

Le Moniteur

Moniteur de la Fédération Francophone de
la Boulangerie - Pâtisserie - Confiserie - Chocolaterie - Glacerie

Bulletin mensuel
33^e année
Septembre 2015

bpost
PB-PP1B-10
BELGIE(N)-BELGIQUE
P 302 015



LA CAMPAGNE 2015

des Maîtres Boulangers - Pâtissiers

ED. RESP. A. DENONCIN - GRAND PLACE, 4 - 6927 TELLIN



Agence Wallonne pour la Promotion
d'une Agriculture de Qualité



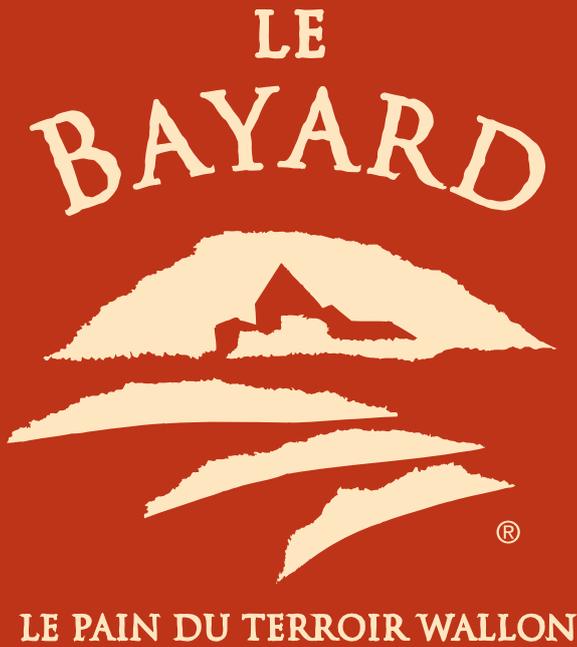
FÉDÉRATION FRANCOPHONE

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

BAYARD, le pain du Terroir Wallon

Des Agriculteurs, un Moulin et des Boulangers de votre région ont créé une filière wallonne "du blé au pain".

Engagés par la signature d'une Charte, ils certifient l'origine et la qualité du blé, de la farine et du pain.



Les Agriculteurs s'engagent à semer des blés de haute valeur boulangère et à pratiquer une culture raisonnée et contrôlée, sans insecticides. Soucieux de la sécurité alimentaire de leur produit et de la santé du consommateur, ils suivent une méthode culturale très rigoureuse. C'est le **blé BAYARD**.



Le Meunier s'engage à n'utiliser que du **blé BAYARD**, cultivé exclusivement en Wallonie. Il en assure sa traçabilité. Il élabore la **farine BAYARD**, sans émulsifiants, selon un cahier des charges très strict préservant les qualités naturelles du blé.



Le Boulanger s'engage à travailler le **pain BAYARD** exclusivement avec de la farine issue de cette filière. Il incorpore dans sa fabrication uniquement farine, eau, sel, levure et son savoir-faire. Il privilégie un pétrissage traditionnel et une longue fermentation qui permettent à la pâte de développer tout son arôme.

Le résultat est la mie typique du pain d'autrefois, une meilleure conservation et un goût savoureux rehaussé par la présence d'épeautre et de germes.

Tél : 085/27.40.40 - info@moulinsdestatte.be

BAYARD, le goût retrouvé

"Qualité et économie d'énergie sur mesure"

- Qualité
- Économe par sa récupération d'énergie
- Compact
- Flexible
- ...



Aménagements de magasins

Peeters bvba
Bakkerij installaties • Installations boulangeries

Industrieweg 8, 3620 Lanaken
Tél. +32-89-73 14 21 - Fax +32-89-73 19 50
www.peeters-bvba.be
e-mail: info@peeters-bvba.be

lddergemstraat 59
9470 Denderleeuw
Tél. +32 53-66 65 10
(sur rendez-vous)



Chers lecteurs,

Nous espérons que vous avez passé de bonnes vacances et que vous en avez profité pour vous reposer avant cette rentrée certainement bien chargée !

Vous découvrirez, au sein de ce *Moniteur* de septembre, la nouvelle campagne de promotion des boulangers.

Il est encore temps de s'y inscrire malgré la clôture des inscriptions mais il ne faut vraiment plus tarder.

Veillez également prendre note de la présence de Monsieur le Ministre Collin à la conférence de presse qui se tiendra le 25 septembre à 9 h à la pâtisserie PIERSON à COURRIÈRE.

Sa présence est un honneur pour nous et la manifestation de son soutien actif à cette campagne.

Nous tenons également à vous annoncer que la gestion du *Moniteur* est désormais confiée à Florence de Thier qui se chargera du suivi rédactionnel, de la coordination et de tout ce qui concerne la publicité (vente et récolte du matériel).

Vous pouvez la joindre au 0485 164 936 ou via l'adresse suivante : florence@2thier.com

Nous remercions vivement Ghislaine XHAUFLAIRE pour l'excellent travail accompli ces dernières années.

A. DENONCIN
Président

DÉCORATIONS
BRANCHÉES

GOÛTS POPULAIRES

**GO NUTS FOR
OUR DONUTS**

recette
renouvelée
D5 Mixed box doony's

NOUVELLES
COULEURS

PÂTE
ONCTUEUSE

AGRÉABLEMENT
DOUX

Le Moniteur

SOMMAIRE



BR
OD
WAY

27-30/09/2015

KORTRIJK XPO

13h00-19h00

(dimanche 27/09 à partir de 10h)

WWW.BROODWAY.BE

Journal d'informations des professionnels de
la Boulangerie - Pâtisserie - Confiserie - Chocolaterie - Glacerie

- Activités de la Fédération** **7** Compte rendu rendu de l'AG du 18 juin 2015
- Campagne de promotion** **8** De main de Maître Boulanger-Pâtissier : la nouvelle campagne de promotion
- Actualité** **17** Une IGP, pour le Grand Épeautre ?
- La Fédération et le grand public** **18** Libramont, la Foire Agricole, nous y étions !
- Événement** **20** Lauréats du travail du 7 juin 2015
- Santé** **23** Le vinaigre de cidre : de réels atouts
- Hygiène** **25** Fiches QUICK START
- Formation** **27** Epicuris, Formations courtes de perfectionnement technique Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie - Glacerie
- Salon professionnel** **32** BOODWAY 2015
- Formation** **37** MONS 2015
- Social** **38** Programmation sociale 2015-2016 de l'industrie alimentaire C.P.118
- Festivités** **44** Amis boulangers : bloquez le 6 juin 2016 pour la Fête Nationale à Verviers
- La Fédération et ses fournisseurs** **45** Merelbeke, VITAFIBRES, le pain le plus complet
- La Fédération** **46** Être membre de la Fédération, c'est bénéficier d'une foule d'avantages de grande valeur
- 47** In memoriam
- 47** Petites annonces

Administration & gestion

Bld Louis Mettwie, 83/42 • B-1080 Bruxelles
Tél. : 02/469.12.22 • Fax : 02/469.21.40
Mail : info@ffrboulpat.be
Compte : BE02 1270 7132 3240

Publicité

Florence de Thier,
florence@2thier.com,
0485 164 936

Ont collaboré à la rédaction

Fl. de Thier, A. Denoncin, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, A. Szalies, F. Lefranc, J. Mathias, R. Wertz, G. Xhaufaire

Impression : UNIJEP, Liège – Photos : Shutterstock.com

Les auteurs des articles sont seuls responsables des opinions exprimées et publiées même si elles ne sont pas partagées par l'éditeur. La responsabilité des articles incombe à leurs auteurs.

**Grande action
d'épargne**
du 14/09/2015
au 30/04/2016



Épargnez encore plus
rapidement pour des
cadeaux attrayants!

A CÔTÉ DES POINTS
LEVURE ROYALE®
COLLECTIONNEZ
AUSSI LES
POINTS EXSENSA®



La **Leivre Royale**® donne plus de saveur à vos préparations et offre une stabilité supplémentaire durant le processus de fermentation. Les pâtes préparées à base de la **Leivre Royale**® se conservent jusqu'à 2 mois au congélateur.

Exensa® est la gamme d'améliorants de qualité supérieure de AB Mauri qui vous garantit un pain qui va exciter les sens et les papilles de vos clients.

COLLEZ CES POINTS

Exensa
Créateur de pain blanc



Les meilleurs améliorants.



Leivre Royale®



Le sommet absolu pour tous les
processus de fermentation.

AB MAURI

Guldensporenpark 27 - 9820 Merelbeke - Belgique
T. +32 (0)9 232 46 18 - F. +32 (0)9 383 05 11
info.be@abmauri.com - www.abmauri.be



**BROOD
WAY**

**LES JOURNÉES DE RENCONTRES PAR
EXCELLENCE POUR LES BOULANGERS,
PÂTISSIERS, CHOCOLATIERS ET GLACIERS**

**Broodway = inspiration, information, savoir-faire
professionnel & convivialité !**

- démonstrations aux applications créatives et utilisables par vos collègues
- présélection Championnat belge Boulangerie
- dernières tendances & nouveautés chez plus de 200 fournisseurs
- street of inspiration
- rencontrer plus de 10.000 collègues et nouer de nouveaux contacts
- dépasser les frontières de votre métier en visitant le salon des bouchers Meat Expo

**27-30/09/2015
KORTRIJK XPO**

13h00-19h00 (dimanche 27/09 à partir de 10h)



VISITE GRATUITE:
enregistrement via www.broodway.be avec le code 273

www.facebook.com/BroodwayKortrijk

Sponsors:



Avec le soutien exclusif de:





Compte rendu de l'AG du 18 juin 2015

1 La présentation et le développement par les délégués des « Pages d'Or », des différentes stratégies de communication via internet.

2 Le rapport de l'AG du 15 avril 2015 est approuvé à l'unanimité après corrections.

3 Correspondance et activités

- Le jury central : la nouvelle organisation régionalisée.
- Le soutien du Ministre Collin au *Moniteur*.
- Le partenariat avec la Dernière Heure pour la réalisation de 10 reportages en boulangeries.
- Le challenge-test de l'Afsca concernant les tartes au riz.
- L'AG d'Epicuris : la gestion positive (état des lieux par le Forem).
- La reprise des travaux avec le S.F.M.Q. (Service Francophone des Métiers et Qualifications) sur les profils et référentiels en boulangerie.
- Les séances de vulgarisation du guide par l'Afsca.
- Les Lauréats du Travail : réunion d'évaluation de l'organisation.
- La proposition d'audit par l'UCM.
- Les systèmes de paiement électronique.
- Le salon « Saveurs et Métiers » en janvier 2016.
- La Fête Nationale à Bruges et la prochaine organisation par Verviers le 6 juin 2016.

4 Confédération

- La prochaine AG prévue le 24 juin 2016.
- La demande faite par le Ministère de la Santé Publique d'une réduction des graisses et sucres.
- La réunion de concertation au Conseil Supérieur des Classes Moyennes le 22 juin.
- La gestion du compte courant.
- Les remerciements à Monsieur Deviller pour sa présentation aux Lauréats du Travail.

5 Apaq-W

- Le démarrage de la campagne de promotion avec la société Lielens et le développement des différents projets.
- La réalisation d'interviews de boulangers présentant leurs spécialités à publier dans les 38 éditions de Proximag.
- Le projet de soumission par l'Apaq-W en octobre.
- La proposition de manifestation à Harzé par Monsieur Wergifosse.
- Les plaques de façades.

6 Bureau et *Moniteur*

- La gestion du *Moniteur*.
- La succession de Mademoiselle Xhaufaire à assumer.

7 Délégués aux commissions

- Fiscal : - Mademoiselle Xhaufaire rappelle l'obligation de donner une souche TVA pour le service de denrées dans un salon de consommation, si moins de 10 % du chiffre d'affaires est réalisé par des services de restauration.
- L'acceptation par l'Administration des Impôts Directs des forfaits Boulangers-Pâtisseries et Glaciers pour l'année 2014
- Social : - Monsieur Cigagna expose les différentes conventions négociées avec les syndicats.
- La prochaine réunion du Fonds Social prévue pour le 1^{er} juillet 2015.

8 Afsca

- Monsieur Léonard présente l'analyse en cours de la partie commune du guide transversal.
- La circulaire sur la contamination croisée des allergènes.

9 Divers

- Le projet de création de points de vente boulangerie associés aux magasins Aldi suivant le modèle Renmans.
- La création de levure bio chez Bruggemans.
- L'introduction du bio et du levain bio dans les programmes de l'IFAPME.
- Les photocopies de certains articles du *Moniteur* à destination des clients.
- L'organisation de notre présence à Broodway.
- L'accord sur l'appellation 125^{ème} anniversaire pour Verviers à la journée nationale de 2016.
- La gestion de l'Office des Produits Wallons par l'Apaq-W.
- L'envoi par Monsieur Beer sous forme de courriel des formulaires d'inscription au « Meilleur Artisan ».

10 La prochaine assemblée générale se tiendra le mardi 6 octobre à 14 heures à Binche.

■ H. Léonard

De main de Maître Boulanger-Pâtissier :

la nouvelle campagne de promotion

Semaine des Maîtres Boulangers-Pâtissiers – du 2 au 11 octobre

Pour la 7^{ème} année consécutive, les Maîtres Boulangers-Pâtissiers wallons seront fidèles au poste, derrière leurs fourneaux ou leur comptoir, pour offrir de nombreux privilèges à leurs clients afin de leur faire découvrir les coulisses de leur métier, les nombreuses spécialités locales préparées chaque nuit de main de Maître et surtout, pour les remercier de leur fidélité ! Grâce aux 800 artisans participant à la campagne organisée à l'initiative de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité et la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Glacierie-Chocolaterie, l'automne 2015 sera gourmand jusqu'aux Fêtes de fin d'année.

Durant cette semaine du 2 au 11 octobre, un grand concours sera organisé dans toutes les boulangeries-pâtisseries participantes afin de faire gagner aux clients, qui auront répondu correctement au questionnaire, **5 X 1 année de pains et pâtisseries gratuits** et **300 passeports pour une année d'entrées gratuites dans les parcs et attractions de Wallonie**.

Au-delà de ce concours, la Semaine des Maîtres Boulangers-Pâtissiers sera l'occasion pour les artisans de rappeler à leur clientèle, au travers de la charte qu'ils apposeront dans leur commerce, les diverses qualités qui font leur spécificité : **l'expérience** et le **savoir-faire**, **l'engagement** et le **talent**, la **proximité** et le **contact**, la **complicité** et le **service personnalisé**, la **créativité** et **l'originalité**,...

Nos spécialités locales et régionales en valeur – du 17 au 31 octobre

Parlons-en d'originalité ! Les Maîtres Boulangers-Pâtissiers savent en faire preuve : pain complet, pain Bayard, pain d'épeautre, pain au levain ou encore pain multicéréales du côté des spécialités boulangères. Cougnous, craquelins, brioches, tartes au riz, gaufres de Liège et gâteaux en tout genre du côté des pâtisseries. Toutes ces douceurs sucrées typiquement locales seront présentées dans le supplément Proximag des Editions de L'Avenir durant la deuxième quinzaine d'octobre. De quoi se régaler à toute heure de la journée !

Campagne à suivre dans le prochain *Moniteur*...

Plus d'infos : www.maitre-boulangier-patissier.be

Même si la date limite d'inscription est dépassée, il existe toujours une petite réserve pour les retardataires. Il vous est donc recommandé de vous inscrire de toute urgence !

Une conférence de presse aura lieu le 25 septembre à 9 h à la pâtisserie PIERSON à COURRIÈRE.

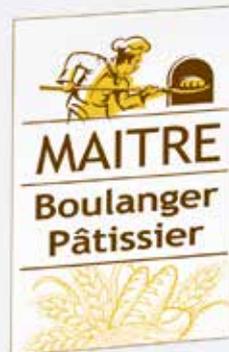
Nous aurons la chance de compter parmi nous **Monsieur le Ministre Collin** désireux d'apporter son soutien à cette campagne.

LES SPÉCIALITÉS
LOCALES
À L'HONNEUR

SEMAINE
DES MAÎTRES
BOULANGERS
PÂTISSIERS

UN NOUVEAU
CALENDRIER 2016
AVEC
DES CONSEILS

UNE CAMPAGNE
PETIT DÉJEUNER
AVEC ACTIVATION
FACEBOOK
ET CONCOURS



LA CAMPAGNE 2015

des Maîtres Boulangers-Pâtissiers



Agence Wallonne pour la Promotion
d'une Agriculture de Qualité



BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

Inscrivez-vous

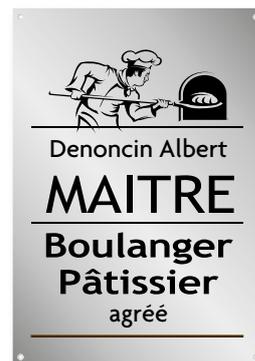
POUR PARTICIPER À LA CAMPAGNE DE PROMOTION DES MAÎTRES BOULANGERS-PÂTISSIERS 2015 !

Celle-ci sera particulièrement intensive avec plusieurs actions qui vont se succéder de septembre à décembre, avec l'utilisation de nombreux médias et la livraison d'un matériel PLV très « vendeur », des sacs à pain, des calendriers et des cadeaux pour vos clients, le tout entièrement gratuit.



Dès septembre, une campagne de relations presse

rappellera les valeurs des Maîtres Boulangers-Pâtisseries agréés et reconnaissables à leur plaque d'identification métallique. Elle rappellera la charte de qualité qui fait la différence par rapport aux concurrents, et présentera les diverses facettes de la campagne de promotion 2015.



**En parallèle, nous allons déjà
activer les médias sociaux via Facebook
(www.facebook.com/AgricultureWallonie)
et actualiser le site internet www.maitre-boulangier-patissier.be**



Nous allons diffuser des informations génériques auprès de la cible des familles avec enfants, mais aussi relayer via des publicités ciblées les promotions et concours décrits ci-après.



Action 1

Du 2 au 11 octobre,

organisation de la semaine des Maîtres Boulangers-Pâtisseries.

Avec l'annonce du concours permettant de **gagner 5 fois une année de pains et pâtisseries** et **300 pass d'entrées gratuites** pour une année dans les parcs et attractions de Wallonie.



Livraison fin septembre du kit promotionnel qui comprend:

1.000 sacs à pain, 1 affiche, 150 dépliants et un autocollant d'identification de vitrine.

De quoi informer vos clients de la campagne en cours et vous faire reconnaître comme un des 800 Maîtres Boulangers-Pâtisseries wallons participants.



IL EST IMPORTANT DE BIEN VOUS IDENTIFIER AU VU DE LA CAMPAGNE MÉDIA QUI ANNONCERA L'ACTION :



la première radio francophone en terme de contact avec les Personnes Responsables des Achats (PRA) en Wallonie : **512.200 auditeurs / jour !**
Sous forme de spots 30 secondes et de présence dans les émissions culinaires.



le journal qui **touche 465.600 lecteurs par jour**, sous forme d'annonces très attractives.



Action 2

A partir du 17 octobre,

campagne de mise en valeur des spécialités locales et régionales qui représentent la valeur ajoutée des Maîtres Boulangers-Pâtisseries.

Ceux-ci possèdent un savoir-faire quotidien qui se traduit par des recettes personnelles et locales de spécialités que l'on ne trouve pas ailleurs.

UNE CAMPAGNE MÉDIATIQUE LOCALE PUISSANTE:



Dans les 37 éditions de Proximag, une annonce publi-rédactionnelle personnalisée mettra en avant les spécialités propres à chaque région. En reprenant en guise de signature le site internet qui renverra vers les coordonnées de tous les Maîtres Boulangers-Pâtisseries participant à l'action.



Des spots radio personnalisés et émis en décrochage local mettront les spécialités des Maîtres Boulangers-Pâtisseries à l'honneur à travers des témoignages de clients satisfaits qui donneront certainement envie à d'autres consommateurs de pousser la porte du Maître Boulanger-Pâtisseries de leur quartier.

Une banderole alléchante annoncera l'opération au point de vente.

Elle sera jointe dans le kit promotionnel.





Action 3

Dès le 15 novembre,

une action de valorisation du petit déjeuner à base de pain, avec comme cible les enfants, sera menée sur Facebook, en radio, et dans les écoles via le Journal des Enfants.

Avec la diffusion d'informations nutritionnelles liées à la prise quotidienne d'un petit déjeuner à base de pain.



A cette occasion un concours photo (montrant la composition de son petit déjeuner) sera organisé. A gagner 50 pass annuels donnant l'accès gratuit pour 1 personne dans les parcs et attractions de Wallonie.

Une campagne de pub poussera cette opération virale sur Facebook.



prendra le relais avec des spots radio.

Des spots de 30 secondes pour expliquer la démarche des Maîtres Boulangers-Pâtisseries relative à la nutrition et à l'importance du petit déjeuner à base de pain pour une alimentation équilibrée.



Une annonce dans le JDE permettra aux professeurs d'en parler en classe.

Action 4

Au mois de décembre,

les Maîtres Boulangers-Pâtisseries pourront, avec leurs bons vœux remettre à leurs plus fidèles clients un calendrier 2016, ainsi qu'un sac de course réutilisable.

Le calendrier fera en sorte que chaque mois le consommateur découvre une des spécialités des Maîtres Boulangers-Pâtisseries et une idée d'excursion touristique à faire en Wallonie.

Le sac de course offert en cadeau permettra de faire la notoriété des Maîtres Boulangers-Pâtisseries en dehors des points de vente car ils seront très certainement utilisés pendant de très longs mois par les clients fidèles pour faire leurs courses.

Les calendriers comme les sacs de course seront délivrés gratuitement dans les kits promotionnels fin septembre.



Pour bénéficier de cette campagne

et recevoir tous les éléments pour la mener il ne vous reste plus qu'à vous inscrire avant le 8 août en renvoyant le bulletin d'inscription ci-annexé complété à l'adresse postale ou au n° de fax mentionné.

Même si la date limite d'inscription est dépassée, il existe toujours une petite réserve pour les retardataires.

Il vous est donc recommandé de vous inscrire de toute urgence !



Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité



FÉDÉRATION FRANCOPHONE

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACÉRIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

www.maitre-boulangier-patissier.be



Le savoir-faire au quotidien



NOUVEAU

Cone Cake®
*un coup d'éclat
dans votre
vitrine*

Nous aimons tous le cake et les cornets de glace, alors pourquoi ne pas combiner les deux? Après les muffins, cupcakes et cakepops, voici les Cone Cakes®! Un cake original dans un cornet et un coup d'éclat dans votre vitrine. Par l'utilisation du tray et des cornets spéciaux vous arriverez toujours à un résultat optimal du Cone Cake®. Les petits cakes sont drôles, multicolores et vous pouvez combiner à l'infini. Combinez vos Cone Cakes® avec des saveurs et couvertures différentes. Un réel succès pour l'été!

Pour en savoir plus, contactez votre représentant ou Zeelandia au numéro 03 354 20 68.

 **Zeelandia**



Connaissez-vous PRINTCAKE ?

Nous pouvons réaliser pour vous l'impression sur support alimentaire de tout motif et ce, avec des encres alimentaires.

Pour toute occasion familiale ou professionnelle :

Qu'il s'agisse de vos photos ou de celles de vos clients, ou encore de votre logo, de tout thème saisonnier, il n'y a que l'embaras du choix pour **personnaliser vos créations maison.**



Avec notre équipement de découpe, nous vous proposons également des feuilles de sucre ou azyme (hostie) avec des motifs personnalisés et prédécoupés.

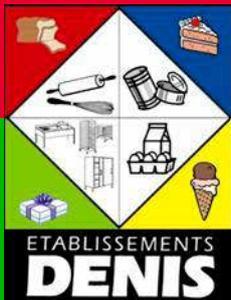
**VOTRE PHOTO OU
VOTRE LOGO
COMESTIBLE**

ETS DENIS S.A

Parc Industriel, 60
B-5580 ROCHEFORT
Tél : 0032 84 21 12 43
Fax : 0032 84 21 12 38

Quai Vercour, 121
B-4000 LIEGE (Sclessin)
Tél : 0032 4 252 28 18
Fax : 0032 4 254 10 89

<http://www.etsdenis.be>
info@etsdenis.be



**GROSSISTE EN
BOULANGERIE
PÂTISSERIE**

DENISLUX sarl

Route d'Arlon, 5
L-8399 WANDHAFF
CAPELLEN
Tél : 00352 39 94 55
Fax : 00352 39 94 65



Nos produits et services :

- Matières premières
- Décoration
- Gros Matériel
- Petit Matériel
- Impressions alimentaires



Une trentaine de personnes
toutes entières à la disposition
de l'artisan boulanger-pâtissier

Un service de livraison jusqu'à
deux fois par semaine

Demandez nos documentations,
Visitez nos salles d'exposition,
Rencontrez nos commerciaux

Pour toute information :
info@etsdenis.be



Une IGP

pour le Grand Épeautre ?



AOP, IGP, STG

L'**AOP** (Appellation d'origine protégée) témoigne d'un lien essentiel et exclusif entre les spécificités du produit et le terroir. Toutes les étapes de fabrication doivent avoir lieu dans la zone géographique délimitée (ex. : *Fromage de Herve* AOP). L'**IGP** (Indication géographique protégée), est un peu moins stricte puisque seule une étape de fabrication doit se produire dans la zone géographique concernée ; elle ne présente pas le lien exclusif avec le terroir mentionné pour l'AOP ; la réputation du produit seule peut suffire (ex. : *Pâté gaumais* IGP). Enfin, la **STG** (Spécialité traditionnelle garantie) protège une recette ou une méthode de fabrication et ne lie pas les caractéristiques du produit à un terroir (ex. : *Bières Lambic, Faro* ou *Kriek*).

CAIG

La Cellule d'Appui aux Indications géographiques (CAIG) a été créée en 2011 à la demande du Service public de Wallonie, Direction de la Qualité de la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement (DGRNE). Elle réunit deux disciplines, la technologie agroalimentaire et la recherche socio-historique, représentées respectivement par l'Université de Liège-Gembloux Agro-Bio Tech et l'Université de Namur.

L'objectif de la CAIG est de soutenir les groupements de producteurs wallons désirant introduire une demande de reconnaissance de leur produit en tant qu'AOP, IGP ou STG.



Depuis plusieurs mois, la CAIG (Cellule d'Appui aux Indications géographiques, voir encadré) travaille, en partenariat avec le Collège des Producteurs et avec le soutien de la Wallonie, sur un projet de mise en valeur du **Grand Épeautre**. L'objectif est d'introduire une demande de protection européenne en tant qu'**IGP** (Indication géographique protégée, voir encadré) pour la **farine** issue de cette céréale.

Le Grand Épeautre, *Triticum spelta*, qui se distingue de son cousin, le Petit Épeautre, *Triticum monococcum*, possède en effet toutes les caractéristiques pour bénéficier d'une telle protection. En plus de spécificités organoleptiques et nutritionnelles bien reconnues, il possède un lien fort avec son terroir et est resté une céréale importante dans certaines régions de Belgique.

Une reconnaissance en tant qu'IGP permet de **valoriser et de protéger le produit qui en bénéficie, ainsi que toute la filière qui le porte**, de l'agriculteur aux boulangers, en passant par les meuniers. C'est donc l'ensemble des acteurs de la filière « Grand Épeautre » qui recevra les fruits de cette protection. D'une part, l'obtention d'une IGP permet d'organiser une promotion spécifique d'un produit du terroir et de sensibiliser les consommateurs sur son caractère local. D'autre part, une plus-value économique et une stabilisation de la filière sont généralement ressenties.

L'un des principaux critères de la CAIG pour rédiger un dossier valable est de travailler avec **un maximum de producteurs** (au sens d'« opérateurs », donc pas uniquement les agriculteurs) **concernés**. Cela, dans le but de prendre en compte toutes les données permettant de cerner au mieux les attentes, les contraintes et les points forts de la filière. C'est pourquoi, il est demandé aux producteurs qui désiraient s'impliquer dans cette démarche IGP de répondre à une **enquête**.

Cette enquête se compose de **trois questionnaires** ciblant les principaux groupes de producteurs formant la filière « Grand Épeautre » : agriculteurs, meuniers et boulangers. Vous trouverez ci-dessous un lien internet vous permettant d'accéder au questionnaire adéquat ainsi que les coordonnées qui vous permettront de le renvoyer.

<http://www.collegedesproducteurs.be/site2/>

La CAIG et le Collège des Producteurs invitent donc vivement tout producteur à se manifester via ces questionnaires.

LIBRAMONT,

la Foire Agricole, nous y étions !

Cette année, la Foire de Libramont mettait en exergue les exploitations forestières.

Notre équipe de boulangers n'y détaillant pas pour autant des « bûches » de Noël, tronçonna néanmoins sur les quatre jours et manuellement **341 pains**, en bâtonnets de dégustation, sur lesquels se rua avec un plaisir évident la foule de cultivateurs et de fans d'écologie, qui, chaque année, forment le gros de la troupe des visiteurs que n'arrête aucune intempérie.

Ceux-ci, qui se targuent pour la plupart de produire leur propre pain d'une qualité supérieure, mais qui viennent curieusement solliciter des conseils auprès de ces artisans qui, selon leurs critères, ne font plus du bon pain. Tout en reconnaissant dans le même temps la qualité de notre dégustation.

Comprenne qui pourra... !!!

- Peut-être y a-t-il, principalement en milieu rural, une opportunité à saisir par l'artisan boulanger, de commercialiser pour ces irréductibles, des matières premières « du boulanger » en petites quantités, avec une marge bénéficiaire nettement plus importante que sur les produits finis, qu'ils n'achèteront pas de toute façon. *That is the question... ?*

Autre fait marquant de cette édition 2015, les très nombreuses interpellations de nos visiteurs concernant le **pain sans gluten**, alors que les années antérieures, aucune question n'allait dans ce sens.

- Phénomène de mode, conséquence de la récupération par les médias des récentes obligations de publication des allergènes ? Problèmes sanitaires réels ? Difficile de trancher... (sic) !

- Quoi qu'il en soit, je reste persuadé, mais rien ne vous oblige à le croire, que la stérilisation à tout va de notre environnement et de notre alimentation peut déboucher, via l'affaiblissement de notre système immunitaire, insuffisamment sollicité, sur une prolifération d'affections.

- A titre d'exemple, une récente publication universitaire américaine, a démontré que des enfants nés par césarienne (donc en milieu totalement stérile) développaient de façon beaucoup plus importante, une série de maladies et d'affections (parfois à vie),



Monsieur Mathias, monsieur Le Ministre Collin et monsieur Léonard



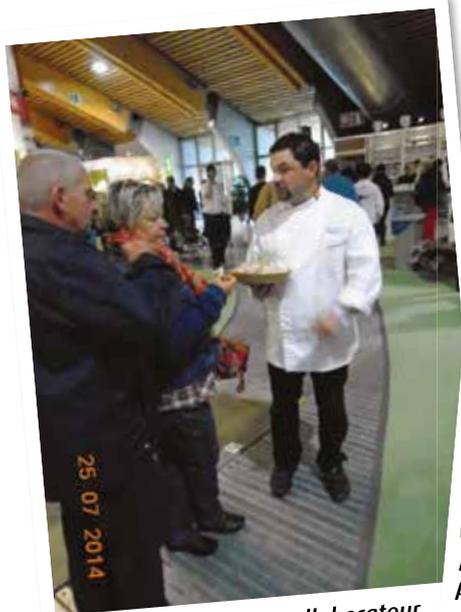
Messieurs Léonard et Mathias à l'interview



Pains prêts à la découpe



Le Stand



Serge Mathias fidèle collaborateur



Des centaines de Boules au Beurre prêtes à déguster



Pains à la dégustation



Le succès de la dégustation



La boulangère de Haute Savoie, Attilio Panzarella et Madame Mathias

dont l'allergie au gluten, comparativement aux bébés nés par les voies naturelles où ils avaient été mis en contact avec les bactéries maternelles, déclenchant de ce fait la réaction de leur système immunitaire.

Vous me direz que dans cet article, le chemin des labours prend de bien surprenantes orientations...

Je vous l'accorde... Revenons à nos croûtons.

Le vendredi, jour d'ouverture, et le samedi, nous reçûmes la visite sympathique du Ministre Collin, qui insista pour prendre la pose dans notre stand.

Il faut dire que par ces jours de météo « variable », bien à l'abri dans le bâtiment central de la foire, l'espace réservé à l'Apag-W offrait aux chalands, en plus de notre variété de pains, de multiples dégustations de divers produits laitiers, de petits plats cuisinés et divers gadgets facilement obtenus.

- Un pôle attractif évidemment très fréquenté et géré très convivialement par leur personnel et notre équipe de bénévoles *coachée* par José Mathias, avec son épouse, son fils et son filleul Serge au bagout inépuisable sur les qualités du pain Bayard, au point de mériter, en reconnaissance tout à fait occasionnelle et provisoire, la distinction de Chevalier... (Chevalier Bayard, évidemment !)

En plus de la famille, selon les jours, se relayèrent à la découpe et au baratin, de 8h à 18h30, Attilio Panzarella et votre serviteur, ainsi qu'une mystérieuse et bien française « Dame de Haute Savoie ». Pas celle de Francis Cabrel, car nous n'avions vraiment pas le temps d'y aller dormir.

Il faut cependant avouer que c'est avec satisfaction et un grand soulagement que nous pûmes nous extraire, lundi soir, du ballet des tracteurs monstrueux et des bétailières sur le départ, pour rejoindre nos pénates, fourbus mais contents.

■ H. Léonard

ÉVÉNEMENT

Lauréats

du travail du 7 juin 2015

Lauréat(e)s

Vous avez passé la sélection avec fruit, félicitations !

Les prochaines étapes :

- ✓ Votre nomination sera publiée au **Moniteur Belge**
- ✓ Vous pouvez disposer de deux éléments qui attestent de votre titre.
 - D'une part, **l'insigne d'honneur** qui sera remis au cours d'un événement officiel propre à votre secteur
 - D'autre part, le **brevet** qui sera transmis au bourgmestre de votre commune, chargé de vous le remettre.
- ✓ Comme pour tout autre insigne honorifique, une participation financière est demandée.



Guido Deville, le dynamique animateur de la Cérémonie.



La nombreuse assemblée

Financement

Pour couvrir les frais inhérents à la remise matérielle de l'insigne d'honneur, il est fait appel, selon le cas, à une participation financière des employeurs, des organisations professionnelles ou des Lauréats eux-mêmes.

Si aucune partie ne souhaite répondre à cette demande, l'insigne n'est pas remis.

La remise du brevet est gratuite.



Johan Schillebeekx Président des Grandes Boulangeries, Eddy Van Damme Co-Président de la Confédération, Philippe Pirson Président de l'Institut, Willy Imbrechts Commissaire Général du Gouvernement, Albert Denoncin Président National du Comité Organisateur.



Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie et Chocolaterie artisanale

Date de la cérémonie : 7 juin 2015

Composition de la table d'honneur

- Monsieur Willy **IMBRECHTS** : Commissaire général du Gouvernement
- Monsieur Philippe **PIRSON** : Président de l'Institut royal des Elites du Travail
- Monsieur Johan **SCHILLEBEEKX** : Président de la Fédération des Grandes Boulangeries
- Monsieur Eddy **VAN DAMME** : Co-président de la Confédération B.P.C.G.
- Monsieur Albert **DENONCIN** : Président du Comité Organisateur/Co-président de la Confédération B.P.C.G.



R. Joubert, A.Denoncin, J. Bauduin

Label Avenir du métier – Insigne de bronze

Charles-Henri De Leeuw, Liège
Valérie Flohimont, Charneux
Lionel Gerard, Charneux
Guillaume Lecocq, Saint-Symphorien



Les deux co-Présidents de la Confédération.



A.Denoncin, Madame Voets Directrice de l'Institut,
Monsieur Pirson Président de l'Institut



A.Denoncin, José Vanderauwera, José Mathias, les Doyens Francophones



A.Denoncin et Monsieur Arnould

ÉVÈNEMENT



Les Namurois

Label Expérience et Innovation - Insigne d'argent

Renauld Arnould, Saint-Hubert
Luc Deblie, Moustier-sur-Sambre
Jean-François Denoncin, Tellin
Denis Kairet, Onhaye
Patrick Lust, Beaumont



Les joyeux Liégeois

Label Expert - Insigne d'or

Jacqy Bauduin, Bouillon
André Bruneau, Barry
Bernard Burion, Braine-le-Comte
Vincent Darimont, Ougrée
Thierry De Roo, Kain
Laurence Debled, Rumillies
Martine Decloux, Thimister
René Fayen, Ans
Pascal Feryn, Froidchapelle
Raphaël Fischer, Aywaille
Jules Herman, Blegny
Régis Joubert, Halanzy
Claude Lechanteur, Liège
Kurt Ledeganck, Givry
Fabrice Lefranc, Anhée
Frédéric Lefranc, Profondeville
Michael Lewis-Anderson, La Hulpe
Fabrice Maes, Rumillies
José Mathias, Arlon
Jean Moeckx, Ath
Frédéric Mortagne, Mouscron
Laurent Paque, Awans
Thierry Radermecker, Clavier
Jean Spits, Soumagne
Pierre-Yves Toussaint, Vedrin
Eric Troisfontaine, Tilleur
Alain Vandennieuwenborg, Tournai
Rudy Wertz, Thimister
Yves Wiame, Gesves



La Chorale

Doyens d'honneur du Travail

José Vanderauwera, Chapelle-lez-Herlaimont

Doyen d'honneur émérite du Travail

José Mathias, Arlon

■ A. Denoncin



Le vinaigre de cidre :

de réels atouts

Pour pouvoir bénéficier pleinement des nombreux bienfaits du vinaigre de cidre, il faut bien sûr que celui-ci soit à 100% vieilli en fût de chêne et non pasteurisé. L'intérêt principal du vinaigre de cidre vient de sa très grande richesse en minéraux comme le phosphore, le calcium, le soufre, le magnésium, le fer, le fluor, le silicium, le bore, en vitamines, en acides essentiels, en enzymes et en pectine. Cette composition riche fait de lui un puissant reminéralisant naturel et lui donne aussi de nombreuses vertus thérapeutiques. Bien entendu il n'y a aucun danger à consommer régulièrement du vinaigre de cidre et sa consommation à dose modérée ne provoque, comme beaucoup pourrait le croire, aucune brûlure d'estomac ni d'ulcère. Bien au contraire sa richesse en enzyme lui permet d'agir avec efficacité contre les bactéries intestinales tout en régulant l'acidité gastrique. Il est donc très bon contre les brûlures d'estomac, les intoxications alimentaires. S'il est pris 30 minutes avant un repas il permet de stimuler la digestion tout en combattant aussi les flatulences et les spasmes abdominaux. Il stimule le renouvellement de la flore intestinale et évite la constipation.

En agissant sur l'élimination des graisses au niveau des cellules, il combat aussi la cellulite. Il semblerait en effet qu'en consommer 40 grammes par jour permettrait de maigrir d'un kilo par mois. Le vinaigre de cidre a un rôle aussi très important dans les différents troubles articulaires comme l'arthrite et l'arthrose car il permet d'éliminer les dépôts calcaires au niveau des articulations. Son action au niveau de l'équilibre du niveau d'acidité de l'organisme lui permet aussi de

lutter contre la goutte. Il favorise la circulation sanguine en agissant sur l'élimination des toxines et il est donc tout naturellement recommandé comme anti-cholestérol. Le vinaigre de cidre facilite aussi le métabolisme des glucides. Sa richesse en minéraux comme le potassium, le magnésium lui permet de soulager les crampes musculaires et de stabiliser la tension artérielle trop élevée ou trop basse.

Selon les problèmes, le vinaigre de cidre peut être pris soit par voie interne soit par voie externe ou bien encore les deux. Par exemple pour tous problèmes de type musculaire, entorse, problèmes articulaires on peut s'appliquer le vinaigre de cidre sur la zone douloureuse. Pour les problèmes de peau on peut faire la même chose mais dans ce cas il faudra le diluer dans un peu d'eau. Pour les applications externes on peut aussi le mettre sur une compresse. Pour se détendre, le vinaigre de cidre peut être ajouté dans l'eau de son bain. Voici une recette pour bien récupérer : dans un bain chaud, verser une poignée de gros sel ainsi que deux verres de vinaigre de cidre. Sans oublier bien sûr qu'il est idéal dans la cuisine pour réaliser une vinaigrette ou pour préparer certains plats. Pour pouvoir ressentir ces bienfaits, il faut en consommer sur plusieurs jours car son action n'est pas immédiate. Au début, il faut commencer par de petites doses, pas plus de 2 à 3 cuillères à soupe par jour ensuite on peut augmenter progressivement. Le vinaigre de cidre peut être pris juste avant les repas seul ou bien dilué dans de l'eau.

■ Fl. de Thier



Beco®

POLYESTER & INOX

Résiste à
la Rouille et la Corrosion

Murs - Plafonds - Portes - Plinthes de Protection
Fournis et/ou Placés



PANELCO sprl

Tél. 055/38.51.33 • Fax 055/38.51.34 • info@becopanel.be

www.becopanel.be

IVAN

MACHINES DE BOULANGERIE

Machines occasions pour boulangerie



GRAND CHOIX
EN OCCASIONS
dans notre
salle d'exposition

visitez www.ivanbakkerijmachines.be
pour plus des machines, plus d'informations,
les prix et les détails concernant les occasions!



BROOD WAY

27 - 30 / 09 / 2015
KORTRIJK XPO
www.broodway.be

pour info:
www.ivanbakkerijmachines.be

Nos nouveaux levains



NATULEVAIN DURUM

Levain de blé dur déshydraté
pour la fabrication de pains de
blé de type méditerranéen

NATULEVAIN AROMALT

Levain de seigle déshydraté
pour la fabrication de pains au
goût de malt aromatique

Toujours disponible chez votre grossiste.

www.ireks.be


IREKS

Kleine Monnikenwerve 34-36, 8000 Brugge - België
tél: 050 31 93 43 - fax: 050 31 88 97
info@ivanbakkerijmachines.be

Fiche QUICK START N°14

CCP - Température des produits chauds



Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance	Fréquence
x M: température trop basse	Min. 60°C	Contrôle de la température des produits chauds	Chaque jour
		Contrôle du bon fonctionnement des éléments chauffant	Chaque semaine

Signification des symboles utilisés :
x: Multiplication / M: Danger microbiologique

MESURES CORRECTIVES ET ACTIONS CORRECTIVES



Enregistrez les non-conformités



Identifiez les produits concernés et les isoler



Chauffez à nouveau les produits dont la température se situe entre 55°C et 60°C



Réduisez le temps d'attente avant que les produits chauds ne soient servis ou vendus



Réparez les éléments chauffant en cas de panne



Détruisez les produits dont la température est inférieure à 55°C

Fiche QUICK START N°15

CCP – Gestion des déchets



Identifiez les différentes catégories de déchets et triez-les dans des conteneurs séparés



Prévoyez des conteneurs avec un couvercle et faciles à nettoyer



Gardez les conteneurs propres, entretenez-les bien et videz-les tous les jours



Entreposez les déchets dans une autre zone que celle où les aliments sont traités et stockés

Ne laissez pas les déchets devenir une source de contamination :
évités les contacts entre les déchets et les denrées alimentaires

Evitez de traverser les zones propres avec des déchets



Ne réutilisez pas pour la consommation humaine des restes d'aliments qui ont été proposés aux consommateurs

Ne faites pas des aliments pour animaux avec les déchets de cuisine et les restes d'aliments



EPICURIS

Avec une démonstration exceptionnelle de **PHILIPPE HERMENIER** Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2011 !



Septembre - Décembre 2015

Formations courtes de perfectionnement technique Boulangerie - Pâtisserie - Chocolaterie - Glacerie

Présentation

Epicuris, centre de compétence des métiers de bouche depuis 2004, est spécialisé dans les formations de perfectionnement technique depuis 2011 !

Nous mettons tout en œuvre pour vous accueillir dans des **ateliers hyper équipés, à la pointe de la technologie**. Nous proposons des formations de perfectionnement technique pour les **petites entreprises** de moins de 10 personnes, les artisans, mais aussi les **entreprises de plus grande envergure**.

Nous pouvons également répondre à vos besoins de formation par une analyse de ceux-ci en nous rendant chez vous.

Qui est concerné par la formation continue ?

La formation continue est destinées aux **patrons, ouvriers ou indépendants** qui souhaitent développer des compétences dans le cadre de leur activité professionnelle. Nos formations abordent les thèmes spécifiques à la Boulangerie, Pâtisserie, Chocolaterie et Glacerie, mais aussi à la Confiserie.

Que fait-on en formation ?

On met la main à la pâte, on échange et on déguste.

Nous vous offrons :

- Des **horaires** adaptés pour se former tout en continuant à travailler ;
- Une **diversité de modes d'organisation** avec des formations inter-entreprise, ET intra-entreprise ;
- Une **diversité des programmes**, en fonction des tendances, des demandes et des analyses recueillies sur le terrain ;
- Une **diversité de lieux de formations** ;
- Des **formateurs expérimentés et reconnus** dans leurs domaines !

Comment bénéficier de nos formations ?

Vous êtes patron ?

Vous venez **accompagné** d'au moins un de vos ouvriers faisant partie de la **commission paritaire 118**, toutes nos formations sont **gratuites** et vous pouvez participer à autant de thèmes que vous le souhaitez !

Vous souhaitez participer à nos formations **sans être accompagné** d'un de vos ouvriers faisant partie de la commission paritaire 118, un droit d'**inscription de 100€ par formation** vous sera réclamé (Possibilité de recevoir une facture).

Vous êtes ouvrier ?

Ouvrier de la **commission paritaire 118**, toutes nos formations sont entièrement **gratuites** et vous pouvez participer à autant de thèmes que vous le souhaitez !

Informations utiles !

- Ces cycles de perfectionnement sont destinés aux Boulangers, Pâtisseries, Chocolatiers, Glaciers, Confiseur ou à leur personnel.
- Le nombre d'inscription sera limité à 12 personnes par cycle pour permettre à chacun une participation active.
- La tenue professionnelle est obligatoire.
- La participation à la formation comprend les matières premières, le support écrit ainsi qu'un repas.
- Possibilité d'obtenir une attestation de suivi de formation.



Epicuris est détenteur de la certification Qfor. Qfor est un contrôle de qualité qui s'adresse spécifiquement aux organismes de formation.



Les formations Epicuris

Les 4h à emporter

Réalisez un assortiment de goûters à emporter tels que des crêpes, pancakes, gaufres, lacquemants, bouquettes, moelleux, cakes ... Petits prix à la confection, rentabilité excellente.

La pomme en vedette

Réalisez un assortiment de produits savoureux à base de pommes qui seront largement appréciés des petits et des grands.

Gâteaux de voyages

Réalisez une gamme de gâteaux de voyage – gâteaux diversifiés (cupcakes, pop cakes, mug cakes...) qui s'emballent, se transportent et se conservent facilement.



Sucre d'art

Apprenez à réaliser des éléments de décor en sucre tiré et soufflé. Le pastillage et les techniques de l'aéroggraphie seront également étudiés.

La Boulangerie Bio

Réalisez une gamme de produits de boulangerie biologiques.

Les macarons

Réalisez une gamme variée de macarons salés et sucrés destinée à la vente en magasin.

Entremets d'Automne

Réalisez un assortiment d'entremets individuels composés de matières premières typiques de l'automne et destinés à la vente en magasin.

Desserts d'exception et Pâtisserie fine

Réalisez un assortiment de pâtisseries et de desserts d'exception ultra « tendance » destinés à la vente en magasin.

Boîte à biscuits

Développez une gamme de biscuits secs destinés à la composition d'une « boîte à biscuits » à offrir ou à grignoter seul.

Pâtisserie tendance, finger food et desserts sur le pouce

Réalisez un assortiment de desserts à déguster à la main.

S'adapter aux allergènes : les produits sans gluten

Réalisez une gamme de produits de boulangerie à base de farine sans gluten (maïs, châtaigne, manioc, soja, pois chiche, sarrasin, coco, quinoa, millet...) destinée aux clients « intolérants ».

Desserts de fin d'année

Réalisez une gamme d'entremets, petits gâteaux et bûches. Déclinez une gamme de pâtisseries à thème pour animer les fêtes.

Bûches de Noël et entremets festifs

Réalisez une gamme de bûches de Noël originales pour 6 personnes destinées à la vente en magasin.

Déclinaisons de produits traiteur de fin d'année

Relancez la vente de pains surprises et réalisez une gamme de petits fours salés servis en amuse-bouche destinés à la vente en magasin.





Pains de qualité 100 % maison

Retrouvez le goût de produire son pain de « campagne » sans difficulté particulière, sans adjuvant, sans... Et proposez des pains authentiques aux clients, une valeur sûre pour l'artisan !

Spécialités Nord-Américaines

Apprenez à fabriquer des produits salés et sucrés qui permettront de développer une gamme de produits typiquement américains.



Initiation au travail de la pâte à sucre

Réalisez des modelages en pâte à sucre à la pointe des dernières tendances. Confectionnez des décors pour les gâteaux d'anniversaire aux couleurs d'un super héros ou une pièce montée aux décors raffinés.

Les techniques de l'aérogaphie

Sensibilisation aux différentes techniques d'écriture, réalisation des pâtes à écriture et pochoirs. Travail sur les formes, les structures et les couleurs.

Mélo cakes sucrés-salés

Réalisez des recettes originales de méli-mélo cakes sucrés salés destinés à la vente en magasin.

Les confiseries « Maison »

Développez une gamme de confiseries tant classiques que « tendance » (guimauves, nougats, pâtes de fruits, caramels mous, sucettes, bonbons effervescents...) et ainsi profitez de la vente additionnelle dans le magasin.

Festival de sandwiches et tartines

Réalisez une gamme de sandwiches et tartines à partir de recettes simples et rapides répondant aux attentes variées des clients.

La galette des rois

Réalisez des recettes de galettes des rois. Frangipane, crème d'amandes, poire-chocolat ou traditionnelles, définissez votre recette maison.

Spécial levain

Fabriquez un levain dur et un levain liquide, développez un levain lactique ou acétique, à travailler en direct ou en pousse lente.

Chambre de pousse intelligente

« Panem »

Niveau 1 : « Utilisation par le boulanger de la machine et production de différents pains classiques ». Durée : 2 jours consécutifs.

Prérequis : maîtriser la pousse du pain.

Variantes pour Boulanger, Pâtissier :

Les pains bio

« Utilisation par le boulanger de la machine et production de différents pains bio ». Prérequis : maîtriser la pousse du pain.

Variantes pour Boulanger, Pâtissier :

Les viennoiseries

« Utilisation par le boulanger de la machine et production de différentes viennoiseries ». Prérequis : maîtriser la pousse du pain.

Variantes pour Boulanger, Pâtissier :

Les brioches

« Utilisation par le boulanger de la machine et production de différentes brioches ». Prérequis : maîtriser la pousse du pain.



FORMATION

Démonstration par un Meilleur Ouvrier de France !

« Fabrications sur levain dur »

par Philippe HERMENIER
Meilleur Ouvrier de France Boulanger

Mardi 24 novembre 2015
de 9h à 17h (Villers-le-Bouillet)
OU
Vendredi 27 novembre 2015
de 9h à 17h (Mons)



« Les levains durs ou liquides sont faciles à mettre en œuvre à condition de bien maîtriser toutes les étapes de leur fabrication, depuis le chef jusqu'aux rafraîchis. Je vous apprendrai aussi à développer un levain plutôt lactique ou acétique. »

Tour d'horizon sur les fabrications françaises :

- Pain de tradition française
- Pain de campagne sur levain
- Pain rustique sur levain
- ...



Participation GRATUITE

sur base d'une inscription obligatoire !
Réservez dès à présent en renvoyant le formulaire
d'inscription car le nombre de place est limité.

085/27.88.62 – info@formation-epicuris.be

Le calendrier des formations

Thèmes	Jours	Dates	Horaires	Lieux
Les 4h à emporter	Lundi	24 août	9h - 17h	V-I-B
La pomme en vedette	Mardi	1 ^{er} sept.	9h - 17h	V-I-B
Gâteaux de voyages	Lundi	7 sept.	9h - 17h	V-I-B
Spécial Levain	Mardi	8 sept.	9h - 17h	L
Sucre d'art	Merc.	9 sept.	9h - 17h	V-I-B
La boulangerie Bio	Lundi	14 sept.	9h - 17h	V-I-B
Les macarons	Mardi	15 sept.	9h - 17h	V-I-B
Initiation au travail de la pâte à sucre	Mardi	15 sept.	9h - 17h	L
Entremets d'Automne	Merc.	16 sept.	9h - 17h	V-I-B
Workshop Dossche Mills	Mardi	22 sept.	14h - 17h	V-I-B
Desserts d'exception et pâtisserie fine	Lundi	28 sept.	9h - 17h	V-I-B
S'adapter aux allergènes: les produits sans gluten	Mardi	29 sept.	9h - 17h	L
Initiation au travail de la pâte à sucre	Jeudi	1 ^{er} oct.	9h - 17h	M
Boîte à biscuits	Lundi	5 oct.	9h - 17h	V-I-B
Pâtisserie tendance, finger food et desserts sur le pouce	Merc.	7 oct.	9h - 17h	V-I-B
S'adapter aux allergènes: les produits sans gluten	Lundi	12 oct.	9h - 17h	V-I-B
Desserts de fin d'année	Mardi	13 oct.	9h - 17h	V-I-B
Bûches de Noël et entremets festifs	Merc.	14 oct.	9h - 17h	V-I-B
Desserts de fin d'année	Jeudi	15 oct.	9h - 17h	M
Desserts de fin d'année	Mardi	20 oct.	9h - 17h	L
Déclinaison de produits traiteur de fin d'année	Merc.	21 oct.	9h - 17h	V-I-B
Workshop Puratos : Cakes	Merc.	21 oct.	13h - 17h	V-I-B
S'adapter aux allergènes: les produits sans gluten	Jeudi	22 oct.	9h - 17h	M
Workshop CERES	Lundi	26 oct.	13h-17h	V-I-B
Chambre de pousse intelligente « PANEM »	Lun. et ma.	26 et 27 oct.	9h - 17h	B
Pains de qualité 100% maison	Merc.	28 oct.	9h - 17h	V-I-B
Variantes pour Boulanger, Pâtissier : Les pains bio	Merc.	28 oct.	9h - 17h	B
Variantes pour Boulanger, Pâtissier : Les viennoiseries	Jeudi	29 oct.	9h - 17h	B
Variantes pour Boulanger, Pâtissier : Les brioches	vendr.	30 oct.	9h - 17h	B
Spécialités Nord-Américaines	Mardi	3 nov.	9h - 17h	V-I-B
Initiation au travail de la pâte à sucre	Lundi	9 nov.	9h - 17h	V-I-B
Les techniques de l'aérographe	Mardi	10 nov.	9h - 17h	V-I-B
Workshop Puratos : Bûches et gâteaux de fin d'année	Mardi	17 nov.	13h-17h	V-I-B
Mélo cakes sucrés-salés	Merc.	18 nov.	9h - 17h	V-I-B
Démonstration MOF P. HERMENIER	Mardi	24 nov.	9h - 17h	V-I-B
Démonstration MOF P. HERMENIER	Vendr.	27 nov.	9h - 17h	M
Les confiseries « Maison »	Lundi	30 nov.	9h - 17h	V-I-B
Festival de sandwiches et de tartines	Mardi	1 ^{er} déc.	9h - 17h	V-I-B
La galette des rois	Merc.	2 déc.	9h - 17h	V-I-B



Pour vous inscrire, contactez Nomiki MACRILLO

Tél : 02/528.89.50 - Fax : 02/528.89.40 - nomiki.macrillo@ipv-ifp.be

Ou sur le site : <http://boulangers.ipv-ifp.be>

Formulaire à faxer au 02/528.89.40 - 1 formulaire d'inscription par personne.

Formations à Villers-le-Bouillet :

- Démonstration MOF - P. Hermenier
- Les 4h à emporter
- La pomme en vedette
- Gâteaux de voyages
- Sucre d'art
- La Boulangerie Bio
- Les macarons
- Entremets d'Automne
- Desserts d'exception et pâtisserie fine
- Boîte à biscuits
- Pâtisserie tendance, finger food...
- S'adapter aux allergènes...
- Desserts de fin d'année
- Bûches de Noël et entremets festifs
- Déclinaison de produits traiteur...
- Pains de qualité 100% maison
- Spécialités Nord-Américaines
- Initiation au travail de la pâte à sucre
- Les techniques de l'aérographe
- Mélo cakes sucrés-salés
- Les confiseries « Maison »
- Festival de sandwiches et de tartines
- La galette des rois

Formations en collaboration :

- Workshop Puratos : Cakes
- Workshop Puratos : Buches et gâteaux...
- Workshop CERES
- Workshop Dossche Mills

Formations décentralisées à

Libramont :

- Spécial Levain
- Initiation au travail de la pâte à sucre
- S'adapter aux allergènes...
- Desserts de fin d'année

Formations décentralisées à Mons :

- Démonstration MOF - P. Hermenier
- Initiation au travail de la pâte à sucre
- Desserts de fin d'année
- S'adapter aux allergènes...

Formations décentralisées à Bruxelles :

- Chambre de pousse intelligente « PANEM »
- Variantes pour Boulanger, Pâtissier : Les pains bio
- Variantes pour Boulanger, Pâtissier : Les viennoiseries
- Variantes pour Boulanger, Pâtissier : Les brioches

Contact

Pour toute information sur les thèmes de formation :

Epicuris

Tél. : 085/27.88.60

Fax : 085/27.88.69

info@formation-epicuris.be

Coordonnées des lieux de formations

Epicuris

LE CENTRE DE COMPETENCE DES METIERS DE BOUCHE



- Parc d'activités économiques
- Rue de Waremme 101
- 4530 Villers-le-Bouillet
- Tél. : 085/27.88.60
- Fax : 085/27.88.69
- info@formation-epicuris.be
- www.formation-epicuris.be

Centre IFAPME MBC

- Avenue du Tir 79A
- 7000 Mons
- Tél. : 065/35.60.00
- mbc@ifapme.be
- <http://www.centrembc.ifapme.be>



Centre IFAPME Luxembourg de Libramont

- Rue de la Scierie 32
- B-6800 Libramont-Chevigny
- Tél. : 061/22.33.36
- Fax : 061/22.53.82
- lux@ifapme
- <http://www.luxembourg.ifapme.be>



Centre de Technologie Avancée

- Campus du CERIA - Institut Emile Gryzon
- Avenue Emile Gryzon 1
- B-1070 Bruxelles
- Tél. : 02/526.74.64
- ccollige@ceria.be
- <http://www.ceria.be/ieg/index.php>



Coordonnées de l'entreprise

Nom :

Nom du patron :

Rue et n° :

Code postal : Localité :

Tél : Fax :

E-mail :

N° ONSS :

N° de TVA :

Coordonnées du participant

Mme Mr Nationalité :

Nom et prénom :

N° de registre nat. ou date de naissance :

E-mail :

Code postal domicile : GSM :

Statut : Patron Boulanger Ouvrier Boulanger (CP 118)

Employé(e) vente Apprenti(e)

Si autre, précisez :

Niveau d'étude (Diplôme ou équivalent) :

Cette formation a-t-elle lieu en dehors des heures de travail ? Oui Non

Si oui, ces heures sont-elles payées ou récupérées ? Oui Non

Je déclare avoir pris connaissance des conditions d'inscription (voir site Epicuris).

Date :

Signature :

BR
OD
WAY

27-30/09/2015
KORTRIJK XPO
13h00-19h00
(dimanche 27/09 à partir de 10h)

WWW.BROODWAY.BE

**Nombre record d'exposants & grands noms
à l'affiche des démonstrations :**

Broodway 2015

vous surprendra tout en vous inspirant !

du dimanche 27 au mercredi 30 septembre à Kortrijk Xpo

Une inspiration précieuse, les dernières tendances et nouveautés, de multiples démonstrations et activités, une ambiance unique : tels sont les temps forts de Broodway 2015. Au près d'un nombre record de plus de 220 exposants, vous trouverez un aperçu de produits et d'équipements pour votre commerce. Cet événement de quatre jours bouillonnera de dynamisme, d'interaction et d'inspiration – et pas seulement au sein de notre propre branche. Meat Expo se déroulant simultanément à Broodway, nous voici encouragés à jeter un coup d'œil au-delà des frontières de notre métier et à échanger nos idées et expériences avec nos collègues du secteur de la boucherie. Au total, quelque 30.000 m² (soit presque 5 halls) seront consacrés à l'inspiration : une offre impressionnante de multiples nouveautés pour les spécialisations de boulanger-pâtissier-chocolatier-glacier & boucher-traiteur. Attendez-vous à une exploration passionnante de Broodway les 27-28-29-30 septembre !



Hendrik Rommelaere, Président de Broodway : « *Broodway est le lieu idéal où détecter de nouvelles idées, découvrir des nouveautés, élargir ses connaissances professionnelles et rencontrer collègues et fournisseurs dans une ambiance décontractée. Ce seront des jours de fête pour notre secteur, et nous attendons avec impatience le moment de vous y accueillir!* »

La Fédération francophone de la Boulangerie-Pâtisserie – Confiserie – Chocolaterie – Glaceries sera présente durant ces quatre journées. Venez nombreux visiter son **stand n°199, Hall 1** où ses représentants seront là pour vous y accueillir.

Plus de 220 exposants

Broodway 2015 a tout ce qu'il faut pour vous accueillir cordialement à une après-midi intéressante, enrichissante et conviviale entre collègues. Vous y rencontrerez vos fournisseurs en produits, équipements et en aménagements. Avec ses plus de 220 exposants, Broodway 2015 bat tous les records. La superficie du salon s'en trouve accrue de 30 %. Pour vous, cela signifie plus de nouveautés, plus d'inspiration, plus d'informations et plus de contacts. Plus que jamais, Broodway est le rendez-vous incontournable de notre secteur. Jetez déjà un coup d'œil à la liste des exposants sur **www.broodway.be**. Le site Internet vous donne aussi un avant-goût des nouveautés que les exposants vous proposeront.

L'Innovation Award braque les projecteurs sur les meilleures innovations et constitue la base de départ parfaite d'où partir à la découverte des nouveautés. Notre jury professionnel octroiera l'Innovation Award 2015 à la meilleure innovation du secteur alimentaire et du secteur non alimentaire. Exprimez votre voix de visiteur : vous aiderez ainsi à élire l'innovation qui se verra attribuer le prix du public.





Démonstrations technico-professionnelles

Vos collègues vous montreront leurs créations et techniques, avec un seul objectif : partager leur passion avec vous et vous insuffler de nouvelles idées. Il ne s'agit pas de grandes démonstrations à voir de loin, mais d'ateliers de petite taille dont vous suivrez le déroulement de près et qui inciteront à l'interaction. A l'affiche, nous trouvons notamment : **Joost ARIJS – Armand BAES – Niek BOSSAERT – Hans D'HEER – Fabrice DEBROUX – Christophe DECLERCQ – Toon DE KLERCK – Frederik DELRUE – Steve DESMEDT – ...**

Laissez-les titiller votre créativité! En tant que visiteur de Broodway, vous pourrez suivre ces démonstrations gratuitement dans le hall 1. *Programme et informations : www.broodway.be*

Street of Inspiration = informations pratiques

Vous y découvrirez des exemples forts de communication visuelle et de photographie alimentaire ainsi que de brefs reportages donnés par des collègues qui vous confieront leur stratégie et vous donneront des conseils, etc.

N'hésitez pas non plus à demander une consultation gratuite et des conseils personnalisés susceptibles d'améliorer l'exploitation de votre entreprise. Chaque jour, des spécialistes répondront à vos questions sur le personnel, les médias sociaux, le marketing, l'e-commerce, etc.

Vous souhaitez poser une question à l'avance ? Envoyez-la à broodway@kortrijkxpo.com avec, en objet, « ma question à Broodway ». Et peut-être entendrez-vous aussi la réponse à votre question dans l'une des brèves interviews. *Programme : www.broodway.be*

Aussi au programme :

>>> présélection du Championnat de Belgique Boulangerie le 29 septembre

Le mardi 29/9, le Rlichemont Club Belgique se lancera en quête de nouveaux talents. Au cours de la présélection du Championnat de Belgique Boulangerie, les boulangers de toute la Belgique auront l'occasion de dévoiler leurs talents artistiques sur le thème de la Noël et de s'arroger le titre convoité de Champion de Belgique Boulangerie 2016. Les boulangers peuvent s'inscrire dans une ou plusieurs catégories : pain, viennoiserie et décoration. Le mardi 29/9, n'hésitez pas à suivre les activités du jury et à assister à la proclamation des finalistes. Vous pourrez encore admirer les chefs-d'œuvre des participants le mercredi 30/9.

*Pour tout renseignement : www.rlichemontclub.be et www.broodway.be
Evaluation le mardi 29/9 ; exposition jusqu'au mercredi soir 30/9 (hall 1)*

Envie de ravir vos clients ?

Grâce au **Mimetic 20** et **Mimetic 32**, une **nouvelle** génération de margarines, vos viennoiseries ont un goût délicieux, une texture croustillante et une fraîcheur optimisée comparables aux produits fabriqués au beurre.



Pour recevoir un échantillon de Mimetic ainsi que des recettes inspirantes*, contactez-nous via info@puratos.be

*Réservé aux boulangers en Belgique


Puratos
Reliable partners in innovation



>>> Inauguration officielle par le Ministre-Président Geert Bourgeois

Le Ministre-Président flamand Geert Bourgeois inaugurerait officiellement Broodway 2015. Sa présence constitue un signal fort pour nos entrepreneurs et travailleurs, les instituts de formation, les fédérations et les autres acteurs.

Dimanche 27/9 à 14h00 (Rambla)

>>> Visite au salon des bouchers Meat Expo!

En tant que visiteur de Broodway, vous bénéficiez d'un accès gratuit à Meat Expo – le salon professionnel de vos collègues bouchers, traiteurs et professionnels du secteur de la viande. Ceci vous permettra de jeter un coup d'œil au-delà des frontières de votre profession, d'y faire le plein d'inspiration et d'échanger vos idées et expériences.

Chaque jour (hall 4)

A ne pas manquer

La visite de Broodway les 27, 28, 29 ou 30 septembre s'avère un must pour tous les professionnels – entrepreneurs ou collaborateurs – passionnés par notre secteur. Plus que jamais, Broodway sera la grande-messe de notre métier. Cet événement animé célèbre le savoir-faire professionnel. Vous y puiserez de multiples informations et idées utiles tout en profitant des contacts avec vos collègues et du climat convivial du salon.

Informations pratiques

Attention :

le dimanche, Broodway ouvre ses portes dès 10h !

- ✓ **Broodway 2015 :
27-28-29-30 septembre 2015
à Kortrijk Xpo**
- ✓ **Dimanche 27 septembre :**
10h00-19h00
**Lundi 28, mardi 29 et
mercredi 30 septembre :**
13h00-19h00
- ✓ **Entrée exclusivement réservée
aux professionnels**
- ✓ **Entrée gratuite à Broodway
si inscrit(e) à l'avance sur
www.broodway.be au moyen
du code 471.**
- ✓ **Sans inscription en ligne, vous
paieriez 10 EUR/personne à l'entrée.**

Infos : Kortrijk Xpo,
Doorniksesteenweg 216
8500 Kortrijk/Courtrai
T 056 24 11 11
broodway@kortrijkxpo.com
www.broodway.be
www.facebook.com/BroodwayKortrijk

Laissez-vous guider par votre imagination!

Les performances de la **WATERCUT** ne sont plus à démontrer, cette machine permet de découper toutes les formes souhaitées dans des cadres 60x40cm.

Quel que soit le produit, la **WATERCUT** permet de découper des produits frais et surgelés ainsi que des plaques de chocolat, le tout en garantissant une hygiène parfaite.

Via un logiciel très complet, vous dessinez et programmez la coupe selon vos désirs et... votre imagination fait le reste.

La **WATERCUT** : un produit exclusif Bruyère que vous pourrez voir en action durant nos journées rencontres.



Découpe de formes variées



Découpe de chocolat



Décor pour entremets



Bruyère



MONS 2015



DÉCIDÉMENT ON EN PARLE !

DE QUI ? EPICURIS - IFAPME

DE QUOI ? FORMATIONS DÉCENTRALISÉES

**PAR QUI ? MEILLEUR ARTISAN
BOULANGER-PÂTISSIER**

POURQUOI ? 1001 BAGUETTES



Une journée comme les autres bien remplie ; un lendemain de Fête Nationale à Bruges, 6 vaillants boulangers étaient présents très tôt pour assister à une superbe démonstration de baguettes ; 1001, pas tout à fait, mais presque !

Un Meilleur Artisan boulanger-pâtissier bien connu, Frédéric Mortagne, de Mouscron, nous a ravis avec un concerto de haute voltige.

Sa démonstration nous a fait voyager : Orval, la France, les campagnes, les forêts, l'Italie avec ses tomates bien rouges, pour revenir sur le Comté, les lardons et olives, le chèvre et le basilic...

Au défournement, quelle saveur, quel croustillant.

Tout est possible avec une bonne farine, une belle autolyse, peu de levure, du bon sel iodé, et de la patience. Bien sûr, 1001 baguettes ne se fabriquent pas en une heure. Baguette de chef d'orchestre, baguettes d'Artisans ! Que vouloir de plus ? Bien sûr, un petit coup de rouge...

Alors, n'attendez plus. Réservez et venez suivre une ou deux formations.

Inscrivez-vous, il y en a pour tout le monde et surtout, pour tous les goûts.

D'autant que c'est gratuit si vous accompagnez votre ouvrier.

Un boulanger averti en vaut deux !

Bon appétit

■ VDA.J



Programmation sociale 2015-2016 de l'industrie alimentaire C.P.118

Accord général pour tous les sous-secteurs

Les accords sociaux de l'industrie alimentaire ont été finalisés le 29 juin 2015, après de difficiles négociations avec les partenaires sociaux, **qui se sont terminées le 29 juin à 5h du matin !**

Les objectifs définis par la Commission Sociale de la Confédération de la boulangerie-pâtisserie ont été défendus âprement – afin d'obtenir certains allègements aux conditions exigées par les partenaires sociaux qui étaient irréalistes pour notre sous-secteur 118.03 de la boulangerie – par l'intermédiaire de notre représentant titulaire, Bruno Kuylen, au sein de la commission.

Il faut savoir que l'industrie alimentaire représente plus de 20 sous-secteurs et qu'il est difficile, pour la boulangerie, de sortir du cadre général des accords.

Je me demande quelquefois et à juste titre, ce que le secteur de la boulangerie (surtout les petites P.M.E.) a de commun avec des sociétés telles que Coca-Cola, Interbrew, etc qui font partie de l'industrie alimentaire.

Vous pouvez prendre connaissance ci-dessous de l'accord complet de la programmation.

Je résume ci-après ce qu'il est intéressant de retenir de cet accord pour la boulangerie.

Enveloppe de 0,5 % pour l'augmentation des salaires effectifs et minima de 0,07 € le 1^{er} janvier 2016.

Enveloppe de 0,3 % pour les grandes boulangeries (20 travailleurs équivalents temps plein) au 1^{er} janvier 2016 soit 0,10 €, ou avantages équivalents.

Petites boulangeries (moins de 20 travailleurs) : prime brute de 80 €, à partir du 1^{er} janvier 2016 (évaluation fin 2016).

La prime du week-end à partir du 1^{er} janvier 2016 est de 4 €.

Chômage temporaire

- Les 5 premiers jours : **7,20 à 8 €**
- **Après 5 jours : 10,27 à 11 €**

Sécurité d'existence après la cessation du contrat pour force majeure : 10,35 à 10,46 €

Indemnité maladie longue durée : 6,88 à 6,95 €

Vêtements de travail : mise à disposition 3,60 à 3,64 €. Entretien 4,25 à 4,30 €

Prépension : nouveau terme - R.C.C. (revenu complémentaire chômage)

CCT 17 : RCC à partir de 62 ans

Régime d'exception :

- **RCC 60ans** – très longue carrière
- **58/40 métiers** lourds, système harmonisé
- **58/33** : Métiers lourds, système supplétif
- **58/33** : RCC médical

Jours de fin de carrière : (ce point était une position non négociable pour nous)

Industrie alimentaire en général

- **56 ans : 3 jours de congés**
- **58 ans : 6 jours**
- **60 ans : 9 jours**

Grandes boulangeries

- 10 ans d'ancienneté dans l'entreprise et 35 ans de carrière : **3 jours de congés**

Petites boulangeries

- **aucun jour de congé**

Formation

Possibilité pour les élèves en stage de travailler avant 6h du matin (condition à définir).

Accord pour la C.P.201

Pour les employé(e)s, vendeurs/euses de nos magasins

Il est accordé une enveloppe, pour une marge de 0,80 %, dans les négociations.

En date du mois d'août 2016, il sera accordé une prime de 188 € brut (à payer en même temps que le salaire du mois d'août) à chaque travailleur avec une période de référence complète.

A partir du 1^{er} janvier 2016, l'indemnité vélo sera portée de 0,15 € à 0,22 € par km, jusqu'à maximum 20km aller-retour pour les employé(e)s qui effectuent leurs déplacements entre le domicile et le lieu de travail à vélo.



■ **Cigagna Dominique**

Président : Commission Sociale Nationale
Président Fonds Social de la Boulangerie



Programmation sociale 2015/2016 du 29 juin 2015 conclue en commission paritaire 118 de l'industrie alimentaire

Le gouvernement a pris des mesures spécifiques pour la période 2015-2016. Tenant compte du cadre légal, les partenaires sociaux concluent dans la commission paritaire de l'industrie alimentaire du 29 juin 2015 la convention collective de travail pour l'amélioration des conditions de travail et de rémunération en 2015 et 2016. La présente convention ne reprend pas toutes les modalités techniques. C'est la raison pour laquelle celle-ci ne sera pas rendue obligatoire. Les parties établiront les conventions d'exécution nécessaires et les feront déclarer obligatoires pour donner exécution à ce cadre.

Champ d'application

Article 1^{er}. § 1^{er}. La présente convention collective de travail s'applique aux employeurs et aux ouvriers de l'industrie alimentaire.

§ 2. Par « ouvriers » sont visés les ouvriers masculins et féminins.

§ 3. Par « petites boulangeries et pâtisseries », on entend les boulangeries, les pâtisseries qui fabriquent des produits frais de consommation immédiate à très court délai de conservation et les salons de consommation annexés à une pâtisserie **qui occupent en moyenne moins de 20 ouvriers (exprimés en équivalents temps plein).**

Par « grandes boulangeries et pâtisseries », on entend les boulangeries, les pâtisseries qui fabriquent des produits frais de consommation immédiate à très court délai de conservation et les salons de consommation annexés à une pâtisserie **qui occupent en moyenne 20 ouvriers ou plus (exprimés en équivalents temps plein).**

« Équivalent : regrouper tous les temps partiels et diviser par la moyenne d'un temps plein »

Le nombre d'ouvriers est calculé par unité technique d'exploitation (UTE) au sens de la loi portant organisation de l'économie.

Le nombre moyen d'ouvriers est déterminé chaque année le 30 septembre (= jour X) et ce, sur la base de l'occupation des ouvriers et des ouvriers intérimaires durant la période de référence, qui court du 1^{er} septembre au 31 août précédant le jour X.

Le nombre d'équivalents temps plein est obtenu en divisant par 365 le nombre de jours calendrier où chaque ouvrier et ouvrier intérimaire était en service durant la période de référence.

Pour les ouvriers qui ont un horaire de moins de 75 % d'un horaire à temps plein, le nombre total de jours calendrier est le nombre total de jours calendrier obtenu en application du paragraphe précédent divisé par 2.

Les périodes de suspension du contrat de travail pour maladie de longue durée (c'est-à-dire à partir de plus de 3 mois de maladie) et l'interruption complète des prestations dans le cadre du crédit-temps ou de congés thématiques ne comptent pas pour ce calcul.

Le résultat obtenu en exécution de ce paragraphe au jour X est applicable à partir du 1^{er} janvier suivant le jour X.

Si le résultat obtenu au jour X a pour conséquence qu'une entreprise passe d'une petite boulangerie et pâtisserie à une grande boulangerie et pâtisserie, ou l'inverse, l'employeur doit en informer les ouvriers par écrit pour le 31 octobre au plus tard suivant le jour X.

Augmentation salariale

Art. 2. §1^{er}. Au 1^{er} janvier 2016, les salaires effectifs et sectoriels augmenteront de 0,07 € par heure.

§2. Le paragraphe précédent ne s'applique pas aux salaires sectoriels de certaines fonctions relevant du secteur des conserves de viande qui sont exercées par des ouvriers engagés à partir du 1^{er} janvier 2016. Les fonctions concernées seront déterminées au plus tard le 31 décembre 2015 au moyen d'un cadastre et d'un benchmark établis par un groupe de travail paritaire.

Ce groupe de travail tiendra particulièrement compte des points suivants qui forment un ensemble :

1. attention particulière pour les fonctions dont il existe le risque qu'elles disparaissent de la CP 118 ;
2. établissement d'une nouvelle classification de fonctions globale, pour l'ensemble des activités de la viande ;
3. attention particulière pour regrouper au sein de la commission paritaire 118 les activités de viande concernées relevant actuellement d'autres commissions paritaires, entre autres l'emballage, la logistique, le transport, ... ;

Négociation d'entreprise

Art. 3. § 1^{er}. Le présent article ne s'applique pas :

- **aux petites boulangeries et pâtisseries ;**
- **aux grandes boulangeries et pâtisseries sans prime d'équipes à concurrence de minimum 0,10 €/heure ou un avantage équivalent à une telle prime au 31 décembre 2015.**

SOCIAL

§2. Dans les autres entreprises et moyennant conclusion d'une convention collective de travail, **une enveloppe de 0,3 % de la masse salariale est octroyée à l'entreprise**, à utiliser dans le respect du cadre légal pour les négociations 2015-2016.

« **Commentaire : soit avantages équivalents ou la prime de 80 €** »

§ 3. Lors de ces négociations d'entreprise, les parties recommandent de prêter attention à la problématique du travail de qualité. A cet effet, il peut être renvoyé à la prestation de services de l'IFP (ergoscan, formation pour les dirigeants, site web...).

Primes

Art. 4. § 1^{er}. Le présent article ne s'applique pas aux grandes boulangeries et pâtisseries sans prime d'équipes à concurrence de minimum 0,10 €/heure ou d'avantage équivalent à une telle prime au 31 décembre 2015.

§ 2. Dans les entreprises n'ayant pas fait application de l'article 3, §2 au plus tard le 31 décembre 2015, une prime annuelle brute de 80 € sera octroyée à partir du 1^{er} janvier 2016, selon les mêmes modalités que la prime de fin d'année. Fin 2016, l'application de cette prime brute sera évaluée par les partenaires sociaux.

Art. 5. § 1^{er}. Le présent article est exclusivement applicable aux petites boulangeries et pâtisseries.

§ 2. A partir du 1^{er} janvier 2016, la prime de week-end passera à 4 €, indexation incluse.

Art. 6. Au 1^{er} janvier 2016, les montants minima des primes d'équipes sectorielles sont fixés comme suit :

- pour les grandes boulangeries et pâtisseries : 0,10 €/heure
- pour les autres entreprises de l'industrie alimentaire :
 - 0,48 €/heure pour l'équipe du matin,
 - 0,54 €/heure pour l'équipe de l'après-midi.

Art. 7. Au 1^{er} janvier 2016, le montant minimum de la prime de nuit sectorielle passe à 1.88 €.

Sécurité d'existence chômage temporaire

Art. 8. A partir du 1^{er} janvier 2016, l'indemnité complémentaire en cas de chômage temporaire s'élèvera à :

- 8,00 € pour les 5 premiers jours de chômage et
- 11,00 € à partir du 6^e jour de chômage

Indemnité complémentaire en cas de cessation du contrat de travail pour cause de force majeure médicale

Art. 9. L'indemnité complémentaire s'il est mis fin au contrat de travail pour cause de **force majeure médicale s'élèvera à 10,46 € par jour à partir du 1^{er} janvier 2016.**

Sécurité d'existence maladie de longue durée

Art. 10. L'indemnité complémentaire en cas de maladie de longue durée à charge du Fonds social et de garantie s'élèvera à 6,95 € par jour. Cette augmentation sera appliquée à partir du premier paiement intervenant après le 1^{er} janvier 2016.

Indemnité vêtements

Art. 11. Les employeurs doivent fournir et entretenir les vêtements de travail. A partir du 1^{er} janvier 2016, le coût pour l'entreprise peut être estimé, par semaine, à :

La fourniture est obligatoire. Les indemnités ci-jointes sont dues à défaut de fournitures

- 3,64 € pour la fourniture des vêtements de travail
- 4,30 € pour l'entretien des vêtements de travail.

Pension complémentaire

Art. 12. Les parties demeurent partisans d'une pension complémentaire sectorielle et développeront au plus tard fin 2016 au sein du Conseil d'administration du Fonds 2e pilier CP 118 une vision à long terme en exécution des obligations légales.

Art. 13. Les parties apporteront les adaptations techniques nécessaires au plan de pension sectoriel.



BR**OD**
WAY

27-30/09/2015
KORTRIJK XPO
www.broadway.be

STAND 6110 - HALL6
VISIT US



J'AI DE L'OR DANS LES MAINS

GRÂCE AU RENDEMENT SUPÉRIEUR
DU BEURRE CORMAN EXTRA

+20
CROISSANTS
EXTRA

- **Rendement inégalé** : minimum 20 croissants en plus
- **Travail facilité** : grâce à sa texture unique qui allie souplesse et reprise de fermeté en toute saison
- **Résultat parfait** : un feuilletage exceptionnel et croustillant au bon goût de beurre




CORMAN
SINCE 1935

Succès garanti pour l'artisan!
Patricia à votre service au 087/34 22 66 - www.corman-pro.com

Il s'agit entre autres des points relatifs à l'envoi par courrier postal de la fiche de pension, de la définition des dossiers avec droits acquis et de la période de référence.

Régimes de chômage avec complément d'entreprise

Art. 14. Les parties maximiseront les possibilités pour les ouvriers de bénéficier d'un régime de chômage avec complément d'entreprise. Ceci concerne plus spécifiquement les RCC :

- CCT 17 à 62 ans
- à 60 ans
- à 58 ans très longue carrière
- métiers lourds système harmonisé (58/33)
- métiers lourds système supplétif 58/35
- médical

Le terme R.C.C. « régimes chômage avec complément » ou prépension.

La CCT (convention collective du travail) sera publiée en annexe avec les explications appropriées.

Crédit-temps et emplois de fin de carrière

Art. 15. Les régimes sectoriels de crédit-temps avec motif **pour 36 mois au maximum** et de crédit-temps longues carrières (emploi de fin de carrière moyennant carrière d'au moins 28 ans) sont maintenus.

Art. 16. Les parties concluront une convention collective de travail référant à la convention collective de travail n°118 afin de maintenir l'âge à 55 ans en 2015 et 2016 pour les emplois de fin de carrière « longue carrière » et « métiers lourds ».

Jours de fin de carrière

Art. 17. § 1. **Le présent article ne s'applique pas aux boulangeries, aux pâtisseries** qui fabriquent des produits frais de consommation immédiate à très court délai de conservation et aux salons de consommation annexés à une pâtisserie.

§ 2. A partir du 1^{er} juillet 2016, les jours de fin de carrière déjà d'application conformément à la convention collective de travail sectorielle du 18 décembre 2013 (arrêté royal du 24 mars 2015, *Moniteur belge* du 17 avril 2015) sont convertis comme suit :

- 3 jours à 56 ans moyennant 35 ans de passé professionnel et 10 ans d'ancienneté chez l'employeur ;
- 6 jours à 58 ans moyennant 35 ans de passé professionnel et 10 ans d'ancienneté chez l'employeur ;
- 9 jours à 60 ans moyennant 35 ans de passé professionnel et 10 ans d'ancienneté chez l'employeur.

§ 3. La preuve que la condition du passé professionnel est remplie sera apportée au moyen d'une attestation de pension de l'ONP ou de toute attestation équivalente.

§ 4. Un ouvrier ayant acquis le droit aux jours de fin de carrière, tel que fixé avant la conversion du système, maintient ces jours de fin de carrière jusqu'à ce qu'il satisfasse aux nouvelles conditions.

Art. 18. § 1. **Le présent article s'applique exclusivement aux grandes boulangeries et pâtisseries.**

§ 2. **A partir du 1^{er} juillet 2016, les ouvriers ayant acquis 10 ans d'ancienneté chez leur employeur et démontrant 35 ans de passé professionnel, ont droit à 3 jours de fin de carrière à partir de l'âge de 60 ans.**

Les petites boulangeries sont exclues

§ 3. La preuve que la condition du passé professionnel est remplie sera apportée au moyen d'une attestation de pension de l'ONP ou de toute attestation équivalente.

Travail de qualité

Art. 19. Les parties marquent leur accord pour étudier la problématique du travail de qualité et pour rassembler des informations objectives scientifiques pendant la période 2015-2016, entre autres :

- tenant compte des besoins au niveau de la production pour les entreprises ;
- par des situations pratiques à l'intérieur du pays et à l'étranger ;
- en organisant une étude sur l'impact des conditions de travail spécifiques (chaleur/froid) et des horaires ;
- sur base de l'ergoscan de l'IFP, formuler des recommandations pour des fonctions spécifiques dans les entreprises ;
- au sein du Conseil d'administration de l'IFP, développer un outil pour l'intégration des malades de longue durée et des travailleurs souffrant de problèmes de santé graves ;
- au sein du Fonds Social, suivre le nombre de dossiers relatifs à la maladie de longue durée ;
- au sein du Fonds Social, suivre les travailleurs plus âgés dans le secteur ;
- outplacement : examiner comment augmenter son efficacité ;
- constituer un groupe de travail au sein de l'IFP, avec tous les acteurs compétents, qui prêtera une attention particulière au recrutement et au maintien de travailleurs des environs, avec une évaluation en-dehors les 2 ans.

Formation

Art. 20. § 1. Les ouvriers seront informés des offres de formation de l'IFP par l'employeur lors de l'entretien annuel de formation.

§ 2. Les délégués syndicaux pourront également diffuser l'offre de formation de l'IFP aux ouvriers de l'entreprise.

Art. 21. En vue de favoriser les emplois tremplin, le secteur

(voir uniquement industrie alimentaire)



- reconnaît l'intérêt de la formation pour donner une chance, au sein du secteur, aux jeunes sur le marché du travail. A cet effet, l'IFP dégagera un budget de 2.500 EUR au bénéfice des jeunes peu qualifiés âgés de moins de 26 ans afin qu'ils puissent suivre des formations via l'IFP au cours des 12 premiers mois de leur engagement.
- **soutient la possibilité, pour les élèves du secteur des boulangeries, des pâtisseries qui fabriquent des produits frais de consommation immédiate à très court délai de conservation et des salons de consommation annexés à une pâtisserie, de suivre des stages en conditions réelles.** A cet effet, les parties émettront un avis unanime au sein de la commission paritaire sur une exception à l'interdiction du travail de nuit pour les élèves mineurs, avec un cadre qualitatif.

Art. 22. Les parties recommandent aux entreprises d'organiser, dans la mesure du possible, la formation pendant le temps de travail normal des ouvriers.

Art. 23. Un projet pilote sera démarré au sein de l'IFP en vue du renforcement de la compétence des travailleurs ayant des fonctions vulnérables.

Travail intérimaire

Art. 24. Les parties recommandent de transmettre les informations relatives au travail intérimaire mensuellement au conseil d'entreprise ou, à défaut, à la délégation syndicale.

Art. 25. Les parties recommandent, dans la mesure du possible, de recourir au minimum à des contrats intérimaires hebdomadaires, tout en tenant compte des besoins organisationnels des entreprises.

Concertation sociale

Art. 26. Les délégués membres de l'instance nationale de gestion bénéficieront d'un jour de formation complémentaire par an, moyennant remise d'une attestation à leur employeur.

Classification de fonctions

Art. 27. § 1. Les parties souhaitent poursuivre les engagements conclus lors du précédent accord sectoriel en matière de classification de fonctions.

§ 2. Les parties entameront prioritairement l'examen de la mise en place d'une classification sectorielle pour les sous-secteurs des activités de la viande.

Compétence de la Commission paritaire

Art. 28. Les parties souhaitent déterminer la compétence de la Commission paritaire 118 de manière plus homogène.

Prolongation des conventions et accords existants pour 2 ans

Art. 29. Les parties feront le nécessaire pour obtenir la dispense, pendant la période 2015-2016, de

l'application du chapitre VIII de la loi du 24 décembre 1999 pour la promotion de l'emploi.

Art. 30. Les parties feront le nécessaire pour prolonger, pendant la période 2016-2018, le régime spécifique de chômage temporaire pour l'industrie des légumes.

Art. 31. Pour la période du 1^{er} juillet 2015 au 30 juin 2017, les parties prolongeront la procédure spécifique de la convention collective de travail du 21 janvier 2014 relative à la modernisation de la durée du travail (arrêté royal du 9 octobre 2014, *Moniteur belge* du 28 novembre 2014), applicable aux entreprises sans délégation syndicale compétente, d'augmentation de la limite interne de la durée du travail à respecter dans le courant d'une période de référence et le quota d'heures supplémentaires pour lesquelles le travailleur peut renoncer à la récupération.

Sécurité d'existence en cas de chômage après licenciement

Art. 32. Avec entrée en vigueur au 1^{er} juillet 2015, la convention collective de travail du 18 décembre 2013 relative au paiement d'une indemnité complémentaire en cas de fin de contrat suite à un licenciement (arrêté royal du 13 juillet 2014, *Moniteur belge* du 7 janvier 2015) et la convention collective de travail du 18 décembre 2013 **relative au paiement d'une indemnité complémentaire après licenciement dans les boulangeries et pâtisseries** (arrêté royal du 1^{er} juillet 2014, *Moniteur belge* du 17 novembre 2014) **sont modifiées afin d'exclure de leur champ d'application les ouvriers** dont le contrat de travail a débuté le 1^{er} janvier 2014 ou ultérieurement. Ces modifications seront uniquement applicables aux contrats de travail qui prennent fin au 1^{er} juillet 2015 ou ultérieurement.

Travail périodique

Art. 33. Pour fin 2016 au plus tard, les parties dresseront un inventaire des différences sectorielles entre les commissions paritaires 118 et 220.

Art. 34. Les parties examineront les conventions sectorielles nécessitant des adaptations techniques.

Paix sociale

Art. 35. Les organisations syndicales s'engagent à ne pas introduire de revendications au niveau de l'entreprise autres que l'application de la présente convention collective de travail.

Durée de la présente convention

Art. 36. Les dispositions de la présente convention collective de travail entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2015 et sont d'application pour une durée indéterminée sauf disposition contraire.

Les parties peuvent dénoncer la présente convention collective de travail moyennant un préavis de trois mois envoyé au président de la commission paritaire et aux autres parties y représentées.



© Patrick Outers

Amis boulangers : bloquez le 6 juin 2016 pour

la Fête Nationale

à Verviers

Le 06 juin 2016, l'association de Verviers et de la région Germanophone fête l'ouverture de son 125^{ème} anniversaire et organise la Fête Nationale de notre Confédération. Quand on évalue la somme des efforts, le dévouement et la disponibilité nécessaires à l'organisation d'une telle journée, on ne peut que conclure que la présence de chacun est indispensable.

En effet, non seulement la reconnaissance du travail fourni mais également la possibilité pour chacun de rencontrer ses confrères dans une ambiance détendue doivent être les garants d'une présence nombreuse.

Je souhaite que la fête nationale devienne l'aboutissement et l'apothéose d'une année de travail constructif et confédéral.

Pour conclure, je puis vous assurer que tous les ingrédients seront mis en place pour que cette fête soit une réussite.

■ **WERTZ Rudy**

Président de l'Union Professionnelle de Verviers.

Verviers, ville où il fait bon vivre, chef-lieu d'un arrondissement de plus de 250.000 habitants, est un centre idéal d'excursions, aux portes des Ardennes, des Hautes-Fagnes et du Pays de Herve.

Verviers n'est pas seulement une cité industrielle, elle présente suffisamment d'intérêt pour retenir l'attention des touristes qui emporteront de leur séjour un souvenir très agréable les incitant à y revenir.

Située dans le triangle Liège-Maastricht-Aachen (Aix-la-Chapelle), région qualifiée de « Pays sans Frontière », Verviers est facilement accessible par autoroute (autoroute Roi Baudouin) et par chemin de fer (plus de 70 trains internationaux).

La ville, construite dans une partie de la vallée de la Vesdre relativement encaissée, s'étend sur les flancs des coteaux. Ce qui explique les différentes altitudes très importantes sur une distance très courte.

Signalons qu'à deux pas de la gare centrale, non loin du centre commercial de la cité, le touriste trouvera toute la documentation désirée au Syndicat d'Initiative et du Tourisme de la Ville de Verviers.

Nous sommes persuadés que vous trouverez de l'intérêt à visiter notre « Bonne Ville » et qu'après y avoir passé quelques moments, voire quelques jours, vous en emporterez le meilleur souvenir.



© MTPV



Merelbeke,



le pain le plus complet



AB Mauri lance une toute nouvelle campagne visant à attirer l'attention des artisans boulangers et des consommateurs sur VitaFibres®. La désignation « Le Pain le plus Complet » explique en des termes simples au consommateur que ce pain représente un complément précieux à l'alimentation quotidienne par la consommation d'une quantité suffisante de fibres alimentaires. Pour renforcer cette campagne, 35 vélos design VANMOOF VitaFibres seront tirés au sort chez les 35 boulangers VitaFibres les plus enthousiastes. Un vélo pour chaque pourcentage supplémentaire de fibres !

Les repères nutritionnels journaliers (RNJ ou GDA) indiquent qu'une alimentation saine d'adulte devrait se composer d'en moins 30 grammes de fibres par jour. Une faible partie des consommateurs se conforme actuellement à cette recommandation. Le pain est une source importante de fibres. VitaFibres® contient 9,5 grammes de fibres pour 100 grammes de pain. VitaFibres vous aide à consommer les apports journaliers recommandés de fibres alimentaires. Il ressort de plusieurs études récentes que les fibres de froment contiennent des substances alimentaires absolument essentielles.

VitaFibres est un pain délicieux que vous consommerez chaque jour avec plaisir. De plus, c'est le pain le plus complet, riche en fibres alimentaires saines : bref, le retour à la nature. VitaFibres contient 35 % de fibres alimentaires en plus que le pain complet habituel. VitaFibres est un peu plus foncé et a un goût plus prononcé que le pain complet. VitaFibres est pour ainsi dire le superlatif en matière de pain complet. Il existe plusieurs types de pains : le pain blanc, le pain gris, le pain complet et VitaFibres ! Un message clair qui garantira votre succès en tant que boulanger.

Les boulangers recevront un kit promotionnel pratique entièrement gratuit à l'achat de trois emballages de mix à pain VitaFibres. Ce kit se compose d'un poster, d'un présentoir tridimensionnel pour comptoir, d'un autocollant pour vitre, d'une bande pour rayon et de dépliants contenant de plus amples informations sur le pain VitaFibres® et l'intérêt que présente la consommation de fibres alimentaires. Cette campagne commence le 14 septembre 2015. Pour gagner l'un des 35 vélos VitaFibres® VanMoof, le boulanger enverra un selfie à selfie@vitafibres.be en indiquant la raison pour laquelle il est le boulanger VitaFibres le plus enthousiaste. Les envois figureront sur le site web de VitaFibres®, www.vitafibres.be. Le jury jugera les envois sur base de leurs connaissances et expérience. Les gagnants seront publiés mi-novembre sur le site web et seront contactés par téléphone.

AB | MAURI

Être membre de la Fédération, *c'est bénéficier d'une foule d'avantages de grande valeur*

La Fédération francophone s'est donnée pour mission de représenter, conseiller et défendre ses membres au mieux mais veille aussi à ce que les décisions, à tous les niveaux de pouvoir, prennent en compte les intérêts de ses artisans.

Les sections provinciales et régionales assurent, quant à elles, la représentation au quotidien de ses membres en proposant de nombreuses activités mais aussi en soutenant et proposant des initiatives locales.

Pensez à vous affilier !

MOULIN MEYERS S.A.

Le moulin de votre région

qui vous offre
ses farines tous types
et sa collaboration directe.

Rue gulpen, 15
4852 HOMBURG
☎(087) 78 53 70



resinit S.A.

UN REVETEMENT DE SOL SANS PROBLEMES!

- résistant aux acides
- lisse ou anti-dérapant
- sans joints (monolithique)
- praticable en peu de temps (20 min.)
- conforme aux normes ministérielles

Kaleweg 9 • B-9030 Mariakerke
Tél. (09) 227 93 51 • Fax (09) 227 01 95

ESB-00-00-A



TOTAL
COMMITTED TO BETTER ENERGY

Ces boulangers nous font déjà confiance et ont épargné jusqu'à 2.250€

sur leur facture de gaz naturel et d'électricité.

Total, votre partenaire multi-énergie.

En tant que membre de la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie, bénéficiez d'avantages exclusifs sur l'offre gaz, électricité, mazout et carburants.

ÉCONOMISEZ JUSQU'À :

15%

sur votre facture
gaz et électricité

30€

HTVA/1.000L
de mazout

8c€

ttc/L sur votre
carburant

Pour toute question sur ce sujet, contactez-nous :

Gaz et électricité | Mazout | Cartes carburant | Pellets

yourenergy@total.com | Tél.: 02 224 96 00 | www.totalcards-adhesion.be (code promo: BENERGY)

