

Le Moniteur



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

Bulletin mensuel
34^e année
Juin 2016

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

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



Thibault VANDERMEULEN remporte
le TROPHEE Jean-Marie WANET 2016

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

Hippocrate, - 400 av JC



Le pain riche en Oméga 3

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

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

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

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



MOULINS DE STATTE
HUY

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



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 !





Chers lecteurs,

Dans ce Moniteur de juin, je voudrais rappeler à quel point le mois de mai a été riche en communication et en événements importants pour notre secteur.

Votre fédération est votre porte-drapeau et ne cesse de promouvoir la richesse de notre métier d'artisan.

Le 2 mai a eu lieu une conférence de presse à SUARLEE pour le lancement de la campagne de promotion 2016 en présence de Monsieur Le Ministre COLLIN, de Monsieur MATTART, Directeur Général de l'A.P.A.Q.-W et de notre ambassadrice BJ SCOTT.

Le 3 mai, fut présentée toute une gamme de pains artisanaux ainsi que l'agenda de la campagne de promotion dans l'émission « le 6-8 » présentée par Sara DE PADUWA.

Le 9 mai a eu lieu la finale du Trophée Jean-Marie WANET, prix du jeune espoir boulanger-pâtissier. Ce qui est la plus grande manifestation financée par l'Union des Boulangers-Pâtisiers de la province de Luxembourg en collaboration avec le centre IFAPME de Libramont. Et ce, depuis plus de 20 ans.

Le 10 mai, la Fédération a offert le petit-déjeuner à la presse lors de la conférence de presse du salon « C'est bon, C'est Wallon ».

Le 21 et le 22 mai, la Fédération était présente au salon « C'est bon, C'est Wallon » avec 15 Maîtres boulangers que je remercie.

Le 25 mai, nous étions présents à l'émission de T.V. « On n'est pas des pigeons ».

Le 1^{er} juin, a eu lieu la conférence de presse du « Beau vélo de Ravel » dont nous sommes partenaire ainsi que l'APAQ-W.

Je vous retrouverai avec plaisir à la rentrée.

Je vous souhaite une bonne lecture.



■ **A. Denoncin**
Président



TOTAL
COMMITTED TO BETTER ENERGY

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



Total, votre partenaire multi-énergie.

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

ÉCONOMISEZ JUSQU'À :

15%

sur votre facture
gaz et électricité

30€

HTVA/1.000L
de mazout

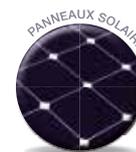
8c€

ttc/L sur votre
carburant

Pour toute question sur ce sujet, contactez-nous :

Gaz et électricité | Mazout | Cartes carburant | Pellets

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



Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** **7** Compte rendu du CA du 18 mai 2016
- Concours** **8** Magnifique finale du Trophée Jean-Marie Wanet 2016
- Campagne de promotion** **12** La campagne de promotion 2016
- Santé** **18** L'effet placebo, guérir par la seule conviction !
- Bon à savoir** **20** L'eau, de l'or en barre ?
- Économique** **22** Variations des coûts d'énergie 2016
- Hygiène** **24** Circulaire relative à l'étiquetage d'une température de conservation conseillée
- 26** Le certificat médical : OUI et ... NON ?
- Formation** **28** Des métiers nobles présentés à Ville 2 de Charleroi
- Publireportage** **30** Philippe Legrand à Bouillon, un passionné qui sait ce qu'il veut !
- Salon** **34** Succès de foule pour la première édition de « c'est bon, c'est Wallon »
- Économique** **36** Prévoir l'Avenir (sans être madame Soleil !) Troisième volet
- Formation** **40** La fabrication du pain
- 42** Visite à l'Institut Provincial d'Enseignement Secondaire de Hesbaye
- La Fédération et ses fournisseurs** **44** Reportage en exclusivité au Festival International du Rire de Rochefort
- Le saviez-vous ?** **46** Le saviez-vous ?
- 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

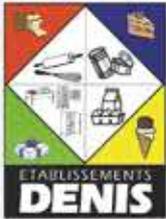
A. Denoncin • Grand Place, 4 • 6927 Tellin

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, H. Tavolieri, P. Legrand

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.



Ets DENIS sa Denislux sarl

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

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 boulanger-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



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



Textile technique

Tapis:

- lamineur
- d'enfournement



manchons
de filtres



gamme complète sur:
www.ivanbakkerijmachines.be



toiles de
couches



IVAN

BAKKERIJMACHINES

Machines d'occasion - textiles technique - acier inoxydable

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.



Compte rendu du CA du 18 mai 2016

1 Le rapport du CA du 16 mars 2016 est approuvé à l'unanimité.

2 Correspondance et activités

- La distribution de la revue réalisée à l'occasion de la Fête Nationale à Verviers.
- Le retour de Thierry De Roo à cette réunion.
- Le site internet de la Fédération francophone.
- Les conférences de presse à Suarlée, Marche et Namur.
- Les interviews réalisées par la RTBF, Vivacité et Bel RTL.
- La candidature du Centre de Verviers pour le Trophée Wanet.
- La conférence et la fabrication du pain dans l'enseignement spécial.
- L'accord de subvention reçu du Ministre Collin.
- La vérification des comptes à la CEBP.
- L'organisation de notre participation au salon « C'est bon, c'est wallon ».
- Le prochain salon « Vin et Chocolat » à Charleroi.
- La parfaite organisation de la conférence de presse à Suarlée.
- La publicité réalisée par Delhaize sur le pain.
- Le site internet des Maîtres Boulangers.
- Les différentes participations au « Beau vélo de Ravel ».

3 Confédération

- La vérification des comptes et le bilan.
- Le projet de révision de la législation sur le pain.

4 Délégués aux commissions

- Social : - Les contestations sur la convention collective.
- Fiscal : - La fin de l'émission des billets de 500 € à partir de 2018.
- Economique : - Le début des analyses des différentes comptabilités.

5 Bureau et *Moniteur*

- La lecture du rapport financier.
- La collaboration avec Madame de Thier.

6 Concours

- La sélection d'un glacier pour le mondial.
- Les lauréats du Trophée Wanet.
- Le Meilleur Artisan Glacier en novembre.
- Les glaciers et les chocolatiers.

7 Guide d'autocontrôle A.F.S.C.A.

- L'option papier pour le guide 44.
- L'attestation médicale.
- L'étiquetage des températures de conservation.
- La contamination croisée des allergènes.

8 Divers

- L'organisation des assemblées générales.
- La chambre des Métiers du Nord-Pas de Calais.
- La reconnaissance aux patrons formateurs.

9 Le prochain conseil d'administration se tiendra le mercredi 14 septembre 2016.

La prochaine assemblée générale aura lieu à Liège le lundi 20 juin 2016.

■ H. Léonard



CONCOURS

Magnifique finale du

Trophée Jean-Marie Wanet 2016

La finale de ce trophée organisé chaque année à l'initiative de l'Union des Boulangers-Pâtissiers de la Province du Luxembourg, en collaboration avec le centre IFAPME de Libramont a eu lieu le 9 mai.



Tous les gagnants

Ce fut un grand plaisir de participer à l'élection du meilleur boulanger-pâtissier de Belgique francophone et germanophone au centre IFAPME de Libramont.

L'assemblée, autour des finalistes, était nombreuse et le comité était présidé par Monsieur Denoncin entouré par Madame Collinet, Représentante de Monsieur le Ministre R. Collin, par Monsieur Moinet, Député Provincial Luxembourgeois, par Monsieur Mattart, Directeur Général de l'APAQ-W, et Madame Gravet, Directrice Adjointe du Centre Luxembourgeois, Monsieur Minet, Conseiller Pédagogique I.F.A.P.M.E et Monsieur Mortagne, Président du Jury.



*Monsieur Vandermeulen,
Le grand Lauréat en Pâtisserie
et en Boulangerie*



*Monsieur Mortagne,
Président du Jury*



*Monsieur Mattart,
Directeur Général de l'APAQ-W*



*Monsieur Minet,
Conseiller Pédagogique IFAPME*



Les Candidats au travail



Présentation des produits des candidats

L'organisation

Le concours de Pâtisserie a eu lieu à Charleroi le 5 et 6 avril 2016

Le concours de Boulangerie a eu lieu à Libramont le 9 mai 2016

Les travaux de boulangerie ont été exécutés sous la surveillance des membres du jury, à savoir :

Monsieur **MORTAGNE** de Mons (Président du Jury)
 Monsieur **LEONARD** de Liège
 Monsieur **GOFFAUX Xavier** de Grand-Leez

Les travaux de pâtisserie ont été exécutés sous la surveillance des membres du jury, à savoir :

Monsieur **Van Twembeke** de Bruxelles (Président du jury)
 Monsieur **Gravelaine** de Mons
 Monsieur **Sali** de Braine l'Alleud
 Monsieur **Panzarella** de Marcinelle

et de Messieurs :

MINET : Conseiller Pédagogique alimentation
 Coordination wallonne IFAPME

ROOSE : Secrétaire du concours

DENONCIN : Président Francophone

Président de la commission technique professionnelle
 de la boulangerie-pâtisserie-glacierie de l'I.F.A.P.M.E.
 Coordinateur Général du concours

Coordinateur d'atelier Boulangerie :

BAUDUIN Jacky, formateur principal à Libramont

Coordinateur de la réception :

SCHROEDER Eric, formateur du Centre PME de Libramont

Les épreuves

Au programme des épreuves de boulangerie

- Fabrication du pain - 3 formes (boulot - galette - platine).
- Fabrication de fine boulangerie.
- Fabrication pâte levée sucrée.
- Fabrication d'une pâte levée feuilletée.
- Fabrication de pains décorés.
- Fabrication d'une spécialité régionale.



Au programme des épreuves de pâtisserie

- Masepain
- Petits gâteaux
- Gâteaux
- Desserts au beurre
- Misérable

Au cours de toutes ces épreuves (d'une durée de 7 heures), les candidats étaient cotés sur le résultat, l'esthétique, la propreté, l'organisation et la tenue de travail, qui était obligatoire.



CONCOURS

Les candidats finalistes

Mademoiselle Melissa TONNEAU,
Mademoiselle Carolina SOUSA DA SILVA
Monsieur Alexandre TOUSSAINT
Monsieur Maël OGER
Monsieur Thibault VANDERMEULEN
Monsieur Othmane JABER
Monsieur Jérémy RASE

Centre
Libramont
Bruxelles
Libramont
Huy-Waremme
Verviers
Bruxelles
Libramont



Monsieur Mattart Directeur Général de l'APAQ-W, Monsieur Moinet Député Provincial, Madame Collinet représentante du Ministre Collin, les Candidats et le Président

La remise des prix

Premier prix : **Thibault VANDERMEULEN**

750 € en espèce offerts par l'Union des Boulangers Pâtisiers de la Province de Luxembourg et de la Députation.

Une Coupe «Trophée Jean-Marie WANET» offert par la Fédération Francophone des boulangers-pâtisseries-glaciers

Un diplôme offert par l'I.F.A.P.M.E.

Une médaille d'Or offerte par l'I.F.A.P.M.E.



Monsieur Mortagne Président du Jury remet son diplôme à Monsieur Vandermeulen



Monsieur Moinet, Député Provincial, remet le 1^{er} Prix.



*Madame Collinet représentant le
Ministre Collin et Alexandre Toussaint*



Alexandre Toussaint et Melissa Tonneau respectivement 2^{ème} et 3^{ème}

Deuxième prix : **Alexandre TOUSSAINT**

500 € en espèce offerts par l'Union des Boulangers-Pâtisseries de la province de Luxembourg et de la Députation.

Une coupe offerte par l'Union des Boulangers-Pâtisseries de la Province de Luxembourg.

Un diplôme offert par l'I.F.A.P.M.E.

Une médaille d'Argent offerte par l'I.F.A.P.M.E.

Troisième prix : **Melissa TONNEAU**

250 € en espèce offerts par l'Union des Boulangers-Pâtisseries de la Province de Luxembourg et de la Députation.

Une coupe offerte par l'Union des Boulangers-Pâtisseries de la Province de Luxembourg.

Un diplôme offert par l'I.F.A.P.M.E.

Une médaille de Bronze offerte par l'I.F.A.P.M.E.

Quatrième Prix : **Maël OGER et Carolina SOUSA DA SILVA**

125 € en espèce offerts par l'Union des Boulangers-Pâtisseries de la Province de Luxembourg et de la Députation.

Un diplôme offert par l'I.F.A.P.M.E.

Cinquième prix : **Othmane JABER et Jérémy RASE**

125 € en espèce offerts par l'Union des Boulangers Pâtisseries de la Province de Luxembourg et de la Députation.

Un diplôme offert par l'I.F.A.P.M.E.



Les membres du jury et les deux candidates

Un repas a suivi la remise des trophées en compagnie de tous les gagnants, des membres du jury et des invités dont Monsieur Gall qui nous a honorés de sa présence.



Agence Wallonne pour la Promotion
d'une Agriculture de Qualité





La campagne de promotion 2016

des Maîtres Boulangers-Pâtisseries s'annonce très positive !



1. Une ambassadrice de voix !

Un nouvel éclat est offert à la qualité des produits de boulangerie et de pâtisserie en 2016 avec, aux côtés des Maîtres Boulangers-Pâtisseries, **une des personnalités préférées des Wallons**, la chanteuse **Beverly Jo Scott**, alias **BJ Scott**.

Parce que le métier de Maître Boulanger-Pâtissier requiert **passion, authenticité et qualité**, tout comme celui d'artiste, nous vous avons, dans le moniteur de février, annoncé que la chanteuse **BJ Scott** porterait cette année haut les couleurs des **Maîtres Boulangers-Pâtisseries wallons**.

Ils sont plus de **550 artisans** à avoir répondu favorablement à l'appel de l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W) et de la Fédération francophone de la Boulangerie-Pâtisserie pour **promouvoir leur savoir-faire** au cours d'une **campagne résolument neuve et moderne, étalée sur plusieurs mois**.

J'ai eu la chance d'assister à la conférence de presse et ai pu constater la simplicité de BJ Scott malgré son succès.



Née en Alabama, le Sud profond des USA, bercée par les sonorités du blues, du gospel, de la country et du rock, Beverly Jo Scott décide très jeune de sillonner l'Amérique. Les chemins mouvementés de cette éternelle vagabonde la conduiront finalement à s'installer en Europe et en Belgique. Elle y joue tout

d'abord dans la rue, dans les bars, puis dans les clubs et très vite, la sensualité et la sensibilité de sa voix en font l'une des « backing vocalists » les plus prisées du Vieux Continent, tout en commençant une carrière solo et de nombreux concerts.





Beverly Jo Scott est une voix, un auteur compositeur de talent, mais c'est sur scène que se révèle toute la dimension de cette artiste hors norme. Cela fait plus de quinze ans qu'elle parcourt les cinq continents, toujours avec la même aisance... passant du plus petit club au plus grand festival !

Cette Américaine a réussi petit à petit à conquérir le cœur du public. Elle qui manie l'énergie *rythm 'n blues* à la perfection a su également s'entourer d'artistes divers et talentueux. Juste, émouvante et attachante, elle chante sa musique comme elle vit, avec sincérité et chaleur. Beverly Jo Scott n'a pas la langue dans sa poche et son franc-parler a conquis de nombreux téléspectateurs lors des premières saisons de *The Voice Belgique*. D'ailleurs, son accent country et ses phrases cultes l'ont hissée au rang de coach préférée.

Tout dernièrement, **BJ Scott s'est imposée face aux trois autres coaches de la cinquième édition de l'émission « The Voice Belgique »** avec le titre tant convoité de Vainqueur par la **chanteuse Laura Cartesiani**, originaire de Montignies-sur-Sambre. Après lui avoir conseillé de travailler son anglais lors de la deuxième saison, BJ Scott a été convaincue par « la tornade aux cheveux rouges » à laquelle elle a notamment prodigué des conseils relatifs à sa présence scénique au cours de son coaching, pour répondre à la demande de Laura.

Au fil de cette carrière, **une passion parallèle à celle pour la musique est née, celle de bien manger, des bons produits, de la gastronomie.** C'est dès lors tout naturellement et avec enthousiasme que BJ Scott a accepté de devenir **l'ambassadrice de voix des boulangers-pâtisseries wallons**, comme elle l'exprime ci-contre : *« Ce n'est pas tous les jours que je prête mon nom ou mon image. Ce sujet me touche tout particulièrement. Il s'agit de tradition, de bien manger ... et de soutenir les Maîtres Boulangers-Pâtisseries de notre pays. »*

Sources :

www.bjscott.com

http://www.rtb.be/tv/emission/detail_the-voice-belgique/coachs/coach_beverly-jo-scott?id=8106972&emissionId=3873



CAMPAGNE DE PROMOTION

1.1. Une campagne exceptionnelle en deux temps

1.1.1. En musique au printemps

L'ambassadrice BJ Scott a prêté sa voix chaleureuse et son accent caractéristique **en radio** pour sensibiliser les consommateurs à **participer au concours Scratch & Win**, organisé par l'APAQ-W et la Fédération francophone de la boulangerie-Pâtisserie depuis le **10 mai chez plus de 550 Maîtres Boulangers-Pâtisseries**. **150 x 2 entrées** pour les **festivals musicaux de l'été** en Wallonie sont à gagner !

ICI, GAGNE DES PLACES POUR TON FESTIVAL PRÉFÉRÉ, BABY!
BI Scott

"La passion est au cœur de nos métiers"

www.maitre-boulangier-patisserie.be

MAITRE
Boulangier
Pâtisseries

Le savoir-faire au quotidien

La boulangerie, the place to be !

Pour participer au concours Scratch & Win, il suffisait donc aux clients de se rendre chez leur Maître Boulangier-Pâtisseries et d'acheter un pain au minimum. À chaque achat, ils reçoivent un nouveau bon à gratter. S'ils obtenaient trois « smilies », ils pouvaient se rendre sur le site **www.maitre-boulangier-patisserie.be** jusqu'au **15 juin** pour répondre à des questions sur l'univers des Maîtres Boulangers-Pâtisseries. S'ils ont franchi cette seconde étape avec succès, ils ont eu le bonheur de **recevoir 2 places pour l'un des festivals* musicaux de cet été** en Wallonie !

*Francofolies, La Semo, les Musicales de Beloeil, Scène sur Sambre, La Nuit des chœurs, Comblain Jazz Festival, les Ardentes, Ward'in Rock Festival ou encore La Fiesta Du Rock



BJ Scott a mis les qualités essentielles du métier de Maître Boulangier-Pâtisseries – **passion, authenticité et qualité** – en valeur, au travers d'une campagne radio diffusée sur Vivacité, et soutenue par Pure FM et Classic 21. Quant aux artisans, ils ont témoigné de leur savoir-faire au quotidien lors d'émissions thématiques relatives à l'art de la table.

1.1.2. Bonheur croustillant en automne

ICI, GAGNE 1 AN DE BONHEUR CROUSTILLANT BABY!
BI Scott

"La passion est au cœur de nos métiers"

www.maitre-boulangier-patisserie.be

MAITRE
Boulangier
Pâtisseries

Le savoir-faire au quotidien

Après avoir fait profiter les consommateurs des festivals estivaux, BJ Scott invitera les clients, **à partir du 26 septembre**, à passer chez leur Maître Boulangier-Pâtisseries le plus proche pour « **Gagner 1 an de bonheur croustillant*** » composé de **pains, viennoiseries et pâtisseries**.

Pour participer, il leur suffira d'introduire, sur le tout nouveau site **www.maitre-boulangier-patisserie.be**, le code unique et personnel se trouvant sur les sacs à pain, en mentionnant leurs coordonnées. Plus les clients achèteront de pains, plus ils auront de chances de gagner.

*5 gagnants d'1 an de bonheur croustillant valorisé à 20 € de pains et/ou pâtisseries par semaine, soit 1.040 €/an.



Outre cette opportunité offerte aux clients, les Maîtres Boulangers-Pâtisseries remettront à chaque client un **calendrier 2017 illustré spécialement pour l'occasion par Philippe Cruyt**, l'un de nos excellents illustrateurs wallons.

2. Les Maîtres Boulangers-Pâtisseries sur le RAVeL

La période estivale est certes celle des festivals musicaux mais pas seulement... À côté des amateurs de musique, on retrouve les amateurs de sport, certains combinant les deux passions...



Pour satisfaire le plus grand nombre, les Maîtres Boulangers-Pâtisseries n'enfourcheront pas un vélo mais rehausseront de leur présence les **13 étapes du Beau Vélo de RAVeL organisé en Wallonie**.

Chaque été, VivaCité, par l'intermédiaire du Beau Vélo de RAVeL, invite ses auditeurs à pédaler, tous les samedis, dans une commune de Wallonie, et à Bruxelles à l'occasion du Dimanche sans voiture.

Autrement dit, **chaque samedi du 25 juin au 18 septembre**, de 9 à 18h00, une **petite dizaine de producteurs locaux** seront réunis au sein d'un « Village gourmand » sur le site du Beau Vélo de Ravel, pour vendre et faire déguster leurs produits (bières, vins, fromages, chocolats, fruits et légumes, produits bio). Parmi ceux-ci, **un Maître boulanger-pâtisseries proposera sur chaque étape ses spécialités boulangères et pâtisseries locales**.

Ci-dessous, la liste des artisans par étape :

25/06 : LA CALAMINE – *Au Fournil des Compagnons* (Gemmenich)

02/07 : TOURNAI – *Boulangerie Vienne* (Tournai)

09/07 : OUPEYE – *Boulangerie Hardy-Maltus* (Hermalle-sur-Argenteau)

16/07 : VIELSALM – **Présence de BJ Scott**

- **15h30 – 17h00 : Goûter offert par BJ Scott sur le stand Maître Boulanger-Pâtisseries & séance dédicaces**
- **18h00 : Concert de BJ Scott & Friends**

23/07 : NIVELLES – *La Maison des Arts sucrés* (Braine l'Alleud)

30/07 : MORESNET – *Rudy Wertz* (Thimister-Clermont)

06/08 : BOUSSU-COLFONTAINE – *Saveurs Françaises* (Boussu)

13/08 : NAMUR – *Boulangerie-Pâtisseries Lefranc* (Bois-de-Villers & Lustin)

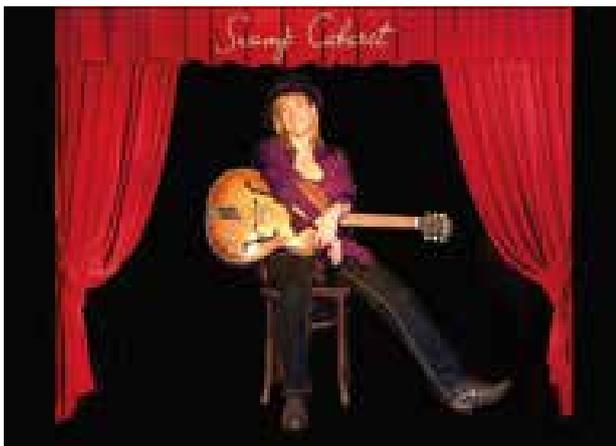
20/08 : ARLON – *Wiltgen SA* (Arlon)

27/08 : METTET – *Pâtisseries Wilmot* (Mettet)

3/09 : PERWEZ

10/09 : LIÈGE – *Boulangerie-Pâtisseries Pelzer par Benjamin* (Herstal)

18/09 : BRUXELLES – *La Maison des Arts sucrés* (Braine l'Alleud)



Sur chaque stand d'un Maître Boulanger-Pâtissier, un **concours** sera organisé afin de faire gagner le tout **nouveau CD de BJ Scott, « Swamp Cabaret »** (Cabaret des Marécages) avec la tradition des conteurs musiciens de chez elle. Enregistré dans son Alabama natal et sa Belgique d'adoption, le titre fait référence aux bayous de ses racines sudistes et aux spectacles intimistes et humoristiques qu'elle aime offrir à son public.



3. Le savoir-faire au quotidien

Au-delà de ces actions de promotion, la campagne des Maîtres Boulangers-Pâtissiers est l'occasion pour les artisans de rappeler à leurs clients les diverses qualités qui les distinguent et font leur particularité : la **proximité** et le **contact**, la **complicité** et le **service personnalisé**, l'**expérience** et le **savoir-faire**, l'**engagement** et le **talent**, la **créativité** et l'**originalité**,... Outre ces nombreuses valeurs prônées par les Maîtres Boulangers-Pâtissiers, la première priorité de l'artisan est sans aucun doute la **qualité des produits** qu'il propose. !

En effet, c'est à travers une charte établie par la Fédération francophone de la boulangerie-pâtisserie que chaque artisan de Wallonie s'engage...

La Charte

Un Maître Boulanger-Pâtissier s'engage au travers de sa compétence professionnelle à :



Assurer une fabrication quotidienne dans le respect des règles de l'art.



Offrir une grande variété de pains, spécialités et pâtisseries, d'une fraîcheur absolue.



Mettre en œuvre des recettes traditionnelles du terroir au moyen de techniques de production modernes.



Garantir une qualité maximale dans le choix des farines et des matières premières.



Adopter une hygiène parfaite dans le respect des normes de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire.



Proposer des spécialités régionales qui répondent aux attentes actuelles de ses clients.



Ecouter, informer, conseiller et servir ses clients avec le sourire.





4. L'ITCA, source de débouchés



De nombreux Maîtres Boulangers-Pâtisseries ont appris leur métier à l'Institut des Techniques et Commerce à Suarlée, réputé pour offrir une **formation d'excellence** aux apprentis. L'institut peut en effet se réjouir de compter depuis plus de 34 ans parmi les **fondateurs des filières des métiers de boulanger et pâtisseries**, mais aussi de boucher et charcutier depuis plus de 50 ans, ou encore de la technique des industries agro-alimentaires. Les disciplines de boulangerie et chocolaterie sont venues compléter en 1982 la meilleure Ecole professionnelle de boucherie-charcuterie en Wallonie, alors installée à Namur. En 1988, l'établissement a déménagé à Suarlée en raison de la croissance importante du nombre d'élèves.

La **section boulangerie-pâtisseries** vise à permettre aux jeunes de « devenir des maîtres pâtisseries, des artistes, des créateurs, des innovateurs dans le domaine du goût, des odeurs, parfums, arômes. Ils sont au nombre de **186** élèves sur 274 au total, soit **près de 70 %**.

Grâce à l'évolution technologique, le métier de boulanger est en plein développement et susceptible de se développer davantage encore à l'avenir. La formation proposée transmet non seulement le métier de boulanger mais permet d'acquérir les compétences nécessaires correspondant à d'autres domaines d'activités. Il s'agit en réalité non pas d'un seul métier,

mais de métiers à multiples facettes : **apprendre les techniques, théoriques et pratiques spécifiques au métier de boulanger-pâtisseries ; utiliser du matériel et des matières premières spécifiques au métier ; appliquer les techniques de production artisanale, semi-industrielle et industrielle ; appliquer les techniques de conservation, de cuisson et de gestion de stock ; respecter les règles d'hygiène (HACCP) et de sécurité.**

Au terme de la réussite des 3^{ème} et 4^{ème} professionnelle, l'accès aux années supérieures permet d'affiner la formation professionnelle et théorique et d'obtenir un accès à la profession. Au programme, outre la poursuite des apprentissages précédemment cités, s'ajoute la **réalisation de différents pains, viennoiseries, pâtisseries, ...** ainsi que la **réalisation et la décoration de gâteaux, pièces montées, ...**

Et après ?

Au terme de la réussite de la 6^{ème} professionnelle, les étudiants **peuvent soit s'installer comme indépendant et ouvrir leur propre commerce, soit décider de poursuivre leur formation et opter pour une 7^{ème} professionnelle complémentaire** permettant d'accéder à l'enseignement supérieur. Ou encore accéder à une **7^{ème} professionnelle « chocolatier-confiseur-glacier », « traiteur-organisateur de banquets et de réceptions » ou « patron boulanger-pâtisseries ».**

www.itca.be



L'effet placebo,

guérir par la seule conviction !

L'effet placebo a souvent été observé et son existence est aujourd'hui largement reconnue. S'il est très utilisé dans le cadre de recherches visant à évaluer l'efficacité d'un médicament spécifique, il serait en fait présent partout, dans quelque prescription médicale que ce soit.

Placebo vient du verbe *placere*, « plaire » en latin, et signifie « Je plairai ». Son acception médicale apparaît pour la première en 1785, et en 1803.

Le placebo est donc un médicament qui n'a pas d'effet spécifique sur la santé du patient mais qui confère à ce dernier l'assurance psychologique d'être guéri, ce qui a pour conséquence, dans certains cas, de le soigner effectivement. C'est l'attente que le patient a du médicament qu'il prend qui va en influencer les effets, et pas uniquement l'actif contenu dedans. Ainsi, l'effet placebo se mesure en soustrayant l'effet spécifique du médicament à l'effet thérapeutique global ressenti par le patient.

L'effet placebo a néanmoins une acception plus large que l'effet d'un placebo, et ne se contente pas d'étudier l'effet thérapeutique ressenti par un patient comparé à celui d'un médicament. Des études se sont penchées sur l'environnement général du patient pour l'évaluer, et déterminer le champ dans lequel il s'applique réellement. Certaines études ont même pu l'observer en dehors de toute prescription médicamenteuse.

Comment fonctionne l'effet placebo ?

Le rôle du médecin

Comme l'effet placebo dépend en grande partie des attentes du patient, la consultation chez le médecin peut l'alimenter grandement. Le médecin peut faire preuve de plus ou moins d'optimisme vis-à-vis des possibilités de guérison du patient ou de l'efficacité d'un



médicament. Une expérience menée sur 200 patients par un médecin de famille en Angleterre, a montré une grande différence de niveau de rétablissement entre les patients qui ont reçu une consultation « positive » (le médecin leur garantissait qu'ils se rétabliraient très vite), et ceux qui ont reçu une consultation moins rassurante (doutes sur la nature de la maladie et sur les capacités de guérison à court terme), sans prescription médicamenteuse dans aucun cas. Au bout de deux semaines, 64% des patients issus du premier groupe allaient mieux contre 39% du deuxième groupe. L'optimisme du médecin, mais également le temps qu'il consacre à la consultation et à l'écoute de ses patients, orientent les attentes de ceux-ci de manière plus ou moins positive, ce qui stimulerait leurs capacités d'auto-guérison.

L'importance des caractéristiques du médicament

En cas de prescription de médicament, son apparence-même peut jouer un rôle sur les attentes du patient. Certaines caractéristiques peuvent entraîner psychologiquement des attentes plus ou moins fortes sur l'efficacité du traitement. Par exemple, à effet égal, un médicament de grande taille sera *a priori* considéré comme plus efficace qu'un médicament de petite taille. De la même façon, certaines couleurs sont plus associées à certains effets qu'à d'autres : un comprimé bleu ou rose pâle est plutôt associé à un anxiolytique, un comprimé rouge ou jaune vif à un stimulant, un comprimé marron à un laxatif... etc., ce qui aurait pour conséquence d'en provoquer les effets. D'autres facteurs comme la voie d'administration du traitement, le prix (plus il est cher, plus il est considéré comme efficace), peuvent influencer les attentes du patient. Le médicament n'a donc pas besoin d'être vide pour constater un effet placebo : un comprimé véritablement actif peut



voir ses effets provoqués voire augmentés uniquement grâce à la prédisposition psychologique du patient.

L'effet nocebo : le miroir de l'effet placebo

Si les attentes en matière d'efficacité peuvent influencer positivement un traitement, les peurs éventuellement développées vis-à-vis de celui-ci peuvent aussi provoquer des effets indésirables : c'est en cela que consiste l'effet nocebo. La simple lecture d'une notice peut conduire un individu malade à ressentir certains des effets indésirables qui y sont mentionnés après la prise du médicament. De la même façon, si un médecin met en garde son patient contre certains effets désagréables, il y a plus de risques pour que ce dernier en soit affecté. Plusieurs études l'ont observé en même temps que l'effet placebo : un comprimé censé mimer les effets d'un véritable médicament provoquerait aussi chez le patient les effets indésirables qui y sont associés. Les effets placebo et nocebo sont donc étroitement liés en ce qu'ils constituent des réactions du corps aux attentes positives ou négatives du patient.

L'effet placebo fonctionne-t-il sur toutes les maladies ?

Malgré l'importance des facteurs cités précédemment qui influent sur les attentes des patients, on a observé que l'effet placebo ne fonctionnait pas du tout sur certaines maladies comme la septicémie (= infection généralisée de l'organisme). Il serait plus efficace dans les troubles psychosomatiques, dus au stress, que dans

des maladies où les organes sont précisément atteints. Cela ne l'empêche pas d'être efficace pour soulager les douleurs associées à ces derniers troubles.

Conclusion

Ne pas croire à l'effet placebo est désormais hors de question : il a été visualisé grâce aux techniques d'imagerie cérébrale. Une équipe canadienne a démontré, sur des malades atteints de la maladie de Parkinson, que sous l'effet d'un placebo (eau salée) ils avaient la même réaction chimique que ceux qui recevaient le véritable médicament ! L'effet placebo n'est donc pas un phénomène purement subjectif : il induit des mécanismes observables dans le cerveau. Tout être humain y est sensible à des degrés divers.

Pensez à ce qui se produit quand vous prenez un cachet quand vous avez mal à la tête. Vous vous sentez souvent mieux dès l'absorption du remède alors qu'il faut un minimum de 15 minutes pour que le principe actif atteigne sa cible ! Ce soulagement que vous éprouvez de suite est donc dû à l'effet placebo.

Dans le cas de la dépression, la moitié des effets thérapeutiques des antidépresseurs résulte de l'effet placebo, un quart devant être attribué à l'évolution naturelle de la maladie et un quart seulement au principe actif.

Les firmes pharmaceutiques pavoisent parce que l'action de tel ou tel nouveau médicament dépasse de 30 % celle du placebo. Ce qu'elles oublient de dire c'est qu'à lui seul, le placebo atteint déjà, en moyenne, 40 % d'efficacité !

■ **Fl. de Thier**



BON À SAVOIR

L'eau, de l'or en barre ?



La Commission européenne, cet organisme éminemment respectable et coûteux, s'ingéniant à harmoniser et « simplifier » (*sic*) la vie des producteurs et des consommateurs, se penche actuellement sur l'obligation d'affichage des valeurs nutritionnelles de notre alimentation (sûrement pour favoriser l'obésité !).

Ces valeurs nutritionnelles étant évidemment liées aux matières sèches des différents éléments constitutifs des produits, il m'a semblé opportun de rappeler un aspect largement méconnu ou oublié de notre réglementation du pain (A.R. 02/09/1985).

A SAVOIR :

LA TENEUR MINIMUM OBLIGATOIRE DE 62 % EN MATIÈRES SÈCHES

- Depuis la libération des prix et des poids imposés, la composition reste l'élément essentiel de la réglementation du pain, définissant notamment :

1/ Son appellation (PAIN ou PAIN SPECIAL) suivant sa teneur en matières adjuvantes autorisées.

2/ Sa valeur nutritionnelle, basée sur la teneur obligatoire en matières sèches de **62 %**.

3/ Son rendement de production, lié précisément à la matière sèche disponible dans sa composition.

- Au vu de ce qui précède, je vais ici mettre à mal une notion largement répandue :

Plus on ajoute d'eau dans une pâte > Plus on augmente le nombre de pains > Plus on augmente la rentabilité !... FAUX, le pouvoir d'absorption d'une farine n'est pas l'élément déterminant.

- L'eau ne possédant pas de matières sèches (ou si peu), elle est uniquement un élément

technique et n'aboutit, *in fine*, qu'à **augmenter le poids du pâton cru, nécessaire pour obtenir un pain cuit contenant les 62 % de matières sèches obligatoires.**

- Les tableaux ci-dessous, si vous avez le courage de me lire jusqu'au bout, vous permettront de mieux appréhender ce processus et même d'améliorer votre productivité et par là, votre rentabilité.

Calcul des rendements

Pains 900/1000 g Pâte exemple	% Mat. Sèches	Poids des Mat. Sèches
100 kg de farine	85 %	85000 g
60 L eau	0 %	-
2 kg levure	25 %	500 g
1,700 kg de sel	95 %	1615 g
163.700 g Poids de pâte		Tot. Mat. sèches 87.115 g

Total Mat. Sèches, moins pertes pour manipulations et fermentation (2%) = 87.115 g - 1742 g = **85.373 g de matières sèches disponibles dans la pâte.**

L'A.R. du 2 sept. 1985 stipule à l'art. 3 point 6, **l'obligation d'une teneur minimale en matières sèches de 62 % dans le pain cuit** (sauf seigle 55 %)



Le rendement est donc fonction de la division de la Mat. Sèche disponible dans la pâte par celle devant être contenue légalement dans chaque type de pain envisagé.

(ex: 85.373 g disponibles/279 g obligatoires (pour un pain de 450 g cuit) = 309,32 pains réalisables...

Poids des pâtons: **163.700 g** (poids de pâte)/**309,32**=
530 g de pâte pour un pain de 450 g cuit.

Ce qui donne :

matières sèches : 279 g (62%) pour un pain de 450 g soit 309,32 pains

310 g	500 g	275,4
558 g	900 g	153
620 g	1000 g	137,7

Pour les pains spéciaux (ci-dessous)

Pains spéciaux 600/800 g	% Mat. Sèches	Poids des Mat. Sèches
100 kg farine	85 %	85000 g
60 L eau	0 %	-
2 kg levure	25 %	500 g
1,700 kg sel	95 %	1615 g
1 kg améliorant sec	85 % (suivant produit)	850 g
2 kg améliorant gras	90 % (suivant produit)	1800 g
166.700 g Poids de pâte		Tot Mat sèches 89.765 g

Total Mat. Sèches moins pertes pour manipulations et fermentation (2%) = 89.765 g - 1.795 g = 87.970 g mat. sèches disponibles

Ce qui donne :

matières sèches : 372 g (62%) pour un pain de 600 g soit 236,48 pains

496 g	800 g	177,36
-------	-------	--------

**! Avec une farine séchée à 90 % (suivant produit):
soit 5 kg de mat sèches en plus:**

Même pâte, quelle que soit l'eau ajoutée :

Tot Mat Sèches = 94.765 g
Tot Mat Sèches Disponible (-2 % 1.895g) = 92.870 g

pain de 600 g = **92.870 g/372 g = 249,7 pains réalisables**
pain de 800 g = **92.870 g/496 g = 187,24 pains réalisables**

Félicitations pour votre persévérance

■ **H. Léonard**
Commission économique



Variations des coûts d'énergie 2016

De grandes variations dans les offres d'énergie s'opèrent depuis quelques mois et je vous invite à constater ci-dessous, les importants pourcentages d'écart entre les plus chers et les moins chers des fournisseurs, afin de vous inciter à analyser vos contrats.

Détail pour l'électricité

Source: info@monenergie.be Moyenne Indépendants/Professions libérales/tarif bihoraire

	Janvier (16)	Février	Mars	Avril	Mai
Moyenne Prix Kwh	0,1721 €	0,1691 €	0,1704 €	0,1678 €	0,1693 €
% Diff. ± cher	13,49 %	14,96 %	14,76 %	15,16 %	17,90 %



Détail pour le gaz

Sources: info@monenergie.be <http://www.unitconversion.org/energy/gigajoules-to-kilowatt-hours-conversion.html>: Moyenne Indépendants/Professions libérales

	Janvier (16)	Février	Mars	Avril	Mai
Moyenne Prix Kwh	0,0461 €	0,0450 €	0,0448 €	0,0431 €	0,0429 €
% Diff. ± cher	21,87 %	23,82 %	25,30 %	22,69 %	22,43 %



■ H. Léonard, Commission économique

Rex Blandink les avantages d'un savoureux pain blanc
100% épeautre d'épeautre



NOUVEAU! Toujours disponible chez votre grossiste

www.ireks.be



Beco® **POLYESTER & INOX**
Résiste à la Rouille et la Corrosion

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





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

www.becopanel.be

MOULIN MEYERS S.A.

Le moulin de votre région

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

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



resinit S.A.

UN REVETEMENT DE SOL SANS PROBLEMES!

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

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

HYGIÈNE

Chers Confrères,

Nous vous informons que la circulaire relative à l'étiquetage d'une température de conservation conseillée (ci-dessous) a été publiée le 20/05/2016 sur le site de l'AFSCA.

Le respect de la chaîne du froid étant prioritaire pour l'agence, nous attirons particulièrement votre attention sur ce sujet.

■ H. Léonard



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Circulaire relative à l'étiquetage d'une température de conservation conseillée

Référence

Version actuelle 3.0 Mots-clés PCCB/S3/CDP/350561

Rédigé par De Praeter Caroline, attachée. Validé par Lefevre Vicky, directeur général

1. Objectif

La présente circulaire fournit des lignes directrices en ce qui concerne l'étiquetage des températures de conservation conseillées qui ne sont pas fixées dans une législation.

Ces lignes directrices sont destinées aux opérateurs du secteur alimentaire.

2. Champ d'application

Ce document s'applique à toutes les **denrées alimentaires pour lesquelles la législation ne fixe pas de température de conservation**, mais pour lesquelles le producteur conseille une température de conservation pour des raisons de qualité.

3. Références

Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

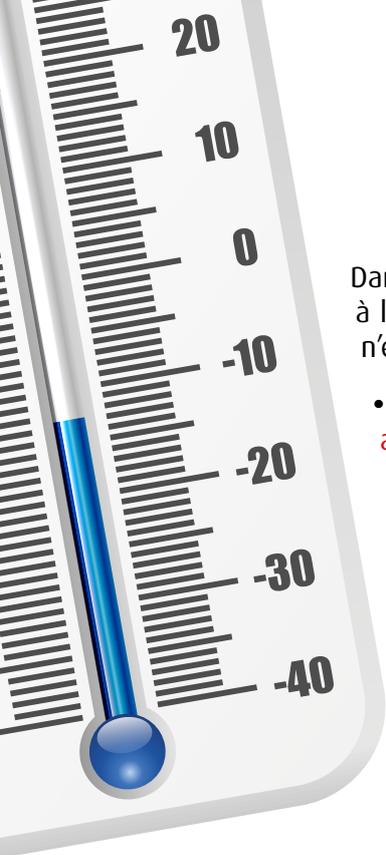
Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

4. Définitions et abréviations

T. opt. : température optimale

5. Mention d'une température de conservation conseillée

Dans l'annexe IV de l'arrêté royal du 13 juillet 2014, se trouve une liste d'aliments à réfrigérer et les conditions de température à respecter. Le point 21 de ladite annexe stipule que : « **Les denrées alimentaires qui portent une mention, qui fait apparaître qu'elles doivent être tenues au frais, sans indication de température spécifique de conservation** » doivent être stockées à des températures **inférieures ou égales à 7°C**.



Dans ce même arrêté, on précise à l'article 22, § 2 que l'annexe IV n'est pas d'application :

- si le fabricant indique une autre température. Dans ce cas, et à condition que le fabricant n'appartienne pas au secteur de la production primaire ou au commerce de détail, cette température est acceptée et doit être respectée.
- s'il s'agit de denrées alimentaires microbiologiquement stables à température ambiante, auquel cas elles peuvent être

conservées à température ambiante.

Dans la pratique, un problème se présente souvent pour les denrées alimentaires qui ne doivent pas nécessairement être conservées à moins de 7°C, mais dont la conservation à une température pas trop élevée est préférable principalement pour des raisons organoleptiques, c'est le cas par exemple pour le chocolat, les fruits,...

Pour des raisons de qualité, une température de conservation recommandée est alors indiquée par le fabricant sur l'emballage pour assurer la qualité optimale du produit. Cependant, ce n'est pas parce que la température recommandée n'est pas respectée qu'un problème se pose au niveau de la santé publique. Dans certains cas au niveau du secteur de la distribution, il peut être difficile, de respecter systématiquement les températures recommandées, par exemple 16°C pour les pralines, les barquettes de fraises,...

Afin de faire une distinction claire entre les conditions de températures indiquées sur les étiquettes sur base des exigences de la sécurité alimentaire et sur base des critères de qualité, les lignes directrices suivantes s'appliquent :

A. Les denrées alimentaires pour lesquelles il n'y pas de température spécifique de conservation dans l'annexe IV de l'arrêté royal du 13 juillet 2014 et qui portent la mention explicite « conserver au frais » ou « conserver au réfrigérateur », doivent être conservées au maximum à 7°C.

En cas de non-respect de ces températures, il s'agit d'une infraction à la législation et des mesures sont prises par l'AFSCA lors des contrôles.

Pour les denrées alimentaires qui sont microbiologiquement stables à température ambiante, on ne doit pas utiliser cette mention. Si malgré tout celle-ci est présente, elle doit alors être respectée.

S'il s'agit d'une recommandation sans caractère contraignant ou destinée à indiquer qu'une température ambiante est trop élevée mais que la denrée alimentaire ne doit pas être nécessairement conservée à $\leq +7,0^{\circ}\text{C}$, les mentions reprises au point B peuvent être utilisées.

B. Les mentions telles que :

- Recommandé de conserver au frais, avec une éventuelle mention d'une zone de température,
- Conserver au frais et au sec (où la conservation dans le frigo est exclue)
- De préférence à conserver au frais
- T. opt. ...°C
- Servir frais,
- Entreposer au frais
- ...

sont considérées comme des recommandations qui concernent plutôt la qualité des denrées alimentaires. Ces recommandations ne reposent pas sur des exigences légales et il n'y a pas de prise de mesures et/ou de sanctions si les denrées alimentaires sont conservées au-dessus de la température recommandée. Pour maintenir une qualité optimale, il est toutefois conseillé de respecter autant que possible la température recommandée.

Il est important que les opérateurs portent l'attention nécessaire au libellé correct et en fonction de l'objectif visé, fassent le bon choix entre les options A et B, et prennent dûment en considération, les conséquences qui en découlent.

Soyez ATTENTIFS

■ H. Léonard

Le certificat médical : OUI et ...NON ?

Il y a eu de nombreuses discussions au sein de la cellule de Concertation de l'AFSCA concernant le suivi médical du personnel, notamment la proposition de l'acceptation de la seule déclaration du travailleur sur son bon état de santé, comme preuve suffisante de sa capacité à travailler dans le secteur alimentaire.

La responsabilité restant cependant à charge de l'employeur, nous nous sommes opposés à cette interprétation, à juste titre comme le fait apparaître le communiqué suivant :

Notes aux fédérations
professionnelles du secteur
agro-alimentaire

Agence fédérale pour
la Sécurité de la Chaîne
alimentaire

Politique de Contrôle

Direction Transformation et Distribution des Denrées
alimentaires 13-05-2016

Certificat médical – activité dans le secteur alimentaire
Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées
alimentaires

- Suite à une modification de la législation sur la médecine du travail, en particulier la suppression du contrôle de santé obligatoire pour la protection des travailleurs dans le secteur de l'alimentation depuis le 1^{er} janvier 2016, **un malentendu est apparu au sujet des exigences en matière d'aptitude médicale pour manipuler des aliments dans le cadre de la protection des consommateurs.**



- Cette note vise à rappeler que **toute personne** qui manipule des denrées alimentaires au sein de la chaîne alimentaire **doit disposer d'un certificat médical d'aptitude signé par un médecin** tel que prévu par l'arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Ce certificat doit être **renouvelé au moins tous les trois ans ou après guérison d'une maladie transmissible par l'alimentation**.

Cette obligation légale vise à garantir la sécurité de la chaîne alimentaire et la santé des consommateurs et s'impose indépendamment d'autres dispositions réglementaires (par exemple : la législation relative à la médecine du travail : voir si-dessous.)

Pour plus d'information à ce sujet, il est possible de consulter le site internet de l'AFSCA et cliquer sur l'image de la brochure pour la consulter dans son intégralité.

<http://www.favv-afsc.fgov.be/publicationsthematiques/hygiene-du-personnel.asp>

Les fédérations professionnelles du secteur agro-alimentaires sont invitées à diffuser cette information auprès de leurs membres.

■ V. Lefevre, Directeur général

Notre mission est de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire et à la qualité de nos aliments, afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes.

!!! Dans le cadre de la législation relative à la médecine du travail

Pour le travailleur

A partir du 1^{er} janvier 2016, si vous êtes un travailleur en contact avec des denrées alimentaires, vous ne devrez plus passer de visite médicale. Par contre, vous devrez recevoir une formation sur l'hygiène alimentaire.

Pour l'employeur

A partir du 1^{er} janvier 2016, si vos travailleurs sont en contact avec des denrées alimentaires, vous devrez les former adéquatement aux procédures relatives à l'hygiène alimentaire.

Cela se fait en collaboration avec le SIPP ou le SEPP. **Analyse des risques tous les 5 ans.**

À bon entendeur ... faites bien la distinction.

■ H. Léonard

Des métiers nobles

présentés à Ville 2 de Charleroi

Du 18 au 23 avril dernier, l'Institut d'Enseignement technique Secondaire, plus connu sous le nom d'Université du travail de Charleroi, s'exposait dans les galeries du centre commercial Ville 2 de Charleroi.

Le but poursuivi lors de cette manifestation était de faire découvrir la richesse, la complexité et la diversité des métiers enseignés à L'IETS. Sur les nombreux stands, le public a pu découvrir les élèves en action dans des secteurs aussi différents que la boulangerie-pâtisserie-confiserie, la chimie, la menuiserie, l'ébénisterie, l'électricité, la mécanique, le gros-œuvre, les travaux publics, l'usinage, l'informatique, la mécanique automobile,...

Une belle occasion de faire la preuve du savoir-faire des enseignants et des élèves passionnés par des métiers nobles, souvent en pénurie !

■ A. Panzarella et F. Burton





Philippe Legrand

à Bouillon, un passionné qui sait ce qu'il veut !



Lorsque j'arrive à Bouillon, petite ville pleine de souvenirs pour moi, je suis vraiment admirative devant la façade de la boulangerie-pâtisserie de Philippe Legrand. De suite, je me suis sentie dans un petit village du sud de la France avec une terrasse charmante garnie de mobilier rouge.

Je ne vais pas vous faire cette fois le coup de l'histoire de famille à l'origine de la destinée pâtissière de Philippe Legrand car il n'y en a pas !

« Je ne viens pas d'un milieu de boulanger, c'est une envie qui a surgi après mes études », explique d'emblée l'artisan.

C'est à 18 ans, après ses humanités, qu'il a appris le métier de boulanger-pâtissier.

En 1998, il a repris une affaire qui tournait depuis 1970.

Ce qu'il aime, c'est créer des produits maison faits avec des ingrédients frais et locaux.

« Ici, tout est fait maison, pas question de céder à la facilité des produits surgelés. Je n'ai rien contre cette technique, mais elle n'est pas pour moi ni pour ma clientèle. Je privilégie les ingrédients frais quitta, parfois, à ne pas

pouvoir servir un client en fin de journée. La qualité est à ce prix. Mais j'aime ce que je fais et je pense que mes clients le goûtent.

Ses spécialités ? Les tartes au riz, les tartes à la rhubarbe et les cramiques dont les Français qui sont nombreux dans la région le week-end sont friands.

Il propose 7 variétés différentes de pain.

« Ce n'est pas énorme, mais c'est un gage de fraîcheur.

Entouré d'une équipe de 4 personnes qui le secondent, deux à l'atelier et deux à la vente, Philippe Legrand propose à sa clientèle des produits qui répondent à leurs envies à savoir des préparations façonnées « à l'ancienne ».

Son épouse, architecte, a contribué à la beauté des lieux mais ne travaille pas avec son mari.

Des concours ? Il n'a vraiment pas le temps d'en faire mais est par contre toujours ouvert aux formations qui peuvent le faire évoluer dans sa discipline.

Du temps, il en a peu : Il est à peine une heure du matin lorsque Philippe Legrand passe les portes de son atelier. Au milieu de la nuit, sa journée commence et, très rapidement, l'odeur du pain qui cuit lentement envahit la charmante boulangerie de Bouillon.



C'est parce qu'il manque de temps qu'il se consacre peu à ses hobbies : la chasse et la marche.

Pour lui, le secteur artisanal a encore de l'avenir.

“ *Les clients font plus attention à leur alimentation, leur santé et on peut difficilement les rouler !*

Il se met sans cesse à la place de ses clients et part du principe que s'ils paient une certaine somme, il faut tout faire pour leur offrir un produit à la hauteur. Pas de compromis possible en matière de qualité.

Il prône les bienfaits liés à l'appartenance à la Fédération et ne comprend vraiment pas pourquoi tous les boulangers-pâtisseries n'en font pas partie. D'autant que tous savent l'importance des combats menés pour défendre le secteur.

Ses envies futures ? Il en a !

“ *J'aimerais pouvoir proposer un atelier sur lequel les clients auraient une vue directe afin qu'ils puissent nous voir travailler. Je suis très fier de mes produits et de l'investissement que nous mettons chaque jour dans notre travail. Je pense d'ailleurs qu'il faudrait réapprendre à tous le plaisir de déjeuner tous les matins. Quoi de meilleur qu'une bonne tartine de confiture ou qu'un croissant fraîchement sorti du four ? Et puis, lorsqu'on y pense, c'est bien moins cher que les céréales vendues en grande surface, non ?*

Je ne repars pas les mains vides. Philippe Legrand a la gentillesse de m'offrir une tarte à la rhubarbe que je ne peux goûter qu'après 1h30 de route. Le délice était à la hauteur de l'attente !

■ Fl. de Thier

La recette de Philippe Legrand



La tarte à la rhubarbe

Appareil

- 600 g crème fraîche
- 2 œufs
- 3 jaunes d'œufs
- 180 g sucre
- 150 g crème pâtissière

Streusel

- 200 g beurre
- 200 g farine
- 200 g amandes effilées

Réalisation

- Suer la rhubarbe + beurre dans four chaud
- Foncer un cercle à tarte avec pâte sucrée (cuire à blanc)
- Etaler rhubarbe + recouvrir appareil + parsemer de streusel
- Cuire ± 20 min à 190° C.

Pâtisserie Philippe LEGRAND

**Grand-Rue, 6
6830 Bouillon**

Téléphone : 061 46 68 60



Votre solution **FROID**



Avec cellule shock

KOMA H

- Disponible en 2,4,6,8,10 portes avec une **cellule shock**
- Circulation uniforme de l'air pour une température constante
- Vos produits ne peuvent pas se dessécher
- Grande capacité de stockage
- Nouveau tableau de commande digital
- De -15°C à -38°C

DEMANDEZ
NOS
CONDITIONS

Nouveau tableau



KOMA VHD

- Armoire de stockage de grande capacité
- Système modulable de 2,4,6,8 et 10 portes
- De -18°C à -28°C



Sans cellule shock

Bruyere

Rue François-Léon Bruyere, 34
B-6041 Gosselies

Tél : 071/25.01.22 - Fax : 071/34.45.76
st@bruyere.be - www.bruyere.be

Succès de foule pour la première édition de

«c'est bon, c'est wallon»



Le Président accueille Monsieur le Président Magnette et Monsieur le Ministre Collin



Equipe de service le Dimanche

Durant tout le week-end, les visiteurs sont allés à la rencontre des 132 producteurs et artisans originaires de toute la Wallonie. Rassembler sous un même toit la diversité et la richesse des produits et spécificités locales, telle était l'ambition de ce grand marché initié par le Ministre wallon de l'Agriculture, René Collin, et organisé par le WEX en partenariat avec l'Agence pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W).

Une image spectaculaire des produits wallons

«C'est bon, c'est wallon» a donné aux consommateurs une image forte et spectaculaire de la qualité de nos produits tout en valorisant le savoir-faire de nos artisans. Il a aussi démontré que l'on peut se tourner davantage vers les producteurs locaux pour composer son assiette avec d'excellents produits et à un prix abordable !

Tout au long des allées, les visiteurs ont pris plaisir à déguster et à s'approvisionner en spécialités salées et sucrées telles que fromages, charcuteries, chocolats, biscuits, pains, miels, moutardes ...

mais aussi des produits plus inattendus telles ces graines de quinoa made in Wallonia. Producteurs de fruits, de légumes, de poulets et de viandes bio ont également pu s'entretenir sur les filières de circuits courts mises en place dans leur région.

La fédération des boulangers-pâtisseries-glaciers-chocolatiers Wallons était présente sur un stand de plus de 45 m² dont 10 m de comptoir frigo bien rempli, un péage à l'étroit d'ailleurs.

Les 15 «Maîtres boulangers-pâtisseries-glaciers» présents proposaient dans la bonne humeur, de nombreuses dégustations mettant à l'honneur notre beau métier et toutes les spécialités wallonnes issues d'un circuit court et donnant une image très positive du savoir-faire des «Maîtres boulangers-pâtisseries wallons».

Les spécialités présentées à la dégustation et à la vente: le pain Bayard, le pain des collines, le pain d'abbaye, le pain d'épeautre d'Ardenne, le pain du millénaire, le pain aux noix, le pain demi-gris, le pain du soleil (multi-céréales), le cramique, le craquelin, le rouil-lot d'Ardenne, les tartelettes au Matton, les tartes à Mastéle, les

tartes au sucre au beurre salé, les tartes au riz, les tartes paysannes, les tartes double-crème, la tarte vaution, les gaufres de Liège, les gaufres de Namur, les gaufres de Godinne, le gâteau et les bouchées des Tchats, les éclairs au beurre salé, les éclairs à la violette, les avissances, les baisers de Namur, le pâté gaumais, le sorbet à la fraise, à la framboise, etc.

1250 boules de glace ont été distribuées gratuitement par nos 2 glaciers de service, le maître et le stagiaire.

Ils ont indéniablement remporté le prix du public pour leur fair-play.

De nombreuses informations ont été données concernant la panification, la provenance des farines, le travail du boulanger, les réglementations en vigueur, etc. à un public très intéressé !

Et naturellement nous avons eu l'honneur de recevoir le Président de la Région Wallonne et du Ministre COLLIN qui se sont entretenus un long moment avec le président.

Au vu de l'enthousiasme qui régnait au WEX ce week-end, il est certain que l'édition 2017 sera encore plus ambitieuse tout en conservant son caractère convivial et de proximité.



Françoise et Alain Mathias toujours au poste



Le roi de la gaufre de Liège

Messieurs Vanderauwera et Cigagna à la fabrication des tartes



Cédric Denoncin au service glaces



Eclair Beurre Salé et Violette



Tartes au riz, vaution et avisanse



Vue d'ensemble du stand



Monsieur Dujardin, Directeur Commercial du Wex et le Président



L'équipe au boulot



Madame Herlin au service



Louis Pirard à la cuisson des galettes de Godinne



Foule pour la dégustation



Les deux Glaciers, Monsieur Beer et Cédric le stagiaire



Pâtés Gaumais de Fabrizio



Les liégeois



Dégustation de pain



Tartes campagnardes



Messieurs Beer et Lefranc



Baisers de Namur

Prévoir l'Avenir

(sans être madame Soleil !) Troisième volet

Nous avons déjà abordé dans le *Moniteur* d'avril, la 1^{ère} partie consacrée aux placements financiers en personne physique, l'épargne-pension et l'épargne à long terme.

Dans le *Moniteur* de mai, nous avons vu la Pension Libre complémentaire pour indépendants (PLCI), l'investissement immobilier et le danger de taxation forfaitaire.

Dans ce dernier volet, nous abordons la gestion de l'épargne du boulanger en société.

Bonne lecture...

■ H. Léonard

2^e partie :

La gestion de l'épargne du boulanger en société

Epargne personnelle ><Epargne société

Le boulanger exerçant son activité par l'entremise d'une société voit se multiplier les possibilités de se constituer une épargne.

Toutes les formes d'épargne accessibles au boulanger indépendant le sont également au boulanger dirigeant d'entreprise.

La question qui se posera souvent est de déterminer s'il est plus avantageux d'épargner à titre privé ou dans la société.

Engagement individuel de pension

Notions

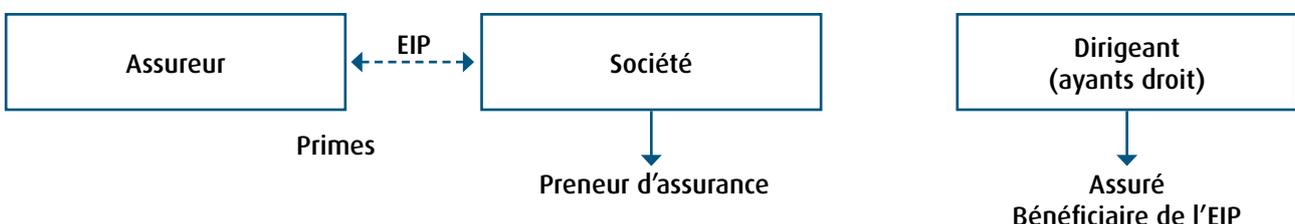
Contrat d'assurance souscrit par l'entreprise soucieuse d'offrir un plan de pension individualisé à son salarié ou dirigeant.

L'organisateur de ce régime doit communiquer annuellement à la FSMA le nombre d'engagements de pension individuels.

Il y a une **obligation d'externaliser** les engagements de pension individuels : la gestion de ceux-ci doit obligatoirement être confiée à un organisme de pension extérieur.

Pour un indépendant, afin de bénéficier de ce régime, il devra procéder à la constitution de sa propre société. En effet, il faut un « employeur » (une société) qui mette en place le plan.

Capital + participations bénéficiaires





Traitement fiscal et parafiscal des primes

- Dans le chef du dirigeant :
Cotisations de l'entreprise =
 - o **Avantage social exonéré** => pas un ATN dans le chef du travailleur ssi
 - les primes se rapportent à des rémunérations qui sont allouées ou attribuées régulièrement ou au moins une fois par mois (art. 38, §1^{er}, 19° CIR)
 - gestion différenciée par l'organisme d'assurance (ventilation par contribuable) (art. 38, §3 CIR)
 - o Cot. personnelles => réduction d'impôt à l'IPP (limitée à 30 % des contributions)
- Dans le chef de l'entreprise :
Charges déductibles pour la société ssi respect de certaines conditions :
 - **règle des 80 %** (art. 52, 3°, b tirets 1 et 2 et art. 59 CIR – cfr infra)
 - **rémunérations allouées ou attribuées au moins une fois par mois** avant la fin de la période imposable au cours de laquelle l'activité rémunérée a été exercée et imputées par la société sur les résultats de cette période (art. 195, §1^{er}, al. 2 CIR)

Depuis le 01/01/2013, la déductibilité est conditionnée à la communication par l'organisme de pension des renseignements demandés à la SIGEDIS.

La règle dite des 80 %

- Les primes versées par une entreprise au profit de son dirigeant ne seront fiscalement déductibles que pour autant que les prestations légales et extralégales obtenues lors de la retraite, exprimées en rentes annuelles, ne dépassent pas 80 % de la dernière rémunération annuelle brute normale.

- La rémunération brute annuelle **normale** est définie comme étant toutes les sommes qui, avant déduction des retenues de sécurité sociale, sont payées au travailleur pendant une année déterminée, autrement qu'à titre exceptionnel ou occasionnel (un bonus annuel payé tous les ans pourrait être pris en compte)
- Il est donc nécessaire, afin de souscrire au profit de son dirigeant un engagement individuel de pension, de lui octroyer une rémunération. (art. 52, 3°, b tirets 1 et 2, art. 59 CIR, art. 34 et 35 AR/CIR et art. 195, §1^{er}, al.2 CIR)

! Calcul à revoir régulièrement notamment en cas de changements dans le montant octroyé à titre de rémunération

Autres taxes et cotisations sur le financement

- **Taxe annuelle sur les opérations d'assurance**, en principe, **4,40 %** (moyennant respect de certaines conditions).
- **Cotisation Wyninckx** de 1,5 % sur les primes de pensions dites « élevées »
= **Cotisation spéciale de sécurité sociale (déductible fiscalement)** de 1,5 % calculée sur le montant des primes versées par l'employeur au cours de l'année civile qui précède l'année de la cotisation **dans la mesure où le montant de ces primes excède pour un dirigeant** un montant annuel de 30.000 EUR (montant à indexer).

Traitement fiscal et parafiscal des prestations

IPP

- **Exonération de la partie constituée par les parts bénéficiaires (art. 40 CIR)**
- **Depuis le 01/07/2013, taxation des capitaux (totalité des contributions versées)**

	Prestations en cas de décès	Prestations en cas de vie
Capital constitué via des cot. patronales	16,5 %	20 % : si perception à 60 ans 18 % : si perception à 61 ans 16,5 % : si perception entre 62 et 64 ans 10 % : si effectivement actif jusqu'à 65 ans
Capital constitué via des cot. perso.	10 % (16,5 % si les cotisations ont été versées avant le 01/01/93)	10 % (16,5 % si les cotisations ont été versées avant le 01/01/93) et 33 % si les capitaux sont perçus avant l'âge de 60 ans.

Cotisations INAMI et de solidarité:

	Prestations (en ce compris les PB) en cas de décès	Prestations (en ce compris les PB) en cas de vie
INAMI	Si le bénéficiaire est le conjoint survivant : 3,55 %	3,55 %
Cotisation de solidarité	Si le bénéficiaire est le conjoint survivant : cotisation de 0 à 2 % : tranches propres à la prestation « décès » + progressif selon le montant	Cotisation de 0 à 2 % : tranches propres à la prestation « pension » + progressif selon le montant

Assurance groupe

Notions

- Engagement collectif de pension
- Pour travailleurs salariés et dirigeants d'entreprise
- Dispositif hautement réglementé si le bénéficiaire est un travailleur salarié <-> administrateur indépendant

Financement-Régime à l'impôt direct

Les primes doivent être versées :

- À titre définitif
- En dehors de toute obligation légale
- À une entreprise d'assurance ou un fonds de prévoyance établi dans l'EEE
- En vue de la constitution d'une rente ou d'un capital
- Pour les dirigeants d'entreprise, il faut également que :
 - Le dirigeant perçoive des rémunérations périodiques (au moins une fois par mois) et
 - Le dirigeant doit être dirigeant d'une entreprise soumise à l'impôt des sociétés.

Si les conditions sont réunies, alors :

- Pour les primes versées par la société :
 - Non-imposabilité de ces primes lors de leur versement au plan, dans le chef du travailleur affilié (art. 38 CIR)
 - Si la règle des 80 % est rencontrée, alors ces primes seront aussi déductibles pour la société

Si les conditions ne sont pas réunies, alors :

- Les primes de la société ne sont plus un avantage social exonéré d'IPP => cela devient une rémunération « ordinaire » à la date de paiement de la prime à l'assureur
- Elles resteront déductibles (principe fiscal applicable à toute rémunération)

Autres taxes et cotisations sur le financement

- Taxe annuelle sur les contrats d'assurance de **4,4 %**
- Cotisation Wijninckx de **1,5 %** sur la partie des primes excédant 30,000 EUR/an, due par la société à l'INSATI lorsque le bénéficiaire est un indépendant

Régime fiscal des prestations

- Retenue INAMI de 3,55 %
- Cotisation de solidarité entre 0 et 2 % selon l'importance du montant de la prestation
- IPP :
 - Revenu = revenu de pension (art. 34, §1^{er}, 2^o, b CIR)
 - Participations exemptées si la taxe sur les participations bénéficiaires de 9,25 % a été acquittée (art. 40 CIR)
 - Régime de taxation :
 - Taux progressifs de l'IPP si versement d'une rente
 - Taux distinct si versement sous forme de capital (art. 171 CIR) :
 - > 20 % si liquidation à 60 ans
 - > 18 % si liquidation à 61 ans
 - > 16,5 % si liquidation entre 62 et 64 ans
 - > 10 % si liquidation à 65 ans

Régime complémentaire : « capital abandonné »

Le bénéficiaire perçoit son capital avec application des taux distincts, puis il abandonne concomitamment ce capital à un assureur avec qui il conclut un contrat de rente viagère

- Taxation de la rente comme revenu mobilier et non pas comme revenu de pension (art. 17, §1, 4^o CIR)
- Taux fixe de 27 % (plus additionnels communaux) sur une base égale à 3 % du capital abandonné (art. 20 et 171, 3^o CIR)
- Paiement de l'impôt via la déclaration IPP et par l'avertissement extrait de rôle



Assurance dirigeant

Certaines entreprises ont peut-être conclu une convention de pension avec leur dirigeant et pour externaliser cet engagement, elles ont certainement conclu un contrat d'assurance dirigeant. La société dans ce cas reste responsable des retenues fiscales et sociales, ainsi que du respect de l'engagement de pension.

Réserve de liquidation

Notions

Le taux du précompte mobilier sur dividende a été généralisé à 27 % à partir du 1^{er} janvier 2016, ainsi que pour les bonis de liquidation.

Loi-programme du 19 décembre 2014 a mis en œuvre la possibilité pour les sociétés d'affecter tout ou partie de leur bénéfice comptable de l'année à la constitution d'une réserve de liquidation pouvant bénéficier **de taux de précompte mobilier réduits** en cas de distribution (art. 184 quater CIR).

Cette mesure est prévue pour une société considérée comme une petite société.

Une cotisation distincte de 10 % est due sur le montant ainsi affecté à la réserve de liquidation pour la période imposable au cours de laquelle ladite réserve est constituée.

Régime de la distribution

Lors de la distribution de toute ou partie de cette réserve, en dehors d'une opération de liquidation de la société, le précompte mobilier sera dû au taux suivant :

- 17 % dans la mesure où la distribution de la réserve de liquidation sera imputée sur des bénéfices comptables qui y auront été affectés depuis moins de 5 ans.
- 5 % dans la mesure où la distribution interviendra après la période de 5 ans.

Dans la première hypothèse, l'imposition totale sera alors de 27 % (10 % + 17 %), tandis qu'elle ne sera que de 15 % dans la seconde hypothèse (10 % + 5 %).

TABLEAU COMPARATIF

Revenus	Dividendes	Réserves liquidation	Réserves liquidation	Rémunération
Profit brut	100,00	100,00	100,00	0,00
Impôt des sociétés (33,99 %)	33,99	33,99	33,99	
Profit net	66,01	66,01	66,01	0,00
Rémunération				100,00
Sécurité Sociale				22,00
Précompte mobilier (27 %)	17,82			
Précompte				39,00
Réserves de liquidation		60,01	60,01	
Précompte mobilier sur réserve de liquidation		6,00	6,00	
Précompte mobilier (5 %)		3,00		
Précompte mobilier (17 %)			10,20	
Net	48,19	57,01	49,81	39,00
	73,00 %	86,36 %	75,45 %	
	27,00 %	13,64 %	24,55 %	

La fabrication du pain



Louis Pirard s'est rendu dans un établissement spécialisé de Wavre où il a appris aux enfants à faire du pain.

Voici le compte rendu écrit par ces enfants visiblement enchantés.

Lundi, un boulanger est venu à l'école, c'est Monsieur Louis.

Il est venu faire du pain car on avait besoin d'aide pour faire du pain.

C'était en rapport avec la surprise de Théo, la farine de Théo.

C'est quand même intéressant de faire du pain !

On a travaillé par deux, on avait un bol de farine devant nous.

Pour faire du pain, il faut : de la farine, de l'eau, de la levure, du sel.

Les étapes pour la fabrication du pain :

- 1** Insaf et Ketsia ensemble : on a écrasé la pâte : de la farine et de l'eau. Pas tout mélanger en même temps.
D'abord faire un petit trou dans la farine, c'est la fontaine.
- 2** Dans le petit trou, on a mis la levure.
- 3** Après, on a rajouté de l'eau. On a tout mélangé, on a écrasé.
Ça colle aux doigts, ça colle du pain collé !
- 4** Tout à la fin, le sel.
- 5** On a coupé la pâte : il fallait remettre au-dessus à chaque fois.
- 6** Après, on a pris la pâte. On a tout donné à Monsieur Louis.
- 7** On a laissé reposer la pâte. C'est Hadi qui a regardé l'heure : la pâte devait reposer 20 minutes. On l'a mise deux fois en dessous de l'essuie.
- 8** Monsieur Louis il a pesé et il a fait des petites boules, comme la technique des grands-mères. Il y avait 14 petites boules.
- 9** On a mis ça sur la plaque et on a encore laissé reposer une fois. Monsieur Louis les a mis en forme de petits pains et il a fait sa signature : c'est pour que les boulangers puissent reconnaître les pains.
- 10** On préchauffe le four puis on met dans le four.
- 11** On a mangé le pain mardi à l'école, c'était trop bon !



On a posé plein de questions à Monsieur Louis et il nous a donné plein d'infos :

- Le boulanger il travaille la nuit, comme ça le pain il est prêt le lendemain matin.
- C'est difficile pour lui parce qu'il voit pas beaucoup sa femme et sa fille.
- Maintenant, il a arrêté sa boulangerie mais il fait des gaufres pour les autres boulangers qui ont pas le temps de faire des gaufres. Quand sa femme l'appelle pendant qu'il fait ses gaufres, il ne répond pas parce qu'il est concentré.
- Il ne fait pas d'américain, ce sont les bouchers qui s'occupent de la charcuterie et

de la viande. Monsieur Louis, c'est : les tartes, les gaufres, les cakes, des baguettes, des cougnous, du craquelin, du cramique (c'est avec du sucre, des œufs, des raisins).

- Les boulangers ils font : pâtisserie, boulangerie et aussi des glaces en été et des chocolats et des bonbons.

C'était très chouette, on a appris plein de choses.

Il a répondu à toutes nos questions. Le pain, il était super bon !

Théo : maman a dit « trop bon ! »
Ketsia : maman a dit « merci Ketsia ».

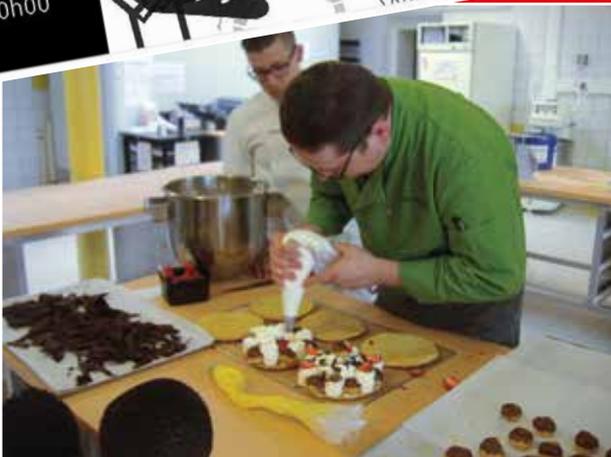
Cheyenne : « tu l'as bien fait ! ».

■ La classe 3



visite

à l'Institut Provincial d'Enseignement
Secondaire de Hesbaye



Ce 14 Mai 2016, l'IPES de Hesbaye a organisé sa « Journée Portes Ouvertes » sur les deux implantations de Waremme.

C'est avec beaucoup d'intérêt que les Unions Professionnelles provinciales, représentées par MM. Léonard, Wergifosse et Beer, ont visité une nouvelle fois le site de la rue de Sélys où se trouvent notamment les ateliers de Boulangerie, Pâtisserie, Chocolaterie et Glacerie.

Ils ont pu constater avec satisfaction la qualité de l'enseignement pratique et l'évolution extrêmement positive des installations techniques.

Depuis la création de ces formations, sous l'impulsion de nos associations professionnelles qui dotèrent

gracieusement l'école d'un équipement de base offert par divers membres, quel chemin parcouru !

Ce matin-là, aux premières heures du jour, certains élèves de 6^{ème} année encadrés par leurs professeurs, MM. Brabant, Still et Mancuso (M. Lauwaet étant excusé), ont mis tout en œuvre pour fabriquer un assortiment de produits de boulangerie et pâtisserie qui, bien exposés dans un comptoir, furent vendus au profit de l'école.

De superbes bavares, tartes et croûtes aux fraises y côtoyaient javanais, tartes aux fruits et au riz, cakes et cramiques, pains et baguettes, tandis que quelques apprenants sous la houlette de leurs formateurs s'activaient les uns à la cuisson de gaufres, les autres à la réalisation des lacquemants liégeois, etc.



Divers ateliers des sections alimentaires, tous en activité, agrémentaient la visite et ne manquaient pas de susciter la curiosité des visiteurs.

A l'étage, en chocolaterie, le professeur M. Santo, en compagnie d'élèves, s'affairait à la réalisation de différentes pralines et à l'élaboration d'une pièce artistique.

Ailleurs, quelques jeunes filles peaufinaient des croûtes aux fraises des plus appétissantes.

Une invitation personnelle nous ayant été envoyée pour participer au repas gastronomique de midi, organisé dans le restaurant didactique de la section « Horeca », c'est dans une ambiance conviviale que nous avons été reçus par les instances dirigeantes dont le directeur, M. Piedboeuf et le chef d'atelier M. Franck.

C'est avec confiance en l'avenir de l'Institut, que notre association provinciale « Soutien des Ecoles », restera à l'écoute de la section Boulangerie-Pâtisserie pour une collaboration toujours plus positive.



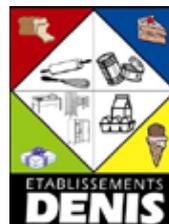
■ **Jacky BEER**
Président de « Soutien des Écoles »

REPORTAGE

en exclusivité au Festival International du Rire de Rochefort

**Avec JEREMY LERUITTE et PIERRE AUCAIGNE :
Un 24 avril pour rire par temps de chien...**

fir festival international
du rire de **ROCHFORT**



Une affiche pleine de surprises, un public réuni pour un show loufoque: tous les ingrédients étaient réunis ce dimanche 24 avril à Rochefort pour une bien agréable soirée.

En tant que grossiste en boulangerie-pâtisserie basé depuis plus de 50 ans dans la Ville du Rire, c'est dans la bonne humeur que nous avons accueilli et remercié nos clients dans le cadre du 36^e Festival. Plus de trois cents clients avaient répondu présents à l'invitation, avec l'aimable contribution de nos partenaires : Vandemoortele, Bruggeman, Moulins de Kleinbettingen, Komplet et Leman.



En première partie, Jérémy Leruitte s'est joué des moments fou(tu)s du quotidien et on a ri des situations cocasses : les joies du train, les régimes, le jardin potager... Le tout avec une belle énergie sur scène.

Ensuite, Pierre Aucaigne a déboilé avec sa palette de personnages maniaques : le célèbre Momo trouvant du boulot (ou bouleau ?), le directeur de théâtre GPS avec ses problèmes de bidet qui fuit ou de lapin à gérer, le syndicaliste qui dynamise ses troupes... Avec ses tics et ses tocs, son langage, sa gestuelle, il a assuré un spectacle décalé et fantaisiste.

Avec la complicité des bénévoles et de nos partenaires, la soirée s'est terminée en open bar autour de friandises salées ou sucrées, dans une ambiance musicale décontractée.

Une soirée exceptionnelle, réussie grâce à votre présence à tous !

■ Les Ets Denis



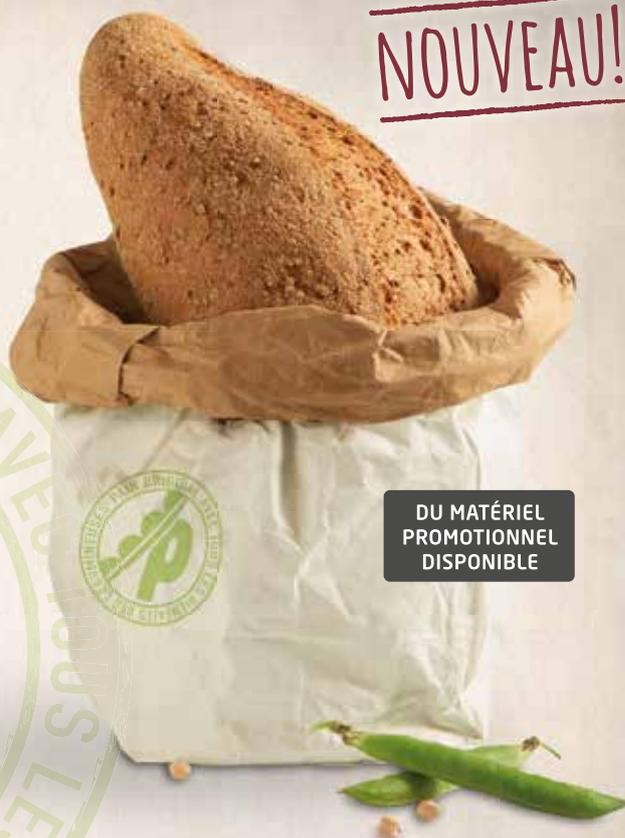
PEULKORN

AVEC TOUS LES BIENFAITS DES LÉGUMINEUSES

Peulkorn. Le premier pain à base de grains de légumineuses comme les pois chiches, les lentilles rouges et les pois jaunes.

- Pain quotidien
- Sain et délicieux
- Sans lactose

NOUVEAU!



DU MATÉRIEL
PROMOTIONNEL
DISPONIBLE

AB|MAURI AB Mauri Belgium N.V. • Tel: + 32 (0) 9 232 46 18 • Fax: + 32 (0) 9 383 05 11 • www.abmauri.be

“Qualité et économie d'énergie sur mesure”

- Qualité
- Économe par sa récupération d'énergie
- Compact
- Flexible
- ...



Aménagements de magasins

Peeters bvba
Bakkerij installaties • Installations boulangeries

Industrieweg 8, 3620 Lanaken
Tél. +32-89-73 14 21 - Fax +32-89-73 19 50
www.peeters-bvba.be
e-mail: info@peeters-bvba.be

Iddergemstraat 59
9470 Denderleeuw
Tél. +32 53-66 65 10
(sur rendez-vous)

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le saviez-vous ?

- ➔ Le verre met plus d'un million d'années à se décomposer, ce qui signifie qu'on peut constamment et sans cesse, le recycler.
- ➔ L'or est le seul métal qui ne peut s'oxyder, même enfoui dans la terre pendant des milliers d'années.
- ➔ La langue est le seul muscle du corps humain qui n'y est rattaché que par une seule de ses extrémités.
- ➔ Si vous n'avez plus soif, il vous faut boire davantage. En effet, lorsque le corps humain est déshydraté, le mécanisme de la soif s'interrompt.
- ➔ Le zéro est le seul chiffre qu'on ne trouve pas dans les chiffres romains.
- ➔ Les cerfs-volants étaient utilisés durant la guerre civile américaine pour la livraison de courriers et de journaux.
- ➔ Boire de l'eau après le repas permet de réduire de 61 % le taux d'acide dans la bouche.
- ➔ L'huile d'arachide est utilisée prioritairement dans les sous-marins car elle ne dégage pas de fumée quand elle est chauffée à moins de 230°C.
- ➔ Le bruit que l'on entend lorsque nous nous collons un coquillage contre l'oreille n'est pas le bruit de la mer, mais bien celui de la circulation sanguine dans l'oreille.
- ➔ 90 % des créatures vivantes évoluent dans les océans !
- ➔ La banane ne peut se reproduire par elle-même. La manipulation humaine est la seule manière de la propager.
- ➔ Les aéroports situés en haute altitude nécessitent des pistes d'envol plus longues car la densité de l'air y est moindre.
- ➔ L'université de l'Alaska s'étend sur quatre fuseaux horaires.
- ➔ La dent est le seul organe du corps humain qui ne peut se guérir par elle-même.
- ➔ Dans la Grèce antique, le fait de lancer une pomme à une dame, équivalait traditionnellement à une demande en mariage, et si la dame l'attrapait, elle signifiait son acceptation.
- ➔ La compagnie Warner a déboursé 28 millions de \$ pour acquérir les droits d'auteur du refrain « Happy Birthday » (bon Anniversaire)
- ➔ Les gens intelligents ont davantage de zinc et de cuivre dans leurs cheveux.
- ➔ La queue d'une comète pointe toujours dans la direction opposée à celle du soleil.
- ➔ En 1976, le vaccin préventif contre la grippe porcine a causé la mort ou rendu malades, plus de personnes qu'elle n'en a sauvées !
- ➔ La caféine renforce le pouvoir de l'aspirine contre les douleurs, c'est pour cela qu'on en trouve dans plusieurs médicaments.
- ➔ La tradition du salut militaire remonte au Moyen Age : pour un chevalier, c'était l'action de relever la visière de son casque d'armure afin de s'identifier.
- ➔ Si vous vous trouvez au fond d'un puits ou d'une cheminée, regarder vers le haut vous permettra de voir les étoiles, même en plein jour
- ➔ Lors du décès d'une personne, l'ouïe est le dernier sens à rester actif, et la vue fait défaut en premier..
- ➔ Au Moyen Age, le fait de se serrer la main apportait la preuve de l'absence d'une arme dissimulée dans le dos.
- ➔ La framboise est le seul fruit dont la graine pousse à l'extérieur.
- ➔ Le fruit qui possède le plus de calories est l'avocat (167 calories par 100 grammes).
- ➔ La lune s'éloigne de la terre d'environ 5 cm chaque année, et la terre s'alourdit de 100 tonnes par jour à cause des retombées de poussières spatiales.
- ➔ La gravité terrestre limite la hauteur maximale des montagnes à environ 15.000 mètres.
- ➔ En Italie, Mickey Mouse est connu sous le nom de « Topolino ».
- ➔ En traversant un pont, les militaires évitent de marcher au pas afin de ne pas générer de vibrations pouvant fragiliser sa structure et le détruire.
- ➔ Chaque kilogramme supplémentaire à bord d'une fusée spatiale nécessite 530 kg de carburant.
- ➔ La lettre J n'apparaît nulle part dans le tableau périodique des éléments.

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