

Le Moniteur

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



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

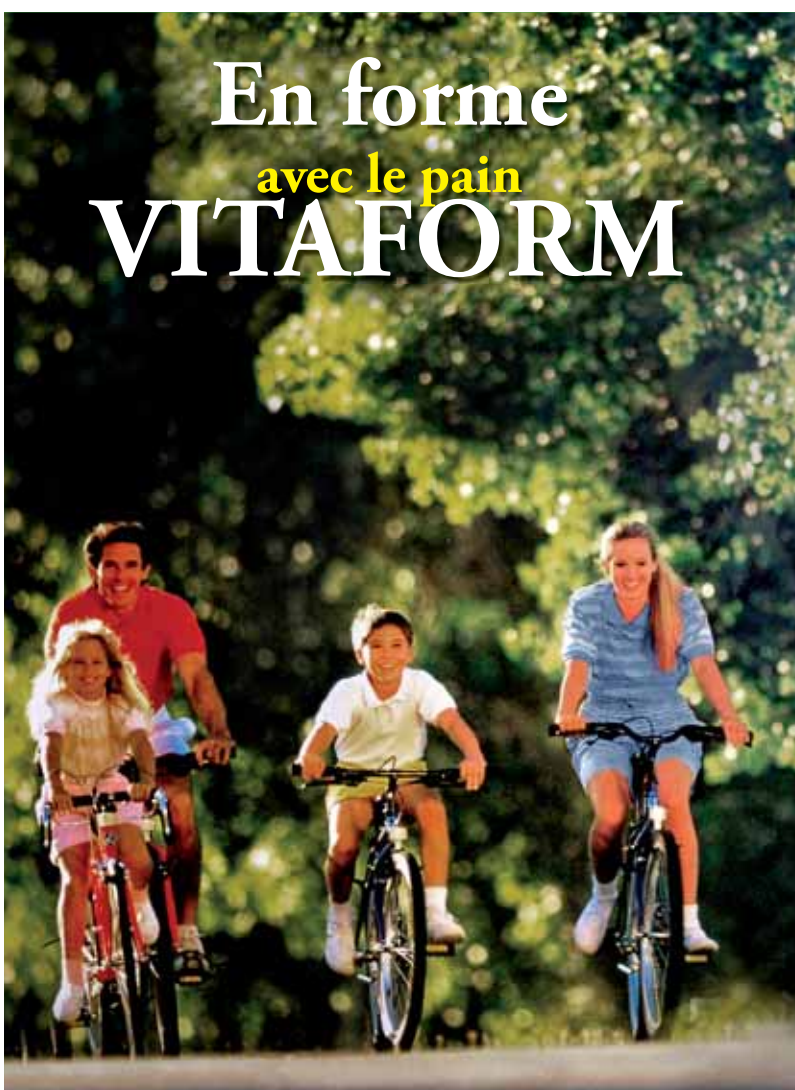
Bulletin mensuel
32^e année
Avril 2014

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



Vive le printemps !

En forme avec le pain VITAFORM



Notre corps a quotidiennement besoin d'énergie.

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

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

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

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



MOULINS DE STATTE
HUY

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



resinit S.A.

UN REVETEMENT DE SOL SANS PROBLEMES!

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

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

RED-00-04

Rex
Synergie
Original



"le bien-être commence
par une bonne santé"

Rex
Synergie
Chia

recommandé par
*Sanja
Kimpfen
XXX*



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


IREKS

RTL TVI

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la fédération** **5** Compte rendu du CA du 19 mars 2014
- 6** Bulletin d'inscription au concours du Meilleur Artisan
- Salon Professionnel** **8** Bilan positif pour Horecatel avec une fréquentation de 34.115 visiteurs
- Festivités** **12** L'union des Patrons Boulangers-Pâtisseries de Lessines et environs organise la fête nationale 2014
- Publireportage** **15** Les pains aux mille saveurs et les célèbres baguettes d'Olivier François
- Chronique Technique** **20** Pâte à Pontneuf
- Boulangerie vue d'ailleurs** **22** En Rhône-Alpes, la couronne lyonnaise
- Chronique financière** **25** Domiciliation européenne SEPA
- La fédération et ses fournisseurs** **30** Première participation de Bruyère au Salon du chocolat de Bruxelles
- Culture** **32** Les photos de Gilles Caron, des yéyés à mai 68 et aux fronts de guerre
- Festivités** **36** Tournai, la Saint Aubert... au Mont Saint Aubert
- Bon à savoir** **38** Mesures d'application en 2014, pour le meilleur et pour le pire
- Social** **43** Convention collective de travail du 18 décembre 2013
- Festivités** **46** Banquet de la Saint-Aubert de Huy
- Comptabilité** **47** Vous avez un problème avec votre comptable ?
- 47** Petites annonces

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, G. Honor, H. Léonard, D. Gigagna, J. Smetz, 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.



Dans le monde de la SOFT



1 goût? non!
2 goûts? non!

Mais bien une multitude de combinaisons pour
agrémenter votre glace:
toppings, fruits frais, fruits secs, brésilienne, paillettes
de chocolat, riz soufflé, spéculoos, ...etc.



Bruyere
Depuis 1909

rue François Léon Bruyere, 34 - B-6041 Gosselies
Tél: 071/25.01.22 - Fax: 071/35.45.76
mn@bruyere.be



Compte rendu du CA du 19 mars 2014

1. Le rapport du CA du 13 janvier 2014 est approuvé.

2. Correspondance et activités

- Le projet de convention avec une société pétrolière.
- Le contrat avec ENECO.
- La nouvelle cession des Lauréats du Travail.
- Les pains de «Qualité Différenciée».
- L'intervention de la Fédération de la province du Luxembourg à Horecatel.

3. APAQ-W

- Les difficultés entre le cabinet et l'agence.
- La société de communication en attente du feu vert.

4. Confédération

- Compte rendu de l'assemblée générale du 13 mars.
- La participation financière au Championnat d'Europe de la boulangerie.
- La gestion des liquidités en trésorerie.
- La rencontre sollicitée par les boulangeries industrielles.
- L'analyse des tartes au riz par la faculté de Gembloux.
- La fixation du calendrier pour les futures assemblées générales.

5. Délégués aux commissions

- Fiscale : report au 1er janvier 2015 pour la mise en service des nouvelles caisses enregistrees.
- 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.

6. Bureau et Moniteur

- L'analyse du travail de Madame Krémer.
- Le bilan 2013, le contrôle fiscal 2011-2012, le rapport financier 2014.
- L'assemblée générale statutaire du 23 avril 2014, le renouvellement du CA, l'appel à candidatures.
- La gestion du Moniteur, les difficultés avec la nouvelle imprimerie.
- Le développement de notre site internet.

7. Concours

- Trophée Wanet : mise en place des épreuves.
- Meilleur artisan : nouvelle fiche d'inscription.
- Le Trophée Passion Pâtisserie : photos publiées au Moniteur.

8. Guide autocontrôle (Afscs)

- Les erreurs de température dans le nouveau guide.
- L'étiquetage des préemballés.
- Les tartes au riz réfrigérées.
- La publication des résultats d'inspection.
- La révision du fil conducteur et la check-list.
- Les Quick Start Fiches.
- Les formations des contrôleurs à Epicuris.

10. La prochaine réunion conseil d'administration se tiendra le 14 mai 2014.

H. Leonard





Bulletin d'inscription

Concours du Meilleur Artisan

Nom

Prénom

Adresse

Téléphone G.S.M.

email

chef d'entreprise ouvrier années de métier

déclare accepter le règlement et les cotations du jury sans aucun recours.

déclare m'inscrire au concours du « Meilleur Artisan » en tant que : chocolatier
 glacier
 boulanger - pâtissier

Droit d'inscription chocolatier et glacier 60 euros
boulanger - pâtissier 100 euros

**A verser au n° de compte BE02 1270.7132.3240. de la fédération francophone.
Votre inscription sera prise en compte dès réception de votre paiement.**

Bulletin d'inscription à renvoyer :

Monsieur Guy CARA
Avenue Hermann - Debroux 15B
1160 Bruxelles
Secrétaire du concours

Date et signature



AB MAURI ne cesse de s'accroître...

AB Mauri est plus performant que jamais et cela pour une grande partie grâce à vous. Chaque jour nous nous engageons à faire le maximum pour répondre à vos souhaits.

Grâce à la reprise récente de GB Plange, notre gamme actuelle de levures et matières premières pour boulangeries a été considérablement élargie. Ainsi vous pouvez compter sur un savoir-faire encore plus grand.

AB Mauri : votre partenaire avec une expertise globale et une connaissance locale.

We know baking!

AB | MAURI

Guldensporenpark 27 | 9820 Merelbeke | Tel. +32 (9) 232 46 18
www.abmauri.be | www.gbplange.be

Inox, pour la boulangerie

Gamme complète sur
notre site!

www.ivanbakkerijmachines.be

plaques de cuisson,
tables de travail,
plonges de vaisselle,
chariots à platines,
armoires suspendues



évier

tables



IVAN BAKKERIJMACHINES

Machines d'occasion - textiles technique - acier inoxydable

050 / 31 93 43 - info@ivanbakkerijmachines.be

Bilan positif pour

Horecatel 2014

avec une fréquentation de 34.115 visiteurs

Horecatel a fermé ses portes le mercredi 12 mars au terme de quatre jours intenses et après une inauguration officielle en grande pompe le dimanche 9 mars dans le palais Gastronomie où divers intervenants prirent la parole à tour de rôle : Gabriel Catania, Administrateur délégué du WEX, André Bouchat, Député Bourgmestre de Marche-en-Famenne, René Collin, Député provincial en charge de l'économie, du tourisme et de l'agriculture, Thierry Neyens, Président Fédération Horeca Wallonie, Philippe Limbourg, Directeur «Gault et Millau Belux» et Eric Martin, Ambassadeur Palais Gastronomie 2014.

S'en est suivi pour tous les invités présents une réception organisée par la province du Luxembourg, en collaboration avec l'Union des Boulangers-Pâtisseries-Glacières de la Province du Luxembourg. Il revenait à la province du Luxembourg d'offrir aux invités des pains Bayard et différentes sortes de bières brassées dans la verte province ainsi qu'une dégustation de sucrés-salés réalisés par les artisans boulangers.

Horecatel, c'est le rendez-vous professionnel par excellence pour tous les secteurs de l'Horeca. Un événement rassembleur, qui permet de faire le point sur les tendances, les nouveautés mais

aussi sur la santé économique du secteur et qui se clôture sur un bilan largement positif avec une fréquentation en augmentation de 5 % par rapport à l'édition 2013.

Enfin, le Palais Gastronomie, lancé il y a trois ans, s'affirme aujourd'hui comme le lieu d'excellence dédié à l'innovation, aux produits haut de gamme, à la presse spécialisée (Horeca Magazine, Gastromania, Librairie Le Toqué) mais aussi aux produits de chez nous. Les deux stands collectifs mis en place par la Province du Luxembourg et par l'APAQ-W ont permis à des artisans et des producteurs d'être présents au salon et de développer leurs relations commerciales auprès d'un public qualitatif.

Le Premier Ministre Elio Di Rupo avait tenu à rehausser de sa présence la manifestation en visitant rapidement le salon. Par ailleurs, le même jour c'est devant un parterre de jeunes, de chefs, de chocolatiers et pâtisseries que le "top départ" de la 3ème édition du concours "Trophée Passion Pâtisserie" a été lancé. Quant à la remise des prix de ce concours, il revint à Madame Sabine Laruelle, Ministre des PME, des indépendants, de l'Agriculture et de la Politique scientifique d'en gratifier les récipiendaires.



Discours de R. Collin, Député de la province du Luxembourg



Les boulangers : Messieurs Mathias, Pierrard, Denoncin, Demelenne et Denoncin Junior ayant fabriqués les produits offerts, manquant sur la photo Mr Legrand



Fabriqués par Mr Delhaye, les pains Bayard offerts par la province aux invités



Le Député R. Collin et les boulangers



Concours WexProCup

Sous la présidence du chef Sang Hoon Degeimbre, sept chefs âgés de moins de 30 ans ont présenté une recette improvisée à partir d'un panier fourni par l'APAQ-W et Mabru.

1^{er} Prix : Simon DENIS, Le Comptoir de l'Eau Vive à Erpent

2^{ème} Prix : Olivier DE VRIENDT, L'Air du Temps à Eghezée

3^{ème} Prix : Robin HAQUENNE, le Coq au Champs à Soheit-Tinlot



Les sucrés-salés offerts par la province aux invités



Concours Trophée Passion Pâtisserie

Sous l'impulsion de Dimitri Salmon, Président du concours et de Jean-Yves Wilmot, Président de Passion Pâtisserie, les finalistes, encouragés par leurs coachs respectifs, ont présenté au jury une pièce montée artistique et une assiette «dessert» dans le respect du thème 2014 : le design selon Porsche.

1^{er} Prix et Prix Pièce Artistique : Bart MEREMANS, Pâtisserie De Baere, coaché par Thierry Winant

2^{ème} Prix et Prix du Public : Louis TAINÉ, KKO Créative Chocolat, coaché par François Galtier

3^{ème} Prix et Prix du Design : Mathieu DIERENCK, Oberweis, coaché par Joël Kasperék



1^{er} prix du concours "Thropée Passion Pâtisserie" Bart Meremans et sa pièce artistique



A. Denoncin et Bart Meremans, le gagnant



Quelques unes des différentes pièces réalisées



Concours de recette de produits wallons – APAQ-W

Thème : la cuisse de poulet.

1^{er} Prix : Hugues-Philippe DESROSIERS

2^{ème} Prix : Alain BOSMANS

3^{ème} Prix : Laurent GAUDISART



Sabine Laruelle, Ministre des PME, A. Denoncin, président Fédération et Geilen, directeur de l'APAQ-W



Mise à l'honneur de personnes de la province du Luxembourg par le Député R. Collin



Julien Lapraille, candidat de la province du Luxembourg à "Top Chef" et A. Denoncin.

Prix Innovation 2014 : les lauréats

Catégorie FOOD

1^{er} Prix et Prix Spécial Palais Gastronomie: L'Astelle des pâtes de fruits & le Safran de Cotchia

2^{ème} Prix : Panesco Europe

3^{ème} Prix : Faircoop

Catégorie NON-FOOD

1^{er} Prix : One Season

2^{ème} Prix : Electrolux Professional

3^{ème} Prix : Girbal – Le Soir du Vin.

Concours Cook Fresh & Green

Thème : une recette comportant impérativement 2/3 de légumes et/ou de fruits de chez nous.

1^{er} Prix : Benoît THYS et Louis MAES

2^{ème} Prix : Maité PIETQUIN et Jean-Yves SACAETS

3^{ème} Prix : Nicolas KIEKENS et Philippe COENDRAET

4^{ème} Prix : Sacha VWAROW et Kevin VANDEKERKHOVE

L'édition 2014 vient de se terminer mais le prochain rendez-vous est déjà fixé : ce sera du 8 au 11 mars 2015.

G.Xhaufnaire

L'union des Patrons Boulangers-Pâtissiers de Lessines et environs organise

La Fête Nationale 2014

le lundi 02 juin au Château d'Arondeau à Roucourt

Histoire et patrimoine

Ancienne capitale de la terre des Débats, convoitée par la Flandre et le Hainaut, Lessines fut au Moyen-âge, l'une des plus grandes villes de l'actuelle Wallonie Picarde.

Aujourd'hui, son entité (Lessine, Deux-acren, Bois de Lessines, Ollignies, Papignies, Wannebecq, Ghoy, Ogy) compte un peu moins de 20.000 habitants.

Berceau du peintre René Magritte et du Surréalisme, la ville est jalonnée de traditions multi-séculaires comme la procession

de la mise au tombeau du christ le soir du vendredi-saint depuis au moins l'an 1300, comme les Fêtes historiques du Festin commémorant la libération de la ville en l'an 1583 (1.000 figurants en costumes d'époque au cours du 1^{er} week-end de septembre) ou encore les fêtes populaires du Cayoteux évoquant l'apogée du bassin carrier (toujours en activité) et qui accueillait jadis plusieurs milliers d'ouvriers.

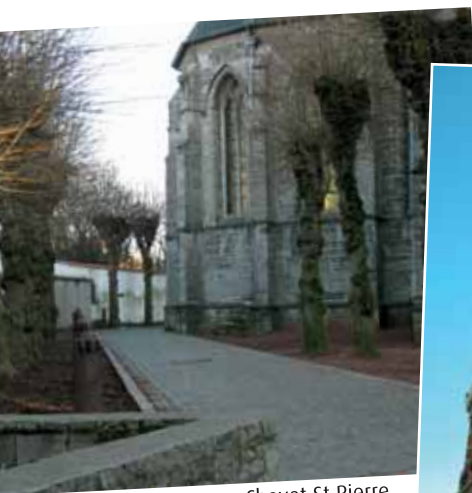
Aujourd'hui, Lessines est devenue le siège de Baxter où travaillent 1.800 personnes, le plus gros employeur de toute la région.

Mais c'est sans nul doute l'Hôpital Notre-Dame à la Rose qui

est devenu l'élément-phare du tourisme à Lessines comme la promesse d'un nouveau redéploiement du commerce lessinois. Ce joyau, reconnu comme Patrimoine Majeur de Wallonie vient d'être classé en 1^{ère} catégorie par la communauté Wallonie-Bruxelles en raison de la richesse de ses collections.

Le site accueille déjà plus de 35.000 visiteurs par an et s'apprête, grâce à son partenariat avec les Hospices de Beaune, à sa reconnaissance Unesco.

Enfin, avec sa ville voisine de Geraardsbergen, Lessines revendique elle aussi sa célèbre tarte à maton.



Chevet St Pierre



Vue aérienne



Jardin médicinal



58^{ème} Fête Nationale

Déroulement de la journée

08h00 à 09h00 : Accueil et Petit déjeuner au Château d'Arondeau.

09h15 : Transfert en car vers Lessines.

10h00 : Cortège de l'Hôtel de ville avec les drapeaux et les géants vers la Collégiale St Pierre.

10h30 : Messe célébrée par le Doyen Mylle Michel.

11h45 : Cortège de la collégiale à l'Hôtel de ville.

12h00 : Réception par Mr le Bourgmestre en l'Hôtel de ville et lunch.

13h30 : Cortège de l'Hôtel de ville vers l'Hôpital Notre-Dame à la Rose.

14h00 : Visite de l'Hôpital Notre-Dame à la Rose (classé monument remarquable de Wallonie).

16h00 : Café et tarte du « Cayoteux ».

16h30 : Départ en car vers le Château d'Arondeau.

17h30 : Réception apéritive.

19h00 : Banquet de la Fête Nationale.

Menu

La Fête au Château et ses pétillantes surprises

-

La nougatine de foie gras sur lit de betteraves rouges et sa vinaigrette balsamique

Domaine de Guillaman Frisson d'automne

-

Bar de ligne rôtie, endives confites à l'orange

Tarani blanc

-

Sorbet à la violette et sa liqueur

-

Côte de veau de lait, jus aux baies de genévrier et sa déclinaison printanière

Château Mondésir rouge

-

Volupté sucrée
Café et thé



Eglise St Pierre



Géant Tramasure



Géant Cayoteux

FESTIVITÉS

BULLETIN D'INSCRIPTION POUR LA FÊTE NATIONALE du 02 juin 2014.

Veillez compléter le formulaire et le renvoyer soit :

- > Par courrier : Pierre Bourgeois,
Rue de Soignies 307, 7811 ARBRE (ATH).
- > Par fax : 068 /64 64 95.
- > Par e-mail : atelier.gourmand@skynet.be

Renseignements :

Pierre Bourgeois - 068 84 24 73
Henri Leleux - 068 33 53 46

Date limite des inscriptions : le 15 mai 2014.

Adresse du jour : Le Château d'Arondeau
Rue d'Arondeau 29, 7601 Roucourt (Péruwelz).

Accès :

Coordonnées GPS : latitude : 50.5247889
longitude : 3.57257519999996

>>> En venant de Lille (+/- 35 minutes) :

Prendre la direction de Bruxelles-Valenciennes-Tournai
A27/E42 > Continuer sur E42 en direction de Mons-Liège >
Prendre la sortie n°29 Peruwelz- Bon-Secours

>>> En venant de Valenciennes (+/- 25 minutes) :

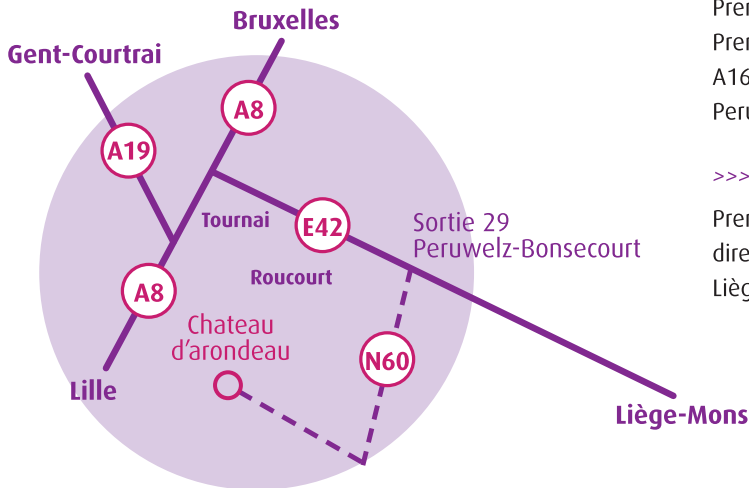
Prendre la D935 en direction de Condé-sur-l'Escaut > Entrez
dans Peruwelz et suivre Roucourt

>>> En Venant de Bruxelles (+/- 50 minutes) :

Prendre le R0 en direction de Namur- Charleroi- Mons >
Prendre E19/A7 en direction de Mons > Rejoindre E42/
A16 en direction de Tournai-Lille > Prendre la sortie n°29
Peruwelz- Bon-Secours

>>> En Venant de Courtrai (+/- 40 minutes) :

Prendre E403 /A19 en direction de Tournai > Prendre A8 en
direction de Bruxelles > rejoindre E42 en direction de Mons-
Liège > Prendre la sortie n°29 Peruwelz-Bon-Secours



Firme ou Association

Représentée par :

Nom et prénom 1)

Adresse

Téléphone GSM

Province

Confirme qu'il/elle sera présent(e) à la Fête Nationale de Lessines le 02 juin 2014 avec.....personnes.

Noms et prénoms des participants :

2)

3)

4)

Je participerai au petit déjeuner : OUI / NON

x/personnes

Je participerai à la visite de l'Hôpital Notre Dame à la Rose :

OUI / NON

x/personnes

Je participerai au banquet du soir : OUI / NON

x/personnes

Présence du drapeau de l'union : OUI / NON

Je verse/pers. x 95 € =.....€

au compte BE65 7512 0664 4796 avec la communication :

« Fête Nationale 2014 + nom et prénom ».

Paiement = confirmation de la réservation.



Les pains aux mille saveurs et les célèbres baguettes

d'Olivier François

Dans la famille François, on est boulanger de père en fils. C'est Charles qui s'y est mis le premier, en 1947 en ouvrant sa boulangerie à Seraing, avant de déménager à Flémalle, au début des années 60, suite à une expropriation dans le cadre de l'agrandissement de l'hôpital... qui ne s'est jamais réalisé ! Il a travaillé avec cinq de ses enfants, dont l'aîné, le père d'Olivier. Et c'est maintenant Olivier qui est à la tête de la boulangerie qui occupe deux employées, dont sa cousine, Katelyne Gillon et trois, quatre ouvriers en atelier, selon les moments, sans compter le patron.

Olivier, 47 ans et papa de trois jeunes filles âgées de 13 à 19 ans, avait entrepris des études «classiques» en comptabilité, avant de se dire que, quand même, la boulangerie, ce n'était pas si mal ! Direction l'IFAPME de Liège pour l'apprentissage, suivi de la formation de deux ans en patronat et d'un tour de Belgique pour se frotter aux différentes branches de la boulangerie-pâtisserie. Des stages aussi, chez Lenôtre à Paris, un incontournable, mais encore à Bellouet, l'école de formation parisienne qui fait appel aux meilleurs ouvriers de France pour assurer son enseignement, chacun dans sa spécialité. Olivier y a travaillé la pâtisserie avec le pâtissier de l'hôtel Crillon de Paris, en compagnie de son collègue Damien Taillard dont nous avons dressé le portrait dans une précédente édition.

La spécialité d'Olivier, c'est avant tout le pain, sous toutes ses formes, avec de bonnes farines, bien sélectionnées

– depuis plus de 25 ans, la maison se fournit à la ferme de l'Escaille, en région namuroise, un moulin qui faisait déjà du «bio», même si la certification n'existait pas. Déjà à l'époque, il préparait du pain au levain, un peu «suret», une recette qu'il propose encore actuellement. Si Olivier n'est pas un obsédé du bio, il aime le travail correct, avec des gens qui font le mieux qu'ils peuvent et oeuvrent sainement. Et s'il faut payer un peu plus cher pour avoir une farine de qualité, faite dans les environs, il met le prix. Les clients n'ont pas à s'en plaindre et, à sa manière, il participe au commerce équitable en valorisant des producteurs locaux. Acheter un mélange tout fait auquel on ajoute juste de l'eau et de la levure, ce n'est vraiment pas sa tasse de



PUBLIREPORTAGE

thé. La maison propose dès lors de nombreuses variétés de pain, à une clientèle privée, mais aussi à des collectivités.

Des pains travaillés avec amour. Avec les mêmes machines que celles du papa et du grand-père, même si l'atelier a été remis entièrement à neuf il y a cinq ans, à la suite d'un incendie. Avec une installation entièrement électrique pour éviter toute éventuelle fuite de gaz ou de mazout qui peut donner un petit «sale» goût au pain – ça vous est sûrement déjà arrivé. L'atelier compte cinq pétrins pour permettre à la pâte de fermenter «gentiment». C'est que la capacité de cuisson des fours est là et qu'il ne faut pas vouloir aller plus vite qu'eux. Ce qui prend du temps, c'est de lancer l'atelier. Ensuite, tout s'enchaîne naturellement. Chez François, on pèse encore à la main et on «donne» sa forme au pain de la même manière. Et si quelques pains sont moulés mécaniquement, à la sortie de la machine, ils sont retravaillés manuellement, sur un magnifique plan en bois, parce que l'inox, froid, casse une belle fermentation.

Les pains bio, c'est une caractéristique de la maison, tout comme l'étendue du choix – de 25 à 30 sortes de pains différents –, mais ce n'est



pas tout, il y a aussi la fameuse baguette de chez François. Le papa d'Olivier est allé se former en France pour arriver à faire cette véritable baguette française qui nous plaît tellement en vacances. La recette a certes évolué au fil du temps, mais les bases sont là et le succès n'a pas faibli. Là aussi, la pâte fermente à son aise, dans une pièce prévue expressément pour cela.

Mais ce n'est pas tout, Olivier François est aussi pâtissier. Il propose avant tout des produits classiques, bien faits, avec du lait de la ferme, une pâte d'amandes faite maison, des fruits de saison et du pays autant que possible. La tarte aux fraises hors saison avec des fruits venus d'Espagne et pas très goûteux, ce n'est pas son truc. Pareil pour ses gaufres fourrées aux fruits et qui se vendent... comme des petits pains. Que du frais, sauf évidemment pour les fruits dont la saison est courte comme les cerises ou les abricots. Par contre, pour la rhubarbe,





les pommes, c'est le frais qui domine. Pas étonnant que des magasins de la gare des Guillemins, des revendeurs sur les marchés et quelques autres commerces et écoles se fournissent chez lui.

Olivier a aussi été formateur, durant dix ans, mais maintenant le temps lui manque, comme pour participer aux activités de la fédération. Son «couronnement» comme meilleur artisan remonte à 1997 déjà.

Le conseil qu'il peut donner aux jeunes avant de s'installer : travailler au moins dix ans chez un patron pour connaître toutes les cordes du métier, voire 15 ans et aussi, bien s'entourer, c'est primordial, car un jeune patron est très sollicité

par les fournisseurs et il faut savoir se positionner, résister, choisir à bon escient ses produits de base.

Olivier François est installé à Flémalle, mais c'est à Nandrin qu'il habite, à une quinzaine de kilomètres de là. À Nandrin où il a entrepris une collaboration avec la brasserie artisanale Gilbert. Une belle complicité qui lui permet de fournir des pains spéciaux pour les dégustations lors de foires puisque le brasseur propose aussi une tome locale... Une collaboration qui l'a aussi incité à fabriquer des spéculoos et des sablés à base de bière «Number One».

Bref, il a beau s'occuper de sa boulangerie à Flémalle, ouverte du jeudi au lundi de 7 heures à

17h30, Olivier François trouve encore le temps de faire d'autres choses, de participer à d'autres projets et à avoir des hobbies. Le tennis en fait partie, tout comme la chasse, mais ce qu'il aime par-dessus tout, c'est la bonne cuisine, le bon vin. Un vrai boulanger-pâtissier-gastronome !

P.G.



CHARLOTTE PASSION MYRTILLE

Recette de Olivier François

Composition du gâteau :

- a) Biscuit cuillère
- b) Savoie
- c) Mousse myrtilles
- d) Mousse passion

a) Biscuit cuillère

Recette

Séparer 15 œufs (blancs et jaunes à conserver)
375 g de sucre S0
375 g de sucre S2
375 g de féculé de pomme de terre et
375 g de farine à tamiser ensemble

Préparation

- Blanchir les jaunes avec le sucre S0
- Monter les blancs avec le sucre S2
- Mélanger les deux masses et finir par les farines
- Dresser des boudins légèrement espacés à la douille unie sur sil pat
- Cuire à 230 ° +/- 10 minutes.

b) Savoie : recette traditionnelle

c) Mousse myrtilles

Recette

½ litre de purée myrtilles
80 g de gel dessert
500 g de crème fraîche
50 g de sucre S2
250 g de meringue italienne

Préparation

- Chauffer le gel dessert avec la moitié de la purée de myrtilles
- Incorporer le reste à la meringue italienne
- Verser le tout sur la crème fraîche battue aux $\frac{3}{4}$
- Mélanger délicatement.

d) Mousse passion

Recette

½ litre de purée passion
80 g de gel dessert
500 g de crème fraîche
50 g de sucre S2
250 g de meringue italienne

Préparation

- Chauffer le gel dessert avec la moitié de la purée passion
- Incorporer le reste à la meringue italienne
- Verser le tout sur la crème fraîche battue aux $\frac{3}{4}$
- Mélanger délicatement.

Montage

- Découper des bandes de biscuit cuillère de 5 cm de large et les disposer dans des cercles inox de même hauteur
- Déposer dans le fond un disque de savoie chabloné au chocolat
- Remplir jusqu'à la moitié de mousse myrtilles
- Déposer un disque de savoie
- Puncher au Cointreau et finir par la mousse passion
- Passer au grand froid
- Démouler et disposer sur carton
- Napper le centre avec du miroir aromatisé aux fruits de la passion
- Dresser quelques rosaces sur le bord et déposer quelques fruits exotiques sur la crème
- Nouer autour du biscuit cuillère un ruban de couleur gaie et placer une étiquette à firme.



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 HOMBURG
☎ (087) 78 53 70

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

“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)

Pâte à Pontneuf



Cette recette exclusive ne parait pas sur Google !!!

Voilà bien une pâte qui doit se fabriquer à partir d'ingrédients naturels et de manière artisanale.

La pâte à «Pontneuf» est un mélange judicieux de pâte à chou et de crème pâtissière artisanale et dont la réussite optimale exclut les produits de composition chimique ou semi-préparés.



Recette

Commençons par **la crème pâtissière** car elle doit refroidir avant l'emploi.

Ingrédients :

900 g de lait
200 g de sucre
100 g de lait froid
80 g de pudding
2 œufs

Procédé :

Cuir le mélange lait et sucre.

Mélanger le lait froid et le pudding puis ajouter les œufs.

A la cuisson lait/sucre introduire, hors du feu, l'appareil et affiner la préparation. Cuire jusqu'au premier bouillon et laisser refroidir.

La pâte à chou est à préparer dans une marmite assez large pour assurer un bon séchage.

Ingrédients :

1.000 g de lait
1.000 g d'eau + colorant jaune
50 g de sucre
15 g de sel
800 g de beurre
1.600 g de farine tamisée
55 œufs (2.700 g)

Procédé :

Faire bouillir le lait et l'eau avec le sucre, le sel et le beurre.

Hors du feu introduire la farine, mélanger et sécher sur la flamme.

Mettre la composition dans le batteur et introduire les œufs en plusieurs parts.

Pâte à «Pontneuf» : très simple !

Prélever 1.000 g de pâte à chou et y mélanger 250 g de crème pâtissière.

Ce mélange, après cuisson, produira une texture très agréable à la dégustation.

Procédé :

Sur un fond de feuilletage dresser à la poche le mélange sous forme de spirale (voir photo).

Garnitures au choix : gros sucre, noisettes broyées, amandes effilées ou composition de pralin séché.

A ce stade la congélation à cru est possible.

Cuisson : à 180 ° durant 35 minutes.

Finitions :

A la crème pâtissière allégée avec ou sans fruits

A la crème fraîche simple avec ou sans fruits

Avec des crèmes aromatisées.



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



Connaissez-vous PRINTACAKE ?

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

Pour toute occasion familiale ou professionnelle :

Qu'il s'agisse de vos photos ou de celles de vos clients, ou encore de votre logo, de tout thème saisonnier, il n'y a que l'embaras 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.

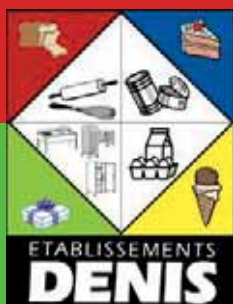
**VOTRE PHOTO OU
VOTRE LOGO
COMESTIBLE**

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



En Rhône-Alpes,

La couronne lyonnaise

Région en pleine expansion culinaire, qui se voit à nos jours attribuer le nom de capitale de la gastronomie, cette région en bordure des Alpes, arrosée par la Saône et le Rhône, voit son économie s'agréments de plusieurs débouchés, en effet la chimie a une grande place dans l'industrie lyonnaise mais c'est surtout pour ses loisirs que cette région est tous les jours à la pointe de l'actualité. En effet en 1992 c'est encore dans cette région que les Jeux Olympiques trouveront leur place après Grenoble, c'est au tour d'Albertville de donner à cette compétition toute sa valeur d'être.

Si vous traversez cette région, c'est peut être guignol qui vous ouvrira le chemin. Cette marionnette humoristique créée pour se moquer de la police, au temps où les bandes de malfrats sévissaient dans cette région.

Mais revenons au culinaire, car au détour du chemin que vous aurez l'occasion de découvrir, la pogne de Roman, ou Saint Génix, cette brioche maigre avait pour base un levain naturel, quand les paysans fabriquaient leurs pains, qui étaient ensuite agrémentés de beurre, zeste de citron, d'orange et d'œuf. Elle était façonnée en couronne et cuite à l'entrée du four. Réalisée en général pour les fêtes pascale ou patronale. Pour les Saints Génies, ils ont incorporé des pralines concassées.

En continuant votre route vous pourrez déguster quelques « Suisses » : ces petits personnages en pâte brisée, fabriqués au bon beurre, avec de

l'écorce d'oranges confite pelées dans la pâte et parfumées avec le même parfum que la pogne. L'histoire nous dit qu'un détachement de la garde suisse du Vatican servit de spectacle à un pâtissier avide d'actualité pour créer ce biscuit.

En poursuivant notre périple gastronomique, nous trouvons le biscuit de Savoie créé au début de 9ème siècle, appelé à cette époque pain biscotte suite à sa cuisson très lente comme les biscottes. Mais n'oublions pas le saucisson chaud ou brioché, ainsi que les quenelles, accompagnés d'une couronne lyonnaise, qui est le pain le plus répandu dans cette région, où il fait bon passer à table pour se laisser emporter dans un paradis des culinaires. Et si vous avez soif pendant votre voyage n'oubliez pas un bon côte du Rhône.





La recette de la couronne lyonnaise

500 gr de farine T55
2 càc de levure de bière
300 gr d'eau tiède
10 gr de sel

Considérée comme une haute terre de gastronomie, la région Rhône-Alpes présente des joyaux culinaires comme sa fameuse Couronne Lyonnaise. C'est un pain rond blanc au levain qui doit

être saupoudré de farine avant de passer au four. Cette couronne est façonnée en boule que le boulanger perce avec la paume de la main. Elle est ensuite ouverte progressivement, à la manière d'une sculpture, en faisant tourner le pâton. Elle est alors recouverte d'une simple toile de couche, afin de gonfler tranquillement et de former une croûte avant l'enfournement. A la cuisson, la couronne éclate mais conserve un dessus lisse et fariné. Cette couronne accompagne souvent les plats des bouchons lyonnais, un bon saucisson chaud ou des quenelles. Royal !!!



Lyon, un point de départ stratégique pour le tourisme.

La région offre une diversité de paysages incroyable à seulement deux heures de Lyon : les chaînes montagneuses et les lacs d'Isère et de Savoie, les collines de vignes et la région des Pierres Dorées dans le Beaujolais, les villes d'art et d'histoire comme Pérouges et Vienne et au sud, un air méditerranéen avec la Drôme, ses champs de lavande, ses villages en pierre sèche. Il y en a pour tous les goûts et toutes les envies !

Les sportifs peuvent pratiquer toutes les activités liées à la montagne, l'été comme l'hiver : le ski, les randonnées, la via ferrata, la randonnée, le parapente, les activités d'eau-vive comme le rafting ou le canyoning ou encore toutes les activités liées aux grands lacs des Alpes.

Pour les familles, il existe de nombreux parcs d'attraction, des bases de loisirs, des lacs mais aussi la descente des gorges de l'Ardèche en canoë ou la visite du très étonnant palais idéal du facteur cheval dans la Drôme.

Les amoureux de patrimoine peuvent découvrir les villes d'histoire comme Annecy, Lyon ou Vienne.

Enfin, il existe aussi une offre de tourisme avant-gardiste avec la Cité du Design à St-Etienne, le festival Nuits sonores et la Biennale d'Art Contemporain à Lyon.

La région est intéressante à chaque saison... L'été, vous pouvez vous baigner dans des lacs incroyables ou assister aux nombreux festivals comme Jazz à Vienne ou les

Nuits de Fourvière. A l'automne, vous pouvez découvrir les Biennales de Lyon et vous balader au milieu des vignes du Beaujolais. L'hiver, vous pouvez skier dans les plus belles stations de France ou admirer les magnifiques spectacles de lumières à Lyon. Et au printemps, vous pouvez découvrir le plateau du Vercors ou flâner dans le vieil Annecy.

Ressource - Bibliographie
<http://www.artologie.fr>
<http://www.pontaven.com>

Recette
<http://www.lacuisinedebernard.com>

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

**BANQUET
D'OR**

Vandemoortele
KWALITEIT = ZEKERHEID
QUALITE = CONFIANCE

N O U V E A U

**CROISSANT
AUX FRAISES**
(KB739)



Domiciliation européenne SEPA

Depuis le 1^{er} février 2014, les virements et domiciliations doivent satisfaire aux nouvelles dispositions légales européennes et aux normes du **Single Euro Payments Area (SEPA)**.

L'**objectif** de ce changement est que les citoyens et les entreprises puissent effectuer et recevoir les paiements en **euros**, au sein de l'**Europe**, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de leurs frontières nationales, aux mêmes conditions et avec les mêmes droits et obligations, quel que soit l'endroit où ils se trouvent. On ne fera dès lors plus de distinction entre ces deux types de paiement, l'objectif étant que toutes les transactions bancaires se fassent avec la même efficacité au sein de la zone SEPA.

Cette facilité d'utilisation, nous la devons à une véritable révolution orchestrée en 2002 : le 1^{er} janvier de cette année là, le marché unique des paiements est devenu une réalité en Europe. Depuis les systèmes de paiement ne couvrent plus uniquement la «petite Belgique» mais une zone qui porte le nom de Single Euro Payments Area (SEPA).

Qu'est-ce que le SEPA ?



Désormais, les consommateurs, les pouvoirs publics, les commerçants et les entreprises peuvent effectuer facilement leurs paiements partout dans la zone euro et dans l'Union européenne grâce à des instruments de paiement identiques : cartes, virements et domiciliations. Quel que soit le pays où l'on habite, il n'y a plus de différence : tous les paiements sont des «paiements internes» à l'Europe.

Le SEPA ne concerne que les paiements en EUR. Attention, SEPA inclut également les paiements en EUR avec certains pays qui ne font pas partie de la zone euro mais bien de la zone SEPA (par exemple Suède, Suisse...).

Particuliers

Le 1^{er} février 2014, le SEPA est introduit de manière obligatoire dans toute l'Europe. Le passage des paiements nationaux aux paiements européens n'aura guère de conséquences pour vous. L'ensemble du processus se déroulera en toute transparence et vous conserverez tous les droits que vous avez déjà aujourd'hui.

L'harmonisation de tous les virements et domiciliations en Europe apportée par le SEPA ne pourra que vous faciliter la vie.

Ce qui change et ce qui reste inchangé :

Votre numéro de compte

Votre numéro de compte national de 12 chiffres est converti en un numéro IBAN européen de 16 caractères. Vous trouvez ce numéro sur vos extraits de compte et vos cartes de banque. Votre formulaire de virement reprend également toujours un code BIC.

Vos virements

Votre formulaire de virement européen est rouge. Vous l'utilisez déjà depuis quelques années.

Vos domiciliations

Vos mandats de domiciliation ne sont plus gérés par votre banque mais par vos fournisseurs (par ex. votre fournisseur de gaz et d'électricité). Vous ne devez plus rien faire vous-même : ce sont vos fournisseurs qui font le nécessaire.

Votre numéro de compte

Qu'est-ce qu'un IBAN et un BIC ?

Le numéro IBAN, ou International Bank Account Number, remplace l'ancien numéro de compte belge de 12 chiffres. En Belgique, le numéro IBAN est formé de 16 caractères : il se compose d'abord des lettres «BE» suivies de 2 chiffres, puis des 12 chiffres du numéro de compte national. Le nombre de caractères peut varier selon le pays, mais le maximum est de 34.

Par exemple : le numéro de compte belge 539 0075470 34 devient BE68 5390 0754 7034.

Le BIC, ou Business Identifier Code, identifie la banque. Le BIC compte 8 ou 11 caractères et se compose d'un code de banque (4 caractères), d'un code de pays (2 lettres) et d'un code de lieu (2 caractères) et peut être complété pour certaines banques d'un code d'agence (3 caractères).

Par exemple : BANKBEBB.

Depuis le 1^{er} février 2014, le BIC ne doit plus être mentionné pour les paiements nationaux. Dans deux ans, soit à partir du 1^{er} février 2016, le code ne devra plus être indiqué pour l'ensemble des virements européens non plus.

Conversion numéro de compte ?

Vous pouvez convertir un numéro de compte national en un numéro IBAN (et code BIC) via le convertisseurs suivant : <http://www.ibanbic.be/>

Vos domiciliations

Avec la domiciliation européenne, vos mandats de domiciliation ne sont plus gérés par votre banque mais par vos fournisseurs. Pour vous, la migration des domiciliations actuelles vers la domiciliation européenne ne change rien : vos mandats de domiciliation existants restent tous valables. Vous ne devez pas non plus transmettre vous-même vos mandats de domiciliation : vos fournisseurs s'occuperont de tout. Ils vous informeront de leur migration.

Que se passera-t-il si vous voulez interrompre votre domiciliation ?

Si vous souhaitez résilier votre mandat de domiciliation après la migration à la domiciliation européenne, vous ne devez plus prendre contact avec votre banque mais bien **avec votre fournisseur**.

En cas de passage des domiciliations nationales aux domiciliations européennes, tous vos droits sont préservés. De plus, depuis le 1^{er} février 2014, vous



êtes même mieux protégé : vous avez la possibilité de fixer vous-même un montant maximum et une périodicité maximale (mensuelle, trimestrielle...) pour vos domiciliations. Vous pouvez aussi décider vous-mêmes quels fournisseurs vous autorisez à encaisser des domiciliations sur votre compte.

Il existe d'autres différences entre la domiciliation nationale et la domiciliation européenne :

Domiciliation nationale	Domiciliation européenne
Les paiements se font entre parties dans un même pays	Les paiements peuvent se dérouler à un niveau tant national que transfrontalier entre pays au sein de la zone SEPA
Une domiciliation ne peut être utilisée que pour des paiements répétés	Une domiciliation peut être utilisée pour des paiements répétés (= une domiciliation récurrente, par ex. mensuelle ou trimestrielle) et pour un paiement unique (= 1 inscription au débit)

Professionnels

C'est pour vous, en tant que professionnel, que le passage des paiements nationaux aux paiements européens aura le plus d'impact, en particulier au niveau de vos domiciliations.

Ce qui change et ce qui reste inchangé :

Numéro de compte

Votre numéro de compte national de 12 chiffres est converti en un numéro IBAN européen de 16 caractères. Il est essentiel que vous communiquiez au plus vite ce numéro IBAN à vos collaborateurs, clients, fournisseurs et autres relations. Rassemblez également tous les numéros IBAN de vos contacts de manière à ce que votre administration soit en ordre (sur papier ou sur support électronique). Et prenez le temps de vérifier sur quels documents (par ex. fiches de salaire), sites... on trouve les numéros de compte. Là aussi, il faudra veiller à apporter les modifications administratives nécessaires.

Domiciliations

Les domiciliations de vos clients ne sont plus gérées par leur banque. Depuis le 1^{er} février 2014, vous devez vous charger vous-même de cette tâche. Il est important que vous vous lanciez à temps dans le passage aux domiciliations européennes. Votre

banque vous aidera dans cette entreprise.

Depuis le 1^{er} février 2014, la protection des consommateurs sera renforcée : ainsi, votre client aura par exemple la possibilité de fixer lui-même un montant maximum et une périodicité maximale pour ses domiciliations. Il pourra aussi décider lui-même quels fournisseurs il autorise à encaisser ses domiciliations.

Démarrez maintenant, avant qu'il ne soit trop tard !

Mentionnez votre numéro de compte IBAN/BIC sur tous vos documents officiels.

Adaptez votre logiciel de comptabilité et autres logiciels de gestion à SEPA.

Convertissez les numéros de compte de vos fournisseurs et clients en IBAN/BIC.

Si vous encaissez par domiciliation, adaptez vos procédures d'entreprise à SEPA et mettez en place une gestion des mandats.

Passez au plus vite aux fonctions et formats SEPA dans toutes vos applications de paiement et e-banking (comme par exemple Isabel).

SEPA : le Conseil s'est également rallié à la proposition de la Commission

La migration belge doit être finalisée pour le 1^{er} avril 2014.

Le 18 février, le Conseil de l'Union européenne s'est rallié à la proposition de la Commission européenne de prévoir une période de transition supplémentaire de six mois maximum pour les acteurs qui n'auraient pas réussi leur migration vers SEPA au 1^{er} février. Le 1^{er} février 2014 est confirmé comme date de fin de la migration des virements et domiciliations nationaux.

La Commission européenne a jugé qu'une période de transition supplémentaire était nécessaire sur la base des résultats d'une enquête relative à l'état d'avancement de la migration vers le SEPA de manière efficace et a déjà pris les mesures nécessaires pour que les systèmes de paiement et d'encaissement répondent aux exigences SEPA.

Compte tenu de l'état d'avancement actuel de la migration et de la motivation des entreprises, le secteur bancaire belge et la Banque nationale de Belgique ont décidé ensemble qu'une période de transition supplémentaire de 2 mois suffira pour



finaliser avec succès la migration des entreprises belges. En Belgique la migration complète vers le SEPA doit donc être finalisée pour le 1^{er} avril 2014. Le secteur bancaire belge et la Banque nationale insistent sur l'importance d'une migration rapide.

En pratique :

Depuis le 1^{er} février, aucun nouveau mandat DOM'80 ne peut plus être signé et aucun nouveau créancier ne peut plus être enregistré dans le système de domiciliation DOM'80.

Depuis le 1^{er} février, il n'est également plus possible d'apporter des modifications aux mandats DOM'80 existants. Toute demande de modification, qu'elle porte sur le créancier (adresse, dénomination, numéro de créancier, etc.) ou sur le débiteur (numéro de compte, adresse, etc.), demandera la signature d'un mandat SDD et l'encaissement dans le schéma SEPA Direct Débit (domiciliation européenne).

Les encaissements demandés sur base de mandats DOM'80 existants pouvaient être exécutés jusqu'au 1^{er} avril 2014 (date pivot ultime) afin de garantir la continuité des paiements par domiciliation jusqu'à la migration complète vers le schéma SDD européen.

Ces mesures ne privent en rien les banques de la possibilité d'encore proposer à leurs clients au-

delà du 1^{er} avril 2014 des services de conversion sur une base individuelle.

Les entreprises qui n'ont pas encore finalisé leur migration doivent sans tarder prendre contact avec leur banque pour s'informer des changements nécessaires et des mesures pratiques mises en place.

Pays SEPA

Le SEPA a été introduit dans l'Union européenne. La zone SEPA se compose des 28 pays de l'UE mais également de l'Islande, du Liechtenstein, de la Norvège (trois pays qui ne font pas partie de l'UE, mais bien de l'Espace Economique Européen), la Suisse et Monaco.

Andorre, le Groenland, l'Île de Man, les Îles Anglo-Normandes, les Îles Féroé et la Cité du Vatican n'appartiennent pas au groupe des pays du SEPA.

Il convient d'ajouter à cette liste quelques pays qui, bien que situés en dehors de la zone SEPA, appliquent également la structure de compte IBAN (Açores, Gibraltar, Guadeloupe, Madeire, Réunion...).

G.Xhauflaire

Envie de délicieux croissants ?

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



Pour recevoir un échantillon* de Mimetic 20 ou Mimetic 32, contactez-nous via info@puratos.be

*Réservé aux boulangers en Belgique


Puratos
Reliable partners in innovation



Première participation de

Bruyerre au Salon du Chocolat de Bruxelles

A la veille de la Saint-Valentin, plus de 29.300 visiteurs ont déclaré leur flamme lors du 1^{er} Salon du Chocolat en Belgique, le plus grand événement dédié au chocolat lequel événement a su conquérir le cœur des Belges.

Véritable lien entre les pays producteurs, les chocolatiers et les consommateurs, le salon du chocolat de Bruxelles a accueilli plus de 90 participants belges mais aussi internationaux, pour un moment exceptionnel de découvertes et de plaisirs gourmands.

Le chocolat vous permet de réaliser des desserts et de la pâtisserie à la fois délicieux et originaux de même que de la glace et des pralines. Mais certains vont plus loin encore...

Le Salon du Chocolat est à l'origine de l'idée unique et audacieuse d'associer talents de la mode et du chocolat autour de la création de pièces de coutures exceptionnelles.

Les visiteurs du 1^{er} Salon du Chocolat en Belgique ont pu découvrir la version «Made in Bruxelles» du

désormais célèbre «Défilé de robes en chocolat», avec des réalisations exclusives créées par des duos de stylistes et de chocolatiers belges et français.

Rehaussé par la présence de la Princesse Léa de Belgique qui a présidé à son inauguration, l'ouverture de ce premier salon a connu une importante participation tant du public que de personnalités issues d'univers différents, parmi lesquelles on a pu reconnaître notamment Céline Fremault, Ministre de l'Economie bruxelloise et Christos Doulkeridis, secrétaire d'Etat au logement et au SIAMU.

Animée par un groupe de musique brésilienne dont la prestation a été appréciée, la soirée a connu son apogée lors du défilé des douze robes en chocolat portées, cette fois, par des animateurs et présentateurs de la radio et de la télévision qui prêtèrent leur concours avec professionnalisme.

Chaque jour à 17 heures, des mannequins professionnels et non professionnels, ont émerveillé les yeux des visiteurs dans le cadre du défilé placé sous le thème des robes en chocolat.



© Nicolat Rodet

Cette manifestation mise en œuvre par des duos de chefs chocolatiers et de stylistes a mis en lumière les parures d'un produit magique.

Bruyère y a notamment réalisé une robe en chocolat.

La robe est entièrement constituée d'espèces de paillettes en chocolat noir collées sur du tulle à

l'aide de chocolat liquide pour servir de collant. Une fois solidifié, le chocolat est emprisonné dans le tulle et sert à tenir les 250 feuilles de chocolat individuelles sur la robe. La robe, coiffe comprise, pèse 7,3 kilos et a nécessité 16 heures de travail au total.

Cette robe étant totalement en chocolat, lors de la présentation elle a nécessité des retouches après chaque défilé car le chocolat était en contact avec la peau du mannequin et fondait à certains endroits.

La robe est une création de la chocolaterie Bruyère, en collaboration avec Gilles Werbrouck, élève en Master Food Design de l'Académie Royale des Beaux-Arts de Bruxelles. Tout le travail de la fabrication du chocolat en lui-même a été exécuté par Raphaël Rovillar et Bertrand Burion, tous deux Maîtres Chocolatiers chez Bruyère.

Pour sa première participation au Salon du Chocolat, la robe en chocolat Bruyère fut un véritable succès auprès du public !

Elle sera bientôt visible dans les magasins Cash & carry. Consultez facebook pour connaître les dates de son passage !

Durant quatre jours, les visiteurs ont également pu se délecter des dernières créations des maîtres chocolatiers et participer à de nombreuses animations... chocolatées !

A vos tablettes, le Salon du Chocolat revient en Belgique en 2015 !

G. Xhaufnaire



© Nicolat Rodet

Les photos de

Gilles Caron

des yéyés à mai 68
et aux fronts de guerre

*Daniel Cohn-Bendit face à un CRS devant
la Sorbonne (Paris), le 6 mai 1968*
© Fondation Gilles Caron

Une exposition de photos, mais pas n'importe laquelle, vous attend à Charleroi, au musée de la photographie. Si le nom de Gilles Caron ne vous dit rien, ou pas grand-chose, c'est normal. Ce jeune photographe hyper talentueux a disparu à l'âge de 30 ans, le 5 avril 1970, lors d'un reportage au Cambodge, dans une zone tenue par les Khmers rouges.



C'est sans doute comme reporter de guerre que Caron s'est fait le plus remarquer, mais l'artiste, le témoin, ce passeur de lumière s'est investi dans tous les genres : la photo de mode, les grands courants des années 60, le cinéma, dont il était passionné, avec François Truffaut ou Jean-Luc Godard, la mode, la chanson, la jeunesse révoltée et ses barricades...

Après des études supérieures de journalisme, il passe son brevet de parachutiste civil avant d'entreprendre son service militaire : six mois en France, 22 en Algérie où il fait deux mois de prison à la suite de son refus de combattre après le putsch d'Alger. Cette expérience militaire l'aidera beaucoup, par la suite, dans son métier, lui permettant même d'anticiper les événements, sa connaissance du milieu de l'armée devenant un atout pour accéder aux zones de combat. On comprend mieux, déjà, le titre de l'exposition : «Le conflit intérieur».

Vous ne voyez peut-être pas encore trop qui est ce photographe et fatalement... il est derrière l'objectif... Quoique. Tarauté par ses interrogations, il prendra pas mal de photos de confrères et de lui-même dans ses dernières années de vie. Entré à l'agence Gamma en 1966 lors de sa création, il sera sur tous les fronts. Regardez cette photo, publiée ici, ce jeune homme qui nargue

les CRS devant la Sorbonne à Paris, le 6 mai 68 très précisément. Elle est de Gilles Caron, elle a fait le tour du monde. Le jeune homme, c'est Daniel Cohn-Bendit.

Mais c'est la guerre qui le marquera le plus, la famine aussi. Parti avec une vision héroïque



bataille de Dak To, Vietnam, novembre-décembre 1967
© Fondation Gilles Caron

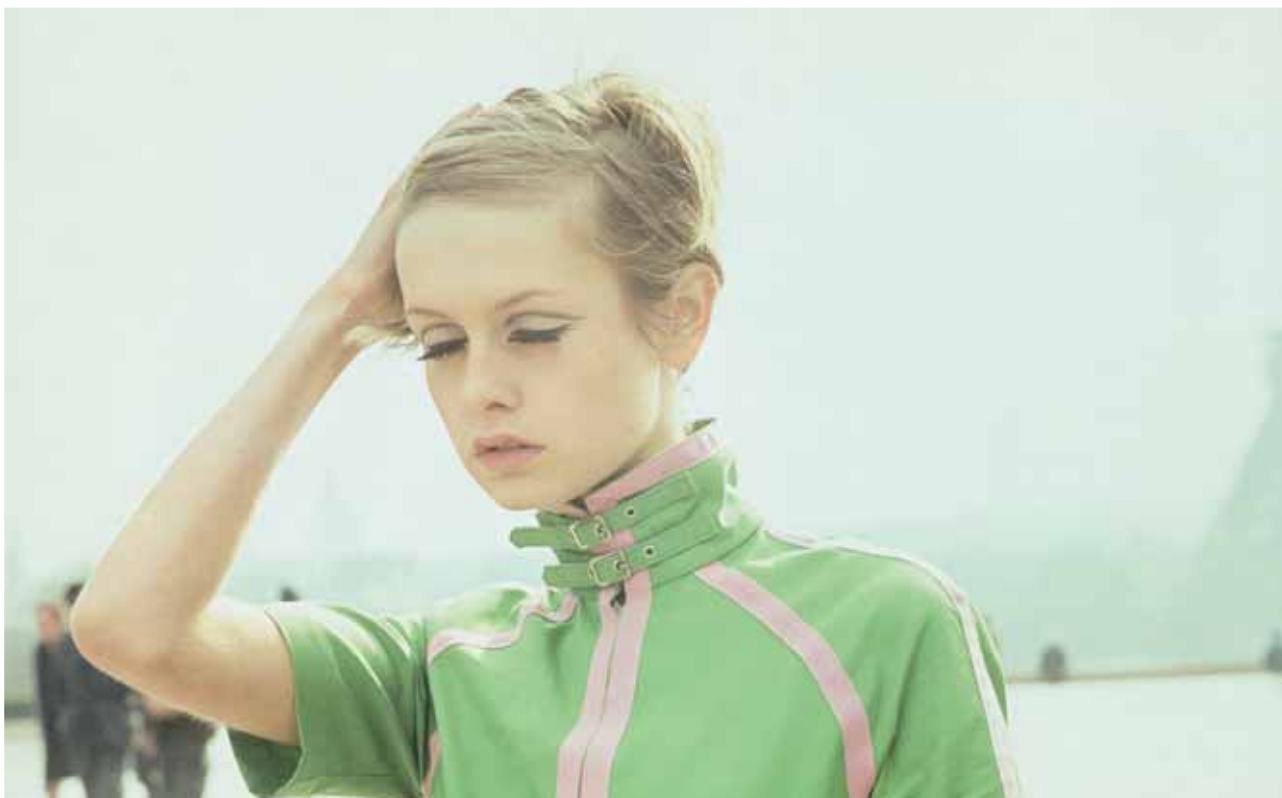
de la photographie de guerre, il s'interrogera très vite de la finalité de son métier : peut-on vraiment se contenter d'un rôle de témoin, de spectateur ? La guerre des Six Jours au Vietnam, le Biafra, l'entrée des chars soviétiques en Tchécoslovaquie, les troubles en Irlande du Nord, le Cambodge, le Tchad... il sera sur tous les fronts, s'interrogeant sur le sens de tout ça, mais aussi

sur son rôle de photographe, son impuissance à agir, juste la possibilité de témoigner, avec des images poignantes, pleines d'humanité. Regarder un confrère filmer un enfant sous-alimenté agonisant au Biafra, un calvaire.

«Le poids des mots, le choc des photos», pour reprendre le slogan de ce grand magazine auquel il a collaboré, cela ne lui suffit pas. Il n'a pas trente ans, mais ne peut se contenter d'être un témoin passif de toute la misère du monde, même s'il revient à des sujets plus légers, les yéyés, le cinéma, la mode... Ces aspects plus légers de son travail sont exposés au premier étage du musée, à l'écart des images atroces parfois, de toutes ces guerres, de tous ces conflits, de toutes ces douleurs, des hommes, des femmes et des enfants. Témoin impuissant.

Une exposition à voir parce que même si les télévisions nous balancent sous les yeux, chaque jour, notre lot d'atrocités, l'image figée, le moment d'arrêt, l'instant où tout peut basculer, rend sans doute l'horreur de la situation encore plus prégnante.

L'exposition du musée de la Photographie de Charleroi a été rendue possible grâce à de nombreuses collaborations. Conçue pour le musée de l'Élysée à Lausanne et la Fondation Gilles Caron, elle est visible jusqu'au 18 mai prochain.



Le mannequin anglais Twiggy, Paris, mars 1967 © Fondation Gilles Caron

Jours de guerres (1960 – 2001)

Parallèlement à l'exposition de Gilles Caron dans les chapelles du musée de la photographie, le service chargé des collections du musée a opéré une sélection dans ses fonds photographiques, de manière à inscrire la manière de travailler de Gilles Caron au sein du photojournalisme de son époque... et même au-delà.

La collection du musée témoigne de plus de 150 ans d'histoire du reportage, depuis les images de la guerre de Crimée jusqu'aux actualités récentes en passant par la

Commune de Paris, les deux guerres mondiales, le Vietnam, le génocide du Rwanda, etc.

La sélection de «Jours de guerre» a été opérée au départ de lieux de reportages effectués par Gilles Caron, qu'il s'agisse de mai 68, de la guerre des Six Jours, du Printemps de Prague... mais elle a aussi débordé sur des conflits qu'il n'a pas couverts, n'ayant pas le don d'ubiquité.

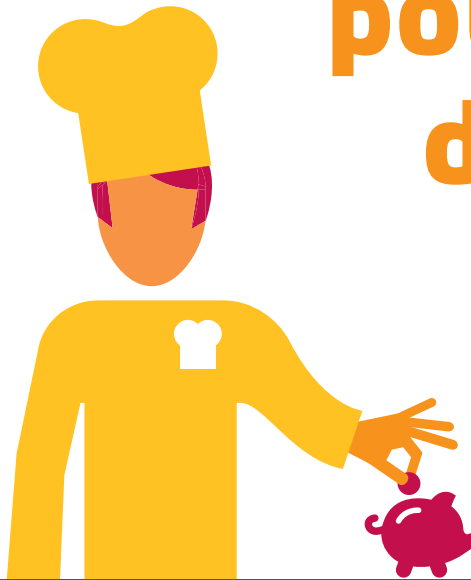
On peut ainsi découvrir une vingtaine de photographies prises par de grands noms du photoreportage et exposées dans la galerie du cloître, dont certains sont véritable-

ment devenus des «icônes» des mouvements sociaux, des guerres et des révoltes en faisant le tour du monde des plus grands magazines. On retrouve des photos de Marc Riboud, de Philip Jones Griffiths (reporter de l'agence Magnum), de Léonard Freed ou de Craig Barber, ancien GI, revenu des années plus tard dans les villages abandonnés du Vietnam.

L'exposition fait écho à l'importance qu'a pris l'image dans la communication aujourd'hui - toujours plus rapide, toujours plus «choc», pour ne pas dire «choquante».

Musée de la Photographie, 11, avenue Paul Pastur à Mont-sur-Marchienne (Charleroi). Tél.: 071/435 810. Jusqu'au 18 mai. Le musée est ouvert du mardi au dimanche, de 10 à 18 heures. www.museephotob.be

Votre électricité pour une croûte de pain?



Notre électricité 100% verte vous réserve de belles économies.

Vos avantages :

- Une **énergie** réellement **verte**
 - Une **réduction supplémentaire** sur votre consommation privée de gaz et d'électricité
 - Un accompagnement sur mesure pour **bénéficier toujours du meilleur prix.**
- + Un prix FIXE, en saisissant l'évolution du marché. Eneco s'adapte au prix du marché et vous offre les meilleures conditions possibles.**

200 membres de la fédération nous accordent déjà leur confiance.

Pourquoi ont-ils choisi Eneco? Parce que nous leur garantissons une énergie propre et durable et les tarifs (évolutifs) les plus intéressants.

Profitez maintenant du marché de l'énergie en baisse et veuillez trouver nos données ci-dessous pour nous contacter.

Eneco Business

078/15 62 62

sales@eneco.be

Tournai La Saint-Aubert... au Mont Saint-Aubert !

Ce 19 janvier, l'Union Royale des Boulangers-Pâtisseries du Tournais et la Confrérie de Saint Aubert en Tournais fêtaient leur Saint patron en ce lieu assez exceptionnel : le Mont Saint Aubert. L'Église du lieu accueillait une belle délégation de Boulangers-Pâtisseries, de confrères de Saint Aubert, d'amis et de paroissiens... La messe était solennisée par la fanfare de Froidmont et la Chorale de la paroisse. A l'issue de l'office et après la distribution des petits pains, les nouveaux confrères de Saint Aubert reçurent l'écharpe et la médaille. Ont été intronisés Monsieur Rudy Demotte, Madame François Mortier, Madame Christiane Bacart, Monsieur Pierre Bourgeois, Monsieur Patrick Vancauwenberge, Monsieur Benoît Dormont, Monsieur Fabrice Lonnoy.

Après le dépôt de fleurs au monument aux Morts de la commune, l'édilité tournaisienne recevait en l'ancienne maison communale.

Accueil par le bourgmestre Monsieur Rudy Demotte. Discours et remerciements du Président Thierry De Roo , heureux de constater la nombreuse assistance pour cette fête patronale. Traditionnelle et attendue, l'intervention du Grand Maître de la confrérie Monsieur Gérard Vangeneberg.

Vin d'honneur offert par la ville.

La journée ne faisait que commencer et rendez-vous pour les agapes. Près de 130 convives apprécièrent l'excellent menu accompagné des meilleurs crus. Dans l'assemblée on notait la présence du président d'honneur de Waregemet, le Président et une délégation de Lessines.

Et jusqu'à bien tard : ambiance, musique et danse. Une belle journée à l'honneur de nos artisans!!! A l'année prochaine !!!

J-M N.



Le comité de Tournai durant la soirée de clôture



Nouveaux intronisés avec les membres de la confrérie



Discours du bourgmestre Monsieur Demotte , en présence du grand maître de la confrérie Monsieur Vangeneberghe ainsi que du président d'honneur Monsieur Nolf, du président de Tournai Monsieur De Roo et du porte drapeau Monsieur Roland

Mesures d'application en 2014, pour le meilleur et pour le pire

Fiscalité immobilière en hausse

En 2014, la fiscalité immobilière augmente en Wallonie, via une hausse des droits d'enregistrement (lors de l'achat d'un immeuble).

Dans les zones à forte pression immobilière, le taux de 6 % (pour logement «modeste») s'applique désormais à une tranche réduite : 160.000 € (200.000 € auparavant).

Au-delà, c'est le taux de 12,5 % qui est d'application. Et dans les autres zones, les 6 % s'appliquent sur une tranche encore plus mince (151.000 € contre 191.000 € auparavant), avant de passer à 12,5 %.

Les logements modestes, dont le revenu cadastral ne dépasse pas 745 euros, représentent 55 % des habitations. Ils bénéficient actuellement d'un taux réduit de 6 % pour les droits d'enregistrement. En l'absence de péréquation cadastrale, il y a un «manque à gagner sur les droits d'enregistrement, mais aussi pour les communes sur le précompte immobilier», estime le gouvernement wallon.

Cette augmentation sera quelque peu compensée par une nouvelle aide à l'amélioration du logement pour les personnes en situation de précarité en Wallonie.

Système Quali watt

Le nouveau régime wallon de soutien à l'installation de panneaux photovoltaïques par les particuliers, «Quali watt», succède à «Sol watt», victime de son propre succès. Il met fin au système d'octroi de certificats verts en le remplaçant par des primes octroyées pendant cinq ans, de manière à garantir un temps de retour sur investissements de huit ans (le temps de rembourser l'installation) et de viser une rentabilité de 5 % sur 20 ans.

La prime – qui devrait varier entre 500 et 600 euros – sera réévaluée en fonction des prix des marchés de l'électricité et des panneaux eux-mêmes. Quali watt vise également à renforcer la qualité des panneaux et de leur pose : un contrat-type sera établi et disponible sur le site de l'administration wallonne. Son utilisation garantira au client des clauses équilibrées entre son installateur et lui. Les installateurs qui voudront faire bénéficier leurs clients de la prime Quali watt seront tenus de suivre une formation reconnue par la Wallonie. Le mécanisme vise près de 12.000 installations par an.

Un soutien spécifique (rentabilité majorée à 6,5 %) a été prévu pour les familles dont les revenus sont plus précaires. Plus d'infos sur le site portail de la Wallonie : www.wallonie.be.



Haro sur le cash

Un commerçant ne peut plus accepter d'argent comptant s'il vend des marchandises pour plus de 3.000 €. En effet, les paiements en cash de plus de 3.000 € sont désormais interdits dans le commerce. D'après la loi, il doit s'agir de commerçants ou de prestataires de services, seuls les particuliers ne sont pas visés. Auparavant fixée à 5.000 € (depuis le 16 avril 2012 et même 15.000 € il n'y a pas si longtemps...), cette limite s'inscrit dans le cadre de la lutte contre le blanchiment d'argent et la fraude fiscale. Tout ce qui n'est pas payé en espèces laisse une trace...

Donc, depuis janvier 2014, il ne sera plus question de dépasser les 3.000 € payés en espèces lors d'une transaction en Belgique pour l'achat d'un bien ou d'un service. Il faut faire la distinction selon que le prix de la vente ou de la prestation de services atteint 3.000 € ou non. Si le prix, TVA comprise, n'atteint pas 3.000 €, le client peut payer la totalité de la somme en espèces (2.999 euros). Si le prix atteint ou dépasse 3.000 €, le paiement en cash est autorisé à concurrence de 10 % du prix avec un maximum de 3.000 €.

Vous ne pouvez pas scinder artificiellement une vente en plusieurs parties d'un montant inférieur à 3.000 € pour tenter de contourner la limitation !

Concernant les ventes d'immeubles, le paiement en espèces est interdit, que le vendeur ou l'acheteur soit un particulier ou un commerçant n'a aucune importance. Par contre il est permis d'acheter une voiture d'occasion de 50.000 € à un particulier en payant la totalité en liquide, que l'acheteur soit un commerçant ou non.

Des contrôles sont effectués par la Direction générale du Contrôle et de la Médiation du SFP Economie et les contrôleurs peuvent avoir accès à tous les documents comptables et commerciaux.

Une amende de maximum 10 % de la somme illégalement payée en espèces peut être infligée aux parties. Cette amende ne peut dépasser 1.350.000 euros. Tant le vendeur que l'acheteur sont responsables du paiement de l'amende. Outre cette sanction sur base de la loi anti-blanchiment, le paiement en question pourrait en soi être qualifié d'infraction de blanchiment d'argent et donc passible de poursuites pénales.



L'épargne renforcée

Les épargnants belges peuvent désormais compter sur un «calculateur d'intérêts».

Cet outil, lié à leur compte, permet de calculer l'impact d'un retrait d'argent sur la prime de fidélité en cours. Depuis le début de l'année, l'épargnant bénéficie aussi du «transfert proportionnel». A condition qu'il possède deux comptes épargne au sein d'une même banque, il peut, jusqu'à trois fois par an, transférer de l'argent d'un compte à l'autre tout en conservant la prime de fidélité déjà constituée.

Par ailleurs, le client peut aussi, s'il le souhaite, demander à sa banque un décompte détaillé des intérêts. Concrètement, ce décompte indiquera quels sont les différents montants qui composent la bonification d'intérêts totale.

La cotisation fédérale sur l'énergie baisse de 17 %

Cette cotisation passe, pour l'électricité de 2,9781 euros par MWh à 2,4714 euros, soit une baisse de 17 %. Pour le gaz, la cotisation fédérale passe de 0,4774 euros par MWh à 0,3978 euro, soit une baisse d'environ 17 %. L'impact sera particulièrement sensible pour la facture des consommateurs industriels, selon la GREG.

La TVA a fait son entrée dans les cabinets d'avocats

Le taux applicable sur les honoraires d'avocats est de 21 % mais avec des exceptions. Ainsi, certains services juridiques en resteront exemptés. C'est le cas des prestations Pro Deo fournies par les avocats et les avocats stagiaires. Un certain nombre de services à caractère social sont également exemptés, par exemple lorsque l'avocat intervient en tant que médiateur dans un règlement collectif de dette. Ce sera aussi le cas quand l'avocat intervient en tant que tuteur ou comme administrateur provisoire de personnes qui, en raison de leur état de santé physique ou mentale, sont devenues incapables de gérer leurs biens.





Bye-bye carte SIS, Hello eID card

Plus besoin de carte SIS, les patients ne doivent plus se munir de leur carte SIS pour se rendre chez un prestataire de soins, la carte d'identité électronique suffit.

Le sujet a fait couler beaucoup d'encre et il faudra attendre 2015 pour que soit terminé le remplacement de la carte d'identité sociale (carte SIS) par la carte d'identité électronique (carte eID) ou la nouvelle carte isi+ pour les bénéficiaires ne disposant pas d'une carte eID (principalement les personnes qui relèvent de la sécurité sociale belge mais sans carte eID, les ressortissants étrangers, les retraités qui ont cotisé en Belgique mais résidant à l'étranger, les travailleurs transfrontaliers et, enfin, les enfants de moins de 12 ans).

Lancées il y a 15 ans, les cartes SIS devaient être bientôt renouvelées. Une opération considérable : 11 millions d'exemplaires ont été distribués en Belgique. Pour poursuivre l'effort d'informatisation des soins de santé, le choix a été fait de recourir à la carte d'identité électronique.

Aujourd'hui, plus aucune nouvelle carte SIS n'est produite et les anciennes ne peuvent plus être mises à jour. Les cartes SIS perdues, volées, illisibles ou arrivées en fin de validité ne sont donc plus renouvelées.

Vos cartes, quelles qu'elles soient, servent simplement de clé d'accès (identification certaine de l'assuré via le numéro national NISS), pour tous les pharmaciens et prestataires de soins, à une base de données sécurisée on-line reprenant vos droits actualisés auprès de votre mutualité. Vos données assurance-maladie ne sont donc pas stockées dans la puce électronique des cartes, bon à savoir !

Fonctionnaires, policiers, médecins du travail, etc. ne pourront donc pas accéder à ces données. Le nouveau système permettant la mise à jour automatique des données, l'assuré social ne devra plus se rendre à la mutuelle pour actualiser son statut.

A défaut de toute carte valable, on peut toujours vous réclamer votre éventuelle carte SIS (si elle est toujours valide et uniquement comme clé d'accès) pendant une période transitoire (31/12/2015) ou en dernier recours, une vignette d'identification.

Taxes automobiles

Suivant l'exemple de la Flandre, la Wallonie se substitue au fédéral pour la perception des taxes automobiles : taxes de circulation, mise en circulation et euro-vignettes. Ce transfert devrait se solder par une manne financière de quelque 600 millions d'euros pour la Wallonie.

Assurance et contrôle technique

Les automobilistes non assurés et/ou qui ne sont pas en règle de contrôle technique n'ont qu'à bien se tenir ! Ils peuvent désormais être contrôlés et verbalisés par les brigades des douanes. Celles-ci pourront même aller jusqu'à mettre en vente les véhicules des automobilistes en infraction qui ne se mettent pas en ordre.

Le prix du passage au contrôle technique de votre voiture est indexé à partir de cette année. Les prix augmentent donc en moyenne de 3 %.

Sanctions administratives

Depuis le début de cette année, les communes peuvent abaisser l'âge de l'application des sanctions administratives communales (SAC) de 16 à 14 ans pour un montant maximal porté à 350 euros. Il revient à la commune de déterminer les comportements susceptibles d'être sanctionnés.

G. Xhauftaire

Besoin de main-d'œuvre supplémentaire bien formée?



En tant qu'employeur dans le commerce de détail indépendant, vous manquez très vite de bras. Et trouver du personnel qualifié n'a rien de simple. Le Fonds Social N° 201 vous donne un coup de main. Offrez, avec notre appui, un contrat d'employé à un chômeur de longue durée, à un jeune en obligation scolaire à temps partiel, à un chômeur temporaire ou à un demandeur d'emploi peu qualifié et nous vous récompenserons par une prime forfaitaire. Nous proposons, en outre, des formations pratiques pour le commerce de détail. Les formations motivent non seulement le personnel, mais maximisent aussi l'efficacité et le rendement. Surfez sur www.fondssocial201.be et découvrez notre offre.

Fonds Social N° 201

Quai de Willebroeck, 37 • 1000 Bruxelles • Tél. 02 212 26 32

Pour plus d'infos: www.fondssocial201.be





Convention collective de travail du 18 décembre 2013

relative au “chômage avec complément d’entreprise dans les boulangeries et pâtisseries”

Le terme « Chômage avec complément d’entreprise » remplace dorénavant le terme « Pré-pension ».

Chapitre I - Champ d’application

Art. 1er. § 1er. La présente convention collective de travail est d’application 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» sont visés les ouvriers masculins et féminins.

Chapitre II - Licenciement

Art. 2. § 1er. Le complément d’entreprise instauré dans le cadre de la convention collective de travail n° 17 du 19 décembre 1974, est octroyé aux ouvriers qui sont licenciés pour des raisons autres que la faute grave et qui satisfont aux conditions citées ci-après.

§ 2. Sans préjudice des dispositions de la loi du 3 juillet 1978 relative aux contrats de travail, le licenciement donnant lieu au statut de chômeur avec complément d’entreprise peut être la conséquence d’une initiative *de l’employeur et/ou de l’ouvrier.*

Ce régime ne s’applique pas aux entreprises occupant moins de dix travailleurs, où l’initiative émane exclusivement de l’employeur.

En ce qui concerne le licenciement dans le cadre de l’art. 3, § 2 de la présente convention collective de travail, les parties tiendront compte de l’organisation et des circonstances du travail.

§ 3. Le licenciement en vue du chômage avec complément d’entreprise à partir de 58 ans tel que mentionné à l’article 3, § 1 doit se situer entre le 1er janvier 2014 et le 31 décembre 2014, à l’exception:

- du licenciement en vue du chômage avec complément d’entreprise des ouvriers ayant cliqué leur droit au chômage avec complément d’entreprise sur base de l’article 3 § 8, de l’arrêté royal du 3 mai 2007 fixant le régime de chômage avec complément d’entreprise (Moniteur belge du 8 juin 2007)
- du licenciement en vue du chômage avec complément d’entreprise des ouvriers de 58 ans en cas de métier lourd conformément l’article 3, § 1er de la présente convention collective de travail. Pour ces ouvriers, le licenciement doit se situer entre le 1er janvier 2014 et le 31 décembre 2015.

Le licenciement en vue du chômage avec complément d’entreprise à partir de 56 ans tel que mentionné à l’article 3, § 2 doit se situer entre le 1er janvier 2014 et le 31 décembre 2014.

Le licenciement en vue du chômage avec complément d’entreprise à partir de 56 ans tel que mentionné à l’article 3, § 3 doit se situer entre le 1er janvier 2014 et le 31 décembre 2015.

Chapitre III - Conditions d’âge et d’ancienneté

Art. 3. § 1er. La condition d’âge de la convention collective de travail n° 17 du 19 décembre 1974 est abaissée à 58 ans pour autant que l’ouvrier concerné remplisse les conditions en matière de passé professionnel imposées par la réglementation de chômage pour les chômeurs avec complément d’entreprise, à savoir :

- **Si la fin du contrat de travail se situe entre le 1er janvier 2014 et le 31 décembre 2014 :**
 - o 38 ans en tant que salarié;
 - o 35 ans en tant que salarié en cas de **métier lourd** conformément l’article 3 § 3 de l’arrêté royal du 3 mai 2007 – *Moniteur belge* du 8 juin 2007.

- Si la fin du contrat de travail se situe entre le 1er janvier 2015 et le 31 décembre 2015 :
 - o 35 ans en tant que salarié en cas de métier lourd conformément l'article 3, § 3 de l'arrêté royal du 3 mai 2007 – Moniteur belge du 8 juin 2007.

La condition d'âge de 58 ans mentionnée doit être remplie dans la période du 1er janvier 2014 au 31 décembre 2014 et, de plus, au moment de la fin du contrat de travail. Pour les métiers lourds, la période en question court du 1er janvier 2014 au 31 décembre 2015.

§ 2. La condition d'âge de la convention collective de travail n° 17 du 19 décembre 1974 est abaissée à 56 ans pour autant que l'ouvrier concerné remplisse la condition de 33 ans de passé professionnel en tant que salarié, dont :

- au moins 20 ans dans un régime de travail tel que prévu à l'article 1 de la convention collective de travail n° 46 du 23 mars 1990; "à savoir 20 ans de travail de nuit"
- et au moins 10 ans chez le dernier employeur ou dans le secteur de l'industrie alimentaire.

La condition d'âge de 56 ans mentionnée doit être remplie dans la période du 1er janvier 2014 au 31 décembre 2014 et, de plus, au moment de la fin du contrat de travail.

§ 3. La condition d'âge de la convention collective de travail n° 17 du 19 décembre 1974 est abaissée à 56 ans moyennant un passé professionnel de 40 ans en tant que salarié et pour autant que l'ouvrier concerné remplisse les conditions légales imposées par la réglementation de chômage pour les chômeurs avec complément d'entreprise.

La condition d'âge de 56 ans mentionnée doit être remplie dans la période du 1er janvier 2014 au 31 décembre 2015 et, de plus, au moment de la fin du contrat de travail.

§ 4. Les conditions d'ancienneté mentionnées doivent être remplies au moment de la fin du contrat de travail.

Chapitre IV – Intervention du fonds social et de garantie des boulangeries et pâtisseries et salons de consommation annexés

Art. 4. § 1er. En principe, le paiement du complément d'entreprise comme prévu dans la convention collective de travail n° 17 du 19 décembre 1974 et des cotisations patronales mensuelles spéciales est dû par l'employeur.

§ 2. L'obligation des employeurs de paiement du complément d'entreprise est transférée au fonds social.

§ 3. Lorsque le fonds social prend en charge le paiement du complément d'entreprise en exécution du présent article, il se charge également du paiement des cotisations patronales mensuelles spéciales par chômeur avec complément d'entreprise.

Art. 5. L'intervention du fonds social est limitée au montant prévu par la convention collective de travail n° 17 du 19 décembre 1974.

Art. 6. Pour pouvoir bénéficier d'une intervention du fonds social, les conditions d'affiliation suivantes sont requises :

- **l'employeur doit avoir été affilié depuis 5 ans consécutifs au fonds social ;**
- **l'ouvrier doit avoir été lié à un employeur du secteur des boulangeries, pâtisseries et salons de consommation annexés par un contrat de travail pendant 5 ans comme ouvrier, dont 2 ans précédant immédiatement le licenciement.**

Art. 7. § 1er. Le fonds social ne paie pas le complément d'entreprise dont il est question dans la présente convention collective de travail en cas de chômage avec complément d'entreprise suite au licenciement dans le cadre de la fermeture ou de la faillite d'une entreprise.

§ 2. En cas de fermeture ou de faillite, le fonds social prend en charge la partie du complément d'entreprise qui n'est pas couverte par le fonds de fermeture.

Art. 8. Dans le cas où l'ouvrier ne remplit pas les conditions stipulées dans le présent article, le



fonds social examinera, au cas par cas, s'il y a lieu de prendre en charge le complément d'entreprise.

Art. 9. En cas de reprise de travail, les dispositions de l'article 4bis, 4ter et 4quater de la CCT n° 17 s'appliquent.

Art. 10. Les employeurs et les ouvriers s'engagent à utiliser les formulaires établis par le fonds social pour l'application de la présente convention collective de travail.

Chapitre V - Complément d'entreprise

Art. 11. § 1. Le complément d'entreprise est calculé sur base du salaire net, qui équivaut au salaire brut moins les cotisations de sécurité sociale et du précompte professionnel applicables aux ouvriers dont le lieu de travail et le domicile fiscal sont situés en Belgique.

§ 2. Sur base de motifs légitimes, le fonds social peut réévaluer le montant de ce salaire net.

§ 3. La déduction des cotisations sociales personnelles pour le calcul du complément d'entreprise doit être effectuée sur 100% du salaire brut.

§ 4. Pour les ouvriers qui font usage du droit à une réduction des prestations tel que prévu à l'article 8 de la convention collective de travail n° 103, et qui passent de la réduction des prestations au chômage avec complément d'entreprise, le complément d'entreprise sera calculé sur base du régime de travail préalable à cette réduction.

Commentaire paritaire

Les travailleurs de 50 ans ou plus ayant fait usage du droit à une réduction des prestations tel que prévu à l'article 9 § 1 de la convention collective de travail n° 77 bis continuent à bénéficier de l'application du présent paragraphe.

Chapitre VI - Obligations de l'employeur et de l'ouvrier

Art. 12. § 1. Conformément aux stipulations légales, le remplacement du chômeur avec complément d'entreprise est obligatoire. Le remplacement du chômeur avec complément d'entreprise licencié dans le cadre de l'art. 3, § 2 sera en principe effectué par un ouvrier. La dérogation à cette disposition est communiquée au conseil d'entreprise.

§ 2. En cas de reprise du travail auprès du même employeur, sous quelque statut que ce soit, tant l'employeur que l'ouvrier doivent en avvertir immédiatement le fonds social. En plus de récupérer les sommes indûment perçues, le fonds social pourra décider de suspendre ses interventions au bénéfice de cet employeur pendant un certain temps.

§ 3. Les sanctions éventuelles, quelle que soit leur forme, qui découlent des obligations légales en matière de chômage avec complément d'entreprise, restent entièrement à charge des entreprises individuelles.

Chapitre VII - Validité

Art. 13. § 1. La présente convention collective de travail prolonge de manière ininterrompue le régime de chômage avec complément d'entreprise qui était applicable aux boulangeries, pâtisseries qui fabriquent des produits «frais» de consommation immédiate à très court délai de conservation et salons de consommation annexés à une pâtisserie jusqu'au 31 décembre 2013 (convention collective de travail du 9 juillet 2013, conclue au sein de la Commission paritaire de l'Industrie Alimentaire relative au chômage avec complément d'entreprise dans les boulangeries et les pâtisseries (numéro d'enregistrement 116282, date d'enregistrement 16 juillet 2013).

§ 2. Elle est conclue pour une durée déterminée. Elle entre en vigueur le 1er janvier 2014 et cesse d'être en vigueur le 31 décembre 2015.

D. Cigagna

Banquet de la Saint-Aubert

Réservez cette date dès aujourd'hui

LE 27 AVRIL 2014

Le comité de l'Union Royale des Patrons
Boulangers-Pâtisseries de Huy-Hannut et Environs
se fera un plaisir de vous recevoir pour son

BANQUET DE LA SAINT AUBERT

organisé au

Restaurant «La Goutte»
Chaussée de Tirlemont 16 - 4261 Braives (Latine)

Accueil et apéritif à partir de 18 heures
Début du repas prévu à 19 heures précises

**Les réservations seront reçues
chez Monsieur J. WILQUET**

Thiers Depas 18
4260 BRAIVES

Tél. 019 69 84 11

BE80 3770 1338 0377

Participation : 60 € par personne

MENU

Apéritif et zakouskis
chauds et froids

-

Trio de saumon en warps,
samossa et tartare

-

Risotto truffé, filet de sandre
et jus de ramier

-

Le petit Givré

-

Veau en duo sauce choron,
fagots de jeunes légumes
Brochette de pommes grenailles

-

Les gourmandises des pâtisseries

-

Café et mignardises

-

Sélection des vins de France
par le Maître sommelier



Le
Moniteur