous pouvez également tester nos équipements près de chez vous, dans les showrooms des concessionnaires.

Nos concessionnaires vous accompagnent tout au long de vos projets, qu'il s'agisse d'une création de boulangerie-pâtisserie ou d'un simple renouvellement d'équipements.



32 concessions

45 agences techniques

350 commerciaux et techniciens



BONGARD accompagne les boulangers-pâtisseries...

GAMME MÉLANGE

LES INCONTOURNABLES



SPIRAL EVO : un pétrissage rapide et maîtrisé pour tous types de pâtes

Allié des petits comme des grands fournils, le pétrin SPIRAL EVO se décline sous différents formats, de 2 à 200 kg de pâte. Le mode Recettes du modèle à commande tactile vous guide pas à pas et permet de définir notamment des phases de repos. Sa sonde infrarouge vous permet de garder un œil sur la température de la pâte afin de prévenir son échauffement. Le modèle auto-basculant, le pétrin SPIRAL EVO TH/TL qui permet d'éliminer tout risque de TMS lié aux aller-retours répétitifs dans la cuve, séduira les boulangers soucieux du confort de travail de leurs salariés.



CALYPSO : l'alliance des gestes d'antan et de la technologie actuelle

Les consommateurs recherchent l'authenticité des goûts et souhaitent retrouver du pain aux qualités nutritionnelles préservées. Le pétrin CALYPSO reproduit le mouvement du pétrissage manuel d'antan grâce à ses bras plongeants. Il préserve ainsi la pâte de l'échauffement et limite le dégazage. Il pétrit délicatement tous types de pâtes allant de 5 à 150 kg, même à haute hydratation, pour une excellente oxygénation.



DIVAIN : Donnez une signature unique à votre production

DIVAIN est un appareil à levain dédié à la fabrication de levain liquide. Il permet de mélanger, d'accélérer la fermentation du levain et de le conserver jusqu'à 72h sans rafraîchi ou sans intervention de votre part. Mélange de farine et d'eau, ce ferment naturel favorise le développement des arômes, un meilleur alvéolage et apporte une signature unique à vos pains spéciaux, pain blanc, brioches, viennoiseries... Selon le modèle la quantité de levain disponible pour la production journalière peut varier de 10 à 220 kg.



LES AUTRES ÉQUIPEMENTS DE LA GAMME MÉLANGE

SATURNE EVO : batteurs-mélangeurs

STELLAR : batteurs-mélangeurs de table

SPIRAL A : pétrins à spirale à cuve amovible

L ET FONTO : refroidisseurs d'eau



Pour plus d'informations sur la gamme MÉLANGE,
rendez-vous sur www.bongard.fr



...dans l'évolution de leur métier

GAMME DIVISION & FORMAGE

LES INCONTOURNABLES

PANEOTRAD® : une révolution dans le process traditionnel de production

C'est en 2007 que PANEOTRAD® révolutionne le process de panification traditionnel grâce à un procédé unique et breveté de séparation et mise en forme des pâtons. Le processus PANEOTRAD® a été conçu pour réduire l'encombrement du fournil (il remplace une diviseuse, un repose-pâton et une façonneuse), augmenter la flexibilité et la rentabilité de production, et pallier au manque croissant de personnel qualifié. Avec PANEOTRAD® le temps de travail est réduit de 30% par rapport à un process traditionnel, car il travaille en temps masqué !

Flexibilité de production, diversité des formes (plus de 60 formes réalisables), émission de farine limitée pour préserver la santé et qualité incontestable des produits, sont autant d'avantages qui ont déjà convaincu de nombreux adeptes.



RHEA : un laminage de qualité avec peu de farinage

RHEA est une gamme de laminoirs qui permet d'abaisser la pâte tout en douceur et de façon précise. Du petit laminoir manuel à poser sur table jusqu'au laminoir automatique à commande tactile, vous trouverez à coup sûr un laminoir RHEA adapté à votre production. Ergonomique et polyvalent, il permet de laminar tous types de pâtes comme de la pâte feuilletée, feuilletée levée, sucrée, brisée, de la pâte d'amande ou bien encore de la pâte à sucre.



LES AUTRES ÉQUIPEMENTS DE LA GAMME DIVISION & FORMAGE

VENUS LINE : diviseuse volumétrique pâte fermentée et système de mise en bac automatique.

MIRA : diviseuse hydraulique compacte

MERCURE & CONCORDE : diviseuses hydrauliques

DIVIMACH : diviseuses hydrauliques semi-automatiques

GROUPE AUTOMATIQUE : diviseuses volumétriques - bouleuses à bandes - bouleuses coniques - chambres de repos statique - chambres de repos dynamique

ERIS : diviseuses-bouleuses

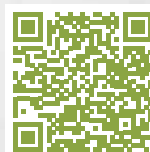
RP : repotes pâtons

MAJOR : façonneuses verticales

PANEODUST : farineur motorisé



Pour plus d'informations sur la gamme DIVISION/FORMAGE,
rendez-vous sur www.bongard.fr



GAMME FROID



LES INCONTOURNABLES

KRYO+ : le surgélateur-conservateur combiné qui optimise le temps et l'espace



Il refroidit, surgèle ou conserve les produits boulangers et pâtisseries tout en préservant leurs qualités gustatives et visuelles, en les protégeant du dessèchement. Son détecteur de porte ouverte permet de stopper la ventilation, ce qui limite l'entrée d'air, évitant ainsi la création de givre.

KRYO+ est un équipement évolutif. En fonction du modèle, il est possible de passer à la taille supérieure par simple ajout d'un module 2 portillons, sans remplacer le groupe frigorifique. Un gage de sérénité pour les nouvelles installations dont la production peut augmenter au cours de leur développement. Son design moderne gris et noir est très apprécié, notamment dans les fournils ouverts sur le magasin.

HERA : les armoires de fermentation intelligentes qui s'adaptent à tous les process de production



Pour favoriser la souplesse de production, les équipements de fermentation contrôlée sont incontournables dans vos fournils. Pointage retardé, pousse lente, pousse avec blocage ou pré-poussé bloqué : quelle que soit la technique de fermentation différée utilisée, l'armoire HERA saura s'y adapter.

Cette armoire est dotée de la commande tactile intuitive et fluide, SENSITIV'2, située à hauteur du regard (centre de la commande à 1,50m du sol) pour une manipulation ergonomique et une lisibilité optimale. Grâce à une vitesse de ventilation régulée automatiquement tout au long du cycle de fermentation, à une gestion optimale de l'humidité et de la montée en température, la fermentation des produits se fait en douceur et de manière homogène sans risque d'assèchement. Ses évaporateurs sont traités cataphorèse, réduisant ainsi le risque de perçage par corrosion et donc le risque de fuite de gaz dans l'atmosphère. Le gaz frigorifique utilisé, le R448A, améliore l'efficacité énergétique et contribue ainsi à diminuer l'émission de gaz à effet de serre.

LES AUTRES ÉQUIPEMENTS DE LA GAMME FROID



ATHENA : armoires de blocage

BFC EVO : chambres de fermentation

BFE EVO : chambres d'étuvage

BOREAL : chambres de conservation

KRYO : conserveurs à plaques

KRONOS-P : cellule de refroidissement rapide et de surgélation à plaques

BSC : surgélateurs à chariots

ZEPHYR : tunnels de ressuage

**Pour plus d'informations sur la gamme FROID,
rendez-vous sur www.bongard.fr**



GAMME FOUR



LES INCONTOURNABLES

ORION EVO : la référence actuelle des fours à soles électriques



Alliant productivité et maîtrise de la consommation d'énergie grâce à sa conception et à son interface de gestion de cuisson, ORION EVO offre une excellente qualité de cuisson des produits boulangers, viennois et pâtisseries. Sa commande tactile capacitive 10 pouces permet de travailler en mode recettes, de passer en mode économie d'énergie lorsque vous n'utilisez pas le four, d'établir un bilan de votre production, d'accéder à des vidéos tutorielles et de gérer des profils utilisateurs. Il dispose de nombreuses options telles que l'étage ROC (Rayonnement Optimisé pour la Cuisson), idéal pour cuire des pièces supérieures à 1 kg et des baguettes parfaitement développées, ou l'élévateur intégré LIFT'EVO pour prévenir les TMS. Un concentré de technologie productif, ergonomique et économique.

SOLEO EVO : le four à soles modulable adapté à tous vos besoins pâtisseries ou boulangers



La boulangerie devient un lieu de rencontres et d'échanges, où l'on peut consommer sur place aussi bien qu'à emporter. L'offre boulangère se développe avec du snacking et de la petite restauration alors que les surfaces de vente, dont le coût ne cesse de grimper, diminuent. La nouvelle gamme de fours SOLEO EVO permet de cuire une grande diversité de produits en combinant un four ventilé ou un étage à pizza au-dessus de ses bouches boulangères ou pâtisseries. Disponible en version compacte, il trouvera sa place dans le fournil, comme dans le magasin.

CERVAP : le premier four à soles des temps modernes breveté



Dès 1967, **BONGARD** permettait aux boulangers d'obtenir une cuisson de pain semblable à celle obtenue dans les fours maçonnés d'autrefois avec un four plus compact, silencieux et économique, bénéficiant d'une grande inertie, le CERVAP. Son système de chauffe à tubes vapeur disposés en boucle autour d'un foyer en acier réfractaire breveté mondialement a révolutionné le monde de la boulangerie. Grâce au recyclage des buées, il est moins polluant (émission CO₂) et moins énergivore. Pilier de la marque, ce four est toujours produit de nos jours.

LES AUTRES ÉQUIPEMENTS DE LA GAMME FOUR

SÉRIE 3 & SÉRIE 4 : fours à chariots rotatifs

MIZAR : four ventilé à chariot

KRYSTAL+ & PREMIO : fours ventilés à plaques

ALCOR : fours ventilés mixtes



Pour plus d'informations sur la gamme FOUR,
rendez-vous sur www.bongard.fr



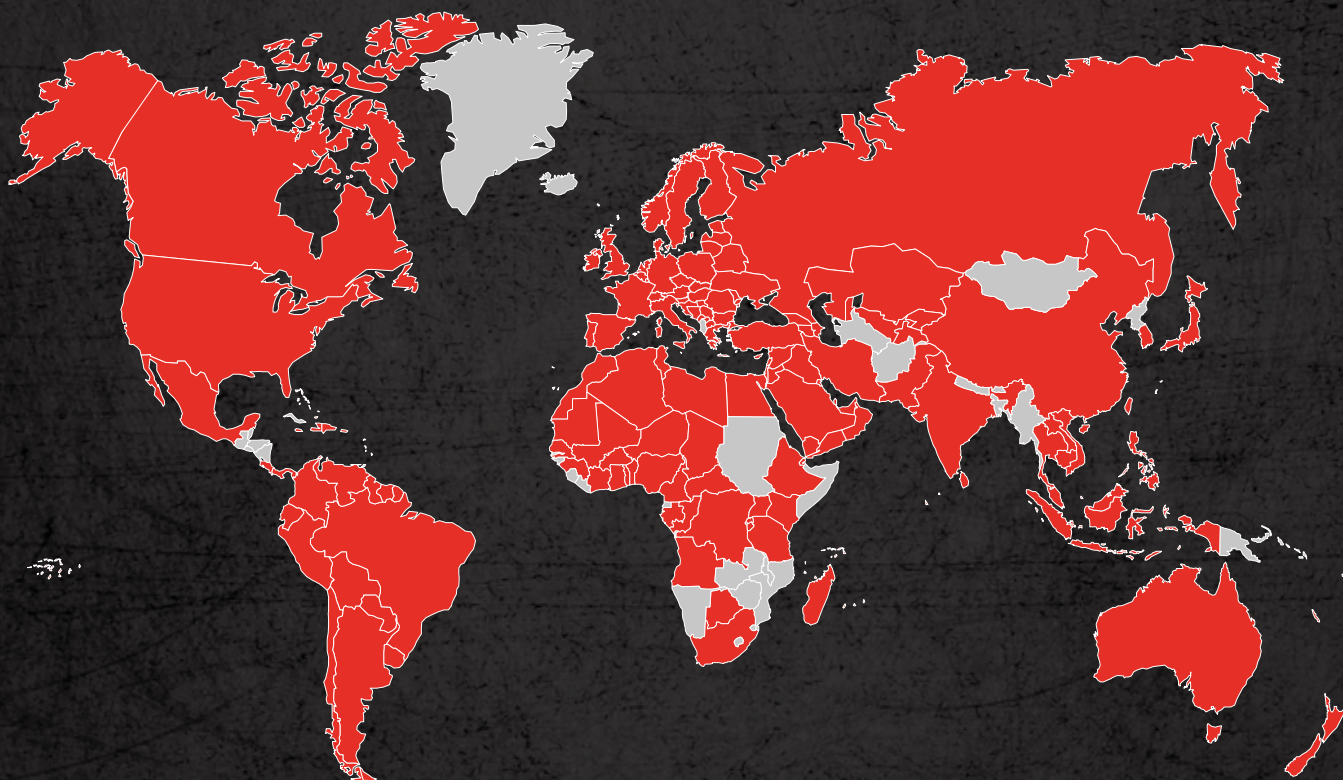
BONGARD

À vos côtés bien avant l'aube

BONGARD, fabricant français d'équipements du fournil depuis 1922, s'appuie sur un réseau de concessionnaires exclusifs formés en continu sur l'ensemble de nos gammes pour vous assurer un service commercial et technique 7/7j, 365j/an partout en France et dans les DOM-TOM.

BONGARD est également distribué dans plus de 140 pays à travers le monde.

Pour trouver le distributeur le plus proche de chez vous,
rendez-vous sur : www.bongard.fr/distributeur



Suivez-nous sur : [f](#) [@](#) [v](#) [in](#) Bongard.bakery

BONGARD

32 rue de Wolfisheim - 67810 HOLTZHEIM (France) - Tel. +33 3 88 78 00 23 - www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence