

Le Moniteur

bpost

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

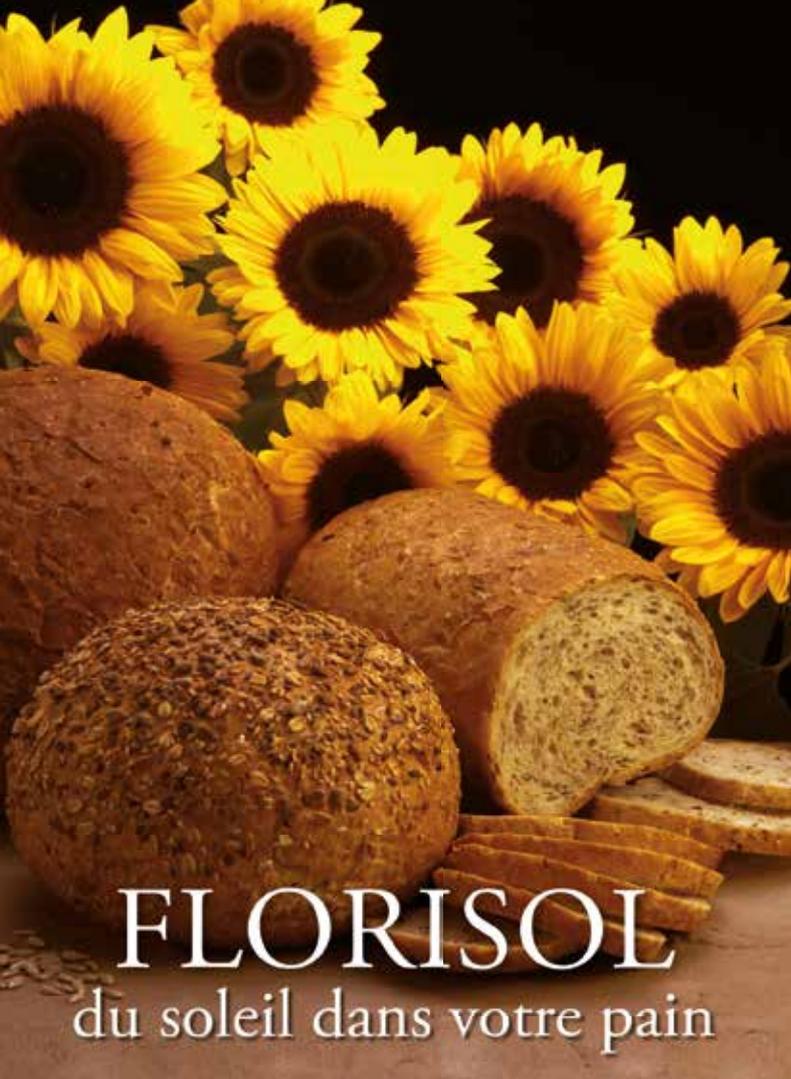
Bulletin mensuel
34^e année
Mars 2016

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

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



Le Brainois, Arnaud Szalies et son équipe,
champions d'Europe de pâtisserie!



FLORISOL

du soleil dans votre pain

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

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

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

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

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



MOULINS DE STATTE
HUY

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



“Qualité sur mesure fait maison”

- complètement fabriqué par nous-même
- machines standards et sur mesures
- réalisé avec des matériaux de haute qualité
- pour chaque endroit, nous trouvons une solution
- ...

Aménagements de magasins

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

Peeters bvba
Bakkerij installaties • Installations boulangeries



Chers lecteurs,

Cet éditorial me donne l'occasion d'exprimer mon immense fierté suite aux résultats obtenus par l'équipe belge à la coupe d'Europe dont elle sort grande gagnante.

Ces magnifiques résultats ne peuvent que déteindre sur notre secteur et illustrent bien que la volonté de se dépasser, de s'entraîner sans ménager ses efforts et de porter haut les couleurs belges sont des valeurs encore bien présentes. Et cela me réjouit.

Je félicite Arnaud Szalies dont le dévouement et la ténacité pour coacher son équipe suscite mon admiration. Il a réussi à transmettre sa passion et cela a porté ses fruits.

Je tenais également à vous faire savoir que les inscriptions sont ouvertes pour le concours du « Meilleur jeune Boulanger-Pâtissier » qui aura lieu en avril.

J'invite les patrons et les enseignants à inscrire leur apprenti ou leur stagiaire pour y participer.

Je vous souhaite à tous de très bonnes fêtes de Pâques.



■ **A. Denoncin**
Président



Butterscotch Fijn

*donne la
touche finale
à vos créations*

Butterscotch Fijn est un granulat doré de caramel au beurre. Il s'utilise comme décoration originale pour la pâtisserie mais peut aussi être incorporé dans un fourrage pour un goût délicieux de caramel au beurre. Travaillé à froid, Butterscotch Fijn ajoute une structure croustillante à vos pâtisseries.

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

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** **7** Compte rendu de l'AG du 17 février 2016
- Événement** **8** La Belgique remporte pour la première fois le titre de Championne d'Europe de la Pâtisserie !
- Salon professionnel** **12** EUROPAIN & INTERSUC, le salon mondial de la Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie & Confiserie
- Concours** **13** La Corée du Sud, Taiwan et la France remportent la Coupe du Monde de la Boulangerie 2016
- Le monde du chocolat** **14** Salon du chocolat à Bruxelles... Du chocolat plein les yeux !
- Bon à savoir** **18** La fève tonka : un fruit défendu ?
- Santé** **20** Quand le gluten est notre ennemi !
- La Fédération et ses fournisseurs** **21** Puratos Academy : Workshops 2016
- Formation** **22** Grain de vie asbl, une belle démarche citoyenne !
- Philosophie** **24** Et le temps passe... Tout s'en va, tout s'en va...
- Communication** **27** Découvrez le nouveau site de la Fédération !
- Publireportage** **29** Pâtisserie Lefranc, au cœur de la commune de Bois-de-Villers
- Culture** **32** L'Origine de Pâques
- Economie** **34** Comprendre les politiques économiques mondiales
- Recettes** **38** Collier de Pâques aux amandes et aux fruits – Cramique de Pâques aux pommes – Pain de Pâques deux couleurs
- Social** **40** Classification professionnelle et salaires minima pour les ouvriers des boulangeries et des pâtisseries
- Humour** **46**
- Fiscal** **47** Déduction fiscale pour investissement
- 47** Petites annonces

Administration & gestion

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

Publicité et petites annonces

Florence de Thier,
florence@2thier.com, 0485 164 9360

Éditeur responsable

A. Denoncin • Grand Place, 4 • 6927 Tellin

Ont collaboré à la rédaction

Fl. de Thier, A. Denoncin, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, A. Szalies, F. Lefranc, J. Mathias, J.-L. Leroy, G. Xhaufflaire, Ch. Honorez

Impression : Unijep Printing Group, Alleur – **Photos** : Shutterstock.com

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

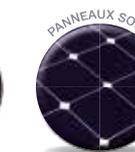
8c€

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 de l'AG du 17 février 2016

1 Le rapport de l'AG du 22 octobre 2015 est approuvé à l'unanimité.

2 Correspondance et activités

- Les formations initiées par l'Afsc.
- L'appellation « artisanal » pour un pain Lidll.
- La faillite du « Bon Grain ».
- La page « Boulanger » dans le Proximag.
- L'atelier remorque Boul-Pat d'Epicuris.
- La commission technique n°2.
- Les congés des apprentis.
- Le salon « C'est bon, c'est wallon ».
- Le site internet en développement.
- L'A.S.B.L. « Grain de Vie ».
- Les critères d'attribution pour les plaques de façade.
- L'audit réalisé sur la province de Luxembourg.
- Le salon Horecatel du 6 au 9 mars 2016.
- La Saint Aubert à Tournai et à Namur.
- La journée nationale à Verviers le 6 juin 2016.

3 Confédération

- Le renouvellement de l'agrément au Conseil Supérieur.
- Au SFP Emploi : l'audit bien être des ouvriers.
- Les teneurs en sucre et matières grasses de nos produits.
- Le fonctionnement du secrétariat.

4 Apaq-W

- La mise en place de la campagne 2016.



5 Bureau et Moniteur

- L'achat d'une nouvelle imprimante.
- Les listes de membres.
- L'envoi des « Moniteurs ».
- Les annonceurs.

6 Délégués aux commissions

Social :

- L'intervention du Fonds Social pour la faillite « Bon Grain ».
- La nouvelle classification en commission 118.03.
- Le travail des apprentis dès 4 heures du matin.
- La définition légale du métier.
- La gestion du patrimoine du Fonds Social.

Economique :

- L'évolution du prix des énergies.

Fiscal :

- La disparition des billets de 500 euros.

7 Concours

- La Belgique vainqueur à la coupe d'Europe de la Pâtisserie.
- L'organisation du Trophée Wanet.

8 Guide d'autocontrôle A.F.S.C.A.

- La précision sur l'appellation « même opérateur ».
- L'interdiction d'utiliser des fèves Tonka.
- L'étiquetage des valeurs nutritives.

9 Divers

- La manifestation Dossche aux « Grottes de Han ».

10 La prochaine assemblée générale se tiendra le mardi 5 avril à 14 heures à Charleroi.

■ H. Léonard

La Belgique remporte pour la première fois le titre de

Championne d'Europe de la Pâtisserie !

Lorsqu'il a ouvert sa pâtisserie du côté de Braine-l'Alleud, en 2013, Arnaud Szalies ne pensait sans doute pas qu'il deviendrait champion d'Europe trois ans plus tard. C'est pourtant ce titre qu'il a obtenu à Genève ce 24 janvier en coachant son équipe composée de Nicolas Arnaud (pour la pièce artistique en sucre), de Mathieu Dierinck (pour la pièce artistique en chocolat) et de David Redon, candidat réserve ayant participé activement à la préparation.

La Belgique, Championne d'Europe de la Pâtisserie au terme de 5 heures de compétition ardue, il y a de quoi être fier !

Et cette victoire permet à la Belgique d'être qualifiée pour la grande finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie qui aura lieu du 21 au 23 janvier 2017 à Lyon.

Les quatre hommes affrontaient sept autres pays : six nations européennes (Danemark, Espagne, Russie, Suède, Suisse et Turquie) et un pays invité, le Liban.

Si le pâtissier brainois n'a officiellement pas pris part à la confection des desserts, ses deux acolytes n'auraient sans doute pas pu gagner sans lui : c'est lui qui leur a servi de coach. « *J'aime bien les concours et j'ai une bonne*

expérience en la matière », confie celui qui a remporté la médaille d'or de sculpture sur glace lors de la coupe du monde pâtisserie organisée à Lyon, en 2013.

Et lorsque les épreuves ont été annoncées aux équipes finalistes de cet Euro, il y a quelques mois, Arnaud Szalies s'est immédiatement attelé à imaginer les futures sculptures.

« Elaborer des desserts, plaisant à tous les pays représentés n'est pas une mince affaire... » explique celui qui a débuté la pâtisserie en culottes courtes et a notamment été professeur de pâtisserie pendant 9 ans.

« Nous y avons mis beaucoup de temps et de cœur, pour proposer des desserts parfaits. »

Ceux-ci devraient trôner en bonne place dans la vitrine du pâtissier brainois installé dans la Maison des Arts sucrés, le long de la chaussée d'Alseberg.





Toute cette préparation en amont du concours s'est déroulée dans un box identique à celui du concours, d'après les plans que l'organisation leur avait fournis.

Lors de cette Coupe d'Europe, l'équipe a dû composer 3 entremets glacés, 9 desserts assiette, 1 pièce artistique en chocolat de d'1,2 m de haut sur 60 cm de large et de profondeur et 1 pièce artistique en sucre aux mêmes proportions.



ÉVÉNEMENT



Le défi consistait donc à façonner une sculpture à partir d'un bloc entier de chocolat noir de 23 kilos et de 50 centimètres de haut. Les candidats devaient également réaliser des entremets glacés aux fruits, dix desserts intégrant du chocolat et une pièce artistique en sucre.

Selon Gabriel Paillason, président et fondateur de la Coupe du monde de la Pâtisserie, « c'est la note de dégustation qui fait la différence quand on doit départager les candidats, car la pâtisserie est avant tout une affaire de goût ».

Les coulisses du concours

Arnaud, comment les choses se sont-elles déroulées sur place ?

« Les traditionnels aléas et imprévus du jour : les candidats ont dû travailler dans des vestes fournies par l'organisation, mais elles étaient bien trop petites, les box étaient différents des plans qui nous avaient été fournis, le stress était bien présent chez les candidats, à tel point que ni les candidats, ni moi-même n'avons pu dormir la nuit précédente.

Après 3h15 de concours, coup dur pour nous, notre pièce en chocolat

a cassé, mais notre équipe a très bien réagi, et a sorti une pièce en chocolat malgré tout !

Les dégustations sont sorties à l'heure, bien à température.

Au classement, on ne manquera pas de remarquer que la Belgique, rien qu'au niveau des dégustations est 50 points au-dessus de tous les autres pays ! Il en va de même pour les cotes de travail car nous sommes également très bien cotés au niveau technique et nous avons réussi à engranger tous les points bonus possibles ! »





La remise des prix

Grand stress, d'abord la troisième, la deuxième, puis la Wild Card, puis la première place, et finalement la récompense pour les efforts fournis, la Belgique est championne et remporte pour la première fois de son histoire, le titre de Championne d'Europe de la Pâtisserie !

La Belgique, qui n'est pas novice dans la compétition, a repoussé ses limites avec succès puisqu'elle décroche la première place de la sélection européenne, suivie du Danemark et de la Suède, qui se qualifient également pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Ils y seront confrontés à 17 autres lauréats issus des sélections d'Afrique, d'Asie, d'Amérique latine, du « top 7 » (regroupant les sept pays qui ont livré les meilleures performances durant les trois précédentes éditions : France, Japon, USA, Singapour, Corée du Sud, Royaume-uni et Taïwan) et des « Wild cards » (sélection qui promeut les contrées montantes dans le monde de la pâtisserie), dont la Suisse.

Depuis la création de la Coupe du monde de la Pâtisserie en 1989, la Belgique a remporté une fois la médaille d'or (1995), trois fois la médaille d'argent (2007, 1999 et 1993) et trois fois la médaille de bronze (2011, 2009 et 2003).



Rendez-vous au Salon National de la Boulangerie-Pâtisserie, à Eurexpo Lyon, du 21 au 25 janvier 2017, dans le cadre du Sirha.
Et d'avance, bonne chance à notre équipe belge !

**EUROPAIN
& INTERSUC**

PARIS

LE BILAN

Le salon mondial

de la Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie & Confiserie

Il y a eu 63 282 professionnels qui sont venus sur Europain & Intersuc 2016 pour découvrir les innovations de 679 exposants et marques : 5 jours de business intense, 3 concours et 140 animations pour vivre la boulangerie-pâtisserie dans tous ses états !

Grâce à l'engagement des exposants, des partenaires et des Confédérations, EUROPAIN & INTERSUC 2016 a mis en valeur tout le dynamisme des professions du pain et du sucré.

Cette mobilisation de tous confirme qu'Europain & Intersuc est le rendez-vous indispensable d'une filière moderne, résolument tournée vers l'avenir.

Les chiffres clés Europain & Intersuc 2016

- **63 282 professionnels** dont **27%** d'internationaux de **137 pays**
- **679 exposants et marques** de **25 pays** dont **26%** internationaux
- **3 concours** **134 candidats**, dont **15 récompensés**, **61 jurés**
- **5 espaces de démonstrations** avec **140 animations** et tables rondes
- **251 journalistes** dont **92 internationaux**

Et 7 tonnes de denrées alimentaires récoltées par la Croix Rouge...

Notez dès à présent le rendez-vous au prochain Salon National de la Boulangerie-Pâtisserie, à Eurexpo Lyon, du 21 au 25 janvier 2017.

MOULIN MEYERS S.A.

Le moulin de votre région

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

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



La Corée du Sud, Taiwan et la France remportent la Coupe du Monde de la Boulangerie 2016



A l'issue de 3 jours de compétition intense, les équipes de la Corée du Sud (Médaille d'Or), de Taiwan (Médaille d'Argent) et de la France (Médaille de Bronze) se sont imposées face à 9 autres pays.

La Corée du Sud monte sur le podium pour la première fois. Médaille de bronze en 2012, Taiwan gravit une marche de plus grâce à une impressionnante sculpture sur son sport national : le baseball. La France, Championne du Monde de la Boulangerie 2008, fait son retour dans le trio de tête avec des créations inspirées du cyclisme.

Du samedi 6 au mardi 9 février 2016, 12 équipes internationales se sont affrontées pour remporter « La Coupe du Monde de la Boulangerie », dans le cadre du salon Européen & Intersuc, à



Paris-Nord Villepinte. Devant un public de supporters et professionnels survoltés, l'équipe sud-coréenne composée de : Chang-Min LEE (Baguette et Pains du Monde), Jong-Ho KIM (Viennoiserie et Panification Gourmande) et Yong-Joo PARK (Pièce Artistique) ainsi que les candidats taiwanais (2^e) et français (3^e) se sont surpassés pour faire monter leur pays sur le podium.



Corée du Sud : pièce artistique sur le thème du tir à l'arc à cheval



Taiwan : pièce artistique sur le thème du Baseball



France : pièce artistique sur le thème du cyclisme

Salon du chocolat à Bruxelles...

Du chocolat plein les yeux !



Pour la troisième année consécutive et après le succès des précédentes éditions, Bruxelles a accueilli le Salon du Chocolat du 5 au 7 février pour une nouvelle célébration du chocolat belge.

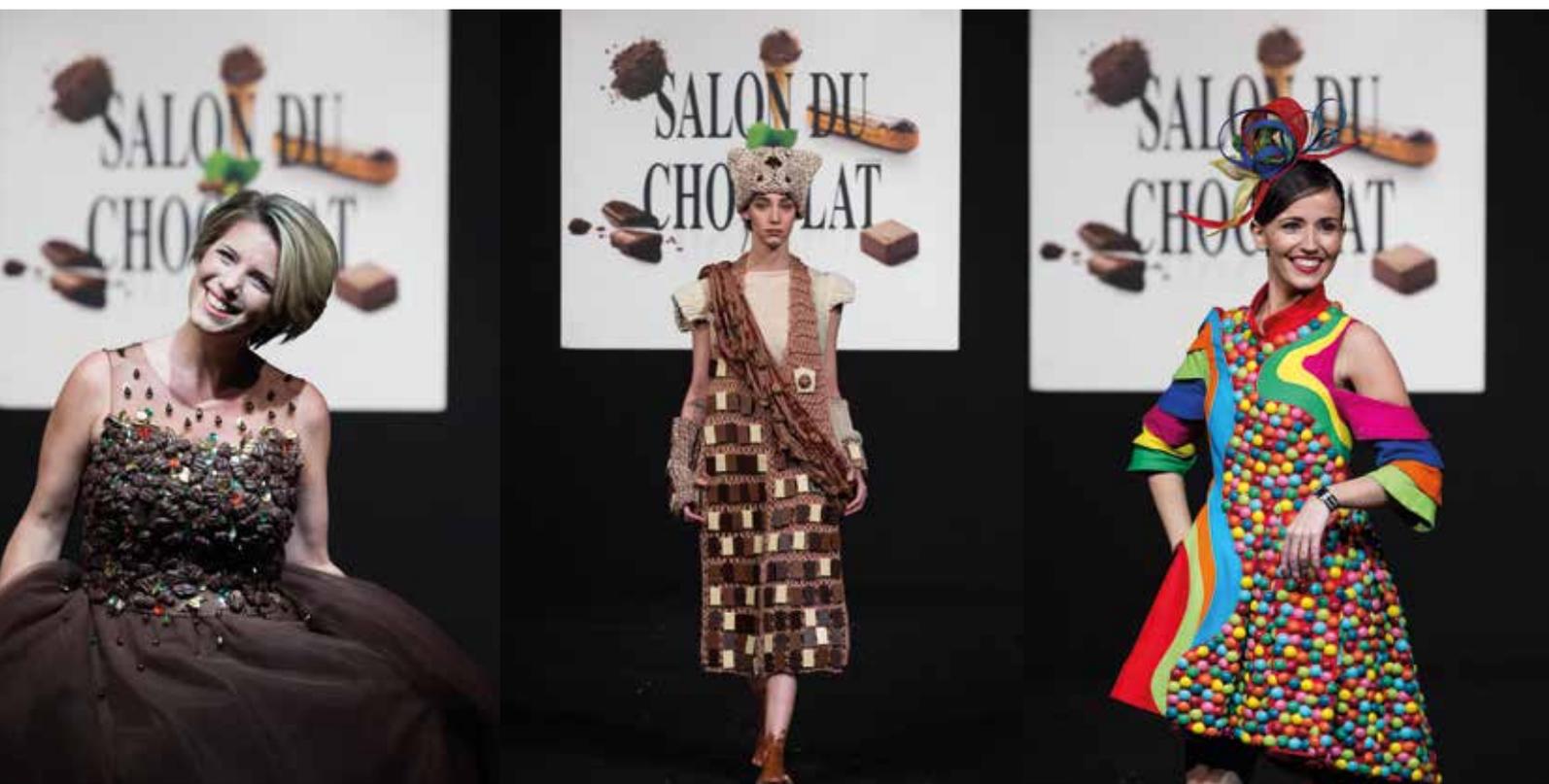
Ce rendez-vous au Palais 1 de Brussels Expo pour cette édition 2016 particulièrement savoureuse a réuni plus de 100 participants : chocolatiers, pâtisseries, confiseurs, chefs, chefs pâtisseries, designers et experts du cacao.

Le Salon du Chocolat a pu compter sur le soutien de Monsieur Philippe Close, Échevin de Tourisme, des Finances et du Personnel à La Ville de Bruxelles, et également Président de Brussels Expo.

Expressions cacao,
innovations chocolat

Le thème de cette nouvelle édition, « Expressions Cacao, Innovations Chocolat », a mis en lumière les tendances actuelles des univers chocolat et pâtisserie et a célébré la créativité, l'avant-gardisme et la capacité d'innovation de toute une profession.

Jamais la créativité des chocolatiers et autres « as du sucré » n'aura été aussi florissante que ces dernières années.





Comme dans tous les univers de création, chocolatiers et pâtisseries ne cessent de renouveler et de varier leurs sources d'inspiration. Au milieu de ce foisonnement créatif, les chocolatiers cherchent aussi à se différencier à travers des nouveautés et des associations de saveurs à la fois subtiles, délicates, originales voire surprenantes.

Le chocolat demeure une source intarissable d'inspiration pour tous ces créatifs passionnés. À la fois artisans, cuisiniers, « chimistes » et voyageurs dès que leur emploi du temps le leur permet, les artisans chocolatiers-pâtisseries ne cessent d'expérimenter toutes les richesses de cette épice mythique, d'oser des associations de saveurs, de textures toujours plus recherchées.

« Bean-to-bar » : vers l'authenticité et la traçabilité ultimes

Née aux Etats-Unis dans les années 2000, la tendance « bean to bar » (« de la fève à la tablette ») connaît un succès grandissant en Europe : un engouement qui s'inscrit dans la tendance du retour au savoir-faire, à l'authenticité et à la traçabilité.

Certains chocolatiers passionnés ne se contentent plus d'utiliser du chocolat de couverture mais décident, d'aller directement à la source sélectionner eux-mêmes leurs fèves de cacao dans les plantations, en quête de terroirs et d'arômes particuliers. À l'image du vin, chaque région de production de cacao possède en effet ses caractéristiques gustatives ; plus précisément encore, chaque plantation présente des notes qui lui sont propres, à l'image d'un « Château » dans le domaine viticole.

Ces artistes du goût contrôlent ensuite le processus de transformation des fèves, notamment la délicate étape de la torréfaction, pour en maîtriser tous les arômes et les restituer aux amateurs de chocolat dans leurs créations uniques.

Chocolat & pâtisserie : un monde d'innovations

Le chocolat et les produits de chocolaterie n'en finissent pas de nous faire fondre et ont constitué un secteur particulièrement innovant et dynamique ces dernières années, avec une forte augmentation du nombre de lancements de produits.

Les innovations dans le secteur du chocolat et de la pâtisserie ne manquent pas. Qu'elles concernent le marketing, le produit ou l'emballage, le chocolat semble aiguïser la créativité des fabricants et représente un formidable support d'innovation.

Si l'élan de créativité des industriels et des artisans est en faveur de la diversité des goûts, de la mise en valeur des matières premières et de la qualité des recettes, la notion de plaisir reste au cœur des nouveautés du secteur (plus de 50 % des produits), que ce soit le plaisir lié à la diversité sans cesse renouvelée des goûts et de saveurs, mais également le plaisir du partage ou celui d'offrir du chocolat lors des moments de fête et de célébration.

La santé et la nutrition

Avec 2 à 3 % de la population adulte belge qui souffre d'une allergie alimentaire, et un taux qui atteint 10 % chez les enfants, on voit naître une demande croissante pour des produits gourmands mais sains.

Les différentes études font ainsi entrevoir un développement du marché des « produits santé ». Ils représentent environ 20 % des innovations selon les chiffres du dernier Salon International de l'Alimentation.

Dans ce contexte influencé à la fois par les attentes des consommateurs en matière d'équilibre alimentaire, et par la pression des pouvoirs publics, les artisans des métiers de bouche s'emparent de cette problématique et développent des nouvelles gammes, en misant sur ces marchés de niche et en y apportant leur savoir-faire artisanal et leur touche de créativité et de gourmandise.

Ainsi, on découvre chez de nombreux chocolatiers et pâtisseries, des créations « sans sucre », « sans sel » ou encore « sans gluten ».

Cependant, si les artisans retravaillent leurs recettes, ils restent encore discrets dans leur communication, résolument attachés à l'étiquette « plaisir » et « traditionnelle » de leurs produits.

Les mini-formats

À mesure que la tendance « nomade » prend de l'ampleur dans tous les pays développés, le chocolat et la pâtisserie trouvent de nouvelles pistes afin de « suivre » le consommateur dans son mode de vie moderne et dans ses nouvelles préoccupations en termes de santé ou de praticité. Les mini-formats ont la cote !

Une pâtisserie hybride & globe-trotteuse

Côté gâteaux, on célèbre et on détourne partout en Europe une pâtisserie aux influences américaines : cookies, muffins, cupcakes, cheese cakes, ont le vent en poupe et, une fois encore, des boutiques qui leur sont dédiées fleurissent.

Les saveurs asiatiques sont également de la fête : chocolat et pâtisserie s'inspirent fréquemment des saveurs orientales, comme le Chocolat noir à la coriandre du Laos ou encore la nouvelle praline Sencha fourrée de ganache noire fruitée à l'infusion de thé Sencha et parfumée au yuzu.

Vers un chocolat qui ne fond pas

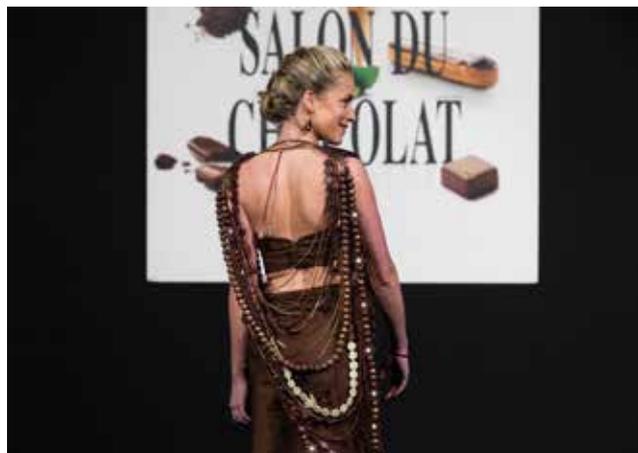
Enfin, l'invention tant attendue du chocolat « thermorésistant » devrait permettre à tous de céder à la gourmandise partout, quel que soit le climat... sans se salir les doigts ! Après plusieurs années d'études, le groupe Barry Callebaut a trouvé une recette qui résiste à la chaleur sans changer de goût. Les grands du secteur, tels que Nestlé, Cadbury, Mondelez ou Mars, ont aussi déposé des brevets.

LE PROGRAMME DU SALON

Ce fut un programme bien chargé. En voici quelques moments forts.

Les défilés chocolat

Tous les jours à 17h, a eu lieu un défilé avec des créations couture, toutes plus « chocolat » les unes que les autres ! C'est sur le thème du Carnaval que chocolatiers et couturiers ont travaillé en duo, pour présenter une collection 2016 festive et gourmande.





Les chefs font leur show !



Toutes les heures, sur l'espace « Pastry Show », chefs, chefs pâtissiers, jeunes talents et chocolatiers de renom ont réalisé des recettes en direct, en dévoilant à tous les passionnés leurs trucs et astuces de professionnels. De la technique, de la gourmandise à vivre et à savourer !

Conférences / rendez-vous dans la chocosphère



Dans l'espace Chocosphère, le Salon du Chocolat a proposé des conférences-dégustations animées par les plus éminents spécialistes, des personnalités et des amateurs avertis, fins connaisseurs du cacao et des subtilités du chocolat.

Les ateliers gourmands

Les visiteurs du Salon ont pu mettre la main à la pâte grâce à de nouveaux ateliers de cuisine et de pâtisserie.

La jeune génération à l'honneur

L'espace « Jeunes Talents » parrainé par la Ville de Bruxelles a dévoilé les artisans prometteurs de la Région bruxelloise.

Par ailleurs, le Salon du Chocolat de Bruxelles a inauguré cette année un nouvel espace : « Les Espoirs du Chocolat ». Le Salon a en effet pour vocation de promouvoir la profession et de mettre en lumière la nouvelle génération, chocolatiers prometteurs et nouvelle vague de pâtissiers.

Les ateliers pour enfants

Les petits amateurs de chocolat avaient rendez-vous sur l'espace Chocoland pour des activités ludiques et gourmandes. Pendant trois jours, avec l'aide de chocolatiers et futurs chocolatiers, les 6-12 ans ont manié le chocolat et réalisé de délicieuses créations : des sucettes en chocolat, des mendiants colorés et même des tablettes personnalisées.



Expositions & happenings

Le musée Choco-Story Brussels a proposé aux visiteurs une exposition au cœur du Salon ainsi que de nombreuses animations en partenariat avec La Route Belge du Chocolat.



Le Togo, invité d'honneur du 3^{ème} Salon du Chocolat de Bruxelles

Plus qu'un simple événement, le Salon du Chocolat a pour vocation de tisser un lien entre les hommes qui cultivent le cacao, et ceux qui élaborent et consomment le chocolat.

Le Salon du Chocolat a donc accueilli, pour la première fois, le Comité de coordination pour les filières café et cacao (CCFCC) du Togo.

La fève tonka :

un fruit défendu ?

Lors de la dernière réunion interprofessionnelle à l'Afscs, notre attention a été attirée sur un communiqué de la Santé Publique concernant l'interdiction d'utilisation des Fèves TONKA, notamment dans les produits à base de chocolat.

Elle se fait remarquer dans le monde des desserts et des pâtisseries, la fève de tonka noire !

Les récentes recettes « Coupe du Monde », les émissions télévisées populaires comme Masterchef, l'impact des médias sociaux et « l'utilisation interdite » n'y sont probablement pas étrangers. Cette fève a quelque chose. Un parfum presque hypnotique qui semble venir directement d'un conte vaudou sud-américain. Mais aussi de nombreuses possibilités de combinaisons de saveurs étonnantes, avec de la crème, du chocolat ou du beurre. Conséquence : presque tout le monde veut l'essayer !

Magique, avec un côté défendu. Mais aussi troublante. La fève tonka se trouve sur la liste des plantes dangereuses interdites en Belgique et aux États-Unis (mais pas en France) depuis 1954. Des plantes dont la commercialisation comme produit alimentaire est interdite, tout comme leur incorporation dans des produits alimentaires (AR du 29 août 1997). Il faut savoir que la fève tonka contient de la **coumarine**, une substance chimique qui présente une propriété anticoagulante si l'on en absorbe une grande quantité.

Mais c'est quoi au juste la coumarine ?

La coumarine est une substance naturelle aromatique présente dans certaines plantes et épices. C'est elle qui dégage cette odeur agréable rappelant la vanilline et le foin coupé. Très convoitée dès le XIX^e siècle par les parfumeurs pour son odeur caractéristique, elle a été et reste toujours très utilisée en parfumerie dans sa version synthétisée. D'ailleurs, aujourd'hui encore, de fameux parfums comme Shalimar de Guerlain ou encore Contradiction de Calvin Klein utilisent la coumarine. Très largement distribuée dans le règne végétal, il n'en existe pas qu'une, puisque les études à ce sujet ont répertorié plus d'un millier de coumarines naturelles. Son nom coumarine est tiré de la langue amérindienne

« kumarù » pour décrire l'arbre dans lequel pousse la fève tonka.

La fève de tonka encense

toutes les préparations à base de chocolat dont elle allonge la longueur en bouche. La fève tonka est une épice qui nous offre sous sa surface ridée des effluves de pêche et de vanille et des notes de foin et de caramel.

Origine et histoire

On sait que le tonka bean (bean = haricot en anglais) ou coumarouna odorata Aublet, de la famille des légumineuses, est un arbre de l'Amérique tropicale qui atteint, en moyenne, une hauteur de plus de 35 mètres et un diamètre de 1 mètre environ. Il est originaire du Venezuela où il pousse sur les versants de la vallée du Caura. On le trouve également en Colombie, dans le nord du Brésil, en Guyane et à la Trinité.

Description et caractéristiques

Le fruit du *Dipteryx odorata* ressemble à une grosse prune de couleur jaune brunâtre quand il est mûr. Les fruits ne sont pas cueillis sur l'arbre, mais ramassés après leur chute. Ils sont mis à sécher jusqu'à ce que leur coques deviennent facilement cassables, les graines ainsi libérées constituent la « fève tonka ». Cette graine ou fève tonka est oblongue, très légèrement comprimée, elle a de 3 à 4 cm de long et 1 cm de large. Son enveloppe brune, noirâtre et luisante est marquée de rides longitudinales. Elle contient une substance odoriférante, incolore et très aromatique,



à saveur brûlante : la *Coumarine*, dont nous parlons plus haut, qui lui donne cette odeur aromatique particulière qui tient du mélilot et de la vanille.

Notes aromatique et qualités organoleptiques

Des notes amandées, de vanille, de cannelle et un peu de girofle.

Interdiction et précautions d'usage

Avec une teneur de 1 à 3,5 % en coumarine, la fève tonka est considérée comme étant richement pourvue. C'est aussi vrai pour l'herbe de bison, la lavande vraie (*Lavandula angustifolia*) avec 0,15 %, la cannelle de Chine dite casse et la cannelle de Padang Indonésienne (0,45 %).

La Cannelle de Ceylan à l'inverse est dépourvue de coumarine. Ce qui la rend très intéressante dans un régime et une utilisation quotidienne.

A savoir, qu'à forte dose, la coumarine devient toxique pour l'organisme. La fève tonka se trouve à ce titre sur la liste des plantes dangereuses. Elle est interdite dans certains pays comme la Belgique

Cette interdiction ne s'applique cependant pas aux aromatisants à base de fèves tonka. La législation européenne laisse donc le champ libre à l'interprétation. Une législation européenne univoque apporterait plus de clarté. Souhaitable, donc !

Largement utilisé dans les métiers de bouche depuis de nombreuses années, cet arôme est très concentré.

Dosage : 0,1 à 1 % de la préparation selon les arômes (entre 1 et 10 g par kg).

Ou bien de façon méthodique en suivant les indications ci-dessous.

Le dosage moyen est de 0.5 % (5 g par kg ou 5 ml par litre de préparation).

A titre indicatif une cuillère à moka fait entre 2 et 4 ml, une cuillère à café entre 4 et 6 ml et une cuillère à soupe entre 8 et 12 ml.

Cuisson : augmenter le dosage en fonction de la durée et de l'intensité de la cuisson.

Exemple : une pâtisserie cuite au four aura besoin d'un dosage double par rapport à une crème dessert.

Par ailleurs, les jours de gloire de la fève tonka dans les préparations au chocolat et dans les pâtisseries ne sont-ils pas révolus ? Ou alors la fève tonka est-elle tellement unique que cela vaut la peine de travailler avec un aromatisant ? Effet de mode, suggestions, alternatives, expériences ? Donnez-nous votre avis sur la question !

■ H. Léonard



Quand le gluten est notre ennemi !

Fini le pain, les pâtisseries, les pâtes et la semoule ! C'est le quotidien de milliers de personnes : les intolérants au gluten. Cette substance se cache dans le blé, l'orge, l'avoine et le seigle. Faisons le point sur cette maladie proche de l'allergie.

Le régime sans gluten est le seul traitement de la maladie cœliaque, ou intolérance au gluten.

Mais difficile d'éviter toute trace de blé, d'orge, de seigle... Car ces céréales se cachent dans quasiment tous les aliments, de la bière aux charcuteries en passant par les pâtisseries.

Ce régime excluant le blé, l'orge, l'avoine et le seigle n'est pas très simple à mettre en place car il implique souvent de modifier des habitudes alimentaires bien ancrées. Il faut cuisiner simplement avec des aliments naturels (non préparés industriellement) et mettre en valeur ce qui est autorisé au lieu de raisonner en terme d'aliments interdits. La farine de blé entre non seulement dans la composition de tous les pains et pâtisseries mais aussi dans celle de nombreux plats préparés (comme liant pour les sauces).

Les aliments interdits dans le régime sans gluten

De manière générale, comme dit plus haut, les pains, les pâtisseries, les pâtes, la semoule sont interdits.

Les produits laitiers ne posent pas de problème, sauf les fromages à tartiner et certaines crèmes gélifiées ; la prudence est de rigueur avec les yaourts parfumés au chocolat.

Les charcuteries sont à proscrire à l'exception du jambon.

Les fruits peuvent être consommés sans problème (sauf les figues sèches souvent farinées).

Les viandes et les poissons frais sont autorisés mais les plats cuisinés (frais, en conserves ou surgelés) sont à exclure car ils contiennent de la farine comme liant.

Tous les légumes frais, en conserve ou surgelés sont possibles, mais les conserves dites « à l'étuvée » peuvent contenir de la farine.

De nombreuses friandises contiennent du gluten et seules les sucreries « pur sucre » ou « pur fruit » ainsi que les bonbons acidulés n'en contiennent jamais et peuvent être consommés.

Enfin, la bière elle aussi est à proscrire, mais il existe aujourd'hui des bières sans gluten.



Les symptômes de la maladie cœliaque

Le plus souvent, la maladie cœliaque s'accompagne de fatigue, de douleurs abdominales, de diarrhées chroniques suivies d'un amaigrissement, de pathologies osseuses (ostéoporose) et d'anémie.

En effet, la maladie cœliaque se caractérisant par une inflammation de l'intestin, les villosités de l'intestin grêle sont progressivement détruites : résultat, les vitamines et minéraux vont être plus difficilement absorbés et c'est cette malabsorption qui peut être à l'origine de carences.

Attention néanmoins à ne pas confondre la maladie cœliaque avec l'allergie au gluten (beaucoup plus rare et aux effets immédiats) ou l'hypersensibilité dont les symptômes sont très proches mais qui n'a pas la même origine physiologique.

Régime sans gluten, un effet de mode ?

Vanté par nombre de célébrités, le régime sans gluten est très à la mode. Même chez les personnes qui sont en bonne santé et qui ont parfois de petits désagréments, non pathologiques, avec le gluten.

En conclusion, par effet de mode ou sur réelle indication médicale, il devient intéressant de proposer à votre clientèle ces produits de plus en plus prisés : pain et pâtisserie sans gluten.

■ Fl. de Thier



Puratos Academy : Workshops 2016

30 mars 2016 : workshop « Les Produits Moelleux »
chez Epicuris à Villers-le-Bouillet

*Les sandwiches, cramiques, brioches et autre produits
moelleux faits avec notre nouveau améliorant.*

Tous les produits moelleux seront mis à l'honneur.



6 ou 7 juin 2016 : workshop « Pâtisserie Française »
chez Puratos à Grand-Bigard.

*L'origine de la pâtisserie traditionnelle se trouve
en France. Il y a quand même quelques nouvelles
tendances que nous voudrions partager avec vous
durant cette formation.*



1^{er} juin 2016 : workshop et présentation « Levains » au
Puratos Center for Bread Flavour à Saint-Vith.

*Dans un cadre exceptionnel, Puratos va vous faire
découvrir toute sa passion du levain, qu'il soit liquide,
actif ou en poudre.*



21 novembre 2016 : workshop « Les Délices de Fin
d'Année » chez Puratos à Groot-Bijgaarden.

Nouvelles idées de bûches.



Vous pouvez vous inscrire via <http://www.puratos.be/fr/evenements/>.

Grain de Vie asbl,

une belle démarche citoyenne !



L'ASBL Grain de vie est une association pour l'intégration sociale de personnes ayant un handicap.

Située à WATERLOO au 122 rue de la station, l'ASBL est agréé par l'agence wallonne pour l'intégration de personnes handicapées.

Fondée en 1997, « Grain de vie » prend en charge des personnes ayant quitté l'enseignement différencié en vue de promouvoir leur intégration sociale, une véritable démarche citoyenne.



Pour atteindre cet objectif elle propose les ateliers suivants :

- Produire et vendre du pain et des viennoiseries.
- Apprendre la cuisine simple pour la communauté.
- Accueillir les clients au magasin.
- Respect des normes d'hygiène de fabrication, vente.





Ces activités sont effectuées dans un cadre familial et sont supervisées par un maître boulanger professionnel, un éducateur animateur ainsi que de nombreux bénévoles : un bel encadrement !

Les bienfaits qui en résultent concrètement chez les bénéficiaires sont :

- Une plus grande capacité de concentration
- Une réflexion mieux structurée
- Le développement des 5 sens
- Le goût des relations humaines
- L'amélioration de l'autonomie personnelle
- La fierté d'être utile
- La ponctualité
- Se servir d'un gsm
- Prendre le bus ou le train seul
- Hygiène personnelle

Actuellement, les bénéficiaires sont une vingtaine à se relayer dans un atelier très bien équipé et répondant aux normes d'hygiène afin d'achalander le magasin qui est ouvert de 10h à 17h du lundi au vendredi.

Ces personnes sont des exécutants méticuleux qui, dans leurs tâches sous surveillance, peuvent, en tant que stagiaires, apporter une aide pendant quelques heures dans une boulangerie-pâtisserie.

Je vous invite à visiter cette institution afin de prendre conscience du travail réalisé et peut-être afin d'accorder quelques heures de bonheur à ces personnes qui ont eu la volonté de surmonter leur différence.

La fédération s'engage à soutenir la démarche européenne de soutien à l'ASBL.

Merci à monsieur VANHOVE, administrateur délégué, à monsieur TOSBERG, directeur pour leur travail, leur dévouement et l'accueil qu'ils m'ont réservé.

Contact :
Téléphone : 02/353.20.66.
Mail : graindevie@skynet.be

■ Adé

Et le temps passe... Tout s'en va, tout s'en va...

Les « un peu moins jeunes » se souviennent de cette chanson nostalgique qui illustre bien la fuite du temps qui envoie aux oubliettes bons et mauvais souvenirs, problèmes et solutions éventuelles.

Pourtant en plongeant dans nos archives, mon attention s'est fixée sur un éditorial rédigé par Jean-Claude RIFFONT pour l'édition de mars 2001...

QUINZE ANS déjà ! Et au contraire de nous, malheureusement il n'a pas pris une ride !

Pourquoi malheureusement ? Parce qu'il traitait déjà, à ce moment, de la nécessité de l'implication des « plus » jeunes dans nos associations, et pour cette raison, je vous le soumetts ci-dessous.

Sans le passé, le présent est aveugle, mais sans le présent l'avenir est mort.

■ H. Léonard

Moniteur de la boulangerie de mars 2001

Editorial

Ne pas savoir ou ne plus savoir ? Voilà la question.

Voici plusieurs siècles, les grecs déjà professaient que les cimetières sont remplis de gens qui s'estimaient indispensables. Aujourd'hui, je suis persuadé que nul n'est irremplaçable, mais que chacun mérite d'être entendu.

Dans nos associations professionnelles, il est souvent reproché aux anciens de s'accrocher à leur mandat, certes bien mérité, obstination qui selon certains pourrait aboutir au vieillissement excessif du conseil d'administration, peut-être au détriment de son efficacité.

Le problème n'est pas simple. L'âge de la sagesse n'est pas forcément celui de l'inertie. Les plus grands pays ont à leur tête des hommes mûrs ; le pape lui-même n'a-t-il pas plus de quatre-vingt printemps ?

Physiquement, un homme assumera tant qu'il peut porter un ballot de paille, dit-on ; mais il n'est jamais question de la grosseur du ballot ! A cet égard, il serait intéressant de connaître l'avis des dames : préféreraient-elles un jeune fauve inexpérimenté ou un vieux chauve expérimenté ?

Généralement, les jeunes boulangers débutants, très pris par leur entreprise, ont peu de temps libre ; lorsqu'ils en disposent enfin, ils ont cessé d'être jeunes.

Cet épineux problème ne date pas d'aujourd'hui. Un congrès fut organisé sur ce thème, en 1978 à Mons, par la Confédération. Une commission composée d'éminents experts consacra six longues après-midi à élaborer un programme baptisé « dynamisme et expérience ». Lors de la réunion plénière, il apparut très vite que l'expérience dynamique des uns s'opposait au dynamisme expérimenté des autres. Une motion fut votée qui décidait notamment de ne fixer aucun quota de jeunes dans la composition idéale d'un comité.

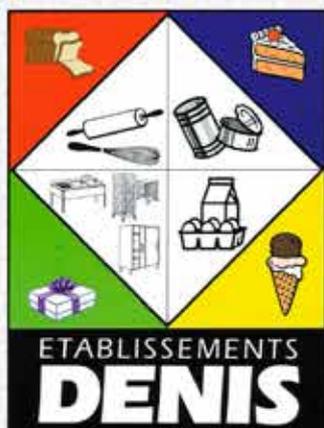
En réalité, si l'expérience et la sagesse des anciens s'opposent par définition à la fougue et à l'audace de la jeunesse, l'essentiel sera la tâche qu'ensemble ils entreprendront.

Mais il semble qu'Internet, ordinateur et GSM occupent le peu de loisirs que laisse l'exercice d'un métier contraignant, l'intérêt des jeunes pour le monde associatif passant dès lors au second plan.

Néanmoins, il en est dans certaines régions qui ont compris que les problèmes d'aujourd'hui ne sont pas ceux d'hier, que chaque jour il y a un défi à relever, des hommes et des femmes à écouter.

A l'instar de cette époque où l'on supprime les frontières entre pays, abolissons définitivement celles de l'âge. Parole de sage.

■ Jean-Claude RIFFONT



Ets DENIS sa

rue de la Pierre Bleue, 1
B-5580 ROCHEFORT
Tél. 0032(84)21.12.43
Fax 0032(84)21.12.38

Quai Vercour, 121
B-4000 LIEGE
Tél. 0032(4)252.28.18
Fax 0032(4)252.10.59

Denislux sarl

route d'Arlon, 5
L-8399 WINDHOFF CAPELLEN
Tél. 00352 39.94.55
Fax 00352 39.94.58

Matières premières - Petit et gros matériel Impression alimentaire - Décorations



Une entreprise
familiale au service
de l'artisan
boulangier-pâtissier,
du glacier
et du chocolatier
depuis plus de 50 ans



**NEO
Mat**

Nos batteurs
et pétrins de grande
qualité à petit prix
grâce à l'importation
directe du fabricant

CANAMA

Vous cherchez des
produits de qualité
à prix avantageux, notre
gamme Canama
est faite pour vous

Hobbyscuit

Nous mettons à
disposition du
consommateur final
notre assortiment de
qualité professionnelle,
reconditionné
en petite quantité

**Print
Cake**

Nous réalisons pour vous
l'impression sur support
alimentaire de tout motif
avec des encres
alimentaires. Pour toute
occasion familiale ou
professionnelle

Une cinquantaine de personnes répartie sur trois sites de vente. Dix représentants et une dizaine de camions se déplacent chez vous. Toute l'équipe vous assure un service de haute qualité.

Grande action
d'épargne
du 14/09/2015
au 30/04/2016



Épargnez encore plus
rapidement pour des
cadeaux attrayants!

A CÔTÉ DES POINTS
LEVURE ROYALE®
COLLECTIONNEZ
AUSSI LES
POINTS EXSENSA®



La **Levure Royale**® donne plus de saveur à vos préparations et offre une stabilité supplémentaire durant le processus de fermentation. Les pâtes préparées à base de la **Levure Royale**® se conservent jusqu'à 2 mois au congélateur.

Exsensa® est la gamme d'améliorants de qualité supérieure de AB Mauri qui vous garantit un pain qui va exciter les sens et les papilles de vos clients.

COLLEZ CES POINTS

Exsensa



Les meilleurs améliorants.



Levure Royale®



Le sommet absolu pour tous les
processus de fermentation.

AB | MAURI

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

DATE A RETENIR

L'UNION ROYALE DES
BOULANGERS-PÂTISSIERS
DE HUY-HANNUT ET ENVIRONS

vous invite cordialement à son

BANQUET
DE LA SAINT AUBERT

LE DIMANCHE
10 AVRIL 2016

au RESTAURANT « LA GOUTTE »
Chaussée de Tirlemont, 16
4261 BRAIVES (Latinne)
Apéritif dès 18 heures

Les inscriptions seront reçues
jusqu'au 26 Mars 2016 inclus.

Mr José WILQUET:
Thiers Depas, 18
4260 BRAIVES
Tél. 019/69 84 11
BE80 377-0133803-77

*Au plaisir
de vous y retrouver.*



Découvrez le nouveau site de la Fédération !

Menu simplifié, design moderne et navigation optimisée sur vos mobiles et tablettes

Contact rapide et accès aux réseaux sociaux



Toute l'info sur votre fédération

Restez au courant en temps réel grâce à l'actu de vos métiers

www.ffrboulpat.be

Du contenu exclusif en vous connectant à votre login et mot de passe. **Inscrivez-vous !**



Beco®

POLYESTER & INOX

Résiste à la Rouille et la Corrosion

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



PANELCO sprl

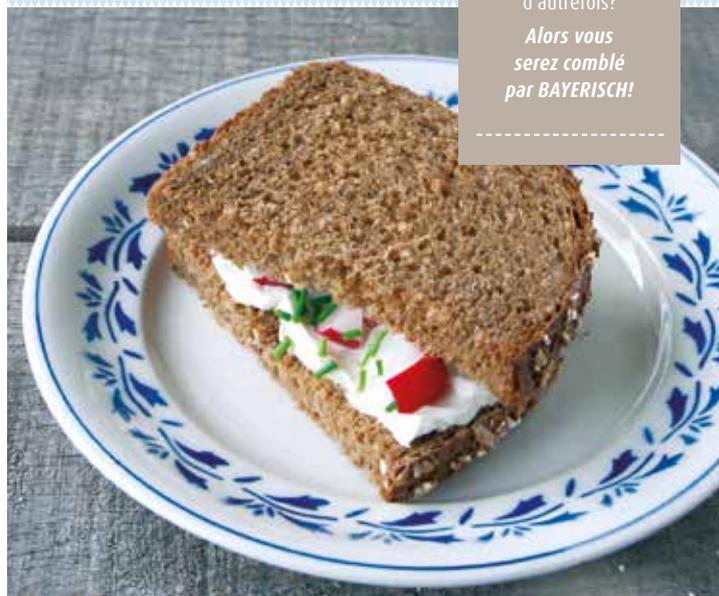
Tél. 055/38.51.33 • Fax 055/38.51.34 • info@becopanel.be

www.becopanel.be

REX Bayerisch

Etes-vous fan
d'une tartine riche
et délicieuse
au goût
d'autrefois?

Alors vous
serez comblé
par BAYERISCH!



www.ireks.be

IREKS

deweco

deweco floor solutions

Herman De Nayerstraat 9D
2550 Kontich (Waarloos)
+32.3.455.56.36
info@deweco.be

www.deweco.be

*Deweco floor Solutions est
votre spécialiste en sols industriels.*

Vous êtes actif dans le secteur alimentaire?

Deweco place un **sol Dewefloor AC** en un jour seulement. Facile d'entretien et conforme aux normes HACCP et de l'AFSCA, il **peut supporter les charges** chimiques et mécaniques en tous genres **après 2 heures** de séchage seulement ! Un sol Dewefloor HT est en outre parfaitement **adapté aux températures élevées et aux contraintes chimiques** ! Il est aisément combinable avec d'autres sols en fonction de l'aménagement de la pièce.

Nos références parlent d'elles-mêmes et témoignent d'un service personnalisé efficace et axé sur les moindres détails. Nous avons la solution idéale pour chaque activité d'entreprise. N'hésitez pas à nous demander conseil !



Pâtisserie Lefranc,

au cœur de la commune de Bois-de-Villers



C'est sur la place animée du village de Bois-de-Villers, dans la commune de Profondeville, que j'aperçois la devanture de cette belle boulangerie-pâtisserie.

Sa situation centrale est un atout indéniable mais ce qui fait d'emblée son atout principal est la qualité de l'accueil et la diversité des produits proposés.

Frédéric Lefranc a créé cette boulangerie pâtisserie en 1995 avec son frère Fabrice et son épouse Valérie. C'est avec cette dernière, petite amie à l'époque et au hasard d'une promenade, qu'il a repéré cet emplacement commercial et a fini par investir pour créer son commerce.

Ils fêteront d'ailleurs les 20 ans de leur entreprise cette année !

La boulangerie-pâtisserie n'est pourtant pas une affaire de famille : un papa dans le bâtiment et une maman coiffeuse, ça ne prédispose pas vraiment à ce type de métier !

Et pourtant...

Après avoir suivi 6 ans techniques à l'école de l'institut technique commercial agro-alimentaire à Suarlée (ITCA) où il dût choisir entre la boucherie et la boulangerie-pâtisserie, il se lança dans le secteur où le fait de créer prédomine.

« Ce qui est important à mes yeux, c'est la création et la diversité. »

Son frère Fabrice, d'un an et demi son cadet, étudia la restauration pendant 3 ans et vint le rejoindre à l'ITCA.

PUBLIREPORTAGE



Frédéric Lefranc a été ouvrier un an et demi chez Villeroy-Dumont, maison renommée à Namur dans laquelle son frère venait travailler comme étudiant le week-end.

Ce passionné de cuisine et de champignons se souvient de la bonne cuisine de sa grand-mère maternelle et des gâteaux de sa grand-mère paternelle dont il s'inspire peut-être inconsciemment.

En boulangerie, il fait 24 sortes de pains. La fabrication du pain est faite selon des méthodes traditionnelles (pétrissage et cuisson dans le fournil). Il utilise des farines de qualité supérieure et adaptées aux nouvelles recommandations institutionnelles (moins de teneur en sel).

Il fait lui-même le mélange de certaines farines afin de proposer des produits exclusifs.

Ses spécialités sont le pain de froment (blanc ou demi gris), le pain maya, demi gris fort riche en céréales et cuit sur pierre, et des pains beaucoup plus complets dont le 13 céréales cuit sur pierre également.

Ce qui fait sa spécificité en pâtisserie tient à différentes choses :

« Nous faisons tout nous-même en travaillant avec de bonnes matières premières.

Toutes nos pâtes à tarte sont biscuitées, au beurre et aux œufs frais.

Nous travaillons avec un fermier du coin pour le lait cru (pour crèmes pâtisseries, flans...) et privilégions les circuits locaux pour les farines, les œufs etc.

Ce qui fait notre force, c'est notre manière de travailler, notre savoir-faire traditionnel.



Il fait ses glaces lui-même et quelques fois des pralines maison.

On peut également trouver des sandwiches garnis et de la petite restauration à emporter (quiches, aïssances, croques-monsieur)

Son équipe est constituée de 3 ouvriers, de son épouse Valérie qui se consacre à 100 % à son travail et épaula toute l'équipe, 3 employées vendeuses, 9 étudiants et 2 gérants (lui-même et son frère Fabrice).

Ils ont, avec son épouse Valérie, 2 enfants qui ne se destinent pas à la boulangerie-pâtisserie mais il ne semble pas en être affecté

« Je ne pousserai jamais ni mes enfants, ni mes neveux à suivre ma voie. C'est un travail passionnant mais épuisant et chacun doit suivre son propre chemin.

Comment il voit l'avenir du secteur ? Avec optimisme, ce qui n'était pas le cas il y a une dizaine d'années.

« Il y a environ 10 ans, la crise et le secteur industriel rendaient les choses difficiles. Aujourd'hui, j'ai l'intime conviction que l'on se trouve devant un retour aux sources, aux matières nobles, au traditionnel. De plus, le soutien de la Fédération et de l'APAQ-W, est primordial pour relancer notre secteur. J'aimerais tant que les boulangers-pâtisseries comprennent la plus-value apportée par une Fédération professionnelle !





Selon lui, les émissions culinaires ont permis un focus sur cette profession et sur les méthodes artisanales.

Il préconise la formation et a suivi il y a peu une formation à l'Afscfa.

Des concours, il n'en fait pas mais aimerait s'inscrire un jour au concours du meilleur artisan. Il est très fier de l'équipe belge qui a remporté la coupe d'Europe.

Frédéric Lefranc, c'est un boulanger-pâtissier au grand cœur. Ses invendus, il les offre aux Restos du Cœur et il lui arrive d'aider certaines personnes dans le besoin.

Ses hobbies sont le basket, la pêche et la cueillette des champignons. C'est un mycologue averti !

Sa devise est Le travail c'est la santé mais il ajoute

“ *la santé, c'est aussi se garder des loisirs.* ”

Frédéric Lefranc est Président de la Fédération de Namur depuis 3 ans.

Il présente ses vœux aux membres et aux non membres de la Province de Namur et souhaite prospérité à tous. Il rappelle

“ *que l'union fait la force et que c'est ensemble que nous pouvons défendre ce beau métier de boulanger-pâtissier.* ”

C'est sur une conversation à bâtons rompus que nous nous quittons et je repars, un cygne à la crème fraîche à la main, que je mange sur le trajet de retour.

Je n'ai pas pu attendre de rentrer chez moi et mon impatience a été récompensée : ce cygne était un vrai délice !

■ **Fl. de Thier**

La recette de Frédéric Lefranc

La tarte aux poires frangipane raisins cannelle

Pâte à tarte (pour plusieurs pâtons)

Sur base d'un kg et demi de farine, je mets

- 800 g de beurre,
- 6 œufs entiers
- 50 g de levure
- 30 g de sel
- 50 g de sucre impalpable

et suivant la grosseur des œufs, j'ajoute 4 dl d'eau.

C'est une pâte à tarte très courte.

Réalisation

Dans le fond de la tarte, un petit fond de corin d'abricot et un cm de frangipane. Ensuite, mettre des quartiers de poires au sirop, de petits raisins secs au-dessus et parsemer de cannelle.



Frangipane

- Ingrédients
- 3 kg de beurre,
 - 6 kg de broyage 50-50,
 - 50 œufs entiers
 - 600 g de farine
 - et une grosse pincée de sel

Je mets un capuchon d'amande amère pour rehausser le goût des amandes.

Boulangerie-Pâtisserie LEFRANC
(parfois appelée Boulangerie-Pâtisserie de la place)

Place de l'Armistice 18 – 5170 Bois-de-Villers
081/43.35.99

Rue St léger 42 – 5170 Lustin
081/26.23.81

L'Origine de Pâques

Pâques est une fête différente selon que l'on soit catholique, juif ou athé (c'est-à-dire sans religion).

En 2016, Pâques se fête le lundi 28 mars.

Pâques, selon la religion chrétienne



La fête chrétienne de Pâques est destinée à rappeler le souvenir de la résurrection de Jésus-Christ. Durant les premiers temps de la chrétienté, le calendrier utilisé pour fixer la date de Pâques était le calendrier juif ou babylonien. Les Églises d'orient célébraient Pâques le dernier jour avant la pleine lune qui suit l'équinoxe de printemps (14 Nissan) commémorant ainsi

la mort de Jésus. La résurrection de Jésus survint le 16 Nissan, en même temps que Pessah, la Pâques juive. Voilà tout simplement pourquoi le jour de la résurrection du Christ est appelé Pâques.

Pâque, selon la tradition juive



Pâque (sans « s ») est une fête juive célébrée le 14^{ème} jour du premier mois du calendrier juif. Les ancêtres du peuple juif étaient esclaves des pharaons d'Égypte. Sous l'influence de Moïse, ils s'organisèrent et s'enfuirent.

Cette libération, appelée l'Exode, est depuis lors célébrée par les Juifs chaque printemps. Les Juifs ne disent pas pâques mais « Pessah ».

Pâques : la fête du printemps et du renouveau

Si la fête de Pâques a un sens religieux pour les catholiques et les juifs, Pâques est aussi une fête païenne qui célèbre le printemps et le renouveau. Il y a très longtemps, probablement à la préhistoire, une fête avait lieu au moment de la pleine lune du printemps. Tous les peuples fêtaient, après les longues journées d'hiver, le retour du beau temps.

Depuis près de 3000 ans, ce moment de l'année est devenue la fête de la Pâques.



La tradition de Pâques

La fête de Pâques est célébrée différemment selon les coutumes des pays du monde.

En Belgique et dans la plupart des pays européens, les cloches des églises, véritables symboles de Pâques ne sonnent pas du Vendredi Saint au Dimanche de Pâques, car l'histoire raconte qu'elles se rendent à Rome où elles se chargent d'œufs. À leur retour, elles survolent les jardins et y déposent les œufs.

Mais dans d'autres pays d'Europe, les messagers de pâques, ne sont pas les cloches : au Tyrol, c'est la poule. En Suisse, un coucou. En Allemagne, un lapin blanc. Dans les pays anglo-saxons, un lièvre.

En Italie, le prêtre bénit les œufs de Pâques. Lors du repas du dimanche de Pâques, les maîtresses de maison les placent au centre de la table où tout le monde se réunit. Le repas de fête peut alors commencer !

En Australie, le jour de Pâques, ce ne sont pas les cloches qui apportent les œufs, mais le lapin de Pâques ! Il les cache dans le jardin et les enfants s'amuse à les chercher.

Pourquoi des œufs de Pâques ?

L'œuf de Pâques est le symbole de l'éclosion d'une vie nouvelle et de la fertilité. Donner des œufs en cadeau à Pâques ou pour célébrer l'arrivée du printemps, est une tradition installée depuis des centaines d'années.

Il y a environ 5000 ans, les Perses offraient déjà des œufs de poules comme cadeaux porte-bonheur pour fêter le printemps ! C'est réellement à partir du XIII^e siècle que les premiers œufs peints firent leur apparition en Europe. Ils s'échangeaient à l'occasion de la fin du Carême, symbolisant ainsi la fin des privations de l'hiver.

On peint et on décore les œufs de Pâques aux quatre coins de la planète. La décoration des œufs est, dans certains pays, considérée comme un art.

Aujourd'hui, les œufs de Pâques sont en chocolat. Cette tradition est relativement récente. Les moulages en forme d'œuf des chocolatiers ont fait leur apparition durant la première moitié du XIX^e siècle.

On peint et on décore les œufs de Pâques aux quatre coins de la planète. La décoration des œufs est, dans certains pays, considérée comme un art.

Bonnes fêtes de Pâques à tous !



Comprendre les politiques économiques mondiales



Inflation financière

Depuis la crise bancaire et la grande récession de 2008-2009 qui a suivi, les banques centrales sont devenues des acteurs de premier plan au niveau de l'économie mondiale. Dans de nombreux pays, elles ont ramené le taux d'intérêt à zéro ou à un niveau très proche. Mais elles ont aussi et surtout mis en œuvre un programme d'assouplissement monétaire, le *Quantitative Easing* (QE), consistant essentiellement à racheter massivement des obligations (d'Etat) aux mains des banques. **L'idée de base : lutter contre la récession, mais aussi et surtout contre la déflation.** Car le monde occidental est confronté à un sérieux problème de dette depuis la crise bancaire et la grande récession, surtout au niveau public.

Le maintien des taux d'intérêts à un niveau très faible et l'activation en parallèle de l'économie de manière indirecte (par l'octroi de crédits aux banques) sont les piliers de la tactique des banques centrales (de toutes les banques centrales mais principalement la BCE et la FED). L'affaiblissement de la propre devise est un effet secondaire bienvenu.

Les avis sont mitigés quant aux résultats de ces mesures sur l'économie réelle. Le fait est que, malgré les milliers de milliards injectés dans le QE et les nombreuses années marquées par des taux d'intérêts historiquement faibles, les économies occidentales ne sont pas revenues au niveau de croissance qui prévalait avant la crise bancaire. Ceci dit, jusqu'ici, une nouvelle récession et une période plus longue de déflation ont été évitées.

Les premières victimes de cette politique monétaire sont les épargnants bons pères de famille. Ils ont vu leur rémunération sur les dépôts d'épargne fondre comme neige au soleil. Mais il y a aussi des gagnants : en l'occurrence, des actifs plus risqués. Il ne fait aucun doute que la politique de taux zéro et les milliers de milliards consacrés au QE expliquent en grande partie l'ascension des prix des actions, des obligations et de l'immobilier ces dernières années.

Ces derniers mois, les prévisions de croissance de l'économie mondiale ont été revues à la baisse. Hélas, ces ajustements sont devenus monnaie courante ces dernières années. Ces révisions sont d'autant plus déconcertantes que plusieurs milliers de milliards ont été injectés dans l'économie (QE) par les principales banques centrales du monde, sans se traduire par un retour à la normale de la croissance. Ce qui suggère que de (trop !) nombreux éléments structurels demeurent présents, qui freinent la croissance. La très lourde charge de la dette des Etats et la nouvelle accumulation de dettes par les entreprises constituent pour sûr deux freins importants. La confiance limitée dans l'avenir de la part des chefs d'entreprise et des consommateurs, la remise en question de la payabilité des pensions dans le monde occidental, la surcapacité de production, etc, sont autant d'éléments de réponse. Deux autres facteurs doivent être pris en compte pour juger de l'évolution des marchés financiers d'une part, le fait que les craintes d'un ralentissement de la croissance se concentrent principalement sur la Chine et d'autre part l'impression que la confiance dans les banques centrales s'est détériorée car leur efficacité est remise en question...



Quelques petits rappels

L'inflation est la perte du pouvoir d'achat de la monnaie qui se traduit par une augmentation générale et durable des prix. La monnaie étant l'étalon des valeurs, la variation de sa propre valeur n'est pas directement mesurable ; on l'évalue à partir des variations des prix à la consommation des biens et services, mesurée à quantité et qualité égales. L'inflation doit donc être distinguée de l'augmentation du coût de la vie car elle ne prend pas en compte la variation des quantités achetées en réponse à l'évolution des prix.

Jusque dans les années 1960, l'inflation désigne l'excès de moyens monétaires par rapport à l'offre. La hausse des prix en étant la conséquence.

Aujourd'hui les définitions sont de portées plus générales comme : l'inflation est « *la perte du pouvoir d'achat de la monnaie matérialisée par une augmentation générale et durable des prix* » mais aussi pour certains économistes elle est aussi associée à certains mécanismes inflationnistes particuliers comme :

- La hausse du niveau général des prix (et non la hausse des prix de quelques produits) ;
- Un phénomène auto-entretenu de hausse des prix : une hausse en entraîne d'autres (et non un phénomène isolé et/ou accidentel) ;

- Une hausse des prix fondée sur des mécanismes macro-économiques qui mettent en jeu l'interdépendance entre tous mécanismes et parties de l'économie (production, répartition, formation des prix, distribution...).

Assimiler donc l'inflation à la seule hausse de prix des biens de consommation, en excluant la hausse des prix affectant les valeurs patrimoniales (actifs, financiers, immobilier...), peut être considéré comme un abus de langage, conséquence d'un mode de mesure restrictif de l'inflation. Cependant, s'il est vrai que le terme d'inflation peut être appliqué à tout phénomène régulier d'augmentation du niveau des prix, **la réalité demeure que la totalité des Banques Centrales ayant un objectif de politique monétaire de ciblage d'inflation vise bel et bien l'inflation des prix à la consommation, à l'exclusion notamment de l'inflation des actifs.**

Termes connexes

L'inflation rampante décrit un état d'inflation durable, sinon chronique, dont le taux mesuré correspond à des valeurs faibles.

L'inflation galopante correspond à la situation opposée : voir hyperinflation.



La stabilité des prix décrit la situation d'une économie où la hausse des prix est durablement très faible ou nulle, ce qui contribue à maintenir à un niveau faible l'incertitude des agents économiques vis-à-vis du futur (moyen/long terme). En ce sens, la stabilité des prix accroît la lisibilité de l'avenir et contribue à conforter les anticipations positives des agents économiques. Ainsi la BCE (Banque centrale européenne) considère que son objectif majeur (défense de la stabilité des prix) est atteint lorsque le taux moyen d'inflation sur le moyen terme n'excède pas 2 %.

La déflation décrit la situation d'une économie où est constatée une baisse générale et durable des prix (comme en ce moment le prix du baril de pétrole). Comme le phénomène historiquement le plus fréquent, du moins dans la période contemporaine, est bien l'inflation, certains parlent d'une *inflation négative*. Une vraie déflation est généralisée et affecte toute l'économie, mais le terme est aussi utilisé lorsqu'un seul secteur économique est affecté (par exemple : déflation du marché immobilier).

Cette situation peut être durable (parfois une décennie), et parfois auto-entretenu, parce qu'en modifiant les anticipations des agents économiques, ce phénomène les pousse à prendre des décisions qui entretiennent ou accélèrent la tendance.

La difficulté consiste à caractériser statistiquement la déflation. Le phénomène doit être **durable** et concerne **l'ensemble des produits** du panier de consommation, et en particulier ceux constitutifs du sous-indice « d'inflation sous-jacente » (inflation des produits non-volatils, c'est-à-dire des produits dont le prix est peu susceptible de varier rapidement au gré des fluctuations des prix mondiaux, comme les produits frais). On ne parlera donc pas de déflation lorsque la baisse de l'indice des prix est essentiellement entraînée par la répercussion d'une chute des cours mondiaux des prix du pétrole (comme ce fut le cas en Europe à la mi 2009). De même, pour des raisons de saisonnalité l'inflation étant souvent mesurée en *glissements annuels* (c'est-à-dire en variation d'un mois sur le même mois de l'année précédente), une inflation ponctuellement négative peut provenir d'un *effet de base* : le glissement est négatif sur douze mois, pour un mois de l'année donnée, mais ne représente pas une tendance durable. Ainsi, en 2009, en Europe, l'inflation (mesurée en *glissements annuels*) est demeurée négative quelques mois, sans qu'il ne se soit agi de déflation : la transmission aux prix à la pompe de la chute des cours mondiaux du pétrole, par rapport à la période homologue de 2008 (pic des prix pétroliers internationaux d'où des prix à la pompe particulièrement élevés) a fait apparaître un indice d'inflation globale négative, pourtant l'indice *d'inflation sous-jacente* (qui reflète les mécanismes naturels de formation des prix dans l'économie : prix des produits industriels hors énergie, prix des

services...), quoique ralenti, demeurait largement positif. Malgré l'attention médiatique alors portée sur ce sujet, l'Europe n'était donc pas, entrée en déflation, tant s'en faut.

Une **politique de déflation** fait référence à l'ancien sens du mot inflation (inflation monétaire), et vise à restreindre le volume de la masse monétaire, dans l'objectif de restaurer ou maintenir la valeur de la monnaie.

La **désinflation** décrit la situation d'une économie où est constatée une baisse du taux d'inflation, qui cependant reste positif. On parle de situation de désinflation si par exemple, le taux d'inflation enregistré, après des années à 10 % en moyenne, baisse à 7 %, puis 5 %, puis 2 %.

La **stagflation** est une situation particulière où l'on constate dans une économie la simultanéité d'un niveau élevé d'inflation et d'une croissance faible, voire d'une récession.

L'**hyperinflation** (ou « inflation galopante ») correspond à la situation d'une économie affectée par une inflation extrêmement élevée, échappant à tout contrôle. Elle a été définie par un économiste en 1956 comme une période durant laquelle le niveau d'inflation se maintient au-dessus de 50 % par mois.

Les conséquences économiques et sociales sont généralement des plus terribles, et marquent durablement l'esprit des peuples. La monnaie concernée perd, en interne comme en externe, son statut d'étalon de référence et d'échange : une nouvelle monnaie doit alors la remplacer. Exemple de l'hyperinflation au Zimbabwe.

Conclusions

Il faut à tout prix éviter la déflation. La raison pour laquelle la déflation fait paniquer les banquiers centraux, c'est parce que si elle s'enclenche, il est très difficile de l'arrêter, ce qui n'est pas le cas de l'inflation. C'est pour cela que la baisse massive des taux d'intérêt par les Banques Centrales est une excellente chose pour l'économie. Certes cette baisse des taux pourra nourrir l'inflation demain. Mais il sera toujours temps de s'occuper de ce problème là à ce moment là, en augmentant les taux d'intérêt.

Les deux vrais dangers pour une économie, ce sont l'hyperinflation et la déflation. L'inflation modérée (de 3 à 5 %) n'est pas problématique. Elle accompagne normalement les économies en croissance.

■ G. Xhaufaire



J'AI DE L'OR DANS LES MAINS

GRÂCE AU RENDEMENT SUPÉRIEUR DU BEURRE CORMAN EXTRA

+20
CROISSANTS
EXTRA

- **Rendement inégalé** : minimum 20 croissants en plus.
- **Travail facilité** : grâce à sa texture unique qui allie souplesse et reprise de fermeté en toute saison.
- **Résultat parfait** : un feuilletage exceptionnel et croustillant au bon goût de beurre.



ACTION PÂQUES
du 14 mars au 15 Avril 2016

1 BICYCLETTE
(rouleaux coupe pâte extensibles)
GRATUITE*

à l'achat de **150kg** d'une même
référence Corman en **plaques**

Stock limité - Contactez vite votre promoteur Corman!



visuel non contractuel

* maximum 3 bicyclettes par établissement pour l'achat de 450 kg d'une même référence Corman en plaques


CORMAN
SINCE 1935

Succès garanti pour l'artisan!

Patricia à votre service au 087/34 22 66 - www.corman-pro.com

RECETTES

Pâques

Collier de Pâques aux amandes et aux fruits

Préparation

Découpez un ovale dans une abaisse de feuilletage de $\pm 2,5$ mm d'épaisseur et piquez à l'aide d'une fourchette. Après un temps de repos, dressez une couche de crème pâtissière. Parsemez de morceaux de pomme ou d'ananas et, sur ceux-ci, répandez des feuilles de menthe, des citrons de métisse ou citrons de géranium. Cuissez aux $3/4$, dressez du massepain $1/1$ ramolli aux blancs d'œufs sur le collier et terminez la cuisson. Abricotez après refroidissement. Finissez en décorant avec une feuille de menthe trompée dans du chocolat.

Cramique de Pâques aux pommes

Ingrédients

1000 g	farine
100 g	améliorant pâte levée
150 g	beurre
20 g	sucré
17 g	sel
50 g	œuf (1)
60 g	levure
450 g	eau
550 g	raisins

Intérieur aux pommes:

750 g	pommes en dés
100 g	sucré
100 g	raisins
100 g	noisettes cannelle

Préparation

Pétrissez une pâte à cramique classique. Après un court temps de repos, pesez des pâtons de 200 g. Boulez et laminez-les en ovale à une épaisseur de ± 5 mm. Dorez le bord à l'œuf et incorporez la composition aux pommes. Fermez à l'aide d'une seconde couche de pâte, en veillant à bien fermer les bords. Dorez, levez et cuisez à four modéré. Après la cuisson, saupoudrez de sucre impalpable en utilisant un pochoir décoratif.



Pain de Pâques deux couleurs

Ingrédients

Pâte à brioche

1000 g	farine
20 g	sel
100 g	sucré
40 g	levure
500 g	œufs (10)
160 g	jaunes d'œufs (8)
20 g	zeste de citron (1)
700 g	beurre

Pâte à brioche au chocolat

1000 g	farine
20 g	sel
100 g	sucré
50 g	levure
125 g	cacao en poudre
600 g	œufs (12)
700 g	beurre

Préparation

Mélangez la farine, les œufs et les jaunes d'œufs avec la levure en une pâte ferme. Ensuite, ajoutez le sucre, le sel, le beurre et, respectivement, le zeste de citron ou le cacao en poudre et pétrissez intensivement en une pâte lisse qui se décolle de la cuve. Laissez reposer la pâte pendant une demi-heure et rabattez-la avant de la placer pour une nuit au frigo. Le lendemain, sortez la pâte du frigo et laissez-la tempérer. Pesez, façonnez et laissez lever jusqu'à ce que la pâte triple de volume. Dorez éventuellement à l'œuf et cuisez dans un four doux les produits plus gros, tandis que les produits plus petits seront cuits dans un four modéré. La combinaison des deux pâtes à brioche vous donnera des produits très originaux.

■ G. Xhaufaire

Croissant multicéréales **NEW**

KB195 - 80g x 60 pièces

Plein
d'ingrédients
sains

graines de lin jaune

graines de sésame

graines de potiron

graines de lin brun

graines de tournesol
graines de lin brun
graines de pavot

**BANQUET
D'OR**

HEALTHY PLEASURE
AT ANY TIME OF THE DAY



Classification professionnelle et salaires minima

pour les ouvriers des boulangeries et des pâtisseries

Il me paraît intéressant de se remettre en mémoire la classification professionnelle de notre profession.

A retenir : ouvriers/employés exprimés en têtes (1 temps plein - 1/4 temps - 1/2 temps, sont inscrits au registre du personnel pour 1 unité, donc une tête.

A retenir : par contre, équivalent temps plein est le total des heures prestées par l'ensemble du personnel (temps plein - 1/2 temps - 1/4 temps - etc.) celui-ci sera divisé par 365 pour obtenir le nombre d'équivalents temps plein.

A retenir : catégorie 9 : fonction mixte : un salarié qui est occupé 49 % de son temps en atelier et 51 % à la vente sera considéré comme employé.

■ Cigagna Dominique
Président : Commission sociale nationale

Commission paritaire 118 de l'industrie alimentaire

Convention collective de travail du 8 décembre 2015 relative à la classification professionnelle et aux salaires minima pour les ouvriers des boulangeries et des pâtisseries

Chapitre I – Champ d'application

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

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

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

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

Chapitre II – Définition des grandes et petites boulangeries

Art. 2. On entend par « petites boulangeries et pâtisseries », les boulangeries, les pâtisseries qui fabriquent des produits frais de consommation immédiate à très court délai de conservation et les salons de consommation annexés à une pâtisserie qui occupent en moyenne moins de 20 ouvriers (exprimés en équivalents temps plein).

Par « grandes boulangeries et pâtisseries », on entend les boulangeries, les pâtisseries qui fabriquent des produits frais de consommation immédiate à très court délai de conservation et les salons de consommation annexés à une pâtisserie qui occupent en moyenne 20 ouvriers ou plus (exprimés en équivalents temps plein).



Le nombre d'ouvriers est calculé par unité technique d'exploitation (UTE) au sens de la loi portant organisation de l'économie. Le nombre moyen d'ouvriers est déterminé chaque année le 30 septembre (= jour X) et ce, sur la base de l'occupation des ouvriers et des ouvriers intérimaires durant la période de référence, qui court du 1^{er} septembre au 31 août précédant le jour X. Le nombre d'équivalents temps plein est obtenu en divisant par 365 le nombre de jours calendrier où chaque ouvrier et ouvrier intérimaire était en service durant la période de référence.

Pour les ouvriers qui ont un horaire de moins de 75 % d'un horaire à temps plein, le nombre total de jours calendrier est le nombre total de jours calendrier obtenu en application du paragraphe précédent divisé par 2.

Les périodes de suspension du contrat de travail pour maladie de longue durée (c'est-à-dire à partir de plus de 3 mois de maladie) et l'interruption complète des prestations dans le cadre du crédit-temps ou de congés thématiques ne comptent pas pour ce calcul.

Le résultat obtenu en exécution de ce paragraphe au jour X est applicable à partir du 1^{er} janvier suivant le jour X.

Si le résultat obtenu au jour X a pour conséquence qu'une entreprise passe d'une petite boulangerie et pâtisserie à une grande boulangerie et pâtisserie, ou l'inverse, l'employeur doit en informer les ouvriers par écrit pour le 31 octobre au plus tard suivant le jour X.



Chapitre III – Classification professionnelle

Art. 3. Dénomination des fonctions

1. Fonctions techniques.
 - Cat. 1 : – ouvrier débutant sans formation
 - manœuvre
 - coupeur de pain et/ou préposé à l'emballage.
 - Cat. 2 : troisième ouvrier.
 - Cat. 3 : deuxième ouvrier.
 - Cat. 4 : ouvrier qualifié.
 - Cat. 5 : chef d'équipe.
 - Cat. 6 : chef boulanger et/ou pâtissier.
2. Fonctions diverses.
 - Cat. 7 : ouvrier préposé au nettoyage des locaux, des bureaux et du petit matériel.
 - Cat. 8 : ouvrier préposé au nettoyage industriel des sections de production.
 - Cat. 9 : fonction mixte point de vente et/ou atelier.
 - Cat. 10 : clarkiste et/ou conducteur de transpalette autre que manuel.
 - Cat. 11 : magasinier, magasinier-clarkiste.
 - Cat. 12 : chauffeur-livreur permis « B ».
 - Cat. 13 : chauffeur-livreur à domicile permis « C » et/ou chauffeur à domicile encaissant de l'argent.
3. Fonctions d'entretien et de réparations.
 - Cat. 14 : mécanicien ou électricien débutant.
 - Cat. 15 : mécanicien ou électricien qualifié.
 - Cat. 16 : électromécanicien.

Art. 4. Description et conditions des fonctions

Cat. 1 :

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

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

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

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

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

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

Cat. 3 : deuxième ouvrier :

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

Cat. 4 : ouvrier qualifié :

- soit l'ouvrier ayant deux ans d'expérience dans la profession comme deuxième ouvrier et capable d'y exercer les différentes fonctions de pâtissier
- soit le pétrisseur et/ou fournier en boulangerie.

Cat. 5 : chef d'équipe :

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

Cat. 6 : chef boulanger et/ou pâtissier :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cat. 11 : magasinier, magasinier clarkiste :

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

Cat. 12 : chauffeur livreur permis « B » :

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

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

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

Cat. 14 : mécanicien ou électricien débutant

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

Cat. 15 : mécanicien ou électricien qualifié

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

Cat. 16 : électromécanicien.

Art. 5. Commentaires

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

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



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

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

Au 1^{er} janvier 2016, les salaires horaires minima suivants sont d'application pour les ouvriers des petites boulangeries et pâtisseries occupant 10 travailleurs ou plus.

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

Catégorie	38 h/semaine
1	12,29
2	12,68
3	13,51
4	13,94
5	14,78
6	16,00
7	11,51
8	12,43
9	13,17
10	13,34
11	13,51
12	13,51
13	13,62
14	13,51
15	14,53
16	16,68

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

§ 1. Le 1^{er} janvier 2016, les salaires horaires minima suivants sont d'application pour les ouvriers des grandes boulangeries et pâtisseries qui n'ont pas six mois d'ancienneté dans l'entreprise :

Catégorie	38 h/semaine
1	11,94
2	12,31
3	13,15
4	13,58
5	14,36
6	15,56

7	11,21
8	12,04
9	12,79
10	12,97
11	13,15
12	13,15
13	13,22
14	13,15
15	14,11
16	16,22

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

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

§ 2. Le 1^{er} janvier 2016, les salaires horaires minima suivants sont d'application pour les ouvriers des grandes boulangeries et pâtisseries qui ont six mois d'ancienneté dans l'entreprise :

Catégorie	38 h/semaine
1	12,29
2	12,68
3	13,51
4	13,94
5	14,78
6	16,00
7	11,51
8	12,43
9	13,17
10	13,34
11	13,51
12	13,51
13	13,62
14	13,51
15	14,53
16	16,68

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

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

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

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

Commentaire sur l'article 7 § 3

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

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

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

§ 2. Le 1^{er} janvier 2016, les salaires horaires minima suivants sont d'application pour les ouvriers :

Catégorie	38 h/semaine
1	12,12
2	12,51
3	13,35
4	13,79
5	14,60
6	15,81
7	11,38
8	12,25
9	13,00
10	13,18
11	13,35
12	13,35
13	13,44

14	13,35
15	14,34
16	16,48

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

Chapitre VI – Salaires d'accès

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

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

Une fois cette période de six mois dépassée, l'ouvrier concerné a droit à une prime s'élevant à 10 % du produit résultant de la multiplication de 26 fois le salaire horaire normal, multiplié par le régime de travail convenu de l'ouvrier concerné dans l'entreprise.

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

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

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



Chapitre VII – Dispositions particulières

Art. 10. Remplaçants

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

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

Art. 11. Ouvrier dénommé extra

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

Art. 12. Salaires horaires des étudiants

Pour les ouvriers occupés dans le cadre d'un contrat d'étudiant, comme prévu sous le titre VII de la loi du 3 juillet 1978 relative aux contrats de travail, les salaires minima suivants sont d'application, exprimés en pourcentage des salaires minima mentionnés à l'article 6 :

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

Commentaire sur l'article 12

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

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

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

Chapitre IX – Validité

Art. 14. La présente convention collective de travail remplace la convention collective de travail du 18 décembre 2013, conclue au sein de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire, fixant la classification professionnelle et les salaires des ouvriers des boulangeries, des pâtisseries qui fabriquent des produits « frais » de consommation immédiate à très court délai de conservation et des salons de consommation annexés à une pâtisserie, enregistrée sous le numéro 119835/C0/118.

Elle produit ses effets le 1^{er} janvier 2016 et cesse d'être en vigueur le 31 décembre

2016. Ensuite, elle est prorogée par tacite reconduction pour des périodes successives d'un an, sauf dénonciation par une des parties, signifiée au plus tard trois mois avant l'échéance de la convention collective de travail par lettre recommandée à la poste adressée au président de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire et aux organisations qui y sont représentées.

Lettre d'une blonde à son fils



salut «Mon grand,

> - Je t'écris quelques mots pour que tu saches que je t'écris. Donc, si tu reçois cette lettre, cela voudra dire qu'elle est bien arrivée. Sinon, préviens-moi, que je te l'envoie une seconde fois.

>

> - Je t'écris lentement, car je sais que tu ne lis pas rapidement.

> - Dernièrement, ton père a lu une enquête disant que la plupart des accidents se produisent à quelques kilomètres de la maison, c'est pour cela que nous avons décidé de déménager un peu plus loin.

> - Au sujet du manteau que tu désirais, ton oncle Pierre a dit que si je l'expédiais avec les boutons, qui sont lourds, cela coûterait très cher, alors je les ai arrachés et te les ai mis dans une des poches.

> - Ta sœur Julie, qui vient de se marier, attend un heureux événement. Nous ignorons le sexe, c'est pourquoi je ne peux te dire si tu seras oncle ou tante. Si c'est une fille, elle a l'intention de l'appeler comme moi. Cela me fait tout drôle de savoir qu'elle va appeler sa fille «maman».

>

> - Ton frère Jean a eu un gros problème, il a fermé sa voiture avec les clés à l'intérieur. Il a dû retourner à la maison, 10 kilomètres aller-retour à pied pour récupérer le second jeu de clés et enfin nous sortir du véhicule.

>

> - Si tu as l'occasion de rencontrer ta cousine Suzette donne-lui le bonjour de ma part. Si tu ne la vois pas, ne lui dis rien c'est plus simple.

>

> - Ta Maman

>

> - PS : je voulais te mettre un peu d'argent dans l'enveloppe, mais je l'ai déjà collée.»



Un notaire cherche un employé pour tamponner ses actes

Un notaire cherche un nouvel employé pour tamponner ses actes. Et comme certains formulaires doivent être tamponnés jusqu'à 10 fois, il faut que l'employé puisse compter jusqu'à 10.

Le premier candidat s'assied et le notaire lui demande de compter jusqu'à 10 :

- Oui, bien sur : 10.9.8.7.6.5.4.3.2.1.
- C'est bien, dit le notaire, et dans l'autre sens, maintenant ?
- Non, répond le candidat, j'ai travaillé à la NASA et j'ai toujours compté ainsi.
- Désolé, mais vous ne convenez pas ! Candidat suivant !

Le notaire demande au second candidat de compter jusqu'à 10.

- Oui, bien sur : 1.3.5.7.9.10.8.6.4.2.
- C'est bien, dit le notaire, et dans le bon ordre, maintenant ?
- Non, répond le second candidat, j'ai travaillé comme facteur et j'ai toujours compté ainsi en passant de boîte en boîte...
- Désolé, mais vous ne convenez pas ! Candidat suivant !

Le notaire pose la même question au troisième candidat.

- Oui, bien sur : 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.
- C'est parfait ! Où avez-vous travaillé auparavant ?
- J'étais dans l'administration.
- Dans l'administration ? Je n'en reviens pas ! Mais, dites-moi, bien que ce ne soit pas nécessaire, pouvez-vous continuer à compter après 10 ?
- Mais, évidemment ! Valet, Dame et Roi !



Être membre de la Fédération, *c'est bénéficier d'une foule d'avantages de grande valeur*

La Fédération francophone s'est donnée pour mission de représenter, conseiller et défendre ses membres au mieux mais veille aussi à ce que les décisions, à tous les niveaux de pouvoir, prennent en compte les intérêts de ses artisans.

Les sections provinciales et régionales assurent, quant à elles, la représentation au quotidien de ses membres en proposant de nombreuses activités mais aussi en soutenant et proposant des initiatives locales.

Avoir la garantie de voir son métier défendu et protégé, tant au niveau politique que social et humain est la plus-value essentielle de l'appartenance à la Fédération.

Les informations du terrain sont entendues, relayées en haut lieu et la Fédération met tout en œuvre pour apporter les solutions attendues.

Appartenir à la Fédération, c'est désirer voir notre métier perdurer !

Pensez à vous affilier et à cotiser !

Liste des présidents par province

Monsieur DENONCIN Albert,
province de Luxembourg.

Tél. : 084/36.65.94

Mail : a.denoncin@skynet.be

Monsieur LEONARD Henri,
province de Liège.

Tél. : 04/351.76.46

Mail : henri.leonard@longdoz.be

Monsieur LEFRANC Frédéric,
province de NAMUR.

Tél. : 081/43.35.99

Mail : fredval.lefranc@live.fr

Monsieur VANDERAUWERA José,
province du HAINAUT.

Tél. : 064/45.80.12

Mail : josé.vanderauwera@gmail.com

Monsieur SZALIES Arnaud,
Brabant Wallon.

Tél. : 02/387.36.93

Mail : aszalties@skynet.be

Monsieur LARDENNOIS André,
BRUXELLES.

Tél. : 02/660.56.07

Mail : lardennois.a@gmail.com