

# Le Moniteur

bpost

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

Bulletin mensuel  
33<sup>e</sup> année  
Juin 2015

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

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



## Trophée WANET 2015

*Les candidats, Madame Vandersteen à gauche, Madame Mayon au Centre, Monsieur Moinet Député au second rang.*

# 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)

# Le Moniteur

SOMMAIRE



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

**Activités**  
de la Fédération

5

Compte rendu du CA du 20 mai 2015

**Concours**

6

Trophée Jean-Marie Wanet 2015

**Activités**  
de la Fédération

15

Bulletin d'inscription

**Fiscal**

16

2015 : une déclaration d'impôts plus compliquée que jamais !

18

Suspension temporaire de l'indexation de certaines dépenses fiscales

**Recettes**

20

Le temps des glaces

**Hygiène**

25

Fiches QUICK START

**Informations**

27

Législations récentes

**Bon à savoir**

28

Des plantes pour dépolluer les locaux

La Fédération  
et ses fournisseurs

33

Corman fête ses 80 ans et s'offre une nouvelle identité

36

Reportage en exclusivité au Festival International du Rire de Rochefort

**Formation**

37

Vulgarisation ! Que ce mot a une consonance extrêmement péjorative !

**Salon professionnel**

38

BOODWAY 2015

**Humour**

40

Réfléchir avec Humour

**Fête et convivialité**

41

La Saint Aubert 2015 à Huy

**Hygiène**

42

Les matériaux de contact

**Bon à savoir**

43

Avis à tous !

**Formation**

44

Nos Formateurs en interview

47

In memoriam

47

Petites annonces

## Administration, gestion et Publicité

Bld Louis Mettwewie, 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. Xhauftaire, H. Léonard, R. Bovenisty, J. Smetz, J. Mathias, H. Filleul, G. Van Malder.

## Impression

UNIJEPI - 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

# Ces boulangers nous font déjà confiance et ont épargné jusqu'à 2.250€

sur leur facture de gaz naturel et d'électricité.

## 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](http://www.totalcards-adhesion.be) (code promo: BENERGY)





# Compte rendu du CA du 20 mai 2015



**1 Le rapport du conseil d'administration du 23 mars 2015 est approuvé à l'unanimité après corrections.**

## **2 Correspondance et activités**

- L'évolution du contrat avec Total.
- La réunion des formateurs et représentants du secteur à Suarlée (IFP).
- L'organisation de la cérémonie pour les Elites du Travail.
- Le nouveau contrat avec la R.S.M.Q. (anciennement C.C.P.Q.).
- Les formations par la cellule de vulgarisation de l'Afsca.
- Le salon «Saveurs et Métiers»: étude des propositions de collaboration.
- L'analyse des tartes au riz: Challenge Test demandé par l'Afsca.
- Le rapport du conseil d'administration d'Epicuris.
- La fête nationale à Bruges et la candidature francophone pour 2016.

## **3 Apaq-W**

- L'immobilisme de notre dossier campagne de promotion 2015.

## **4 Confédération**

- L'organisation de la fête nationale le 1<sup>er</sup> juin à Bruges.
- La remise des décorations aux Lauréats du Travail.
- Le coût des analyses complémentaires pour les tartes aux riz.

## **5 Délégués aux commissions**

- Fiscal : - L'acceptation par l'Administration des Impôts Directs des forfaits Boulangers-Pâtisseries et Glaciers pour l'année 2014.
- L'obligation de donner une souche TVA pour le service de denrées dans un salon de consommation, si 10 % ou moins du chiffre d'affaires est réalisé par des services de restauration (voir article Le Moniteur de décembre 2014).

- Social : - L'évolution des négociations avec les syndicats.
- La réunion du Fonds Social prévue le 17 juin.
- Economique : - La centralisation de toutes les données afin d'actualiser les paramètres du prix du pain.

## **6 Bureau et Moniteur**

- Le rapport sur la situation financière.
- La gestion du secrétariat.
- La composition du moniteur de juin.

## **7 Concours**

- Les inscriptions au Meilleur Artisan.
- Le déroulement de la finale du Trophée Wanet.

## **8 Guide-autocontrôle**

- La première relecture du guide transversal.
- L'opposition du Ministre Borsus à l'avis du Conseil Supérieur.
- L'intervention de nos représentants dans une boulangerie de Verviers.
- La déclaration de contribution à effectuer sur le site de l'Afsca.
- La succession de Monsieur Léonard.

## **9 Divers**

- Les Doyens d'Honneur aux Elites du Travail.
- Les paiements électroniques.
- Le prochain salon Broadway du 27 au 30 septembre 2015.
- Les étiquettes allergènes.

Le prochain conseil d'administration se tiendra le 16 septembre à 14 heures.

■ H. Léonard

# Trophée Jean-Marie Wanet

14 candidats se sont inscrits à ce prestigieux concours du « Meilleur espoir boulanger-pâtissier » dont l'âge maximal des compétiteurs ne peut dépasser 23 ans.

Après une première sélection effectuée le 22 avril au centre de compétences à Villers-le-Bouillet où ils ont réalisé en maximum 7 heures sous l'œil attentif de Messieurs VAN TWEMBEKE, GRAVELAINE, PANZARELLA membres du jury :

- des sujets en massepain ;
- des petits gâteaux ;
- un grand gâteau avec écriture au cornet ;
- des desserts au beurre ;
- un misérable.

Les 6 meilleurs concurrents ont été retenus pour participer à la finale le 11 mai à Libramont.

Au programme fabrication en 6 heures maximum sous la direction de Monsieur MATHIAS, président du jury et de Messieurs Henri LEONARD et Xavier GOFFAUX, de :

- pains ;
- fine boulangerie ;
- pâte levée feuilletée ;
- pâte levée sucrée ;
- pain décoré ;
- spécialité régionale.

Au terme de la compétition et après délibération, les membres du jury ont établi le classement des deux prestations.

C'est en présence de :

- Monsieur MOINET, député provincial ;
- Monsieur BOUNAMEAUX, administrateur délégué de l'I.F.A.P.M.E. ;
- Madame VANDERSTEEN, représentante de Monsieur le Ministre COLLIN ;
- Madame MAYON, représentante de Monsieur le Ministre BORSUS ;
- Monsieur ROISIN, représentant Monsieur GIELEN directeur général de l'A.P.A.Q.-W ;
- Monsieur GALL, coordinateur formation de l'I.F.P. ;
- Madame DUPLICY, directrice adjointe au centre de formation Lux ;
- Monsieur MINET, conseiller pédagogique ;
- Monsieur DENONCIN, président et coordinateur du concours.

et d'une assemblée de plus de 120 personnes représentatives du secteur de la boulangerie-pâtisserie francophone, des formateurs, des parents, des patrons et des directeurs de centres que les jeunes espoirs ont été congratulés.



*Allocution de Monsieur Moinet,  
Député Provincial*



*Allocution de Madame Vandersteen,  
Représentante du Ministre Collin*



*Allocution de Madame Mayon,  
Représentante du Ministre Borsus*



*Allocution de Monsieur Roisin*



*Allocution de Monsieur Gall,  
Coordinateur formation IFP*



*Intervention de Madame Duplicy,  
Directrice Adjointe du Centre*



Après l’allocution des personnalités Monsieur MATHIAS proclame les résultats.

Le classement :

- 1<sup>er</sup> Vassili KATSIARAS, patron : Sergio DIAS 1800 VILVOORDE centre de BRUXELLES ;
- 2<sup>ème</sup> Louis VANDENHENDE, patron : VANDENHENDE 7712 HERSEAU centre de TOURNAI ;
- 3<sup>ème</sup> Alexandre ANTOINE, patron : Jean-Philippe DARCIS 4800 VERVIERS centre de HUY-WAREMME ;
- 4<sup>ème</sup> Alexandre TOUSSAINT, patron : Pierre TOUSSAINT 6880 BERTRIX centre de LIBRAMONT ;
- 4<sup>ème</sup> ex aequo Dylan MASSET, patron : Philippe GOFFIN 4300 WAREMME centre de HUY-WAREMME ;
- Noémie ROBINET, école de NEUFCHATEAU malade n’a pas concouru.

Premier prix en pâtisserie :  
Vassili KATSIARAS

Premier prix en boulangerie :  
Louis ANDENHENDE

Le président DENONCIN clôture la séance académique en félicitant les lauréats, en remerciant les personnalités présentes ainsi que l’assemblée pour le soutien qu’ils apportent au concours et invite à prendre le verre de l’amitié en toute convivialité.



*Proclamation des résultats par Monsieur Mathias, Président du Jury*



*2<sup>ème</sup> Prix : Louis VANDENHENDE*



*1<sup>er</sup> Prix : Vassili KATSIARAS*



*3<sup>ème</sup> Prix : Alexandre ANTOINE*

## CONCOURS

### Remise des prix du concours du Meilleur Jeune Boulanger-Pâtissier 2015



*Table des personnalités*



*Monsieur Gosset, Vice Président de l'Union Luxembourgeoise, remet un livre professionnel*



*Monsieur le Député Moinet remet le 1<sup>er</sup> prix*



*Monsieur Williquet, Trésorier de l'Union de Huy, remet un livre professionnel*



*Monsieur Bounameaux, Administrateur Délégué de l'IFAPME*



*Monsieur Lardenois, Président de Bruxelles, remet un livre professionnel*



# Les Lauréats

## et leurs récompenses



*Les candidats et les membres du jury*

**Premier prix :** **Monsieur Vassili KATSIARAS**  
 750 euros en espèces offerts par l'Union des Boulangers-Pâtisseries de la Province de Luxembourg et de la Députation.  
 Une Coupe «Trophée Jean-Marie WANET» offert par la Fédération Francophone des Boulangers-Pâtisseries-Glacières  
 Un diplôme offert par l'I.F.A.P.M.E.  
 Une médaille d'Or offerte par l'I.F.A.P.M.E.

**Deuxième prix :** **Monsieur Louis VANDENHENDE**  
 500 euros en espèces offerts par l'Union des Boulangers-Pâtisseries de la province de Luxembourg et de la Députation.  
 Une coupe offerte par l'Union des Boulangers-Pâtisseries de la Province de Luxembourg.  
 Un diplôme offert par l'I.F.A.P.M.E.  
 Une médaille d'Argent offerte par l'I.F.A.P.M.E.

**Troisième prix :** **Monsieur Alexandre ANTOINE**  
 250 euros en espèces offerts par l'Union des Boulangers-Pâtisseries de la Province de Luxembourg et de la Députation.  
 Une coupe offerte par l'Union des Boulangers-Pâtisseries de la Province de Luxembourg.  
 Un diplôme offert par l'I.F.A.P.M.E.  
 Une médaille de Bronze offerte par l'I.F.A.P.M.E.

**Quatrième Prix :** **Monsieur Alexandre TOUSSAINT**  
 125 euros en espèces offerts par l'Union des Boulangers-Pâtisseries de la Province de Luxembourg et de la Députation. Un diplôme offert par l'I.F.A.P.M.E.

**Quatrième ex-aequo :** **Monsieur Dylan MASSET**  
 125 euros en espèces offerts par l'Union des Boulangers-Pâtisseries de la Province de Luxembourg et de la Députation. Un diplôme offert par l'I.F.A.P.M.E.

Pour la partie **Pâtisserie**, le concours a été remporté par **Monsieur Vassili KATSIARAS**

Pour la partie **Boulangerie**, le concours a été remporté par **Monsieur Louis VANDENHENDE**

Chaque lauréat reçoit :

- Un chèque formation au Centre de compétences Epicuris offert par l'I.F.P.
- Une veste professionnelle offerte par l'I.F.A.P.M.E.
- Un livre professionnel offert par les Unions professionnelles Provinciales.
- Un livre professionnel offert par l'Union des Patrons Boulangers de Bruxelles.
- Un diplôme d'honneur est remis aux Centres représentés à la finale et aux patrons formateurs. Il est offert par l'I.F.A.P.M.E.

**Il est conseillé aux candidats d'utiliser les montants en espèces pour se perfectionner.**

Produits réalisés et présentés par les candidats pour la **Boulangerie**



*Le candidat Vassili Katsiaris*



*Présentation des produits de Louis Vandenhende*



*Produits du candidat Katsiaris*



*Produits du candidat Louis Vandenhende*



*Pain décoré de Vassili Katsiaris*



*Pain décoré de Louis Vandenhende*



*Les produits du candidat Alexandre Antoine*



*Pain décoré d'Alexandre Antoine*



*Produits du candidat Alexandre Toussaint*



*Le candidat Alexandre Toussaint*



*Produits du candidat Dylan Masset*



*Pain décoré de Dylan Masset*

CONCOURS

Pour la pâtisserie





## Les remerciements et les desserts pour la réception de clôture

La cérémonie de remise des différents prix du Trophée Wanet 2015 s'est clôturée par les remerciements aux personnalités et lors de la réception réglée par Monsieur Schroeder et son équipe, les desserts furent réalisés par Monsieur Arnould.



Remerciements à Monsieur Cara



Monsieur Mathias remet un cadeau à Monsieur Cara



Monsieur Jacquy Baudouin reçoit une veste Trophée Jean-Marie Wanet



Le président remercie Monsieur Schroeder et toute son équipe



Les desserts pour la réception de clôture du Trophée Jean-Marie Wanet 2015



# Mister Art, 100% créativité

- pasteurise et turbine votre préparation
- agitateur dans la cuve pour homogénéiser tous vos ingrédients
- différentes douilles de remplissage sur demande



glaces



semifreddos



friskos



pâtisseries  
glacées



rue François-Léon Bruyere, 34  
B-6041 Gosselies  
071/25.01.22  
[www.bruyere.be](http://www.bruyere.be)



2015 :

**une déclaration d'impôts plus compliquée que jamais !**

*Cette année, la déclaration fiscale compte 772 codes. Par rapport à l'an dernier, elle comporte 43 codes de plus, puisque 57 codes ont été supprimés et 100 ont été ajoutés. Cela ne simplifie certainement pas la déclaration de 2015.*

Parmi ces 100 nouveaux codes, 55 apparaissent dans le cadre réservé aux dépenses liées aux emprunts. Cela s'applique entre autres aux contribuables qui ont déménagé l'an dernier ou qui ont (en partie) modifié la destination de leur habitation.

## Dépenses liées à l'emprunt pour l'habitation (propre) (cadre IX)

Entre autres conséquences de la sixième réforme de l'état, le cadre réservé aux dépenses liées aux emprunts s'étale désormais sur plus de deux pages. C'est notamment parce qu'une partie des compétences en la matière relève des régions et une autre du fédéral. Ainsi, à partir de l'exercice d'imposition 2015, les trois régions sont exclusivement compétentes

pour les réductions et les crédits d'impôts portant sur « l'habitation propre » (il s'agit de l'habitation dont vous êtes propriétaire et que vous occupez).

Par contre, les avantages fiscaux pour les dépenses faites dans le cadre de l'acquisition ou de la conservation d'une habitation autre que propre restent une compétence fédérale. Le cadre IX est donc subdivisé en une rubrique B « régionale » pour les dépenses relatives à votre « habitation propre ».

Les dépenses qui ne portent pas sur votre « habitation propre », relèvent de la rubrique C « fédérale ». Les codes existants commençant par un chiffre 1 (colonne de gauche) et 2 (colonne de droite) restent destinés aux avantages fédéraux. Pour les avantages régionaux, de nouveaux codes sont utilisés et commencent par le chiffre 3 (colonne de gauche) et 4 (colonne de droite). Cela signifie que les contribuables ne peuvent pas reprendre les codes de l'année dernière.



## Réductions d'impôts fédérales et fiscales (cadre X)

Dans le cadre réservé aux réductions d'impôts, l'influence de la sixième réforme de l'Etat est également notable. Ce sont désormais les régions qui définissent les règles en matière de réduction d'impôts, notamment pour les dépenses liées à la prévention vol et incendie, aux prestations payées avec des titres-services et à celles qui ont été réalisées en vue d'économiser l'énergie dans une habitation.

Pour faire une distinction entre les réductions d'impôts fédérales et régionales, plusieurs codes ont été modifiés dans ce cadre. Les codes commençant par le chiffre 1 (colonne de gauche) et 2 (colonne de droite) sont réservés aux réductions d'impôts fédérales. Les codes commençant par le chiffre 3 (colonne de gauche) et 4 (colonne de droite) sont réservés aux réductions d'impôts régionales.

## Le prêt « Gagnant-Gagnant » (cadre XI)

En Région flamande, les contribuables qui mettent des moyens financiers à disposition des entreprises débutantes par le biais d'un prêt « Gagnant-Gagnant », doivent mentionner le solde dû des montants prêtés dans un nouveau cadre XI. A dater de l'exercice d'imposition 2015, cette réduction d'impôts (remboursable) est convertie en un crédit d'impôts par le gouvernement flamand.

## Le revenu « exonéré » de l'habitation propre

Le revenu cadastral ou revenu locatif de l'habitation propre est exonéré de l'impôt des personnes physiques. Le revenu cadastral ne doit donc plus être mentionné dans la déclaration (y compris si des frais liés à un prêt souscrit avant 2005 sont déclarés). Dans la déclaration, le code [1100/2100] a disparu du cadre III. C'est uniquement pour le calcul des avantages régionaux pour les intérêts que la déclaration du revenu cadastral (dans le cadre IX) est encore importante.

## Gel du montant des dépenses fiscales

Pour certaines « dépenses fiscales », le gouvernement a également décidé de geler momentanément l'indexation annuelle au niveau de l'exercice d'imposition 2014. C'est entre autres le cas pour les dépenses suivantes :

- la réduction pour l'épargne à long terme (max. € 2.260),
- les dépenses en vue de l'acquisition d'actions de l'employeur (max. € 750),
- les paiements dans le cadre de l'épargne-pension (max. € 940),
- les réductions fédérales (reportées) pour les dépenses faites en vue d'économiser l'énergie (max. € 3.010 ou € 3.910).

L'article « Suspension temporaire de l'indexation de certaines dépenses fiscales » vous donne un commentaire approfondi du gel de ces dépenses.

Jusqu'à l'exercice d'imposition 2018 compris, ces montants ne seront plus indexés.

## Le nouveau mode de calcul de l'impôt des personnes physiques

En raison de la 6<sup>e</sup> réforme de l'Etat, le calcul de l'impôt des personnes physiques a été profondément modifié. Par conséquent, l'avertissement-extrait de rôle sera revu en profondeur. L'imposition comporte donc désormais une partie fédérale et une partie régionale. Par le biais de l'introduction de centimes additionnels régionaux, les régions vont ainsi pouvoir financer leurs compétences « propres ».

Pour de plus amples informations sur la déclaration, n'hésitez pas à consulter « *Le Guide Impôts 2015* » (éditions Pelckmans).

■ G. Xhaufaire

# Suspension temporaire

## de l'indexation de certaines dépenses fiscales



Une mesure du gouvernement pour équilibrer le budget consiste à geler temporairement l'indexation de certaines dépenses fiscales. Tout le monde bénéficie ainsi d'un avantage fiscal moindre pour certaines dépenses (notamment l'épargne-pension). Cette mesure prend effet au 1<sup>er</sup> janvier 2014.

## Le gouvernement gèle l'indexation de certaines dépenses fiscales

Dans le cadre de la loi-programme du 19 décembre 2014 (publiée au Moniteur belge du 29 décembre 2014), le gouvernement fédéral a décidé de suspendre temporairement l'indexation d'une série de dépenses fiscales. Pour les dépenses « fédérales », les plafonds pour la réduction ou l'exonération d'impôt sont les mêmes que pour l'exercice d'imposition 2014. Le gel des dépenses fiscales est valable pour une période de 4 ans, à partir de l'exercice d'imposition 2015 jusqu'à l'exercice d'imposition 2018 inclus.

### Aperçu général

#### Intérêts des dépôts d'épargne

La tranche exonérée des intérêts des dépôts d'épargne réglementés sur lesquels aucun précompte mobilier ne doit être retenu reste de € 1.880 (au lieu de € 1.900)

par an. L'exonération des dividendes de sociétés coopératives agréées et des intérêts ou dividendes de sociétés à finalité sociale reste de € 190.

#### Prêts hypothécaires et assurances-vie

Le panier fiscal dans le cadre de la réduction d'impôt pour l'épargne à long terme (primes d'assurance-vie et remboursements du capital d'un prêt hypothécaire pour l'habitation non unique et non propre) est de 6 % du revenu professionnel total + € 169,20, avec un maximum de € 2.260 (au lieu de € 2.280) par contribuable. Qu'advient-il d'une prime de € 2.280 payée en 2014 ? La partie des primes des contrats d'assurance-vie payées en 2014 qui dépasse € 2.260 ne bénéficie pas de réduction d'impôt.

#### Acquisition d'actions ou parts de l'employeur

Les dépenses pour l'acquisition de nouvelles actions ou parts de l'employeur entrent en ligne de compte pour une réduction d'impôt jusqu'à € 750 (au lieu de € 760) par an.

#### Paiements pour épargne-pension

Le montant qui entre en ligne de compte pour la réduction d'impôt dans le cadre de l'épargne-pension est plafonné à € 940 (au lieu de € 950) par an. Que se passe-t-il si la prime payée en 2014 était de € 950 ? La différence entre la prime payée en 2014 et € 940 est présumée payée en 2015. En 2015, le montant maximum sera de € 940 diminué du versement « reporté » de 2014.

#### Réduction pour les dépenses en vue d'économiser l'énergie dans une habitation

Les réductions d'impôt reportées pour les investissements faits en vue d'économiser l'énergie restent une matière fédérale et ne peuvent pas s'élever à plus de € 3.010 (au lieu de € 3.040) par an et par habitation. Si les dépenses ont trait à l'installation de panneaux photovoltaïques pour la transformation de l'énergie solaire en électricité, le montant est majoré de € 900 (au lieu de € 910).



La réduction d'impôt régionale pour les dépenses en vue d'isoler la toiture payées en 2014 ou 2015 s'élève à 30 % de la dépense avec un maximum de € 3.040 indexés (exercice d'imposition 2015) ou € 3.050 (exercice d'imposition 2016) par an et par habitation.

### Réduction pour les dépenses en vue d'acquérir un véhicule électrique

La réduction d'impôt pour les dépenses en vue d'acquérir un nouveau véhicule électrique à deux ou trois roues ou un nouveau véhicule électrique à quatre roues s'élève à 15 % de la valeur d'acquisition avec un maximum de € 3.010 (au lieu de € 3.040) et € 4.940 (au lieu de € 4.990) respectivement.

### Réduction pour les dépenses consacrées à un fonds de développement

La réduction d'impôt pour les parts de fonds de développement agréés est égale à 5 % des paiements effectivement exécutés, avec un maximum de € 320 par période imposable. Les montants versés doivent s'élever au minimum à € 380.

### Réduction pour les libéralités

La réduction d'impôt pour les libéralités s'élève à 45 % des libéralités effectivement versées. Le montant minimum de la libéralité reste de € 40. Le montant total des libéralités ne peut pas dépasser 10 % du revenu net total par période imposable et ne peut pas être supérieur à € 376.350 (au lieu de € 380.550).

### Réduction pour la rémunération d'un employé de maison

Une réduction d'impôt est accordée pour les rémunérations d'un employé de maison à condition que les rémunérations s'élèvent au minimum à € 3.730 (exercice d'imposition 2015) ou € 3.740 à indexer (exercice d'imposition 2016) par période imposable, et qu'elles soient soumises au régime de la sécurité sociale. Le montant de la rémunération minimum reste toutefois indexé. Le montant pour lequel la réduction d'impôt est accordée s'élève à 50 % de la rémunération effectivement payée avec un maximum de € 7.530 (au lieu de € 7.610) par période imposable. La réduction d'impôt s'élève à 30 % du montant à prendre en considération.

### Réduction pour les pensions et les revenus de remplacement

Sous certaines conditions, une réduction est accordée sur l'impôt relatif aux pensions et revenus de remplacement. Le montant de la réduction d'impôt s'élève au maximum à € 2.024,12 (au lieu de € 2.046,70)

si le revenu net consiste exclusivement en pensions et autres revenus de remplacement ou allocations de chômage, et à € 2.598,29 (au lieu de € 2.627,29) si le revenu net consiste exclusivement en indemnités légales de maladie et d'invalidité (art. 147 CIR).

Si le revenu net total consiste exclusivement en pensions ou revenus de remplacement et qu'il n'est pas supérieur à € 15.443,08 (pour les pensions, les revenus de remplacement, les allocations de chômage et les indemnités de maladie et invalidité), € 17.477,08 (pour les allocations de chômage) ou € 17.158,98 (pour les indemnités légales de maladie et invalidité), une réduction d'impôt supplémentaire est prévue. Ces montants maximums (déterminés sur la base des montants des allocations de chômage légales pouvant être attribuées après les 12 premiers mois de chômage complet) ne sont gelés que pour trois ans à partir de l'exercice d'imposition 2016 à 2018 inclus. Pour l'exercice d'imposition 2015, ces montants maximums sont toujours déterminés sur la base des allocations de chômage légales de l'année 2014.

### Réduction pour les habitations éco-énergétiques

Pour les contribuables qui se sont engagés contractuellement avant le 1<sup>er</sup> janvier 2012 à acquérir, construire ou transformer une habitation passive, zéro énergie ou basse énergie, la réduction d'impôt reste applicable. La réduction d'impôt s'élève à € 450 (au lieu de € 460) pour une habitation basse énergie, € 900 (au lieu de € 910) pour une habitation passive et € 1.810 (au lieu de € 1.830) pour une habitation zéro énergie. La diminution est applicable par habitation et accordée pendant 10 périodes imposables successives.

### Bonus logement

Les dépenses de prêts hypothécaires et assurances-vie connexes, prises en considération avant 2014 pour le bonus logement relatif à l'habitation « qui n'est plus propre », sont une compétence fédérale. Le montant qui donne droit à une réduction d'impôt est gelé à € 2.260 (au lieu de € 2.280), majoré de € 750 (au lieu de € 760) et € 80. Le bonus logement fédéral s'élève donc au maximum à € 3.090 (au lieu de € 3.120).

Les dépenses de prêts hypothécaires et assurances-vie connexes qui étaient prises en considération avant 2014 pour le bonus logement, en ce qui concerne le logement « propre », sont une compétence régionale. Le montant qui donne droit à une réduction d'impôt s'élève à € 2.280, majoré de € 760 et € 80. Le bonus logement régional s'élève donc au maximum à € 3.120. Contrairement à la Wallonie et Bruxelles, la Flandre n'indexera plus ces montants à partir de l'exercice d'imposition 2015.

### ■ G. Xhaufaire

# Le temps des glaces

Aujourd'hui, été comme hiver, les desserts glacés, légers ou crémeux font les délices de tous. Le but de ces quelques recettes est de vous donner des idées pour toutes sortes de coupes. A l'aide d'une pince, de fruits frais, de sauces et avec des éléments décoratifs – feuilles de menthe, rondelles de fruits, grains de café en chocolat, etc. – vous épaterez votre clientèle avec vos coupes originales et succulentes.

## Quelques idées de coupes glacées



### Coupes d'amour

Poser dans le fond de la coupe 3 cerises marasques et les arroser d'un peu de grenadine. Placer 3 petites tranches de biscuit roulé fourré contre les parois de la coupe et garnir le milieu d'un salpicon de pêches au marasquin. Recouvrir de glace au kirsch à l'aide d'une grosse douille plate et napper de gelée d'abricots légère. Dresser au centre de la coupe un cœur en chocolat exécuté au cornet et servir de suite. On peut aussi garnir la coupe de glace aux fruits ou de crème mousseline, mais il est préférable de s'en tenir à la combinaison marasquin-kirsch.

### Coupes Alphonse

Garnir le fond de la coupe de framboises et dresser dessus une petite boule de glace aux pistaches. Masquer de sauce mousseline à la vanille, entourer la coupe d'une bordure de crème Chantilly et dresser quelques fraises des bois au centre.

### Coupes andalouses

Garnir le fond de la coupe de quartiers d'oranges parés à vif et macérés avec sucre et curaçao. Recouvrir de glace au citron et décorer de quartiers d'oranges et de crème Chantilly.

### Coupes Miramar

Garnir le fond de la coupe de dés d'ananas et de filets de mandarines, macérés avec kirsch et sucre. Recouvrir de glace à l'ananas et napper de sauce mousseline à la Chartreuse. Servir avec des biscuits à la cuillère.

### Coupes Jubilé

Garnir la coupe à moitié de cerises pochées, hachées macérées au kirsch. Dresser dessus une boule de glace à la vanille. Décorer de crème Chantilly et parsemer de pistaches hachées.



### Coupes Lucullus

Garnir le fond d'une grande coupe d'une petite boule de glace à la vanille et de deux petites boules de glace aux pistaches. Recouvrir d'une cuillerée de fruits frais hachés et de quelques débris de macarons. Arroser d'une cuillerée à soupe de cherry-brandly et garnir de crème Chantilly en dôme. Décorer le dessus d'une demi cerise confite de pistaches hachées et de deux petites feuilles en pâte à cornets.

### Coupes Saint-Michel

Garnir le fond de la coupe de glace Plombières parfumée au kirsch. Recouvrir de petites tranches minces d'ananas. Décorer de cerises et de reines-claude.

Ces entremets sont servis dans des coupes en argent ou en cristal, remplies sans excès. Ils sont à base de glaces simples de parfums différents, ou additionnées de crème Chantilly ou de fruits.

### Coupe arlésienne

Garnir la coupe à moitié de glace à la vanille, mélangée d'un salpicon de fruits macérés au kirsch. Dresser dessus une très petite moitié de poire et napper de sauce à l'abricot.

### Coupe berlinoise

Dresser sur le fond de la coupe une petite boule de glace à la vanille et une au chocolat et recouvrir d'un salpicon de fruits macérés avec rhum et sucre. Dresser sur le dessus 5 petites rosaces de crème Chantilly; piquer au centre un petit disque en chocolat et garnir de 2 cerises confites et d'une demi-gaufre.

### Coupe brésilienne

Garnir le fond de la coupe d'un salpicon d'ananas macérés avec sucre et marasquin. Recouvrir de glace au citron et décorer de cerises confites et d'angélique.

### Coupe Camargo

Garnir le fond de la coupe avec de l'ananas coupé en dés et dresser dessus une petite boule de glace au café et une à la vanille.

### Coupe Chateaubriand

Garnir le fond de la coupe de petites fraises macérées avec sucre et eau-de-vie de vin. Dresser dessus une coquille ovale de glace à la vanille et une autre à l'abricot.

### Coupe Cléopâtre

Garnir le fond de la coupe d'une couche de glace au marasquin additionnée de pralin écrasé; recouvrir de petites fraises et napper de sauce mousseline aux fraises. Décorer de champignons en meringue.

### Coupe Coppélia

Garnir le fond de la coupe de cerises dénoyautées, macérées au marasquin. Dresser dessus une petite boule de glace au café et une autre de glace pralinée. Parsemer d'amandes effilées grillées.

### Coupe Diable rouge

Garnir le fond de la coupe de petites fraises macérées au kirsch. Recouvrir de glace à la fraise, dresser dessus une pyramide de crème Chantilly à la framboise et parsemer de cerises confites hachées.



## RECETTES

### Coupe Edna May

Garnir le fond de la coupe de glace à la vanille. Recouvrir de compote de cerises froide et dresser une pyramide de crème Chantilly additionnée de purée de framboises.

### Coupe Elisabeth

Garnir le fond de la coupe de cerises dénoyautées, macérées au cognac et dresser dessus une boule de glace à la vanille. Compléter avec une pyramide de crème Chantilly et parsemer de pétales de roses cristallisés et écrasés.

### Coupe Emma Calvé

Garnir le fond de la coupe de glace pralinée. Recouvrir de compote de cerises, parfumée au kirsch. Masquer avec de la purée de framboises.

### Coupe Eugénie

Garnir la coupe de glace à la vanille, parfumée au marasquin et additionnée de débris de marrons glacés. Couvrir la glace de crème Chantilly et parsemer de violettes cristallisées et écrasées.

### Coupe Fiammetta

Garnir le fond de la coupe de grains de raisin épépinés, pelés et macérés avec sucre et cognac. Recouvrir de glace à l'abricot; dresser de la crème Chantilly dessus et entourer d'un cordon de grains de raisin.

### Coupe Forêt Noire

Garnir le fond d'une grande coupe de 3 très petites boules de glace à la vanille et les recouvrir d'une cuillerée de griottes macérées avec kirsch et Cherry-brandy. Parsemer de noix hachées, dresser dessus en dôme de la crème Chantilly, y planter quelques petites cigarettes en chocolat et placer sur un côté une gaufrette roulée garnie de points de chocolat.

■ J. Smetz

### Coupe DIVA

2 boules de glace au caramel, 1 boule de glace vanille, des morceaux de poires au sirop et un nappage caramel.



### Coupe LORRAINE

2 boules de crème glacée aux mirabelles, quelques mirabelle en conserve ou fraîches en saison et de l'alcool de mirabelles.

# IVAN

## BAKKERIJMACHINES

Machines occasions pour boulangerie



GRAND CHOIX  
EN OCCASIONS  
dans notre  
salle d'exposition

visitez [www.ivanbakkerijmachines.be](http://www.ivanbakkerijmachines.be)  
pour plus des machines, plus d'informations,  
les prix et les détails concernant les occasions!



**pour info:**  
[www.ivanbakkerijmachines.be](http://www.ivanbakkerijmachines.be)

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



# BROOD WAY

**LES JOURNÉES DE RENCONTRES PAR  
EXCELLENCE POUR LES BOULANGERS,  
PÂTISSIERS, CHOCOLATIERS ET GLACIERS**

**Broodway = inspiration, information, savoir-faire  
professionnel & convivialité !**

- démonstrations aux applications créatives et utilisables par vos collègues
- présélection Championnat belge Boulangerie
- dernières tendances & nouveautés chez plus de 200 fournisseurs
- street of inspiration
- rencontrer plus de 10.000 collègues et nouer de nouveaux contacts
- dépasser les frontières de votre métier en visitant  
le salon des bouchers Meat Expo

**27-30/09/2015  
KORTRIJK XPO**

13h00-19h00 (dimanche 27/09 à partir de 10h)



**VISITE GRATUITE:**

enregistrement via [www.broodway.be](http://www.broodway.be) avec le code 273

[www.facebook.com/BroodwayKortrijk](http://www.facebook.com/BroodwayKortrijk)

Sponsors:



Avec le soutien exclusif de:





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**.



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

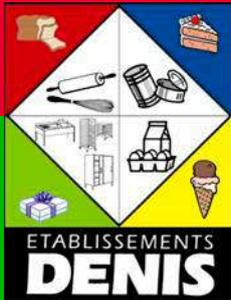
**VOTRE PHOTO OU  
VOTRE LOGO  
COMESTIBLE**

## ETS DENIS S.A

Parc Industriel, 60  
B-5580 ROCHEFORT  
Tél : 0032 84 21 12 43  
Fax : 0032 84 21 12 38

Quai Vercour, 121  
B-4000 LIEGE (Sclessin)  
Tél : 0032 4 252 28 18  
Fax : 0032 4 254 10 89

<http://www.etsdenis.be>  
[info@etsdenis.be](mailto:info@etsdenis.be)



**GROSSISTE EN  
BOULANGERIE  
PÂTISSERIE**

## DENISLUX sarl

Route d'Arlon, 5  
L-8399 WANDHAFF  
CAPELLEN  
Tél : 00352 39 94 55  
Fax : 00352 39 94 65



Nos produits et services :

- Matières premières
- Décoration
- Gros Matériel
- Petit Matériel
- Impressions alimentaires



Une trentaine de personnes  
toutes entières à la disposition  
de l'artisan boulanger-pâtissier

Un service de livraison jusqu'à  
deux fois par semaine

Demandez nos documentations,  
Visitez nos salles d'exposition,  
Rencontrez nos commerciaux

Pour toute information :  
[info@etsdenis.be](mailto:info@etsdenis.be)

# Fiche QUICK START N°14

## CCP – Gestion des déchets



Identifiez les différentes catégories de déchets et triez-les dans des conteneurs séparés



Prévoyez des conteneurs avec un couvercle et faciles à nettoyer



Gardez les conteneurs propres, entretenez-les bien et videz-les tous les jours



Entreposez les déchets dans une autre zone que celle où les aliments sont traités et stockés

Ne laissez pas les déchets devenir une source de contamination :  
évittez les contacts entre les déchets et les denrées alimentaires

**Evitez de traverser les zones propres avec des déchets**



**Ne réutilisez pas pour la consommation humaine des restes d'aliments qui ont été proposés aux consommateurs**

**Ne faites pas des aliments pour animaux avec les déchets de cuisine et les restes d'aliments**

# Fiche QUICK START N°15

## CCP – Réception



Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance	Fréquence
+ CPM : emballage abîmé + M : contamination croisée	Emballage propre et non abîmé	Contrôle visuel de l'emballage	A la réception
x M: dépassement de la durée de conservation	Produits frais Produits qui n'ont pas dépassé leur date limite de conservation	Contrôle de la fraîcheur des produits Contrôle des dates limites de conservation des produits	A la réception
x M: température trop élevée	T° maximale définie dans le tableau dans la Fiche Quick Start concernant les températures	Contrôle de la température des marchandises	A la réception
	Ne pas laisser les produits réfrigérés ou surgelés plus de 15 min. à température ambiante	Maîtrise de la durée pendant laquelle les produits sont hors de la chambre froide ou du congélateur	

Signification des symboles utilisés : +: Contamination / x: Multiplication C: Danger chimique / P: Danger physique / M: Danger microbiologique



### MESURES CORRECTIVES ET ACTIONS CORRECTIVES

Enregistrez les non-conformités



**En cas de problème au niveau de l'emballage qui entre directement en contact avec les denrées alimentaires, de la fraîcheur, des dates de conservation et/ou de la température:**

- Refusez les produits à la livraison
- Notifiez les non-conformités au fournisseur
- Demandez au fournisseur quelles actions il a prises pour éviter que le problème ne se réitère
- Contrôlez l'efficacité des actions proposées par le fournisseur



**En cas de dépassement de la durée:**

- Mettre immédiatement les produits à un endroit et à une température adéquats
- Transformer les produits dans les 6h afin d'éliminer le risque ou les détruire d'une manière appropriée
- Former le personnel de manière à ce que la durée d'attente maximale soit respectée



# Législations récentes

## La TVA sur frais de nourriture et de boisson enfin déductible

La TVA qui grève les frais de réception, de logement ou de boisson est-elle déductible lorsque ces frais ont un caractère publicitaire ?

L'Administration de la TVA a longtemps fait de la résistance mais s'incline aujourd'hui devant deux arrêts de la Cour de cassation remontant respectivement à 2010 et 2012 et reconnaît aujourd'hui le droit à déduction de la TVA ayant grevé les frais qu'un assujetti expose dans le cadre d'un événement qu'il organise pour ses clients existants ou potentiels et qui a principalement et directement pour but de promouvoir la vente de produits ou de services déterminés.

Dans ces circonstances, poursuit l'Administration, « les frais visés ne sont pas considérés comme des frais de logement, de nourriture et de boissons au sens de l'article 45, § 3, 3°, du Code, ni comme des frais de réception au sens de l'article 45, § 3, 4°, du Code, mais comme des frais de publicité qui ont un caractère professionnel ».

L'assujetti devra toutefois démontrer au cas par cas que ces frais ont effectivement été exposés dans le cadre d'une activité destinée à ses clients existants ou potentiels et qu'ils avaient principalement et directement un but publicitaire en vue de favoriser la vente de ses produits ou de ses services.

## Bénévoles : attention aux limites fiscales

Pour l'année 2015 les indemnités perçues dans le cadre d'activités bénévoles sont non imposables pour autant qu'elles n'excèdent pas 32,71 euros par jour ou 1.308,38 euros par an. Mieux vaut avoir ces limites en tête et s'y tenir.

En cas de dépassement, tous les revenus tirés en cours d'année d'une activité bénévole deviennent en effet imposables.

Ces indemnités doivent bien évidemment couvrir des frais réels (téléphone, déplacements, rafraîchissements, repas, etc.) et non constituer des rémunérations déguisées. Ils doivent également être alloués à de « vrais bénévoles ».

Ne pourra, par exemple, être considéré comme telle l'épouse d'un gérant de SPRL qui travaille de temps à autre dans la société ou le bénévole actif dans une maison de retraite qui, bien que constituée sous forme d'ASBL, est soumise à l'impôt des sociétés.

Dans le même esprit, une même activité ne pourra être exercée pour une même organisation à la fois comme bénévole et comme salarié. Cette dernière restriction disparaît toutefois lorsque les activités sont différentes.

Un comptable salarié par un club sportif peut parfaitement être y être responsable bénévole d'une équipe de jeunes.

## Pensions : chaque trimestre comptera

Les petits ruisseaux font les grandes rivières.

Nos dirigeants l'ont depuis longtemps compris et avaient en leur temps décidé que pour les indépendants le calcul de la pension s'arrêterait automatiquement au 31 décembre de l'année qui précède la prise de pension.

Mieux valait dans ces conditions prendre sa retraite en début d'année.

L'indépendant qui travaillait au-delà du 31 décembre cotisait en effet en pure perte pour les trimestres prestés.

**L'injustice était flagrante et l'iniquité même double dans la mesure où seul le régime des indépendants subissait encore ce genre de calcul.**

Sur proposition du ministre des Pensions Daniel Bacquelaine et du ministre des Indépendants Willy Borsus, le Conseil des ministres a approuvé définitivement un projet d'arrêté royal relatif la prise en considération dans le calcul de la pension des indépendants des derniers trimestres de l'année au cours de laquelle la pension prend cours.

*Projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 1967 portant règlement général relatif à la pension de retraite et de survie des travailleurs indépendants*

■ G. Xhaufaire

# Des plantes

pour dépolluer les locaux

De plus en plus d'experts en sont persuadés : l'air que nous respirons dans nos habitations serait cinq à dix fois plus pollué que l'air extérieur.

Difficile à admettre quand on s'échine à broser, frotter, astiquer pour maintenir nos espaces de vie bien propres, bien nets... Il est là le paradoxe : nos murs, nos sols, les meubles et les appareils qui nous entourent émettent des vapeurs et des gaz très nocifs pour la santé ; les produits que nous employons pour les entretenir aussi. Autre paradoxe : il semblerait que pour croître et embellir, ficus, fougères et autres philodendrons n'ont rien contre l'idée de se mettre quelques substances toxiques sous les racines...



*Chlorophytum*



*Fougère de Boston*



*Aréca*

*Seindapsus aureus Pothos*



*Gerbera*



*Aglaonema*

## Halte à la pollution intérieure et vive les plantes « airbivores » !

Formaldéhyde, trichloréthylène, ammoniac, benzène... nombre de composants toxiques polluent l'air ambiant. On les retrouve dans la fumée de cigarettes, les détergents, les peintures, les meubles, les plastiques, bref, partout. Ces COV (Composés Organiques Volatils) n'ont pas tous le même degré de toxicité, mais contiennent tous du carbone.

Autre pollueur fantôme, le monoxyde de carbone, émis par des appareils de chauffage mal réglés ou mal entretenus.

Une foule d'objets (télévision, ordinateur, réveil, four à micro-ondes) dégagent des ondes électromagnétiques nocives.

## Des plantes antipollution ? Comment ça marche ?

Elles absorbent les molécules toxiques en suspension dans l'air par leurs feuilles, leurs tiges, leurs troncs. Ces composés sont ensuite acheminés jusqu'aux racines où des micro-organismes les convertissent en nutriments. Parallèlement, elles émettent aussi de la vapeur d'eau par un processus de transpiration. Cette vapeur va augmenter le taux d'humidité dans l'air ambiant de 4 à 8 % et donc l'assainir.

Certaines plantes ont aussi la faculté de purifier l'air en absorbant les ondes.



## Dans la guerre aux polluants, l'empire des plantes contre-attaque

A ce jour, les principaux polluants recensés dans nos espaces de vie dont on peut réduire la concentration dans l'air à l'aide de plantes vertes sont :

- **le formaldéhyde** : gaz incolore présent dans à peu près tout ce qui nous entoure : fumée de tabac, fumée de poêle à bois, mobilier, panneaux à particules, agglomérés et contreplaqués, mousses d'isolation, laines de verre et de roche, tissus d'ameublement, papiers peints, détergents, assouplissants, nettoyants, peintures, laques, colle à moquette, papiers d'emballage, essuie-tout, produits cosmétiques...
- **le benzène** : hydrocarbure utilisé comme solvant. Il est fréquemment présent dans les peintures, encres, matières plastiques et détergents ainsi que dans les fumées de cigarette et d'encens.
- **le trichloréthylène** : composé chimique utilisé comme solvant, surtout dans les peintures, les produits de dégraissage des métaux et pour le nettoyage à sec des vêtements. Son usage tend cependant à disparaître, il est d'ailleurs interdit aux particuliers dans toute l'Union européenne.

- **le xylène** : hydrocarbure utilisé comme solvant dans les peintures et les vernis (impression), produits de nettoyage, pesticides, caoutchouc.
- **le toluène** : hydrocarbure utilisé dans la fabrication de peintures, de vernis, de laques, de cires, d'huiles essentielles, d'encres, d'adhésifs, de colles.
- **le monoxyde de carbone** : gaz inodore, incolore et toxique. Dans nos espaces de vie, sa présence est généralement due à un appareil de chauffage (chaudière, boiler) ou de cuisson (cuisinière au gaz) déréglé (mauvaise combustion, oxygénation insuffisante du foyer). On en trouve aussi, à plus petite dose, dans la fumée de cigarettes.
- **l'ammoniac** : composé chimique que l'on retrouve dans de nombreux dégraissants et dans certains produits de nettoyage des sols, mais surtout dans la fumée de cigarettes.

Ces substances peuvent toutes avoir un impact sur notre santé : toux, irritations des muqueuses, des yeux, de la peau, migraines, vertiges, irritabilité... Si l'exposition est chronique, la plupart peuvent aussi provoquer des cancers ou des altérations génétiques héréditaires.



*Fleur de lune*



*Ficus benjamina*



*Dragonnier de Madagascar*



**BON À SAVOIR**



*Palmier nain*



*Palmier bambou*



*Palmier de chine*

Plantes dépolluantes	Formaldéhyde	Benzène	Trichloréthylène	Xylène	Toluène	Monoxyde de carbone	Ammoniac
Aglaonema	**	*		**			
Anthurium	*			**			***
Chlorophytum (plante araignée)	**	***		**	***	***	
Dracaena marginata (dragonnier de Madagascar)	**	**	***	***	***	***	
Ficus benjamina (figuier pleureur)	**			**			*
Gerbera	***	***	***				
Lierre	***	***	*	*			
Fougère de Boston	***			***			
Scindapsus aureus Pothos (philodendron géant)	***		*				
Palmier bambou	***	**	**	*			
Aréca (palmier d'Arec)	*			***			
Rhapis (palmier de Chine)	**			*			**
(fleur de lune)	**	**	***	**			**
Palmier nain	***			**			**
Chrysanthème	***	***					**

\* Le nombre de points indique la capacité plus ou moins élevée de la plante à absorber tel ou tel polluant.



Sachant qu'une plante dépolluante par 10 m<sup>2</sup> suffit à maintenir un air sain dans une maison de 2,5 mètres de plafond, voici de quoi contre-attaquer, comme par exemple :

- le **lierre** : assimile le formaldéhyde, le benzène, le trichloréthylène ;
- l'**anthurium** : décompose l'ammoniac, le formaldéhyde, le monoxyde de carbone, le xylène ;
- le **cyclamen** : transforme l'ammoniac, le monoxyde de carbone, le xylène ;
- l'**azalée** : débarrasse l'air de l'ammoniac, du monoxyde de carbone, du xylène ;
- la **sansevieria trifasciata**, communément appelée langue de belle-mère : capte le benzène ;
- le **crassula** et le **cactus** : absorbe les ondes.



Lierre



Anthurium



Cyclamen



Azalée



Crassula



Cactus

- Trois plantes suffisent pour assainir 30 m<sup>2</sup>.
- Certaines sont efficaces contre les microbes et les moisissures : les conifères, dieffenbachias, bégonias, chrysanthèmes et géraniums libèrent dans l'air des substances antibactériennes et même des antibiotiques.
- Les plantes respirent et rejettent du CO<sup>2</sup>, comme nous. Mais les quantités sont minimes et sans aucune incidence, même si elles sont placées dans une chambre. La photosynthèse propre au mécanisme vital d'une plante fait qu'elle absorbe le CO<sup>2</sup> et qu'elle produit de l'oxygène. L'air intérieur est ainsi régénéré.



Sansevieria trifasciata ou langue de belle-mère

**Astuces** : n'hésitez pas à diversifier les espèces afin de bloquer un spectre de toxines le plus large possible. Pensez également à éliminer régulièrement la poussière qui se dépose sur les feuilles en vaporisant de l'eau claire sur les deux faces ou en les nettoyant à l'aide d'une éponge humide.

## Pour avoir l'air encore plus sain...

Optez pour des matériaux écologiques et des produits respectueux de l'environnement, évitez l'usage de parfums d'ambiance, de bougies parfumées et autres bâtons d'encens, évitez de fumer à l'intérieur, aérez régulièrement votre habitation...

■ G. Khaufaire



resinit S.A.

## UN REVETEMENT DE SOL SANS PROBLEMES!

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

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

B&B-00-00-A

# MOULIN MEYERS S.A.

Le moulin de votre région

qui vous offre  
ses farines tous types  
et sa collaboration directe.

Rue gulpen, 15  
4852 HOMBURG  
☎(087) 78 53 70

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



  
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](http://www.vitafibres.be)



**Leader mondial de la matière grasse  
laitière fonctionnelle,  
l'entreprise belge**



**fête ses 80 ans**

**et s'offre une nouvelle identité**

***Symbole de la volonté de qualité et d'innovation constante qui anime l'entreprise, le nouveau logo met en avant le savoir-faire de Corman.***

**Créée en 1935 par Nicolas Corman, l'entreprise éponyme propose une large gamme de beurres, crèmes et matières grasses laitières anhydres (MGLA)<sup>1</sup> à l'attention des industries agro-alimentaires, des artisans boulangers-pâtisseries et des consommateurs.**

**Des premiers développements de la matière grasse laitière anhydre, en 1960, à ce jour, Corman n'a cessé d'innover en vue de proposer des produits de la meilleure qualité, adaptés aux besoins et usages de ses clients. Partie à la conquête du marché agro-alimentaire européen dès 1970, l'entreprise est aujourd'hui leader mondial de la matière grasse laitière fonctionnelle. Partenaire privilégié des meilleurs artisans et des industriels, elle produit et commercialise également les marques de beurre et de crème préférées des consommateurs belges<sup>2</sup>, Balade et Carlsbourg.**

**Corman fête cette année 80 ans d'innovation constante et de qualité au service de ses clients. A cette occasion, une nouvelle identité sera déployée sur l'ensemble de ses produits, dès cet été.**

## Un leadership mondial

L'entreprise Corman emploie aujourd'hui plus de 450 personnes, réparties sur quatre sites implantés dans les principaux bassins laitiers en Europe. Installée à Goé (province de Liège, aux portes des Hautes-Fagnes) avec le siège de l'entreprise, Corman Belgique est la principale unité de production. Avec une capacité de 120.000 tonnes, elle est également l'unité de production de matière grasse laitière anhydre la plus importante au monde.

Corman produit chaque année plus de 100 000 tonnes de beurres et crèmes, pour un chiffre d'affaires de près de 465 millions d'euros. 80% de sa production est exportée dans 80 pays à travers le monde. Outre ses produits dédiés aux industriels de l'alimentaire et aux artisans boulangers-pâtisseries, l'entreprise produit et commercialise les marques destinées aux consommateurs Balade et Carlsbourg.

Corman fait partie du groupe Savencia Fromage & Dairy, leader mondial des spécialités fromagères.

<sup>1</sup> La matière grasse laitière anhydre est obtenue à partir de matières premières naturelles de qualité sans aucune substance ajoutée, au moyen de procédés exclusivement physiques entraînant l'élimination quasi totale de l'eau et de l'extrait sec non gras. Elle possède un taux de matières grasses de 99,9% minimum.

<sup>2</sup> Nielsen 2015. (Balade est la marque N°1 en beurre et crème allégée. Carlsbourg, c'est la marque n°1 en beurre entier.)

## La qualité au service de l'innovation

Nicolas Corman crée son entreprise en 1935, à Goé, au pied des Hautes-Fagnes. Blottie au confluent de la Gileppe et de la Vesdre.

De décennie en décennie, Corman se développe et ne cesse d'innover, proposant aux industriels puis aux artisans et aux consommateurs, des produits adaptés à leurs attentes. Son histoire, jalonnée de succès, est marquée par une série de « premières » :

- 1960 : premiers développements commerciaux de la matière grasse laitière anhydre (MGLA) ;
- 1985 : première plaque de beurre concentré avec un taux de matières grasses élevé (99,9%), spécialement conçu pour confectionner facilement des croissants de top qualité, à l'attention des artisans boulangers-pâtisseries ;
- 1987 : premier beurre tartinable à sa sortie du frigo (Balade) ;
- 1989 : premier beurre en plaque à 82% de matières grasses, qui offre saveur et facilité de travail à l'artisan ;
- 1990 : premier beurre à teneur réduite en cholestérol alimentaire (Balade) ;
- 2005 : création de la gamme Balade Omega 3 (beurre et crème) ;
- 2011 : premier beurre en plaque permettant de fabriquer plus de croissants grâce à sa texture unique alliant souplesse et reprise de fermeté exceptionnelles. Des qualités qui permettent d'abaisser la pâte plus finement et d'avoir moins de rétraction de la pâte et au final de confectionner plus de viennoiseries de qualité supérieure ;
- 2013 : premiers beurre et crème à teneur réduite en graisses saturées (Balade Vital).

Spécialiste de la matière grasse laitière, Corman a également conçu d'autres innovations uniques à l'attention de l'industrie alimentaire et des artisans, telles que le beurre glacier extra, le beurre clarifié liquide à température ambiante ou encore le beurre noisette prêt à l'emploi.

Tous les produits sont obtenus par transformation exclusivement physique et naturelle de crème laitière ou de beurre. La qualité de ses produits et sa capacité d'adaptation aux attentes et fonctionnalités alimentaires a permis à Corman d'être aujourd'hui le numéro un mondial de la matière grasse laitière.



## Une nouvelle identité visuelle

A l'occasion de son quatre-vingtième anniversaire, Corman se dote d'une nouvelle identité visuelle, concrétisée par un nouveau logo.



Reprenant l'initiale C de l'entreprise, ce nouveau logo évoque la matière grasse et sa transformation, adaptée à chaque besoin agro-alimentaire. A la fois raffiné et affirmé, symbole du leadership international de l'entreprise belge, il sera déployé sur l'ensemble des produits, dès cet été.

*Filiale du groupe alimentaire Savencia, Corman est leader mondial de la matière grasse laitière fonctionnelle. Spécialiste des beurres et crèmes de qualité supérieure, et partenaire privilégié des artisans et de l'industrie agro-alimentaire, l'entreprise emploie plus de 450 personnes sur quatre sites en Europe. Elle produit annuellement quelque 100.000 tonnes de matière grasse laitière, dont 80 % sont exportés dans 80 pays, et réalise un chiffre d'affaires de près de 465 millions d'euros. Le siège de Corman – et sa principale unité de production – est établi à Goé, aux portes des Hautes-Fagnes.*

## Pour de plus amples informations :

INTEREL – Nathalie Woitrin  
E : nathalie.woitrin@interelgroup.com  
T : 02 213 13 68



**NOUVEAU**

**Cone Cake®**  
*un coup d'éclat  
dans votre  
vitrine*

Nous aimons tous le cake et les cornets de glace, alors pourquoi ne pas combiner les deux? Après les muffins, cupcakes et cakepops, voici les Cone Cakes®! Un cake original dans un cornet et un coup d'éclat dans votre vitrine. Par l'utilisation du tray et des cornets spéciaux vous arriverez toujours à un résultat optimal du Cone Cake®. Les petits cakes sont drôles, multicolores et vous pouvez combiner à l'infini. Combinez vos Cone Cakes® avec des saveurs et couvertures différentes. Un réel succès pour l'été!

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

 **Zeelandia**

# REPORTAGE

en exclusivité au Festival International du Rire de Rochefort



## Humour au féminin avec ISABELLE INNOCENTE et LAURA LAUNE : Le diable est une gentille petite fille ? Un 3 mai grinçant de rire ...

Une affiche féminine et audacieuse, un public conquis par le rire, tous les ingrédients étaient réunis ce dimanche 3 mai à Rochefort pour une bien agréable soirée.

En tant que grossiste en boulangerie-pâtisserie basé depuis plus de 50 ans dans la Ville du Rire, c'est avec plaisir que nous avons accueilli et remercié nos clients dans le cadre du 35e Festival. Plus de trois cents clients ont répondu à l'invitation, avec l'aimable contribution de nos partenaires : Vandemoortele, Bruggeman, Moulins de Kleinbettingen, Komplet et Leman.



Sous ses airs de blondinette bien innocente, Laura Laune n'a pas froid aux yeux, ni ailleurs, et réserve des surprises au détour d'une petite comptine qui part en vrille. Elle ose tout : la Bible pour les Nuls, Léa la girafe, l'enseignante basculant dans la folie... Et elle embarque le public pour rire de la bêtise humaine sans tabou.

D'autres avant premières attendaient nos invités : les Boules de New York et les couques au beurre chocolat Côte d'Or Canama. Deux nouveautés croustillantes pour le plaisir des sens.



Avec la complicité des bénévoles et de nos partenaires, la soirée s'est terminée en beauté autour de buffets salés et sucrés, en savourant des rafraîchissements bienvenus.

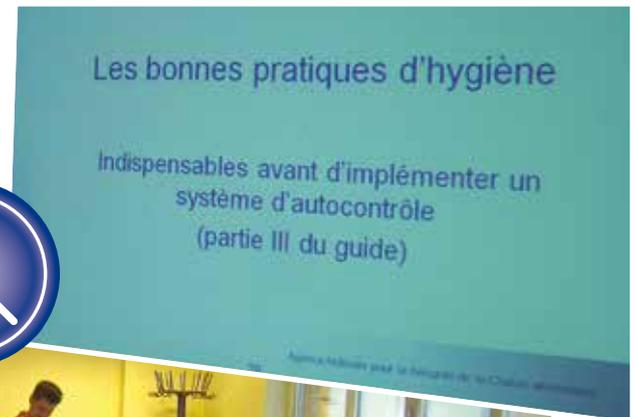
Une soirée d'exception, réussie grâce à des artistes décomplexées et à votre présence à tous...





# Vulgarisation !

Que ce mot a une consonance  
extrêmement péjorative !



Cependant nos confrères boulangers ne s'y sont pas trompés, la cinquantaine de places disponibles dans la petite salle de réunion à l'UPC de Liège étaient réservées depuis longtemps et le site d'inscription de l'Afsca affichait « clôturé » !

Ce qui témoigne de la volonté de nos professionnels d'assurer à leurs clients un service irréprochable.

Cependant, petit bémol, il peut s'avérer regrettable que pour diverses raisons, très certainement impérieuses, une dizaine de places restèrent malheureusement vacantes.

Aussi, la formation en province de Liège ayant été dédoublée le 2 juin, rue de Limbourg, 37 à Verviers, sur le site de l'IFAPME, tous nos confrères intéressés furent incités à faire preuve d'autorité et à s'y présenter dès 13 heures, même si le site d'inscription de l'Afsca affichait « Clôturé », Madame

Carine Verbestel les y accueillait chaleureusement et répondit à toutes leurs interrogations avec bonne humeur.

*Les actions « coup de poing » de l'Afsca en région verviétoise, que ce soit en boulangerie ou envers le fromage de Herve ne peuvent laisser aucun artisan indifférent !!! **Soyez bien préparés !***

Vu le succès rencontré, une troisième assemblée pourrait y être organisée début octobre (en principe le lundi 12 octobre). Renseignez-vous auprès de Renaud WERGIFOSSE au 087/66 29 87.

Cette formation est gratuite et nous espérons que les personnes qui n'ont pu assister aux deux autres seront présentes.

Et sans « vulgarité » : A votre santé !

■ H. Léonard

**BROOD  
WAY**

**27-30/09/2015**

**KORTRIJK XPO**

**13h00-19h00**

(dimanche 27/09 à partir de 10h)

**WWW.BROODWAY.BE**

**BROODWAY  
2015**

## **BROODWAY =**

inspiration, information, professionnalisme & convivialité  
du dimanche 27 au mercredi 30 septembre à Kortrijk Xpo

Courtrai, 24 mai 2015 – Une inspiration utile, les dernières tendances et nouveautés, un tas de démos et d'activités, une ambiance unique : tels sont les fers de lance de Broodway 2015.

Après d'un nombre record de plus de 200 exposants, vous découvrirez un aperçu de produits et d'équipements pour votre commerce. Quatre jours qui font la fête au dynamisme, à l'interaction et à l'inspiration, et pas seulement au sein de notre propre secteur de la boulangerie. De par la présence simultanée de Meat Expo, nous pouvons également regarder au-delà des frontières de notre profession et échanger des idées et des expériences avec nos collègues du secteur de la boucherie. Au total, il y a près de 30.000 m<sup>2</sup> d'inspiration (presque 5 halles d'exposition) : une offre impressionnante avec d'innombrables nouveautés pour les spécialistes que sont les boulangers-pâtisseries-chocolatiers-glaciers & bouchers-traiteurs.

Attendez-vous à un parcours découverte passionnant les 27-28-29-30 septembre à Broodway !

## Laissez-vous surprendre et inspirer!

A Broodway, vous découvrirez ce qui vit et bouge dans le monde de la boulangerie. Nous sommes aujourd'hui à quatre mois de l'ouverture du salon et Broodway affiche d'ores et déjà une liste d'exposants particulièrement intéressante. Plusieurs entreprises sont fidèlement présentes à chaque édition de Broodway pour vous accueillir chaleureusement, mais vous y découvrirez aussi bon nombre de sociétés qui participent au salon pour la première fois. Broodway compte déjà un nombre record de plus de 200 exposants et est ainsi quelque 30 % plus grand qu'auparavant. Pour vous, cela signifie davantage de nouveautés, d'inspiration, d'information et de contacts, faisant de Broodway plus que jamais the place-to-be pour notre secteur.

Ne manquez pas non plus l'Innovation Award, qui met en avant les meilleures innovations et constitue un point de départ idéal pour découvrir des nouveautés. Notre jury professionnel décerne

l'Innovation Award 2015 à la meilleure innovation dans le food et le non-food. En tant que visiteur vous pouvez vous aussi voter et déterminer ainsi quelle innovation remportera le prix du public.

## Un programme solide et inspirant

Au cœur du programme de Broodway on retrouve l'inspiration, l'information, le professionnalisme, le partage d'expériences et la convivialité ! Le professionnalisme s'y voit accorder la place qu'il mérite avec de nombreuses démonstrations et la présélection pour le Championnat de Belgique de boulangerie. Ce qui est nouveau cette année, c'est notamment la Street of Inspiration.

### >>> **démos d'applications créatives et utilisables assurées par vos collègues**

Les démonstrations occupent une place importante dans le programme. Vos collègues souhaitent vous présenter des idées et techniques nouvelles et vous en montrer des applications créatives et utilisables. Ils font la démonstration de leur spécialité



avec un seul objectif : partager leur passion et titiller votre créativité. En tant que visiteur de Broodway, vous pouvez assister gratuitement à ces démos. Le programme complet sera disponible à partir du mois d'août sur [www.broodway.be](http://www.broodway.be).

Tous les jours (halle 1)

### >>> présélection Championnat de Belgique de boulangerie le 29 septembre

Le mardi 29/9, le Richemont Club de Belgique partira en quête de nouveaux talents à Broodway. Des boulangers venus des quatre coins de la Belgique pourront faire la démonstration de leurs talents de boulanger lors de la présélection du Championnat de Belgique de boulangerie et ce, autour du thème de Noël, dans l'espoir de remporter l'honorable titre de Champion de Belgique de boulangerie 2016. Les boulangers peuvent s'inscrire dans une ou plusieurs catégories : pain, viennoiserie et pièce montée. Vous pourrez suivre les activités du jury le mardi 29/09 et assister à l'annonce des finalistes. Les réalisations des participants sont à admirer au salon jusqu'au mercredi 30/09.

Plus d'infos: [www.richemontclub.be](http://www.richemontclub.be) et [www.broodway.be](http://www.broodway.be)

Evaluation par le jury le mardi 29/09 ; exposition le mercredi 30/09 (halle 1)

### >>> Street of Inspiration

La Street of Inspiration est, elle aussi, un véritable pôle

d'attraction, avec des infos pratiques pour l'exploitation de votre entreprise. Vous pourrez vous y adresser à des spécialistes en matière de personnel, de médias sociaux et de marketing. Vous pourrez les consulter tous les jours gratuitement et leur exposer vos questions. Vous souhaitez leur poser une question à l'avance ? Dans ce cas, vous pouvez l'envoyer à [broodway@kortrijkxpo.com](mailto:broodway@kortrijkxpo.com) avec comme objet « *ma question à Broodway* ». Et peut-être entendrez-vous la réponse lors d'une des courtes interviews sur le podium du Rambla !

Vous découvrirez en outre des exemples frappants de communication visuelle, de photographie, de reportages de boulangers-pâtisseries-chocolatiers-glaciers qui vous communiquent leur stratégie et leurs conseils, etc.

Tous les jours (Rambla) – programme à partir du 20 août sur [www.broodway.be](http://www.broodway.be)

### >>> Ouverture officielle de Meat Expo par le Ministre-président Geert Bourgeois

Le Ministre-président Geert Bourgeois se chargera de l'ouverture officielle de Broodway 2015. Sa présence constitue un signal fort à l'attention des entrepreneurs et salariés, instituts de formation, fédérations et autres acteurs de notre secteur. Le secteur de la boulangerie constitue en effet un maillon du secteur alimentaire qui est extrêmement

important pour l'économie et l'emploi. Cela représente un coup de pouce pour les boulangers-pâtisseries-chocolatiers-glaciers qui dynamisent tous les jours les villes et les centres animés.

Le dimanche 27/09 à 14h00 (Rambla)

### >>> Visitez également le salon des bouchers Meat Expo!

En tant que visiteur de Broodway, vous avez également accès gratuitement à Meat Expo – le salon professionnel pour vos collègues du secteur de la boucherie-charcuterie-traiteur et de la viande. Vous pourrez ainsi jeter un regard au-delà des limites de votre profession, et vous en inspirer, et échanger des idées et des expériences.

Tous les jours (hall 4)

## A ne pas manquer

Pour les professionnels – aussi bien entrepreneurs que collaborateurs – passionnés par leur métier, une visite de Broodway les 27, 28, 29 ou 30 septembre est un must. Broodway devient plus que jamais une véritable fête pour la boulangerie artisanale. Cet événement bouillonnant célèbre le savoir-faire. Vous pourrez y acquérir beaucoup de connaissances et d'inspiration et apprécier les contacts avec vos collègues ainsi que la convivialité.

## Infos pratiques

### Broodway 2015 : 27-28-29-30 septembre 2015 à Kortrijk Xpo

dimanche 27 septembre : 10h00-19h00

lundi 28, mardi 29 et mercredi 30 septembre : 13h00-19h00

Accès réservé aux professionnels ;

entrée gratuite si vous vous inscrivez préalablement sur [www.broodway.be](http://www.broodway.be) avec le code 471

Sans inscription en ligne, vous payez 10 EUR/personne à l'entrée.

Info : Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Courtrai – T 056 24 11 11

[broodway@kortrijkxpo.com](mailto:broodway@kortrijkxpo.com) [www.broodway.be](http://www.broodway.be) – [www.facebook.com/BroodwayKortrijk](http://www.facebook.com/BroodwayKortrijk)

# Réfléchir

avec humour

Je suis responsable de ce que je dis, pas de ce que tu comprends...

L'esprit c'est comme un parachute. Il n'est utile que s'il est ouvert.

La vie c'est comme une glace, si tu n'en profites pas elle te file entre les doigts.

Mangeons bien, mourrons gras tant pis pour les porteurs.

Je suis partout, j'ai le temps de ne rien faire.

T'as mis 9 mois pour venir au monde, tu peux bien attendre 5 minutes.

Dans la vie, il vaut mieux avancer dans le désordre que de piétiner dans l'ordre.

La pilule fait grossir, surtout si on l'oublie.

Ce n'est pas en coupant les oreilles d'un âne qu'on en fera un cheval de course.

Les gros bonnets ne sont pas des petits saints.

En Arabie, les voleurs sont amputés. En France, les voleurs sont députés.

Les hommes politiques et les couches doivent être changés régulièrement... et pour les mêmes raisons.

■ Jem Bidonne

## Nos nouveaux levains



### NATULEVAIN DURUM

Levain de blé dur déshydraté pour la fabrication de pains de blé de type méditerranéen

### NATULEVAIN AROMALT

Levain de seigle déshydraté pour la fabrication de pains au goût de malt aromatique

Toujours disponible chez votre grossiste.

[www.ireks.be](http://www.ireks.be)



**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](mailto:info@becopanel.be)

[www.becopanel.be](http://www.becopanel.be)



# La Saint Aubert 2015

à Huy



*Le gâteau des Artisans Hesbignons*



*Paul GUILLAUME, Chantal et Jean-Marie LHEUREUX*

Chaque année, les boulangers de Huy-Hannut clôturent les dîners de la Saint Aubert.

En ce dimanche 26 avril ce fût comme depuis tant d'années, une soirée d'amitié et de joie de se retrouver dans la bonne humeur.

Notre fête annuelle fût rehaussée par la présence du Bourgmestre de Braives Monsieur Paul Guillaume.

Le restaurant « La Goutte » à Latinne nous a donné tout ce que nous avons espéré :

- l'apéro très copieux et bien arrosé a mis les convives dans l'ambiance et
- la suite digne d'un 4 étoiles a bien chatouillé les papilles gustatives.

Nos artisans locaux se sont chargés du dessert (voir la photo). Comme on peut en juger la Hesbaye a aussi ses artistes...

Notre fête se termina un peu tard pour les courageux qui devaient se lever au petit matin... ils ont une année devant eux pour récupérer ! (hum !!!).

Merci à tous pour votre dynamisme et bien certainement à 2016.

■ R. Bovenisty

# Les matériaux de contact



**Les aliments entrent en permanence en contact avec d'autres matériaux. Le plus évident est l'emballage, que ce soit les conditionnements directs ou les emballages secondaires. Les emballages peuvent avoir différentes fonctions, comme celle de protéger la denrée alimentaire contre les contaminations de l'extérieur, de permettre de manipuler ou transporter facilement le produit, de préserver la bonne qualité de la denrée, etc. Les emballages sont aussi importants pour la transmission d'importantes informations au consommateur. Songeons simplement à la composition de la denrée alimentaire ou des informations sur les allergènes.**

Outre les emballages, il y a toutefois encore de nombreux autres matériaux avec lesquels une denrée alimentaire entre en contact.

Si nous regardons dans notre propre cuisine, nous voyons bien la diversité des choses qui entrent en contact avec les denrées alimentaires, comme p.ex. les assiettes, bols, couverts, spatules, mais aussi le plan de travail, les récipients et les poêles, la cafetière, l'élément du mixer qui entre dans la denrée alimentaire, les moules, la face interne de l'appareil à café, les boîtes pour la conservation des aliments, le grill du barbecue, etc. La liste est infinie.

Et à l'échelle industrielle aussi, pendant le processus de production, il y a un contact permanent entre le matériel et les denrées alimentaires; il y a les conduites, les bacs, les sacs, etc. Tous ces matériaux et objets sont soumis à une législation européenne mais aussi nationale.

Idéalement, un objet ou un matériau destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires doit être inerte, autrement dit aucune substance ne migre de ce matériau ou objet vers la denrée alimentaire. En pratique, cela peut toutefois se passer différemment, et une migration peut se produire.

Il s'agit de processus de transfert de substances du matériau de contact à la denrée alimentaire.

Certaines situations peuvent favoriser la migration, par ex. des températures élevées, un contact avec des denrées alimentaires acides ou grasses, un long temps de contact, etc.

La législation dit que des composants ne peuvent pas être libérés en quantités pouvant présenter un danger pour la santé du consommateur, ou en quantités telles

que la composition de la denrée alimentaire ou son odeur, sa couleur, son goût, etc. en seraient changés.

Lors de la fabrication des matériaux de contact, tout doit être mis en œuvre pour qu'un produit sûr soit fabriqué. A cette fin il y a lieu de disposer d'un bon système de qualité. Le choix des matières premières est important, de même que le respect des procédures et la réalisation de tests dits de migration.

La législation comporte aussi des dispositions relatives à l'étiquetage. Il est en effet important qu'un produit puisse être retracé au cas où un problème se produisait et que le consommateur sache ce qu'il peut et ne peut pas faire.

Depuis de nombreuses années déjà, l'AFSCA prélève des matériaux de contact pour les soumettre à des tests de migration. Il peut s'agir de mesures de la migration globale, où l'on mesure tout ce qui est libéré, ou de mesures de migration spécifique, où l'on recherche la migration d'un composant spécifique.

En 2010, l'AFSCA a réalisé plus de 800 analyses de matériaux de contact par exemple sur des matériaux en plastique, la migration de plomb et de cadmium de la céramique, la migration de plastifiants dans les joints d'étanchéité du couvercle métallique de bocaux, la migration de formaldéhyde d'objets en mélamine [p.ex. assiettes d'enfants], la migration de bisphénol A des biberons, la migration de composants de l'encre, etc.

Vous pouvez consulter les résultats de ces analyses dans le rapport d'activités de l'AFSCA (disponible sur notre site web dans la rubrique « publications »). Globalement, 96,5 % des analyses étaient conformes.

*Sources : SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement*



# Avis à tous !

Les ambulanciers ont remarqué que très souvent lors d'accidents de la route, les blessés ont un téléphone portable sur eux. Toutefois, lors des interventions, ils ne savent jamais qui contacter dans ces listes interminables de contacts.

Les ambulanciers ont donc lancé l'idée que chacun d'entre nous rentre dans son répertoire, la personne à contacter en cas d'urgence, sous un même pseudonyme internationalement connu « ICE », ce qui veut dire « In Case of Emergency » (en cas d'urgence).

C'est sous ce nom qu'il vous est demandé d'entrer le numéro de la personne à contacter, utilisable par les ambulanciers, la police, les pompiers ou les premiers secours. Lorsque plusieurs personnes doivent être contactées, vous pouvez utiliser ICE1, ICE2, ICE3 etc.

Facile à faire, ne coûte rien et peut apporter beaucoup.

Si vous croyez en l'utilité de cette convention, faites passer le message afin que cela rentre dans les mœurs.

Nous pouvons tous un jour, en avoir besoin.

## Soyez acteur de votre sécurité !

Voici une application « BeAlert », tout à fait sécurisée, émanant du site Fédéral et vivement recommandée à installer sur le GSM.

H. Léonard



**Comment s'inscrire ?**

Pour vous inscrire, rendez-vous sur la page web [www.be-alert.be](http://www.be-alert.be).

Complétez vos coordonnées et indiquez la manière dont vous souhaitez être averti.

Vos informations ne seront utilisées que pour une alerte en cas d'urgence.

En situation d'urgence, le citoyen est le premier acteur de sa sécurité. Pour bien (ré)agir, il doit disposer au plus tôt de la bonne information. La Ministre de l'Intérieur et le Centre de crise national (SPF Intérieur) lancent un système d'alerte et d'information de la population: **BE-ALERT**.

Outre les nombreux acteurs de la sécurité en Belgique, chaque citoyen peut en effet contribuer à sa sécurité. Via un message clair et rapide, il peut s'informer et se préparer face aux risques et crises (par exemple: accident de train chimique à Wetteren ou tempête au festival Pukkelpop).

C'est en agissant ensemble, autorités et citoyens, que la sécurité au quotidien ou en crise sera prise en main de manière efficace.

En tant que citoyen, vous êtes dès lors invité à vous inscrire via [www.be-alert.be](http://www.be-alert.be). Vous pourrez recevoir directement, si nécessaire en fonction de la situation d'urgence, un message d'alerte des autorités via:

- message parlé sur votre téléphone fixe ou mobile
- SMS sur votre téléphone mobile
- e-mail ou par fax
- message via les réseaux sociaux

# Nos Formateurs

## en interview

### Quelle est votre histoire, votre parcours personnel

A 12 ans, je voulais devenir boulanger-pâtissier. Mes parents ont contacté un boulanger pour me faire «passer» mon premier Noël dans un atelier avec l'espoir de me décourager de ce métier. Leur mot d'ordre au boulanger : « aucun traitement de faveur ». Je travaillais déjà de nuit. En septembre 1988, par passion du métier, je démarrais un apprentissage en boulangerie-pâtisserie au Centre IFAPME. Se sont enchaînées des formations chef d'entreprise en boulangerie-pâtisserie, confiserie-chocolaterie et glacerie. Malheureusement, quelques années plus tard, j'ai dû abandonner le métier suite aux allergies dues aux levures et à la farine. Dès lors, après avoir obtenu mon certificat d'aptitudes pédagogiques je me suis dirigé vers l'enseignement. Comme l'esprit d'entreprise me manquait terriblement, j'ai racheté le matériel d'une chocolaterie car une opportunité s'était offerte à moi. « Couleur chocolat » a vu le jour complémentaiement à l'enseignement, mon activité principale. Depuis septembre 2005, « Couleur Chocolat » est devenue mon activité principale.

### Comment avez-vous fait la connaissance de l'IFAPME

Pour entamer ma formation professionnelle, mes parents ont été confrontés au choix de l'enseignement en alternance ou traditionnel. Ils ont demandé conseil à différents indépendants qui leur ont recommandé la formation en alternance. J'ai débuté tout naturellement un apprentissage en Centre IFAPME de Charleroi.

### Pourquoi avoir fait le choix de former des apprentis ou des auditeurs Chef d'entreprise

La passion du métier et l'importance de transmettre les valeurs nobles qui en découlent.

### Comment faites-vous pour transmettre vos connaissances du métier

Surprendre ! Mon rôle est de sortir des sentiers battus... Attirer l'intérêt, susciter la curiosité, développer les sens de mes auditeurs.

### Que conseillez-vous à un candidat qui souhaite démarrer une formation en boulangerie-pâtisserie ou en chocolaterie

Les métiers de bouche, en règle générale, ne sont pas de tout repos. Souvent, alors que beaucoup s'amuse, il faut travailler. Hormis ce désagrément, si le candidat a de la rigueur, de la curiosité, un sens de l'adaptation et un esprit novateur, je reste intimement convaincu que ce sont des métiers épanouissants.

### Pour vous, la formation en alternance IFAPME, c'est quoi

La meilleure solution pour apprendre un métier. La possibilité d'un engagement direct après la formation. Un tremplin dans la vie professionnelle. Une scolarité adaptée à la profession.

■ **Hervé Filleul**



## Quelle est votre histoire, votre parcours personnel

J'ai toujours souhaité faire le métier de boulanger-pâtissier. D'abord, j'ai suivi mes secondaires générales option sciences économiques à l'Athénée Royal de Pont-à-Celles (septembre 2004 - juin 2010) pour obtenir mon CESS. Ensuite, j'ai suivi la formation chef d'entreprise au Centre IFAPME de Charleroi tout en réalisant mes stages à la boulangerie «Coussens-Masy et fils» (septembre 2010 - juin 2013). J'y ai terminé ma formation et y suis depuis engagé à mi-temps. Par la suite, j'ai suivi une année de qualification de boulanger-pâtissier au CERIA à Bruxelles (septembre 2013 - juin 2014). En septembre 2014, j'ai entamé une formation pour obtenir le certificat d'aptitudes pédagogiques. Tout récemment, j'ai été engagé au Centre IFAPME de Charleroi en tant que formateur de boulangerie-pâtisserie.

## Comment avez-vous fait la connaissance de l'IFAPME

Par mon patron qui est un ami de mes parents. Il m'a proposé de suivre cette filière et de faire mes stages dans sa boulangerie.

**Pourquoi avoir fait le choix de former des apprentis ou des auditeurs Chef d'entreprise** L'envie de transmettre mon savoir est venue lorsque mon patron m'a confié un apprenti. J'ai trouvé cela formidable de pouvoir lui transmettre mes connaissances et de le voir progresser avec plaisir. C'est pourquoi j'ai voulu être formateur et enseigner à des novices dans le métier.

## Comment faites-vous pour transmettre vos connaissances du métier

Ma façon de faire est basée sur la reproduction des gestes adéquats. Je leur apprend les techniques et ils reproduisent. Ce n'est pas pour autant que je ne laisse pas libre cours à leur créativité. Je leur montre les méthodes à adopter mais les finitions sont propres à chacun.

## Que conseillez-vous à un candidat qui souhaite démarrer une formation en boulangerie-pâtisserie ou en chocolaterie

Ce que je conseille est assez simple : une énorme motivation. Ce métier ne doit pas s'exercer par dépit. C'est une vocation, une passion.

## Pour vous, la formation en alternance IFAPME, c'est quoi ?

C'est le meilleur moyen d'apprendre un métier. Avant tout, les jeunes sont, dès la première année, en stage et peuvent se rendre compte s'ils aiment le métier ou pas. De plus, ils ont une rémunération. Il ne faut pas suivre cette filière uniquement pour l'argent mais ce n'est pas négligeable. Enfin, quand ils ont terminé leurs années d'études ce sont de vrais ouvriers qui connaissent le métier.

■ Van Malder Guillaume

## Pour plus d'informations sur notre centre, contactez nous.

**Centre IFAPME de Charleroi**

071/28.10.00 [accueil@centrepme.be](mailto:accueil@centrepme.be)

Envie de rejoindre notre équipe de formateurs : envoyez votre CV et lettre de motivation à [recrutement@centrepme.be](mailto:recrutement@centrepme.be)

Découvrez l'ensemble des métiers de l'alimentation sur [www.charleroi.ifapme.be](http://www.charleroi.ifapme.be)  
Suivez-nous également sur 

**PORTES OUVERTES IFAPME**

**Mercredi 24 juin 2015**  
Dans les Centres de formation

0800 90 133 [www.ifapme.be](http://www.ifapme.be) IFAPME

# Recettes

du Centre IFAPME Charleroi

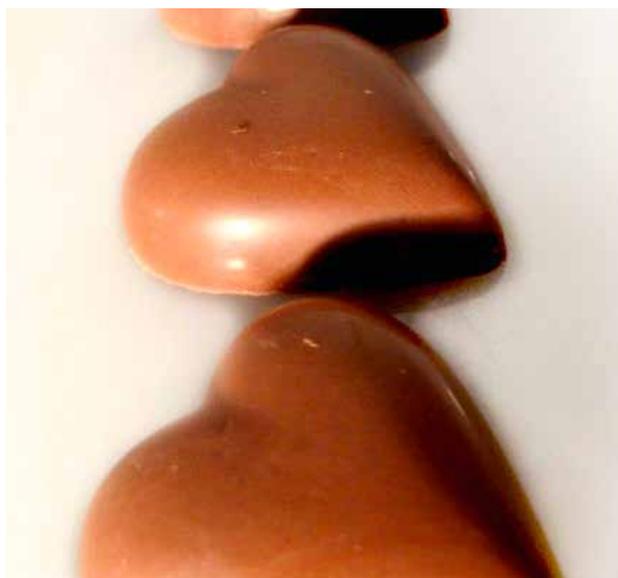
## Petits Cœurs Caramel Café

### Ingrédients

- 200 g de sucre S2
- 200 g de crème fraîche
- 200 g de chocolat au lait
- 5 g d'extrait de café

### Préparation

- Réaliser un caramel à sec avec le sucre, tout en veillant à l'incorporer en 3 fois pour éviter la formation de grumeaux.
- Porter la crème fraîche à ébullition, en veillant à ce qu'elle atteigne l'ébullition au moment où le caramel est cuit.
- Décuire le caramel avec la crème fraîche bouillante.
- Verser le mélange sur le chocolat, puis finir avec l'extrait de café.
- Mouler des formes en cœur avec du chocolat au lait.
- Après un premier refroidissement, remplir les moules (2 mm bord).
- Fermer les moules au chocolat.
- Démouler après le deuxième refroidissement.



## Gâteau sénégalais

### Ingrédients

Pour le savoie:

- 12 œufs
- 360 g de sucre
- 360 g de farine

Pour le masquage du gâteau:

- 1 kg de crème fraîche battue (sucrée)
- 200 ml de batida de coco
- 400 g d'ananas en morceaux (en conserve)

Pour mouiller le savoie:

- 150 ml de jus d'ananas
- 75 ml de batida de coco

Pour la meringue:

- 300 ml de blanc d'œuf
- 450 g de sucre

### Préparation

Le savoie:

- Battre les œufs avec le sucre pour former un ruban.
- Ajouter la farine petit à petit en mélangeant délicatement de haut en bas.
- Mettre la préparation en platine et enfourner 15-20 minutes à 200°.

Le gâteau:

- Fendre le gâteau en deux.
- Mettre une moitié du savoie dans un cercle métallique.
- Le mouiller avec le jus d'ananas mélangé au batida de coco.
- Mélanger la crème fraîche, le batida de coco et les ananas.
- Remplir le cercle métallique à moitié avec la crème.
- Mettre la deuxième moitié du savoie.
- Le mouiller comme pour le premier.
- Remplir le cercle jusqu'au dessus avec la crème.
- Mettre au congélateur une nuit.
- Démouler et décorer de meringue et la brûler au chalumeau.
- A déguster légèrement gelé.





