Bongard : faire mieux pour le bon au SIRHA 2025

Faire mieux pour le bon, c'est anticiper les tendances et les défis du secteur de la boulangerie. C'est autour de ce leitmotiv que Bongard, fabricant et spécialiste français d'équipements du fournil, aborde sa participation au salon SIRHA Lyon 2025. Au cœur du Hall 4, Bongard dévoilera ses dernières innovations, conçues pour répondre aux défis de tous les boulangers-pâtissiers : de l'artisan passionné aux réseaux spécialisés, des grandes surfaces alimentaires à l'hôtellerie-restauration.

Un stand conçu autour d'un laboratoire de production : un programme de démonstrations pour dévoiler les solutions qui répondent aux enjeux de chacun

Le stand Bongard recréera l'ambiance d'un véritable fournil en action, organisé autour de trois espaces thématiques : boulangerie artisanale, viennoiserie et mise en bac automatique. Les visiteurs découvriront, au gré des animations, des solutions qui facilitent leur quotidien tout en sublimant la qualité de leurs produits.

Des solutions à grande échelle pour des volumes de production importants

- **La diviseuse volumétrique pour pâtes fermentées et son système de mise en bac automatique VENUS LINE : pour ceux qui voient les choses en grand**
  Conçue pour la division optimale des pâtes fermentées, son système de mise en bac avec rabat automatique, adapté au pointage en masse, s'intègre parfaitement au processus Paneotrad®, offrant une solution complète pour améliorer l'ergonomie et l'efficacité du travail du boulanger.
  Des démonstrations quotidiennes du système VENUS LINE seront animées par les équipes de Bongard : Noémie Sattler, chef de produit ; Denis Rebholtz, maître boulanger et Olivier Chauvin, formateur partenaire de la marque.

- **Le laminoir RHEA AUTO, la solution automatisée pour la viennoiserie**
  Pour la fabrication de viennoiseries à grande échelle, Bongard présentera le nouveau RHEA AUTO, un laminoir performant assurant une cadence soutenue, tout en garantissant une régularité de production et un confort de travail. Ce sera l'occasion pour Sébastien Lagrue, champion du monde de la chocolatine, Joël et Jérôme Schwalbach, Meilleurs Ouvriers de France en boulangerie-pâtisserie, et Marc Masera, boulanger conseil Bongard, de déployer tout leur talent en réalisant sur place un large éventail de viennoiseries.

Des solutions performantes et ergonomiques pour optimiser la productivité

- **Processus Paneotrad® : un gain de temps et d'espace**
  Plus que jamais en phase avec les défis de la profession, le procédé de division et de formage Paneotrad® permet de réduire de 30 % le temps de travail et de libérer de l'espace en remplaçant trois équipements traditionnels. Plusieurs boulangers formateurs invités par Bongard démontreront comment cette technologie transforme le processus de production du pain.

Des solutions technologiques qui subliment le savoir-faire artisanal

- **Les grosses pièces cuites à la perfection grâce au four ORION EVO**
  Des démonstrations de cuisson de grandes pièces de pain auront lieu atour du

four à soles électrique ORION EVO, équipé d'un étage intégrant la technologie ROC (Rayonnement Optimisé de Cuisson), qui recrée les conditions de cuisson d'un four traditionnel à bois, pour une croûte épaisse et dorée.

- **Le levain liquide : l'innovation au service de la tradition**
  La fabrication de levain liquide sera à l'honneur avec l'appareil à levain liquide DIVAIN. Grâce à cette technologie, les boulangers peuvent produire facilement un pain aux arômes riches, à la texture moelleuse et à la conservation prolongée, tout en offrant des avantages nutritionnels optimisés.

- **Efficacité énergétique et digitalisation : les bonnes pratiques de Bongard**
  De l'isolation thermique aux commandes tactiles intuitives et intelligentes de sa gamme d'équipements, dont le pétrin SPIRAL EVO TC, l'armoire de fermentation HERA, les chambres de fermentation BFC EVO, le four ORION EVO et le four combiné SOELO EVO/Krystal+, qui seront en production sur le stand, Bongard propose un panel de solutions pour optimiser la performance des fournils et leur consommation d'énergie.
  La dernière innovation « d'intelligence artisanale » est le service **Bongard Connect**. Les boulangers peuvent compter sur cette plateforme intelligente pour gérer l'ensemble de leur activité depuis leur ordinateur, leur smartphone ou leur tablette. Bongard Connect agit comme un véritable assistant personnel : le travail est simplifié, les processus sont optimisés et la rentabilité améliorée. Cette solution, qui apporte tranquillité d'esprit et efficacité, sera présentée sur demande sur le stand, avec des démonstrations interactives tout au long de la journée.

Bongard : un acteur au cœur de sa filière, pour encourager l'excellence et la formation des jeunes boulangers

Bongard Fournisseur Sirha Bake 2025
Engagé au cœur de l'événement SIRHA Lyon 2025, Bongard équipera les stands de plusieurs de ses partenaires, institutionnels et entreprises de la filière.

La scène SIRHA BAKE sera également dotée de fours, pétrins et laminoirs Bongard, pour les épreuves de la Coupe de France de Boulangerie, du Championnat européen du sucre d'art et des Masterclass des Ambassadeurs du Pain, dont Bongard est déjà l'un des partenaires officiels.

Valoriser l'apprentissage et la transmission
Le lundi 27 janvier, Bongard accueillera l'Ambassadeur du Pain Patrick Ferrand, Meilleur Ouvrier de France et ses élèves du GRETA CFA du Lycée Rabelais de Dardilly. Les apprentis boulangers animeront le fournil Bongard et réaliseront baguettes et viennoiseries, autour d'une rencontre inspirante avec Bruno Dinel, maître boulanger Bongard, pour un partage intergénérationnel de techniques et de recettes.

Pour découvrir en détail l'ensemble des solutions Bongard et le programme complet des démonstrations, rendez-vous sur notre le 4D110 au SIRHA 2025, ou consultez le site : www.bongard.fr/sirha-lyon-2025.

Fondée en 1922 par Oscar Bongard, ingénieur de formation, la société Bongard est initialement spécialisée dans l'entretien et la réparation, puis dans la fabrication de fours de boulangerie. Aujourd'hui, Bongard conçoit et commercialise l'ensemble des équipements nécessaires à la production boulangère : four (fours à soles, ventilés, rotatifs), froid (armoires et chambres de fermentation, de conservation positive et négative), division - formage (diviseuses, bouleuses, repose-pâtons, laminoirs, processus de division et formage automatique PANEOTRAD®) et mélange (pétrins et batteurs). La renommée de Bongard dépasse les frontières nationales : ses équipements, certifiés par un organisme indépendant, sont distribués dans plus de 140 pays à travers le monde. +d'infos sur www.bongard.fr