

Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel
33^e année
Avril 2015



Les véritables couques
de votre Maître
Boulangier-Pâtissier

«Que votre alimentation soit
la première de vos médecines ...»

Hippocrate, - 400 av JC



OMAYA®

Le pain riche en Oméga 3

De nombreuses études ont révélé
l'importance des oméga 3, ces acides
gras indispensables à notre alimentation.

Le pain Omayya contribue de manière
importante à cet apport. Il est riche en
oméga 3 et la consommation de 100 g
de pain vous apportera 1/3 de l'apport
journalier recommandé.

Grâce à un bon équilibre oméga 3-oméga 6
et une faible teneur en cholestérol,
ces acides gras oméga 3 contribuent
au bon fonctionnement du système
cardio-vasculaire.

En outre, avec 5 g de fibres pour 100 g
de pain, le pain Omayya est aussi une
excellente source de fibres.



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

ESB-01-09-A

Rex
Synergie
Original



recommandé par

Sonja
Kimpen
xxx

"le bien-être commence
par une bonne santé"

Rex
Synergie
Chia



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


IREKS

RTL TVI



Mesdames, Messieurs, Chers amis,

Voici venu le jour tant attendu de la journée nationale des boulangers-pâtisseries 2015. Cette année, la fête traditionnelle se déroule au sein de la Venise du Nord, eu égard à ses canaux. D'autres villes revendiquent cette appellation comme Amsterdam ou encore Stockholm mais aucune n'a sa renommée.

Si Bruges est devenu une citée des plus touristiques d'Europe et la deuxième de Belgique, après Bruxelles, c'est un peu au poète symboliste Belge Georges RODENBACK (1855-1858) qu'elle le doit. Même si il n'y a jamais vécu et à une époque où la protection et la promotion du patrimoine étaient encore peu répandues.

Georges RODENBACK a mis tout son talent d'écrivain pour prôner la mise en valeur du patrimoine brugeois en écrivant « il y a de l'atavisme, dans les œuvres et l'hérédité, ici aussi, ceci explique mon amour pour cette Bruges admirable que je serais heureux d'avoir assuré d'un peu de gloire auprès des esprits artistes de la France ».

Ville du départ officieux du célèbre Ronde Van Vlaanderen, scènes de crime préférées des thrillers – détectives de Pieter ASPE, Bruges est aussi une ville pleine de comtes et de légendes tels que le célèbre lac des amoureux, le Minnewater ou encore la maison des herbes « Gruuthuse ».

Après ces moments de Pâques où le chocolat et les chocolatiers ont été à l'honneur, je m'en voudrais de ne pas citer le Chocolate Museum qui est une source intarissable de données et d'informations historiques, géographiques et botaniques sur la genèse du traitement du cacao jusqu'à la confection du chocolat belge de qualité supérieure. Sans nul doute un des plus beau du monde.

En nous accueillant en cette belle ville de Bruges, c'est un honneur que nous fait la corporation brugeoise et nous serons tous présents et très fiers de partager ce moment avec vous. Ayons également une pensée pour Aloïs DE KLERCK président de la confédération, président de l'union internationale des boulangers-pâtisseries, homme au grand cœur et de consensus .

Lieu d'exception pour une activité d'exception qui m'invite tout naturellement à affirmer la convivialité, le professionnalisme, l'amitié et le respect qui préside aux nombreux travaux de la Confédération. En effet, la confédération est le seul lieu où les professionnels de notre Belgique peuvent se rencontrer afin de créer un front unique en vue de défendre les maîtres artisans, les vrais, et promouvoir de par cette identité le noble métier de boulanger-pâtisseries-chocolatier-glaçier.

Je m'autorise, également, à vous rappeler le véritable sens du mot « Compagnon » qui est un mot qui désigne littéralement « celui avec qui on partage le pain ». Quoi de plus noble que de partager le pain. Ces valeurs de partage seront toujours défendues par la Confédération.

Amélie NOTHOMB, quant à elle dans son dernier livre « Pétronille » qui au début de l'histoire est confrontée à un grave problème : si elle adore le champagne, elle déteste le boire seule, elle se cherche donc « un convignon ou une convigne » c'est-à-dire un compagnon qui l'aidera à apprécier le produit de la vigne.

C'est donc entre « compagnons » et « convignons » que je vous souhaite de passer une excellente journée célébrant notre « Fête Nationale ».

Par notre rassemblement, nous réaffirmons une fois de plus que le secteur est encore et toujours bien présent en Belgique.

J'adresse mes plus vifs remerciements et félicitations à la gilde brugeoise, une des plus anciennes de Belgique, pour leur dévouement.

Au plaisir de vous rencontrer le 1^{er} juin 2015.

■ **A. DENONCIN,**
Co-Président de la confédération
Président de la Fédération Francophone

Beco[®]

POLYESTER & INOX

Résiste à
la Rouille et la Corrosion

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



PANELCO sprl

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

www.becopanel.be

IVAN
BAKKERIJMACHINES

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

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

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** **7** Compte rendu du CA du 23 mars 2015
- Formation** **8** EPICURIS: accueille Monsieur Jean-Michel Perruchon: Meilleur Ouvrier de France Pâtissier
- 9** Libramont dans la foulée de Villers-le-Bouillet
- Santé** **11** La Farinose, Service public fédéral Emploi, Travail et Concertation sociale
- Salon professionnel** **12** L'édition 2015 d'Horecatel bat tous les records !
- Formation** **16** Formation obligatoire AFSCA donnée en province du Luxembourg
- Hygiène** **17** Fiches QUICK START
- Social** **20** Commission paritaire du commerce de détail indépendant – CP 201
- Recettes** **26** Fantaisies en pâte levée feuilletée, dite danoise
- Hygiène** **28** L'acrylamide dans l'alimentation
- 29** Message à l'attention des entreprises sous compétence de l'Afscs
- Sports et convivialité** **31** Championnat cyclisme belge pour boulangers, le 21 juin 2015 à Zwevegem
- 31** 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. Xhaufflaire, H. Léonard, D. Cigagna, A. Denoncin, J. Smetz.

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.



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

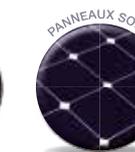
8c€

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)





Compte rendu du CA du 23 mars 2015

Présentation et développement par la société BIS de leur système de paiement électronique.

1 Le rapport du conseil d'administration du 15 janvier 2015 est approuvé à l'unanimité.

2 Correspondance et activités

- La démission de Monsieur Léonard de ses fonctions hygiène et Afsca.
- La demande de sponsoring pour l'Aspirant Bakker.
- La fête nationale à Bruge le 1^{er} juin 2015.
- Le dossier tartes au riz.
- La demande de participation aux manifestations à Audregniers.
- La réunion des formateurs de tous les réseaux (IFP).
- Les demandes d'accès au site internet.
- La clôture des dossiers pour les lauréats du travail.
- L'évolution du contrat avec la société Total.
- Le salon Brodway et le futur salon en Wallonie.
- La vérification des comptes à la CEBP.
- Les formations données par le MOF Perruchon à Villers-le-Bouillet et à Libramont.
- Le championnat cyclisme belge pour boulangers le 21 juin 2015 à Zwevegem.
- Les remerciements de Ghislaine Xhauffaire pour le décès de sa maman.

3 Apaq-W

- L'évolution de l'appel d'offre pour la prochaine campagne de promotion.

4 Confédération

- Le dossier tartes au riz.
- Les lauréats du travail.
- La farineuse.
- La commission sociale et le Fonds Social.
- La fête nationale à Bruge.
- La caisse enregistreuse avec la back-box.
- La vérification des comptes.

5 Délégués aux commissions

- Fiscal : - L'obligation des caisses enregistreuses avec black-box suite à la signature de l'Arrêté Royal en mars.
- Social : - L'évolution des salaires en 2015 en commissions paritaires 118.3 et 201.
 - La gestion du Fonds Social.
- Economique : - La rentrée des premières comptabilités et des différents paramètres.

6 Bureau et Moniteur

- Le rapport financier par Monsieur Mathias.
- La vérification des comptes et le rapport par Monsieur Beer.
- La lecture du bilan par Monsieur Denoncin.
- Le retard du Moniteur de février suite en l'encartage des fiches « allergènes ».
- La demande de collaboration à la rédaction du Moniteur par la fourniture de texte à publier.
- L'évocation suite au décès de sa maman, des difficultés rencontrées par Mademoiselle Xhauffaire pour l'élaboration de l'édition de mars.

7 Concours

- Les inscriptions au Trophée Wanet.
- La réunion de la commission technique n° 2 prévue le 30 mars 2015.

8 Guide-autocontrôle

- L'attitude de l'Afsca concernant le guide transversal.
- Le développement de la décision de Monsieur Léonard.

9 Divers

- Les affiches du musée de Harzée.
- L'article prévu par les glaciers.
- Les publicités sur notre site internet.
- L'enquête provinciale au Luxembourg.
- Le tableau de bord par BDO.

Le prochain conseil d'administration aura lieu le 20 mai 2015 à 14 heures.

■ H. Léonard



FORMATION

EPICURIS

accueil Monsieur Jean-Michel Perruchon : Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

Les 17 et 20 mars 2015, le centre de Compétence Epicuris a eu l'occasion d'organiser, avec le soutien de l'IFP, du Fonds social européen et de la Fédération francophone de la boulangerie-pâtisserie-glacierie-confiserie-chocolaterie, deux démonstrations du Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, Monsieur Jean-Michel Perruchon.

A Villers-le-Bouillet, au Centre de compétence Epicuris le 17 mars et au Centre MBC de Mons le 20 mars, le Maître Pâtissier a proposé une démonstration sur le thème des « Pâtisseries by Perruchon ». Au total, ce sont 67 professionnels du secteur de la boulangerie-pâtisserie qui ont pu assister gratuitement à cet événement.



Pour sa seconde venue en Belgique, Monsieur Perruchon a notamment proposé à la démonstration quelques-unes de ses recettes originales et personnelles telles que : la Religieuse Bigouden (Sablage vanille – Pâte à choux – Crème caramel – Glaçage chocolat), Le Murano (Streusel chocolat pécan – Biscuit chocolat – Compote exotique – Ganache chocolat – Mousse chocolat), La cerise sur le gâteau (biscuit à la fève de cacao – Biscuit léger au cacao – Confit de griotte Chantilly vanille.), Le Caractère (Biscuit noisette – Caramel vanille – Noisettes caramélisées – Chantilly Ghana – Chantilly Mexique tonka –



Glaçage gourmand), Le Précieux framboise (Biscuit chocolat grand cru – Crèmeux framboise – Ganache fondante – Mousseux chocolat), etc.

Le succès de ces deux journées souligne l'importance donnée à ce type d'évènement, mais aussi, la conviction que la formation destinée aux travailleurs est une magnifique opportunité pour les patrons d'élargir leurs gammes de produits et ainsi étonner les papilles de leurs clients !

A vos agendas !

Epicuris n'en reste pas là et renouvellera à nouveau l'expérience cette année, au Centre de compétence Epicuris et au Centre IFAPME MBC de Mons avec cette fois-ci, la venue d'un **Meilleur Ouvrier de France** pour une **démonstration** exceptionnelle sur le thème « *Du levain sans souci* ».

Renseignements et inscriptions

PALGEN Edouard : 0497/57.00.85
edouard.palgen@formation-epicuris.be





Libramont

dans la foulée de Villers-le-Bouillet

Une sommité du monde de la pâtisserie française en la personne de Jean-Michel PERRUCHON s'est arrêté en Luxembourg Belge, et plus précisément, au centre I.F.A.P.M.E. Luxembourgeois, avant de rentrer à Paris.

C'est un auditoire composé de plus de 25 professionnels de tous âges, dont des pâtissiers chevronnés qui ont suivi avec une attention toute particulière la démonstration de pâtisserie gastronomique de Jean-Michel PERRUCHON directeur de la célèbre école Bellouet à Paris.

Durant 6 heures, il a livré ses secrets et tours de mains sur la fabrication de gâteaux individuels et d'entremets de standing.

De nombreuses questions pertinentes de l'assemblée concernant :

- La meringue montée avec du glucose.
- Un glaçage brillant comme un rubis et une méthode de glaçage rapide.
- Un croquant très rapide à réaliser pour la pâte à choux.
- Les vertus de la cassonade.
- La compotée de fruits exotiques réalisée sans caramel.
- Etc. ont reçu des réponses structurées et professionnelles.

En matière de prix de revient, Monsieur PERRUCHON le résume en trois points dans son école avec une fabrication en petite quantité :

- La main d'œuvre représente 60 %.
- La matière première 6 %.
- Autres frais 34 %.

Une journée passionnante, très appréciée, de dialogues entre professionnels que les participants souhaitent voir se renouveler.

Merci Jean-Michel PERRUCHON, vous êtes non seulement « Meilleur ouvrier de France » mais également un grand Monsieur tout court.

■ Adé

“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)

AB | MAURI

VitaFibres: un pain qui contient 35% plus de fibres alimentaires qu'un pain complet!

L'importance des fibres alimentaires

On fait tout notre possible pour manger sainement. La consommation d'une quantité suffisante de fibres alimentaires en fait partie. Env. 90% de la population ne mange pas assez de fibres. Il est conseillé de consommer 30 à 40 grammes de fibres par jour. Les fibres sont importantes pour le transit intestinal et une bonne digestion. De plus, les fibres diminuent le sentiment d'avoir faim.

Une évolution inquiétante!

Pour vous aider à consommer la quantité journalière conseillée, votre boulanger vous propose VitaFibres, le nouveau pain qui contient 35% plus de fibres alimentaires qu'un pain complet ordinaire. Ceci ne représente pas moins que 3 fois plus de fibres que, par exemple, dans le brocoli.

Pourquoi le VitaFibres?

- Le VitaFibres vous aidera à atteindre la quantité conseillée en fibres alimentaires
- Le VitaFibres ne contient que des fibres de blé 100% naturelles
- Le pain VitaFibres est sain et bon pour la santé



VitaFibres
plus de fibres, plus de goût, plus de plaisir

Vous voulez en savoir plus? Renseignez-vous auprès de votre représentant régional d'AB Mauri, Guldensporenpark 27, 9820 Merelbeke - T: 09 232 46 18
E: info.be@abmauri.com - www.abmauri.be

www.vitafibres.be



La Farinose

Service public fédéral Emploi,
Travail et Concertation sociale

Cette affection, appelée aussi asthme du boulanger, autrefois très répandue dans nos ateliers, à l'époque des sacs de farine en jute, qu'il fallait secouer, reste néanmoins d'actualité.



La farine, qui constitue l'ingrédient principal de notre pain quotidien, est moins inoffensive qu'il n'y paraît ! Respirer la poussière de farine provoque l'asthme du boulanger ou **farinose**. Il s'agit d'une maladie professionnelle bien connue dans le milieu de la boulangerie.

Le Fonds des Maladies professionnelles débourse annuellement plus de 4 millions d'euros en indemnisation des suites de cette maladie professionnelle.

L'inspection du travail (Contrôle du bien-être au travail) a récemment mené une campagne limitée à une trentaine de boulangeries artisanales (janvier 2015). Presque partout où elle a été mesurée, la concentration de poussière de farine dans l'air dépassait fortement (jusqu'à plus de 20 fois !) la valeur limite. Les valeurs limites sont **des normes fixées par la réglementation** afin de protéger la santé des travailleurs. **Elles s'élèvent pour la poussière de farine à 0,5 mg/m³ d'air et nous en respirons en moyenne 12 M³/jour.**

L'inspection du travail dispose d'une série de pouvoirs d'action allant de l'avertissement à l'arrêt du travail ou encore le procès-verbal à l'intention des autorités judiciaires. Lors de cette campagne, les inspecteurs n'ont donné, jusqu'à présent, que des avertissements.

L'inspection compte prendre des mesures de suivi qui seront développées prochainement.

Les sources de l'empoussièrement... nous sont connues.

La pesée des matières premières et des pâtons, le remplissage du pétrin avec la farine, le début du pétrissage, l'enfarinement des couches ou panetons, ou encore lors du façonnage ou de l'abaisse des pâtons par des gestes trop généreux d'épandage.

Soyez donc attentifs à limiter au maximum ce risque d'allergie pulmonaire invalidante.

Le Fonds des maladies professionnelles est l'assureur unique du risque de maladie professionnelle dans le secteur privé : il est donc qualifié pour examiner les demandes, prendre les décisions et payer les indemnisations.

Tombent sous l'application des lois coordonnées pour le secteur privé :

- les travailleurs salariés assujettis en tout ou en partie à la loi du 27 juin 1969 concernant la sécurité sociale ;
- les élèves et étudiants qui sont exposés au risque de maladies professionnelles pendant leur formation et par la nature de celle-ci.

Si un membre de votre personnel est concerné par cette affection voyez ce site :

<http://www.fmp-fbz.fgov.be/web/pdfdocs/Publicaties/FR/Brochure%20-%20Reparation%20en%20cas%20de%20maladie%20professionnelle.pdf>

Qu'en est-il des indépendants ?

Les indépendants ne sont pas pris en considération pour l'indemnisation d'une maladie professionnelle ; ils se tourneront vers le régime assurance maladie des indépendants.

A votre santé !

■ H. Léonard

SALON PROFESSIONNEL

L'édition 2015

d'Horecatel

bat tous les records !



Le premier nombre record de 400 exposants ne laissait présager que de bonnes nouvelles pour cette édition 2015.

En effet...

Avec un **salon complet** plusieurs semaines à l'avance, les attentes étaient particulièrement élevées à la veille de l'événement. L'affluence, dès le premier jour, est venue confirmer les prévisions : la fréquentation de cette édition a fait **un bon de 9,84 % par rapport à 2014 !** Le mercredi 11 mars 2015, la 49^{ème} édition du Salon Horecatel refermait ses portes sur un bilan extrêmement positif. Vous avez été **37.464** à arpenter

les allées des six palais du WEX au terme des 4 jours d'ouverture, des chiffres qui ne peuvent que réjouir les exposants qui ont fait le choix d'être présents au salon.

Avec 43 % d'exposants **néerlandophones** et 48 % d'exposants **francophones** et la venue de chefs issus des deux régions du pays, Horecatel se positionne de plus en plus comme une vitrine nationale pour l'ensemble du secteur.

Grâce à votre participation, le salon grandit d'années en années et nous vous annonçons d'ores et déjà **une édition 2016 digne d'un 50^{ème} anniversaire !**



Monsieur Bouillon Président des Bouchers, Monsieur Giellen Directeur Général de l'APAQ-W, Monsieur Le Ministre Collin, Monsieur Lefevre Président des Frituristes, Monsieur Roisin Attaché Agro-Alimentaire APAQ-W



Le Président, Monsieur le Ministre Borsus, Monsieur Goffaux de « Passion Pâtisserie »



Les grandes tendances de l'Horeca et de la Gastronomie rassemblées en un même lieu

Horecatel est le salon de référence où l'on vient découvrir les saveurs, les produits, les tendances qui raviront les tables dans les prochains mois, ainsi qu'une large gamme de matériel et d'équipements performants. Toutes les sociétés, tous les fournisseurs, tous les secteurs qui comptent sont présents.

Au sein du Palais Gastronomie, c'est une alchimie de saveurs, de talents et d'innovations qui s'offrent à vous. Vous approchez un univers longtemps resté « secret », celui des grandes maisons et de leurs plus grands chefs !

Pour sa première année de présence au salon avec son village italien, la fondation Euritalia ne peut que se féliciter de l'attrait qu'ont manifesté les visiteurs pour son stand. Des exposants ravis des ventes, des visiteurs intrigués des produits...

A Horecatel, les associations professionnelles et les représentants officiels du secteur viennent débattre des enjeux de la profession. Des chefs – jeunes et confirmés – des gastronomes, des chroniqueurs partagent, le temps d'un concours ou d'une session culinaire, leur passion du métier et leurs connaissances des produits !

Pour la Fédération francophone, représentée par son président Albert Denoncin, c'est l'occasion de partir à la rencontre des présidents : des bouchers, des frituristes et de l'Horeca dans le stand de l'APAQ-W et de René Collin, Ministre de tutelle de nos campagnes de promotion mais aussi de croiser des personnalités et de s'entretenir de certaines actualités concernant la profession comme ce fut le cas avec Willy Borsus, Ministre de tutelle de l'AFSCA qui a promis de se tenir à notre disposition.

A la veille de son 50^{ème} anniversaire, Horecatel confirme son positionnement stratégique sur la scène de l'Horeca et de la Gastronomie dans notre pays : un rendez-vous professionnel qui a toujours su conserver son esprit chaleureux et convivial.

Trophée Jacques ROUARD

Le défi : présenter une pièce artistique sur le thème du design horloger, une assiette de desserts et un gâteau boutique !

La remise des prix s'est déroulée en présence de Willy Borsus, Ministre fédéral des Classes Moyennes, des Indépendants, des PME et de l'Agriculture ;

1^{er} Prix : Damien ROUSSEAU, Pâtisserie Jean-Yves Wilmot à Mettet

2^{ème} Prix : Louis TAINÉ, poste de recherche chez Potel et Chabot à Paris

3^{ème} Prix : Nozaki MAZAYUKI, Pâtisserie-Chocolaterie YASUSHI Sasaki à Bruxelles

Prix de participation : Maurits VAN LOOKEREN CAMPAGNE, Pâtisserie De Baere à Woluwé-Saint-Lambert



Pièce gagnante « Trophée Jacques Rouard »



Le Lauréat Damien Rousseau et son Patron Jean Yves Wilmot

Concours WexProCup

Lors de ce concours dédié aux futurs talents de la gastronomie, 4 jeunes chefs ont dû préparer et servir, en 2 heures 30, une mise en bouche, une entrée et un plat au départ d'un panier surprise, à un jury de haut vol composé de chefs issus du collectif GenerationW.

1^{er} Prix : Loucas MENGAL, second à l'Éveil des Sens à Montigny-le-Tilleul

Deuxième ex-aequo :

Delphine RONSYN, Il était une fois toi et moi à Nivelles
Adrien DERENZIS, La part des Anges à Ragnies

Prix de participation : Curtis Mulpas, Le Violon d'Ingres, l'établissement de Christian Constant à Paris

Concours APAQ-W

Ce concours de promotion des produits wallons s'est déroulé en présence de René Collin, Ministre de l'Agriculture, de la Nature et du Tourisme.

Le thème de cette édition 2015 était : la pomme de terre. C'était l'occasion pour les finalistes de revisiter un des ingrédients principaux de notre alimentation et de mettre en avant un produit régional cultivé chez nous.

Prenons l'exemple séduisant de : l'Assiette « Douceur de pomme de terre ».



Gâteau pomme de terre,
Concours APAQ-W
Assiette « Douceurs pomme de terre »

Déclinaison de la pomme de terre en 3 façons.

Dressage de l'assiette :

1. Déposer le pain perdu de pommes de terre tièdes, ensuite superposer une rosace de mousse de pomme de terre crème fraîche.
2. Déposer par-dessus quelques morceaux de pommes de terre confites, puis napper légèrement la préparation d'un caramel de jus de pommes.
3. Disposer de travers au-dessus un morceau de tuile au chocolat et 2 feuilles de menthe.

1^{er} Prix : Karima BRAHMI, de l'école IFC Jonfosse

2^{ème} Prix : Louise BOURDOUXHE, de l'école d'Hôtellerie de la ville de Liège

3^{ème} Prix : Paul RAVET, de l'école Hôtelière Provinciale Pierre Romeyer de Wavre

Prix Innovation 2015 : les lauréats

Se distinguer à travers un nouveau produit ou une nouvelle gamme, tel est le souhait de toutes les sociétés.

Catégorie FOOD

1^{er} Prix : L'escargotière de Warnant et ses Perles de gris

2^{ème} Prix : CNUDE et les perles d'alginate

3^{ème} Prix : Safran Gaumais et la gelée de Sauternes au Safran Gaumais

Catégorie NON-FOOD

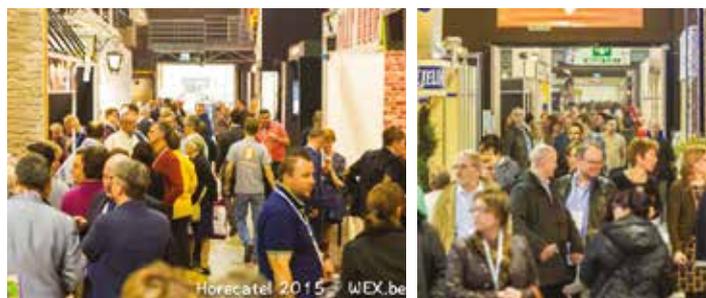
1^{er} Prix : CD Constructs avec les tiroirs de congélation et réfrigération adaptés aux petits espaces

2^{ème} Prix : Lighspeed Belgium et son application de paiement par smartphone

3^{ème} Prix : Table Manager et le produit Tablephone

L'édition 2015 vient de se terminer. En route pour la 50^{ème} édition ! Rendez-vous du dimanche 6 mars au mercredi 9 mars 2016.

■ **G. Xauflaire**





NOUVEAU

De délicieux
pains au levain en
un tour de main

POUR PLUS D'INFORMATIONS ET RECETTES EXCLUSIVES, CONTACTEZ-NOUS VIA INFO@PURATOS.BE

Puratos
Reliable partners in innovation

Formation obligatoire AFSCA



donnée en province du Luxembourg

Au lendemain d'un week-end de Pâques fort chargé, nous étions 40 boulangers-pâtisseries-glaciers-chocolatiers à avoir répondu positivement à l'invitation de l'A.F.S.C.A. et de la Fédération francophone.

En collaboration avec la cellule de vulgarisation de l'A.F.S.C.A. la Fédération a organisé une formation sur mesure, pour répondre à nos obligations en matière de sécurité alimentaire auxquelles nous devons satisfaire, le 7 avril de 13h30 à 17h afin d'expliquer et commenter le guide autocontrôle-traçabilité.

Madame LOMBA, directrice territoriale de la province de Luxembourg, a accueilli le président DENONCIN et Madame FRETIN, oratrice du jour dans les locaux de l'agence à Libramont en les félicitant pour leur démarche volontaire et de l'attention qu'ils accordent à la sécurité de la chaîne alimentaire.

C'est avec beaucoup de dynamisme, d'humour que Madame FRETIN a su capter l'esprit d'une assemblée très intéressée, n'hésitant pas à faire participer l'auditoire, le président et les inspecteurs qui étaient également présents.

Avec la projection de photos bien spécifiques, les thèmes suivants ont pu être abordés :

- Les dangers dans la chaîne alimentaire.
- Les bonnes pratiques.
- Les points critiques (c.c.p.)
- La notification obligatoire.
- La traçabilité.
- Les allergènes avec les nouvelles fiches.
- La check-list et l'obligation de publication des résultats.
- Le lavage des mains avec démonstration pratique et l'affiche que de nombreux participants souhaiteraient voir publier dans « Le Moniteur ».
- Nombreuses questions réponses.

Chaque participant a reçu une attestation officielle et nominative qui pourra servir de preuve attestant qu'il a rempli ses obligations légales de formation prévues pour chaque entreprise du secteur alimentaire, attestation qu'il est nécessaire de joindre au guide.

Le président remercie et félicite la sympathique Madame FRETIN ainsi que l'assemblée.

■ Adé



Fiche QUICK START N°10

Révision des appareils de mesure



Identifiez tous les appareils de mesure (par ex. thermomètres, balances, ...) et reprenez-les dans une liste



Contrôlez au moins annuellement le bon fonctionnement des appareils de mesure ou laissez cette tâche au fabricant



Décrivez la manière dont l'appareil est contrôlé

Exemple pour les thermomètres : contrôle sur 2 points dans le champ de température et le domaine dont le thermomètre sera utilisé, ex. une mesure d'un mélange composé de glace pour la moitié et d'eau pure (0°C) pour l'autre moitié et une mesure d'eau en ébullition (100°C) pour un thermomètre qui sera utilisé pour les températures positives jusqu'à 100°C



Enregistrez les contrôles effectués



Si le contrôle n'est pas conforme :

- identifiez clairement l'appareil de mesure non conforme afin d'éviter de l'utiliser
- réparez l'appareil de mesure non conforme avant de le réutiliser ou remplacez l'appareil

Fiche QUICK START N°11

HACCP (assouplissements)



Assurez-vous qu'il y ait bien un plan HACCP pour tous les process de production qui ont lieu au sein de l'entreprise:

- Que pour les process de production repris dans le guide, des points critiques de contrôle, des valeurs limites critiques et des actions correctives du guide d'autocontrôle soient repris
- Que pour les process de production non repris dans le guide, un plan HACCP soit développé par une personne qui a suivi une formation HACCP



Consacrez suffisamment d'attention aux points critiques de contrôle. Une fois ces points sous contrôle, des denrées alimentaires sûres peuvent alors être produites !



Vérifiez avec une fréquence fixée pour chaque point critique de contrôle si les valeurs critiques sont respectées

En cas de dépassement d'une valeur critique:

- **Enregistrez la non-conformité constatée**
- **Prenez les actions et mesures correctives appropriées**
- **Enregistrez les actions et mesures correctives prises**
- **Conservez les registres au minimum six mois après la fin de la période de conservation**

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



Commission paritaire du commerce de détail indépendant - CP 201

CONVENTION COLLECTIVE DE TRAVAIL DU 18 DECEMBRE 2014 RELATIVE AU REVENU MENSUEL MINIMUM MOYEN GARANTI

Chapitre I – Champ d'application

Article 1 – § 1. La présente convention collective de travail s'applique aux employeurs et employés des entreprises ressortissant à la compétence de la Commission paritaire du commerce de détail indépendant.

§ 2. Le nombre de travailleurs en vue de déterminer si l'employeur a occupé en moyenne 20 travailleurs ou plus est établi de la même manière que celle prévue à l'article 38, § 3, 9° de la loi du 29 juin 1981 établissant les principes généraux de la sécurité sociale des travailleurs salariés.

§ 3. Par « prestations normales de travail à temps plein », on entend le travail effectivement fourni à concurrence de la durée du travail hebdomadaire, telle que prévue par l'article 19 de la loi sur le travail du 16 mars 1971, publiée au Moniteur belge du 30 mars 1971.

§ 4. On entend par « employés », les employés et les employées.

Article 2 – La présente convention collective de travail ne s'applique pas :

- 1° aux employés qui sont habituellement occupés au travail durant des périodes inférieures à un mois civil ;
- 2° aux personnes occupées dans une entreprise familiale où ne travaillent habituellement, que des parents, des alliés ou des pupilles sous l'autorité exclusive du père, de la mère ou du tuteur.

Chapitre II – Principes

Article 3 – Le 1^{er} janvier 2015, le revenu minimum mensuel moyen suivant est applicable :

Entreprises avec moins de 20 travailleurs

Age	-6 m anc.	+6 m anc.	+12 m anc.
20	1501,82	1541,67	1559,38
19	1501,82	1541,67	1541,67
18	1501,82	1501,82	1501,82
17	1176,29	1207,20	1242,15
≤16	1083,43	1111,89	1144,09

Entreprises avec 20 travailleurs ou plus

Age	-6 m anc.	+6 m anc.	+12 m anc.
20	1501,82	1541,67	1559,38
19	1501,82	1541,67	1541,67
18	1501,82	1501,82	1501,82
17	1184,14	1215,05	1249,99
≤16	1090,66	1119,13	1151,31

Article 4 – Pour le personnel employé occupé à temps partiel, le revenu minimum mensuel moyen garanti, prévu à l'article 3 est calculé proportionnellement à la durée de la prestation de travail mensuelle.

Article 5 – Pour l'application de la présente convention collective de travail, on entend par « revenu minimum mensuel moyen » :

- 1° la rémunération mensuelle garantie par les barèmes de rémunérations fixés par la commission paritaire, les conventions d'entreprise ou les contrats de travail individuels d'employés. Dans la rémunération mensuelle doivent être comprises aussi bien la partie fixe que la partie variable ;
- 2° l'équivalence mensuelle des primes et autres avantages, éventuellement payés en nature, accordés en vertu de conventions collectives de travail, de conventions d'entreprise, de contrats de travail individuels d'employés ou des usages.





Article 6 – Sont toutefois exclus de la détermination du revenu minimum mensuel moyen :

- 1) les compléments pour le travail supplémentaire fixés par l'article 29, § 1^{er}, de loi sur le travail du 16 mars 1971 ;
- 2) les avantages prévus par les dispositions de l'article 19, § 2, de l'arrêté royal du 28 novembre 1969 portant exécution de la loi du 27 juin 1969 révisant de l'arrêté-loi du 28 décembre 1944 relatif à la sécurité sociale des travailleurs ;
- 3) les primes ou les indemnités octroyées en raison des frais réellement exposés par les employés ;
- 4) les prestations sociales complémentaires et légales dues à l'occasion de périodes de suspension du contrat de louage de travail, telles que les indemnités de maladie, les allocations de chômage partiel, et les simples et doubles pécules de vacances.

Chapitre III – Modalités d'application

Article 7 – § 1. Au moment du paiement de la prime prévue au chapitre V de la convention collective de travail du 14 décembre 2012, conclue au sein de la Commission paritaire du commerce de détail indépendant, fixant les conditions de travail et de rémunération (enregistrée sous le n° 113207), le décompte des rémunérations mensuelles payées, ainsi que des autres avantages accordés dont question à l'article 5 de la présente convention collective de travail, pendant les douze mois précédents ou de la partie de ces douze mois réellement accomplie, est établi.

§ 2. Lorsque le décompte dont question au § 1^{er} est inférieur au total des montants mensuels du revenu minimum mensuel moyen garanti par la présente convention collective de travail, pour la période pour laquelle le décompte mentionné prévu au § 1^{er} a été établi, la différence est payée sous forme de complément au moment du paiement de la prime dont question au chapitre V de la convention collective de travail du 14 décembre 2012 mentionnée au § 1^{er}.

§ 3. En cas de cessation de l'exécution du contrat de travail avant la date prévue par le présent article, le réajustement éventuel s'effectue au moment de la cessation.

Article 8 – § 1. Pour les employés dont les rémunérations sont complètement ou partiellement variables, le revenu minimum mensuel moyen est calculé sur la base de la moyenne des revenus mensuels des douze derniers mois ou de la partie de ces douze mois réellement accomplie.

§ 2. Pour la détermination du revenu minimum mensuel moyen, il est fait abstraction des mois de travail incomplets.

Chapitre IV – Liaison à l'indice des prix à la consommation

Article 9 – § 1. Le montant du revenu mensuel minimum moyen fixé à l'article 3 correspond à l'indice de référence 100,01, pivot de la tranche de stabilisation 98,05 – 100,01 – 102,02.

§ 2. Moyennant le respect des dispositions contenues dans l'arrêté royal no 156 modifiant la loi du 2 août 1971 organisant un régime de liaison à l'indice des prix à la consommation des traitements, salaires, pensions, allocations et 4/5 subventions à charge du trésor public, de certaines prestations sociales, des limites de rémunération à prendre en considération pour le calcul de certaines cotisations de sécurité sociale des travailleurs, ainsi que des obligations imposées en matière sociale aux travailleurs indépendants et l'arrêté royal n° 180 du 30 décembre 1982 portant certaines mesures en matière de modération des rémunérations, le revenu minimum mensuel moyen est lié à l'évolution de l'indice des prix à la consommation, conformément aux dispositions du chapitre IV de la convention collective de travail du 14 décembre 2012, mentionnée à l'article 7, § 1^{er}.

Chapitre V – Dispositions abrogatoires

Article 10 – La convention collective de travail du 8 mai 2004 (enregistrée sous le n° 71711), conclue au sein de la Commission paritaire du commerce de détail indépendant, relative au revenu mensuel minimum moyen garanti est abrogée.

Chapitre VI – Dispositions finales

Article 11 – Cette convention collective de travail remplace la convention collective de travail du 18 mai 2004 précitée relative au revenu mensuel minimum moyen garanti.

Elle entre en vigueur le 1^{er} janvier 2015 et est conclue pour une durée indéterminée.

Article 12 – Elle ne peut être dénoncée que par une des parties signataires et ce moyennant un préavis de trois mois notifié par lettre recommandée à la poste, adressée au président de la Commission paritaire du commerce de détail indépendant et aux parties signataires de la présente convention collective de travail.

BAREMES DES EMPLOYES DU COMMERCE DE DETAIL INDEPENDANT (CP201)

1. Date d'application: 01/01/2015
2. Modification Adaptation RMMG
3. Durée hebdomadaire du travail : 38
4. Tranches de stabilisation : 98,05 - 100,01 - 102,02
5. Revenu minimum mensuel moyen garanti

a) Entreprises avec moins de 20 travailleurs

Age	-6 m anc.	+6 m anc.	+12 m anc.
20	1501,82	1541,67	1559,38
19	1501,82	1541,67	1541,67
18	1501,82	1501,82	1501,82
17	1176,29	1207,20	1242,15
≤16	1083,43	1111,89	1144,09

b) Entreprises avec 20 travailleurs ou plus

Age	-6 m anc.	+6 m anc.	+12 m anc.
20	1501,82	1541,67	1559,38
19	1501,82	1541,67	1541,67
18	1501,82	1501,82	1501,82
17	1184,14	1215,05	1249,99
≤16	1090,66	1119,13	1151,31

6. Barèmes

Groupe 1 : Personnel administratif < 20 travailleurs

Barèmes à partir de 21 ans

Expérience	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
0	1472,17	1509,95	1580,77	1679,24
1	1472,17	1509,95	1604,25	1701,76
2	1472,17	1530,34	1626,90	1724,45
3	1472,17	1557,33	1660,83	1747,28
4	1472,17	1584,80	1694,84	1769,77
5	1472,17	1611,20	1728,97	1814,91
6	1472,17	1636,27	1762,79	1860,29
7	1480,53	1662,31	1796,80	1905,67
8	1493,22	1687,32	1830,76	1950,86
9	1505,49	1713,36	1865,18	1996,19
10	1518,34	1738,31	1899,11	2041,55
11			1932,83	2086,85
12			1966,80	2132,16
13				2177,56
14				2222,90

Groupe 1 : Personnel administratif > 20 travailleurs

Barèmes à partir de 21 ans

Expérience	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
0	1480,50	1512,15	1589,09	1687,55
1	1480,50	1512,15	1612,57	1710,10
2	1480,50	1538,66	1635,25	1732,81
3	1480,50	1565,64	1669,14	1755,59
4	1480,50	1593,12	1703,16	1778,10
5	1480,50	1619,53	1737,29	1823,22
6	1480,50	1644,57	1771,12	1868,87
7	1488,87	1670,65	1805,15	1913,98
8	1501,56	1695,64	1839,09	1959,19
9	1513,82	1721,67	1873,52	2004,52
10	1526,69	1746,63	1907,44	2049,88
11			1941,15	2095,16
12			1975,13	2140,49
13				2185,87
14				2231,23

Barèmes des jeunes Barèmes des étudiants

Age	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4	%
16 ans	1177,74	1207,96			80
17 ans	1236,62	1268,36			84
18 ans	1295,51	1328,76	1391,08		88
19 ans	1354,40	1389,15	1454,31	1544,90	92
20 ans	1413,28	1449,55	1517,54	1612,07	96
21 ans	1472,17	1509,95	1580,77	1679,24	100

Barèmes des jeunes Barèmes des étudiants

Age	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4	%
16 ans	1184,40	1209,72			80
17 ans	1243,62	1270,21			84
18 ans	1302,84	1330,69	1398,40		88
19 ans	1362,06	1391,18	1461,96	1552,55	92
20 ans	1421,28	1451,66	1525,53	1620,05	96
21 ans	1480,50	1512,15	1589,09	1687,55	100



Groupe 1 : Personnel de vente < 20 travailleurs

Barèmes à partir de 21 ans

Expérience	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
0	1467,49	1509,95	1533,02	1631,40
1	1467,49	1509,95	1558,08	1654,31
2	1467,49	1509,95	1583,11	1676,95
3	1467,49	1515,87	1617,79	1699,44
4	1467,49	1543,26	1651,84	1722,20
5	1467,49	1572,05	1685,83	1767,61
6	1467,49	1598,62	1720,38	1812,77
7	1467,49	1624,78	1753,81	1858,26
8	1467,49	1649,82	1787,71	1903,56
9	1467,49	1675,37	1822,18	1948,87
10	1478,08	1700,84	1855,85	1994,41
11			1890,12	2039,53
12			1923,89	2085,17
13				2130,05
14				2175,59

Barèmes des jeunes Barèmes des étudiants

Age	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4	%
16 ans	1173,99	1207,96			80
17 ans	1232,69	1268,36			84
18 ans	1294,68	1328,76	1349,06	1435,63	88
19 ans	1350,09	1389,15	1410,38	1500,89	92
20 ans	1408,79	1449,55	1471,70	1566,14	96
21 ans	1467,49	1509,95	1533,02	1631,40	100

Groupe 1 : Personnel de vente > 20 travailleurs

Barèmes à partir de 21 ans

Expérience	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
0	1469,69	1512,15	1541,36	1659,10
1	1469,69	1512,15	1566,42	1682,11
2	1469,69	1512,15	1591,44	1704,78
3	1469,69	1524,20	1626,14	1727,25
4	1469,69	1551,58	1660,17	1749,99
5	1469,69	1580,39	1694,16	1795,41
6	1469,69	1606,94	1728,71	1840,59
7	1469,69	1633,10	1762,13	1886,06
8	1469,69	1658,13	1796,05	1931,39
9	1474,05	1683,69	1830,51	1976,69
10	1485,14	1709,16	1864,18	2022,22
11			1898,44	2067,33
12			1932,22	2112,97
13				2157,84
14				2203,40

Barèmes des jeunes Barèmes des étudiants

Age	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4	%
16 ans	1175,75	1209,72			80
17 ans	1234,54	1270,21			84
18 ans	1294,68	1330,69	1356,40	1460,09	88
19 ans	1352,11	1391,18	1418,05	1526,45	92
20 ans	1410,90	1451,66	1479,71	1592,82	96
21 ans	1469,69	1512,15	1541,36	1659,19	100

SOCIAL

Groupe 2 : Personnel administratif et de vente – entreprises avec moins de 20 travailleurs

Barèmes à partir de 21 ans

Expérience	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 2bis	Cat. 3	Cat. 4	Cat. 5
0	1467,49	1509,95		1580,77	1694,84	
1	1467,49	1510,44		1604,25	1717,48	
2	1468,07	1540,72		1626,90	1739,94	1876,13
3	1486,80	1570,72		1663,05	1762,61	1899,11
4	1505,58	1599,65	1637,92	1699,44	1785,28	1921,47
5	1524,18	1626,90	1665,25	1735,72	1830,65	1971,51
6	1543,26	1654,31	1692,66	1772,20	1876,13	2021,33
7	1562,03	1681,42	1719,77	1808,48	1921,47	2071,53
8	1580,77	1708,44	1746,79	1844,56	1966,79	2121,09
9	1598,62	1735,72	1774,04	1880,92	2011,88	2171,08
10	1615,53	1747,38	1785,73	1917,31	2057,28	2221,02
11	1615,53	1747,38	1785,73	1953,47	2102,67	2270,78
12	1632,68	1789,95	1828,31	1990,16	2148,09	2320,30
13	1632,68	1789,95	1828,31	1990,16	2193,71	2370,36
14	1649,79	1817,18	1855,48	2026,29	2238,91	2421,21
16	1666,74	1844,56	1882,92	2062,44	2284,35	2470,15
18	1683,73	1871,65	1910,00	2098,77	2329,73	2538,96
20	1700,84	1899,11	1937,41	2135,21	2375,18	2569,76
22				2171,27	2441,21	2619,54
24					2465,82	2677,31

Barèmes des jeunes

Barèmes des étudiants

Age	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 2bis	Cat. 3	Cat. 4	Cat. 5	%
16 ans	1173,99	1207,96					80
17 ans	1232,69	1268,36					84
18 ans	1294,68	1328,76		1391,08			88
19 ans	1350,09	1389,15		1454,31	1559,25		92
20 ans	1408,79	1449,55		1517,54	1627,05		96
21 ans	1467,49	1509,95		1580,77	1694,87		100





Groupe 2 : Personnel administratif et de vente – entreprises à partir de 20 travailleurs

Barèmes à partir de 21 ans

Expérience	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 2bis	Cat. 3	Cat. 4	Cat. 5
0	1477,18	1519,62		1591,16	1705,17	
1	1477,18	1520,78		1614,60	1727,79	
2	1478,42	1551,05		1637,30	1750,30	1886,48
3	1497,18	1581,12		1673,38	1772,94	1909,49
4	1515,93	1609,97	1648,30	1709,81	1795,64	1931,85
5	1534,57	1637,30	1675,64	1746,10	1841,01	1981,85
6	1553,64	1664,67	1703,00	1782,54	1886,48	2031,70
7	1572,32	1691,79	1730,12	1818,88	1931,85	2081,89
8	1591,16	1718,81	1757,14	1854,95	1977,19	2131,45
9	1608,95	1746,10	1784,42	1891,22	2022,23	2181,40
10	1625,91	1757,76	1796,10	1927,70	2067,60	2231,31
11	1625,91	1757,76	1796,10	1963,86	2113,02	2281,10
12	1643,00	1800,34	1838,61	2000,52	2158,47	2330,64
13	1643,00	1800,3,4	1838,61	2000,52	2204,06	2380,74
14	1660,15	1827,55	1865,81	2036,61	2249,28	2431,56
16	1677,09	1854,95	1893,30	2072,75	2294,72	2480,53
18	1694,08	1882,00	1920,34	2109,13	2340,06	2549,34
20	1711,29	1909,49	1947,74	2145,59	2385,57	2580,15
22				2181,63	2451,61	2629,90
24					2476,21	2687,64

Barèmes des jeunes

Barèmes des étudiants

Age	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 2bis	Cat. 3	Cat. 4	Cat. 5	%
16 ans	1181,74	1215,70					80
17 ans	1240,83	1276,48					84
18 ans	1299,92	1337,27		1400,22			88
19 ans	1359,01	1398,05		1463,87	1568,76		92
20 ans	1418,09	1458,84		1527,51	1636,96		96
21 ans	1477,18	1519,62		1591,16	1705,17		100

7. Gérants

7.1. Entreprises de moins de 20 travailleurs

Age	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
21	1432,57	1806,41	1966,91	2239,19

- a) Seul à la vente avec logement : 1432,57
à majorer jusque 1806,41 EUR d'une commission au moins égale à 3 % de la tranche de recettes mensuelles 9150,00 EUR
- b) Seul à la vente sans logement : 1806,41
- c) 1 à 10 vendeurs/caissiers : 1966,91
- d) 11 à 20 vendeurs/caissiers : 2239,19

7.2. Entreprises de plus de 20 travailleurs

Age	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4	Cat. 5
21	1442,91	1816,76	1977,32	2249,56	2753,91

- a) Seul à la vente avec logement : 1442,91
à majorer jusque 1816,76 EUR d'une commission au moins égale à 3 % de la tranche de recettes mensuelles 9150,00 EUR
- b) Seul à la vente sans logement : 1816,76
- c) 1 à 10 vendeurs/caissiers : 1977,32
- d) 11 à 20 vendeurs/caissiers : 2249,56
- e) Plus de 20 vendeurs/caissiers : 2753,91

Fantaisies en pâte levée feuilletée,

dite danoise

La pâte danoise permet de réaliser des gâteaux très appréciés pour leur finesse, leur légèreté et leur goût. On trouvera, ci-dessous, un certain nombre de variantes établies à partir des recettes de base. Avec un peu d'imagination, chaque pâtissier pourra varier à l'infini la présentation ou la garniture de ces fantaisies en pâte levée feuilletée. Voici quelques exemples :

1. Faire une abaisse de pâte danoise de 35 x 20 cm, étaler dessus une garniture pour pâte levée fourrée et parsemer de raisins de Corinthe. Rouler l'abaisse sur elle-même et la couper en morceaux de 3,5 à 4 cm, qui se prêtent à différentes préparations :
 - a) Placer le morceau sur le côté et inciser profondément le milieu du tronçon, de telle sorte que les deux côtés soient reliés comme par une charnière. Ouvrir, de façon à obtenir deux cercles se chevauchant.

- b) Procéder comme pour a), mais inciser deux fois. En ouvrant, on obtient trois cercles se chevauchant.
- c) Procéder comme pour a), mais inciser trois fois. En ouvrant, on obtient quatre cercles.
- d) Prendre un morceau comme pour a), mais ne pas l'inciser. A l'aide d'un petit bâtonnet lui imprimer une fente profonde pour obtenir deux moitiés reliées ensemble. Après cuisson, cette fantaisie aura la forme d'un papillon.
- e) Aplatir au rouleau un morceau de pâte comme il est dit pour a), dorer à l'œuf, parsemer d'éclisses d'amandes et de sucre casson et poser sur plaque avec la partie coupée vers le bas.

2. Faire une abaisse de pâte danoise de 50 x 30 cm, étaler dessus une mince couche de pâte d'amandes et plier. Couper en petites bandes de 1,5 cm, saisir par les deux bouts et rouler en spirale. Leur donner la forme d'escargots, de bretzels ou de S et dorer à l'œuf. Après cuisson, abricoter et glacer.
3. Abaisser la pâte et la couper en carrés d'environ 8 cm de côté. Dorer à l'œuf, tourner les coins vers l'intérieur et bien souder. Déposer à la poche un peu de crème pâtissière au milieu et cuire.
4. Faire une abaisse de pâte de 18 x 20 cm et la découper en triangles. Déposer au milieu un peu de pâte d'amandes détendue avec du jaune d'œuf, rouler les morceaux sur eux-mêmes, les façonner en croissants et poser sur plaque. Dorer à l'œuf et cuire à four chaud.
5. Abaisser la pâte, la garnir et la rouler, comme il est dit au n° 1. Couper la pâte roulée à la dimension de la plaque, sur laquelle on la pose. L'inciser dans le sens de sa longueur et laisser lever. A la cuisson, la pâte roulée s'ouvrira. A la sortie du four, abricoter, glacer et couper en morceaux.





6. Tartiner la pâte danoise d'une mince couche de confiture d'abricots, recouvrir d'une garniture aux amandes et plier. Couper en morceaux d'environ 12 cm de long sur 4 cm de large, dorer à l'œuf et faire des incisions d'un côté. Parsemer d'éclisses d'amandes, les poser sur plaque en leur donnant la forme de demi-lunes et cuire avec buée.

7. Abaisser la pâte à une épaisseur de 4 mm et la découper en rondelles avec un emporte-pièce cannelé de 9 cm de diamètre. Mouiller le bord de la rondelle à l'œuf ou à l'eau et déposer au milieu un peu de garniture foncée pour pâte levée fourrée. Plier comme des chaussons, dorer à l'œuf et glacer immédiatement après la cuisson.

8. Abaisser une pâte danoise sur une largeur d'environ 21 cm. Garnir de fromage blanc et parsemer de griottes stérilisées et bien égouttées. Replier deux fois vers le milieu, découper en morceaux de 6 cm de large et cuire. Après cuisson, abricoter et glacer.

9. Découper l'abaisse en carrés de 12 cm, garnir le milieu avec un peu de confiture d'abricots et poser dessus un petit morceau d'ananas. Mouiller les quatre coins à l'œuf et les replier par-dessus la garniture. Laisser lever et dorer à l'œuf. Après cuisson, saupoudrer de sucre glace.

10. Faire une abaisse rectangulaire de 30 cm de large et de 3 à 4 mm d'épaisseur. Badigeonner de beurre fondu, parsemer d'éclisses d'amandes, de sucre, de cannelle, de raisins de Corinthe et de Smyrne et la rouler sur elle-même; mouiller à l'œuf le bout de l'abaisse. Découper cette pâte roulée en morceaux de 1,5 à 2 cm, les poser sur une plaque graissée, parsemer d'éclisses d'amandes, laisser lever et cuire avec buée. Les glacer encore tout chauds à l'eau au citron.

11. Escargots aux noix. Procéder comme pour le n° 10, mais garnir avec un appareil aux noix. Glacer à l'eau après cuisson. On peut utiliser également une garniture foncée pour pâte levée fourrée.

12. Faire une abaisse de 20 cm de large et de 3 mm d'épaisseur. Mouiller à l'œuf avec un pinceau et garnir moitié de crème pâtissière et moitié de garniture claire pour pâte levée fourrée. Rabattre par-dessus la garniture les extrémités longues et tourner vers le bas le bord apparent de l'abaisse. Laisser lever, dorer à l'œuf et garnir à la poche le dessus de crème pâtissière. Après cuisson, abricoter, glacer à l'eau et découper les morceaux en biais.

13. Faire une abaisse comme il est dit au n° 10, étaler dessus une garniture claire pour pâte levée fourrée. Rouler l'abaisse sur elle-même, la couper en morceaux de 1,5 cm, dorer à l'œuf, poser sur plaque et inciser 6 à 8 fois en partant du milieu. Abricoter aussitôt après la cuisson et glacer.

14. Découper l'abaisse en carrés. Coucher à la poche un peu de crème pâtissière au milieu et poser dessus un demi-abricot poché, une demi-pêche de petite taille, de l'ananas ou un autre fruit. Mouiller à l'œuf les bords de la pâte et les rabattre de telle sorte que le fruit au centre ne soit pas entièrement recouvert. Après cuisson, garnir le centre d'une cerise confite, abricoter et glacer légèrement.

15. Etendre une bande de pâte épaisse de 3 mm, badigeonner de beurre et saupoudrer de sucre et de cannelle. Découper en longues bandes et les rouler. Façonner des bretzels. Laisser lever, dorer à l'œuf, cuire et glacer à l'eau.

16. Découper l'abaisse épaisse de 3 mm en rectangles de 5 x 15 cm. Garnir de gelée de groseilles, replier. Façonner en croissants et dorer à l'œuf. Parsemer d'amandes hachées et de sucre casson et cuire jusqu'à belle coloration dorée.



L'Afscsa publie le 02/04/2015 une circulaire :

L'acrylamide

dans l'alimentation



Elle sera sans aucun doute reprise par les médias

Quelle sera votre attitude devant vos clients ?

- **Qu'est-ce que l'acrylamide ?**

Ce n'est qu'en 2002 que la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires a été détectée. L'acrylamide se forme lors du processus de cuisson ou de friture de denrées alimentaires, **particulièrement des aliments riches en amidon** comme les chips, les frites, **les biscuits, biscottes, pain d'épices**, céréales pour petit déjeuner, toasts, **pain** et pizzas. Le café, les substituts du café (comme par ex. la chicorée), le popcorn et le chocolat contiennent également de l'acrylamide. Cette substance serait cancérogène pour les animaux de laboratoire, et depuis des années, l'Agence alimentaire suit la teneur en acrylamide des produits sensibles.

- **Le Comité Scientifique de l'Afscsa, précise cependant dans son avis du 23/01/2015 :**

*4.11.1 Acrylamide : On donne l'impression que l'acrylamide constitue un problème dans toutes les denrées alimentaires. Cependant, l'acrylamide constitue uniquement un problème pour les denrées alimentaires **végétales** et pas pour les denrées alimentaires animales, cela doit être mentionné.*

- **« Jaune doré au lieu de brun foncé »**

Le consommateur peut lui-même diminuer considérablement son ingestion d'acrylamide à l'aide d'une série de mesures simples, comme p.ex. en évitant un brunissement excessif des denrées frites et du pain grillé, et en suivant la recommandation traditionnelle d'un schéma alimentaire varié comportant suffisamment de fruits et légumes.

- A l'industrie alimentaire (y compris le secteur de l'horeca et des cuisines de collectivités), il est demandé de fournir des efforts permanents et d'entreprendre des actions concrètes en vue de réduire autant que possible la teneur en acrylamide de leurs produits. Des mesures possibles sont données dans

une « boîte à outils » (toolbox) que l'organisation sectorielle européenne a développée en collaboration étroite avec la Commission européenne.

Dans votre guide d'autocontrôle, ce risque est abordé en mettant l'accent notamment sur une coloration excessive de la croûte, produisant de ce fait des acrylamides, et paradoxalement, nous vous conseillons d'autre part de veiller à une cuisson profonde, afin de fixer les saveurs développées par la fermentation... Ce qui peut paraître contradictoire.

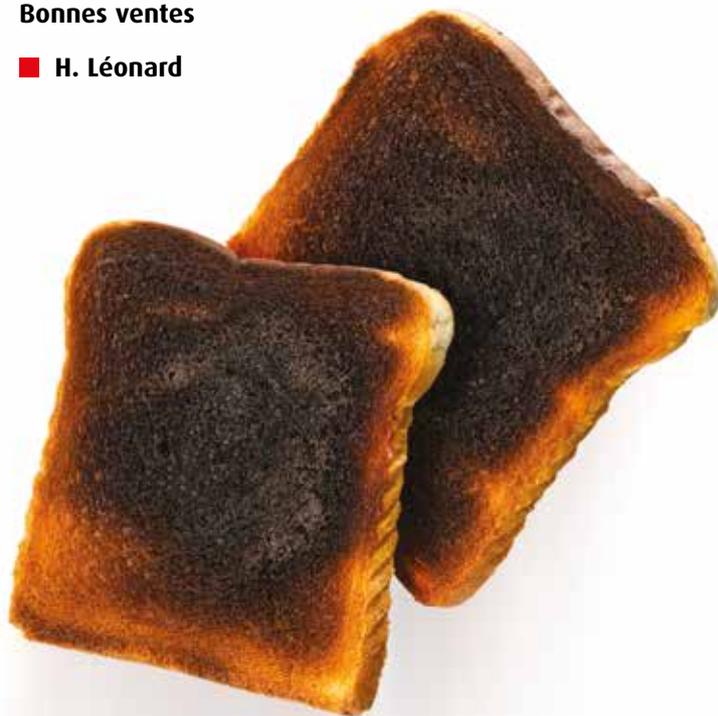
Mais vous aurez vous-même trouvé la solution en diminuant la température du four et en prolongeant la cuisson d'autant que nécessaire, pour obtenir une croûte ferme, goûteuse, d'un blond doré appétissant.

Évitez la cuisson au « chalumeau », pour gagner du temps !

La qualité de vos produits est votre meilleure arme !

Bonnes ventes

■ **H. Léonard**





Message à l'attention des

entreprises

sous compétence de l'Afscsa



Chers Confrères,

Toujours soucieux de vous informer au mieux, veuillez trouver ci-dessous une communication de l'Afscsa, susceptible de vous intéresser.

Comme chaque année, le service financement de l'AFSCA vous invite à déclarer vos activités afin d'établir au plus juste votre contribution légale annuelle.

Depuis le 25 mars, la possibilité vous est offerte, si vous aviez des activités connues en 2014, d'effectuer votre déclaration 2015 via le portail FOODWEB - volet « Contributions et Rétributions », sections « Contributions » - « Mes déclarations » en vous connectant grâce à l'identifiant et au mot de passe qui figurent sur les factures (ou rappels éventuels) qui vous ont été adressés depuis 2013 (les mots de passe des années antérieures ne sont plus valides). Si vous ne possédez plus ces informations, attendez simplement de recevoir dans les prochaines semaines, le courrier personnalisé d'invitation à déclarer dans lequel elles vous seront rappelées.

La déclaration 2015 sera déjà pré-remplie avec le secteur d'activité de votre établissement tel qu'il est repris dans nos fichiers. Si vous n'êtes pas d'accord, vous pouvez néanmoins le changer. Vous serez alors redirigé vers la partie « votre dossier » pour modifier vos activités en conséquence.

Dans le volet « Votre dossier », vous pouvez contrôler le bon enregistrement de vos activités et consulter les informations liées aux contrôles et analyses diligentés par l'AFSCA au sein de votre établissement. Si vous avez mis un terme à vos activités, c'est dans cette partie que vous devrez également l'enregistrer. Important: si l'interruption d'activités a eu lieu en 2015, vous restez redevable de la contribution et vous devez encore compléter votre déclaration pour cette année.

Si vous avez des questions, notre contact center vous vient en aide au 02/211.99.00 (tarif ordinaire), tous les jours ouvrables, de 9 à 12h et de 12h30 à 17h.

Merci d'avance pour votre collaboration.

Le service Financement de l'AFSCA.

■ H. Léonard



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 :

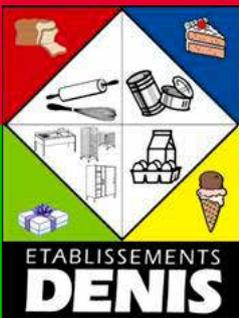
Qu'il s'agisse de vos photos ou de celles de vos clients, ou encore de votre logo, de tout thème saisonnier, il n'y a que l'embaras du choix pour **personnaliser vos créations maison.**

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

