

Le Moniteur

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



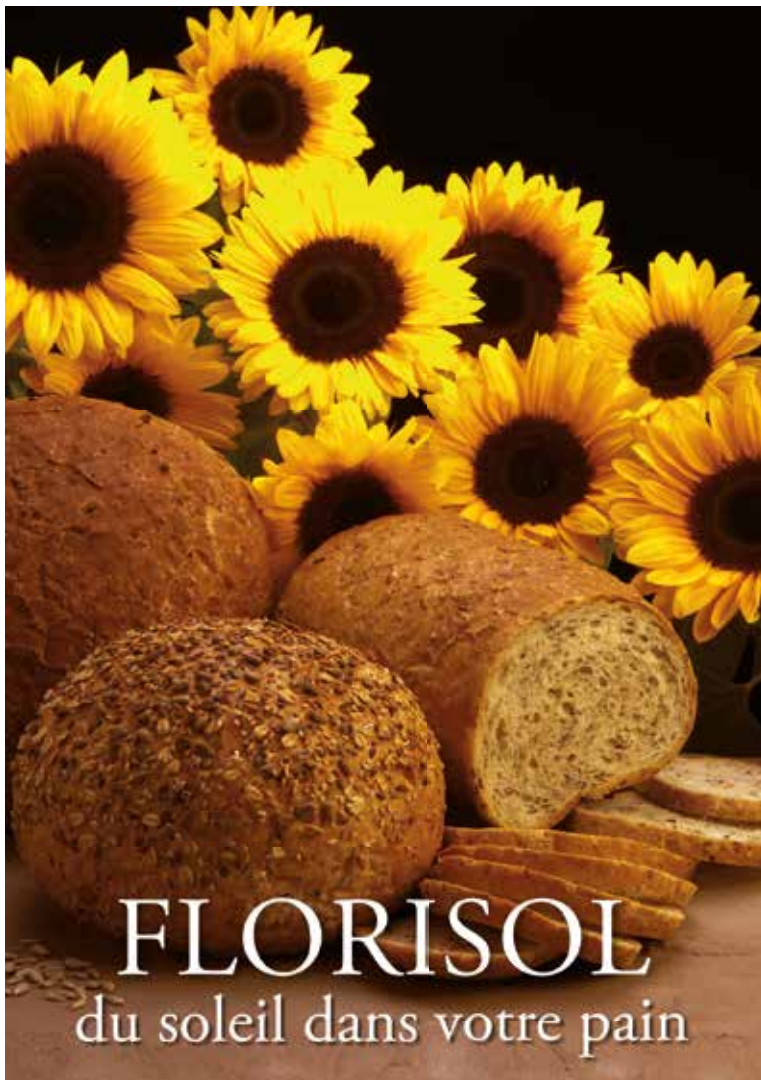
PB-PP|B-10
BELGIE(N)-BELGIQUE
P 302 015

Bulletin mensuel
32^e année
Mars 2014

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



Pâques et ses traditions



FLORISOL

du soleil dans votre pain

Florisol est un pain aux multiples saveurs : graines de lin brun, graines de sésame, graines de soja et surtout une quantité royale de tournesol.

Originaire d'Amérique du Nord, le tournesol a longtemps constitué un des aliments de base de ses habitants qui en avaient déjà perçu toute la richesse.

De nos jours, la graine de tournesol est universellement reconnue pour ses qualités nutritionnelles, notamment pour son apport en vitamines et en sel minéraux.

Vous apprécierez le pain Florisol pour son croquant particulier et pour la saveur incomparable des graines qui l'enrichissent.

Avec sa farine blanche de froment et son mélange de graines, Florisol ravira aussi les amateurs de pain blanc multi-céréales.



MOULINS DE STATTE
HUY

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



resinit S.A.

UN REVETEMENT DE SOL SANS PROBLEMES!

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

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

880-98-08-A

Rex
Synergie
Original



recommandé par

Sonja
Kimpen
XXX

"le bien-être commence
par une bonne santé"

Rex
Synergie
Chia



IREKS BELGIUM S.A.
Tel.: 02 7672029
www.ireks.be


IREKS

RTL TVI



Cher(e)s membres,

En tant que Président national du comité organisateur, j'aimerais vous inciter à vous inscrire à la procédure de sélection des Lauréats du Travail. Trois nouvelles catégories ont été introduites et sont propres au secteur "Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie et Chocolaterie artisanales".

Comme vous le savez, l'Institut royal des élites du travail de Belgique attribue le titre "Avenir du Métier" (médaille de bronze), "Expérience et innovation" (médaille d'argent) ou "Expert" (médaille d'or) après sélection par les comités nationaux organisateurs. La sélection se fait par secteur et est basée sur la qualification professionnelle et l'engagement social dans toute fonction.

L'idée de sortir votre travail de l'ombre, de devenir un exemple pour les générations futures et parce que ce titre et ce label constituent un plus pour votre carrière, devrait vous inciter à participer. Nombre d'alertes nous sont envoyées par les médias mais aussi par les consommateurs qui veulent retrouver auprès de leur boulanger-pâtissier artisanal la qualité et le vrai goût du pain et la créativité pâtissière.

Nous sommes aussi des passeurs de relais et vous connaissez sans doute dans votre entreprise des personnes qui méritent ces labels. N'hésitez pas et encouragez les à déposer leur candidature.

Toutes informations relatives à cette organisation sont disponibles dans ce numéro. Nous comptons sur votre engagement.

Ce mois de mars annonce l'arrivée du printemps. Cette annonce est l'occasion de nombreuses fêtes partout dans notre belle région francophone. Le point d'orgue : les Carnavals, de Binche aux Cantons de l'Est en passant par Malmédy et les Ardennes. De belles occasions pour découvrir notre riche folklore.

Et bien vite arrive les fêtes Pâques ! Nous y consacrons d'ailleurs un dossier spécial dans ce numéro qui relate les traditions liées à cette fête annonciatrice des beaux jours.

Choisissez votre fête, profitez-en en célébrant la vie et soyez les relais de votre passion.

Amicalement,

■ **Albert Denoncin**, *Président*

Réagissez en envoyant un mail à info@ffrboulpat.be





Connaissez-vous PRINTCAKE ?

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

Pour toute occasion familiale ou professionnelle :

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



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

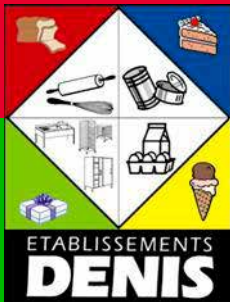
**VOTRE PHOTO OU
VOTRE LOGO
COMESTIBLE**

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

Le Moniteur

SOMMAIRE



Journal d'informations des professionnels de
la boulangerie - Pâtisserie - Confiserie - Chocolaterie - Glaceries

- | | | |
|-----------------------------------|-----------|---|
| Activités de la fédération | 6 | Compte rendu du CA du 26 février 2014 |
| Chronique Technique | 8 | Les feuilles de palmier |
| Boulangerie vue d'ailleurs | 10 | Un peu, beaucoup de chocolat, la petite histoire des grandes friandises |
| Publireportage | 12 | Etienne Bouvier, la passion du chocolat |
| Dossier | 15 | Pâques et ses traditions |
| Fiscal | 20 | Point de contact pour les données bancaires |
| Formation | 23 | Epicuris |
| Festivités | 27 | Banquet de la St-aubert de Namur |
| Culture | 28 | Le lego® élevé en œuvre d'art |
| Business | 31 | Business vous avez dit business |
| Social | 33 | Commission paritaire du commerce de détail indépendant - CP 201 |
| Littérature | 35 | Maxime Gorki, Kolovanov, une nouvelle qui sent bon le pétrin |
| Festivités | 37 | A vos agendas - Bienvenue à Lessines |
| Social | 39 | Convention collective de travail du 18 décembre 2013 |
| Communication | 44 | Promotion des lauréats du travail |
| | 47 | In Mémoriam Petites annoces |

Editeur Responsable

Albert DENONCIN
Grand Place, 4 - 6927 TELLIN

Administration, Gestion et Publicité

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

Ont collaboré à la rédaction

G. Xhaufaire, A. Denoncin, G. Honor, H. Léonard, D. Gigagna, J. Smetz, F. Lefranc, H. Leleux.

Impression

UNIJEP - Liège

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.

Compte rendu du CA du 26 février 2014

1. Le rapport de l'A.G. du 21 octobre 2013 est approuvé.

2. Correspondance et activités

- AFSCA : - la réponse au questionnaire reçu en coordination avec le Conseil Supérieur sur le projet de publication
- la notion de préemballage pour la vente directe
- la rencontre avec Monsieur Denuit pour l'organisation de séances d'information.
- Région wallonne : projet de création d'un site commercial.
- APAQ-W : tractations avec le cabinet pour conserver notre budget.
- Jury central : dix inscriptions pour mars.
- Lauréats du Travail : publication règlement et formulaire d'inscription dans le Moniteur de février.
- Société pétrolière : prochaine réunion pour une proposition de tarif préférentiel.
- CEBP : première vérification des comptes par Monsieur Denoncin.
- Epicuris : programme de formation pour 2014.
- Fête Nationale : évolution de l'organisation présentée par le président de Lessines.
- Horecatel : salon à Marche du 9 au 12 mars 2014.
- Contact avec la faculté agronomique de Gembloux.

3. Confédération

- Participation au Championnat d'Europe des jeunes boulangers.
- Demande de contact par la boulangerie industrielle.
- AfscA : les guides, l'étiquetage, les allergènes, la publication des contrôles, les tartes au riz.
- Présentation comptes et bilan 2013.

4. Bureau et Moniteur

- Mise à jour des coordonnées des responsables d'association.
- Candidatures d'administrateurs pour l'assemblée générale du 23 avril 2014.

- Contrôle fiscal de la Fédération pour les années 2011-2012.
- Situation des membres dans les différentes associations.
- Présentation du bilan 2013.
- Le Moniteur : la réorganisation suite au changement d'imprimeur.
- Objectifs poursuivis pour le site internet.

5. APAQ-W

- Evolution du dossier «produit de qualité différenciée».
- Projet de meilleure identification de l'artisan.

6. Délégués aux commissions

- Fiscale : commentaires du forfait boulangerie pâtisserie paru en janvier.
- Social : parution des CCT au Moniteur de février et de l'intégralité de celles-ci sur notre site internet.
- Economique : poursuite de la collecte de données pour la constitution du dossier pain.

7. Concours

- Trophée Wanet : dix candidats provenant de sept formations différentes sont inscrits.
- Meilleur artisan : inscriptions reçues de glaciers, chocolatiers et boulangers.

8. Guide autocontrôle (Afsca)

- Multiplication des réunions inter secteur.
- Projet de publication des résultats d'inspection.
- Appel à plus de solidarité pour la transmission de données utiles aux délégués de toutes les commissions.

9. Divers

- Relations individuelles avec Eneco.
- Vente de produits de boulangerie dans les jardineries.
- Vente de chocolats de Pâques hors période.

10. L'assemblée générale statutaire se tiendra le 23 avril 2014 à Verviers.

H. Leonard

“J’ai de l’or dans les mains avec Beurre Extra de **Corman**” *professional*

Savoureux & Extra facile à travailler
pour plus de Croissants Extra



Seul **Beurre Extra** de **Corman** *professional* me permet de faire

Essayez-le!
Vous serez gagnant

+ 20 Croissants* Extra min.
au feuilletage exceptionnel, croustillants et délicieux

+ 20 €* de Chiffre d’Affaires min.



*Par carton de 10 kg et dans les mêmes conditions de travail et d'utilisation qu'un autre beurre: Temps repos entre 2^e et 3^e tour: 15 min. Poids moyen d'un croissant cuit: 62 g.

Corman
professional

SUCCÈS GARANTI POUR L'ARTISAN !

Les feuilles de palmier



Un produit qui doit être consommé à l'état frais et fabriqué au bon beurre pour profiter pleinement de sa délicatesse.

Composition du feuilletage

Pour la détrempe

480 g d'eau froide
20 g de sel
200 g de beurre
1.000 g de farine
Colorant jaune

Pour le tourrage

700 g de beurre malaxé assoupli à la farine

Procédé

La détrempe

Dans la cuve du mélangeur, mettre l'eau, le sel, le colorant, le beurre en petits morceaux et la farine. Mélanger le tout sans donner de corps, aplatir en rectangle, couvrir de plastic et placer au frigo quelques heures.

Après repos, rectifier la grandeur de l'abaisse et placer le beurre, fermer en portefeuille.

Ensuite tourrer 3 tours en 3 replis tout en respectant des temps de repos entre chaque.

Les tours suivants seront exécutés en saupoudrant de sucre cristallisé, soit un en trois et le dernier sera plié en quatre en prévision de la découpe des feuilles.

Le rendement de la présente recette est de 52 à 60 feuilles selon l'épaisseur de la découpe.

Les feuilles de palmier peuvent être placées crues au congélateur, ce qui permet ensuite de les cuire à la demande.





Cuisson

Après décongélation, placer les feuilles de palmier sur une platine beurrée en ouvrant les feuilles.

Les cuire à 180 degrés et à mi-cuisson retourner les feuilles afin de caraméliser le produit.



Présentation des feuilles de palmier à la vente

- Simple après cuisson.
- Trempées partiellement dans du chocolat de couverture.
- Saupoudrées de sucre glace.
- Accolées par deux et fourrées de crème au beurre aromatisée au kirsch. Pour une commercialisation sous cette forme, il est préférable de couper les feuilles de palmier plus fines avant de les cuire.

J. Smetz – N’hésitez pas à me contacter pour d’autres informations smetz.jean@skynet.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)

Un peu, beaucoup de

chocolat

la petite histoire des grandes friandises

Quelques semaines avant Pâques, pouvions-nous ne pas mettre le chocolat à l'honneur ? Le chocolat un peu, beaucoup ! Nous vous proposons de parcourir l'utilisation du chocolat comme ingrédient dans les friandises au travers des siècles. Bonne dégustation.

C'est principalement au XIXe siècle, lorsque les techniques de fabrication évoluent et que les coûts de production diminuent, que le chocolat s'invite peu à peu à la table des desserts, travaillé par des chefs de talents, notamment français.

Course à l'innovation

La **Mousse au Chocolat** est sans doute la première recette du genre, déjà publiée dans **Le cuisinier royal**, d'André Viard, en 1820. **La Poire Belle Hélène**, avec son délicat fondu, aurait été créée en 1864, lors de la première de l'opérette de Jacques Offenbach, **La Belle Hélène**, puis remise à l'honneur par le fameux chef Auguste Escoffier, qui dirigea les brigades de nombreux palaces européens.

Un véritable tourbillon de créations souffle alors dans les cuisines de ce dernier quart de siècle. Les premières **bûches de Noël** apparaissent à Paris en 1870, inspirées par la fameuse bûche traditionnelle que l'on brûlait

autrefois en famille, à la fin d'année, pour garantir les bonnes récoltes de l'année à venir. Le chocolat remplace le bois, et les citadins allient ainsi gourmandise et tradition.

La grande firme britannique Cadbury invente **l'œuf de Pâques** en 1875, pendant que les Belges se spécialisent dans la praline, ce montage à base de chocolat fourré de crème, de liqueur, d'une ganache ou encore de caramel... Le confiseur Neuhaus lui donne toutes ses lettres de noblesse dès le début du XXe siècle.

Plus modeste, mais tout aussi célèbre, la **Truffe** nous vient de Chambéry, inventée par Louis Dufour, un pâtissier en manque de friandises pour les fêtes de fin d'année

1895 : il décide alors de créer cette petite boule de saveur au chocolat et à la crème fraîche vanillée, enrobée de poudre de cacao... le succès est tel que les pâtissiers ont tôt fait de l'adopter !

Autre délice vite copié, le fameux **Palet d'Or** qui voit le jour à Moulins, en France, à la même époque : un pâtissier de la ville conçoit une ganache à partir d'un mélange de chocolat et de crème, légèrement parfumé au café, délicatement recouverte de quelques feuilles d'or. Comme pour la truffe, la nouvelle confiserie trouve vite un écho favorable dans les meilleures pâtisseries, à tel





point que la famille intentera même un procès, qu'elle gagnera, pour que Moulins reste le berceau historique de cette spécialité si convoitée...

De son côté, l'Allemagne, toute proche, n'est pas en reste avec sa fameuse **Forêt Noire**, cette génoise au cacao parfumée de Kirsch, fourrée aux cerises et inondée de crème chantilly. La recette daterait de 1915, et contrairement à ce que son nom indique, elle aurait été codifiée par un pâtissier de Bad Godesberg, en Rhénanie du nord, et non au cœur de la fameuse région touristique. Une chose est sûre : elle trône désormais en majesté sur tous les chariots de desserts !

Mais la France relève le gant dès le milieu du XXe siècle avec son fameux **Opéra**, un gâteau sorti tout droit de l'imagination du chef Cyriaque Gavillon, dont le père est pâtissier au Ritz.

À la tête de la prestigieuse maison Dalloyau, Gavillon multiplie les créations culinaires avant

de lancer un nouveau gâteau rectangulaire composé de biscuits imbibés de sirop de café, de crème au beurre et de ganache, le tout recouvert d'un glaçage au chocolat noir. La légende veut que son épouse le baptise Opéra en voyant une danseuse étoile et des petits rats faire des entrechats dans la boutique... Il est désormais le gâteau français le plus connu à l'étranger.

Ressource - Bibliographie

<http://www.lexilogos.com>

<http://www.artologie.fr>

<http://www.herodote.net>

Recette

saveursdailleurs.over-blog.com

Craig Honor

N'hésitez pas à me faire part de vos avis sur les articles parus - info@ffrboulpat.be



Etienne Bouvier

la passion du
chocolat



Il ne s'est pas installé en ville mais juste à côté de la cité d'Adolphe Sax, à Anseremme, à quelques foulées de Dinant et de son long fleuve pas toujours si tranquille. Lui, c'est Etienne Bouvier, artisan chocolatier, entre autres.

Pas de chance, lorsqu'il nous reçoit, il vient de faire une mauvaise chute devant sa chocolaterie et c'est le bras en écharpe qu'il nous accueille. Heureusement il travaille avec un autre bras droit, celui de Clary Dumont, qui tient le magasin et l'aide dans la fabrication des pralines – artisanales - cela va de soi !

Etienne Bouvier n'est pas dinantais d'origine. Il provient des Ardennes et en est fier. C'est là que tout a commencé pour lui. Il suivait, dès l'âge de 7 ans, son frère aîné, apprenti chez un boulanger. Puis, il a donné un coup de main à la vaisselle, il a garni une tarte, puis une autre... Bref, la vocation était née. Dès la fin de l'école primaire, il voulait déjà aller en apprentissage. Il a quand même dû, comme tous les autres gamins, poursuivre l'école jusqu'en 3^e secondaire avant d'entrer en apprentissage en pâtisserie. Son premier patron voulait du chocolat à l'occasion de la Saint-Nicolas et de Pâques, alors il s'y est mis, chez lui, en faisant des essais, en prenant quelques conseils auprès de ses professeurs, en suivant quelques cours. A deux reprises, à l'école, il a eu la chance d'avoir un chocolatier qui assurait un remplacement en pâtisserie et pour lui, ce fut la révélation : il serait chocolatier !

Ouvrier à mi-temps, il travaille avec son frère à la boulangerie, pour les livraisons, le plaisir de rencontrer les gens dans les petits villages du côté de Gedinne. Plus tard, il donnera des cours à l'IFAPME, mais il manque de formation en boulangerie, alors il va travailler chez un boulanger-pâtissier de Dinant à temps plein et demande à pouvoir travailler le chocolat. Il s'entraîne, fait des figurines avec les restes de chocolat, puis demande à son patron s'il peut mouler des pralines et il s'y met. Et même si les premières réalisations ne sont pas fabuleuses, il continue. Son patron lui propose de reprendre les machines chez lui. Il se trouve quelques clients et s'installe comme indépendant à titre complémentaire. Il travaille chez lui, "après journée". Le succès est au rendez-vous, les commandes se multiplient. L'impulsion pour qu'il cherche à se perfectionner. Il fait des stages chez Lenôtre à Paris, mais aussi à l'institut des boulangers-pâtissiers de Rouen.

Au fil du temps, son patron le laisse partir progressivement. Il décide de renouveler son matériel devenu obsolète et d'acheter une maison. Si le prêt est accepté pour le "matos", il n'en est pas de même pour la maison. Il se retrouve ainsi à tout devoir installer dans son appartement. En 1989, il se lance vraiment dans le chocolat, sans vitrine, fournissant restaurants et pâtisseries auprès desquels il se fait une réputation par le bouche à oreille.



En 1992, il achète enfin sa maison, une ancienne boulangerie qu'il transforme aussitôt en chocolaterie sans gros travaux et, tant qu'à faire, il s'installe là. Sa réputation fait vite le tour et il est de plus en plus demandé pour des décors personnalisés et souvent exceptionnels de gâteaux. Au départ, il décore les gâteaux pour des confrères, des hôtels-restaurants qui, peu à peu, le poussent à confectionner les gâteaux lui-même, en plus des garnitures. Il se lance aussi dans la glace, se constituant un revenu supplémentaire à la belle saison et, plus récemment, il s'est mis à vendre au comptoir des gâteaux individuels et de petite taille, pour 4 à 6 personnes, car dans le coin, il n'y a aucune concurrence pour ces produits.

Entretiens, il a abandonné l'enseignement car il n'en trouvait plus le temps... avant de reprendre, voici trois ans, uniquement pour le travail du chocolat, avec les étudiants en patronat, à Villers-le-Bouillet. Parce que, transmettre, il aime vraiment ça. Il a formé quelques chocolatiers qui font une très belle carrière. Il a aussi pris des stagiaires, venus de trois écoles différentes, chacun à son tour, pour bien les former. Des élèves qui sont de plus en plus nombreux ! C'est que l'intérêt pour la chocolaterie ne cesse d'augmenter en Belgique, même s'il n'y a pas une masse d'artisans chocolatiers. Il faut dire que la boulangerie va moins bien et qu'il y a un retour sur l'artisanal. D'ailleurs, chaque fois que le syndicat d'initiatives organise des portes ouvertes dans les entreprises, il affiche complet et il ne dédaigne pas non plus recevoir des écoliers pour leur faire découvrir ce métier fascinant. Il a aussi animé l'un ou l'autre dîner, dans un restaurant, pour,

entre les mets, parler chocolat avec les convives. Toujours ce goût pour la transmission.

Si on lui demande les qualités d'un bon chocolatier, il vous répondra que c'est la patience, la créativité, et surtout l'exigence. Etienne Bouvier aime les choses parfaites. Avant de faire la Collégiale de Dinant en chocolat pour le banquet national des boulangers-pâtisseries, il l'a observée sur toutes les coutures, photographiée, "re-regardée". Il y a parfois beaucoup de pièces à assembler et il faut que ça tienne. Le saxophone aussi, emblème de la cité des Copères, il lui accorde toute son attention. Et la créativité, on la retrouve dans ses pralines,





même s'il reste dans le classique parce que sa clientèle aime ça. Ce qui ne l'empêche pas au moment des fêtes d'innover, de créer de nouveaux goûts, plus épicés, qu'il vend pendant deux ou trois mois. Et pour ça, il conseille aux jeunes d'aller aux journées de démonstration, pas pour acheter des produits mais pour découvrir des idées, des petits trucs qu'ils pourront adopter ou adapter. Comme parfois, des clients lui apportent une praline achetée ailleurs pour la lui faire découvrir.

Si Etienne Bouvier s'est taillé une solide réputation, il garde toute sa modestie. Il n'a participé qu'à un seul concours, qu'il a remporté, celui du meilleur chocolatier organisé par la Fédération des boulangers-pâtisseries. C'était en 1999. Il préfère se mettre en évidence par des journées portes ouvertes, des reportages à la télévision locale, en participant à la foire des saveurs de Dinant, là où il peut rencontrer sa clientèle puisqu'il n'est que très exceptionnellement au comptoir chez lui.

Ses fiertés : ses grands décors comme la collégiale ou le saxophone mais aussi son manon à la crème fraîche, sans aucun conservateur, cela va de soi, ou encore sa nouvelle praline, la liqueur de fruits sans croûte, un mélange de purée de fruit avec un soupçon d'alcool et enrobé à la manière d'une truffe. A déguster au sortir du frigo, mettre tout en bouche, croquer, laisser couler dans la bouche, savourer...

Ses projets : après s'être débarrassé des mauvais clients (les mauvais payeurs ou ceux qui ne respectent pas les délais de fabrication) afin de limiter les livraisons qu'il fait désormais lui-même, développer la vente au comptoir. Son bras droit, Clary, l'aide à la fabrication et quand il y a des coups de feu, il peut compter sur les amis et la famille. Il va aussi moderniser l'espace boutique pour que chaque produit y trouve sa place : glace, praline, gâteau.

Et le reste du temps ? Il prend plaisir à jouer dans une fanfare !



CHOCOLATERIE BOUVIER

Rue Ariste Caussin 68
B - 5500 Dinant

etienne.bouvier@skynet.be

Heures d'ouverture :

- Mercredi & Jeudi de 14h00 à 18h00
- Vendredi & Samedi de 10h00 à 12h00 & de 14h00 à 18h00
- Dimanche de 9h00 à 12h00



Pâques et ses traditions



Bien avant que Pâques devienne la plus importante fête de l'année pour le christianisme, on célébrait l'arrivée du printemps. Après les longues journées d'hiver, le printemps apparaissait tout à coup, symbole d'une vie nouvelle. Tous les peuples à travers les siècles ont célébré à leur façon la venue du printemps et les traditions continuent d'exister.

La lumière

Fête de lumière, Pâques est célébrée après l'équinoxe de printemps, le dimanche qui suit la première pleine lune de printemps. Elle marque la fin du solstice d'hiver et le point à partir duquel le jour devient plus long que la nuit.

La lumière est très présente à Pâques pour les chrétiens, qui célèbrent, avec le feu pascal et la procession de la lumière, le Christ sorti des ténèbres.

Les fleurs de Pâques



Petite marguerite, la **pâquerette** annonce le retour du printemps. Sans doute est-ce pour cette raison qu'elle est désignée comme la fleur de Pâques.

Elle fleurit pourtant presque toute l'année mais sa floraison est beaucoup plus importante à partir du mois de mars et jusqu'en octobre dans certaines régions.

Les chrétiens associent également le **lys blanc** à la fête de Pâques.

Né, selon la légende, d'une goutte de lait tombée du sein de la déesse du mariage, le lys est symbole de pureté, d'innocence et commémore, dans la religion chrétienne, la résurrection du Christ.

Le lys, beau et très orgueilleux se serait incliné pour la première fois devant Jésus crucifié. On raconte que, depuis ce jour, le lys courbe la tête en signe de respect.

Le Lapin de Pâques

Le lapin de Pâques doit son origine à une ancienne culture orientale. A l'origine c'était un lièvre de Pâques. On ne sait pas au juste quand le nom fut changé et pourquoi. Les lapins étant très prolifiques, ce symbole est sans doute synonyme d'abondance.

C'est en Allemagne qu'on associa pour la première fois le lapin de Pâques avec les œufs de Pâques pour célébrer le printemps. Les enfants fabriquaient des nids de feuilles, de mousse ou d'herbe et les plaçaient dans le jardin. Ils croyaient que durant la nuit de Pâques, le lapin remplirait les nids d'œufs multicolores.

Au Texas, les gens continuent une autre tradition allemande, les feux de Pâques. Ils croient que le lapin de Pâques fait brûler les fleurs sauvages pour obtenir la teinture avec laquelle il peint les œufs.



Les Œufs de Pâques

En chocolat, en sucre, peints ou encore cuits : l'œuf est le symbole de la fête de Pâques chez les égyptiens, les Perses et les Romains notamment, l'œuf est un symbole de vie, que l'on s'offrait pour célébrer l'arrivée du printemps. Plus largement, poules et poussins ont également revêtu la même symbolique.

Au Moyen-âge, il était interdit de manger des œufs pendant le carême. Or les poules des maisons ne s'arrêtaient pas de pondre ! De là vient la tradition de s'offrir des œufs décorés, avec le surplus. Une tradition qui est encore très présente dans certains pays, comme en Allemagne. Et qui explique également la forme d'œuf que prennent les chocolats.

Donner des œufs en cadeau à Pâques est une tradition installée depuis des centaines d'années.

En Angleterre et en Hollande, les enfants vont de maison en maison en quête d'œufs de Pâques. Cette une tradition similaire à l'Halloween en Amérique du Nord.

Les Russes orthodoxes eux font bénir les œufs à l'église et les font cuire pour leur déjeuner de Pâques.

A Pâques, les petits allemands eux, échangent des cadeaux camouflés dans un emballage en forme d'œufs.

En France et en Belgique, on préfère cacher les œufs dans le jardin et au petit matin les enfants courent partout pour les retrouver.

Dans plusieurs pays du monde, on peint et on décore les œufs de Pâques. Dans certains pays la décoration des œufs est considérée comme un art. Les dessins sont tout d'abord tracés sur les œufs avec de la cire d'abeille. Ensuite on trempe les œufs dans une teinture de couleur vive. La teinture colore la partie de l'œuf qui n'est pas recouverte

par la cire. En Pologne, les œufs sont décorés de lignes entrecroisées, de dessins en forme de pois, de plantes, de fleurs. On ne retrouve jamais deux œufs identiques.

Certaines personnes croient que les œufs de Pâques ont des pouvoirs magiques. Elles croient qu'en enterrant les œufs de Pâques peints à la main au pied d'une vigne, elle poussera plus rapidement. D'autres pensent que si l'œuf reste enterré pendant cent ans, le jaune se transformera en un diamant...

Il semble que la coutume d'offrir des œufs ou des lapins en chocolat soit d'origine commerciale. Après les privations du carême, les gens ont trouvé l'idée intéressante, de pouvoir se régaler après s'être privés de sucrerie en guise de sacrifice durant toute cette période.

Les cloches

En bronze ou en chocolat, les cloches rythment les événements de la fête.

Elles chantent l'hymne du gloria de la messe du jeudi saint et restent ensuite silencieuses jusqu'au samedi saint, respectant ainsi le souvenir du Christ mort sur la croix.

Elles profitent d'ailleurs de ces quelques jours pour se rendre à Rome, d'où elles reviennent ensuite, laissant tomber sur leur passage quelques sucreries dans les jardins. Elles carillonnent enfin le dimanche de Pâques, pour célébrer le Christ ressuscité.

Les petits poussins



Evidemment, les petits poussins sont le symbole d'une vie nouvelle. Il y a très longtemps, certaines personnes trouvaient très surprenant de voir ces petits être vivants sortir d'un œuf qu'ils croyaient mort.



La brebis de Pâques

La brebis a toujours eu une consonance religieuse et a depuis le commencement des temps représenté la pureté et l'innocence. Il y a très longtemps, la brebis était porteuse de chance. Il existait une superstition selon laquelle le diable pouvait prendre la forme de n'importe quel animal à l'exception de la brebis.

L'agneau pascal

Symbole d'innocence et d'obéissance, l'agneau est consommé par les chrétiens à Pâques en mémoire du sacrifice d'Abraham.

Selon la bible, Abraham fut mis à l'épreuve par Dieu, qui lui demanda de sacrifier son fils.

Abraham accepta, prouvant ainsi sa soumission à la volonté divine mais fut arrêté par Dieu qui lui permit de sacrifier un bélier à la place de son fils.

Le biscuit Agneau de Pâques en Allemagne : l'agneau de Pâques, l'agneau pascal en Allemagne et l'agneau de Pâques en Alsace désignent un biscuit en forme d'agneau décoré d'un étendard, un ruban rouge autour du cou.

Les brioches du Vendredi Saint

Dans plusieurs pays du monde on cuit et on mange les brioches de Pâques, plus communément appelé «Hot cross buns». C'est le seul temps de l'année où l'on retrouve ce genre de brioche. Elles sont marquées d'une croix sur le dessus. Autrefois, les gens les mangeaient parce qu'ils croyaient qu'elles leur apporteraient la santé tout au long de l'année.

La brioche de Pâques, en Italie, est la «Colomba», un gâteau en forme de colombe, symbole de bonne nouvelle.

En Espagne et au Portugal, le jeudi saint, le vendredi saint et lundi de Pâques sont fériés.

Le gâteau de Pâques est la Mona en Espagne, brioche dorée sur laquelle certains espagnols posent des œufs avant de la cuire.

Aux Etats-Unis, c'est Easter Bunny, le lapin de Pâques qui apporte des chocolats, bonbons et guimauves aux enfants.

Le jambon de Pâques

Il y a de cela des centaines d'années, en Angleterre on commença à manger du jambon le Dimanche de Pâques. Cette coutume est maintenant répandue à travers le monde. Le porc est un symbole de chance dans plusieurs pays. Pour souhaiter bonne chance en Allemagne on dit «Schweub haben» ce qui signifie «Aie un cochon». Les Allemands continuent de croire que posséder un cochon porte chance.

L'arbre de Pâques

La coutume de l'arbre de Pâques nous vient d'Allemagne. Tout d'abord pour vider l'œuf, on perce un trou à chaque extrémité de la coquille, on le vide en soufflant par le trou, la coquille sera décorée de différentes couleurs pour ensuite être accrochée à l'arbre.

Les vêtements neufs

A l'origine, une des premières raisons qu'avaient les gens de porter de nouveaux vêtements à Pâques était qu'ils en avaient assez des vêtements portés depuis le début de l'hiver. Les couleurs vives remplaçaient les couleurs ternes de l'hiver. Certains que de porter un nouveau vêtement la journée de Pâques, leur porterait chance tout au long de l'année.

Et le chocolat dans tout ça ?

Aujourd'hui, nos petites têtes blondes ne reçoivent plus d'œufs pour Pâques : ils ont été remplacés par du chocolat. La transition s'est faite progressivement. Les sucreries étant interdites pendant la période du carême, Pâques marque la fin de la restriction. D'où les cadeaux ramenés par les cloches.

On ignore la date à laquelle l'on a eu l'idée de percer les œufs d'un côté, pour les vider et les remplir de chocolat. Sans doute au 18^{ème} siècle, mais c'est au 19^{ème} siècle que l'on commence à voir apparaître les œufs tout en chocolat, notamment, à partir des années 1830, grâce au développement des techniques de travail de la pâte de cacao et surtout grâce à l'apparition et à la diversification des moules, qui permettent d'obtenir des formes en chocolat de plus en plus variées.

Pâques tout chocolat...

Pâques frappe à notre porte...

Voilà une bonne excuse pour croquer de succulents desserts chocolatés à pleines dents !



LES PETITS NIDS GIANDUJA

Pour une vingtaine de petits nids

- 300 g de gianduja noir
- 1 cuillère de sirop de sucre
- Une trentaine de petits œufs en chocolat ou de petits bonbons dragéifiés
- Fleurs en sucre
- Cacao

REALISATION

- Chemisez une plaque de papier sulfurisé ou utilisez un tapis siliconé.
- Mettez le gianduja noir dans un bol et faites-le fondre au bain-marie ou au micro-ondes en remuant de temps en temps.
- Lorsque le gianduja noir est fondu, versez en filet un trait de sirop tout en mélangeant. Le gianduja noir doit épaissir légèrement. Ajoutez un trait de sirop si le gianduja noir reste trop liquide. Procédez délicatement afin d'éviter que la pâte durcisse.
- Mettez cette pâte dans une poche munie d'une douille cannelée et réalisez des cercles de 5 cm de diamètre sur la plaque chemisée de papier sulfurisé.
- Déposez un ou deux petits œufs, quelques fleurs en sucre et saupoudrez partiellement de cacao. Laissez cristalliser dans un endroit frais environ 30 minutes.



NOUVEAU

Red Velvet
cake velouté
rouge

Red Velvet est un gâteau d'origine typiquement américaine. Sa couleur rouge lui rend l'aspect frappant, avec une touche subtile de chocolat.

Zeelandia a développé une recette sublime de gâteau à base du nouveau mix pour cake Red Velvet. Attention: une fois goûté vous serez séduit pour toujours!

Pourquoi ne pas proposer un cake spécial pendant la Coupe du Monde de Football? Avec le nouveau mix pour cake Red Velvet, vous préparez un gâteau aussi rouge que les Diables Rouges. Il enflammera les assiettes. Parions que vous marquerez des points?

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

 **Zeelandia**

Nijverheidsstraat 58-60 | 2160 Wommelgem | T +32 3 354 20 68 | www.zeelandia.be

Point de Contact Central pour les données bancaires

Depuis l'entrée en vigueur de la nouvelle loi sur le secret bancaire, le fisc a le droit – dans certains cas bien définis et suivant des procédures strictement légales – de se renseigner sur les comptes et contrats des clients auprès des banques actives en Belgique.

Pour éviter que l'administration fiscale ne doive s'adresser à plusieurs banques, un point de contact central a été instauré.

La loi du 14 avril 2011 a instauré le principe d'une communication d'informations personnelles vous concernant par les établissements de crédit auprès d'un point de contact central (PCC) tenu auprès de la Banque Nationale de Belgique (BNB). L'arrêté royal qui en détermine son fonctionnement a été publié au Moniteur belge du 26 juillet 2013.

Depuis le 1^{er} janvier 2014, les banques sont tenues de communiquer une fois par an à un point de contact central (PCC) de la Banque Nationale de Belgique (BNB) tous les numéros de compte des clients, non seulement tous les comptes encore à ouvrir mais aussi tous les comptes qui existaient au 1^{er} janvier 2010 ou ont été ouverts par la suite. Les soldes ne seront pas communiqués. A partir du 31 mars 2015, les crédits en cours auprès de la banque seront aussi mentionnés.

Ces données sont conservées par le PCC pendant 8 ans maximum à compter :

- 1) de la date de clôture de la dernière année civile au cours de laquelle des données concernant le client ont été communiquées, en ce qui concerne les données d'identification du client ;
- 2) de la date de clôture de l'année civile au cours de laquelle le compte a été clôturé ou résilié, en ce qui concerne les données relatives aux comptes.

En cas de problème, le fisc peut ainsi vérifier auprès de quels établissements financiers vous détenez des comptes ou des contrats et leur demander des informations complémentaires y relatives.

Conformément à cette législation, les établissements financiers sont tenus de vous informer des éléments suivants.

1° L'obligation dans le chef de la banque de communiquer au PCC certaines données vous concernant relatives aux années calendaires 2010, 2011, 2012 et 2013.

La banque se verra dans l'obligation de fournir annuellement les informations suivantes, portant sur les années calendaires à partir du 1^{er} janvier 2010, au PCC :

- a) l'identification des personnes clientes au moyen des critères suivants :

Pour les clients personnes physiques : votre numéro d'identification au Registre national des personnes physiques ou, à défaut, votre nom, votre prénom officiel, votre date de naissance ainsi que votre lieu de naissance.

Pour les clients personnes morales enregistrée auprès de la Banque-Carrefour des Entreprises : votre numéro d'inscription auprès de la Banque-Carrefour des Entreprises.

Pour les autres clients : votre dénomination complète, votre forme juridique éventuelle et votre pays d'établissement.

- b) la liste des comptes au format IBAN dont vous avez été titulaire ou co-titulaire à n'importe quel moment de l'année calendaire.

Il s'agit de tout compte bancaire ouvert auprès de votre banque qui vous permet de recevoir des revenus, d'effectuer des retraits ou des versements en espèces, d'effectuer des paiements en faveur de tiers ou de recevoir des paiements d'ordre de tiers.

- c) Certains contrats qui étaient en cours à n'importe quel moment de l'année calendaire.

Il s'agit notamment des contrats de crédits hypothécaires, de crédits à la consommation dans



un cadre privé ou professionnel, des conventions de gestion de portefeuille et de conseils en investissements pour autant que ces derniers ne soient pas indissociablement liés à un compte.

d) La date de clôture de l'année calendaire à laquelle les données communiquées se rapportent.

e) Le numéro d'inscription de la banque auprès de la banque Carrefour des Entreprises.

La banque doit transmettre ces données au PCC, sauf en ce qui concerne les contrats visés au point c), à partir du 1^{er} février 2014 en ce qui concerne les années calendaires 2010, 2011 et 2012.

Pour l'année calendaire 2013, la date de transmission des données est fixée au 31 mars 2014.

Les informations relatives aux contrats ne devront être transmises qu'à partir de l'année calendaire 2014, soit pour le 31 mars 2015.

En vitesse de croisière, les données d'une année calendaire devront être transmises pour le 31 mars de l'année qui suit.

2° Enregistrement de ces données dans le PCC

L'ensemble des données communiquées seront enregistrées au sein du PCC.

3° Le nom et l'adresse actuelle du PC

Point de contact central
Banque Nationale de Belgique
Boulevard de Berlaimont 14
1000 Bruxelles
CAP-PCC@nbb.be
02/221.99.99

4° La finalité du traitement effectué par le PCC

Le Code de impôts sur les revenus 1992 (CIR 92) a introduit un nouveau cadre légal relatif aux pouvoirs d'investigation des agents du fisc en ce qui concerne la détermination du revenu imposable d'un contribuable au stade de l'établissement de l'impôt.

Il est utile de rappeler que, de longue date déjà, l'accès aux informations bancaire est strictement balisé pour le fisc.

Le CIR prévoit qu'en contrepartie de ce devoir de discrétion, les établissements de banque, de change, de crédit et d'épargne sont désormais obligés de communiquer au PCC tenu par la BNB l'identité de leurs clients et les numéros de leurs comptes et contrats.

Ce PCC peut être consulté par l'agent chargé de l'établissement de l'impôt dans certaines circonstances.

Le CIR prévoit par ailleurs que les fonctionnaires chargés du recouvrement de l'impôt disposent de tous les pouvoirs d'investigation prévus par le CIR 92 en vue d'établir la situation patrimoniale du débiteur afin d'assurer le recouvrement des impôts et des précomptes dus en principal et additionnels, des accroissements d'impôts et des amendes administratives, des intérêts et des frais. Il en découle que ces fonctionnaires pourront également avoir accès à cette fin aux informations enregistrées dans le PCC.

Le PCC est l'outil qui doit permettre, une fois que les conditions préalables sont rencontrées, de guider précisément l'enquête fiscale auprès des seuls établissements financiers qui ont eu des relations bancaires ou contractuelles avec le contribuable visé par l'enquête au cours des exercices d'imposition concernés, sans devoir questionner l'ensemble des redevables d'information à ce sujet.

Dans une phase ultérieure de l'enquête, le fisc peut, sur la base des informations obtenues du PCC, réclamer aux seuls redevables d'information concernés l'ensemble des informations pertinentes dans le cadre de l'enquête relatives à toutes les formes de comptes bancaires (compte à terme, comptes titres, etc.) et de contrats ayant existé à un moment quelconque de la période visée par l'enquête.

Comme le précise l'arrêté royal PCC, les données fournies à l'administration fiscale par la BNB ne peuvent être utilisées que, soit pour déterminer le montant des revenus imposables du client, soit en vue d'établir la situation patrimoniale du client pour assurer le recouvrement des impôts et des précomptes dus en principal et additionnels, des accroissements d'impôts et des amendes administratives, des intérêts et des frais.

Enfin, la possibilité de consultation du PCC par le Service public fédéral Finances sera effective à partir du 1^{er} mai 2014.

5° Votre droit de prendre connaissance du PCC auprès de la BNB des données enregistrées à votre nom par le PCC

A partir du 1^{er} mai 2014, vous aurez le droit de consulter auprès de la BNB les données qui auront été enregistrées à votre nom par le PCC. Vous pourrez en faire la demande par courrier daté et signé adressé à la BNB et si ces données sont erronées, vous pourrez le signaler à votre banque.

Si vous êtes une personne physique, vous devez joindre à votre demande écrite une photocopie recto-verso bien lisible :

- de votre carte d'identité visée à l'article 6 de la loi du 19 juillet 1991 relative aux registres de la population, aux cartes d'identité, aux cartes d'étranger et aux documents de séjour et modifiant la loi du 8 août 1983 organisant un Registre national des personnes physiques, ou, à défaut,
- de votre titre de séjour délivré au moment de l'inscription dans le registre d'attente, ou, à défaut,
- de votre carte d'identité, de votre passeport ou du titre de voyage en tenant lieu, ou de tout autre document officiel valide délivré à un étranger ne séjournant pas dans le Royaume, par l'Etat où vous résidez ou dont vous êtes ressortissant.

La liste des données enregistrées dans le PCC à votre nom est envoyée sans frais par la BNB à votre adresse, telle qu'indiquée par le Registre national des personnes physiques ou, à défaut, à l'adresse renseignée dans le document d'identité officiel que vous aurez présenté.

Si vous n'êtes pas une personne physique, vous devez joindre à votre demande écrite une photocopie d'un des documents officiels mentionnés ci-dessus, délivré à un mandataire, ainsi qu'une preuve de la procuration.

La liste des données enregistrées dans le PCC à votre nom est envoyée par la BNB à l'adresse telle qu'elle est indiquée à la Banque-Carrefour des Entreprises ou, à défaut, à l'adresse du mandataire indiquée par le Registre national des personnes physiques ou, à défaut, à l'adresse renseignée dans le document d'identité officiel présenté par le mandataire.

6° Votre droit à la rectification et à la suppression des données inexactes enregistrées à votre nom par le PCC, droit qui doit être exercé auprès de votre banque

Tout client peut demander sans frais la rectification ou la suppression de données inexactes enregistrées à son nom dans le PCC.

Le client concerné ou son mandataire joint à sa demande écrite une photocopie recto-verso bien lisible du document officiel déterminé au point 5° en même temps que la preuve de la procuration et que tout document étayant le fondement de la demande.

Votre banque est tenue de rectifier ou de supprimer les données inexactes enregistrées dans ses propres fichiers et de communiquer sans retard ces modifications au PCC.

7° Le délai de conservation des données enregistrées dans le PCC

Le PCC de la BNB devra conserver ces données pendant 8 ans à partir de la date de clôture :

- en ce qui concerne les données d'identification visées au point 1°, a) : de la dernière année calendaire en rapport avec laquelle ces données d'identification ont été communiquées au PCC ;
- en ce qui concerne les données visées au point 1° b) à e) : de l'année calendaire en rapport avec laquelle le compte dont le numéro IBAN ou le dernier contrat dont le type a été communiqué au PCC, a été clôturé ou s'est terminé.

A l'expiration du délai de conservation précité, les données échues sont irrévocablement supprimées. Elles ne sont en aucun cas restituées à votre banque.

G. Xhaufnaire





EPICURIS

Programme de formations de perfectionnement technique pour les professionnels de la Boulangerie - Pâtisserie, Chocolaterie et Glaceries

Janvier - Juillet 2014

Avec une démonstration exceptionnelle de Jérôme Langillier Champion du Monde Pâtissier !



Les formations de perfectionnement technique

Les douceurs du printemps

Réalisez des desserts frais et légers (en mousses, aux fruits, en verrines, petits gâteaux...) qui attirent l'œil et donnent envie d'être achetés !

1001 baguettes

Variez les plaisirs en proposant à votre clientèle des produits différents, des variantes aux recettes classiques et les secrets de fabrication de la véritable baguette française !

Le chocolat dans tous ses états

Réalisez une déclinaison de pâtisseries, desserts, mousses... Bref, le chocolat dans tous ses états !

Incontournables tartes et tartelettes !

Produits incontournables de votre étalage à proposer toute l'année ! Découvrez comment réaliser des tartes moelleuses et savoureuses !

Fruits, chocolat, caramélisées,... il y en aura pour tous les goûts !

Glaces, sorbets et entremets glacés

Les beaux jours arrivent, pensez à la sélection de parfums que vous pourrez proposer cet été ! Réalisez un assortiment de glaces, de sorbets et d'entremets glacés mêlant tradition et modernité.

Festival de mignardises

Réalisez une infinité de mignardises variées! Ces petits délices sucrés qui accompagneront thés et cafés mettront votre étalage en valeur !

Guide d'autocontrôle en boulangerie

Formation pratique, truffée d'exemples concrets et adaptés à votre réalité quotidienne. Vous bénéficierez d'outils faciles et prêts à l'emploi qui vous permettront de maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène en vigueur dans le secteur.

Les Pralines

Agrémentez votre gamme de pralines en proposant de nouvelles recettes : caramel (beurre salé, sésame, épices, spéculoos), ganaches, manon (feuilletée, croquante...), pralinée, pralinée feuilletée.

La boulangerie Bio: une affaire qui marche!

Le «bio», plus qu'un label ou qu'une mode ! Découvrez les recettes de fabrication de produits Bio, dans le strict respect de cette appellation.

Confiseries maison

Développez une gamme de confiseries tant classiques que tendances (caramels mous, caramel au beurre salé, sucettes, bonbons effervescents, guimauve, nougat, pâte de fruits...) et profiter ainsi de cette vente additionnelle en magasin !

FORMATION

Les petits gâteaux d'été

Réalisez un assortiment de pâtisseries individuelles. Classiques, tendances, gourmandes ou encore aux fruits de saison, aux finitions simples ou travaillées.

Spécial levain

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

Boîte à biscuits

Développez une gamme de biscuits secs, croquants et croustillants (biscuit cuiller, crêpe dentelle, financier, galette bretonne, gaufrette, macaron, pa-

let breton, palmier, petit-beurre, sablé, spéculoos, tuiles aux amandes...) destinés à la composition d'une boîte à biscuits à offrir ou à grignoter seul.

La Pâtisserie comme un MOF !

Proposez des pâtisseries dignes de Jean-Michel Perruchon, Thierry Bamas, David Capy... aux finitions tendances, aux différentes textures et aux saveurs à la fois traditionnelles ou modernes !

Bûches et bûchettes

Aux parfums classiques, modernes ou tendances il est déjà temps de penser à la sélection qui sera proposée cet hiver ! Réalisez différentes sortes de bûches et de bûchettes !

La démonstration gratuite !

« Tartes printanières, estivales
et mes classiques contemporains »

par Jérôme Langillier, Maître Pâtissier
et Champion du Monde 2009

Mardi **6 mai** 2014
de 11h à 17h !

A l'occasion d'une démonstration destinée à la pâtisserie, ce Médaillé d'Or de la coupe du Monde de la Pâtisserie, Jérôme Langillier vous communiquera son savoir-faire avec brio et simplicité à travers différentes thématiques.

Participation GRATUITE sur base d'une inscription obligatoire !

Réservez dès à présent en renvoyant le formulaire d'inscription car le nombre de place est limité.

085/27.88.62

aurelie.seutin@formation-epicuris.be



Un Chef Pâtissier Expérimenté de par son parcours professionnel en boutique, restaurants étoilés, formateur et consultant. Passionné par la culture du beau et du bon, le respect des produits, les valeurs et l'héritage de la pâtisserie française.

Une identité : rationnel dans le choix des accords, mise en valeurs des produits, original dans la conception et les textures...

Une personnalité singulière : Hédoniste, fonceur, curieux, réaliste et efficace.





Calendrier

| Jours | Dates | Horaires | Thèmes |
|-------------|-------------------|-----------|---------------------------------|
| Mer. | 29 janv. | 9h à 17h | Les douceurs du Printemps |
| Ma. et Mer. | 4 et 12 fév. | 13h à 17h | Les douceurs du Printemps |
| Mardi | 18 fév. | 9h à 17h | 1001 Baguettes |
| Jeudi | 20 fév. | 9h à 17h | Le chocolat dans tous ses états |
| Mer. | 26 fév. | 9h à 17h | Incontournables tartes... |
| Lundi | 10 mars | 9h à 17h | Glaces, sorbets et entremets... |
| Mer. | 12 mars | 9h à 17h | Festival de mignardises |
| Mer. | 12 et 19 mars | 13h à 17h | Guide d'autocontrôle |
| Jeudi | 20 mars | 9h à 17h | Pralines |
| Mercredi | 2 avril | 9h à 17h | Boulangerie Bio |
| Mer. | 23 avril | 9h à 17h | Confiseries Maison |
| Lundi | 28 avr. et 12 mai | 13h à 17h | Festival de mignardises |
| Mardi | 6 mai | 11h à 17h | Démonstration J. Langillier |
| Jeudi | 15 et 22 mai | 13h à 17h | Le chocolat dans tous ses états |
| Mer. | 21 mai | 9h à 17h | Les petits gâteaux d'été |
| Lundi | 26 mai | 9h à 17h | Spécial levain |
| Mer. | 28 mai | 9h à 17h | Boîte à biscuits |
| Mer. | 4 juin | 9h à 17h | La pâtisserie comme un MOF |
| Mer. | 11 et 18 juin | 13h à 17h | Guide d'autocontrôle |
| Mer. | 11 et 18 juin | 13h à 17h | Les petits gâteaux d'été |
| Lundi | 23 juin | 9h à 17h | 1001 Baguettes |
| Lundi | 30 juin | 9h à 17h | Bûches et bûchettes |
| Mardi | 1 juillet | 9h à 17h | La pâtisserie comme un MOF |
| Mer. | 2 juillet | 9h à 17h | Incontournables tartes... |

Coordonnées

Epicuris Centre de compétence des métiers de bouche

Parc d'activités économiques
Rue de Waremme, 101
4530 Villers-le-Bouillet
Nos ateliers modernes et hyper équipés



Les formations sur mesure d'Epicuris !

- Cette offre de formations n'est pas adaptée à vos besoins ?
- Vous souhaitez approfondir un sujet ?
- Vous préférez qu'elle soit organisée au sein de votre entreprise ?

Nous organisons également des formations sur mesure !

Contactez Aurélie Seutin
085/27.88.62
aurelie.seutin@formation-epicuris.be



Inscription

Formulaire d'inscription à **faxer au 02/528.89.40**, à l'attention de Madame MACRILLO

1 formulaire d'inscription par personne !

Coordonnées de la Boulangerie

Nom :
 Rue et n° :
 Code postal : Localité :
 Tél. : Fax :
 E-mail :
 Nom du patron :
 N° ONSS : - -
 N° de TVA : - -

Coordonnées du participant

Nom et prénom :
 E-mail :
 Sexe : M F Nationalité :
 Code postal domicile :
 GSM :
 N° Registre national ou date de naissance¹ : /
 Statut : Ouvrier boulanger (CP 118/220) Patron boulanger
 Employé(e) vente Apprenti(e)
 Si autre, précisez :
 Niveau d'études² (diplôme ou équivalent) :
 Cette formation a-t-elle lieu en dehors des heures de travail ? Oui Non
 Si oui, ces heures sont-elles payées ou récupérées ? Oui Non

Inscription(s)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Démonstration Jérôme Langillier | <input type="checkbox"/> Les pralines |
| <input type="checkbox"/> Les douceurs du printemps (date.....) | <input type="checkbox"/> La boulangerie Bio |
| <input type="checkbox"/> 1001 baguettes (date.....) | <input type="checkbox"/> Confiseries maison |
| <input type="checkbox"/> Chocolat dans tous ses états (date.....) | <input type="checkbox"/> Petits gâteaux d'été (date.....) |
| <input type="checkbox"/> Tartes et tartelettes ! (date.....) | <input type="checkbox"/> Spécial levain |
| <input type="checkbox"/> Glaces, sorbets et entremets glacés | <input type="checkbox"/> Boîte à biscuits |
| <input type="checkbox"/> Festival de mignardises (date.....) | <input type="checkbox"/> Pât. comme un MOF ! (date.....) |
| <input type="checkbox"/> Guide d'autocontrôle (date.....) | <input type="checkbox"/> Bûches et bûchettes |

Je déclare avoir pris connaissance des conditions d'inscription (au dos).

Date : **Signature :**

¹ Ce n° est celui qui commence par votre date de naissance (sous la forme AA/MM/JJ) suivi de 5 chiffres.
² PRI = Primaires, CESI = Enseignement secondaire inférieur, CESS = Enseignement secondaire supérieur, ESTC = Enseignement supérieur de type court, ESTL = Enseignement de type long, UNIV = universitaire.

Conditions d'inscription :

Inscription obligatoire par téléphone, mail, ou courrier postal. Pour toute inscription, le montant de la participation est dû. Seules les inscriptions annulées par écrit (Fax IFP : 02/52.88.940) au minimum 15 jours ouvrables avant le début de la formation seront remboursées avec une retenue pour frais administratifs. Les organisateurs se réservent le droit d'apporter au présent programme toute modification qui s'avérerait nécessaire ou d'annuler une formation si le nombre d'inscrits est insuffisant ou pour toute autre raison. Dans ce cas, les droits d'inscription déjà payés seront remboursés. Seules les modalités et les conditions d'inscription d'Epicuris sont d'application. Les conditions générales ou particulières de la personne qui inscrit ou qui s'inscrit ne sont pas d'application. En cas de litige, seuls les tribunaux de Huy et Liège sont compétents. Les participants doivent se présenter en formation en tenue de travail, dans le respect des normes HACCP. Toute personne dérogeant à cette règle se verra refuser l'accès aux ateliers. Protection de la vie privée : les données ne seront utilisées que par Epicuris asbl, l'IFP et par les organismes subsidiaires.

Inscriptions

Comment bénéficier de nos formations ?

Vous êtes un OUVRIER de la Commission paritaire 118 ou 220

Toutes nos formations sont entièrement gratuites et vous pouvez participer à autant de thèmes que vous le souhaitez !

Vous êtes un PATRON

- Si vous venez accompagné d'au moins un de vos ouvriers CP 118/220, toutes nos formations sont gratuites et vous pouvez participer à autant de thèmes que vous le souhaitez.
- Si vous ne venez pas accompagné de vos ouvriers CP 118, un droit d'inscription de 100€ par formation sera demandé (Possibilité de recevoir une facture).

Informations utiles !

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

Pour tout renseignement complémentaire :

Contactez Aurélie SEUTIN
 Tél : 085/27.88.62
 Mail : aurelie.seutin@formation-epicuris.be
www.formation-epicuris.be/form_travailleur_Boulangerie.php

Pour vous inscrire :

Contactez Nomiki MACRILLO
 Tél. : 02/528.89.50
 Fax : 02/528.89.40
 Mail : nomiki.macrillo@ipv-ifp.be
 Ou via internet, sur le site :
http://boulangers.ipv-ifp.be/project_55081.htm





Banquet de la St-Aubert de Namur

**Dimanche 23 mars 2014
(dès 18h00)**

Hôtel-restaurant « LA FETE AU PALAIS »

Rue du BELVEDERE, 1 à B-5170 LUSTIN
081/350 405
info@lafeteaupalais.be
www.lafeteaupalais.be

Possibilité de loger sur place,
sur réservation au préalable

Menu : 85€ vins compris.

Réservation souhaitée avant le
20/03/2014

Compte bancaire de l'union des
boulangers-pâtisseries - NAMUR :
BE93 1345 0152 5967

BIC bénéficiaire : BKCPBEB1 BKB

Communication : BANQUET 2014 NAMUR
«x»personne(s)

Bien entendu, il sera toujours possible
de régler sa participation directement
sur place également !

F. Lefranc

Le CAVA et ses zakouski's

Bavarois d'écrevisses, effeuillé de saumon fumé,
tuiles au parmesan et sauce anisée.

Coeur d'artichaut, farci de pintade et morilles,
escalope de foie gras poêlé,
jus crème au « COTES DU JURA »

Sorbet

Grenadin d'agneau en croûte d'herbes, légumes à
la florentine, croquant de risotto à la Mozzarella

Paire surprise façon « BOCUSE »

Dessert réalisé par nos artisans
Café et ses mignardises

VIN BLANC : Cabernet Sauvignon « TARIQUET »
VIN ROUGE : Languedoc « MIRE L'ETANG LA CLAPE »

Le Lego®

élevé en œuvre d'art !



Exposition originale que propose la Bourse de Bruxelles jusqu'au 21 avril prochain : *The Art of the Bricks* nous entraîne dans le monde de notre enfance, de l'enfance de nos parents et dans le monde de nos *kids* puisqu'elle nous invite à découvrir les Lego®, ces petits rectangles de plastique multicolores et de toutes tailles que nous avons tous manipulés au moins une fois dans notre vie. Unique en son genre, l'exposition bruxelloise a déjà séduit un million et demi de visiteurs en Amérique du Nord, en Australie, en Asie et au Moyen-Orient. Elle met en scène septante œuvres d'art grandioses et fascinantes, créées au départ des célèbres briques. Toutes ces créations, plus étonnantes les unes que les autres, sont l'œuvre de l'artiste américain Nathan Sawaya.

L'organisation de cette exposition en Belgique constitue une première européenne et s'inscrit dans la politique de la Ville de Bruxelles qui vise à dynamiser son tourisme. C'est la troisième exposition-événement proposée dans ce contexte, après «Toutankhamon, son tombeau et ses trésors» et «Terracotta Army, l'armée de terre cuite du premier empereur de Chine».

Mis en scène sur quelque 1 300 m², ces septante objets sont constitués de plus d'un million de briques Lego®. Réels ou fictifs, les personnages et objets construits par Sawaya créent des ambiances à couper le souffle. CNN l'a décrite comme l'une des dix expositions majeures du monde, l'une des plus innovantes et extraordinaires.



Ces créations en trois dimensions restituent des œuvres d'art connues comme *Le Penseur* de Rodin, la *Vénus de Milo* ou encore *Le Cri* d'Edvard Munch. Dans cette dernière création, comme dans *Les Époux Arnolfini* de Jan Van Eyck, les personnages sortent du tableau pour passer de deux à trois dimensions. Des personnages purement imaginaires côtoient ces œuvres, un homme qui s'ouvre le torse pour dévoiler des centaines de briques, un autre qui perd ses mains. Ailleurs, le visiteur se trouve face à la rosace nord de la cathédrale de Chartres, à un Bouddha ou encore à des sculptures immenses comme un squelette de tyrannosaure de six mètres de long, constitué de 80 020 briques très exactement. Le genre artistique de Sawaya se traduit principalement par des sculptures en trois dimensions et des portraits surdimensionnés. Partout où il va, il emporte un carnet de croquis, tirant son inspiration de ses expériences et de ses rencontres, même si son sujet favori reste la forme humaine. Et, pour son exposition bruxelloise, il a réalisé, expressément, un... Manneken-Pis ! À ne pas manquer, on l'écrivait plus haut !



Nathan Sawaya, comme la plupart des enfants, a commencé à jouer avec des Lego[®] dès son plus jeune âge et, comme eux, il construisait des maisons, des voitures, des animaux... Mais ce qui le différencie des autres enfants, c'est qu'il n'a jamais arrêté de construire, encore et encore, d'améliorer sa technique, de tenter l'impossible pour finalement propulser cette célèbre brique au rang d'objet d'art. L'artiste s'est, au fil du temps, taillé une place de choix dans le monde de l'art contemporain, lui donnant une dimension nouvelle en opérant une synthèse révolutionnaire et surprenante entre le *Pop Art* et le surréalisme.

Le créateur avoue qu'il adore voir les réactions des gens confrontés à des œuvres d'art créées à partir d'un objet finalement anodin, connu de tous. *J'apprécie également la netteté de cet objet en tant que tel, avec ses angles droits et ses formes caractéristiques. Selon la distance et l'angle de vue, des angles droits et ces formes caractéristiques offrent de nouvelles perspectives, comme des courbes, confie-t-il.*

Mais qui est ce Nathan Sawaya ?

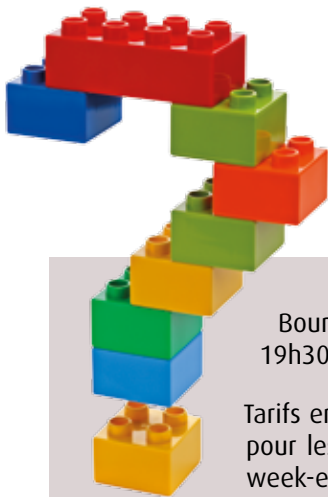
Sawaya est né dans l'état de Washington, a grandi dans l'Oregon et est actuellement installé à New York. Rien ne le destinait, a priori, à devenir artiste puisque ce sont des études de droit qu'il a menées pour devenir avocat, avant de retourner à sa première passion. Depuis des années, son exposition *The Art of the Brick*, est encensée par la critique, où qu'elle soit présentée. C'est au début des années 2000 qu'il a « commis » ses premières œuvres créées au départ de Lego[®]. Actuellement, il possède plus de quatre millions de briques colorées dans son atelier de New York, mais aussi à Los Angeles. Il porte beaucoup d'attention à la conceptualisation de son sujet, à la mise à l'échelle, à la perfection des couleurs, ce qui transforme une simple « construction » en véritable œuvre d'art. Homme de son époque, il n'hésite pas à avouer : *J'ai appris mes premiers adjectifs grâce à Schoolhouse Rock, j'ai appris à compter jusqu'à 10 grâce à 1, rue Sésame (...) imaginez qu'un enfant apprenne l'histoire de l'art grâce au Lego[®].*

C'est peut-être pour cela que la Bourse de Bruxelles propose aux enfants, dès 5 ans, de fêter leur anniversaire dans le cadre de l'exposition tous les mercredis, samedis et dimanches de 14 à 17 heures.

CULTURE

Une seule condition, évidente : être accompagnés d'un adulte au moins. Au programme : accueil personnalisé, visite de l'exposition, atelier créatif, goûter et cadeau (sur réservation groups@expo-artofthebrick.be - Tél. : 02/894 27 80). Et ce n'est pas tout. Dans l'espace de la Bourse, une zone de jeu et de construction interactive a été spécialement aménagée pour le plus grand plaisir des petits et grands enfants (même au-delà de 77 ans). Des milliers de briques Lego[®] les attendent et place à la créativité, à la dextérité et à l'imagination débordante ! L'accès à cette zone est permanent et gratuit pour les détenteurs d'un ticket d'entrée pour l'exposition. Pourquoi s'en priver ?

P.G.



Bourse de Bruxelles, place de la Bourse, 1 à 1000 Bruxelles, tous les jours de 10 heures à 19h30 (dernière entrée à 18h30).

Tarifs en semaine : 13,50 € pour les adultes, 8,50 € pour les enfants (jusque 16 ans), 11,50 € pour les étudiants et seniors, 36 € pour le pack famille (deux adultes et deux enfants) ; les week-ends et jours fériés, les prix sont respectivement de 15,50 €, 9,50 €, 12,50 € et 41 €. Accès gratuit pour les moins de 4 ans accompagnés d'un adulte.

Des ateliers créatifs ainsi que des visites guidées sont proposés moyennant un supplément de 6 €. Réservation obligatoire pour les groupes.

Tickets en vente sur www.yetix.be ou par téléphone au 070/79 00 70 - réservation à l'adresse groups@expo-artofthebrick.be ou au 02/894 27 90.



Business vous avez dit Business...

Votre argent est-il en sécurité ?

**Le Casse du Siècle : Hold-up sur votre épargne
«Le saviez-vous» ?**

Trends Tendances, 16 Janvier 2014... pour VAP !

A vous de payer ! Dorénavant, lorsque qu'une banque devra être sauvée, **ce ne sera plus l'état qui sera mis à contribution, mais les actionnaires, les créanciers et les clients de celle ci ! C'est-à-dire Monsieur et Madame tout le monde.**

Ainsi ont décidé le Conseil et le Parlement européens dans la nuit du 11 au 12 décembre dernier. Ce soir-là, les politiques européens se sont mis d'accord sur de nouvelles règles pour renflouer leurs banques, histoire d'éviter de devoir faire appel à l'argent public, **comme ce fut le cas avec Dexia et Fortis.** Désormais quand une banque sera au bord de la faillite, on appliquera le principe du bail-in ou renflouement interne au lieu bail-out ou renflouement externe. Un compromis que le commissaire Européen en charge du marché intérieur et des services financiers, Michel Barnier, n'a pas hésité à qualifier sur son compte Twitter de « grand pas ».

« Grands pas »... oui ! mais en avant ou en arrière ???

Prenons la **“Deutsche Bank”** monstre opérant avec un levier de 42.5 (pour 1€ de fonds propres, elle prête 42.5).

Elle a dans son bilan, 14 milliards d'euros de «survaleur» ou «écart d'acquisition» ou goodwill qui ne se matérialiserons probablement jamais. Cet artifice permet de raconter de merveilleuses histoires et de faire rêver les actionnaires. Lorsqu'une entreprise prend le contrôle d'une autre, l'acheteur fait croire qu'il saura mieux gérer l'entreprise que le vendeur et créera une meilleure marge. Cette marge, toute hypothétique, a une valeur. La plupart du temps, elle est valorisée de manière excessive et spécialement dans le secteur bancaire.

Deutsche Bank est également dangereuse en raison de son activité dans les produits dérivés (**55.600 milliards de dollars, soit 21.5 fois le PIB de l'Allemagne**). C'est la deuxième banque la plus dangereuse d'Europe, juste derrière **le Crédit Agricole.**

Pour revenir dans la norme et opérer avec un levier de 10. Il faudrait à Deutsche Bank plus de 110.000 milliards de fonds propres.

Autant dire que ce n'est pas demain que Deutsche Bank quittera le classement des banques les plus risquées.

Ce classement inclus des banques françaises... (**dommage pas de banques belges dans cet article**). Allez, je suis de bonne humeur, je vous le donne, cela vous aidera dans vos réflexions et votre stratégie de protection de vos dépôts et de votre épargne. Et si vous ne savez pas comment faire, sachez que c'est l'un des sujets préférés de Simone, qui vous propose régulièrement des solutions dans sa stratégie. A bon entendeur...

Le 13 Banques de dépôts les plus dangereuses d'Europe

| | |
|-------------------------------|-----------------|
| Deutsche Bank | Allemagne |
| Crédit Agricole | France |
| Barclays | Grande Bretagne |
| BNP Paris Bas | France |
| Société Générale | France |
| Royal Bank of Scotland | Grande Bretagne |
| I.N.G. | Pays-Bas |
| UniCrédit | Italie |
| Banco Santander | Espagne |
| Commerzbank | Allemagne |
| Crédit Suisse | Suisse |
| Intesa Sanpaolo | Espagne |
| U.B.S | Suisse |

Source Agora-Simone Wapler

Juste pour rire « après les déprimés » Blague du mois

Juste au moment où le dentiste se penche vers la patiente pour la soigner,

Il sursaute ! Excusez moi, Madame, mais ce sont mes ***** que vous tenez !

Je sais répond la patiente, nous allons tous les deux faire attention de ne pas faire mal à l'autre.

D'accord ?



MOULIN MEYERS S.A.

Le moulin de votre région
qui vous offre
ses farines tous types
et sa collaboration directe.

QUALITÉ et SERVICE

Rue Gulpen, 15
4852 HOMBORG
☎ (087) 78 53 70

AB | MAURI
LEVURE ET MATIERES PREMIERES

GRANDE ACTION D'ÉPARGNE
ACTION JUSQU'AU 30/04/2014

N'oubliez pas de renvoyer vos cartes d'épargne à temps!

Pour
gagner,
il faut
coller

ÉPARGNEZ
pour remporter
des **DIZAINES**
de cadeaux

De beaux **cadeaux** pour les clients
fidèles de la Levure Royale®.



La Levure Royale® d'AB Mauri a été développée avec une attention particulière sur la puissance fermentative uniforme et régulière. Ce qui vous garantit une stabilité ainsi qu'un résultat sûr et prévisible mais aussi un goût et un arôme riches en saveurs. De plus, les pâtes préparées à base de la levure Royale se conservent jusqu'à 2 mois au congélateur.

Notre action d'épargne temporaire est une raison supplémentaire pour tout boulanger professionnel convaincu par les avantages de notre Levure Royale®, de travailler avec cet ingrédient indispensable.

Levure Royale®

Donne plus de saveur à vos préparations et
offre une stabilité supplémentaire au processus
de fermentation

Pour
un excellent
résultat



COLLEZ CES POINTS



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

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



Commission paritaire du commerce de détail indépendant - CP 201

PROTOCOLE D'ACCORD POUR 2013-2014
20 DECEMBRE 2013

Le présent accord s'applique aux employeurs et aux employés des entreprises ressortissant à la Commission paritaire du commerce de détail indépendant (CP 201).

A. Pouvoir d'achat/Ecochèque

A partir du 1^{er} avril 2014, chaque travailleur occupé à temps plein et comptant une période de référence complète bénéficie d'une prime annuelle récurrente :

- 250 EUR (prime unique)

(toute charge complémentaire de quelque nature que ce soit, y compris la cotisation sociale, est, pour l'employeur, comprise dans ces montants)

Pour la concrétisation de cette prime unique, **l'employeur a le choix entre :**

- Le paiement d'une prime brute unique (la prime unique se chiffre à 188 EUR hors cotisation sociale de l'employeur);
- L'écochèque; de 250 €

Toutes les autres modalités prévues dans la CCT du 7 février 2012 relative aux éco-chèques (108945/co/201) sont intégralement reprises.

B. Mesures pour l'emploi - Groupes à risque

1. Cotisations au Fonds social

La cct du 14 décembre 2012 (validité 1/1/2013 – 31/12/13) relative à la cotisation au Fonds social est prolongée pour une durée indéterminée.

2. Respect de l'AR Groupes à risque

Conformément à l'arrêté royal du 19 février 2013 portant exécution de l'article 189, alinéa 4, de la

loi du 27 décembre 2006 portant des dispositions diverses (I) (M.B. du 8 avril 2013), 0.05% de la masse salariale, doit être réservé à un ou plusieurs groupes énumérés à l'article 1^{er} de l'arrêté royal du 19 février 2013. La moitié de ce 0.05 % de la masse salariale doit être consacrée aux travailleurs visés à l'article 2 de l'arrêté royal.

Les partenaires sociaux s'engagent à conclure, pour les années 2013 et 2014, une CCT sectorielle respectant les dispositions relatives aux groupes à risque, telles que définies dans l'arrêté royal du 19 février 2013, dans le délai prévu à cet effet.

a. Primes accueil d'enfants – groupes à risque conformément à l'AR du 19 février 2013

Dans ce cadre, un budget de 100.000 € est prélevé annuellement des réserves du fonds social, en plus des initiatives existantes, en faveur d'initiatives pour l'accueil d'enfants, ainsi que pour la prime pour le crédit-temps (travailleurs à partir de 55 ans qui réduisent leurs prestations de travail d'1/5). Le conseil d'administration du Fonds social fixera les modalités concrètes d'exécution.

Cela signifie que l'intervention maximale, sur base annuelle, est augmentée de 70 €. En pratique donc, l'intervention donnée par enfant et par année calendrier est de maximum 520 €.

Cette intervention augmentée interviendra pour la première fois en 2014, sur base de l'accueil réalisé sur l'année calendrier 2013.

b. Formation professionnelle groupes à risque – emploi des travailleurs âgés et des jeunes travailleurs conformément à l'AR du 19 février 2013

Dans ce cadre, un budget de 100.000 € est prélevé annuellement des réserves du fonds social, en plus des initiatives existantes, en faveur de la formation professionnelle d'un ou plusieurs groupes énumé-

rés à l'article 1^{er} de l'arrêté royal du 19 février 2013. Le conseil d'administration du Fonds social fixera les modalités concrètes d'exécution. Si des normes similaires relatives aux groupes à risque sont imposées après 2014, les partenaires sociaux s'engagent également à conclure, le moment venu, les CCT nécessaires afin de s'y conformer.

3. Croissance des efforts en matière de formation professionnelle – obligations dans le cadre de l'AR du 11 octobre 2007

Conformément à l'arrêté royal du 11 octobre 2007, les partenaires sociaux s'engagent à conclure une convention collective de travail qui confirme que le taux de participation à la formation professionnelle pour l'ensemble du secteur sera majoré annuellement de 5% pour les années 2013 et 2014. Si des normes similaires relatives à la formation professionnelle sont imposées après 2014, les partenaires sociaux s'engagent également à conclure, le moment venu, les CCT nécessaires afin de s'y conformer.

C. Paix sociale et prolongation des accords

1. Prolongation des CCT à durée déterminée

Les conventions collectives de travail à durée déterminée sont prolongées pour la durée du présent accord :

- La prolongation du régime existant de prépension, prévu par la CCT relative à la prépension du 15 décembre 2011, jusqu'au 31.12.2014, ceci dans les conditions d'octroi et modalités légales
- En ce qui concerne le crédit-temps (CCT Crédit-temps 15 décembre 2011) : transposition des systèmes existants de crédit-temps en ap-

plication de la CCT 103, ceci dans les mêmes conditions d'octroi et modalités de la commission paritaire. Ceci donne les formes de crédit-temps suivantes :

- Employés exécutants 20+ : droit à toutes les formes de crédit-temps prévues dans la CCT 103 :

- a. Crédit-temps sans motif
- b. Crédit-temps avec motif 36 et 48 mois
- c. Fin de carrière 55+
- d. 1/5 diminution 50+ avec 28 ans de carrière

- Employés non-exécutants 20+ :

- a. Droit à un crédit-temps à temps plein dans le cadre de :
 - I. Crédit-temps sans motif
 - II. Crédit-temps avec motif 36 et 48 mois
- b. Fin de carrière 55+ uniquement 1/5 diminution
- c. 1/5 diminution 50+ avec 28 ans de carrière

2. Paix sociale

Les travailleurs et les employeurs s'engagent à préserver la paix sociale dans les entreprises et, ce, pour toute la durée du présent accord. Aucune revendication nouvelle ne sera posée par les parties, ni au niveau du secteur, ni au niveau de l'entreprise, pendant la durée du présent accord.

D. Durée de l'accord

Le présent accord entre en vigueur au 1^{er} décembre 2013 et cesse de produire ses effets au 31 décembre 2014, à l'exception des dispositions pour lesquelles une autre date initiale et/ou finale est prévue.





Alexis Maxmovitch Pechkov dit Maxime Gorki (1868-1936)

Maxime Gorki, Kolovanov, une nouvelle qui sent bon le pétrin.

Maxime Gorki (Alexis Maxmovitch Pechkov) (1868-1936)

Gorki est un phénomène littéraire, politique et philosophique complexe : autodidacte sacré père des lettres soviétiques, militant bolchevique émigré après la révolution, vagabond anarchisant devenu porte-parole de Staline... « Canonisé » de son vivant, accusé après la fin de l'U.R.S.S. d'avoir été le chantre du goulag, l'homme intéresse plus que l'œuvre, qui fournit pourtant, dès les premiers récits, la clé de ces contradictions. Gorki - « l'Amer » : ce nom de plume, choisi en 1892, traduit bien la source et le but de toute l'activité de l'écrivain. Celui qui a connu dès son enfance une réalité sordide et cruelle aspire à la transfigurer par la raison, la volonté et le travail, à créer « une vie plus belle et plus humaine ». Dût-il pour cela mentir ou semer des illusions. Gorki est l'un des bâtisseurs et l'une des victimes, de l'utopie communiste du XXe siècle. Il incarne les révoltes, les espoirs et les errements de son époque. Écrivain engagé, il n'est pas pour autant un écrivain de propagande : ce rôle est réservé aux articles et aux discours, tandis que l'œuvre reste essentiellement inspirée par la Russie d'avant la révolution, décrite sous tous ses aspects, dans tous ses milieux sociaux et éclairée par un romantisme révolutionnaire qui deviendra une composante du réalisme socialiste.



Le grand écrivain soviétique a été honoré dans le monde de la philatélie par des timbres à son effigie

Konovalov – Rencontre entre littérature et pétrin

Une nouvelle russe qui nous plonge dans les affres d'un personnage vraiment particulier, à l'âme de poète. Il est de ceux qui vivent constamment sur une corde raide, tentant d'être au monde mais que la sensibilité et l'âme vagabonde empêchent de garder les pieds sur terre. Une littérature qui interroge les tréfonds de l'âme humaine.

« Je parcourais distraitement un journal ; soudain j'y aperçus un nom, Konovalov, et intrigué par le nom, je lus le fait divers suivant :

« Hier soir, dans la salle de la prison, Alexandre Ivanovitch Konovalov, âgé de quarante ans, bourgeois de la ville de Mourom, s'est pendu à la clé du poêle. Arrêté à Oskov pour vagabondage, il avait été ramené, par étapes, à sa ville natale. D'après le rapport du directeur de la prison, c'était un homme toujours paisible, taciturne et rêveur. De l'avis du médecin, le suicide doit être attribué à l'hypocondrie. »

A la lecture d'un fait divers, le narrateur, Maxime, revient sur sa rencontre avec Konovalov, alors que tout jeune garçon, il était apprenti dans une boulangerie. Durant quelques mois, Maxime a partagé le labeur avec Konovalov, un grand bonhomme à « la belle barbe rousse qui tombait sur sa poitrine et la recouvrait de son large éventail » et aux grands yeux doux. Un homme qui pétrissait la pâte comme

personne et connaissait le secret des bons pains à la croûte dorée et à la mie moelleuse. Konovalov, ouvrier hors pair et ardu à la tâche ne restait pourtant jamais bien longtemps à un poste. Car pris régulièrement par une forme de mélancolie, il abandonnait tout pour noyer son « vague à l'âme » dans des flots d'alcool. Konovalov ruinait sa vie de façon méthodique et régulière. Pendant les mois qu'ils partagèrent au fond d'une cave sombre, Maxime fit découvrir la littérature à ce grand bonhomme aux allures de rustre. Leur vie se partageait entre le pétrin, les fournées et les lectures de Maxime qui mettait Konovalov dans une terrible exaltation. Une rencontre finalement bien brève à l'échelle d'une vie mais qui marqua, à jamais, le cœur de nos deux protagonistes.

Maxime Gorki – Extrait de la nouvelle « Konovalov »

« Au commencement, quand je le voyais lancer dans le four les pains que j'avais à peine le temps de tirer du banneton pour les jeter sur sa pelle, je ne craignais qu'il ne les mît les uns sur les autres ; mais quand il eut enlevé trois fournées sans qu'aucun de ces cent vingt beaux pains, dorés, rebondis, eût été déformé, je compris que j'avais affaire à un artiste dans son genre. Il aimait le travail, s'y donnait tout entier : il était triste quand le four chauffait mal ou que la pâte ne levait pas ; il se fâchait et injuriait le patron qui achetait de la farine humide ; au contraire, il était heureux comme un enfant si les pains sortaient du four ronds, réguliers, bien dorés avec une croûte mince et ferme ; quelquefois, il prenait de la pelle le plus beau pain et le faisait sauter d'une main dans l'autre, se brûlant, riait gaiement et me disait : « Hein ! Quel chef-d'œuvre nous avons fait ! ».....

Ressources – Bibliographie
Encyclopédie Larousse - Encyclopédie Universalis
fr.wikisource.org

Craig Honor

N'hésitez pas à me faire part de vos avis sur les



A vos agendas



L'Union Professionnelle des Boulangers-Pâtisseries
de Lessines et environs

organise

**la Fête Nationale 2014,
le lundi 2 juin**

au Château d'Arondeau à Roucourt
(proche de Peruwez)

Le président, **Henri Leleux**

articles parus info@ffrboulpat.be

Bienvenue à Lessines

Ballade découverte de la ville natale de René Magritte.

Histoire et patrimoine

La ville dut attendre le 12^{ème} siècle pour connaître un véritable développement. Les seigneurs d'Oudenaarde et de Pamele vont l'administrer avec intelligence tout en disputant le pouvoir au chapitre de Cambrai.

Au début du 13^{ème} siècle, Arnould IV d'Oudenaarde épousa Alix de Rosoit. Sous sa direction, la ville s'entoura de puissants remparts ; le commerce du lin et de la toile y était florissant.

Il fonda l'hôpital Notre-Dame à la Rose en 1242. Cet hôtel-Dieu du 13^{ème} siècle, reconstruit du 16^{ème} au 18^{ème}, est encore aujourd'hui le joyau architectural de Lessines. Les bâtiments de style Renaissance flamande abritent un riche musée de la vie hospitalière et monastique. Tableaux, meubles, argenterie, archives, objets médicaux anciens,... constituent de vastes et intéressantes collections qui font de l'hôpital Notre-Dame à la

Rose l'un des plus beaux musées du Hainaut.

A la fin du 13^{ème} siècle, Lessines et son seigneur Jean d'Oudenaarde furent entraînés dans la querelle de succession des comtés de Flandre et de Hainaut (querelle des d'Avesnes et Dampierre) et Lessines devint la capitale de la Terre des débats (zone tampon à la limite des comtés de Flandre et de Hainaut et du duché de Brabant.

La ville fut assiégée de nombreuses fois et, en 1303, prise et incendiée par les Flamands. Elle ne se releva véritablement qu'à partir du 15^{ème} siècle. Pendant ce temps, sa voisine et rivale, la nouvelle ville d'Ath, lui ravit l'hégémonie sur la région.

A la fin du 16^{ème} siècle, en 1578 ou 1583, la ville fut l'objet d'un nouveau siège. C'était la période des guerres de religion et une troupe de déserteurs et de mercenaires en quête de butin fut vaillamment repoussée par la milice communale emmenée par Sébastien de Tramasure. Ce fait d'armes est commémoré chaque année par les Lessinois sous le nom de «Fêtes Historiques du Festin», le premier dimanche de septembre. Tout le centre historique de la vieille ville, dont l'hôpital Notre-Dame à la Rose, église Saint-Pierre, revêt aux accents du 16^{ème} siècle : spectacle historique, franche foire, cortège, plongent le visiteur en pleine Renaissance.

Dans l'histoire économique de Lessines, la fin du 19^{ème} et le début du 20^{ème} siècle marquent une étape importante. En effet, l'extraction du porphyre, une roche volcanique très dure, connut un essor formidable. Près d'une vingtaine de carrières employant plusieurs milliers d'ouvriers firent la prospérité de la ville dont la population

FESTIVITÉS

doubla en quelques dizaines d'années.

C'est à cette époque que Lessines vit naître deux grands artistes surréalistes, le peintre **René Magritte** et le poète **Louis Scutenaire**.

Malheureusement, après la seconde guerre mondiale, l'industrie du porphyre déclina. Mais les Lessinois se souviennent encore de cette page de leur passé tous les troisièmes dimanches d'août lors des festivités «El Cayoteu 1900».

Ces carrières, aujourd'hui envahies par la végétation et l'eau, constituent d'ailleurs de superbes sites de détente.

Enfin, une caractéristique importante de Lessines et des Lessinois est que les habitants de Lessines ont su préserver un authentique sens de leurs traditions et de leur folklore.

C'est probablement pour cela que Lessines est encore le théâtre, chaque vendredi saint, de la spectaculaire procession des Pénitents. Celle-ci consiste en un enterrement du Christ et une mise au tombeau par des pénitents vêtus de la robe de bure et de la cagoule. Cette cérémonie se déroule à la lueur des torches le long du tracé des anciens remparts. Son origine remonte au 15^{ème} siècle.

Pour terminer, il est important de signaler qu'indépendamment de ses traditions vivaces, Lessines se tourne aussi résolument vers l'avenir et son atout majeur en matière de développement culturel et touristique est l'hôpital Notre-Dame à la Rose.

Mais justement, puisqu'il est question de promenade, nous vous convions nombreux à une ballade pédestre dans le centre ville de Lessines avec la visite de son joyau architectural lors de la journée festive du 2 juin 2014.

Le programme complet paraîtra dans votre Moniteur d'avril.

Renseignements :

tél. : 068/33.53.46

e-mail : atelier.gourmand@skynet.be

Sources :

Office du Tourisme Lessines

Rue de Grammont 2

7860 Lessines





Convention collective de travail du 18 décembre 2013

relative à la "classification professionnelle et aux salaires minima pour les ouvriers des boulangeries et des pâtisseries"

Chapitre I - Champ d'application

Art. 1^{er}. § 1^{er}. La présente convention collective de travail s'applique aux employeurs et aux ouvriers des boulangeries, des pâtisseries qui fabriquent des produits « frais » de consommation immédiate à très court délai de conservation et des salons de consommation annexés à une pâtisserie.

§ 2. Par ouvriers, on entend les ouvriers masculins et féminins.

§ 3. Par travailleurs on entend les ouvriers et les employés, exprimés en têtes.

§ 4. Elle ne s'applique pas aux apprenti(e)s sous contrat d'apprentissage homologué par le Ministère des classes moyennes.

Chapitre II - Définition des grandes et petites boulangeries

Art. 2. On entend par "**petites boulangeries et pâtisseries**", 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)**".

ex : 2 mi-temps = 1 équivalent 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 III - Classification professionnelle

Art. 3. Dénomination des fonctions

1. Fonctions techniques.

Cat. 1 : - ouvrier débutant sans formation
- manoeuvre
- coupeur de pain et/ou préposé à l'emballage.

Cat. 2 : troisième ouvrier.

Cat. 3 : deuxième ouvrier.

Cat. 4 : ouvrier qualifié.

Cat. 5 : chef d'équipe.

Cat. 6 : chef boulanger et/ou pâtissier.

2. Fonctions diverses.

Cat. 7 : ouvrier préposé au nettoyage des locaux, des bureaux et du petit matériel.

SOCIAL

Cat. 8 : ouvrier préposé au nettoyage industriel des sections de production.

Cat. 9 : fonction mixte point de vente et/ou atelier.
(ex : 49% de vente = ouvriers / 51% de vente = employés)

Cat. 10 : clarkiste et/ou conducteur de transpalette autre que manuel.

Cat. 11 : magasinier, magasinier-clarkiste.

Cat. 12 : chauffeur-livreur permis «B».

Cat. 13 : chauffeur-livreur à domicile permis «C» et/ou chauffeur à domicile encaissant de l'argent.

3. Fonctions d'entretien et de réparations.

Cat. 14 : mécanicien ou électricien débutant.

Cat. 15 : mécanicien ou électricien qualifié.

Cat. 16 : électromécanicien.

Art. 4. Description et conditions des fonctions

Cat. 1 :
ouvrier débutant sans formation : ouvrier n'ayant aucune connaissance du métier, faisant des petits travaux et s'efforçant d'apprendre le métier de boulanger et/ou de pâtissier.

manoeuvre : ouvrier n'ayant aucune connaissance du métier et aucune qualification particulière et qui n'exerce pas une fonction dans le cadre du processus de fabrication.

coupeur de pain et/ou préposé à l'emballage : ouvrier chargé de la coupe et/ou de l'emballage des produits de la boulangerie et/ou de la pâtisserie.

Cat. 2 : troisième ouvrier : ouvrier ayant accompli et/ou possédant :

- soit deux ans d'expérience comme ouvrier débutant sans formation cat. 1

- soit la formation complète des classes moyennes et/ou de l'enseignement professionnel et n'ayant pas obtenu le certificat de réussite suite à un ou plusieurs échecs dans les branches des cours généraux

- soit le certificat de réussite des trois années de la formation des classes moyennes

- soit le certificat de réussite des quatre années de la formation professionnelle de l'enseignement secondaire inférieur.

Cat. 3 : deuxième ouvrier :

- soit le troisième ouvrier qui a deux ans d'expérience dans le métier de boulanger et/ou de pâtissier catégorie 2

- soit l'ouvrier de banc en boulangerie.

Cat. 4 : ouvrier qualifié :

- soit l'ouvrier ayant deux ans d'expérience dans la profession comme deuxième ouvrier et capable d'y exercer les différentes fonctions de pâtissier

- soit le pétrisseur et/ou fournier en boulangerie.

Cat. 5 : chef d'équipe : ouvrier qualifié ayant au moins la responsabilité de deux travailleurs et/ou lignes de production. Cette fonction inclut la prise éventuelle des commandes et l'établissement des listes de fabrication.

Cat. 6 : chef boulanger et/ou pâtissier : ouvrier qualifié ayant au moins cinq ans d'expérience comme chef d'équipe et/ou ayant sous son autorité au moins deux chefs d'équipe et/ou responsables de lignes de production et/ou capable de diriger l'ensemble des fonctions d'un atelier de boulangerie et/ou de pâtisserie.

Cat. 7 : ouvrier préposé au nettoyage des locaux, des bureaux et du petit matériel :

ouvrier chargé du maintien de la propreté des locaux et du petit matériel.

Cat. 8 : ouvrier préposé au nettoyage industriel des sections de production :

même fonction que la cat. 7, l'ouvrier est chargé en plus du maintien de la propreté des machines de production et des bâtiments en général.

Cat. 9 : fonction mixte point de vente et/ou atelier :

ouvrier qui exerce moins de cinquante pourcent des tâches réservées au personnel de vente magasin et qui exécute plus de cinquante pourcent de tâches réservées au personnel d'atelier.

Cat. 10 : clarkiste et/ou conducteur de transpalette autre que manuel :

ouvrier préposé à la conduite d'un clark et/ou d'un transpalette à commande autre que manuelle.

Cat. 11 : magasinier, magasinier clarkiste :

ouvrier chargé de l'entreposage et/ou de la préparation des commandes et/ou du suivi des matières premières nécessaires à la fabrication des produits de boulangerie et/ou pâtisserie crus, semi finis et/ou finis.

Cat. 12 : chauffeur livreur permis «B» :

ouvrier chargé de la préparation de ses commandes et/ou du chargement de son véhicule et/ou de la livraison des produits de boulangerie et/ou de la pâtisserie. Il peut encaisser occasionnellement de l'argent.

Cat. 13 : chauffeur livreur permis «C» et/ou chauffeur livreur à domicile :



ouvrier chargé de la préparation de ses commandes et/ou du chargement de son véhicule et/ou de la livraison des produits de la boulangerie et/ou de la pâtisserie, chargé des tournées à domicile et qui encaisse de l'argent lors des livraisons.

Cat. 14 : mécanicien ou électricien débutant :

- soit formation technique niveau A3
- soit mécanicien ou électricien possédant une expérience équivalente au diplôme A3.

Cat. 15 : mécanicien ou électricien qualifié :

- soit formation technique niveau A2
- soit catégorie 14 ayant un an d'expérience dans le secteur de la boulangerie et/ou de la pâtisserie
- soit mécanicien ou électricien possédant une expérience équivalente au diplôme A2.

Cat. 16 : électromécanicien.

Art. 5. Commentaires

§ 1. La fonction de la catégorie 9 ne remplace en rien les fonctions du personnel de vente du commerce de détail de la Commission paritaire 201

§ 2. Il est entendu que la classification des chauffeurs en cat. 12 et en cat. 13 est liée au type de camion que le chauffeur conduit et qui requiert soit la possession du permis B, soit la possession du permis C.

Chapitre IV – Barèmes dans les entreprises occupant 10 travailleurs ou plus

Art. 6. Salaires minima dans les petites boulangeries et pâtisseries

Au 1^{er} janvier 2014, les salaires horaires minima suivants sont d'application pour les ouvriers des petites boulangeries et pâtisseries occupant 10 travailleurs ou plus.

Les salaires réellement payés dans l'entreprise qui seraient supérieurs à ces minima restent acquis.

| Catégorie | 38 h/semaine |
|-----------|--------------|
| 1 | 12,16 |
| 2 | 12,54 |
| 3 | 13,37 |
| 4 | 13,80 |
| 5 | 14,63 |
| 6 | 15,85 |
| 7 | 11,39 |

| | |
|----|-------|
| 8 | 12,30 |
| 9 | 13,03 |
| 10 | 13,20 |
| 11 | 13,37 |
| 12 | 13,37 |
| 13 | 13,48 |
| 14 | 13,37 |
| 15 | 14,38 |
| 16 | 16,52 |

Art. 7. Salaires horaires minima dans les grandes boulangeries et pâtisseries

§ 1. Le 1^{er} janvier 2014, les salaires horaires minima suivants sont d'application pour les ouvriers des grandes boulangeries et pâtisseries qui n'ont pas six mois d'ancienneté dans l'entreprise :

| Catégorie | 38 h/semaine |
|-----------|--------------|
| 1 | 11,81 |
| 2 | 12,18 |
| 3 | 13,01 |
| 4 | 13,44 |
| 5 | 14,21 |
| 6 | 15,41 |
| 7 | 11,09 |
| 8 | 11,91 |
| 9 | 12,65 |
| 10 | 12,83 |
| 11 | 13,01 |
| 12 | 13,01 |
| 13 | 13,08 |
| 14 | 13,01 |
| 15 | 13,96 |
| 16 | 16,06 |

Les salaires réellement payés dans l'entreprise qui seraient supérieurs à ces minima restent acquis.

Les boulangeries qui, suite à l'application de l'article 2 § 2 de la présente convention collective de travail, passent de grande à petite boulangerie, ne peuvent pas faire usage des salaires horaires minima ci-dessus pour les ouvriers qui entrent en service à partir du 1^{er} janvier suivant le jour X. Pour les ouvriers qui, le 31 décembre suivant le jour X, sont déjà en service et sont payés conformément aux salaires horaires minima ci-dessus, ces salaires horaires minima peuvent simplement continuer à être appliqués selon les modalités du § 1^{er} du présent article.

§ 2. Le 1^{er} janvier 2014, les salaires horaires minima suivants sont d'application pour les ouvriers des grandes boulangeries et pâtisseries qui ont six mois d'ancienneté dans l'entreprise :

| Catégorie | 38 h/semaine |
|-----------|--------------|
| 1 | 12,16 |
| 2 | 12,54 |
| 3 | 13,37 |
| 4 | 13,80 |
| 5 | 14,63 |
| 6 | 15,85 |
| 7 | 11,39 |
| 8 | 12,30 |
| 9 | 13,03 |
| 10 | 13,20 |
| 11 | 13,37 |
| 12 | 13,37 |
| 13 | 13,48 |
| 14 | 13,37 |
| 15 | 14,38 |
| 16 | 16,52 |

Les salaires réellement payés dans l'entreprise qui seraient supérieurs à ces minima restent acquis.

§ 3. La condition de la période de six mois est remplie le jour où l'addition de toutes les périodes d'occupation, interrompues ou non, auprès d'un même employeur au cours des deux dernières années s'élève au moins à six mois.

On entend par périodes d'occupation les périodes couvertes par :

- tous les contrats de travail, de quelque nature que ce soit, même si son exécution est suspendue;
- et/ou les contrats d'intérim.

Commentaire sur l'article 7 § 3

Les parties conviennent que cette période de six mois pourra être constituée par des périodes d'occupation interrompues ou non auprès du même employeur endéans une période de référence de deux ans. Dès que cette condition de six mois est réalisée, elle reste acquise pour toutes les périodes d'occupation ultérieures auprès de cet employeur.

Chapitre V – Barèmes dans les entreprises occupant moins de 10 travailleurs

Art. 8 § 1. Par «boulangeries occupant moins de 10 travailleurs», on entend les entreprises qui ressortissent du champ d'application de la présente convention collective de travail et dans lesquelles, au 31 décembre 2002, la semaine de 39 heures était d'application.

§ 2. Le 1^{er} janvier 2014, les salaires horaires minima suivants sont d'application pour les ouvriers :

| Catégorie | 38 h/semaine |
|-----------|--------------|
| 1 | 11,99 |
| 2 | 12,38 |
| 3 | 13,21 |
| 4 | 13,65 |
| 5 | 14,45 |
| 6 | 15,66 |
| 7 | 11,26 |
| 8 | 12,12 |
| 9 | 12,86 |
| 10 | 13,04 |
| 11 | 13,21 |
| 12 | 13,21 |
| 13 | 13,30 |
| 14 | 13,21 |
| 15 | 14,19 |
| 16 | 16,32 |

Les salaires réellement payés dans l'entreprise qui seraient supérieurs à ces minima restent acquis.

Chapitre VI – Salaires d'accès

Art. 9. Un salaire d'accès est applicable dans les «petites boulangeries et pâtisseries», telles que définies à l'article 2, pendant les six premiers mois d'occupation dans l'entreprise, à compter à partir du premier jour de la première entrée en service, s'élevant à **%90 du salaire réellement payé pour la fonction dans l'entreprise.**

Les périodes d'occupation dans l'entreprise avant le 1^{er} janvier 2011 sont déduites de ces six mois. La période de six mois ne peut être appliquée qu'une seule fois par ouvrier mais, elle peut cependant être échelonnée sur plusieurs périodes d'occupation.

Une fois cette période de six mois dépassée, l'ouvrier concerné a droit à une prime s'élevant à 10%



du produit résultant de la multiplication de 26 fois le salaire horaire normal, multiplié par le régime de travail convenu de l'ouvrier concerné dans l'entreprise.

Les salaires d'accès ne peuvent être cumulés avec d'autres régimes salariaux dégressifs tels que ceux des stagiaires, apprentis industriels et étudiants, ni avec les salaires horaires minima de l'article 7, §1^{er}.

Les boulangeries qui, suite à l'application de l'article 2, § 2 de la présente convention, passent de petite à grande boulangerie, ne peuvent pas faire usage du régime des salaires d'accès pour les ouvriers qui entrent en service à partir du 1^{er} janvier suivant le jour X. Pour les ouvriers qui étaient déjà en service au 31 décembre suivant le jour X et pour lesquels le régime des salaires d'accès est appliqué, celui-ci peut simplement continuer à être appliqué selon les modalités du présent article.

Les boulangeries qui, suite à l'application de l'article 2, § 2 de la présente convention, passent de grande à petite boulangerie, peuvent uniquement faire usage du régime des salaires d'accès pour les ouvriers qui entrent en service à partir du 1^{er} janvier suivant le jour X. Pour les ouvriers qui sont déjà en service au 31 décembre suivant le jour X, il ne peut pas être fait usage du régime des salaires d'accès.

Chapitre VII – Dispositions particulières

Art. 10. Remplaçants

Tout ouvrier appelé à remplacer temporairement un collègue appartenant à une catégorie supérieure a droit immédiatement au salaire correspondant à la nouvelle fonction.

Dès le retour du titulaire ou dès son remplacement, il reprend son occupation habituelle et reprend le salaire correspondant à celle-ci.

Art. 11. Ouvrier dénommé extra

Ouvrier engagé lors des festivités et/ou des week-ends suite au surcroît de production qu'occasionnent ces jours dans les petites et moyennes entreprises. L'ouvrier dénommé «extra» a droit au salaire horaire établi pour la fonction qu'il exerce majoré de 20 % de ce salaire horaire.

Art. 12. Salaires horaires des étudiants

Pour les ouvriers occupés dans le cadre d'un contrat d'étudiant, comme prévu sous le titre VII de la loi du 3 juillet 1978 relative aux contrats de travail, les salaires

minima suivants sont d'application, exprimés en pourcentage des salaires minima mentionnés à l'article 6 :

| | |
|----------------|-----|
| 18 ans et plus | 90% |
| 17 ans | 80% |
| 16 ans | 70% |
| 15 ans | 60% |

Commentaire sur l'article 12

Les salaires minima des jeunes travailleurs mis au travail avec un contrat de travail pour étudiants, comme stipulé dans le chapitre VII de la loi du 3 juillet 1978 relative aux contrats de travail, ont été fixés en tenant compte de la période de formation d'application aux jeunes ouvriers et pour faciliter l'intégration des jeunes sur le marché de l'emploi.

Chapitre VIII - Rattachement des salaires à l'indice des prix à la consommation

Art. 13. Les salaires horaires minima fixés par la présente convention collective de travail, ainsi que les salaires effectivement payés dans les entreprises, sont rattachés à l'indice des prix à la consommation, conformément à la convention collective de travail du 20 juillet 2011, conclue au sein de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire, concernant le rattachement des salaires à l'indice des prix à la consommation.

Chapitre IX - Validité

Art. 14. La présente convention collective de travail remplace la convention collective de travail du 11 septembre 2012, conclue au sein de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire, fixant la classification professionnelle et les salaires des ouvriers des boulangeries, des pâtisseries qui fabriquent des produits «frais» de consommation immédiate à très court délai de conservation et des salons de consommation annexés à une pâtisserie, enregistrée sous le numéro 111881/CO/118 et rendue obligatoire par arrêté royal du 19 avril 2013 (*Moniteur belge* du 4 juillet 2013).

Elle produit ses effets le 1^{er} janvier 2014 et cesse d'être en vigueur le 31 décembre 2015. Ensuite, elle est prorogée par tacite reconduction pour des périodes successives d'un an, sauf dénonciation par une des parties, signifiée au plus tard trois mois avant l'échéance de la convention collective de travail par lettre recommandée à la poste adressée au président de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire et aux organisations qui y sont représentées.

Promotion des Lauréats du Travail.

L'institut Royal des Elites du Travail organise en collaboration avec les organisations représentatives des travailleurs et les associations professionnelles, une procédure de sélection de Lauréats du Travail - Label: Avenir du Métier, (médaille de bronze), Expérience et Innovation (médaille d'argent) ou Expert (médaille d'or).

Une procédure repensée par les professionnels du secteur.

Qu'est-ce qui est nouveau ?

3 catégories propres au secteur "Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie et Chocolaterie artisanales".

- Vous vous inscrivez à la catégorie de votre choix.
- Une sélection basée sur vos connaissances et votre expérience.
- Une sélection qui tient compte du métier, de la fonction ou du mandat que vous exercez.
- Vous êtes déjà Lauréat du Travail dans un autre secteur?

Pas de problème, vous pouvez vous inscrire.

Qui peut participer ?

La procédure est réservée à toutes les personnes occupées dans le secteur "Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie et Chocolaterie artisanales".
(consultez le règlement détaillé sur le site www.iret-kiea.be)

S'inscrire ? Pourquoi ?

- Parce que vous faites du bon travail et que vous avez raison d'en être fier.
- Parce que vous aurez la possibilité de mettre en valeur vos atouts et démontrer votre engagement pour votre profession.
- Parce que ce titre et ce label constituent un plus pour votre carrière.
- Parce qu'être sélectionné vous permettra de sortir votre travail de l'ombre et de devenir un exemple pour les générations futures.
- Appel aux employeurs et aux organisations du secteur.

Dans votre entreprise ou votre organisation, vous connaissez sans doute des personnes qui méritent ces labels. Alors n'hésitez pas, encouragez-les à déposer leur candidature.

Comment ?

- En nous transmettant leurs coordonnées.
- En leur annonçant votre soutien.

Pourquoi ?

- Parce qu'il faut parfois un petit coup de pouce pour oser franchir le pas.
- Parce que les candidats sélectionnés contribueront à la renommée de votre entreprise ou organisation.
- Parce qu'un secteur qui bouge est un secteur qui mérite l'attention et le respect.



Comment s'inscrire ?

Le bulletin d'inscription et le règlement peuvent être obtenus auprès de l'Institut des Elites du Travail rue des Poissonniers 13 bte 11 à 1100 BRUXELLES (fax: 02/514.05.93).

Vous pouvez également les demander via le site www.iret-kiera.be ou par courrier électronique : info@iret-kiera.be

La date limite d'inscription a été fixée au 20 juin 2014

Pour toutes informations complémentaires vous pouvez vous adresser aux membres du comité organisateur.

Membres francophones du comité organisateur national.

Monsieur Jacques BEER > LIEGE
 Monsieur Bruno BERO > NAMUR
 Monsieur Thierry DE ROO > TOURNAI
 Monsieur André LARDENOIS > BRUXELLES
 Monsieur Pierre LEGRAIN
 > SAMBRE et MEUSE
 Monsieur Henri LEONARD > LIEGE
 Monsieur José MATHIAS > LUXEMBOURG
 Monsieur Attilio PANZARELLA > CHARLEROI
 Monsieur José VANDERAUWERA
 > BINCHE - LA LOUVIERE
 Monsieur Alain VAN TWEMBEKE
 > BRABANT WALLON
 Monsieur Albert DENONCIN Président national du comité organisateur.

Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie et Chocolaterie Artisanales.

A remplir en caractères d'imprimerie S.V.P.

Nom : Prénom :
 Rue N° Boîte
 Code postal : Commune :
 Téléphone :/..... Fax:/.....

Désire recevoir :

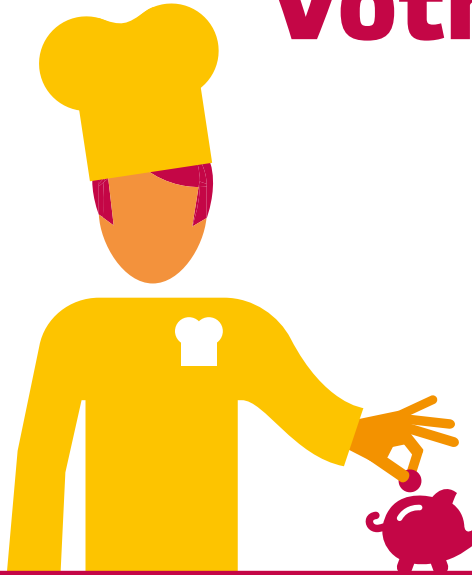
- à titre personnel
 en tant qu'employeur souhaitant proposer des candidats
 en tant qu'organisation de travailleurs souhaitant proposer des candidats

Nombre d'exemplaires :

..... exemplaire(s) du bulletin d'inscription et du règlement.

Date

Signature



Votre électricité pour une croûte de pain?

Notre électricité 100% verte vous réserve de belles économies.

Vos avantages :

- Une **énergie** réellement **verte**
- Jusqu'à **20% moins chère** que votre fournisseur actuel
- **20€/an de réduction** sur votre consommation privée de gaz et d'électricité
- ✦ **Un prix FIXE très bas et garanti. Eneco s'adapte au prix du marché de l'énergie qui est actuellement en baisse.**

180 membres de la fédération nous accordent déjà leur confiance.

Pourquoi ont-ils choisi Eneco? Parce que nous leur garantissons une énergie vraiment verte et des tarifs intéressants. De plus, Eneco ajuste ces prix en fonction du marché.

Profitez maintenant du marché de l'énergie en baisse et contactez votre représentant Eneco.

Bruxelles / Brabant Wallon

Thibault Michiels
+32 490 64 99 75
thibault.michiels@eneco.com

Hainaut

Ludivine Agneessens
+32 499 94 63 38
ludivine.agneessens@eneco.com

Liège / Luxembourg

Jennifer Rivera
+32 495 78 60 32
jennifer.rivera@eneco.com

Namur

Nicolas Bertrand
+32 490 649 987
nicolas.bertrand@eneco.com

