

Le Moniteur

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

bpost

PB-PP|B-10
BELGIE(N)-BELGIQUE
P 302 015

Bulletin mensuel
33^e année
Décembre 2015

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



Le Belge Marijn Coertjens gagne
la 3^e place aux World Chocolate Masters

En forme avec le pain VITAFORM



Notre corps a quotidiennement besoin d'énergie.

Les glucides contenues dans les céréales sont bien connues comme source essentielle de vitalité.

Grâce à son apport important en glucides, le pain VITAFORM vous fournit naturellement cette énergie indispensable et vous maintiendra actif tout au long de la journée.

La part importante de fibres contenues dans le pain VITAFORM complétera le sentiment de satiété et facilitera les fonctions digestives.

VITAFORM vous apportera aussi des vitamines du groupe B et des sels minéraux nécessaires à votre organisme.



MOULINS DE STATTE
HUY

Tél : 085/27.40.40 - Fax: 085 / 27.40.41 - info@moulinsdestatte.be

“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

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



Chers lecteurs,

Dans cet éditorial, j'ai le plaisir de vous faire part de la réussite de la campagne 2015 de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtisiers.

Tout s'est bien très bien passé, le taux de participation a été très satisfaisant (plus de 1000 participants) et la perception de la clientèle très positive.

C'est une expérience qui nous prouve encore une fois que la clientèle reste sensible aux valeurs artisanales et se rend compte de l'importance du « bien manger » et du service personnalisé.

J'ai fait part dans le numéro de novembre de mon enthousiasme par rapport au soutien du Ministre Collin et suis déjà en train de préparer la campagne de promotion 2016.

Une rencontre a déjà eu lieu et je vous annonce que BJ Scott sera associée au projet en prêtant sa voix aux campagnes médias.

Malgré les circonstances dramatiques que notre pays connaît actuellement, je vous souhaite de très bonnes fêtes de fin d'année et de très bons moments partagés en famille.

Je vous souhaite une bonne lecture !



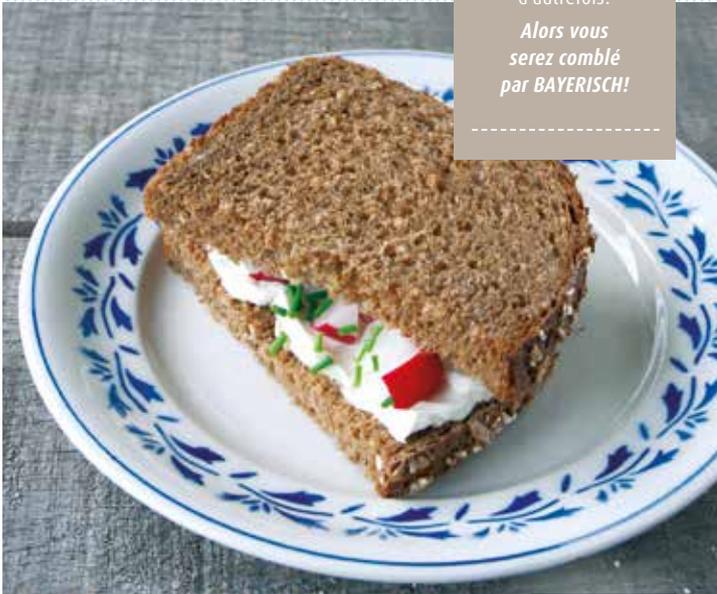
■ **A. Denoncin**
Président



IREKS
Bayerisch

Etes-vous fan
d'une tartine riche
et délicieuse
au goût
d'autrefois?

Alors vous
serez comblé
par BAYERISCH!



www.ireks.be

IREKS

IVAN
MACHINES DE BOULANGERIE

Machines d'occasion 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!



pour info:

www.ivanbakkerijmachines.be

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

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

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- | | | |
|-----------------------------------|-----------|--|
| Activités de la Fédération | 6 | Deuxième réunion enrichissante d'informations et d'échanges de la Boulangerie-Pâtisserie-Glacierie-Confiserie-Chocolaterie |
| Publireportage | 8 | Carine Demey à l'honneur |
| Business | 12 | Miser sur El Niño pour constituer des stocks |
| Le monde du CHOCOLAT | 14 | Le Belge Marijn Coertjens gagne la 3 ^{ème} place aux World Chocolate Masters |
| Bon à savoir | 17 | Comment réussir les fêtes de NOËL ? Quelques trucs et astuces ! |
| Santé | 20 | Les savons antibactériens, vraiment utiles ? |
| Fêtes et convivialités | 22 | La Saint Aubert à Liège du 8 novembre : chaleur et convivialité ! |
| Hygiène | 25 | Fiches QUICK START |
| Social | 27 | Mieux vaut attendre l'An neuf pour embaucher |
| Fêtes et convivialités | 29 | La Saint Aubert du groupement de Binche – La Louvière |
| Fiscal | 32 | Du changement concernant l'habitation propre |
| Culture | 36 | L'origine de quelques expressions françaises bien connues |
| Social | 40 | Obligations salariales et sociales au 1 ^{er} janvier 2016 |
| Événement | 43 | Record battu à Chapelle-Lez-Herlaimont : 60 ans de mariage |
| Société | 44 | Le nouveau monde des séniors |
| Recettes | 45 | Le Stollen |
| Réfléchir avec humour | 46 | L'arche de Noé |
| | 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 et petites annonces

Florence de Thier,
florence@2thier.com, 0485 164 9360

Éditeur responsable

A. Denoncin • Grand Place, 4 • 6927 Tellin

Ont collaboré à la rédaction

Fl. de Thier, A. Denoncin, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, A. Szalies, F. Lefranc, J. Mathias, J. Smetz, C. Demey, G. Khaufaire

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.

Deuxième réunion enrichissante

d'informations et d'échanges

de la Boulangerie-Pâtisserie-Glacierie-Confiserie-Chocolaterie



Le verre de l'amitié



Séance de travail

Cette réunion, issue d'une collaboration entre la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Glacierie-Confiserie-Chocolaterie et de l'Institut de Formation Professionnelle, s'est tenue au CTA Emile GRYZON à ANDERLECHT.

Le programme en bref

- L'introduction par Albert DENONCIN, président et Laurent GALL, coordinateur formation qui ont rappelé les objectifs de cette démarche de collaboration entre la Fédération, l'I.F.P., les enseignants et les formateurs. Cette rencontre est une opportunité de partage d'expériences, d'informations, d'écoute, de réponses à certaines questions et d'élaboration de projets d'avenir.
- Présentation de l'offre de formation par madame Véronique D'HERT et monsieur Guido DEVILLE : démonstration de « Meilleur Ouvrier de France » 2 fois par an, 2 démonstrations pour les étudiants en dernière année de formation, les activités avec les professeurs et le matériel didactique.
- Présentation du projet BoulPât par Laurent GALL : le projet est la construction d'une unité mobile de formation, ce qui représente l'achat et l'équipement d'une remorque extensible complètement équipée aux normes A.F.S.C.A. afin de répondre à une demande de formation de proximité.
- Travail de nuit des jeunes : Albert DENONCIN présente l'accord obtenu en commission paritaire pour le travail de nuit des jeunes mineurs. L'accord doit être traduit en Arrêté Royal et soumis à Monsieur Le Ministre de l'emploi Kris PEETERS.



La réunion commence



Démonstrations...



...



...

- Travaux S.F.M.Q. : le président informe l'assemblée sur le lancement des travaux du service francophone des métiers et qualifications pour le métier de boulanger-pâtissier où il représente le secteur artisanal et monsieur DERKENNE le secteur industriel.
- Trophée WANET : présentation du concours et des récompenses par monsieur Albert DENONCIN.
- Aspirant Bakkers : présentation, pré-sélections et finale au salon de l'alimentation par monsieur Guido DEVILLE.
- Monsieur Albert DENONCIN présente les tendances et évolutions dans le secteur : perspectives d'avenir, organisation du travail, salons professionnels, concours par monsieur Albert DENONCIN.
- Questions réponses : de nombreuses questions ont clôturé la partie académique de cette deuxième rencontre très constructive et appréciée par les enseignants et les formateurs.

Une visite des ateliers du centre de technologies avancées dirigé par madame Valérie JONAS, coordinatrice, nous a permis de constater que les ateliers et les équipements étaient véritablement à la pointe du progrès, et objets de fierté pour les formateurs qui nous ont proposé plusieurs démonstrations.

La visite se termine par la photo de famille et le verre de l'amitié.

Nous adressons nos plus vifs remerciements à madame JONAS pour l'accueil qu'elle nous a réservé et la parfaite organisation de cette deuxième séance d'échanges.

■ Adé

Demey chocolats,

c'est avant tout l'affaire d'une passionnée !



Un sacré tempérament cette Carine Demey ...Ce n'est pas tous les jours que l'on peut rencontrer une infirmière militaire passionnée par la pâtisserie et le chocolat. Et encore moins quand elle passe à la TV dans une émission bien connue « Le meilleur pâtissier sur RTL TVI ». On peut dire que c'est assez insolite...

DEMEY Chocolats est né d'une passion pour la pâtisserie et le chocolat que Carine Demey voulait faire connaître et transmettre à tous les amoureux comme elle.

Cette passion pour la pâtisserie et le chocolat, est dans ses gènes : « *J'ai baigné dans la pâtisserie depuis toute petite avec les préparations de ma grand-mère. Mes deux grands enfants n'en ont pas beaucoup profité mais, aujourd'hui, je me rattrape avec ma petite-fille de 7 ans* » confie t'elle.

C'est en septembre 2009 qu'elle décide de se mettre à fonds dans son projet et deux mois plus tard, elle s'inscrivait à la banque carrefour afin d'avoir son numéro de tva et de pouvoir faire un maximum de choses : salons, marché artisanaux, démonstrations à domicile...

Question réactivité, Carine Demey n'a rien à envier à personne !

Elle a créé son site internet assez vite mais le succès grandissant pour ses produits s'est fait essentiellement de bouche à oreille. Tout d'abord les amis, puis les amis des amis, leur famille... et depuis ça n'a jamais arrêté.





Elle a participé à un concours de chocolat, le prix de la chocolaterie, dont elle est sortie 2^e sur 38 avec une praline inédite « cuberdon-mimosas' ».

Ce qu'elle adore dans tout cela, c'est partager. Les personnes qu'elle rencontre sur les marchés par exemple s'intéressent beaucoup à l'histoire de cette passion.

Bien sûr, pour produire, il faut un atelier.

« Cela fait quelques années que nous sommes en travaux pour le faire dans les sous-sols de la maison mais à chaque fois que nous cassons, nous avons de mauvaises surprises alors cela prend du temps. Nous avons donc aménagé la cuisine pour tout ce qui est pâtisserie mais pour le chocolat, j'ai la chance d'avoir un ami chocolatier chez qui je peux faire mes pralines et mes montages afin d'être aux normes d'hygiène pour le chocolat ».

Pourquoi avoir choisi ce nom ? *« Je voulais qu'il y ait l'initiale de mon nom et mon prénom et j'ai gardé mon nom afin de rendre hommage à mon papa qui aurait sans doute été fier de voir tout cela. »*

Carine Demey a 3 enfants, Anthony, Fanny et Alycia et la petite dernière voudrait être architecte, infirmière et pâtissière. La voilà bien partie pour être aussi polyvalente que sa maman.

Les 2 grands lui donnent de temps en temps un coup de main et sont bien contents d'avoir de bons produits comme collations !

Carine Demey estime que la Fédération a un grand rôle à jouer tant dans le partage d'informations que dans la défense du secteur.

Carine Demey prône le local, l'artisanal et fait partie du réseau Li Terroir. Li Terroir? Un site de vente en ligne qui permet de se procurer un tas de produits locaux. Les commandes doivent être passées le lundi avant minuit et sont disponibles le jeudi en fin d'après-midi à la salle paroissiale d'Hotton.

Une fois par mois, le 1^{er} jeudi du mois, elle expose ses créations (car on peut parler de création) dans le marché artisanal de ce réseau.

Nous lui souhaitons plein succès dans ses prochaines activités mais vu son talent, je ne me fais pas trop de souci pour elle.

■ Fl. de Thier



Sa création phare est le macaron. Et c'est grâce à ses créations originales qu'elle attire une clientèle très fidèle.

Carine Demey se lance en plus dans le projet ambitieux d'ateliers pâtisserie à Wavre. Les ateliers prévus affichent déjà complets !

Carine Demey aime le théâtre et le cinéma et cela explique sûrement son côté artistique développé.

« J'aime créer, faire ce que j'aime vraiment. On m'a pas mal bridée dans ma jeunesse et j'ai l'impression que j'essaie sans cesse de rattraper le temps perdu ! »

Ce qu'elle pense de l'avenir du secteur ? Elle est très optimiste car elle constate que les gens reviennent de plus en plus aux vraies valeurs, aux produits artisanaux de qualité, conscients de manger trop industriel depuis des années.



www.demeychocolats.be

La recette de Carine Demey « Du verger au potager » de l'émission *Le meilleur pâtissier*

Pâte à macaron

Ingrédients 600 g de poudre d'amandes
600 g de sucre glace
600 g de sucre semoule
150 g eau
2 x 225 g de blancs d'œufs
(225 pour les blancs à battre et
225 pour les crus à mettre
dans les amandes pour former
la pâte à massepain)



Ganache Framboise menthe

Ingrédients 125 g de purée de framboise
275 g de chocolat blanc
70 g de crème
200 g de chocolat blanc
1 feuille de gélatine
10 feuilles de menthe

Ganache Carotte-orange

Ingrédients 200 g de jus de carotte
400 g de chocolat blanc
2 feuilles de gélatine
1 zeste d'orange

Procédé

- Mettre chauffer l'eau et le sucre
- Lorsque le sirop de sucre arrive à 110°C, commencer à battre les blancs d'œufs
- Lorsque le sirop atteint 120°C, diminuer la vitesse du batteur et l'ajouter aux blancs d'œufs tout doucement
- Laisser tourner pendant que l'on s'occupe de la poudre d'amandes

- Bien passer la poudre d'amandes et le sucre glace au tamis
- Séparer la poudre en deux et répartir le colorant entre les deux
- Ajouter 112 g de blancs d'œufs crus dans chaque partie et bien mélanger pour obtenir une pâte d'amandes
- Arrêter la meringue et la partager en deux
- Commencer le macaronnage et mettre les préparations en poche
- Former les macarons sur plaque et laisser crouter environ 30 min.
- Préchauffer le four à 170°C
- Une fois la période de repos passée, enfourner et cuire 10 minutes
- Laisser refroidir avant de retirer du papier cuisson

- Mettre la gélatine dans l'eau
- Chauffer la purée de framboise et la mélanger au chocolat blanc
- Chauffer la crème avec la menthe, laisser un peu infuser, ajouter la gélatine essorée et ensuite le chocolat blanc
- Mettre dans deux poches qui seront rassemblées ensuite dans une seule pour remplir les macarons

- Mettre la gélatine dans l'eau
- Chauffer le jus de carotte avec le zeste d'orange, ajouter la gélatine essorée et ensuite le chocolat blanc
- Mettre en poche

Montage

- Préparer les queues des carottes avec la pâte à sucre ainsi que les feuilles des framboises
- Remplir les macarons avec les mélanges respectifs et placer les queues et les feuilles de pâte à sucre



80 ANS D'EXPERTISE, ÇA SE FÊTE!

CORMAN S'OFFRE UN NOUVEAU LOGO.

Spécialiste du beurre depuis 1935,
Corman fête cette année ses 80 ans.

Découvrez tout notre savoir-faire et
nos innovations sur notre nouveau
site www.corman-pro.com




CORMAN
SINCE 1935

Succès garanti pour l'artisan!

Patricia à votre service au **087/34 22 66** - www.corman-pro.com

J'ai lu pour vous !

■ G. Xhaufaire

Veillez lire cet article publié par les éditions *Roularta Média Group* dont j'ai mis en exergue certains extraits et en ai supprimé d'autres afin de vous permettre d'être réactifs dans vos entreprises...

Miser sur El Niño

pour constituer des stocks



Depuis quelques mois, on parle beaucoup du phénomène naturel El Niño. Il se produit en cas de réchauffement de l'eau de surface de l'océan Pacifique à hauteur de l'Equateur, environ tous les deux à sept ans. L'ampleur et la fréquence d'El Niño (et donc de ses conséquences) sont très variables.

Le cycle El Niño le plus récent à avoir eu un impact significatif s'est étendu de l'automne 2009 au début de l'année 2010. A l'époque, les prix des denrées alimentaires s'étaient envolés à la suite de mauvaises récoltes. El Niño est difficile à prévoir. Plusieurs services technologiques avaient déjà prévu un nouveau cycle l'an dernier après avoir observé une hausse des températures à la surface de l'océan Pacifique. Il n'a cependant pas été question d'un véritable El Niño, car les températures se sont rapidement normalisées.

Le mois dernier, l'US Climate Prediction Center a enregistré des températures supérieures de près de 2,5 degrés à la moyenne dans la partie centrale de l'océan Pacifique. Plusieurs événements météorologiques de ces derniers mois sont associés à El Niño, comme les températures extrêmement douces de notre automne européen, la vague de chaleur en Inde, les inondations dans la partie occidentale de l'Amérique du Sud et le début d'hiver relativement chaud en Amérique du Nord. De l'autre côté du continent américain, le Brésil quant à lui est confronté à une longue période de sécheresse, au point qu'il a fallu rationner l'approvisionnement en eau dans certaines provinces.

Traditionnellement, El Niño engendre également des courants d'air secs et très chauds en Australie et en Asie.

Certains pays dont l'économie dépend grandement de l'agriculture, comme l'Inde, la Chine, le Vietnam et l'Indonésie, sont très vulnérables aux conditions météorologiques. **De mauvaises récoltes peuvent rapidement avoir de lourdes conséquences sur l'équilibre du marché de certaines matières agricoles ; en premier lieu les céréales, le riz et les huiles végétales (huile de palme, huile de soja), mais aussi le sucre et le coton.**



El Niño intervient à un moment où les prix de plusieurs matières premières agricoles se trouvent à proximité d'un plancher sur plusieurs années. En conséquence, les prix de ces différentes matières agricoles pourraient dès lors augmenter très fortement. **Il est donc conseillé d'engranger du stock au niveau de vos matières premières avant une probable flambée des prix de celles-ci.** Naturellement, ceci dépendra de l'impact d'El Niño et d'autres paramètres mais en moyenne on peut tabler sur 20 à 30 % de hausse au cours des 6 à 12 prochains mois.

En effet, le secteur agricole est très agité en ce moment, les prix agricoles approchent un point d'inflexion. Ces prix ont suivi une tendance largement baissière ces 4 ou 5 dernières années et l'élément qui provoquera l'inflexion sera El Niño. A l'évidence, le « courant de l'enfant Jésus » (un surnom attribué par les pêcheurs péruviens du fait que le phénomène survient généralement aux environs de Noël) est de retour. A Singapour, les écoles ont déjà dû fermer leurs portes et beaucoup d'habitants portent un masque pour s'épargner les retombées des incendies de forêts indonésiennes, eux-mêmes conséquences de la sécheresse persistante.

Selon de la *National Center for Atmospheric Research* au Colorado (USA), cet épisode El Niño pourrait devenir l'un des trois plus puissants depuis le début des prises de mesures en 1950. On parle déjà du « plus ravageur de l'histoire ». Le phénomène le plus récent remonte à 2009-2010, et le plus puissant date de la fin du siècle dernier (1997-1998).

El Niño survient tous les deux à sept ans et parfois même neuf ans, lorsque les alizés se heurtent à un vent d'ouest puissant, qui bloque les eaux de surface chaudes près de l'Amérique latine et y cause de fortes précipitations ainsi qu'une sécheresse en Asie. Son paroxysme survient généralement pendant cette période (septembre-décembre). Tous les pays latino-américains et asiatiques ont déjà prévenu de l'impact négatif du phénomène sur leurs futures récoltes. A noter également que les prix du café, du cacao, de l'huile de palme et, dans une moindre mesure, des céréales, n'ont pas encore réellement réagi aux premiers signaux. Ceci dit, la première conséquence d'El Niño est la réduction des récoltes. Lors de la précédente vague, entre 2009 et 2010, les récoltes d'huile de palme ont par exemple baissé de 5,9 % ; en 1997-1998, de 16,8 %.



Le Belge Marijn Coertjens gagne la 3^e place aux

World Chocolate Masters

Le chef chocolatier belge Marijn Coertjens a obtenu la troisième place aux World Chocolate Masters. C'est le Français Vincent Vallée qui est le grand gagnant et reçoit le titre de World Chocolate Master à Paris. C'est la première fois qu'un chef français gagne la compétition.



Les World Chocolate Masters étant considérés comme la « compétition la plus redoutable » dans le monde du chocolat, le titre de gagnant est le plus prestigieux qu'un chocolatier puisse recevoir. Vincent Vallée a gagné le droit de porter pendant les trois prochaines années le titre du meilleur artisan chocolatier au monde. Le gagnant remporte un voyage dans une plantation de cacao, ainsi qu'un contrat avec Harrods, magasin de renommée mondiale à Londres.

Le chef chocolatier belge Marijn Coertjens - 3^e prix





Le chef français Vincent Vallée – 1^{er} prix



Les chefs Hisashi Onobayashi et Marijn Coertjens, représentant respectivement le Japon et la Belgique, ont décroché la médaille d'argent et de bronze. C'est le Brésil en la personne de Diego Lozano qui a remporté la récompense « Social Media Award » : prix de la pièce maîtresse préférée du public.

« Pendant la compétition, Vincent Vallée a placé la barre très haut en terme d'innovation et de créativité », explique, Michel Perruchon, président du jury formé de chefs et spécialistes renommés. « Le titre de World Chocolate Master est un hommage à l'habileté, l'ingénuité, et la vision dont Vincent a fait preuve lors de la grande finale. »



Le chef japonais Hisashi Onobayashi – 2^e prix





Le chef chocolatier brésilien Diego Lozano – Récompense « Social Media Award »



Partenariat avec Harrods

Vincent Vallée a remporté le titre tant convoité lors du Salon du Chocolat à Paris. En plus d'un chèque de 5 000 euros, et un bon d'une valeur de 5 000 euros en équipements de cuisine, ainsi qu'un voyage dans une plantation de cacao, le World Chocolate Master pourra lancer ses créations présentées lors de la compétition dans le magasin Harrods (Londres) lors d'une vente exclusive qui aura lieu durant la campagne Saint-Valentin (qui commence le 1^{er} février).

Podium et Social Media Award

Les médailles d'argent et de bronze reviennent à Hisashi Onobayashi, chef du Japon, et Marijn Coertjens de Belgique. Diego Lozano du Brésil remporte la récompense « Social Media Award » : sa pièce maîtresse a reçu le plus de votes de la part du public. Celui-ci a pu voter pour son favori lors de la finale et via le site internet de The World Chocolate Masters. Chaque gagnant repart avec des prix prestigieux offerts par les sponsors du World Chocolate Masters.

Le prix « My Or Noir »

Durant la cérémonie un jury à part entière a également remis le trophée « My Or Noir ». Il s'agit d'un prix spécial pour le chef qui a créé le meilleur chocolat dans le laboratoire Or Noir™ de Cacao Barry. C'est au Russe Andrey Kanakin qu'est revenu ce prix. Il peut donc repartir chez lui avec 500 kilos de son chocolat.



Le jury



Comment réussir les fêtes de NOËL ?

Quelques trucs et astuces !

Recevoir pour Noël, c'est toujours une fête !

Mais personne n'a dit qu'on devait passer sa journée en cuisine, pendant que les autres dégustent la dinde aux marrons !

Alors, soit on prépare le tout la veille pour partager les bons moments avec les autres soit on pense aux superbes plats et desserts tout faits que proposent la plupart des artisans qu'ils soient boulangers, pâtisseries, glaciers, traiteurs ou bouchers. L'idéal pour passer du temps avec ses invités, plutôt que seul(e) devant ses fourneaux.

Soit on prépare des buffets pour que chacun se serve comme il l'entend.

Apprenez à déléguer

Même si on suit ces conseils, le jour J, il reste une foule de choses à faire.

La solution : solliciter l'aide de vos convives. Pour ce faire, la flatterie marche toujours : un gentil « Toi qui sais si bien ouvrir les fruits de mer, viens m'aider » fait toujours plus d'effet qu'un plaintif « mais ce que c'est dur, ces huîtres ! ».

Si vous êtes invité(e), suggérez à toute la tribu de mettre la main à la pâte, histoire de soulager votre hôte. Après tout, Noël est une fête de famille, et c'est valable aussi bien pour recevoir les cadeaux que pour préparer l'évènement.

Donc le jour J, responsabilisez chacun : un tel s'occupe du vin, une autre du service, etc.

Et s'il y a bien une corvée à laquelle tout le monde aimerait échapper, c'est la vaisselle. Pas très sympa pour l'organisatrice de la soirée.

Alors au lieu d'aller entamer discrètement sa digestion dans un canapé du salon, on entraîne toute la famille en cuisine, et on se répartit les missions : lavage, rinçage, essuyage et rangement. Ça peut être un moment très rigolo !

La gestion de l'espace

L'espace, on y prête en général que très peu d'attention. On se dit qu'après tout, il n'y a aucune raison de pousser les meubles puisque c'est une fête familiale, et pas une soirée dansante.

Et pourtant, la manière dont le lieu est configuré vous permet ou non de passer un bon moment. Si vous êtes serrés, les uns contre les autres, vous n'aurez qu'une envie : que cela se termine. Alors que si vous êtes confortablement installés, avec suffisamment d'espace pour que chacun puisse respirer, vous en profiterez plus.

N'hésitez donc pas à pousser les meubles encombrants, voire à les exiler dans une chambre, pour faire de la place dans le salon !

Sage disposition également : rangez les bibelots fragiles. Ce n'est pas parce que vous n'allez pas mettre le feu que tout risque de casse est écarté.

Donc mieux vaut prévenir que guérir, épargnez-vous des rancœurs futures et du stress inutile.

N'oubliez pas de prévoir un lieu de repli pour les enfants ou les ados : À cet âge-là, ils ont besoin d'un lieu de dégagement où s'isoler entre eux, et c'est d'autant plus valable quand les repas durent des heures. Une chambre à l'étage, la cuisine... peu importe, pourvu que la pièce leur donne suffisamment d'intimité.

Restons réalistes...

Au moment de Noël, on retombe tous en enfance : on rêve d'une fête merveilleuse où tout serait parfait comme dans les films américains, avec la paix sur la Terre pour tous les hommes de bonne volonté.

Seulement, Noël ou pas, la vraie vie reste ce qu'elle est, et notre famille reste ce qu'elle est avec ses manques, ses non-dits, voire ses conflits. Que faire ? Accepter, ne pas masquer !

Il est important de modérer ses rêves d'enfants, d'être un peu tolérant avec soi-même et d'accepter que tout ne soit pas parfait, sinon on risque fort de tomber dans le mirage de Noël et d'en ressortir blessé(e) et amère.

En clair, acceptez votre Noël comme il est. Il y a de la bûche, des marrons et votre petite nièce si mignonne, c'est déjà bien, non ?

A bas les rancœurs

Distribuer les cadeaux, annoncer que le café est servi, s'assurer que tout le monde a bien mangé, n'est ni trop près de la fenêtre ni trop loin du feu... À Noël, on se sent souvent obligés de jouer les grands organisateurs.

Pourquoi ? Parce que ça nous rassure, ou qu'on attend, inconsciemment, la reconnaissance des autres pour tant de dévouement. Dans tous les cas, mieux vaut laisser tomber. Laisser plutôt chacun se débrouiller et faire comme bon lui semble. C'est souvent de ce qu'on ne maîtrise pas que naissent des surprises, des instants de joie inattendus.

Enfin, ce n'est pas parce que votre belle-mère vous offre pour la 5^{ème} fois un coffret de savons parfumés qu'il faut faire la tête le reste de la journée. On sourit, on remercie chaleureusement et on se dit que ça fera de jolies étrennes pour quelqu'un d'autre.

Apprenez à dédramatiser

Votre frère a un coup dans le nez et revient sur un épisode peu glorieux de votre passé devant toute la famille ? Plutôt que d'accuser le coup et par la même occasion de créer un silence de gêne dans l'auditoire, prenez ça à la rigolade. Mieux, ajoutez-en une bonne couche en grossissant le trait : « Et encore, il ne sait pas tout ! »

Résultat, ça détendra l'atmosphère et vous avec. De toute façon, ce n'est pas maintenant que vous réglerez des conflits s'il y en a.

Et les jeux dans tout ça ?

Dans l'organisation aussi, ajoutez un zeste d'humour. Par exemple, offrez à l'un des convives un jeu de société bien régressif, et organisez illico une partie géante ! Ou un karaoké ou un grand jeu à l'extérieur.

Vous verrez, même les gens un peu coincés adoreront. Vous aurez fait ce qu'on appelle un cadeau malin.

Noël, retour aux sources

Noël n'est pas que la fête des cadeaux et du foie gras. C'est aussi et avant tout une période de partage. Alors pourquoi ne pas revenir aux sources de cette fête en pensant à ceux qui ont peu ?





Le mieux, c'est encore de donner un présent à un enfant dans le besoin. Cela permet d'éduquer ses propres enfants au fait que Noël est avant tout une fête généreuse et pas uniquement commerciale. Ce geste nous nourrit également de l'intérieur : on se sent plus humain et relié à l'humanité.

Toujours dans l'idée de partage, profitez aussi de la présence de certains membres de votre famille que vous avez peu l'habitude de voir pour renouer des liens.

Même si Noël n'est pas forcément le lieu pour débattre des raisons qui vous ont éloignés, profitez de l'occasion pour vous fixer un rendez-vous histoire de vous revoir plus tard.

Un Noël écologique

Noël comme le premier de l'an sont aussi des périodes de forte consommation. Entre les multiples cadeaux et les longs moments autour de la table, les déchets s'accumulent vite... Or, la prévention de la production des déchets est aujourd'hui primordiale.

Voici quelques gestes tout simples pour des fêtes de fin d'année réussies et respectueuses de l'environnement.

Faire plaisir, trouver des idées originales et protéger l'environnement, rien d'antinomique ! Notre choix de cadeaux est aujourd'hui extrêmement large, et il est assez simple de trouver des présents qui respectent la planète. Ce sont avant tout des cadeaux que leur bénéficiaire utilisera et gardera longtemps, parce qu'ils sont utiles, attachants, robustes ou encore évolutifs. A l'opposé du dernier gadget à la mode, qui, outre les impacts liés à sa fabrication, sera très rapidement oublié ou jeté à la poubelle.

De plus, pourquoi ne pas rechercher des cadeaux plus respectueux de l'environnement grâce à leur technologie (pour une calculatrice, pour une lampe de poche ou de jardin, optez pour l'énergie solaire...) ou à leur composition (pour un objet en bois, privilégiez le bois local provenant de forêts gérées durablement) ? Pour l'énergie, ne pas oublier les piles et accumulateurs rechargeables, si le produit offert en

est gros consommateur, ce qui est le cas pour les jouets électroniques. Vous pouvez aussi choisir des objets éco-conçus, l'éco-conception consistant à prendre en compte l'environnement dès la conception des produits.

Très générateur de déchets, le surplus d'emballages peut facilement être réduit grâce aux cadeaux dématérialisés, de plus en plus « tendance » (chèques cadeaux, invitation à un spectacle, musique, film ou livre téléchargés légalement ou abonnement numérique...).

Quant les emballages sont nécessaires, il faut prendre garde à ce qu'ils ne soient pas disproportionnés, éviter les papiers métallisés ou plastifiés et préférer bien sûr, dès que possible, le papier recyclé. Les sacs en tissus ou les boîtes en bois sont, quant à eux, des emballages originaux, esthétiques et réutilisables, voire des cadeaux en eux-mêmes.

Les cadeaux peuvent également présenter un intérêt par les questions qu'ils suscitent et les réponses qu'ils apportent (jeux d'éveil et de sensibilisation à l'environnement, ouvrages dédiés au développement durable) ou par les messages qu'ils véhiculent : articles issus du commerce équitable, aliments issus de l'agriculture biologique...

Les fêtes de fin d'année sont synonymes de belles tables, de pièces illuminées et de bons repas. Pour la décoration, oubliez les nappes en papier, la vaisselle jetable ou les objets à usage unique, pour retrouver les nappes, serviettes et assiettes traditionnelles. C'est bien plus joli, le champagne y est meilleur que dans des gobelets et faire la vaisselle ou débarrasser le lave-vaisselle peuvent être, comme on l'a vu, des activités conviviales !

Côté menu, l'idéal est de favoriser des aliments de saison, afin d'éviter de longs transports ou la culture sous serres chauffées, activités particulièrement consommatrices d'énergie. Au moment des courses, ne pas oublier son panier ou un cabas pour limiter l'usage des sacs de caisse en plastique !

Enfin, ces moments de retrouvailles nécessitent des invitations, puis des cartes de vœux. Pourquoi ne pas profiter des nouvelles technologies et opter pour des envois électroniques ? Invitations et cartes virtuelles sont faciles à personnaliser, amusantes à créer et garanties sans déchets !

On peut être écologique et faire la fête !

■ **Fl. de Thier**



Les savons antibactériens,

vraiment utiles ?

J'ai lu pour vous cet article de Brad Lemley, (*Libre d'Agir*)

Dans les supermarchés aujourd'hui, beaucoup d'étiquettes vantent les mérites de savons pour les mains en barre, liquide ou gel « antibactériens ».

Ce n'est pas un mensonge. La plupart des savons antibactériens contiennent du **triclosan**, un agent antimicrobien puissant.

Le triclosan est présent dans les savons, les déodorants, les dentifrices, et beaucoup de produits de consommation courante sont imprégnés de triclosan : ustensiles de cuisine, jouets, literie, sacs poubelle. Il diminue la contamination bactérienne sur les mains et les produits traités.

MAIS le triclosan fait partie des perturbateurs endocriniens. C'est un composé chloré, antibactérien à large spectre. Il est retrouvé dans des produits de très nombreuses marques.



Un danger pour vous et pour la planète

En réalité, il est si puissant qu'il pourrait bien s'avérer désastreux pour la santé des personnes comme pour celle de la planète. Selon une étude d'un groupe de travail américain sur l'environnement :

« *Le triclosan est toxique pour le foie ainsi qu'en cas d'inhalation, et des taux faibles de la substance sont susceptibles de nuire au fonctionnement de la thyroïde... Le traitement des eaux usées ne permet pas de retirer tous les résidus de ce produit chimique ; il termine donc dans nos lacs, nos rivières et nos sources d'eau, un fait particulièrement malheureux dans la mesure où le triclosan est toxique pour la vie aquatique.* »

Mais bon, il faut ce qu'il faut. Après tout, les germes sont durs à tuer.

N'est-ce pas ?

Eh bien non. De nouvelles recherches dans le *Journal of antimicrobial chemotherapy* ont déterminé que les nettoyants pour les mains contenant du triclosan n'étaient *pas plus efficaces que du savon habituel pour tuer les germes.*

Dans une étude publiée le 15 septembre, des chercheurs de l'Université coréenne se sont attachés à simuler des conditions habituelles de nettoyage des mains.

Ils ont exposé 20 types de bactéries à du savon habituel et à du savon contenant 0,3 % de triclosan, soit la concentration légale maximale autorisée dans les savons pour les mains.





L'exposition durait 20 secondes, soit la durée approximative d'un lavage de mains moyen.

Pour être plus sûrs, ils ont mené une autre expérience. Des volontaires ont plongé leurs mains dans une solution bactérienne avant de les nettoyer soit avec du savon traditionnel, soit avec du savon contenant du triclosan.

Les deux expériences ont obtenu les mêmes résultats. Par conséquent, selon les chercheurs :

« Le savon antibactérien contenant du triclosan (0,3 %) n'est pas plus efficace que le savon habituel pour réduire la contamination bactérienne lorsqu'il est utilisé dans des conditions semblables à la "vie réelle". La présente étude fournit des informations pratiques qui peuvent s'avérer utiles pour l'industrie comme pour les gouvernements. »

Je ne suis pas un chercheur antimicrobien très propre sur lui, donc je vais me permettre de me montrer un peu plus clair.

Pour une interdiction dans vos produits de soins personnels

Il devrait être interdit de mettre ce produit dans des produits de soins personnels. Pourtant, on trouve du triclosan un peu partout, du savon pour les mains aux gels douche en passant par le shampooing et même le dentifrice.

Selon son site Internet, la FDA a entamé « une évaluation scientifique et réglementaire complète de l'ensemble des données de sécurité et d'efficacité » concernant le triclosan.

Mais étant donné que ce méchant produit chimique ne fonctionne pas – en tous cas, pas sur les mains –, inutile d'attendre une étude gouvernementale hautement scientifique.

Les chercheurs coréens ont noté, dans leur étude, que moins de produits contenaient cette substance ces derniers temps. Il semble que les fabricants soient en train de le retirer de leurs marchandises, en catimini...

...ou en en faisant tout une affaire. En cherchant « triclosan » sur Google, on se rend compte que la marque américaine de dentifrice Crest affirme fièrement que ses dentifrices « Pro Health » sont « formulés pour offrir les mêmes avantages en termes de plaque, de gingivite et plus encore sans utiliser de triclosan ».

Jusqu'à ce que le gouvernement ou les forces du marché finissent par totalement interdire cette substance, vérifiez les étiquettes de vos produits. **N'achetez rien qui contienne du triclosan ou son proche cousin, le triclocarban.**

Plus encore, méfiez-vous des produits chimiques agressifs de tout poil qui promettent des « avantages » antibactériens. **Il existe deux problèmes potentiels**, lorsque l'on utilise sans cesse des substances antimicrobiennes :

- les produits chimiques eux-mêmes peuvent être toxiques pour les personnes et pour l'environnement ;
- **protéger les personnes – et plus particulièrement les enfants** – d'une exposition aux microbes habituellement présents dans l'environnement **prive leur système immunitaire d'une occasion « d'apprendre » quels microbes sont dangereux et quels microbes sont sans danger, voire bénéfiques.** Ils pourraient risquer ainsi toute une vie de dysfonctionnement immunitaire. L'idée que des environnements trop stériles peuvent être nuisibles à la santé à long-terme – « l'hypothèse de l'hygiène » – est acceptée par de plus en plus de chercheurs chaque année.

Le degré de propreté dans lequel vous vivez, vous et vos enfants, et la propreté de votre domicile sont votre propre décision. Mais quel que soit le niveau de propreté choisi... mieux vaut l'obtenir sans utiliser ces produits chimiques dangereux et inutiles.

COMMENTAIRE

Voici mon opinion (mais nul n'est obligé de la partager) :

Voici déjà bien longtemps que j'ai développé à l'Afscsa ce type de conclusion sur l'obsession de stérilisation de notre environnement professionnel. Ma position de boulanger n'étant dictée que par mon seul bon sens, les « spécialistes scientifiques » maison, l'ont superbement ignorée.

L'hygiène est nécessaire... mais l'excès nuit en tout. Si cette prise de conscience du monde scientifique persiste, peut-être irons-nous vers plus de réalisme ?

■ H. Léonard



FÊTES ET CONVIVIALITÉS

La St Aubert à Liège

du 8 novembre : chaleur et convivialité !

Passé par Liège, tu seras reçu comme un Prince !

Sous une température printanière, la brise légère brassait la senteur des feuilles mortes (*que certains ramassent à la pelle*) et les effluves du Remoudou hervien.

Belle envolée lyrique pour un vieil enfant du pays !

En effet, la Saint Aubert liégeoise, recevait ses afficionados au cœur du plateau herbager, encore bien occupé en cette saison par les sympathiques ruminants qui en sont l'emblème.

Le Château de Chainoux nous y ouvrait grand ses portes pour nous accueillir chaleureusement dans un cadre raffiné.



L'accueil par Mr Léonard



La table hutoise



L'allocution du Président Denoncin



Quelques namurois



Nos amis glacières



Des fleurs pour madame Léonard



Mr Léonard remercie Mr Denoncin



Quelques liégeoises



Mr Wertz fleurit M^{me} Beer



Mr Lefranc à l'œuvre



Et Mr Wanson M^{me} Léonard

L'huis franchi, (*pas mal !*) et passé le comité de perception, pardon de réception..., l'étage résonnait des multiples retrouvailles et des toasts échangés sous tous les « bons » prétextes.

Oui, cela est toujours très agréable de se détendre entre gens de qualité et qui s'apprécient, autour d'un ou deux, ou ... bons verres et d'amuse-bouche particulièrement gustatifs.

La « châtelaine » en Chef rappelant à l'ordre ces trublions, les invita à rejoindre la salle joliment décorée où chacun avait sa place réservée, pour nous faire déguster sa sublime crème d'asperge. D'aucuns en reprirent, je le confesse, avec gourmandise.

Fort de cette première collation, le Président Léonard prit la parole pour souhaiter à l'assemblée une joyeuse soirée et remercier les confrères, amis et fournisseurs pour leur présence très appréciée à nos festivités.

Le Président Denoncin lui succéda, attirant l'attention sur la volonté de la Santé Publique de nous contraindre à modifier nos recettes dans leurs teneurs en sucre et matières grasses.

Néanmoins la journée étant essentiellement festive, il préféra congratuler M^{me} Léonard en la fleurissant et tenta de circonvenir son époux en lui offrant quelques flacons d'une boisson religieuse que les initiés identifieront aisément.

FÊTES ET CONVIVALITÉS

Ce bon exemple étant contagieux, Messieurs Lefranc pour Namur, Wertz pour Verviers et Wanson pour Huy eurent quelques paroles très aimables, pour pouvoir ensuite embrasser et fleurir, qui M^{me} Beer, qui M^{me} Léonard.

Le pavé de sandre qui suivit, accompagné de risotto à la truffe et d'un jus crémeux nous réjouit les papilles déjà émoussées par le Chardonnay généreusement servi.

Alors que la douceur du sorbet au fruit de la passion, préparé par nos amis glaciers, s'épanchait dans les palais ravis, le duo chantant « Marylène et Bernard », qui pour l'occasion étaient trois (*quand on aime, on ne compte pas*) entama avec brio un répertoire varié qui nous fit revivre quelques (plus) jeunes années.

C'est ainsi qu'au son de mélodies plus ou moins musclées, mais magistralement interprétées, qu'atterrirent dans nos assiettes les dos de Canettes à l'orange, d'une cuisson parfaite et d'une saveur mémorable.

Le Pinot Noir l'accompagnant agréablement, ne fut probablement pas totalement étranger à la frénésie qui s'empara ensuite de quelques convives qui entamèrent une joyeuse sarabande, multipliant les figures artistiques, rythmées par notre couple d'animateurs très en forme.

Pour les récompenser de leur chorégraphie, les Petits Câlines de nos Artisans Glaciers et Pâtisseries vinrent apporter une note de douceur momentanée à cette vigoureuse « jeunesse » qui dès que possible exprima sa vitalité.

Notre maxime « Passe par Liège, tu seras reçu comme un prince ! » devant être respectée, le Prince Noir et ses Courtisanes vinrent clôturer cette superbe soirée, et nos convives s'en retournèrent tous au bras d'une « demoiselle » de Péket pour les Messieurs, d'une Libertine pour les Dames. Et même si certains échanges se firent, que ne nous ne voulons pas savoir, nous leur souhaitons à tous de bonnes Fêtes de fin d'année et vous donnons rendez-vous en 2016.

Amicalement

■ H. Léonard



Les « demoiselles » en question!



Et que la fête commence!



Et pourquoi pas?



Pas de morosité



Leurs voix s'envolent!

Fiche QUICK START N°16

Contrôle à l'entrée (assouplissements)



Enregistrez les points suivants concernant les produits qui entrent

- la nature du produit
- la quantité
- l'identification du produit (par ex. numéro de lot, date de production, DLC, ...)
- la date de réception
- l'unité d'établissement d'où provient le produit



Remplissez le registre dans les 7 jours suivant la réception des produits et au plus tard au moment de la transformation ou de la vente des produits



Conservez le registre au moins 6 mois après la durée de conservation des produits



Contrôlez la température des produits froids, réfrigérés et chauds à chaque réception

Un classement chronologique des bons de livraison peut être suffisant comme registre d'entrée, à la condition que les bons de livraison contiennent toutes les informations nécessaires (ou en soient complétés)

Fiche QUICK START N°17

Surveillance des fournisseurs et acquisition des produits



Choisissez de manière raisonnée vos fournisseurs



Les fournisseurs doivent

- être enregistrés auprès de l'AFSCA
- disposer de l'agrément ou de l'autorisation nécessaire
- pouvoir fournir des garanties quant à la sécurité alimentaire



Dressez une liste des fournisseurs (ou utilisez pour cela le registre des entrées)

Exemple :

Nom du fournisseur	Adresse	Coordonnées du contact (tél., fax)	Produits livrés	Spécifications des produits ou accords	Quand livrer ?
A	X	Emballage x Quantité x kg	Chaque semaine
			Y	Conservation y	À la demande



Faites une évaluation des fournisseurs une fois par an au moins



Prenez les mesures nécessaires à l'égard des fournisseurs lorsque les manquements se succèdent à la réception des produits



Mieux vaut attendre l'An neuf

pour embaucher

Du moins s'il s'agit de votre premier travailleur.

Dans le cadre du « Tax shift », le gouvernement fédéral vient de décider la mesure suivante : dès le 01/01/2016 et jusqu'au 31/12/2020, chaque indépendant qui effectue un premier engagement d'un travailleur salarié sera exonéré, à **durée indéterminée**, du versement des cotisations patronales de sécurité sociale - ONSS.

La réduction sera pour ce premier travailleur « à vie ».

Mieux vaut dès lors patienter un peu dans la mesure où les avantages liés aux premiers engagements effectués en 2015 s'éteignent après un certain nombre de trimestres.

Le Conseil des ministres a approuvé le projet d'Arrêté Royal grâce auquel les cotisations patronales sont supprimées pour le premier emploi et les réductions amplifiées pour les recrutements suivants des indépendants et des PME.

La proposition émane du Ministre des Classes moyennes, des Indépendants, des PME, de l'Agriculture et de l'Intégration sociale Willy Borsus, en collaboration avec la Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique Maggie De Block et le Vice-Premier ministre et Ministre de l'Emploi, de l'Economie et des Consommateurs, chargé du Commerce extérieur Kris Peeters.

Le Conseil des ministres approuve donc la **mesure zéro cotisation à vie sur le premier engagement et les réductions sur les 6 premiers travailleurs.**

Elle entrera en vigueur le 1^{er} janvier 2016.

Il s'agit en fait de deux mesures :

1) Pas de cotisation sociale patronale sur le premier travailleur engagé durant les 5 prochaines années.

A partir de 2016 et jusqu'à fin 2020, tous les employeurs qui engagent un premier travailleur bénéficieront d'une exonération des cotisations sociales patronales à vie sur ce premier travailleur. Cette disposition a pour but d'aider un maximum d'indépendants à franchir le « premier pas » de l'engagement.

2) Réduction des cotisations sociales pour les 2^{ème} au 6^{ème} travailleurs.

De plus, les avantages actuels qui concernaient les 1^{er}, 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème} et 5^{ème} emplois sont transposés respectivement aux 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème}, 5^{ème} et 6^{ème} travailleurs.

Le gouvernement crée donc de nouveaux avantages pour les premiers travailleurs jusqu'au 6^{ème} travailleur dans le but de stimuler la croissance et surtout la création d'emplois.

Notons que les entreprises ayant créé leurs premiers emplois en 2015 ne sont pas oubliées puisque tous les premiers engagements, à savoir les engagements des 1^{er} aux 5^{ème} travailleurs survenus depuis le 01/01/2015 bénéficieront des nouveaux montants de réductions de cotisations sociales applicables à partir de 2016, mais pour le nombre de trimestres de réductions auxquels ils ont encore droit dans le régime applicable en 2015.

Il s'agit de mesures décidées lors du Tax Shift (430 millions € pour les PME et les Indépendants jusqu'en 2018) et qui sont pour Willy Borsus particulièrement prometteuses : « La mesure "zéro cotisation pour le premier employé" pourrait concerner les 646.093 assujettis à la TVA qui travaillent actuellement seuls et qui voudraient éventuellement engager. Si, par hypothèse, 5 % de ceux-ci engagent un premier travailleur, on obtient environ 32.000 emplois. C'est potentiellement énorme. Par ailleurs, l'extension des réductions pour les 6 premiers employés est très positive pour nos PME, mais aussi pour l'emploi. Nous le savons d'expérience. La première fois que les charges sociales ont été réduites sur les premiers emplois, nous avons pu créer 3.117 nouveaux emplois en un an. Cette opération a rapporté 32 millions à l'Etat ».

C'est le pari de l'actuel gouvernement qui estime qu'il serait possible d'embaucher si les charges patronales étaient moins lourdes.

Des gardes-fous seront mis en place afin d'éviter l'ingénierie sociale et les abus. C'est pourquoi l'ONSS est en train de finaliser les instructions aux employeurs qui préciseront les conditions d'applications.

Par le passé, « les nouveaux employeurs » connaissaient parfois des problèmes lorsqu'ils étaient confrontés aux cotisations sociales réellement dues. Cette mesure met fin à ces problèmes, à présent que la cotisation patronale à l'ONSS de 0 % est structurellement illimitée dans le temps. Cette mesure rend donc les nouveaux employeurs plus forts, et ce de manière durable.

■ G. Xhaufaire

Vous êtes déjà plus de 50 à nous avoir fait confiance

Four Rotatif

Disponibles en 3 versions :

Gaz, Mazout et électrique

Rotation du chariot garantissant une cuisson parfaitement homogène.

Echangeur de chaleur surdimensionné.

Garantit une économie énergétique substantielle de 25%.



- Très compact
- Façade complète en inox
- Platine SMART avec écran digital de 10 et 30 recettes avec mise en route programmable



Four Tronik

Souplesse de travail garantie

- Encastrable des 3 côtés
- Le four le moins énergivore du marché
- 1,8 kw/h par m2 de cuisson
- Dalle de cuisson en pierre réfractaire
- Four à sole électrique



La Saint Aubert

du groupement de Binche – La Louvière

du mardi 17 novembre 2015 : un pur moment de plaisir



14°C, grand vent, fortes rafales de pluie, 26 réservations, 4 excusés, 50 absents.

Comme chaque année depuis 6 ans, le Groupement de Binche – La Louvière fête la ST AUBERT un mardi midi, jour de congé des Boulangers-Pâtisseries locaux, chez le même restaurateur Chapellois favori, « D'un goût à l'autre ».

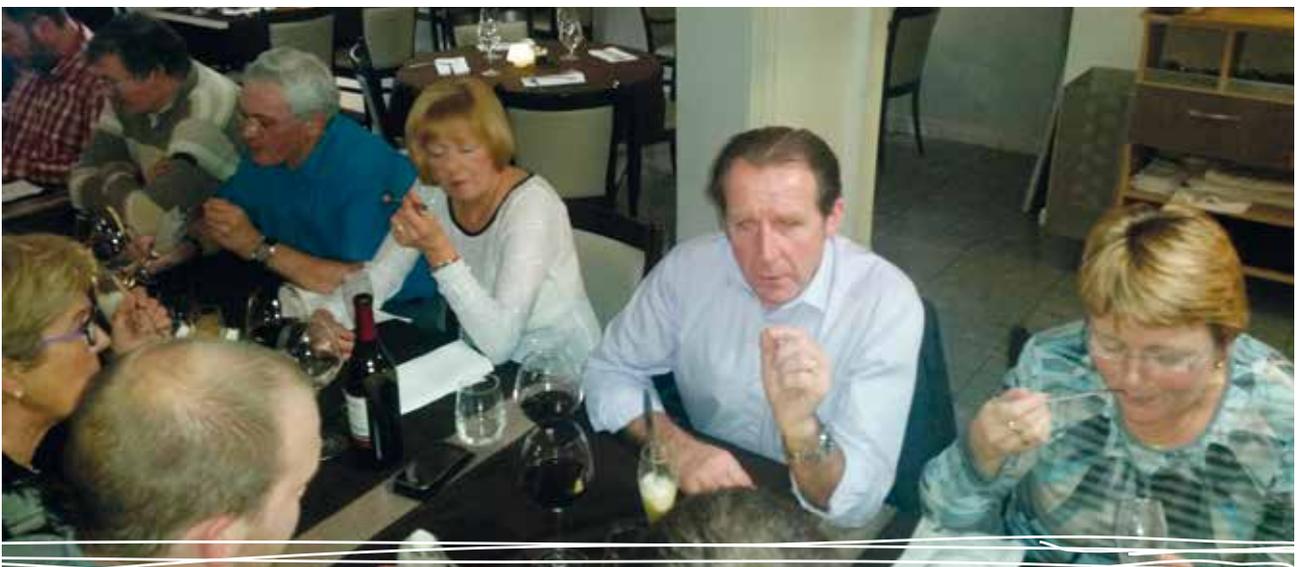
Son chef de cuisine, David, s'est encore surpassé, alliant sucré et salé dans les bouchées apéritives. Il a réussi à jongler avec toutes les saveurs culinaires. Un travail digne d'un « Top chef ». Il ne lui reste que le concours à faire !

Après toutes ces mises en bouches, un instant de recueillement a pris place à table pour notre ami souvent présent à nos banquets, à savoir, Monsieur Goerges Maene, qui nous a quittés brusquement, ainsi que suite à l'annonce du décès de Madame Langelet de Mont Saint Guibert.

Après cet instant, l'assemblée fit la découverte de ses choix car 3 propositions d'entrées et de plats leurs avaient été proposées.



FÊTES ET CONVIVIALITÉS





Les assiettes vides furent la preuve de la qualité de la cuisine de son chef, que nous remercions vivement.

Le dessert, réalisé par un de nos membres, Monsieur Renoirte, jeune Pâtissier de Feluy, a ravi tous ses confrères et leurs compagnes, par sa douceur et sa finesse.

Le Prince Noir termina avec force cet après-midi gastronomique.

Nous profitons pour remercier la Maison Rorive, les Moulins de Statte, les Moulins Dossche, la levure Bruggeman, pour leur présence et invitons pour 2016 tous les amateurs gastronomes à venir nous rejoindre pour cet après-midi festif !

Pour les absents et excusés, voici le menu en annexe.

Bonne Saint Aubert à tous.

Menu

Méthode Champegnoise et ses différentes variétés de mises en bouche chaudes et froides

*Ravioles farcies au sanglier,
réduction de porto rouge et aïelles*

ou

*Duo de carpaccio façon terre et mer
aux 2 parfums*

ou

*Croustillant de scampis aux légumes du sud
sur son coulis de tomates*

Trou normand

*Médaille, d'agneau en croute de Dijon
et ses pommes de terre Macaire*

ou

*Couronne de biche,
aïelles et pruneaux en coulis aigre doux*

ou

*Filet de st-pierre en papillote de chou
et sa crème infusé au bacon*

L'instant gourmand de l'artisan

Le Prince Noir



Du changement concernant

l'habitation propre



L'habitation propre est désormais celle où vous avez établi votre domicile. Du moins à quelques exceptions près, car l'administration fiscale fait tout de même preuve de tolérance.



La sixième réforme de l'Etat a déjà fait couler beaucoup d'encre et le dernier mot n'a pas encore été dit !

Etant donné que cette réforme est entrée en vigueur dans l'impôt des personnes physiques à partir de l'exercice d'imposition 2015, nous avons déjà derrière nous, plus d'une année d'impôts des personnes physiques régionalisés. Il est donc temps de réfléchir sur les conséquences importantes que la réforme peut avoir sur certains faits divers dans la vie quotidienne, par exemple un déménagement vers une autre habitation propre.

Domicile fiscal

Le domicile fiscal au 1^{er} janvier de l'exercice d'imposition va déterminer quel régime d'impôt à appliquer (Wallonie, Bruxelles ou Flandre). Le domicile fiscal est le lieu de résidence effective au 1^{er} janvier de l'exercice d'imposition.

Certains revenus de biens immobiliers ne doivent plus être déclarés

Jusqu'à l'exercice d'imposition 2014, vous pouviez choisir quelle habitation mentionner comme habitation propre dans votre déclaration à l'impôt des personnes physiques. Pour qui occupait plusieurs résidences, il était plus intéressant de considérer comme propre celle dont le revenu cadastral était le plus élevé, puisqu'il était exonéré. A compter de l'exercice d'imposition 2015, ce libre choix disparaît : l'habitation propre est désormais – en général – la maison ou l'appartement que vous occupez personnellement (lire : où vous êtes domicilié) et dont vous êtes le propriétaire (ou l'usufruitier, l'emphytéote, etc.).

En outre, ce n'est plus le seul revenu cadastral de l'habitation propre mais bien tout revenu de l'habitation propre qui est exonéré d'impôt. Il n'est donc plus requis de le mentionner dans la déclaration fiscale. A compter de l'exercice d'imposition 2015, revenus de 2014, l'habitation propre est exonérée à l'impôt des Personnes Physiques (IPP) et ce, indépendamment du fait que pour cette habitation court encore un emprunt contracté avant 2015. Toutefois, dans le cas d'intérêts liés à un emprunt relatif à l'habitation propre contracté avant 2005, le revenu cadastral de l'habitation propre peut être déclaré. Vous bénéficiez en effet d'un avantage fiscal régional de 12,5 % sur le montant du revenu cadastral n'entrant pas en ligne de compte pour la déduction pour habitation propre.

Exceptions

Pour remplir votre déclaration de revenus, la notion « d'habitation propre » est essentielle. Il s'agit de l'habitation que vous occupez personnellement.

Sachez cependant que si vous ne pouvez occuper personnellement votre habitation propre pour des raisons légitimes, celle-ci ne perd pas le caractère d'habitation propre. Parmi ces raisons légitimes, citons les raisons professionnelles ou sociales.

Exemple

Vos grands-parents occupent désormais un logement locatif où ils bénéficient de soins, et louent donc leur habitation propre. Fiscalement, celle-ci demeurera, pour une raison sociale en l'occurrence, leur habitation propre. Dans ce cas, comme dans tout cas d'occupation pour raisons professionnelles ou sociales entraînant la location de l'habitation propre, celle-ci demeure exonérée d'impôt. Par ailleurs, si le locataire utilise l'habitation propre à des fins professionnelles, à partir de l'exercice d'imposition 2015, c'est l'ensemble du loyer qui sera exonéré.

Des entraves légales ou contractuelles peuvent également constituer des motifs légitimes pour ne pas se domicilier dans votre habitation propre. Pensons au vendeur qui se serait réservé le droit d'occuper l'habitation quelques mois encore. Des travaux de construction ou de rénovation n'avançant pas comme prévu sont autant de raisons vous autorisant à qualifier l'habitation de propre, bien que vous ne l'occupiez pas encore – à condition toutefois que vous n'habitiez plus dans une autre habitation dont vous êtes le propriétaire !

Qu'est-ce qui change essentiellement par rapport à la notion d'habitation propre que nous connaissions avant ?

- a) Le statut de l'habitation propre est évalué de date à date. En d'autres termes, une dépense est payée pour une habitation propre si l'habitation est propre au moment du paiement de cette dépense. Attention donc en cas de déménagement.
- b) Cette manière d'apprécier le statut de l'habitation propre, à savoir par jour, a également une influence

sur la manière de mentionner les biens immobiliers dans la déclaration fiscale. Ainsi, tant les changements d'affectations, de propriétaires que des revenus cadastraux seront dorénavant à déclarer de date à date. Fini donc, les anciennes règles du 16^{ème} jour du mois et du 1^{er} du mois qui suit. La notion d'habitation propre est appréciée de jour en jour.

Attention !

- Si vous n'avez occupé personnellement qu'une partie de votre habitation, l'exonération pour « habitation propre » **ne s'applique pas à la partie de l'habitation occupée par des personnes qui ne font pas partie de votre ménage.**
- L'exonération pour « habitation propre » **ne s'applique pas non plus à la partie de l'habitation qui est utilisée pour votre profession ou pour celle d'un des membres de votre ménage.**
- L'exonération pour « habitation propre » **ne vaut que pour une seule habitation** (à la fois).

Si vous occupez personnellement plus d'une habitation, l'habitation où votre domicile fiscal est établi est considérée comme étant votre « habitation propre ».

Si vous possédez une habitation que vous occupez personnellement ainsi qu'une ou plusieurs habitations que vous n'occupez pas personnellement pour un des motifs énumérés ci-avant, l'habitation que vous occupez personnellement est considérée comme étant votre « habitation propre ».

Si vous possédez plus d'une habitation mais que, pour les motifs énumérés ci-avant, vous n'en occupez aucune personnellement, vous pouvez choisir celle de ces habitations que vous considérez comme étant votre « habitation propre ». **Ce choix est toutefois irrévocable jusqu'à ce que vous occupiez personnellement une de vos habitations ou jusqu'à ce que vous ne possédiez plus l'habitation choisie.**

- Si une habitation ne peut être considérée comme étant votre « habitation propre » **que pendant une partie de l'année 2014**, l'exonération doit être limitée en fonction du **nombre de jours** (sur 365) pendant lesquels elle peut être considérée comme étant votre « habitation propre ».

Déménager et alors ?

En cas de déménagement vers une autre habitation propre, il se peut que l'assujetti tombe dès le début

de l'année des revenus sous la juridiction d'une autre région. Il en est ainsi lorsque l'assujetti déménage par exemple de Bruxelles à Lasne, la Région Wallonne sera responsable pour l'imposition de l'année des revenus complète, quel que soit le moment du changement de résidence. Que le déménagement vers la nouvelle résidence ait lieu au 2 janvier ou au 30 décembre n'a donc aucune importance.

La région wallonne sera non seulement compétente pour percevoir les impôts mais aussi toutes les règles des avantages fiscaux wallons seront appliquées pour l'année complète. De plus, mis à part ça il peut encore y avoir des avantages fiscaux.

Concrètement, la région wallonne autorisera alors une partie des avantages fiscaux du prêt sur l'habitation de Bruxelles selon ses propres règles wallonnes.

Nous tombons ainsi automatiquement dans le domaine de la fiscalité des prêts hypothécaires. La fiscalité des prêts n'a jamais vraiment été simple. Hélas, avec la sixième réforme de l'Etat, tout devient encore plus complexe. En grandes lignes, il revient à dire que les paiements effectués pour les prêts hypothécaires offrent des avantages régionaux si le paiement est effectué à ce moment pour l'habitation propre. Si le paiement est effectué pour une habitation qui n'est pas l'habitation propre, un avantage fiscal régional ne sera jamais attribué pour ce paiement. Fondamentalement, la règle n'est pas si difficile si vous retenez que les régions sont responsables pour les avantages fiscaux concernant l'habitation propre. La grande difficulté réside toutefois dans le fait que l'évaluation de l'habitation propre est effectuée au moment du remboursement du prêt.

Conclusion

La conclusion de tout ceci est que la sixième réforme de l'Etat a non seulement littéralement fait exploser la complexité des avantages fiscaux dans une histoire au départ courante et plutôt simple mais que nous serons aussi beaucoup plus vite confrontés à plus d'un système fiscal en termes fédéraux et régionaux.

Nous vous conseillons de veiller à faire les dépenses de prêts le plus possible pour l'habitation propre et de ne pas perdre de vue qu'à partir de l'année des revenus 2015, pour les prêts qui sont donc conclus à partir de maintenant, nous sommes non seulement confrontés à 1 système fédéral et à 3 systèmes régionaux mais aussi aux règles personnelles de chaque institution.

■ G. Xhaufaire



TOTAL
COMMITTED TO BETTER ENERGY

Vous fournir l'énergie, notre pain quotidien...



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

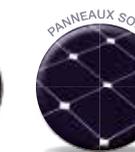
8c€

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)



L'origine

de quelques expressions françaises bien connues

Il est parfois bon de retourner aux sources d'une expression que nous utilisons couramment.

Celles que j'ai choisies sont en rapport, de près ou de loin, avec votre métier de boulanger-pâtissier-chocolatier.

Entrer comme dans un moulin

Signifie : entrer sans politesse, sans se gêner. Puis la signification a évolué vers entrer très facilement



Origine : La version initiale de l'expression, telle qu'elle est apparue au début du XIX^e siècle, était « entrer comme un âne dans un moulin ».

Car il ne faut pas oublier que les ânes, autrefois, avaient de bonnes raisons de s'approcher d'un moulin, et même d'y entrer. En effet, non seulement il y avait ceux qui transportaient le grain à moudre, mais il y avait aussi ceux qui, dans certains types de moulins,

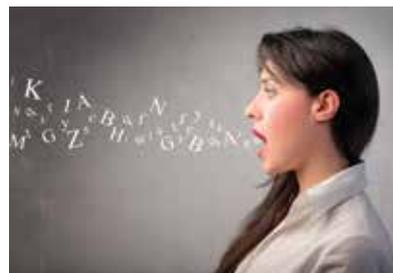
servaient à entraîner le mécanisme de la meule. Et ces ânes, donc, lorsqu'ils entraient dans le moulin, le faisaient bien évidemment sans frapper à l'entrée, sans dire bonjour et sans se préoccuper de savoir s'ils dérangeaient ou pas. Ils étaient incontestablement sans gêne et impolis.

Voilà qui suffit à expliquer à la fois le fait qu'une telle expression ait pu naître et, surtout, son premier sens.

Puis le temps a passé, l'âne a quitté l'expression dont l'origine s'est du coup un peu perdue, ce qui a entraîné une déformation de son sens où la notion d'impolitesse a disparu pour être remplacée par celle de facilité.

Un moulin à paroles

Signifie : une personne très bavarde



Cette expression, avec son sens actuel, nous vient de la deuxième moitié du XVIII^e siècle. Le « moulin » symbolise la mécanique qui tourne

sans arrêt, entraînée par le vent ou l'eau.

Mais un siècle avant, elle existait déjà. En effet, elle a d'abord désigné la langue, cet organe qui s'agite constamment dans la bouche de celui qui ne sait pas se taire.

C'est par métonymie, que celui dont le moulin à paroles fonctionne sans discontinuer est devenu lui-même un moulin à paroles.

Une tarte à la crème

Signifie : lieu commun, formule rebattue, vidée de son sens.



Connaissez-vous le jeu du corbillon ?

Certainement pas, car il est complètement passé de mode. Mais à l'époque de Molière, lorsqu'il était en vogue, c'était un jeu où il fallait répondre à une question en citant le plus grand nombre d'objets se terminant par « on », donc rimant avec corbillon.



Un premier élément de l'histoire se trouve dans « L'école des femmes » où Arnolphe explique que la femme idéale doit être d'une si grande ignorance, qu'au jeu du corbillon, elle doit répondre « tarte à la crème » à la question « qu'y met-on ? ».

On peut parfaitement être ou ne pas être d'accord avec cette vision de la femme idéale, mais il n'y a jusque-là rien qui explique réellement l'origine de notre expression.

Sauf qu'ensuite, dans « La critique de l'école des femmes », Molière, dans un court dialogue entre le Marquis, Dorante, Elise et Uranie, réussit à leur faire prononcer plus de dix fois « tarte à la crème ».

Dans cet effet comique de répétition la « tarte à la crème » est une locution dont les interlocuteurs se repaissent de façon stérile, croyant qu'elle donne plus de poids à leur discours.

C'est de ces répliques que vient le sens de formule creuse, de lieu commun qu'a notre expression.

Mais pourquoi une tarte à la crème, me direz-vous ?

Eh bien cela vient probablement de l'habitude qu'avaient les spectateurs de l'époque de lancer des pommes cuites ou des tartes aux pommes (et à la crème) sur les acteurs lorsqu'ils étaient mécontents.

Casser la croûte

Signifie : manger



Le bon pain est effectivement entouré d'une bonne croûte bien

croustillante et, de plus, on peut la manger sans craindre l'indigestion.

Cette expression est attestée à partir de 1871.

On disait d'abord « casser la croûte avec quelqu'un » ce qui voulait dire « partager son pain avec quelqu'un », donc manger avec lui.

Puis le « pain » a été compris plus largement comme la nourriture ou le repas.

Quant à « casser », si on casse effectivement la croûte d'un pain dont on arrache un morceau, on peut aussi l'assimiler à mâcher ou mastiquer.

C'est de cette généralisation du sens de « casser » et de « croûte » que, de la locution initiale, on est arrivé à celle d'aujourd'hui où on peut parfaitement mastiquer de la nourriture, autrement dit casser la croûte, tout seul.

Rouler quelqu'un dans la farine

Signifie : duper quelqu'un, lui mentir.



Cette expression date du XIX^e siècle.

Elle serait l'association de « rouler » (au sens de tromper - « Je me suis fait rouler ») et d'emplois variés du mot « farine » où ce terme désignait des arguments trompeurs.

Une autre interprétation voudrait que la « farine » utilisée ici serait celle dont s'enduisaient les comédiens de l'époque pour se maquiller, ce qui empêchait de les reconnaître et leur permettait ainsi de tromper les gens.

Vouloir le beurre et l'argent du beurre

Signifie : tout vouloir, sans contrepartie. Vouloir gagner sur tous les plans.



L'usage de cette expression nous vient au moins de la fin du XIX^e siècle.

Elle vient du bon sens paysan qui veut qu'on ne peut pas vendre son beurre, empocher l'argent, et garder au final son produit. Il faut savoir céder sur quelque chose, afin d'obtenir une partie de ses désirs.

Long comme un jour sans pain

Signifie : long, interminable, ennuyeux.



Autrefois, le pain était le principal aliment des pauvres, qui passaient des journées difficiles lorsqu'ils n'en avaient pas. Apparue au début du XVII^e siècle, l'expression possédait dans un premier temps une idée de longueur, de grandeur. Ce n'est qu'au milieu du XVIII^e siècle qu'elle prend le sens de profond ennui.

Ça ne mange pas de pain

Signifie : ça ne coûte rien (même si ça n'a aucun intérêt). Ça ne provoque rien de désagréable (même si ça n'apporte pas grand-chose)

Cette expression est apparue au XVII^e siècle. A cette époque, le pain était une des bases de l'alimentation et, par conséquent, il occupait une part importante du budget nourriture.

Si cela ne mange pas de pain, c'est que ce n'est pas grave, ça ne coûte rien.

Etre chocolat

Signifie : être attrapé, dupé, trompé. S'être fait avoir.



Pourquoi, en argot, « chocolat » est-il synonyme de « dupé » ?

Eh bien il y a trois explications à cette bizarrerie, de la plus douteuse à la plus probable.

La première viendrait de la boxe où, lorsqu'un joueur était sonné, donc avait pris un « choc », on disait qu'il était « chocolat » ou KO.

Selon Albert Dauzat, l'auteur de cette thèse dans « Les Argots », cela viendrait de déformations phoniques successives de « knock-out » (KO), prononcé « nokahout », qui se serait transformé en « moka » et, par dérivation, en « chocolat ».

La seconde serait due, à la toute fin du XIX^e siècle, aux clowns Footit et Chocolat, le deuxième ayant le surnom de Chocolat parce qu'il était de race noire, d'origine cubaine (le

terme « chocolat » désignait déjà les noirs avant 1880). Comme, dans leurs sketches, il se faisait très souvent mener en bateau par son compère, à chaque fois qu'il se rendait compte d'avoir été dupé, il disait « je suis chocolat ».

S'il est probable que ce spectacle a contribué à populariser l'expression, son origine est plutôt celle ci-après, placée un peu avant dans l'ordre chronologique.

La troisième, donc, vient des joueurs de bonneteau, cet attrapenigaud, jeu de trois cartes que le bonneteur mélange après les avoir retournées, le joueur devant deviner où se trouve une de ces cartes (il en existe aussi la variante où un objet est caché sous un gobelet retourné parmi trois que le bonneteur mélange).

C'est grâce à un compère du bonneteur qui « gagnait » régulièrement, que les joueurs étaient incités à tenter leur chance et à se faire plumer.

Le rôle de ce compère était de « faire le chocolat », c'est-à-dire de jouer l'appât, la « sucrerie » qui attire le nigaud. Par extension, « le chocolat » était le joueur ainsi pris dans la nasse et trompé par les tricheurs.

Etre dans le pétrin

Signifie : être dans une situation délicate, embarrassante, d'où il semble impossible de sortir.



Vous me direz que, de votre pétrin, il vous sort une pâte amoureusement malaxée avec laquelle vous

allez pouvoir nous préparer de succulentes baguettes.

Car, à l'origine (depuis le XII^e siècle), le pétrin était ce coffre en bois dans lequel le boulanger pétrissait la pâte à pain. Avec la mécanisation, ce coffre a été remplacé par une cuve dans laquelle un bras mélange mécaniquement la pâte et qui a pris le nom de « pétrin ».

Nous avons ici une simple métaphore qui date de la fin du XVIII^e siècle, le contenu du pétrin étant une matière pâteuse et collante de laquelle il serait difficile de sortir si on tombait dans un très grand récipient qui en contiendrait.

Avoir du pain sur la planche

Signifie : avoir beaucoup de travail, de tâches à accomplir.



Avant le début du XX^e siècle, cette expression voulait dire tout autre chose, puisqu'elle signifiait « avoir des ressources pour l'avenir, être assuré de ne manquer de rien ».

L'image s'explique à l'époque où le pain pouvait être conservé longtemps avant d'être mangé et où avoir de nombreuses miches posées sur leurs planches de stockage, c'était avoir de quoi tenir un moment.

Le fait que l'expression a changé de sens peut s'expliquer de deux manières.

La fin de ce pain « de longue durée » remplacé progressivement par le pain que nous achetons chaque jour à la boulangerie y a probablement aidé.



On a pu alors imaginer les pains crus que le boulanger pose d'abord sur une planche après les avoir façonnés, avant de les mettre au four.

S'il est au début de son travail de cuisson, cet homme a « des pains ou du pain sur la planche » avant de l'avoir entièrement terminé.

Ne pas pouvoir être (à la fois) au four et au moulin

Signifie : ne pas pouvoir être partout à la fois. Ne pas pouvoir faire plusieurs choses en même temps.

Cette expression est apparue dès le XVII^e siècle.

Elle provient du droit féodal, lorsque les paysans ou vassaux étaient, pour moudre leur grain et cuire leur pain, tenus d'utiliser le moulin et le four communs fournis par le suzerain, moyennant redevance

Les deux tâches étant obligatoirement exécutées l'une après l'autre, il n'était pas possible d'être à la fois au moulin et au four (« Au moulin et au four, chacun va son tour »).

La gueule enfarinée

Signifie : être naïvement sûr que l'on va obtenir ce que l'on est venu chercher.



Actuellement, s'emploie aussi pour dire « mal réveillé » ou « n'ayant pas les yeux en face des trous ».

Cette expression vient de la fable « Le chat et un vieux rat » de Jean de La Fontaine. Pour attraper les souris, le chat a l'idée de se fariner entièrement et de se placer dans une huche à pain afin d'attirer les souris. Il est totalement sûr de son système mais le vieux rat n'est pas dupe et ne se laisse pas avoir. C'est de là que vient l'expression qui sert à qualifier une personne qui affiche une confiance naïve en sa réussite.

Apporter de l'eau au moulin (de quelqu'un)

Signifie : donner involontairement des arguments à son interlocuteur au cours d'un débat. Fournir des arguments permettant d'étayer une opinion.



Cette expression existe sous différentes variantes depuis le Moyen Âge.

Au XVI^e siècle, l'eau vient au moulin était associée à un profit ou un avantage, ce qui s'explique parfaitement puisque lorsque le meunier avait de l'eau à son moulin, il pouvait travailler et s'enrichir.

Au XVII^e, lorsqu'on se procurait ou procurait à quelqu'un un avantage matériel, on disait amener de l'eau à son moulin.

L'expression ne s'utilise plus actuellement que pour des débats ou des discussions.

Veiller au grain

Signifie : se tenir sur ses gardes. Prévoir et prévenir le danger.



Si vous imaginez un paysan au bord de son champ de blé, en train d'en surveiller la pousse, vous avez tout faux !

Cette expression est empruntée au langage maritime où un grain est un coup de vent brutal et court, ou un nuage qui l'annonce.

Un bon marin doit donc être constamment sur ses gardes pour pouvoir réagir rapidement si un grain s'abat sur le navire.

Mettre la main à la pâte

Signifie : participer au travail, à ce qu'il y a à faire. Aider quelqu'un.



Utilisée dès le XIII^e siècle, « mettre la main à la pâte » signifie simplement que l'on souhaite aider quelqu'un à réaliser une action concrète. Le boulanger qui ne travaille pas la pâte à pain de ses mains n'obtiendra pas de pain, l'aider s'il ne peut la travailler veut dire qu'il y aura du pain grâce à son aide.

■ Fl. de Thier

Obligations salariales et sociales

au 1^{er} janvier 2016

Rappel des applications de la programmation sociale 2015-2016 de l'industrie alimentaire et plus particulièrement du secteur 118.03 de la boulangerie pâtisserie

- **Augmentation de 0,07 € pour tous les salaires au 1^{er} janvier 2016.**
- **Indexation des salaires de 0,47 % au 1^{er} janvier 2016**
- **Prime brute de 80 € à partir du 1^{er} janvier 2016.**
- **Prime du Week End sera de 4 €.**
- **Indemnités vêtements (à défaut de fourniture) 3,64 € pour les vêtements;
4,30 € pour l'entretien.**
- **Jours de fin de carrière (les petites entreprises ne sont pas concernées).
Les grandes boulangeries-pâtisseries (20 équivalents temps plein) 3 jours à 60 ans,
pour 35 ans d'ancienneté et 10 ans chez l'employeur.**
- **Adaptation des CCT sur la prépension (RCC) régime de chômage avec complément d'entreprise.**

Pour la commission paritaire 201 du commerce de détail indépendant (Vendeurs(euses)) :

- **Indemnité vélo évolue de 0,15 € à 0,22 €.**
- **Une prime brut de 188 € brut sera à payer avec le salaire du mois d'août 2016.**

**Pour info : L'indexation salariale de l'industrie alimentaire est effective le 1^{er} janvier de chaque année.
L'indexation de la 201 est effective lorsque l'index dépasse les 2 %.**

■ Cigagna Dominique

Convention collective de travail du 15 septembre 2015 concernant la programmation salariale conclue au sein de la commission paritaire 118 de l'industrie alimentaire

Chapitre I – Champ d'application et définitions

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

§ 2. Par « ouvriers », on entend 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).

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.

Chapitre II – Augmentation salariale

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

§ 2. Le précédent paragraphe ne s'applique pas aux salaires minima 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.

Commentaire paritaire :

Les salaires des travailleurs dans ces fonctions, qui étaient déjà en service avant le 1^{er} janvier 2016, augmenteront de 0,07 euro de l'heure. Les partenaires sociaux rappellent que la rémunération de l'intérimaire ne peut être inférieure à celle à laquelle il aurait eu droit s'il était engagé dans les mêmes conditions comme travailleur permanent par l'utilisateur.

Chapitre III – Négociations d'entreprise

Art. 3. § 1er. Cet article n'est pas applicable :

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

§ 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.

Chapitre IV – Prime brute

Art. 4. § 1er. Le présent article ne s'applique pas aux grandes boulangeries et pâtisseries sans prime d'équipes à concurrence de minimum 0,10€/heure ou avantage équivalent 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 modalités prévues aux chapitres 2, 4 et 5 de la convention collective de travail du 18 décembre 2013 relative à la prime de fin d'année (enregistrée sous le numéro 119881/CO/118 et rendue obligatoire par Arrêté Royal du 8 juillet 2014, *Moniteur belge* du 13 novembre 2014).

§ 3. Début 2017, l'application de cette prime brute sera évaluée par les partenaires sociaux.

Chapitre V – Durée de validité

Art. 5. § 1er. La présente convention collective de travail entre en vigueur le 1^{er} janvier 2016 et est conclue pour une durée indéterminée.

§ 2. Elle peut être dénoncée par une des parties moyennant un préavis de trois mois adressé par lettre recommandée à la poste au président de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire et aux organisations y représentées.



Connaissez-vous PRINTACAKE ?

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'embarras 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.

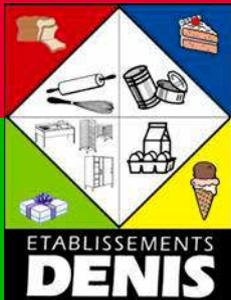
**VOTRE PHOTO OU
VOTRE LOGO
COMESTIBLE**

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



Record battu à Chapelle-Lez-Herlaimont :

60 ans de mariage



Avec la même femme... Félicitations Marcel !

Et oui, vous avez bien lu.

60 ans que Monsieur Detroyer Marcel a dit oui à Madame Canivet Léonce. C'était le 29 octobre 1955.

Un oui pour 60 années de bonheur, de joies, de peines parfois.

Comme raconte la petite histoire, « ils se marièrent, furent heureux et eurent beaucoup d'enfants ».

Toute une vie au service des clients de la boulangerie, du Groupement des Boulangers-Pâtisseries de Binche, La Louvière, où le secrétariat est tenu de main de Maître.

La Fédération Francophone, Le groupement de Binche, La Louvière et moi-même, leur souhaitons un Heureux Anniversaire et leurs souhaitons de vivre encore de très nombreuses années ensemble dans la joie et la bonne humeur.

Encore félicitations aux mariés !

■ J. Vanderauwera



Le nouveau monde des séniors



A quel âge peut-on estimer faire partie des Seniors ?

Cela varie d'un pays à l'autre mais généralement, en Belgique, on appelle Seniors les gens à partir de 55 ans. Ici, je parlerai surtout des personnes n'exerçant plus d'activité professionnelle à plein temps.

- On est bien loin aujourd'hui du senior avachi dans son fauteuil à bascule. Les seniors sont actifs, le revendiquent et vivent une seconde vie remplie d'activités culturelles, sportives, familiales, touristiques etc
- Les nouveaux seniors vivent mieux et plus longtemps, plus actifs que ne l'était la génération précédente, passionnés par internet, les voyages, l'apprentissage de nouvelles matières, ils privilégient avant tout la qualité de vie.
Aussi, ils sont nombreux à envisager la vente ou la location de leur bien au profit d'une habitation plus confortable. En effet, après le départ des enfants, la maison familiale devient trop grande, trop fatigante, quant aux appartements, ils ne garantissent pas toujours la tranquillité et les « + de 55 ans » se retrouvent parfois confrontés à la solitude, l'ennui et l'insécurité d'un logement isolé.
- Les seniors prennent soin d'eux et ils ont encore beaucoup de temps devant eux.



Les hommes ont une espérance de vie d'environ 75 ans; les femmes d'environ 82 ans. L'espérance de vie est parmi d'autres un bon indicateur démographique des conditions de vie et de santé de la population en Belgique.

- Le senior est une nouvelle cible pour les publicitaires qui avaient tendance, il y a 10 ans, à les ignorer. Ici, que ce soit concernant les voyages, les soins de beauté pour peaux matures, les cours de tous genres, le senior est un créneau particulièrement rentable au niveau marketing.
On le chouchoute, on crée des produits exclusivement pour lui et il se sent important. De plus, son pouvoir d'achat est souvent plus élevé que celui des jeunes générations ! Enfin, pas toujours...
- Le senior bénéficie également de nombreux avantages dont la carte senior qui offre des centaines de réductions culturelles et de loisirs.
Ainsi qu'un guide annuel et des magazines d'informations proposant des activités culturelles.
- De nombreuses associations de quartiers proposent des tas d'activités intéressantes qui permettent de ne pas s'isoler du tissu social.
- Les seniors sont plus écoutés et sont des références actives pour les plus jeunes.

Bref, on a beaucoup moins peur de vieillir, non ?

■ Fl. de Thier



Le Stollen



Stollen

Ingrédients

300 g de farine
250 g de beurre
2 œufs
100 g de sucre semoule S2
50 g de sucre impalpable S0
1 dl de lait
1 pincée de sel
40 g de raisins secs Malaga
40 g de raisins secs Smyrne
30 g de raisins de Corinthe
50 g d'amandes effilées
1 orange
1 dl de rhum
10 g de levure

Préparation

Macérer dans le rhum tous les raisins secs et le zeste d'orange.

Mélanger la farine et la levure tiède.

Ajouter le sucre semoule, les œufs, le lait, le sel et le beurre ramolli. Laisser lever la pâte 30 minutes.

Ajouter les raisins macérés, les amandes, et pétrir 10 minutes.

Mouler pour en faire un pain de forme allongée.

Placer sur plaque huilée.

Badigeonner de beurre fondu.

Cuire à four moyen 40 minutes puis chaud pendant 20 minutes.

Saupoudrer de sucre impalpable.

Stolles aux amandes

Ingrédients

5 kg de farine
1 L de lait
320 g de levure
600 g de sucre
2,5 kg de beurre
30 g de sel
2,5 kg d'éclisses d'amandes ou amandes hachées
1,5 kg citronnat en dés
zeste râpé de 2 citrons
l'intérieur de 2 gousses de vanille
1 kg de beurre
600 g de sucre glace vanillé

Préparation

Préparer un levain ferme avec un tiers de la farine, la levure et le lait. Laisser lever, ajouter ensuite sucre, beurre, sel et farine et pétrir pour obtenir une pâte lisse.

Introduire les fruits secs et les amandes et laisser reposer un moment. Diviser la pâte en morceaux de 1 ou 2 kg et leur donner la forme de stolles de Noël. Laisser lever 30 minutes et cuire à 200 °C avec buée si possible.

Après cuisson, badigeonner abondamment de beurre et saupoudrer largement de sucre glace vanillé.

Stolles de Dresde

Ingrédients

650 g de farine
200 g de beurre
150 g de sucre
100 g d'œufs entiers
60 g de jaunes d'œufs
15 g de sel
50 g de levure
15 cl de lait
75 g de raisins de Corinthe
75 g de raisins de Smyrne
50 g de citronnat coupé fin
50 g de orangeat coupé fin
zeste de citron râpé
une pincée de noix de muscade râpée, macis et girofle
un peu de beurre fondu pour badigeonner
sucre glace vanillé

Cuisson 40-60 minutes

Température du four 215-220 °C.

Préparation

Préparer un levain avec 150 g de farine, la levure et 10 cl de lait, et laisser lever 20 minutes. Mélanger le beurre avec le sucre, les œufs entiers, les jaunes d'œufs, le zeste de citron, les épices et le sel. Incorporer le levain, le reste de farine et de lait et pétrir pour obtenir une pâte assez ferme. Introduire les raisins secs. Laisser lever la pâte à deux reprises pendant 20 minutes et la rompre chaque fois. La partager en deux et la rouler en forme de pains, pratiquer une fente sur le côté, laisser reposer 10 minutes et cuire avec buée. A défaut d'un four spécialement équipé à cette fin, il suffira de verser un peu d'eau dans le four pour l'évaporation. Après la cuisson, badigeonner aussitôt avec du beurre fondu et saupoudrer abondamment de sucre glace vanillé.

■ J. Smetz

L'arche de Noé

En 2014 après Jésus-Christ, Dieu visite Noé et lui dit :

« Une fois encore, la terre est devenue invivable et surpeuplée. Construis une arche et rassemble un couple de chaque être vivant ainsi que quelques bons humains. Dans six mois, j'envoie la pluie durant quarante jours et quarante nuits, et je détruis tout ! »

Six mois plus tard, Dieu retourne visiter Noé et ne voit qu'une ébauche de construction navale.

« Mais, Noé, tu n'as pratiquement rien fait ! Demain il commence à pleuvoir ! »

« Pardonne-moi, Tout Puissant, j'ai fait tout mon possible mais les temps ont changé :

J'ai essayé de bâtir l'arche mais il faut un permis de construire et l'inspecteur me fait des ennuis au sujet du système d'alarme anti-incendie.

Mes voisins ont créé une association parce que la construction de l'échafaudage dans ma cour viole le règlement de copropriété et obstrue leur vue.

J'ai dû recourir à un conciliateur pour arriver à un accord.

L'urbanisme m'a obligé à réaliser une étude de faisabilité et à déposer un mémoire sur les coûts des travaux nécessaires pour transporter l'arche jusqu'à la mer. Pas moyen de leur faire comprendre que la mer allait venir jusqu'à nous. Ils ont refusé de me croire.

La coupe du bois de construction navale s'est heurtée aux multiples Associations pour La Protection de l'Environnement sous le triple motif que je contribuais à la déforestation, que mon autorisation donnée par les Eaux et Forêts n'avait pas de valeur aux yeux du Ministère de l'environnement et que cela détruisait l'habitat de plusieurs espèces animales.

J'ai pourtant expliqué qu'il s'agissait, au contraire de préserver ces espèces, rien n'y a fait.

J'avais à peine commencé à rassembler les couples d'animaux que la SPA et WWF me sont tombés sur le dos pour acte de cruauté envers les animaux parce que je les soustrayais contre leur gré à leur milieu naturel et que je les enfermais dans des pièces trop exigües.



Ensuite, l'agence gouvernementale pour le Développement Durable a exigé une étude de l'impact sur l'environnement de ce fameux déluge.

Dans le même temps, je me débattais avec le Ministère du Travail qui me reprochait de violer la législation en utilisant des travailleurs bénévoles.

Je les avais embauchés car les Syndicats m'avaient interdit d'employer mes propres fils, disant que je ne devais employer que des travailleurs hautement qualifiés et, dans tous les cas, syndiqués.

Enfin le Fisc a saisi tous mes avoirs, prétextant que je me préparais à fuir illégalement le pays tandis que les Douanes menaçaient de m'assigner devant les tribunaux pour « tentative de franchissement de frontière en possession d'espèces protégées ou reconnues comme dangereuses ».

Aussi, pardonne-moi, Tout Puissant, mais j'ai manqué de persévérance et j'ai abandonné ce projet. »

Aussitôt les nuages se sont dissipés, un arc-en-ciel est apparu et le Soleil a lui.

« Mais tu renonces à détruire le monde ? » demanda Noé.

« Inutile, répondit Dieu, l'administration s'en charge ! »



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.

Avoir la garantie de voir son métier défendu et protégé, tant au niveau politique que social et humain est la plus-value essentielle de l'appartenance à la Fédération.

Les informations du terrain sont entendues, relayées en haut lieu et la Fédération met tout en œuvre pour apporter les solutions attendues.

Appartenir à la Fédération, c'est désirer voir notre métier perdurer !

Pensez à vous affilier !

