

Le Moniteur

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

bpost

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

Bulletin mensuel
32^e année
Octobre 2014

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



Nos artisans ont fait un tabac aux

Fêtes de Wallonie

En forme avec le pain VITAFORM



Notre corps a quotidiennement besoin d'énergie.

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

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

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

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



MOULINS DE STATTE
HUY

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



Connaissez-vous PRINTCAKE ?

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

Pour toute occasion familiale ou professionnelle :

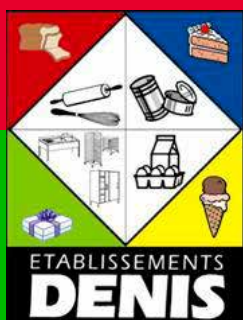
Qu'il s'agisse de vos photos ou de celles de vos clients, ou encore de votre logo, de tout thème saisonnier, il n'y a que l'embaras du choix pour **personnaliser vos créations maison.**

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



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**



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

- Une exclusivité pour les membres** **6** Votre énergie, notre pain quotidien
- Événement** **8** Nos artisans ont fait un tabac au village wallon des saveurs, aux fêtes de Wallonie à Namur
- Économique** **14** Le prix de revient du pain
- La Fédération et ses membres** **18** Le 22 mai 2014, porte ouverte des établissements « SPRL Richard & Fille » Boulangerie-Pâtisserie à Chatelineau
- Activités de la Fédération** **20** Compte rendu du CA du 10 septembre 2014
- La Fédération et ses fournisseurs** **22** Communiqué de presse
- Fiscal** **23** Feuille de calcul
- Hygiène** **27** Fiches QUICK START
- Formation** **30** Centre IFAPME Mons-Borinage-Centre
- 32** Recettes du Centre IFAPME Mons – Borinage – Centre
- Culture** **34** D'autres manières de commémorer la Grande Guerre
- Fêtes et convivialité** **38** Les ascenseurs historiques du canal du centre
- Social** **40** Le statut d'indépendant
- Fêtes et convivialité** **43** Invitation au banquet de la Saint-Aubert
- Fêtes et convivialité** **44** 58^{ème} Fête Nationale
- 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, A. Denoncin, V. Poncelet, D. Cigagna, H. Leleux, T. Radermecker, A. Panzarella.

Impression

UNIJE - 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.

UNE EXCLUSIVITÉ POUR LES MEMBRES

Votre énergie,

notre pain quotidien

Cher membre,

Grâce au partenariat entre la FEDERATION FRANCO-PHONE DE LA BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE et le Groupe TOTAL, vous bénéficiez de tarifs préférentiels et de remises intéressantes sur notre offre énergétique.

Découvrez ci après :

- Les multiples avantages de la **carte carburant TOTAL**
- Notre offre en **gaz naturel et électricité**
- Nos **combustibles** de qualité



Carte carburant total

Combinez les multiples avantages de la carte carburant avec le réseau étendu de TOTAL et la belle remise accordée aux membres de la Fédération



UNE REMISE EXCEPTIONNELLE DE **8€c TTC/LITRE**
DANS VOTRE STATION PRÉFÉRENTIELLE

et **5€c TTC/LITRE** dans le reste du réseau

En plus vous bénéficiez de:

- **La garantie du meilleur prix** si le prix affiché à la pompe est inférieur au prix officiel diminué de votre ristourne.
- **La carte gratuite** - frais d'abonnement offerts.
- **Total Cards Online gratuit** : par ce site extranet vous pouvez suivre votre consommation, gérer votre budget carburant et télécharger vos factures des 18 derniers mois.
- Une **facturation claire 2 x par mois** avec un **délai de paiement de 7 jours** via domiciliation.
- Un réseau belge de **plus de 510 stations**. La carte Eurotrafic qui vous permet de faire le plein dans plus de 12.000 stations en Europe et qui vous permet de régler le péage dans divers pays européens.
- Vous vous approvisionnez uniquement en carburants de la meilleure qualité "**Total Excellium**".
- Total Assistance, le service de **dépannage gratuit** via notre carte Total Club (Plus d'infos sur <http://www.total.be/fr/club-total.html>).

Comment souscrire à cette offre exceptionnelle?

Faites votre souscription en ligne : www.totalcards-adhesion.be et introduisez le code promo "**BENERGY**", contactez nous par e-mail : yourenergy@total.com ou par téléphone : tél. 02 288 99 04.



Total Gas & Power Belgium



Total Gas & Power, un fournisseur de gaz et d'électricité exclusivement réservé aux professionnels.

BENEFICIEZ D'UNE RISTOURNE ALLANT JUSQU'À 15 % PAR RAPPORT A VOTRE FOURNISSEUR ACTUEL

Changer de fournisseur d'énergie = simple comme bonjour, gratuit et sans soucis :

- Nous prenons en charge toutes vos démarches administratives auprès du fournisseur actuel et le gestionnaire du réseau de distribution
- Aucune interruption de fourniture d'énergie
- Aucuns frais, ni indemnités.

Nous vous offrons :

- Des prix avantageux
- Pas d'abonnement
- Des contrats d'une durée de 12 à 48 mois
- Aucun engagement de consommation

La possibilité de changer de formule tarifaire en cours de contrat et sans frais (prix fixe et prix variable).

Comment souscrire à cette offre exceptionnelle?

Contactez-nous au 02 228 96 00 pour un rendez-vous ou par e-mail yourenergy@total.com en n'oubliant pas de nous mentionner que vous êtes membre de la Fédération des boulangers et pâtisseries.

Mazout

Via sa filiale ProxiFuel, Total Belgium distribue du mazout de chauffage partout en Belgique.

Composé de 10 antennes commerciales régionales, ProxiFuel est la garantie d'une écoute à la clientèle et d'un service proche.

BÉNÉFICIEZ D'UNE RISTOURNE ALLANT DE 22,5€ HTVA /m³ JUSQU'À 30€ HTVA/m³ *

***Ristourne sur le mazout ultra en fonction du nombre de litres et par rapport au prix de référence du gasoil de chauffage publié par le SPF économie**
Profitez des services ProxiFuel :

- **Echelonnez vos paiements**
Sans frais ni intérêts, vous étalez vos paiements sur toute l'année
- **Ravitaillez-vous automatiquement**
Notre système informatique gère votre stock à distance et génère une commande automatique dès que nécessaire
- **En cas de besoin d'une livraison urgente en hiver, nous mettons tout en œuvre pour vous livrer au plus vite, même le week-end**
- **Durant toute l'année, notre service de garde est joignable par téléphone 7j/7, 24h/24 pour répondre à vos demandes urgentes.**

Comment souscrire à cette offre exceptionnelle?

Contactez ProxiFuel pour davantage d'informations 0800 76 000 ou par mail yourenergy@total.com



TOTAL S'ENGAGE POUR UNE ÉNERGIE MEILLEURE

Nos artisans ont fait un tabac au village wallon des saveurs, aux

fêtes de Wallonie

à Namur



Fabrication et dégustation au stand



Dégustation à tout âge

Les fêtes de Wallonie, à Namur, c'est vraiment une très vieille tradition puisqu'elles furent évoquées pour la première fois par le gouverneur de Province grand résistant que fut François Bovesse, avant d'être mises sur pied au sortir de la guerre 40-45. Ce sont les plus anciennes et elles ont fait tache d'huile dans bien des communes au fil des ans. Fêtes officielles où les autorités régionales, provinciales et communales proposent des cérémonies plus « officielles », discours, pèlerinage au cimetière... mais aussi des réjouissances. Fêtes populaires grâce aux douze quartiers qui organisent chacun de très nombreuses animations, pour tous les goûts. Au total, il y avait cette année, dix-sept podiums, trois cents concerts, 1 500 artistes. Sans compter le village wallon des saveurs qui accueillait, dans les jardins du mayor « La Wallonie des talents », un ensemble de producteurs wal-

lons de spécialités plus originales ou plus goûteuses que les autres (bières, foie gras, huile de lin aromatisée...) et les maîtres boulangers-pâtisseries qui participent, pour la deuxième année consécutive. Cette « Wallonie des talents » a été initiée par les comités de quartiers namurois pour recréer un îlot de respiration au cœur des fêtes. Un endroit de calme, sans bousculades et fleurant bon le terroir !

Notre Fédération francophone de la boulangerie-pâtisserie a donc repris le chemin de la capitale wallonne pour trois jours de dégustation de spécialités boulangères et pâtisseries les 19, 20 et 21 septembre dernier. Le succès a encore été plus grand que lors de la première édition et le public séduit par nos produits authentiques, tous fabriqués sur place et proposés gratuitement à la dégustation à toutes les personnes qui se présentaient au stand – le plus

grand de cet espace consacré aux artisans wallons. C'est un véritable atelier que les maîtres-boulangers de Wallonie ont installé sur place, avec deux fours mais aussi tout le matériel nécessaire à la préparation des croissants, petits choux, mini-éclairs, pains, tartes...

Et ce ne fut pas une petite affaire. En 2013, nos boulangers volontaires avaient produit 2 500 choux à la crème, 1 000 gaufres, 1 000 baguettes, 600 pains, 400 fougasses ardennaises, 320 tartes, 300 cramiques et 150 craquelins. Ils ont encore fait plus cette année, avec moins de pains et de baguettes mais plus de pâtisseries et viennoiseries de tous types, tartes (aux pommes notamment, embargo russe oblige!), choux et toujours plus de 1 000 gaufres de Liège, 60 litres de sorbet (soit 1 200 boules distribuées aux visiteurs) et des centaines de croissants.



Inauguration en grandes pompes

Le village des saveurs a été inauguré le vendredi des fêtes de Wallonie namuroises en présence de nombreuses personnalités. Et Albert Denoncin n'est pas peu fier de rappeler le long arrêt que les autorités ont effectué sous le chapiteau des boulangers-pâtisseries. Durant près d'une heure, le ministre wallon de l'Agriculture, René Collin, accompagné par le gouverneur Denis Mathen, SEM l'ambassadeur de la république française, Bernard Valéro, la ministre wallonne de l'emploi et de la formation, Eliane Tillieux ou encore Maxime Prévot, bourgmestre de Namur et vice-président du Gouvernement wallon... Un bel hommage à ceux et celles qui nous fournissent notre pain quotidien !



L'ambassadeur de France, Le Gouverneur de Namur, Le Président des comités de quartier, La Consule de France avec le Président.



Monsieur Le Ministre Collin et Madame La Ministre Tillieux faisant honneur aux « Anglaises aux pommes »

Au total ce sont huit boulangers, originaires de tous les coins de la Wallonie qui ont travaillé bénévolement le vendredi et le samedi, tandis qu'ils étaient quatorze pour la journée du dimanche. Il faut dire que le dimanche, ils offraient, en association avec l'Apag-W, l'agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité, les autorités régionale et communale et « La bande des féLAIT », un petit

déjeuner solidaire à une centaine de personnes moins favorisées qui n'ont pas manqué à l'appel malgré les pluies torrentielles qui se sont abattues sur la ville durant toute la nuit et la matinée. L'occasion d'ouvrir les fêtes à une partie de la population trop souvent oubliée tout en la sensibilisant à l'importance d'une alimentation saine et équilibrée, de proximité. Et le pain, quoiqu'on en dise, reste au

bas de la pyramide alimentaire, parmi les aliments à consommer en plus grande quantité pour rester en bonne santé. Globalement, cette participation aux fêtes de Wallonie représente 10 000 € en équivalent-recettes pour la Fédération si toutes les douceurs offertes aux Namurois leur avaient été vendues. Mais quand on aime, on ne compte pas, c'est bien connu !



L'équipe du Vendredi



L'équipe du Dimanche





Intervention du Président lors de la Conférence de presse

Un grand succès donc pour une initiative qui le méritait bien car ce n'est pas rien d'installer une boulangerie « de campagne » dans un jardin et d'y produire de telles quantités de produits de qualité. C'est qu'il a fallu acheminer le matériel, le vérifier, apporter toutes les matières premières et prendre en charge les frais de location. Et convaincre des artisans de venir travailler bénévolement, juste pour le plaisir de montrer la passion qui les anime dans l'exercice de leur profession.



Messieurs Beer et Leonard de service à la Conférence de presse

Cette présence de la Fédération francophone des boulangers-pâtisseries à Namur était aussi l'occasion de donner le coup d'envoi de la quatrième édition de la semaine des maîtres boulangers-pâtisseries qui s'est déroulée fin septembre, une semaine au cours de laquelle les clients de nos bonnes boulangeries artisanales (dont plus de 550 arborent leur plaque sur la devanture de leur magasin, garantissant par là qu'ils travaillent dans les règles de l'art, sans additifs, sans mécanisation excessive) ont eu la possibilité de participer à un concours pour remporter cinq fois « un an de pain et de pâtisserie gratuits » ou l'un des 450 passeports d'entrée individuelle pour une année d'accès gratuit dans les parcs d'attractions et animations touristiques de Wallonie.



Madame Jeniaux, la reine de la découpe



Monsieur Léonard, le prince évêque des gaufres de Liège

Alors, rendez-vous à nouveau en 2015 ? Peut-être. Albert Denoncin nous explique qu'une étude a été demandée à une société indépendante afin de se faire une idée plus précise de la perception de cette initiative par les consommateurs. Un questionnaire soumis à 1500 personnes et qui devrait éclairer la Fédération sur les actions les plus opportunes et donc permettre de décider si, après le moulin de Ferrière et les fêtes de Wallonie namuroises on continue dans ce sens ou on se dirige vers d'autres initiatives.

■ P. G.

Rencontres en tous genres...

Ce village des saveurs et des talents constituait vraiment un lieu à part dans le cadre des fêtes de Wallonie. Un peu isolé des autres quartiers dans ces jardins camouflés par des bâtiments, il a surtout attiré ceux qui étaient informés, ceux qui voulaient découvrir autre chose, goûter des produits de notre terroir et discuter avec les artisans. Et pour les plus petits, quoi de plus gai que de pouvoir se dégourdir les jambes en dehors de l'affluence, sans risquer d'être bousculé ou de perdre papa et maman. Et en plus, une bonne gaufre, un sorbet, un éclair, ce n'est jamais de refus. Ce n'est pas le petit Antoine qui nous contredira. Du haut de ses quatre ans, il observe les artisans au travail, au point que le sorbet dégouline le long du cornet et lui fait les mains bien collantes. Ou Mathilde, 62 ans, attablée dimanche pour le petit déjeuner solidaire, sous le patio de l'Hôtel de ville, à l'abri de la pluie et entourée de quelques bénévoles de la Croix- Rouge.

« C'est tellement agréable de voir des gens; moi, je suis souvent seule et des croissants, du cramiq, ce n'est pas tous les jours que j'en mange. J'espère bien revenir encore l'année prochaine. Tout le monde est trop gentil. C'est vraiment la fête pour nous, on peut parler. C'est bien de penser à nous ».



Les réalisations en masepain de Monsieur Goffaux



Madame la Ministre de la Santé,
Madame Tillieux et
Attilio Panzarella





TOTAL
COMMITTED TO BETTER ENERGY

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



Total, votre partenaire multi-énergie.

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

ÉCONOMISEZ JUSQU'À :

15%

sur votre facture
gaz et électricité

30€

HTVA/1.000L
de mazout

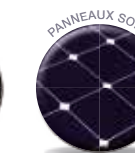
8c€

ttc/L sur votre
carburant

Pour toute question sur ce sujet, contactez-nous :

Gaz et électricité | Mazout | Cartes carburant | Pellets

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



Le prix de revient du pain

Rappel prudent

Cet article est basé sur l'actualisation des paramètres constituant **le prix de revient du pain de consommation courante**, utilisés conjointement par l'administration de l'Économie et nos délégués depuis 1945 et remis à jour en 2001 dans le cadre du projet de contrat-programme initié par Monsieur Picqué, à l'époque ministre de l'Économie, et ce juste avant la libéralisation du prix de vente le 1^{er} juillet 2004.

Il a pour but de vous inciter à **apprécier votre rentabilité personnelle** en référence à notre étude basée sur un panel important d'entreprises artisanales et d'en tirer les conclusions qui s'imposent.

Il appartient donc à chacun de se positionner par rapport à nos calculs, qui reflètent la moyenne de situations économiques parfois bien différentes.

Dans la présente étude, **basée sur les comptabilités de 2012**, nous constatons, une hausse des coûts énergétiques, au sac de farine, cette année là (+15,29%) et une reprise des activités, dans un contexte économique moins tendu.

Comparant 2012 à 2011, nous avons constaté principalement les **variations moyennes** ci-dessous que nous laissons à votre appréciation :

- Le Chiffre d'Affaires moyen a **augmenté de 8,84 %**.
- La moyenne du tonnage de farine achetée a **augmenté de 7,34 %**.
- Le nombre de sacs pour la boulangerie **s'est développé de 7,78%**.
- Le prix moyen du sac de farine, y apparaît, **en diminution de 0,86 %**.
- L'utilisation **moyenne** des « **Pâtes prêtes à l'emploi** » a progressé de **21,51%** avec des écarts importants tant vers une hausse d'utilisation que vers une diminution, suivant la politique de chaque entreprise.



- Les achats moyens du **groupe 11** (produits cuits prêts à l'emploi, confiserie...) ont augmenté de **7%** avec également des écarts très importants.
- La moyenne des achats du **groupe 12** (surgelés, précuits) a de nouveau diminué de **12,27 %**.
- **ANALYSE**
En considérant une augmentation moyenne du Chiffre d'Affaires de **8,84 %**, faiblement pondérée par une petite augmentation des Frais Généraux, de **0,31%**, la **légère progression de 2,27 %** des amortissements, après une période de grande prudence enregistrée dans les études précédentes, **fait augurer d'une reprise de confiance au sein du secteur.**

Quand aux différents paramètres constitutifs de ce dossier

Nous constatons dans vos comptabilités **2012**, une augmentation du coût des énergies au sac de farine, de **15,29 %** par rapport à **2011**.

Cependant, l'actualisation du coût de ces différentes énergies, nous fait apparaître, à contrario, **une diminution de l'ordre de 1,86 % entre 2012** (dossiers comptables) **et 2014** (actualité).

Nous avons dès lors établi une simulation actualisée du prix de revient au [tableau 3](#).



Quand aux prix des farines,

la concurrence entre les meuneries, continue à inverser l'évolution des prix, déjà constatée l'année précédente.

Nous nous référons aux prix « **TARIF** » utilisés par ces mêmes meuneries et pris en considération **avant toute négociation** avec le boulanger/client.

Nous enregistrons, une nouvelle diminution de ce paramètre de **0,86 %**. (entre 2013 et 2014).

Nous vous conseillons dès lors, de négocier vigoureusement vos prix de farines auprès de vos fournisseurs, en faisant au besoin jouer la concurrence.

Certains fournisseurs accordent une ristourne très importante, mais sur un prix de base plus élevé que la concurrence.

Seul compte le prix final, n'achetez pas une ristourne !

Les salaires de fabrication,

sont en légère hausse de **1,55 %**.

Le coût de l'ouvrier **cat.4 à l'heure de travail prestée**, toutes charges comprises (*primes, vacances etc.*) est de:
barème de NUIT : 31,21€ ; barème de JOUR : 26,01€

Les appointements vendeuses,

accusent une hausse de **2,22%**.

Le coût d'une vendeuse **2° catégorie/4 ans d'expérience, à l'heure de travail prestée**, toutes charges comprises (*primes, vacances, jours fériés, etc.*) est de : **16,13€**.

ATTENTION: Les rémunérations ci-dessus **ne prennent pas en compte une charge éventuelle de licenciement** (le coût variant à chaque cas).

EX. Un ouvrier cat4 de 4 ans d'ancienneté vous coûterait **13.224 €**

(15 semaines de préavis)

Une vendeuse cat2 de 4 ans d'ancienneté vous coûterait **8.074 €**

Prévoyez donc dans votre comptabilité, une réserve spéciale « risque social » et tenez en compte dans le calcul de vos prix.

Paramètres conventionnels 2014 (tableau 1)

1. Paramètres pour une fabrication standard de pains de base sur 100 Kg de farine (01/09/2014)

			Coûts	%
Farine (11,5/680 + intégrale)	72,4307	17,27 %		
Autres matières premières	20,0243	4,78 %	92,46 €	22,05 %
Énergie 2012			42,31 €	10,09 %
Frais généraux			76,54 €	18,25 %
Salaires ouvrier 4 ^e catégorie			130,14 €	31,03 %
Appointements vendeuse 2 ^e cat/4 ans expér.			77,91 €	18,58 %
Total du prix de revient au 1/9/2014			419,36 €	100,00%

Prix de revient moyen

				PR arrondis
- d'un gros pain (800 g, 900 g, 1000 g)	419,36 €	159,43	2,6303 €	2,63 €
- d'un petit pain (400 g, 450 g, 500 g)	2,630 €	76 %	1,9991 €	2,00 €
- d'un pain de 600 g	2,630 €	88 %	2,3157 €	2,32 €

Ce qui influe une augmentation du prix de revient de : **0,049 €** pour le gros pain **(!!! Voir tableau 3)**

A ces montants, il y a lieu d'ajouter votre marge bénéficiaire (par exemple 10 %) et ensuite 6 % de TVA sur le résultat obtenu, pour découvrir le prix de vente qu'il serait normal d'appliquer pour ce type de pain, et en tout point **modestement comparable** à la moyenne des prix pratiqués **par l'ensemble de nos confrères de l'Europe occidentale**.

Attention ! Dans le contexte économique actuel, **ces montants demeurent des objectifs à atteindre individuellement**, selon l'urgence et l'opportunité propres à chaque entreprise. Cette évolution des paramètres du prix de revient du pain, doit vous alerter et vous inciter à reconsidérer **la rentabilité de tous vos produits. C'est une question de survie pour vos entreprises.**

Pour les autres types de pains de toutes compositions (tableau 2)

2. Pour vos autres types de pains de toutes compositions

Formule adaptée :

Chaque euro et fraction d'euro de différence avec le prix d'achat des matières premières de la fabrication standard de référence

développée au tableau 1, soit : **92,46 €** entraîne une modification de prix de revient d'un pain de 800 g de : **0,011 €** à la hausse ou à la baisse si ce prix d'achat est, soit plus ou moins élevé

Exemple:

- Prix supposé des matières premières de la pâte spéciale considérée (100 kg de farine) =				102,75 €
- Différence avec la fabrication standard de référence	102,75 €	moins	92,46 €	10,30 €
- Variation du prix de revient de ce pain de 800 g	10,30 €	x	0,011 €	0,1165 €

P.R. d'un pain standard (Voir tableau 1) 2,6303 €

variation calculée en plus ou en moins :			+	0,1165 €	PR arrondis
- Prix de revient de CE pain de 800 g:			total:	2,747 €	2,75 €
- Prix de revient de CE pain de 400 g:	2,747 €	X	76%	2,088 €	2,09 €
- Prix de revient de CE pain de 600 g:	2,747 €	X	88%	2,417 €	2,42 €

A ce Prix de revient, vous appliquez votre marge bénéficiaire et la TVA comme expliqué ci-avant. Bonnes ventes!

A base de farines spéciales proposées par les meuneries, de mélanges personnels ou de négociations fructueuses, les différences essentielles résident :

- 1) Dans le coût de la **totalité des matières premières utilisées, sur base de 100 kg de farine** mise en œuvre + (levure, adjuvants, matières grasses, sel, fleurage, graissage, farine de boulage, graines ou garnitures);
- 2) Et l'incidence proportionnelle de ce coût sur les **frais généraux y afférents.**





Paramètres conventionnels 2014 avec coût d'énergie actualisé (tableau 3)

Les multiples variations de prix des différentes sources d'énergie depuis 2012, année de référence pour le présent dossier (comptabilités contrôlées et certifiées par l'administration), nous amènent à actualiser le coût des différentes consommations relevées dans vos comptabilités.

Nous avons constaté les variations suivantes entre les prix pratiqués en 2012 et ceux actuellement en cours :

MAZOUT :	diminution de 9,10 %	28,67%	Du coût de la consommation d'énergie
GAZ :	diminution de 8,80 %	16,65%	
ELECTRICITE :	augmentation de 4,96 %	54,68%	

Ces variations modèrent à peine les augmentations enregistrées en 2012 qui étaient respectivement :

Mazout : +9,95% ; Gaz : +13,29% ; Electricité : +4,99 %.

En appliquant ces pourcentages aux consommations relevées, nous obtenons **une diminution moyenne pondérée** du coût global de l'énergie de : **1,85%** entre 2012 et 2014.

3. Actualisation du prix de l'énergie pour une fabrication standard sur base de 100 Kg de farine (1/9/2014)

			Coûts	%
Farine (11,5/680 + intégrale)	72,4307	17,30%		
Autres matières premières	20,0243	4,78%	92,46 €	22,09%
Énergie (consommations 2012 / prix 2014)			41,53 €	9,92%
Frais généraux			76,54 €	18,29%
Salaire ouvrier 4° catégorie			130,14 €	31,09%
Appointements vendeuse 2° catégorie / 4 ans d'expérience			77,91 €	18,61%
Total du prix de revient au 1/9/2014			418,58 €	100,00%
Prix de revient moyen				
				PR arrondis
- d'un gros pain (800 g, 900 g, 1000 g)	418,58 €	159,43	2,6254	2,63 €
- d'un petit pain (400 g, 450 g, 500 g)	2,625 €	76%	1,9953	2,00 €
- d'un pain de 600 g	2,625 €	88%	2,3104	2,31 €

Ce qui influe une diminution insignifiante du prix de revient de l'ordre de : 0,0049 € pour le gros pain (comparé au tableau 1) mais en comparaison de 2013 tableau 3, une majoration de 0,031 € du prix de revient, soit + 1,20 %.

Nous vous souhaitons à tous de bonnes ventes, en espérant vous rencontrer prochainement pour partager toute votre expérience positive.

L'âge «aidant», un plus jeune confrère désireux de s'investir dans la gestion et la continuité de ce dossier serait vraiment le bienvenu.

■ **Henri Léonard**

Président de la Commission Économique Francophone

Le 22 mai 2014, porte ouverte des établissements

« SPRL Richard & Fille »

Boulangerie-Pâtisserie à Chatelneau



Jean-Louis Richard et sa fille



E. Knoops, O. Chastel, J.-L. Richard et sa fille Stéphanie

Richard Jean-Louis et Stéphanie ont ouvert leur entreprise aux visiteurs venus nombreux pour la circonstance. Outre les anonymes, étaient présents Monsieur Olivier Chastel, Ministre, Monsieur Etienne Knoops, ancien Ministre, des représentants de la firme Makro de Lodelinsart, ainsi que le grand cuisinier Michel Boreux et son épouse de l'auberge de la ferme.

Jean-Louis Richard a travaillé comme apprenti et a suivi les cours en apprentissage à l'IFAPME de Charleroi ainsi que son C.E. (chef entreprise). Son certificat en poche, il travaille quelques temps comme ouvrier et quelques années plus-tard, il se lance dans l'aventure et, en 1974 reprend une boulangerie qu'il fait prospérer. Se trouvant à l'étroit dans son atelier, il décide de s'agrandir et déménage dans des nouveaux ateliers situés à Chatelneau.

Vu l'ampleur et l'extension de l'entreprise et seul aux commandes, il fait appel à sa fille Stéphanie qui vient le rejoindre et l'aider dans sa tâche, laquelle bénéficie ainsi des bases du métier. Le travail est dur ; Stéphanie s'occupe de l'administration de la société, de la comptabilité assistée d'une comptable et des commandes tandis que son père dirige le personnel.

A l'heure actuelle l'entreprise emploie plus de 70 personnes, atelier et vente compris, fournissant 6 magasins, des collectivités,



Jean-Louis Richard et Michel Boreux

plus les grandes surfaces. Il y a donc de quoi faire ! Les boulangers sont à pied d'œuvre à partir de midi et les pâtisseries commencent à 17 heures.

Il y a 40 ans que Richard Jean-Louis est installé et Stéphanie compte à ce jour une quinzaine d'années dans l'entreprise.

Il nous convie à une visite guidée le long d'allées qui furent parfois difficiles d'accès tant les visiteurs s'y comptaient en grand nombre à la rencontre de ce qui pouvait s'y apprendre, découvrir et déguster car tout ce qui était exposé là était le résultat de la besogne au quotidien.

Peut-on qualifier votre entreprise d'artisanale ou de semi-industrielle ?

Telle est la question posée à Jean-Louis Richard.

« Je dirai oui pour l'artisanale, étant donné que tout ce qui est pâtisserie est fait à la main et que je n'emploie pas un four tunnel alors oui je suis un artisan... ! Et que l'artisan attire encore toute une catégorie de clients influencés

par le produit « **fait main** » de l'artisan boulanger-pâtissier. J'ai toujours plaisir à rappeler qu'en fait le client est à la recherche de la qualité, la fraîcheur, ainsi que la saveur des produits ».

J'en conclus donc qu'être artisan aujourd'hui..., c'est l'art de rester fidèle à des points de vente bien spécifiques.

Le Ministre Chastel prend la parole.

Je tiens à féliciter Monsieur Richard Jean-Louis, sa fille Stéphanie pour le courage et la détermination dont ils font preuve.

« En tant que leader de la défense des intérêts des artisans, je voudrais aussi faire part de vos difficultés face à certaines initiatives qui se servent du créneau pour tenter de réhabiliter socialement une certaine part de la population en décrochage ou en difficulté. Je constate que les formations proposées laissent les candidats à un niveau de compétence insuffisant pour valoriser votre profession sur le marché du travail et assurer une responsabilité professionnelle suffisante. A l'heure où l'artisanat se définit plus que jamais au travers d'une idéologie très qualitative. Je suis conscient que les charges patronales sont lourdes et que les choses devraient être repensées ».

Après ces quelques mots, Jean-Louis et Stéphanie nous convient à passer à la dégustation et boire une coupe de l'amitié.

Merci à Jean-Louis et Stéphanie pour leur accueil.

■ A. PANZARELLA



Compte rendu du CA du 10 septembre 2014

Avant de débiter le conseil d'administration nous recevons Monsieur Roland de la société mc WATT pour un exposé sur la réduction de la consommation d'électricité.

1. La présentation par Monsieur Honorez de son rapport d'activités ainsi que ses perspectives pour 2015 - 2016.

2. Le rapport du conseil d'administration du 14 mai 2014 est approuvé après quelques remarques.

3. Correspondance et activités

- L'évolution de la convention avec la société TOTAL.
- Le pain de qualité différenciée et la gestion de l'Apaq-W.
- La conférence de presse pour les Fêtes de Wallonie.
- La création par les industriels et Unifa de l'Institut « Pain et Santé ».
- L'ouverture de « Inspiration Center » chez Puratos.
- Les séances de vulgarisation du guide par l'AFSCA.
- La réunion pour les « Lauréats du Travail ».
- La participation au « Concours Européen Aspirant Boulanger ».
- Les démonstrations de Puratos sur le thème « Inspiration Fêtes de fin d'année ».
- La démonstration de Mickaël MORIEUX, Meilleur Ouvrier de France Boulangerie 2011 à Epicuris, le 18 novembre et à l'IFAPME de Mons le 21 novembre.

4. Apaq-W

- L'organisation de notre participation aux Fêtes de Wallonie.
- La gestion de notre fonds de promotion.
- La réalisation des spots TV et Radio pour la campagne de promotion.
- Le succès de la demande des plaques personnalisées pour les façades.

5. Confédération

- La participation financière au concours européen.

- L'étude sur les tartes au riz par l'Institut de Gembloux.

6. Délégués aux commissions

- Fiscale : - Le prochain relevé des prix de vente et d'achat des matières premières pour le forfait 2015 a lieu le 6 octobre.
- L'acceptation par l'Administration des Impôts Directs des forfaits Boulangers-Pâtisseries et Glaciers pour l'année 2013.
- Social : - L'Audit du Fonds Social concernant les dépenses effectuées.
- Economique : - La parution du dossier « prix de revient du pain » dans Le Moniteur d'octobre.
- La réduction de la consommation d'électricité.

7. Bureau et Moniteur

- Les difficultés de réalisation de notre revue et son avenir.
- L'utilisation des bilans et comptes de résultats.
- L'image de l'artisan et du secteur.

8. Concours

- Les inscriptions au Meilleur Artisan.
- Le concours européen Aspirant Baker.
- Le niveau de nos écoles par rapport à la Flandre.
- Le soutien aux jeunes candidats.

9. AFSCA

- La poursuite difficile de l'élaboration du guide transversal.

10. Divers

- Les remerciements du Hainaut à Mademoiselle Xhaufflaire.
- Le championnat du monde cycliste des boulangers au Grand Duché de Luxembourg.

11. Le prochain conseil d'administration se tiendra le 17 novembre à 14 heures.

■ H. Léonard

“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

- + **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.



POUR LES FÊTES
DE FIN D’ANNÉE

Faites gagner à vos clients
des coffrets* de
champagne
prestigieux



Plus d’infos?

Contactez vite votre promoteur
Corman **avant le 26 novembre.**



Jérôme : 0498/88.75.12 (Mons - Hainaut - Brabant w. - Bxl)

Dominique : 0474/99.69.32 (Prov. Liège & Lux)

* Comprend: 1 bouteille de Champagne Pommery + 2 flûtes

Corman *professional*

SUCCÈS GARANTI POUR L’ARTISAN !

Communiqué de presse

Monique de Deugd quitte Gb Plange / AB Mauri

DORDRECHT - A partir du premier Septembre, Monique de Deugd a quitté la société AB Mauri. Elle était directeur commercial Benelux chez Gb Plange. Suite à l'acquisition de Gb Plange par AB Mauri, un nouveau modèle d'organisation a été déployé. Par conséquent, sa fonction est annulée et la responsabilité commerciale est répartie par pays. Jacques Jacquemin est désormais responsable pour la Belgique pour la levure ainsi que les ingrédients de boulangerie. Cette combinaison est également effectuée aux Pays-Bas où Leo Nobel est responsable pour la boulangerie industrielle et Jan Schoester pour le secteur artisanal.

Monique de Deugd a commencé en 1999 en tant que Product Group Manager de l'ancien Gist-Brocades. Sous la bannière de Gb Plange elle était responsable de l'ensemble de l'organisation commerciale du fabricant de produits de boulangerie de Dordrecht. Vitafibres, le premier pain à remporter le Prix annuel du Centre de nutrition en 2009, a été lancé sur le marché Néerlandais avec succès sous sa direction. Monique de Deugd et AB Mauri se séparent en bonne entente. « Je regarde en arrière sur une période, dans une entreprise où j'ai vécu 15 années merveilleuses. Le nouveau propriétaire offre l'organisation de nombreuses possibilités stimulantes pour lesquelles je souhaite à mes anciens collègues beaucoup de succès », selon Monique de Deugd. Maintenant, elle va s'interroger sur les prochaines étapes de sa carrière.

AB MAURI

Guldensporenpark 27 - 9820 Merelbeke - Belgique

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

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

MOULIN MEYERS S.A.

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

Rue Gulpen, 15

4852 HOMBOURG

☎ (087) 78 53 70

Nom et adresse du Contribuable

Feuille de Calcul
Boulangerie - Pâtisserie

Annexe 1 à la déclaration
à l'impôt des personnes physiques.
Revenus de 2013
(Exercice d'imposition 2014)

.....
.....
.....

T.V.A. N°

CALCUL DU BENEFICE PROFESSIONNEL



Recettes

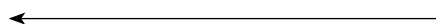
- Secteur de la boulangerie ordinaire
- Fine boulangerie, etc.
- Vente sans transformation
- Autres opérations
- Salon de consommation (voir annexe)

I
II
III
IV
V
Total	
V
Ristournes	
A
Total des recettes	
B
Total des achats	
Bénéfice brut (A - B)	
Frais professionnels (annexe 2)	
Bénéfice net	

Achats

- Prix d'achat des matières premières
- Prix d'achat des mix pains de marque
- Prix d'achat pâtes «Prêtes à l'emploi»
- Prix d'achat des matières premières non transformées
- Prix d'achat : boissons, etc.

O
L
Z
W
Total des achats	
B



Chiffres retenus forfait contrib. directes	
Prix de la farine 11/680 : 85,00 €	
Prix de revient boulangerie ordinaire = Q	
catégorie 1)	90,44 €
2)	98,17 €
3)	105,31 €
4)	93,83 €
5)	98,08 €
6)	102,01 €
Prix de revient d'améliorants N = 3,22 €	
échelle tarifaire : 10,79 €	
coefficient fixe : 4,60	

	1 ^{er} trimestre	2 ^e trimestre	3 ^e trimestre	4 ^e trimestre	Révision	Total
ACHAT NOMBRE TOTAL DE SACS DE FARINE (100 kg) →						
I. SECTEUR DE LA BOULANGERIE ORDINAIRE						
A. DECLARATIONS						
1. Nombre de sacs (100 kg) de farine mise en œuvre dans la boulangerie ordinaire	A					
2. Numéro de référence de l'entreprise	B					
3. Multiplicateur de rendement	D					
4. Prix de vente au début de chaque trimestre du pain de ménage d'un kilo	E					
5. Modification du prix de vente						
6. Nombre de sacs à pain achetés	K					
7. Nombre de kg d'améliorants mis en œuvre pour la fabrication de pains de ménage et de pains spéciaux (N = max. 1,5 x A)	N					
B. RECETTES						
1. Recettes ordinaires $\{(A \times D) + N\} \times E$	→					
2. Recettes provenant du coupage et de l'emballage du pain K x prix affiché	→					
3. Recettes provenant de l'augmentation du prix du pain pendant le trimestre	→					
4. Recettes provenant de la livraison de pain à domicile	→					
Recettes brutes (TVA incluse)	→					
Recettes nettes (TVA exclue)	→					

		1 ^{er} trimestre	2 ^e trimestre	3 ^e trimestre	4 ^e trimestre	Révision	Total	
A. DECLARATION								
1. Prix d'achat des matières premières achetées	O							O
2. Prix d'achat des mix complets achetés pour la fabrication de pains de marque	L							L
3. Prix d'achat des pâtes prêtes à l'emploi	Z							Z
4. Différence, pour les kg de farine achetés entre 85,00 € (prix de base farine 11/680) et le prix d'achat réel. Si le prix d'achat réel est inférieur	P							
Si le prix d'achat est supérieur	PP							
5. Multiplicateur de prix de revient applicable aux matières premières affectées au secteur de la boulangerie ordinaire.	Q							
6. Echelle tarifaire applicable aux produits de pâtisserie								
a) prix de vente par 100 g TVA comprise								
Gâteau à la crème au beurre								
Petit gâteau à la crème au beurre								
Gâteau à la crème fraîche								
Petit gâteau à la crème fraîche								
Tarte aux fruits								
Tartelette aux fruits								
Tarte au riz								
Tartelette au riz								
Eclair								
Total								
b) Total tarifaire à retenir	R							
7. Si la glace de consommation fabriquée par vous est vendue à un prix supérieur à 4 fois le prix des matières premières :								
a. nombre de litres de glace	S							
b. multiplicateur pour la glace	T							
c. prix de vente au litre	U							
B. MULTIPLICATEUR DE RENDEMENT :								
$4,60 + \frac{(R - 10,79)}{100 \times 0,05}$								
Attention ! : adaptation de 0.01 par tranche de 0,05 € par rapport à l'échelle tarifaire	BB							
C. RECETTES								
1. Recettes ordinaires {O + P - PP - (A x Q) - (N x 3,22) x BB	→							
2. L x 2,85	→							
3. Recettes pâtes «prêtes à l'emploi» Z x BB x 1/2	→							
4. Augmentation éventuelle pour crème glacée S x T x U	→							
Recettes brutes T.V.A. incl.	→							
Recettes nettes T.V.A. excl.	II							II
III. VENTES, SANS MAIN D'ŒUVRE PREALABLE DE PRODUITS ACHETES - VENTE AU SALON								
A. DECLARATIONS								
1. Prix d'achat de produits du groupe 11	W1							
2. Prix d'achat de produits du groupe 12	W2							
3. Prix d'achat de produits du groupe 13	W3							
4. Prix d'achat de produits du groupe 31	W4							
5. Prix d'achat revente de pain et produits, fine boul. et pâtis.	W5							
Total W1 + W2 + W3 + W4 + W5	W							W
B. RECETTES								
W1 X 1,35	III ¹							
W2 x 1,65	III ²							
W3 x 1,50	III ³							
W4 x 1,50	III ⁴							
Prix de vente total réalisé par l'assujetti de vente de pain et produits de la fine boulangerie et pâtisserie TVA excluse	III ⁵							
Recettes nettes	III							III
IV. OPERATIONS AUTRES QUE CELLES PREVUES SOUS I, II ET III								
A. Cuisson à façon x 100/106	IV ¹							
B. Suivant journal de recettes 100/106	IV ²							
C. Autres	IV ³							
Recettes nettes	IV							IV
V. RISTOURNES accordées (brutes x $\frac{100}{106}$)	V							V

CHARGES PROFESSIONNELLES

Annexe 2.

Nom :

Domicile :

Locaux professionnels			Salaires		
Loyer		Salaires bruts		
Loyer supplémentaire		(mod.325)		
.....		Charges sociales (ONSS)		
Précompte immobilier		Secrétariat social		
Frais d'entretien		Serv. Méd. Interentreprise		
Réparations		Contrat d'apprentissage		
Intérêts hypothécaires		
Peinture		
Chauffage		
Transport			Assurances		
A. CAMIONNETTE			Incendie		
Taxe		Loi accid. de travail		
Assurance		Responsabilité civile		
Entretien		Bris de glace		
Réparations		Invalidité		
Essence		
Contrôle technique		
Auto-secours		Taxes		
Amortissement		Commune		
Financement		Province		
Location garage		Autorisation d'exploitation		
B. VOITURE DOUBLE USAGE			Poids et mesures		
Taxe auto (75 %)		TVA non déductible		
Assurance auto (75 %)		Intérêts		
Entretien auto (75 %)		Cotisation point vert		
Amortissement (75 %)		Fost +		
Essence (100 %)		Prime Recupel		
Contrôle technique (75 %)		
Auto-secours (75 %)		Règles		
T.V.A. non déductible		Electricité		
sur frais auto (75 %)		
Financement (100 %)		Gaz		
Frais de bureau et d'étude				
Matériel de bureau		Eau		
Port		
Imprimés		Téléphone		
Coûts bancaires		
Service fiscal		
Abonnements		
Documentation		
Publicité		
Annonces		
Organe professionnel		
Cadeau de nouvel an		
Voyages d'études et formations		

Atelier et magasin

Combustibles mazout-charbon
Entretien machines
Entretien brûleur
Réparations machines
Réparations mobilier
Aiguillage couteaux
Boissons (atelier)
Emballage
Lavage, usure
Petit matériel
Décorations
Produits de nettoyage
Extincteur
Vêtements profession.
Huiles et graisses
Pansements atelier
Frais de transport
Matériel d'étalage
Echantillons
Journées portes ouvertes
Création site web

Charges financières

TVA amendes proportionnelles
Intérêts débiteurs
Intérêts d'emprunts
Honoraires avocat

Amortissements

Amortissements antérieurs
Nouveaux amortissements

Statut social
Indépendants

Frais de représentation

Mutuelle (attestation)

Total général

Epargne-pension : M.

M^{me}

Assurance-vie :

Fiche QUICK START N°3

Équipement



Matériaux et surfaces de travail

- prévoyez des matériaux non absorbants, facilement lavables et imperméables
- ne laissez aucune denrée alimentaire cuite ou réchauffée entrer en contact avec un équipement qui a été en contact avec des denrées alimentaires crues à moins que celui-ci n'ait d'abord été nettoyé et éventuellement désinfecté



Veillez à ce que les denrées alimentaires non emballées qui sont exposées ne puissent pas être souillées par les clients (par ex. éternuement, poussière,...) – exception : les fruits et légumes non découpés



Prévoyez un thermomètre dans tous les réfrigérateurs et les surgélateurs, les vitrines, les comptoirs frigorifiques, ...



Prévoyez au moins un lavabo dans la cuisine/l'atelier, dans les toilettes et dans le magasin, ou à proximité de celui-ci, pour le lavage des mains. Veillez ainsi à avoir :

- l'eau courante potable chaude et froide ou un mélange d'eau chaude et froide
- une manipulation hygiénique du robinet :
 - > soit en utilisant des robinets non actionnés à la main !
 - > soit en utilisant par ex. des serviettes jetables pour refermer le robinet
- un séchage hygiénique des mains :
 - > le séchage par pulsion d'air est interdit dans les locaux où des denrées alimentaires non emballées sont présentes
- une élimination hygiénique des déchets :
 - > par ex. poubelle à pédale

Fiche QUICK START N°4

Commodités pour le personnel



Si nécessaire, prévoyez des vestiaires séparés

- rangez séparément vos vêtements de travail et vos vêtements non professionnels
- évitez le contact entre les vêtements sales et propres



Si nécessaire, prévoyez un réfectoire car dans les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées, entreposées ou mises en vente, il est interdit

- de manger et de fumer
- de boire (sauf de l'eau)



Veillez à ce qu'il ait suffisamment de toilettes

- qui soient bien entretenues, nettoyées, désinfectées et aérées
- qui ne soient pas directement reliées aux locaux où se trouvent les denrées alimentaires non emballées
- qui soient équipées d'un lavabo, avec de l'eau courante chaude et froide ou un mélange d'eau chaude et d'eau froide, d'un savon liquide dans un distributeur et d'un moyen hygiénique pour le séchage des mains
- où il est indiqué que le lavage des mains est obligatoire après le passage aux toilettes

Amore

Rustique



NOUVEAU

Amore Rustique

*Pour le pain
qui vous donne
l'expérience de
l'authentique*

Zeelandia introduit Amore Rustique, la base pour le pain délicieusement rustique avec la croûte croustillante et la mie spongieuse et percée d'alvéoles. L'ensemble de mélange actif et de levure se prête aux différents processus de production. Vous n'avez que besoin de la farine, de l'eau, du sel et 4% d'Amore Rustique. Vous pouvez oublier la levure, l'améliorant et le polish. Amore Rustique vous offre un produit fini d'une tout autre dimension!

Informez-vous auprès de votre représentant ou contactez Zeelandia au numéro 03 354 20 68.

 **Zeelandia**

Centre IFAPME

Mons-Borinage-Centre

Les métiers de l'alimentation • Formation Chef d'entreprise Boulanger-pâtissier

Description du métier

Le boulanger doit connaître les techniques de production des pains courants et des pains divers, il fabrique également d'autres produits tels que les produits croquants, les viennoiseries et les tartes. Le pâtissier a besoin d'une approche plus artistique du métier. Il doit être capable de confectionner une grande variété de produits en pâtisserie: pâte à choux, feuilletage, petits et grands gâteaux, glaces, mouscadin, chocolat, décors... L'ouvrier en boulangerie-pâtisserie maîtrise les techniques de production de tous les produits courants. Le chef d'entreprise sera capable de perfectionner ses techniques de production de base afin de créer d'autres produits. Il sera capable d'assurer les tâches relatives à l'organisation de son entreprise.

Les aptitudes

La pratique de ce métier nécessite un certain nombre de qualités comme une bonne résistance physique (travail en station debout, exposition à la chaleur et au froid, horaires particuliers,...), un sens de l'organisation, de l'ordre et de la méthode, un souci de la propreté et de l'hygiène alimentaire, corporelle et du matériel, un sens de la créativité et de la décoration (harmoniser efficacement les goûts et les couleurs), une aptitude à travailler en équipe, un esprit commercial, ponctualité... Le boulanger-pâtissier doit s'adapter à l'évolution des nouvelles techniques du métier.

En fin de formation

L'apprenant qui satisfait aux épreuves de fin de formation obtient un Diplôme de formation de Chef d'entreprise, homologué par la Communauté française et satisfaisant aux conditions définies dans les lois d'accès aux professions. Il se voit également décerner un Certificat de connaissances de base en gestion.

Où suivre les cours et s'inscrire ?

À MONS
- avenue du Tir, 79A • +32 (0) 65/356 031

À LA LOUVIERE
- rue des Boulonneries, 1 • +32 (0) 64/311 390

À BRAINE-LE-COMTE
- chemin du Pont, 10A • +32 (0)67/333 608

Cours professionnels

Matières	Prepa.	1 ^{ère}	2 ^{ème}
Fabriquer des préparations de base pour la boulangerie et pâtisserie	12h		
Fabriquer des produits en boulangerie	88h		
Fabriquer des produits en pâtisserie	100h		
Réaliser des produits en chocolat mouscadin et décorations	20h		
Réaliser des fabrications glacées de base	12h		
Perfectionner et créer des produits de boulangerie		48h	20h
Perfectionner et créer des produits de pâtisserie, chocolaterie, glacerie et confiserie		70h	94h
Présenter et vendre des produits de boulangerie-pâtisserie			12h
Evaluation formative		6h	
Gérer les locaux le matériel et les stocks		16h	
S'intégrer dans l'environnement économique et social de son entreprise			34h
Suivi du projet d'entreprise			16h
Total	232h	140h	176h

Cours de gestion

Matières	1 ^{ère}	2 ^{ème}
Esprit d'entreprendre	8h	
Création d'entreprise & législation	30h	
Aspects comptables	34h	
Aspects financiers		20h
Stratégie & Gestion commerciale	26h	
Droit : Gestion verte	8h	
Fiscalité directe		18h
Total	106h	38h

Les métiers de l'alimentation, c'est aussi:
confiseur-chocolatier, glacier.
mbc@ifapme.be



Infos pratiques

Les conditions d'admission

Est admise à la formation de Chef d'entreprise, la personne qui n'est plus soumise à l'obligation scolaire et qui répond à une des conditions suivantes:

- être titulaire d'un certificat d'apprentissage;
- être titulaire du certificat de l'enseignement secondaire du second degré dans les sections générale, technique ou artistique;
- être titulaire du certificat de réussite de l'enseignement secondaire du troisième degré de l'enseignement professionnel et, dans ce cas, être en possession du certificat de qualification.

Lorsqu'une personne ne répond pas à l'une des conditions précitées, elle peut demander une dérogation en rendant un dossier de motivation ainsi qu'un curriculum vitae. Dans certains cas, un examen d'entrée sera néanmoins obligatoire.

Le stage

Les apprenants dont la pratique dans la profession n'a pas été acquise dans le cadre d'études antérieures, d'un contrat d'apprentissage, d'un contrat d'emploi ou en qualité d'indépendant doivent justifier d'une occupation professionnelle d'au moins 500 heures réparties sur toute la durée de la formation (664 heures si année préparatoire).

L'occupation en entreprise se fera dans le cadre soit d'une convention de stage, soit d'un stage non rémunéré.

Un tremplin pour l'emploi

Le boulanger-pâtissier travaille en boulangerie-pâtisserie artisanale ou industrielle.

- 6 mois** après leur formation,
- 87%** des "chefs d'entreprise" diplômés ont trouvé un emploi !
- 15% d'entre eux** ont déjà créé leur entreprise...

Le Centre IFAPME MBC

Le Centre IFAPME MBC (Mons-Borinage-Centre) propose plus de **45** formations dans une multitude de secteurs professionnels, et cela selon deux formules :

- l'apprentissage (à partir de 15 ans);
- la formation de chef d'entreprise (dès 18 ans et davantage).

Le Centre IFAPME MBC propose également une offre très diversifiée de formations continues ainsi que des formations personnalisées pour les personnes désireuses de créer ou reprendre une entreprise.

L'inscription

Lors de l'inscription, nous vous demanderons de vous munir de :

- la **carte d'identité**
- la **copie de vos diplômes**
- les **frais d'inscription**

Possibilité de bénéficier du congé éducation (pour certaines formations)

La convention de stage

L'apprenant qui est sans activité professionnelle peut conclure une convention de stage avec une entreprise qui s'engage à le former.

La convention peut s'étendre sur toute la durée de la formation et donne droit à une allocation mensuelle ainsi qu'à un pécule de vacances.

La convention de stage est conclue entre un maître de stage, un stagiaire et le Délégué à la tutelle, représentant de l'IFAPME (jusqu'au 30 novembre maximum).

Pour plus d'informations, contacter un délégué à la tutelle



**CENTRE IFAPME
MONS-BORINAGE-CENTRE**
Centre de formation

SERVICE IFAPME DE BRAINE-LE-COMTE
Tél. : 067 47 50 40
Mail : service.brainelecomte@ifapme.be

SERVICE IFAPME DE LA LOUVIÈRE
Tél. : 064 49 01 91
Mail : service.lalouviere@ifapme.be

SERVICE IFAPME DE MONS
Tél. : 065 39 88 40
Mail : service.mons@ifapme.be

DECouvrez l'ENSEMBLE DE NOS
SECTIONS EN CONSULTANT
www.centrembc.ifapme.be
suivez-nous également sur 

Recettes

du Centre IFAPME Mons – Borinage – Centre



Le massépain

Ingrédients 400 g Sucre cristallisé
 500 g Amandes blanches broyées
 150 g Eau
 100 g Glucose

Fabrication

Broyer les amandes au robot coupe.
 Bouillir le sirop (sucre + eau).
 Ajouter le glucose au sirop.
 Verser sur les amandes broyées et continuer à mixer pour obtenir une pâte homogène.
 Façonnage de petits sujets en massépain (1/3 – 2/3).
 Explication de divers sujets en massépain (souris, fromage, cochon, têtes,...).



Les truffes au chocolat praliné

Ingrédients 100 g de beurre
 150 g de praliné
 200 g de chocolat au lait
 Paillettes au cacao pur

Fabrication

Ramollir le beurre.
 Ajouter la pâte pralinée et terminer par le chocolat au lait tempéré.
 Dresser des petites boules sur papier cuisson et placer au frigo pendant 35 minutes.



Brioche au sucre

Ingrédients 500 g de farine blanche
 225 g de lait
 45 g de beurre
 10 g de sel
 20 g de sucre
 1 œuf
 150 g de beurre
 25 g d'adjuvant spécifique

Remarque: Sucre (p4) 20% du produit total de la pâte.



Machines occasions pour boulangerie



GRAND CHOIX
EN OCCASIONS
dans notre
salle d'exposition

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



pour info:

www.ivanbakkerijmachines.be

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

Autant de **Levure Royale®**,
autant de récompense.



COLLECTIONNEZ DES POINTS
et épargnez pour de beaux cadeaux



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.

COLLEZ CES POINTS

Pour
un excellent
résultat

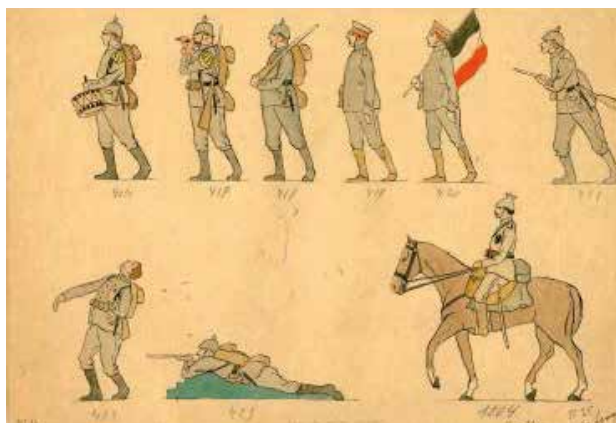
Levure Royale®

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



D'autres manières de commémorer

la Grande Guerre



Copyright Rémi Desmets/Agropolis

Guerre et jouet à la Maison Autrique

Les initiatives ne manquent pas pour se souvenir de la déclaration de la Grande Guerre, il y a tout juste un siècle. Elles fleurissent un peu partout, dans les villes et les villages, elles émanent de particuliers, d'associations, de musées, de centres culturels. Elles prennent la forme de films, de manifestations patriotiques, d'hommages, d'expositions de photos, de tableaux, d'objets de toutes sortes, elles prennent aussi la forme de circuits balisés, à pied, à cheval ou en voiture, de fort en fort, de site de bataille en monuments commémoratifs...

Impossible de tout citer, de tout explorer. Arrêtons-nous sur une exposition qui présente deux originalités. D'abord, elle se tient dans une magnifique bâtisse, la Maison Autrique, premier édifice marquant de l'extraordinaire architecte que fut Victor Horta; un édifice magnifiquement restauré. Ensuite, l'exposition a pour objet les jouets pendant la guerre 14-18 et aborde donc la Grande Guerre sous un angle inhabituel.

La maison d'abord. Située sur la chaussée de Haecht à Schaerbeek, elle a été imaginée par Victor Horta et construite en 1893. Elle vient de faire l'objet d'une restauration qui a permis de restituer son essence et faire découvrir les véritables prémices du style Art Nouveau avec son éclectisme, son jeu des couleurs, l'usage de matériaux industriels et ces courbes annonciatrices d'un style souvent imité. Elle peut être visitée du mercredi au dimanche de 12 à 18 heures, tout comme l'exposition.

La Maison Autrique a voulu prendre part aux commémorations de la guerre 14-18 à sa façon, à la manière des autres expositions qu'elle propose depuis quelques temps, en allant vers la simplicité, en s'adressant à





tous les publics, de 7 à 77 ans (et ce n'est qu'une indication !). Cette exposition constitue une belle évocation de la vie quotidienne durant cette période troublée. Une période au cours de laquelle seuls les enfants des familles les plus nanties avaient accès au jouet, sauf que... Sauf qu'il fallait compter avec l'Union patriotique des femmes belges qui, dans un premier temps, porte secours aux infirmes et aux prisonniers en distribuant nourriture, vêtements et soins, mais aussi aux familles nécessiteuses en leur proposant des jouets par le biais de l'Oeuvre belge du jouet. Artistes et artisans dessinent et créent des jouets en bois, en chiffon ou carton-pierre pour différentes fabriques de jeux et jouets qui subsistent dans la Belgique occupée, que l'on pense à Fa-Be-Jo (Fabrique belge de jouets) et Le jouet belge à Bruxelles, le Jouet Liégeois à Liège ou encore Remdéo à Louvain. Ces entreprises emploient des blessés et des mutilés de guerre. Et contrairement à la France où le jouet prend un côté très guerrier, où même les petites filles ont des poupées "patriotiques", portant habits du terroir, en Belgique occupée, plus de prudence s'impose et il s'avère que les enfants sont plus attirés par des fanfares, des défilés. Un des jouets les plus prisés, est un modèle réduit du béguinage de Dixmude qui venait d'être détruit lors de la bataille de l'Yser. Les jeux de société ont aussi la cote et on peut en admirer quelques beaux spécimens aux côtés d'une large production de villages miniatures, avec des éléments de décors et des figurines en bois (fermes, fêtes

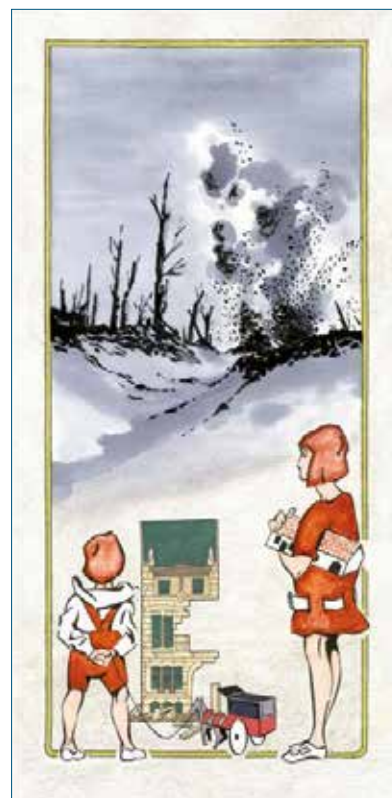
foraines, charriots tirés par un cheval...), souvent réalisés au départ de dessins et peintures d'artistes de l'époque comme Fox, Victor Mignot ou encore Amédée Lynen, peintre reconnu pour ses tableaux et dessins de scènes de la vie quotidienne. Grâce à l'Oeuvre belge du jouet sont fabriqués, par des mutilés de guerre, des invalides, des jouets en bois de bonne qualité, et notamment des poupées articulées représentant des soldats belges en uniforme d'avant-guerre.

Quant au Jouet Liégeois, il favorise lui aussi l'emploi des chômeurs et invalides de guerre. De cette manufacture sortent de grandes poupées illustrant les anciens métiers des paysans de la province, des charriots en bois accompagnés de lanciers et de guides, des jeux de l'oie... Quant aux ateliers Remdéo, de la comtesse de Mérode, ils occupent jusqu'à 70 personnes en 1916 à la fabrication, essentiellement, de luxueuses poupées à la finition parfaite, avec des têtes de porcelaine.

Toute cette collection a pu être rassemblée pour la plus grande joie de tous à l'initiative de Paul Herman, qui est par ailleurs l'auteur d'un très bel ouvrage : "Les petits soldats de la Grande Guerre - 800 jouets de la première guerre mondiale" un livre de 264 pages paru aux éditions Glénat en 2013. Ce grand collectionneur passionné invite tant le public que le lecteur à découvrir une autre facette de notre histoire, peut-être pas celle avec un grand "H", mais celle du plus grand nombre.

■ P.G.

Jusqu'au 19 novembre, Maison Autrique, chaussée de Haecht, 266 à 1030 Bruxelles (Schaerbeek), tous les jours de 12 à 18 heures (dernière entrée à 17h30) - Réservation obligatoire pour les groupes. Prix d'entrée : de 3 à 6,5 €. Informations : www.autrique.be - tél. : 02 215 66 00





Les greniers de la mémoire, à deux pas de Namur

Une autre exposition sympathique, est celle organisée par la Province de Namur au fort de Marcholette, à deux pas du cimetière militaire... de Champion, qui rassemble les sépultures de 491 soldats belges et de 32 combattants français qui ont trouvé la mort lors des combats menés pour défendre Namur.

Cette exposition allie elle aussi lieu non conventionnel et contenu original. Elle raconte les principaux événements de la Première Guerre mondiale en insistant sur la vie quotidienne sous l'occupation allemande. Dans une atmosphère de grenier familial, des objets insolites, des documents tantôt étonnants, tantôt émouvants, des témoignages, sont présentés de manière à ce que chaque visiteur découvre ce parcours historique en fonction de sa sensibilité. Les espaces présentent la guerre à la fois de manière chronologique et thématique. Des vitrines, des modules de bois, des vieilles caisses balisent le parcours. De nombreuses pièces ont été fournies par des particuliers qui en connaissaient encore l'histoire et qui ont souhaité partager cette mémoire. Cette exposition se veut pédagogique et vise avant tout les enfants et le public scolaire mais elle ne peut qu'être encore plus riche si les grands-parents ou arrière-grands-parents y emmènent leurs petits. L'histoire, c'est aussi quelque chose de très vivant, qui se transmet de génération en génération. L'exposition est le fruit d'une collaboration avec l'ASBL Bastogne War Museum et Tempora. Un comité scientifique a accompagné toute son élaboration.

■ P.G.



Copyright Patrick Bruon/défense nationale

**Jusqu'au 15 novembre, du mardi au dimanche de 10 à 17 heures
au quartier militaire Adjudant Barbason, chemin du Fort de Marcholette à 5020 Champion.**

Fours



*Technologie
de pointe*

Disponibles en 3 versions :

Gaz, Mazout et électrique

Cuisson par air pulsé avec rotation du chariot, garantissant une cuisson homogène.

Synthèse parfaite entre la production élevée avec une grande souplesse de travail.

Extrêmement compact, ces fours s'adressent aux pâtisseries et boulangeries disposant d'un fournil de petite et grande taille.

La combinaison parfaite de tous ces éléments vous garantit une **économie substantielle d'énergies de 30 %** par rapport aux différentes marques présentes sur le marché.



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

Four Rotor



Four Rotovent

*Economie
d'énergie*

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

Les ascenseurs historiques

du canal du centre

Très belle découverte des ascenseurs hydrauliques historiques du canal du centre, organisée par « *l'Association Royale des Boulangers-Pâtisseries de Charleroi et l'Association Royale Sambre et Meuse* », le **mardi 26 Aout 2014**. Le Président, **Attilio Panzarella** a accueilli vers 14 heures les quelques 55 participants à ce périple. Le petit train touristique nous a conduit jusqu'aux salles des machines, ensuite vers le bateau pour effectuer cette ballade au fil du « Canal du Centre », bordé d'arbres et découvrir les fameux ascenseurs dont notre guide nous donna de multiples explications.

Ce qu'il faut savoir !

La révolution industrielle du début du siècle dernier va transformer toute la région du centre avec l'extraction intensive du charbon et faire éclore différentes industries dans tout le pays faisant par conséquent appel à la création et à la construction de nouveaux moyens de communications tels que les chemins de fer, mais aussi des canaux plus larges, pourvu d'ouvrages d'art plus modernes. C'est ainsi que le canal du centre



Salle des machines

a vu naitre le système des ascenseurs hydrauliques, révolutionnaire pour l'époque et qui fait de nos jours l'admiration de tous. « **Ces centenaires sont toujours en fonction** » et sont gérés par une ASBL. Ils sont par ailleurs repris dans la liste du patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1998.



Embarquement immédiat





« Génie du début du 20^{ème} siècle, les ascenseurs prennent en charge une péniche de 300 tonnes et rachète une dénivellation de 17 mètres et cela sans électricité, rien que par le principe des vases communicants; d'un côté 300 tonnes de marchandises et de l'autre plus de 300 tonnes d'eau. »



Pont tournant au milieu du canal

Les ascenseurs sont au nombre de quatre. Le premier fut inauguré le 4 juin 1888 par le roi Léopold II au terme de 50 ans d'hésitation et de recherche des meilleures techniques permettant le franchissement de 64 mètres de dénivellation sur une distance de moins de 7 kilomètres. L'ascenseur n° 1 de La Louvière a été construit selon les plans de l'ingénieur anglais Edwin Clark.

Quel émerveillement nous avons eu de franchir un ascenseur centenaire et cela sans bruit, tout en douceur, **et d'assister à la manœuvre du pont tournant actionné manuellement.** Dommage que le temps ne fut pas de la partie...

Notre balade se termina à 16 heures 30 par le verre de l'amitié dans la cafétéria du grand ascenseur de Strépy-Thieu, qui lui est plus récent et reprend une dénivellation de 73 mètres en une fois.

Nous avons terminé cet après-midi par un excellent repas à l'Abbaye d'Aulnes. **Apéritif, entrée, sorbet, plat consistant, fromage et le dessert** qui lui fut **« offert par les membres du comité ».**

Grand merci aux sponsors : les Ets. Bruyère, ainsi que la firme **Bruggeman et les Moulins de Statte,** représentés respectivement par **Monsieur Vandavelde, Monsieur Querton et leurs compagnes.**

Nous remercions tous les membres du comité pour leur participation, le **Président Panzarella Attilio ainsi que Messieurs Jonniaux Gérard, Karl Jacques, Lengelé Marc, Richard Jean-Louis, Van Hove Philippe.**

Rendez-vous l'année prochaine.

Votre scribe de service

■ Cigagna Dominique

Le statut d'indépendant

Evolutions, Chiffres, Analyses & Constats

Le statut d'indépendant en Belgique										Evolution
Nature de l'activité	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2004-2012
Activité principale	636.594	636.620	640.732	652.000	659.907	662.039	669.726	676.150	683.519	7,4 %
%	74,0 %	73,4 %	72,8 %	72,0 %	71,4 %	70,8 %	70,3 %	69,7 %	69,1 %	46.925
Activité complémentaire	163.772	170.357	178.926	190.268	199.650	205.862	212.665	219.369	226.153	38,1 %
%	19,0 %	19,6 %	20,3 %	21,0 %	21,6 %	22,0 %	22,3 %	22,6 %	22,9 %	62.381
Actif après pension	59.351	60.291	60.964	62.686	64.389	66.741	70.194	74.377	78.895	32,9 %
%	6,9 %	7,0 %	6,9 %	6,9 %	7,0 %	7,1 %	7,4 %	7,7 %	8,0 %	19.544
Total	859.717	867.268	880.622	904.954	923.946	934.642	952.585	969.896	988.567	15,0 %
population belge	10.445.852	10.511.382	10.584.534	10.666.866	10.753.080	10.839.905	10.951.266	11.035.948	11.099.554	6,3 %
(2013) actifs 40 %	4.178.341	4.204.553	4.233.814	4.266.746	4.301.232	4.335.962	4.380.506	4.414.379	4.439.822	
% indépendants	20,6 %	20,6 %	20,8 %	21,2 %	21,5 %	21,6 %	21,7 %	22,0 %	22,3 %	

données issues de l'Inasti ainsi que du SPE Economie





Constat : données concernant l'ensemble des assujettis (personnes physique et morale) !

L'activité en qualité d'indépendant (personnes physique et morale) **ne fait plus peur, elle séduit**. Elle croît de manière constante sur les neuf dernières années de **+15 %**.

Quelque soit la formule d'ailleurs : à titre principal **+7,4 %**, comme complémentaire **+38,1 %** et comme pensionné **+32,9 %** ;

alors que la population belge a crû de **6,3 %**.

Force est de constater une évolution dans la répartition de la nature de l'activité indépendante.

La proportion de qualité d'activité principale diminue, passant de **74 % à 69,1 %**.

A l'inverse, la qualité d'activité complémentaire passe de **19 % à près de 23 %**.

Après la pension le nombre de personnes maintenant leurs statuts et/ou exerçant à titre d'indépendants augmente et passe de **6,9 % à 8 %** de l'activité totale indépendante.

Un élément intéressant également est l'augmentation du pourcentage **20,6 % à 22,3 %** que représentent les indépendants dans la population active.

Si on peut se réjouir du développement de l'esprit entrepreneurial dans notre pays, il n'y a pas d'effet sans cause. En effet comment expliquer cette progression importante de statut d'indépendant complémentaire **+38,1 %** et celle du maintien et/ou développement du statut d'indépendant après la pension **+32,9 %** ?

Les statistiques font état de plus de **74.000 personnes en plus, des 20,6 % de la population active**, qui ont fait le choix de se développer grâce à l'activité indépendante.

Analysons modestement cette évolution, l'activité indépendante principale est surtout une envie liée à un état d'esprit.

A titre complémentaire, si l'envie peut-être une raison, le besoin de s'adjoindre un plus, ou une autre forme d'activité rémunératrice est plus importante.

En ce qui concerne les personnes de plus de 65 ans, cela démontre de manière claire l'évolution positive de l'état de santé général de ces personnes mais également leur besoin de pouvoir subsister.

Mais ne soyons pas naïfs, pour certains d'entre-nous les besoins financiers pour faire face aux charges sont criants.

Je conclurai sur ces chiffres en constatant que de plus en plus de personnes ont choisi le statut d'indépendant, afin de se battre pour exister. Ils ont fait le choix de proposer leurs services et compétences au plus grand nombre en échange d'une rémunération.

Je souhaite que la majorité d'entre eux pratique par envie, que la partie qui l'effectue par besoins réussisse et que celle le faisant par dépit diminue.

■ TR -Le Bonnet blanc



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





Banquet de la Saint-Aubert



L'Union des boulangers-pâtisseries-glacières
de la province de Luxembourg A.S.B.L.

Vous invite à sa fête annuelle qui aura lieu

le 16 novembre 2014

dans les salons de l'hôtel
« Le Moulin de Daverdisse »

Relais du Silence,
Rue de la Lesse, 61
à 6929 DAVERDISSE

Soirée dansante animée
par le DJ « SERGIO M »

Frais de participation : 80 €

**Le comité sera très honoré
de votre présence et vous prie
de bien vouloir réserver,
pour le 10 novembre 2014**

A.DENONCIN, rue Grande à 6927 TELLIN

Par mail : a.denoncin@skynet.be

Par fax : 084/36.65.94

Menu

Apéritif

*Crémant d'Alsace et
ses mises en bouche chaudes et froides*

*Homard et fruits de mer du moment
Végétaux et légumes de saison
Beurre moussoux au thym et oranges*

*Cassolette de sole et Noix de St Jacques
Aux légumes oubliés et truffes d'automne*

Granité aux saveurs automnales

*Noisettes de faon
Jus d'ailles et raifort
Croquettes de céleris
Endives braisées et chou rouge*

Les douceurs de nos pâtisseries

Café et ses accompagnements

Sélection de vins blanc et rouge du chef Jean-Pierre DUFOR

58ème Fête Nationale

à Lessines !

Chers amis Boulangers-Pâtisseries, telles les vendanges tardives, voici pour un coup d'œil rétrospectif une partie des photos de la Fête Nationale.

Ci-après le lien pour visionner l'ensemble :

<http://4645cjbl.wix.com/boulangernessines>

Petit rappel de cette merveilleuse journée !!!!!

Après avoir pris un petit déjeuner copieux au Château d'Arondeau, nous nous sommes dirigés vers Lessines où nous attendaient, sous un soleil radieux, les géants du Cayoteux, les enfants de l'école de la Visitation, la fanfare, les figurants du Festin, le char des boulangers si bien décoré par Christine De Ruyver ainsi que toute une population étonnée et enthousiaste de voir ce cortège défilé dans les rues de la ville.



Le géant et son enfourneuse à l'accueil



Déjeuner très convivial



Le char décoré et les petits mitrons



Les portes drapeaux dans le chœur de l'église



Les participants à la messe



Cortège vers l'Hôtel de Ville



Les portes drapeaux défilent dans les rues



Discours de H. Leleux, président de Lessines en présence du Bourgmestre et des personnalités



Réception en l'Hôtel de Ville



Participants très attentifs lors de la visite de l'Hôpital Notre-Dame à la Rose



Moment de détente après la visite

A notre arrivée à l'église Saint-Pierre, Monsieur le Doyen Myle nous attendait afin de célébrer la messe de la Saint-Aubert. Celle-ci fut rehaussée par la présence de la chorale Saint-Pierre, des grandes orgues et les magnifiques voix des « collines ».

Ensuite, Monsieur le Bourgmestre De Handschutter nous a reçus dans son Hôtel de Ville pour les discours, mais aussi, pour le verre de bienvenue et un petit lunch sympa !!!!

Après ce petit délassement, nous avons repris le chemin des pavés pour nous rendre à la visite de l'Hôpital Notre-Dame à la Rose, véritable joyau de notre ville.



Chantal Denoncin effectue un petit pas de danse sur les pavés de la ville

FÊTES ET CONVIVIALITÉ



Apéritif sous le soleil au château d'Arondeau



Discours du président francophone A. Denoncin



Le comité organisateur



Les convives au festin



Arrivée du dessert de la Fête Nationale

Pour terminer cette après-midi, peut être fatigante mais ô combien instructive, nous sommes repartis vers le Château d'Arondeau où nous attendait une magnifique fin des festivités avec un succulent repas de fête.

Merci enfin à toutes les forces vives qui ont contribué à faire de cette journée une journée exceptionnelle.

Si cette journée fut un succès, c'est grâce aussi à nos annonceurs et fournisseurs habituels, nos sponsors et nos généreux donateurs.

MERCI A TOUS !

■ **Le Président, Henri LELEUX**



Le
Moniteur