

Le Moniteur

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

bpost

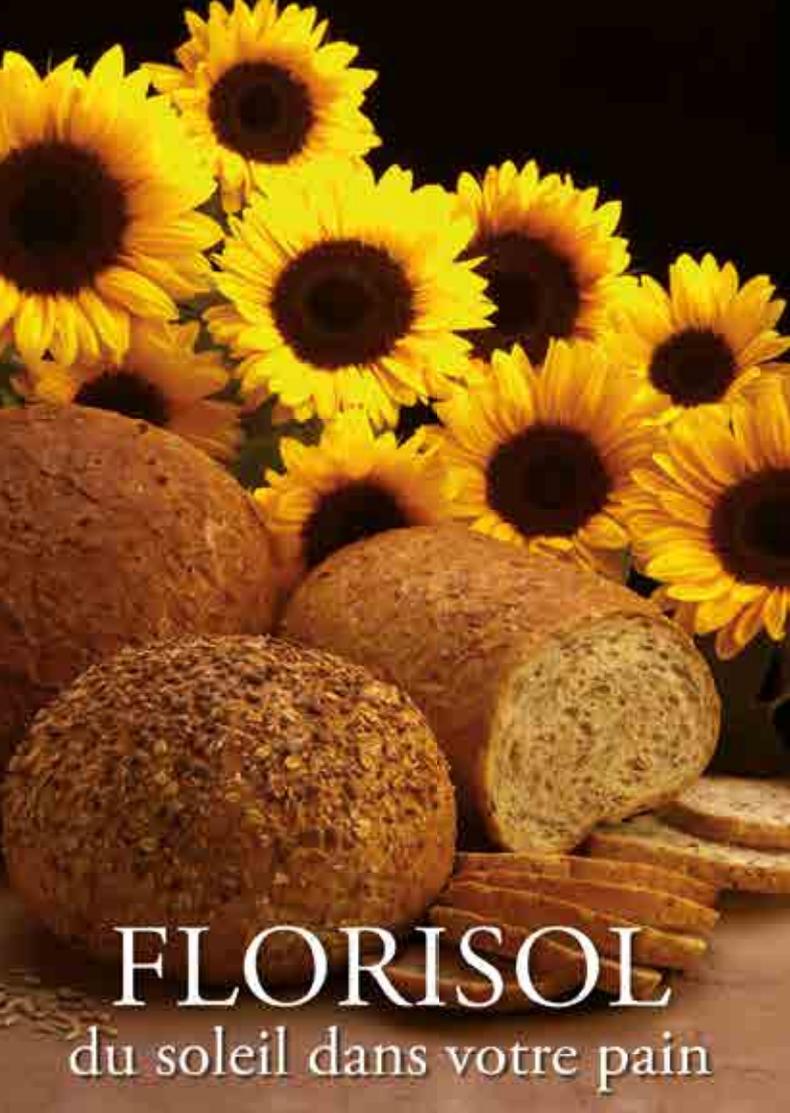
PB-PP B-10
BELGIË(N) - BELGIQUE
P 302 015

Bulletin mensuel
34^e année
Septembre 2016

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



La fête nationale à Verviers le 6 juin...
Un grand moment de joies partagées



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.

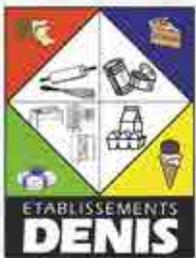
Vous apprécierez le pain Florisol pour son croquant particulier et pour la saveur incomparable des graines qui l'enrichissent.

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



Ets DENIS sa

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

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

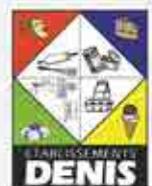
Denislux sarl

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

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.



Ramalhos
www.ramalhos.com



Nous sommes distributeurs exclusifs des fours Ramalhos en Belgique. Profitez de notre expertise sur cette gamme et consultez votre représentant commercial. Une qualité exceptionnelle à un prix attractif.



Chers lecteurs,

Pour la plupart d'entre vous, les vacances sont terminées et pour d'autres, elles sont à venir.

J'espère que vous entamez cette rentrée avec courage et optimisme.

Je suis pour ma part optimiste quand je vois l'implication positive des « Maîtres boulangers » au Beau vélo de Ravel et le succès de foule observé. La présence de Monsieur Le Ministre COLLIN fut, une fois de plus, un atout pour notre secteur.

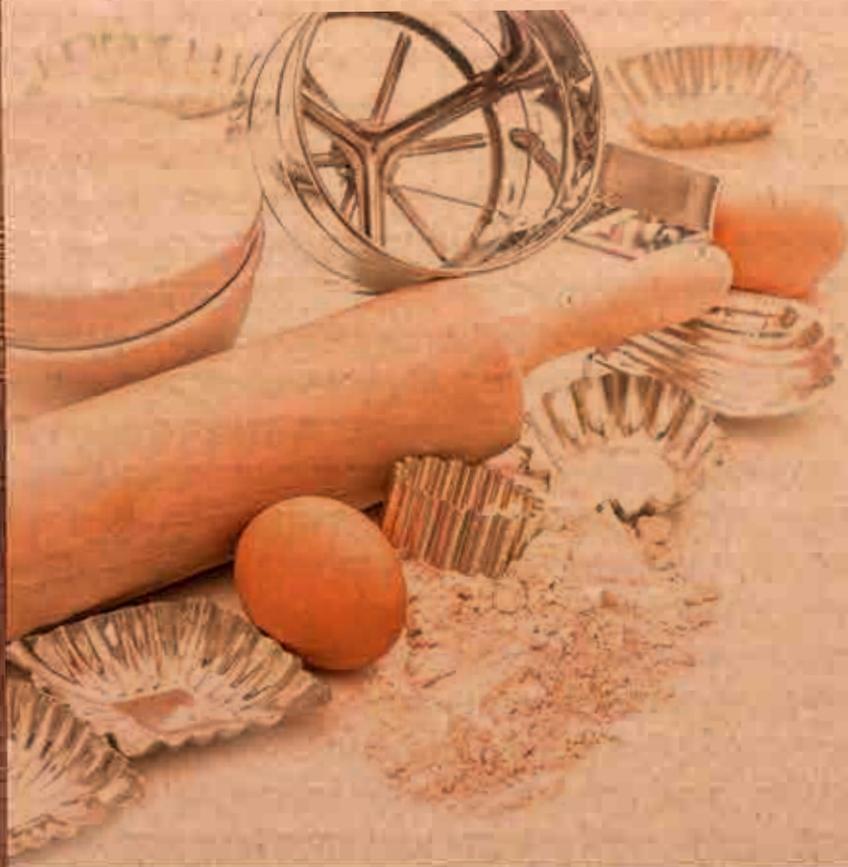
Ce mois de septembre est un mois important car c'est le mois de divulgation des résultats d'analyses de la tarte au riz, de la révision de la législation sur la composition et la fabrication du pain et de la pose de la première pierre d'un nouveau centre de formation IFAPME à TOURNAI.

Je vous rappelle également que votre Fédération continue à se battre avec la même ardeur pour défendre nos intérêts à tous et que plus on sera de membres, plus nous aurons les moyens de nos ambitions.

Je vous souhaite une bonne lecture.



■ **A. Denocin**
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

9,1c€
ttc/L sur votre
carburant

**NOUVELLE OFFRE
EXCEPTIONNELLE
ET TEMPORAIRE
JUSQU'AU
31.12.2016**

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 de l'AG du 20 juin 2016
- Événement** **8** 60^{ème} Fête nationale de la Boulangerie, Pâtisserie, Confiserie, Chocolaterie, Glacerie à Verviers : inoubliable !
- Promotion** **12** Les Maîtres Boulangers-Pâtisseries wallons enfourchent leur Beau Vélo !
- Information** **14** Etiquetage obligatoire du pays d'origine
- Le saviez-vous ?** **16** Un faux fromage plus vrai que nature... le fromage « analogue »
- Formation** **18** Formations courtes de perfectionnement technique Epicuris
- Promotion** **21** Journée de l'artisan 2016 !
- Santé** **22** Un peu de diététique !
- Fiscal** **24** Caisse enregistreuse dans le secteur de l'horeca : nouveau critère
- Promotion** **26** Touche pas ma tarte, personne n'en « riz » !
- Économique** **28** Enfin un deuxième pilier de pension pour indépendants
- La Fédération et ses fournisseurs** **30** Reportage Entreprise Denis
- Communication** **33** Démonstrations Pâtisserie
- Publireportage** **34** Un boulanger à l'honneur : Benjamin Raes d'Herstal
- Formation** **37** Formations IFAPME
- Social** **38** Obligations en matière de formation permanente : rappels
- 32** Combinaison travail étudiant et travail occasionnel
- Information** **44** Saut d'index des baux de résidence principale
- Formation** **46** Formation étiquetage en chocolaterie
- 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

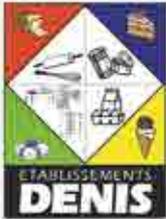
A. Denoncin • Grand Place, 4 • 6927 Tellin

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, B. Raes, R. Wertz et J. Beer

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



IVAN

MACHINES DE BOULANGERIE

Machines occasions pour boulangerie



visitez www.ivanbakkerijmachines.be

pour plus des machines, plus d'informations,
les prix et les détails concernant les occasions!

GRAND CHOIX
EN OCCASIONS
dans notre
salle d'exposition



pour info:
www.ivanbakkerijmachines.be

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

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 de l'AG du 20 juin 2016

1 Le rapport de l'AG du 5 avril 2016 est approuvé à l'unanimité.

2 Correspondance et activités

- L'évaluation de la Fête Nationale à Verviers.
- La réaction des médias sur la tarte au riz.
- L'analyse du salon « C'est bon, c'est wallon ».
- L'invitation à participer au salon « Vin et fromages » à Gosselies.
- La nouvelle direction à la CEBP.
- La boulangerie-pâtisserie mobile d'Epicuris.
- La subvention reçue pour notre communication.
- Les produits de qualité différenciée.
- Les portes ouvertes à l'école de Suarlée.

3 Confédération

- La vérification des comptes et le bilan.
- Le Fonds Social.
- La diminution des graisses et des sucres.
- Le jury central.
- La révision de la législation sur le pain.
- La publicité Delhaize sur le sel.
- L'avenir de la Confédération.

4 Apaq-W

- Les conférences de presse à Suarlée et à Kelmis.
- L'évolution de la campagne de promotion.
- La participation à la foire de Libramont.
- L'utilité du Food-Truck.

5 Bureau et Moniteur

- La transmission du mandat de trésorier de M. Mathias à M. Wilkin.
- Les cotisations.
- La poursuite de la collaboration avec Madame De Thier.
- Le site internet de la Fédération.
- Les retours postaux du Moniteur.
- L'analyse de la présentation actuelle.

6 Délégués aux commissions

- Social :
- Le paiement des salaires en cash.
 - Le flexi-job.
 - L'évolution des salaires en CP 201.
 - Les prépensions.
 - Les placements du Fonds Social.

- Fiscal :
- Les forfaits TVA 2015 accepté par les contributions directes.
 - Les prochains relevés de prix pour le forfait 2017.
 - L'envoi des déclarations fiscales en septembre pour une rentrée en décembre.

- Economique :
- L'encodage des données du dossier prix de revient du pain.

7 Concours

- Le Meilleur Artisan Glacier en novembre.
- La sélection en pâtisserie pour le Trophée Wanet à Verviers en 2017.
- La préparation du Championnat du Monde de Pâtisserie à Lyon.
- L'aide de la Fédération Francophone.

8 Guide d'autocontrôle A.F.S.C.A.

- Les réponses aux questions sur la distribution du G. 044.
- Les différents articles parus dans *Le Moniteur* de juin.

9 Divers

- Les contrats d'énergie.
- La vente en leasing.
- Les folders publicitaires, qualités et outrances.
- La collaboration avec Mr Honorez.

10 La prochaine assemblée générale aura lieu à Tournai le mercredi 19 octobre 2016.

■ H. Léonard

ÉVÉNEMENT

60^{ème} Fête nationale

de la Boulangerie, Pâtisserie, Confiserie, Chocolaterie, Glacerie à Verviers :
inoubliable !

Comme vous le savez tous et toutes, l'Union professionnelle des Patrons Boulangers-Pâtisseries de Verviers et de la Région Germanophone associée aux Fédérations francophone et néerlandophone fêtaient leurs 60^{ème} fête nationale à Verviers, le lundi 6 juin 2016.

Vous étiez environ 150 à être reçus à l'Hôtel de Ville par les Autorités communales. Le service était assuré par les membres de la Confrérie de la Vervi-Riz.

Ce grand moment fut l'aboutissement d'une petite année de préparation pendant laquelle nous avons retroussé nos manches pour que tout se passe au mieux.



Sortie de l'église



Sortie en cortège



Au centre, M^{me} la Bourgmestre Targnion entourée de membres du conseil communal
A droite, MM. Wertz, Denoncin et Kockartz



M. Kockartz, M^{me} la bourgmestre Targnion, MM. Denoncin et Van Damme



M^{me} Bellefontaine, MM. Elsen, Denoncin, Van Damme, Wertz, Orban, Piron



Nous nous sommes tout d'abord retrouvés autour d'un copieux petit déjeuner préparé par nos artisans à l'Hôtel Verviers, lieu où les festivités se sont déroulées.

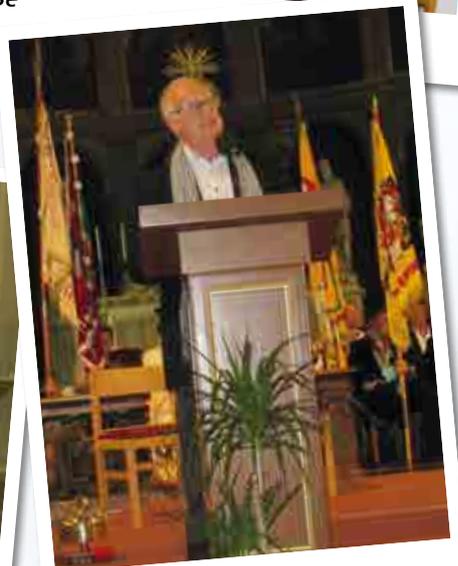
La journée fut bien remplie... Nous nous sommes tout d'abord rendus en car à l'église St Remacle pour recevoir une bénédiction.



Drapeaux à la messe



*M. Van Damme et son épouse,
M. et M^{me} Denoncin*



M. Kockartz



M. le Doyen François-Xavier Jacques



*Le pain anniversaire
du 60^{ème} anniversaire*



Sortie de l'église



En route vers l'hôtel de ville

ÉVÈNEMENT

Après cette bénédiction, les participants sont arrivés en cortège sur la place du Marché, précédés des drapeaux de leurs corporations. La météo était de notre côté.

M^{me} la Bourgmestre Muriel Tagnion nous a très bien accueillis et son discours à l'égard des artisans que nous sommes fut très élogieux et bien applaudi.

Malgré certains propos détournés par la presse et la polémique qui s'en est suivie, la bonne ambiance a repris le dessus.

Ce qui nous a été servi lors du verre de l'amitié par la confrérie de la Seigneurerie de la Vervi-riz, grand défenseur de la tarte au riz, n'était autre qu'un bon morceau de cette tarte mais également du gâteau de Verviers, le tout accompagné d'un café ou d'un soft.

Tout en prenant congé de cette première réjouissance, nous prenons la direction des cars pour trois visites de courtoisie dans des endroits typiques et artisanaux de la région du pays de Herve.



Séance à l'hôtel de ville

La première visite s'est déroulée dans une siroperie locale : la siroperie artisanale Nyssen à Aubel, fabricant de sirop, de confiture et jus de pomme.

L'accueil et l'ambiance ont été très chaleureux, dégustation de sirop et jus de pomme en prime !



M. et M^{me} Denoncin

La seconde visite : « la maison de mon enfance » : épicerie et bar/café d'époque datant ± des années 1950 et également à Aubel et qui expose des produits d'époque (mais sans leur contenu) et qui est un endroit nostalgique où nous avons pu déguster le « fromage de Herve ».



Visite de « la maison de mon enfance » avec entre autres MM. Vanderauwera et Bero

La dernière visite : la brasserie « Grain d'Orge » d'Hombourg où des explications sur la fabrication de ce breuvage nous ont été données et où tous les convives ont pu se restaurer autour de tartines fourrées ainsi que de bières. Comme vous pouvez le constater, nous avons passé un après-midi gourmand.



Dégustation à la brasserie Grain d'Orge

L'après-midi tirant sur sa fin, il est temps de rentrer à l'hôtel Verviers pour préparer et recevoir les derniers invités conviés au banquet du soir.

Vers 18h00, l'apéritif nous a été servi à discrétion et à 19h30 les choses sérieuses commencent avec en entrée le carpaccio de saumon et ses agrumes suivi d'un velouté d'asperge.



M. et M^{me} Denoncin



MM. Denoncin et Smetz



La soirée à l'hôtel Verviers



La soirée à l'hôtel Verviers



G. Xhauftaire, MM. Delbroeck et Chafoureau



MM. Beer, Léonard et Van Cauwenberghe

Pour le plat principal, notre volaille locale « la canette d'Aubel » sauce au cidre Stassen et son gratin qui a ravi notre palais.

Pour terminer, le gâteau du 60^{ème} : mille feuilles mousse chocolat noir cointreau et mousse framboise chocolat blanc réalisé par la pâtisserie Jeanpierre de Battice.

La soirée fut animée par notre chanteur dit « Mamé » et plusieurs décorations ont été remises à diverses personnes et une en particulier : Monsieur Jean Smetz, pour son dévouement depuis de très longues années au sein de notre union professionnelle et pour sa participation au Moniteur par le biais d'articles, de recettes, etc.

Cette grande fête n'aurait pas été réalisable sans le soutien de tous nos sponsors et partenaires mais également sans vous, les artisans de toutes les régions du pays .

Merci à toutes et à tous et au plaisir de vous rencontrer l'année prochaine à Tongres.

■ **Rudy Wertz**

Président de l'UP de Verviers et région Germanophone.

Les Maîtres Boulangers-Pâtisseries wallons

enfourchent leur Beau Vélo !

Durant tout cet été 2016, les Maîtres Boulangers-Pâtisseries sont présents aux quatre coins de la Wallonie et à Bruxelles, dans le cadre des 13 étapes du Beau Vélo de RAVeL. Le « Village gourmand » les accueille chaque samedi, du 25 juin au 18 septembre de 9 à 18H00, afin de leur permettre de vendre et faire déguster des spécialités pâtisseries et boulangères typiques de chaque région à la fois aux touristes et aux autochtones.

Ainsi, au cours des 8 étapes déjà parcourues, la *Boulangerie Wertz* à Thimister a présenté sa tarte au sucre à La Calamine.

La *Boulangerie Vienne* située à Tournai a fait découvrir au public son pain au chocolat blanc dans le Tournaisis.

La *Boulangerie Hardy-Maltus* à Hermalle-sous-Argenteau a façonné massapain, tartes, viennoiseries et gaufres pour les cyclistes venus pédaler dans la région d'Oupeye.

C'était ensuite au tour de la *Boulangerie Mahaux* de partager ses pains spéciaux, viennoiseries et tartes lors de l'étape de Vielsalm, puis à *La Maison des Arts sucrés* à Braine l'Alleud de proposer un assortiment de pâtisseries à Nivelles. Un échantillon de tartes préparé par le *Fournil des compagnons* à Gemmenich a aussi été présenté à Moresnet, suivi du fameux pagnon borain et des gaufres du *Pagnon de Colfontaine* à Boussu. La capitale wallonne a, quant à elle, accueilli la *Boulangerie Lefranc* de Bois de Villers avec son typique baiser, sa tarte aux fraises de Wépion et son éclair au chocolat.



Quelques témoignages :

« C'est une belle expérience et une belle initiative pour rencontrer des gens et discuter. Un bel après-midi. » Eric Anciaux, *Boulangerie Vienne*

« Ce fut un moment formidable. Nous étions super bien placés. Il y a eu tellement de demandes que nous avons dû refabriquer de la marchandise. Les gens étaient charmants et... gourmands ! » M^{me} Hardy-Maltus de la *boulangerie-pâtisserie* du même nom.

« Très bonne ambiance. Des gens qui recherchent le vrai, le retour aux sources. J'ai proposé, entre autres, du pain sans levain, sans gluten et ça a rencontré un franc succès. Une belle réussite. » Arnaud Szalies de la *Maison des Arts Sucrés*



BJ Scott et Monsieur le Ministre Collin



Présence de BJ Scott à Vielsalm



BJ Scott et Monsieur le Ministre Collin à Vielsalm



Jean-Luc Fonck et Adrien, les vedettes du jour à Arlon



Bj Scott à Vielsalm



Echevin des Sports, le Bourgmestre d'Arlon en tenue de Cycliste, l'Echevin Monsieur Perpette et Monsieur le Ministre Collin

En participant à cet événement de grande envergure, les artisans bénéficient d'une large **visibilité à destination des participants du Beau Vélo de RAVeL**, qui émane du partenariat entre la RTBF-Vivacité et l'APAQ-W, en complément à la nouvelle campagne de promotion réalisée par l'Agence et la Fédération des boulangers-pâtisseries.

Sur chaque étape, le Village gourmand accueille, à côté des Maître Boulangers-Pâtisseries, un **large panel de producteurs et produits** : bières, vins, fromages, chocolats, fruits et légumes...

soit 156 artisans en selle. Chaque samedi, des artisans sont interviewés et **mis en valeur en radio sur Vivacité**, tandis que, chaque dimanche, des **passages télévisés** sont diffusés dans l'émission rediffusée sur la Une (RTBF). Des Maîtres Boulangers-Pâtisseries ont notamment eu ce privilège lors du passage de la marraine très investie de la campagne, BJ Scott, lors des étapes de Vielsalm et Namur.

Lors des étapes suivantes, la *Boulangerie Wiltgen* a vendu ses spécialités à Arlon (20 août), la *Pâtisserie Wilmot* a proposé ses

macarons, viennoiseries et frisco maison à Mettet (27 août) ; *Zaza's Boulangerie* était présente à Perwez (3 septembre), suivie de la *Boulangerie Pelzer* d'Herstal à Liège (10 septembre) et, enfin de la *Boulangerie André Lardennois* à Bruxelles y sera le dimanche sans voiture (18 septembre).

Plus d'infos : www.maitre-boulangier-patisserie.be

<http://www.apaqw.be/Apaqw/media/PDF/CommPresse/listeproducteursbvr2016.pdf>

■ F. Dargent et V. Poncelet



Étiquetage obligatoire

du pays d'origine

Fevia: « Le protectionnisme français porte préjudice aux entreprises alimentaires belges »

Début juillet, la Commission européenne a donné son feu vert à la France pour « tester » pendant deux ans l'étiquetage obligatoire du pays d'origine pour le lait et la viande comme ingrédients alimentaires. « Cette initiative des autorités françaises est clairement une forme de protectionnisme et touche surtout les producteurs de pays plus petits avec une économie ouverte, comme la Belgique », estime FEVIA. La mesure signifie par ex. concrètement que les entreprises produisant et commercialisant des fromages ou saucisses en France doivent mentionner explicitement sur l'étiquette s'ils contiennent du lait ou de la viande



belge. « Les producteurs français auront donc tout intérêt à acheter surtout à des fournisseurs de lait et de viande français. Et on craint bien sûr aussi que les distributeurs français dédaignent les produits laitiers et les produits à base de viande belges. Il est donc incompréhensible que la Commission européenne remette ainsi en cause le principe de base de la "libre circulation des marchandises" », stipule un communiqué de presse. « L'introduction de différentes règles d'étiquetage pour les produits produits en France ou ailleurs équivaut à ériger des barrières commerciales. Cela rendra surtout les producteurs de pays plus petits

avec une économie ouverte moins compétitifs. Après le Brexit, c'est à nouveau une menace pour l'industrie alimentaire belge », prévient Jean Eylenbosch, président de FEVIA.

« Nos entreprises alimentaires doivent pouvoir rivaliser honnêtement sur la base de la qualité fournie. Ce "test" n'est rien d'autre qu'une tentative claire visant à empêcher que des entreprises françaises intègrent par ex. du lait ou de la viande belge dans leurs produits ou que des distributeurs français mettent des produits à base de lait ou de viande belges en rayon », déclare Chris Moris, directeur-général de FEVIA. « Nous demandons donc aux autorités belges d'unir leurs forces pour garantir la compétitivité des entreprises alimentaires belges. »



Vita+ Flocons d'avoine

UN PLUS POUR UNE VIE ÉQUILIBRÉE.



*Vita+ a une nouvelle variante délicieuse : le **Vita+ Flocons d'avoine**.*

Vita+ Flocons d'avoine est un pain sain et équilibré avec un goût riche à base de flocons d'avoine, une mélange de céréales et un levain naturel.

Kim Clijsters est la plus fière ambassadrice de Vita+!

En savoir plus ? Contactez votre représentant Puratos, téléphonez au 02 481 47 16 ou envoyez un mail à info@puratos.be.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Un faux fromage

plus vrai que nature... le fromage « analogue »



Vous faites peut-être partie des boulangers qui font des pizzas, des tartes au fromage, des pains Garnis (sandwiches) etc.

L'article qui suit met l'accent sur la « philosophie » de l'industrie agro-alimentaire dont les lobbys obtiennent de l'administration le feu vert pour des produits à la valeur alimentaire pour le moins discutable, mais qui pour l'Afscma par ex.ne présentent pas de risques bactériologiques.

Le tableau de 640 additifs alimentaires que j'ai relevés il y a 3-4ans sur le site de Test-Achat (donc certainement actuellement incomplet) vous donne une infinité de possibilités de manipulations.

C'est la situation à laquelle vous êtes confrontés et **qui exige** de tous un investissement actif dans vos associations afin d'occuper le terrain et de tenter de limiter au maximum l'autoritarisme industriel auquel tout le monde serait soumis en votre absence.



Ce qui suit est donc un exemple parmi d'autres du contexte actuel.

J'ai lu un article étonnant de Paule Neyrat, diététicienne au sujet d'un faux fromage dont les consommateurs ignorent certainement l'existence. Le voici.

« Ça ressemble au fromage, ça a le goût du fromage et c'est un scandale alimentaire » :

Et il est consommé dans nombre de pizzas, lasagnes, burgers et autres plats industriels contenant du fromage genre gouda, mozzarella, emmental.

Il existe deux versions de fromage analogue inventées par CARGILL, fabricant américain de produits pour l'industrie agro-alimentaire implanté dans 63 pays... ça laisse rêveur !

- 1) la pâte composée de 15 % de protéines lactières, d'huile de palme (la moins chère mais la plus toxique car c'est une graisse dite 'Trans' qui a des effets délétères sur la santé) et d'exhausteurs de goût qui existe depuis 2007.
- 2) L'autre pâte dite le « Lygomme TACH Optimum, » destiné au marché européen et datant de 2009, est composée de trois amidons, d'un galactomannane (E410,412, 417), d'un carraghénane (E407), tous deux gélifiants, et d'arômes.

Et il a fait partie des trois nominés aux Food Ingredients Excellence Awards 2009, catégorie « Innovation de l'année pour la Laiterie ». Ce Lygomme est intéressant pour les industriels car il coûte 60 % de moins que l'autre fromage analogue (et 200 % de moins qu'un vrai fromage) : les firmes se sont ruées dessus depuis la flambée du prix du lait.

En plus, CARGILL se glorifie d'avoir inventé un « aliment bon pour la santé » car son Lygomme ne contient pas de graisses saturées, ni de lactose et convient aussi bien à l'alimentation halal que kasher (bref, un gros mensonge pour vendre à tout le monde ce qui ne convient en fait à personne).

Vous croyez manger du fromage (donc des protéines et du calcium) avec votre pizza, vos lasagnes, votre burger et vous absorbez une infâme pâte qui vous démolit la santé.

Le comble de l'hypocrisie : la CEE a autorisé l'emploi de ce « fromage analogue » à condition que les ingrédients qui le composent soient indiqués sur l'étiquette...



Mais qui va regarder ces minuscules caractères ?

Qui va déchiffrer que le galactomannane et le carraghénane, c'est le fromage ?

Amoureux des vrais fromages : soyez encore plus vigilants !

Pour Info, la sauce tomate utilisée sur ces aliments est aussi à la tomate ce que ce fromage analogue est à la vraie mozzarella : la sauce tomate utilisée est un assemblage de produits bon marché mais artificiellement goûteux qui sont additionnés à une base de ketchup lui aussi de la plus basse qualité.



Les exemples similaires sont très nombreux. Merci l'industrie agro-alimentaire en général (appuyée par la grande distribution) qui nous sert de la merde. Et après ça, on viendra décréter qu'il est très étonnant d'assister à une véritable et inexplicable « épidémie mondiale de maladies humaines » comme l'obésité, le diabète, les allergies, les maladies cardio-vasculaires ou les cancers...

Le but est bien évidemment de faire de l'argent, beaucoup d'argent, d'abord en nous vendant des produits « faciles » et « standardisés » dont le prix de revient est le plus bas possible et ensuite de nous rendre dépendants des médicaments qui vont soi-disant résoudre nos problèmes de santé... Un cercle vicieux qui touche tout le monde et encore plus les plus précarisés d'entre nous (mais il faut dire qu'ils sont de plus en plus nombreux et sont de fidèles clients).

.....

Réfléchissez et soyez critiques quand vous consommez : la qualité de vie n'a pas de prix...

Informez bien vos clients de la qualité des produits que vous utilisez.

■ H. Léonard

Les formations d'Epicuris

Variations autour de la poire

Réalisez une gamme de desserts à base de poires.

Les pains aromatiques et les viennoiseries revisités

Revisitez les pains, baguettes et viennoiseries en tenant compte des arômes et parfums de saison.

Variations autour des agrumes

Réalisez un assortiment de desserts à base d'oranges, de citrons, de pamplemousses...

Les secrets de la glace artisanale

Avec un meilleur artisan glacier, apprenez à réaliser un assortiment de glaces maison aux goûts uniques.



Initiation au travail de la pâte à sucre

Réalisez des modelages en pâte à sucre. Technique à la pointe des dernières tendances. Apprenez à manipuler la pâte à sucre, à recouvrir un gâteau et à confectionner de petits décors simples.

Le praliné dans tous ses états

Réalisez un assortiment de desserts à base de praliné.

Les desserts d'exception et les pâtisseries fines

Réalisez un assortiment de pâtisseries fines et de desserts «tendances».

Spécialités nord-américaines

Apprenez à fabriquer des produits salés et sucrés qui permettront de développer une gamme de produits typiquement américains.

Made in London

Réalisez un assortiment de pâtisseries d'inspiration londonienne.



Perfectionnement pâte à sucre : les pièces montées

Décorez votre pièce montée et agrémentez-la de décors et de personnages sophistiqués.

Variations autour du caramel

Réalisez un assortiment de desserts à base de caramel.

Chocolat épicé

Réalisez différentes recettes originales de pâtisserie mêlant le chocolat à des saveurs épicées : inédit !

La Pâtisserie comme un MOF

Réalisez des pâtisseries dignes de Jean-Michel Perruchon, David Capy, Thierry Bamas... aux finitions tendances, aux différentes textures et aux saveurs à la fois traditionnelles et modernes.

Les bûches de Noël

Réalisez une gamme de bûches de Noël originales et gourmandes.

Gourmandises tout chocolat-café

Apprenez les différents montages et techniques de finitions en réalisant tout un ensemble de produits à base de chocolat et de café. Un travail d'harmonisation des goûts et des textures vous permettra de proposer à votre clientèle une gamme réussie.

La galette des rois

A la frangipane, crème d'amandes, poires-chocolat ou traditionnelle, apprenez à définir votre propre recette maison de la galette des rois.



Les démonstrations en collaboration

Capfruit



Partenaire engagé, de la terre à l'assiette, **Capfruit** vous garanti une sélection de fruits irréprochable pour vous offrir les meilleurs fruits en morceaux, purées ou coulis.

Détail de la démonstration :
Présentation de la gamme Capfruit par une démonstration pratique.

Cacao Barry



Du cacao et des chocolats de couverture aux chocolats de plantation exclusifs et aux recettes personnalisées d'Or Noir™, notre mission est de soutenir les Chefs dans leur défi quotidien d'enchanter leurs clients par des saveurs uniques et des associations de goûts étonnantes. Riche de plus de 170 ans d'expérience, **Cacao Barry®** favorise la créativité des Chefs.

Détail de la démonstration :
Les entremets de fêtes et techniques de finition
Dimitri Salmon, Ambassadeur Cacao Barry et meilleur chocolatier de Belgique 2012, vous propose un assortiment d'entremets de fêtes sur base de différents chocolats Cacao Barry. Lors de cette démonstration, Dimitri vous partagera son expérience au sujet des différentes techniques de finition.

Callebaut



Depuis 1911, **Callebaut**, vous propose des chocolats de couverture. Les nombreux professionnels qui les utilisent apprécient particulièrement leur maniabilité, leur goût typique et leur qualité constante.

Détail de la démonstration :
Les origines
Mathieu Dierinck, chef Callebaut, vous emmènera voyager dans les origines Callebaut à travers des buches de Noël innovantes ainsi que les dernières tendances du «snack on the go». Son but est de vous inspirer, de vous aider à vous différencier et créer plus de valeurs à vos produits.

Corman



Chez **Corman**, nous créons des beurres et crèmes exceptionnels par leur performance, leur praticité et leur goût, au plus près des attentes et des usages de nos clients (beurres d'été ou beurres d'hiver), grâce à notre savoir-faire unique

dans la maîtrise de la matière grasse de lait au service de l'innovation.

Détail de la démonstration :
Lors de cette démonstration, notre Chef Giambattista Montanari réalisera des Panettones ainsi que d'autres spécialités italiennes sur base de pâte feuilletée levée.

Comment vous y inscrire ?

Complétez le formulaire d'inscription à la page 7 et renvoyez-le chez Epicuris ou appelez-nous au 0497/57.00.85. Ces démonstrations sont gratuites tant pour les patrons que pour les ouvriers et les conjoints aidant.

Lors de la démonstration, nous vous remercions de vous présenter chez Epicuris 1/2 heure à l'avance **muni de votre carte d'identité**, afin d'avoir le temps de compléter les documents administratifs qui vous permettent de bénéficier de cette démonstration gratuitement.

Dossche Mills



Le grossiste boulangerie **Dossche Mills** est un fournisseur global de toutes les matières premières pour la boulangerie (boulangeries et biscuiteries artisanales, industrielles et industrie alimentaire) : farine, farine de blé moulu, mélanges pour pâtisserie, mélanges pour pain, prémixes, améliorants, décoration.

Détail de la démonstration :
Présentation des produits Dossche Mills.

Les Moulins de Statte



Les **Moulins de Statte** s.a. fabriquent et commercialisent des farines panifiables. Ils proposent aux professionnels du secteur de la Boulangerie un large éventail de farines blanches et grises de froment, ainsi qu'une gamme variée de farines de plusieurs céréales et graines.

Détail de la démonstration :
Présentation des farines des Moulins de Statte.

Puratos



Puratos est un groupe international avec un assortiment complet de produits et de solutions innovants dans les secteurs de la Boulangerie, Pâtisserie et Chocolaterie.

Détail des workshops :
Meringues et éclairs
Les éclairs et les meringues sont revenus à la mode. Classiques, revisités ou avec un twist, ils marient maintenant les différentes textures et saveurs.

Les bûches de fin d'année
Bûches classiques ou originales, un maximum d'idées vous seront proposées afin d'offrir à vos clients un moment «douceur» inoubliable.

Ceres



Ceres propose un large assortiment de farines blanches et grises (farines avec et sans additifs, farines enrichies, farines de haute tolérance) ainsi qu'une gamme étendue de produits de qualité supérieure.

Détail du workshop :
Découvrez les Fleurons de CERES et comment les mettre en valeur.

Le calendrier des formations

Thèmes	Jours	Dates	Horaires	Lieux
Variations autour de la poire	Mardi	6 sept.	9h - 17h	V-I-B
Démonstration MOF Angelo Musa	Lundi	12 sept.	14h - 17h	V-I-B
Démonstration Capfruit	Mardi	13 sept.	14h - 17h	V-I-B
Les pains aromatiques et les viennoiseries revisités	Jeudi	15 sept.	9h - 17h	M
Démonstration Dossche Mills	Mardi	20 sept.	14h - 17h	V-I-B
Variations autour des agrumes	Merc.	21 sept.	9h - 17h	V-I-B
Les secrets de la glace artisanale	Lundi	26 sept.	9h - 17h	V-I-B
Initiation au travail de la pâte à sucre	Mardi	4 oct.	9h - 17h	V-I-B
Le praliné dans tous ses états	Merc.	5 oct.	9h - 17h	V-I-B
Démonstration Cacao Barry	Jeudi	06 oct.	13h30 - 17h	V-I-B
Les desserts d'exceptions et les pâtisseries fines	Jeudi	13 oct.	9h - 17h	M
Spécialités nord-américaines	Lundi	17 oct.	9h - 17h	V-I-B
Démonstration Les Moulins de Statte	Mardi	18 oct.	13h - 17h	V-I-B
Perfectionnement pâte à sucre : les pièces montées	Merc.	19 oct.	9h - 17h	V-I-B

Thèmes	Jours	Dates	Horaires	Lieux
Perfectionnement pâte à sucre : les pièces montées	Jeudi	20 oct.	9h - 17h	M
Démonstration Callebaut	Jeudi	20 oct.	13h30 - 17h	V-I-B
Made in London	Lundi	24 oct.	9h - 17h	V-I-B
Workshop Puratos : meringues et éclairs	Mardi	25 oct.	13h - 17h	V-I-B
Démonstration Corman	Jeudi	27 oct.	14h - 17h	V-I-B
Démonstration Ceres	Lundi	7 nov.	14h - 17h	V-I-B
Variations autour du caramel	Lundi	14 nov.	9h - 17h	V-I-B
Chocolat épicé	Mardi	15 nov.	9h - 17h	V-I-B
La pâtisserie comme un MOF	Merc.	16 nov.	9h - 17h	V-I-B
Workshop Puratos : Les bûches de fin d'année	Mardi	22 nov.	13h - 17h	V-I-B
Les bûches de Noël	Lundi	28 nov.	9h - 17h	V-I-B
Les bûches de Noël	Jeudi	1 déc.	9h - 17h	M
Gourmandises tout chocolat-café	Lundi	5 déc.	9h - 17h	V-I-B
La galette des rois	Lundi	12 déc.	9h - 17h	V-I-B
La galette des rois	Jeudi	15 déc.	9h - 17h	M

V-I-B : Villers-le-Bouillet / M : Mons.

Inscriptions

Pour vous inscrire, contactez Maude Breus

Tél : 0497/57.00.85 - Fax : 085/27.88.69

maude.breus@formation-epicuris.be

Formulaire à faxer au 085/27.88.69 - 1 formulaire d'inscription par personne.

Formations à Villers-le-Bouillet :

- Démonstration MOF Angelo Musa**
- Variations autour de la poire
- Variations autour des agrumes
- Les secrets de la glace artisanale
- Initiation au travail de la pâte à sucre
- Le praliné dans tous ses états
- Spécialités nord-américaines
- Perfectionnement pâte à sucre : les pièces montées
- Made in London
- Variations autour du caramel
- Chocolat épicé
- La pâtisserie comme un MOF
- Les bûches de Noël
- Gourmandises tout chocolat-café
- La galette des rois

Formations organisées à Mons :

- Les pains aromatiques et les viennoiseries revisités
- Les desserts d'exceptions et les pâtisseries fines
- Perfectionnement pâte à sucre : les pièces montées
- Les bûches de Noël
- La galette des rois

Démonstrations en collaboration :

- Démonstration Capfruit
- Démonstration Dossche Mills
- Démonstration Cacao Barry
- Démonstration Les Moulins de Statte
- Démonstration Callebaut
- Workshop Puratos : meringues et éclairs
- Démonstration Corman
- Démonstration Ceres
- Workshop Puratos : les bûches de fin d'année

Coordonnées de l'entreprise

Nom :
 Nom du patron :
 Rue et n° :
 Code postal : Localité :
 Tél : Fax :
 E-mail :
 N° ONSS :
 N° de TVA :

Coordonnées du participant

N° de registre national :

Mme Mr Nationalité :

Nom et prénom :

E-mail :

Code postal domicile : GSM :

Statut : Patron Boulanger Ouvrier Boulanger (CP 118)
 Employé(e) vente Apprenti(e)
 Si autre, précisez :

Niveau d'étude (Diplôme ou équivalent) :

Cette formation a-t-elle lieu en dehors des heures de travail ? Oui Non
 Si oui, ces heures sont-elles payées ou récupérées ? Oui Non

Je déclare avoir pris connaissance des conditions d'inscription (voir site Epicuris).

Date :

Signature :



Déjà plus de 400 artisans inscrits. Et vous?

N'oubliez pas de vous inscrire à

la journée de l'artisan 2016 !

Vous êtes passionné(e) par votre métier et avez envie de le faire connaître au grand public ? Participez donc à la prochaine édition de la Journée de l'Artisan, le dimanche 27 novembre 2016 et ouvrez les portes de votre atelier le temps d'une journée.

La Journée est organisée par le ministre fédéral des PME et des Indépendants et le SPF Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie. L'objectif est, bien évidemment, de mettre en avant l'artisanat et les artisans.

Une occasion unique et gratuite de séduire un nouveau public !

Attirez un public curieux de découvrir vos techniques, vos produits, vos outils de travail. Créez l'étonnement par une animation, une visite guidée ou une démonstration. Ou suscitez de nouvelles vocations...

Votre journée portes ouvertes aura une notoriété accrue grâce à :

- une campagne d'envergure : conférences de presse, presse écrite, affichage dans les gares, campagne via internet et les médias sociaux ;
- un kit de promotion mis à votre disposition : affiches, panneaux de fléchage, dépliants, banderole... ;
- un référencement sur www.journeedelartisan.be (plus de 50.000 visiteurs en 2015) ;
- la possibilité de créer votre propre affiche publicitaire personnalisée.

Vous pouvez vous attendre à accueillir des dizaines – voire des centaines – de visiteurs dans votre atelier ce jour-là !

Et le tout entièrement gratuitement !

Enthousiaste ?

Pour participer, rien de plus simple. Complétez le formulaire d'inscription en ligne sur www.journeedelartisan.be.

Avant de vous inscrire, vérifiez que vous remplissez bien les conditions de participation. Si vous avez déjà participé à La Journée de l'Artisan en 2015, vous pourrez récupérer vos données très facilement.

Vous n'avez pas accès à internet ?

Contactez-nous au 070 220 999 et recevez les conditions de participation et un formulaire d'inscription par fax ou par courrier.

Partager votre passion n'a jamais été aussi simple

Nous restons à votre disposition pour toute question :
par e-mail : info@journeedelartisan.be
ou par téléphone : 070 220 999.

■ L'équipe de la Journée de l'Artisan 2016

Un peu de diététique !

En tant qu'acteur du secteur alimentaire, il est utile de pouvoir répondre aux questionnements de nos clients consommateurs, de plus en plus inquiets sur la qualité de leur alimentation

Les fibres alimentaires sont des éléments importants, présents dans la quasi-totalité de nos produits.

Capez leur confiance en faisant état de vos connaissances sur ce sujet.

■ H. Léonard

Fibres solubles et insolubles : quelles différences ?

Les fibres sont considérées comme des atouts minceur et sont réputées pour la perte de poids, mais saviez-vous qu'il existe deux types de fibres ? Les aliments peuvent être composés de fibres solubles et de fibres insolubles, mais elles ne jouent pas le même rôle sur l'organisme. PasseportSanté vous dit tout sur les fibres.

Les bienfaits des fibres solubles sur l'organisme



Quel est le rôle des fibres solubles dans l'organisme ?

Comme leur nom l'indique, les fibres solubles sont solubles dans l'eau. Elles regroupent les **pectines, les gommes et les mucilages**. Lorsqu'elles entrent en

contact avec les liquides, elles deviennent visqueuses et facilitent le glissement des résidus.

De ce fait, elles diminuent l'absorption des graisses, du mauvais cholestérol sanguin et des triglycérides et permettent de prévenir les maladies cardiovasculaires.

Elles ont également l'avantage de ralentir l'absorption des glucides, et donc de freiner la montée de la glycémie, ce qui est primordial dans la prévention du diabète de type 2.

Elles stimulent moins le transit digestif que les fibres insolubles, ce qui les rend douces pour l'intestin, elles réduisent les inconforts digestifs et préviennent les diarrhées tout en favorisant l'équilibre de la flore intestinale.

Enfin, comme elles ralentissent la digestion, elles prolongent la sensation de satiété et permettent donc de mieux contrôler son poids. Comme ce sont des fibres solubles dans l'eau, il est indispensable de **consommer suffisamment d'eau (au moins 6 verres)** tout au long de la journée pour bénéficier de leurs bienfaits.

Où trouve-t-on des fibres solubles ?

Il faut savoir que la plupart des aliments fibreux contiennent à la fois des fibres solubles et des fibres insolubles.

Si les **fibres solubles** peuvent se trouver dans les **fruits (riches en pectine comme les pommes, poires, oranges, pamplemousses, fraises)** et légumes (**asperges, haricots, choux de Bruxelles, carottes**), leur peau est souvent plus riche en fibres insolubles. On trouve également des fibres solubles **dans les légumineuses, l'avoine (et particulièrement le son**



d'avoine), l'orge, le psyllium, les graines de lin et de chia. (Les graines de chia notamment celles du cultivar Salba®, sont naturellement riches en fibres alimentaires et en « bons gras ». Elles renferment notamment de 15 % à 17 % d'oméga-3 sous la forme d'acide alpha-linolénique (AAL).

Références

1. Les diététistes du Canada, Sources alimentaires de fibres solubles, www.dietitians.ca, 2014
2. Les fibres alimentaires, www.diabete.qc.ca, 2014
3. H. Baribeau, Manger mieux pour être au top, Editions La Semaine, 2014

L'utilité des fibres insolubles

A quoi servent les fibres insolubles ?



Les fibres insolubles ne se dissolvent pas dans l'eau et ont un pouvoir de gonflement très élevé. Les **plus connues sont la lignine, la cellulose et l'hémicellulose.**

Elles accélèrent le transit et favorisent la satiété, contribuant ainsi au contrôle de l'appétit et du poids. Elles préviennent la constipation en favorisant un fonctionnement régulier de l'intestin et une bonne santé du système digestif.

Elles augmenteraient ainsi l'élimination des substances cancérigènes et préviendraient certains cancers digestifs ou colorectaux, mais elles ne présentent pas les mêmes bienfaits que les fibres solubles quant à la prévention des maladies cardiovasculaires.

Quelles sont les sources de fibres insolubles ?

On trouve des fibres insolubles **dans la peau des fruits et des légumes, le son de blé, les légumes, certaines légumineuses (haricots rouges, lentilles, pois chiches, entre autres), les céréales complètes, les oléagineux (surtout dans leur peau), les graines, les feuilles et les racines.**

Référence

Les fibres alimentaires, www.diabete.qc.ca, 2014

Fibres solubles et insolubles : lesquelles privilégier ?



Comme nous venons de le voir, **les fibres solubles et insolubles n'ont pas les mêmes bienfaits pour l'organisme.**

Les recommandations journalières en matière de fibres (de 25 à 40 grammes par jour) ne font pas de distinction entre les deux types de fibres, et pour cause, elles sont toutes les deux intéressantes : les fibres solubles peuvent prévenir les maladies cardiovasculaires quand les fibres insolubles favorisent une bonne santé du système digestif. Il est donc recommandé de consommer les deux types de fibres à la fois, d'autant plus qu'on peut les retrouver dans le même aliment.

Toutefois, certains problèmes de santé, et notamment le syndrome de l'intestin irritable, peuvent faire pencher la balance vers un type de fibres particulier. Le syndrome de l'intestin irritable se caractérise par des douleurs et des crampes au ventre, des ballonnements, des borborygmes (= gargouillements), des diarrhées ou des constipations.

Dans ce cas, **les fibres insolubles (blé entier, son de blé et petits fruits, entre autres)** sont à réduire car elles stimulent les contractions de l'intestin et peuvent se révéler irritantes. Il faut également éviter les aliments connus pour provoquer des gaz et des ballonnements, comme **les légumineuses et les crucifères.**

A l'inverse, il faut privilégier les **fibres solubles, douces pour l'intestin, comme les céréales d'avoine, la farine d'avoine, l'orge et la crème d'orge.** Enfin, il est préférable d'éviter les crudités et de consommer les légumes cuits, car les fibres, ramollies, deviennent moins irritantes pour l'intestin.

Référence

I. Eustache, Syndrome de l'intestin irritable : différenciez les bonnes fibres !, www.lamutuellegenerale.fr

A bon entendre... !

Caisse enregistreuse

**dans le secteur de l'horeca :
nouveau critère (7 juillet 2016)**



Afin d'éviter la fraude à la TVA, certains établissements de l'horeca doivent installer un système de caisse enregistreuse (SCE). À l'origine, cette obligation était d'application pour les entreprises qui tiraient au moins 10 % de leur chiffre d'affaires des services de restaurant ou de restauration. En octobre 2015, le Conseil d'État a annulé ce critère pour violation du principe d'égalité.

Nouveau critère : chiffre d'affaires annuel de 25.000 EUR

Désormais, tout exploitant d'un établissement où des repas sont consommés et tout traiteur exploitant des services de restauration doivent délivrer un ticket de caisse TVA via un SCE si le chiffre d'affaires des services de restaurant et de restauration est plus élevé que 25.000 EUR (hors TVA). Des exceptions existent comme auparavant, comme pour la partie hôtel, la sous-traitance et les restaurants d'entreprise.

À partir du 1^{er} juillet 2016 avec période de référence année calendrier 2015

Le nouveau critère est d'application depuis le 1^{er} juillet 2016. Afin d'évaluer si le chiffre d'affaires de 25.000 EUR (hors TVA) est atteint, il faut examiner l'année calendrier 2015.

Si l'activité a commencé dans le courant de l'année 2015 ou après le 1^{er} juillet 2016, il faut évaluer le chiffre d'affaires sur d'autres périodes de référence.

Dépassement du chiffre d'affaires après le 1^{er} juillet 2016

Si, après le 1^{er} juillet, on constate à l'introduction de la déclaration de TVA périodique que le seuil de 25.000 EUR a été dépassé pour la première fois dans le courant de l'année calendrier, l'établissement horeca doit s'enregistrer dans les 2 mois et disposer effectivement d'un SCE au plus tard 1 mois après.

Importance de la caisse enregistreuse

Outre la lutte contre la fraude à la TVA, l'utilisation d'un SCE est importante en vue de l'application de la réduction de cotisations sociales pour les travailleurs fixes dans le secteur de l'horeca. Celui qui utilise un SCE peut également profiter d'un maximum plus élevé d'heures supplémentaires moins chères (360). Le SCE permet d'également enregistrer les prestations journalières des travailleurs sous contrat flexi-job.

Plus d'infos ?

Vous retrouverez plus d'informations sur les obligations concernant le SCE (y compris les FAQ) sur <http://www.systemedecaisseenregistreuse.be>

■ Lu par R. Wertz

La viennoiserie

« DES ARTISANS »

Inspirée de la **tradition** tourière française.

De la viennoiserie crue qui combine **qualité artisanale** et **régularité**:

- A partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés pour leurs **qualités** et leurs **richesses aromatiques**.
- Un visuel généreux doté d'une belle couleur dorée.
- Une **saveur** délicieuse.
- Un beau feuilleté à la structure régulière.



K157
Croissant
droit au beurre

K158
Pain au chocolat au beurre



K230
Couque suisse ronde au beurre
avec raisins

Touche pas ma tarte, personne n'en «riz»!

Le 18 août, a eu lieu une conférence de presse au cours de laquelle s'est exprimée Madame Muriel TARGNION Bourgmestre de la Ville de Verviers, Monsieur Freddy LAMBRETTE Grand Chancelier de la « Seigneurie de la Vèrvî-Riz, Monsieur Rudy WERTZ président de l'Union Professionnelle des Patrons Boulangers-Pâtisseries de Verviers et Région Germanophone.

Il y a été rappelé les raisons de la pétition, la méthode de fabrication et de mise en vente de la tarte au riz, les qualités et particularités de cette tradition qui se transmet de génération à génération, l'importance de protéger ces traditions séculaires et les boulangeries et pâtisseries qui proposent des produits artisanaux en opposition aux produits industriels.

On a pu compter sur le soutien des citoyens à l'initiative de « Verviers, ma ville... solidaire avec les traditions » par Monsieur Philippe Lagasse de Loch, fondateur de cette opération créée en 1994.

Calendrier de l'opération

Le vendredi 19 août, il y a eu le lancement de la page Facebook et du concours photo de la tarte au riz la plus « au-riz-ginale » et la distribution, via l'édition du jour (La Meuse et Vers l'Avenir) de 20.000 autocollants au slogan de l'opération.

Lancement, le samedi 20 août, d'une opération de soutien (autocollants et bon de participation) avec la collaboration de 3 journaux locaux et des 120 membres de l'Union Professionnelle des Patrons Boulangers-Pâtisseries de Verviers et Région Germanophone : des tartes au riz à gagner du 27 août (1^{er} tirage) au 29 octobre 2016 (dernier tirage).

Sensibilisation du grand public à l'occasion de la 33^{ème} JOURNÉE DES CONFRÉRIES DE WALLONIE ET DE BRUXELLES qui a eu lieu à Dolhain le dimanche 21 août et distribution des autocollants également.

La Clôture des pétitions s'est faite le samedi 10 septembre.

A l'occasion des fêtes de Wallonie des 16, 17 et 18 septembre à Liège, les pétitions seront remises à notre Député provincial-Président André Gilles, avec invitation aux mandataires politiques provinciaux, à soutenir

la création d'une « Commission des Traditions Gustatives » de nos régions d'Europe en commençant par notre propre région wallonne, par la signature d'une charte !

Le dimanche 23 octobre, aura lieu l'élection du gagnant du concours photo de la tarte au riz la plus « au-riz-ginale » !

Le samedi 29 octobre, on assistera à la clôture de l'opération de sensibilisation avec tirage au sort de tartes gratuites dans toutes les boulangeries participantes.

Protégeons notre patrimoine gustatif !





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.




CORMAN
SINCE 1935

Succès garanti pour l'artisan!
Patricia à votre service au 087/34 22 66 - www.corman-pro.com

Enfin un

deuxième pilier

pour indépendants

Pensions

Ce n'est pas encore fait mais les choses paraissent en bonne voie. Ce 20 juillet, le Conseil des Ministres a en effet approuvé un avant-projet de loi qui permet aux travailleurs indépendants-personnes physiques, aux conjoints-aidants ainsi qu'aux aidants indépendants de se constituer une pension complémentaire.

Jusqu'à présent en effet, seuls les indépendants dirigeants d'entreprise pouvaient souscrire à une pension complémentaire via la personne morale dont ils sont dirigeants.

Ceux qui exercent leur activité en tant que personne physique ne le pouvaient pas et n'avaient dès lors pas la possibilité de bénéficier d'une pension complémentaire au-delà de ce qui est permis dans le cadre de la PLCI (Pension Libre Complémentaire pour Indépendants).

Une différence de traitement, voire une « discrimination », se trouvera de la sorte éliminée.

Conformément à l'accord de gouvernement, cet avant-projet établit un cadre social qui permet aux indépendants-personnes physiques, aux conjoints aidants et aux aidants indépendants de se constituer, outre la pension libre complémentaire des indépendants (PLCI) telle qu'organisée par la loi-programme (I) du 24 décembre 2002, une nouvelle forme de pension complémentaire. Cette mesure vise donc à supprimer la différence de traitement qui existait encore entre les indépendants personnes physiques et les indépendants dirigeants d'entreprise.

L'avant-projet est transmis pour avis au Conseil d'Etat.



Unox Mind Maps

Le plaisir d'avoir le contrôle

Capacité 4, 6 ou 10 plaques 600 x 400 mm

Une réactivité optimale

Personnalisez vos cuissons

Disponible en GAZ ou ELECTRIQUE

Nouveau design

Nouvelle commande



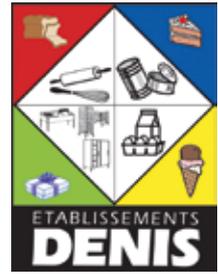
Bruyère

Rue François-Léon Bruyère, 34
B-6041 Gosselies

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

REPORTAGE

Démonstration Martellato à Sclessin par le Maître-chocolatier Luca SCANDALETTI, le 07/06/2016



Passionné de chocolat, grand habitué des compétitions internationales, reconnu tant à Bruxelles (Wittamer) qu'à Venise et Padoue, Luca Scandaletti a fait profiter de son expertise aux clients professionnels des Ets Denis.



Lors de cette démonstration du matériel Martellato à Sclessin, les participants ont pu voir à l'œuvre Luca Scandaletti : travail avec les trempieuses, réalisation de pralines et décorations, conceptions de ganaches en couches et verrines, découpes avec les guitares à chocolats, nougats...

Au plaisir des yeux, s'est associé le plaisir des papilles lors des nombreuses dégustations à base de chocolat Callebaut. Une expérience joignant l'utile à l'agréable grâce à nos partenaires et à votre présence.

■ Les Ets Denis



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

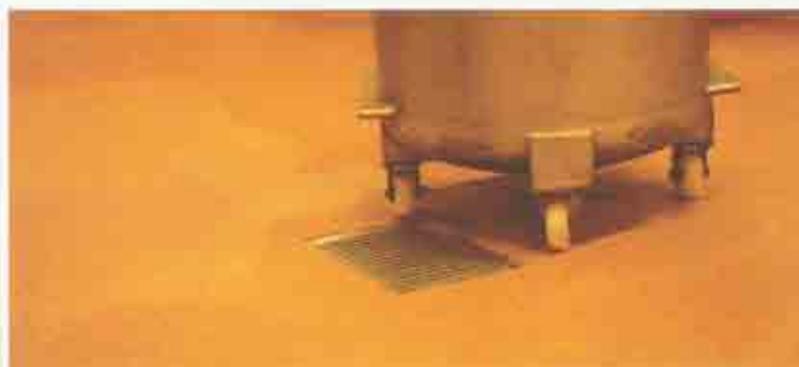
www.becopanel.be

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

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

tel: 09 232 46 18

AB | MAURI

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)



les vergers
boiron

CALLEBAUT
BELGIUM 1911

Debic
.com

PREMIUM
GASTRONOMIE

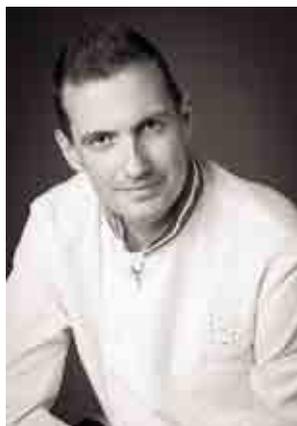
BRUYERRE
RANSON nv

Bruyere
Depuis 1905

Partenaires pour des

Démonstrations Pâtisserie

en Belgique avec



Yann BRYs

La tarte au citron de sa mère... la passion de Yann Brys pour la pâtisserie commence là. Après une formation de pâtissier, il accumule les expériences de choix chez Fauchon et dans des hôtels de luxe comme Le Bristol. Mais il se fait vraiment connaître en œuvrant pour la maison Dalloyau, dont

la réputation de maître de la gastronomie parisienne remonte déjà à Louis XIV : en qualité de directeur créatif, il est à l'origine de créations époustouflantes et de l'expansion de la marque Dalloyau en France et à l'étranger. En 2011, Yann Brys décroche le titre de « Meilleur Ouvrier de France ». Il fait partie du « Club des Sucrés » de Christophe Adam et de Christophe Michalak et est membre de l'« Académie Culinaire de France ».



Alexandre BOURDEAUX

Alexandre Bourdeaux commence son parcours à l'âge de 14 ans, à l'école du CERIA. Quatre ans plus tard il obtient son diplôme. Son rêve est de découvrir son métier tout en voyageant. Au fil des années, il découvre les secrets du chocolat et petit à petit se crée son propre chemin. À l'âge de 20 ans il part en Italie pour travailler

dans une pâtisserie Belge à Bergame. Deux ans plus tard il rejoint la grande équipe de Sergio Mei à Milan au Four Seasons en tant que sous-chef pâtissier. Il reste fidèle au Four Seasons, durant 10 ans et travaille au Caire, Japon et Etats-Unis. Alexandre rentre en Belgique à l'âge de 30 ans où il débute chez Callebaut. En 2014, Callebaut ouvre sa nouvelle académie et Alexandre en devient le responsable. Il est en charge pour 3 éditions consécutives du prestigieux concours « World Chocolate Masters ». En 2016, il décide de se lancer comme consultant indépendant à travers l'Europe.

Dates & lieux

Lundi 19/09/2016 Institut Emile Gryzon à Bruxelles à 14h	Mardi 20/09/2016 RANSON à Hoeselt à 14h00	Lundi 03/10/2015 Bruyere à Gosselies à 14h00	Mardi 04/10/2016 Ter Groene Poorte à Bruges à 14h30
---	--	---	--

Contacts & inscriptions (attention : limite d'inscription 1 semaine avant la date de la démonstration)

televente@bruyere.be
tél. : 071/25 01 49

jolien.soete@ranson.be
056/32 15 05

Tarif par démonstration : 30 € TTC



La boulangerie PELZER par Benjamin :

une affaire de famille qui tourne !



Benjamin Raes et sa compagne Catherine Jean dirigent de main de maître une affaire qui, dans 2 ans, fêtera ses 50 ans !

Quel plaisir de rentrer dans une boulangerie-pâtisserie aussi raffinée que ravissante où tout respire le bon et l'authentique.

On peut parfaitement allier le côté luxueux (mais à des prix normaux) et le savoir-faire artisanal, je l'ai constaté de mes yeux. C'est d'ailleurs à la maman de Benjamin qu'on le doit.

Un couple dynamique, moderne et très sympathique m'a accueillie avec beaucoup de gentillesse à une heure qui n'était pas nécessairement facile.

Les valeurs qui les guident l'un et l'autre sont la famille, la transparence, la qualité, le respect et l'authenticité.

C'est tout petit que Benjamin a baigné dans le milieu de la boulangerie-pâtisserie. Il se délectait de mie de pain dans la boulangerie de ses parents et a gardé un souvenir très ému des préparations sucrées de sa grand-mère paternelle.

Après ses humanités, une formation sur le terrain, une formation de chef d'entreprise à l'IFAPME et des formations pointues à ce qu'il nomme l'université de la boulangerie-pâtisserie à savoir Valrhona, il a repris, un peu trop tôt à son goût, le magasin de son beau-père Christian Pelzer décédé il y a 8 ans.

Sa compagne Catherine s'est jointe à lui en quittant une profession de masseuse bien-être, ce qui est assez éloigné tant par les tâches que par les horaires !

Mais cette jeune femme volontaire, ex nageuse, danseuse, et judoka a mis tout son cœur dans cette aventure et c'est ensemble qu'ils ont affronté les aléas des débuts. Et apparemment, il y en a eu beaucoup et pas des moindres.



Ils me racontent avec fierté qu'ils privilégient la qualité artisanale, les circuits courts et la transparence

“ *Mon moulin est le moulin de Statte, mes fruits viennent du marché et une des vitrines donne sur l'atelier.*

Un 2^{ème} magasin situé à Visé offre du pain, des viennoiseries et des baguettes mais pas de pâtisserie.

Chez Pelzer par Benjamin, on peut trouver de très nombreux pains artisanaux : pain au levain, pain Bayard (la spécialité et une des co-créations de son beau-père).

Benjamin a inventé le pain Charlemagne, mi-son, mi-seigle, en l'honneur de l'année Charlemagne à Herstal en 2014. Et ce pain continue à rencontrer un grand succès.

“ *J'adore inventer, créer de nouveaux produits. Je m'inspire de mes voyages, de mes lectures et des découvertes que je fais.*

Au niveau de la pâtisserie, il y a de quoi se faire plaisir. Des classiques et des nouveautés à chaque saison. La tête de nègre était un délice et je m'y connais !

Cette entreprise à taille humaine dont la crème pâtissière est la grande spécialité emploie 15 personnes dont 6 en production. La maman de Benjamin vient encore aider de temps en temps.

Et pour terminer cet agréable entretien, j'aborde la question de l'avenir du secteur.

“ *Il y a de moins en moins de petits artisans mais ceux qui restent se battent peut-être plus et mieux et j'ai l'espoir que le désir d'authenticité des consommateurs prime sur l'industriel et ce, à long terme.*

Benjamin est membre de la Fédération et estime que malgré les très nombreux efforts fournis, on peut toujours faire mieux. Ne jamais abandonner.

■ Fl. de Thier

La recette de Benjamin Raes

Le Chocolat noisette

Biscuit chocolat

1.5 L blanc d'œuf
750 g sucre

1 kg broyage 100%
150 g farine

300 g sucre
300 g poudre de cacao

Mousse praliné noisette

2.5 kg gianduja
750 g praliné noisette

2.5 L crème fraîche bouillante
60 g gélatine

5 L crème fraîche montée

± 1 kg de noisette émondée
grillée broyée

Recette calculée pour 12 moules 4 p. et 12 moules 8 p.

Réalisation

Remplir 1/3 de moule avec le praliné noisette.
Insérer un biscuit et recouvrir de noisette.
Compléter avec la mousse.
Et finir avec un 2^{ème} biscuit.

Couler avec une ganache noire et entourer avec les noisettes.

Garder quelques noisettes entières pour la décoration.



Boulangerie-Pâtisserie Pelzer Par Benjamin

Place Licourt, 19

4040 Herstal

Tél. : 04/264 04 68



Formations



IFAPME CENTRE DE FORMATION DE VERVIERS

Rue de Limbourg 37
4800 Verviers
Tél. 087 32 54 51 – 087 32 54 54
www.verviers.ifapme.be

Directeur : Victor Billen
Victor.billen@ifapme.be

Formateur principal : Didier Habay
didier.habay@ifapme.be
Formations continues : divers thème allergènes, bio, haccp,...



Apprentissage en boulangerie-pâtisserie

Chef d'entreprise en boulanger-pâtissier

**Année préparatoire pour les stagiaires
désirant accéder à la formation Chef d'entreprise**

Un cycle complet de formation Boulangerie-Pâtisserie est organisé au centre IFAPME de Verviers. L'apprentissage s'adresse aux jeunes âgés de 15 ans au minimum, et la formation Chef d'entreprise, aux adultes de 18 ans minimum. L'équipe pédagogique offre depuis plus de 40 ans son savoir-faire et son expérience à des étudiants qui se forment en alternance dans notre centre, et chez un patron-formateur. Le résultat : plus de 80% d'insertion professionnelle et des indépendants qui développent leur affaire. Nos étudiants participent également à de nombreux concours qui enrichissent leur expérience professionnelle. A l'IFAPME Verviers, nous avons le métier qu'il vous faut. Nous vous invitons à découvrir également plus de 40 professions sur notre site : www.ifapmeverviers.be



(de gauche à droite) :

Notre auditeur Thibault Vandermeulen finaliste du trophée Wanet mai 2016 1^{er} prix et médaille d'or en boulangerie et en pâtisserie accompagné de (M. Wergifosse, secrétaire union professionnelle Boulangers/Pâtissiers de Verviers

M. Billen, Directeur centre IFAPME de Verviers

M. Wertz, Président union professionnelle Boulangers/Pâtissiers de Verviers

M. Grosdent, Formateur IFAPME centre de Verviers

M. Habay, Formateur principal IFAPME centre de Verviers

Commission paritaire

Industrie Alimentaire

Il est intéressant de rappeler les obligations de notre sous-secteur 118.03 « Boulangerie-Pâtisserie » en matière de formation permanente.

En résumé : Il y a obligation de faire de la formation à raison de 1.30 % du volume du temps de travail

■ Cigagna Dominique

Convention collective de travail du 29 juin 2015 relative à la formation permanente des ouvriers des boulangeries et pâtisseries, conclue au sein de la commission paritaire 118 de l'industrie alimentaire.

Chapitre I – Champ d'application

Art. 1er. § 1er. 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 » sont visés les ouvriers masculins et féminins.

Chapitre II - Formation permanente

Art. 2. § 1er. L'employeur est tenu d'organiser un volume de formation professionnelle pour les ouvriers correspondant sur base annuelle à 1,30 % du volume total du temps de travail presté de tous les ouvriers de l'entreprise.

§ 2. En application de l'article 30, § 7 de la loi du 23 décembre 2005 relative au pacte de solidarité entre les générations (*Moniteur belge* du 30 décembre 2005) et de l'arrêté royal du 11 octobre 2007 portant exécution de l'article 30 de la loi du 30 décembre 2005 relative au pacte de solidarité entre les générations (*Moniteur belge* 5 décembre 2007), les parties conviennent de maintenir les efforts de formation en 2015 et 2016 à ce niveau. :

Art. 3. § 1er. Dans les entreprises ayant 20 travailleurs et plus, un plan de formation sera établi afin de réaliser cet objectif de l'article 2.

§ 2. Les entreprises peuvent, pour la rédaction de leur plan de formation, faire appel à l'aide de l'IFP.

§ 3. Le plan de formation sera établi en concertation avec le conseil d'entreprise ou, à défaut, avec la délégation syndicale.

L'employeur organisera l'information relative à l'application de cette mesure, comme le prévoient l'article 8 de la convention collective de travail numéro 9 et la réglementation concernant le bilan social.

§ 4. Dans le plan de formation, une attention particulière sera accordée aux groupes à risques et à la participation large de tous les groupes de travailleurs.

§ 5. Pour pouvoir faire appel à l'intervention financière de l'IFP, l'entreprise ayant plus de 20 travailleurs devra disposer d'un plan de formation établi conformément à la convention collective de travail du 18 décembre 2013 concernant le model sectoriel de plan de formation (rendue obligatoire par arrêté royal du 13 juillet 2014, *Moniteur belge* du 7 janvier 2015).

Commentaire paritaire :

L'employeur devra être à même de prouver à la fin de chaque année qu'il a organisé un nombre d'heures de formation à concurrence de 1,30 % du total des heures de travail prestées par l'ensemble des ouvriers.

Les partenaires sociaux recommandent de faire correspondre ces calculs à ceux du bilan social.

Le volume total de temps de travail correspond au nombre d'heures prestées dans le bilan social sous la rubrique 101. Le nombre d'heures de formation se trouve sous les rubriques 5802 / 5812, 5822 / 5832 et 5842 / 5852.



Pour la notion de formation professionnelle, nous renvoyons à la définition reprise dans la note explicative de la Banque nationale concernant les renseignements sur les activités de formation reprises dans le bilan social. Ces activités de formation désignent aussi bien les initiatives en matière de formation professionnelle continue à caractère formel et à caractère moins formel ou informel que les initiatives en matière de formation professionnelle initiale à charge de l'employeur.

Le temps consacré à la formation professionnelle doit être considéré comme du temps de travail puisque l'ouvrier est à la disposition de l'employeur.

§ 6. Chaque ouvrier disposera d'un droit d'initiative pour demander un entretien avec le responsable au sujet de ses possibilités de formation. Pendant cet entretien l'offre de formation de l'IFP sera communiquée.

§ 7. Les représentants des travailleurs/membres de la délégation syndicale recevront l'offre de l'IFP et pourront la communiquer dans l'entreprise.

§ 8. Les partenaires sociaux recommandent aux entreprises d'organiser, dans la mesure du possible, la formation pendant le temps de travail normal des travailleurs.

Chapitre III – Accueil des travailleurs

Art. 4. § 1er. Les parties rappellent l'arrêté royal du 25 avril 2007 relatif à l'accueil et à l'accompagnement des travailleurs concernant la protection du bien-être lors de l'exécution de leur travail (*Moniteur belge* du 10 mai 2007).

§ 2. Une concertation aura lieu avec le conseil d'entreprise ou, à défaut, avec la délégation syndicale à propos de l'application pratique de cet arrêté royal dans l'entreprise et, notamment, des facilités et de la formation des travailleurs expérimentés qui sont désignés pour encadrer les travailleurs débutants. L'IFP offrira une formation gratuite à ces travailleurs afin de les former à cette tâche.

Chapitre IV – Efforts en faveur des groupes à risques

Art. 5. § 1er. Le présent chapitre est conclu, d'une part, en application du titre XIII, chapitre VIII, section 1^{ère} de la loi du 27 décembre 2006 portant des dispositions diverses I, (*Moniteur belge* du 28 décembre 2006) et d'autre part, de l'arrêté royal du 19 février 2013 d'exécution de l'article 189, alinéa 4, de la même loi,

dernièrement modifié par l'arrêté royal du 19 avril 2014 (*Moniteur belge* du 8 avril 2013).

§ 2. Pendant les années 2015-2016, le secteur consacra 0,15 % des salaires bruts à la formation des travailleurs et des demandeurs d'emploi des groupes à risques.

Art. 6. Sont considérés comme groupes à risques :

- Les chômeurs en général et les chômeurs de moins de 30 ans en particulier.
- Les travailleurs peu qualifiés.
- Les travailleurs de plus de 50 ans.
- Les travailleurs menacés par une restructuration, un licenciement collectif ou une fermeture d'entreprise.
- Les travailleurs licenciés.
- Les handicapés.
- Les allochtones.
- Les apprentis industriels.
- Les travailleurs repris à l'article 7, pour autant qu'ils ne soient pas concernés par les points repris ci-dessus.



SOCIAL

Art. 7. Les efforts suivants seront effectués pendant les années 2015-2016 :

§ 1er. Le nombre d'apprentis industriels s'élèvera au moins à 200 sur deux ans ;

§ 2. Le nombre de demandeurs d'emploi et de travailleurs parmi les groupes à risques qui bénéficient d'une formation IFP s'élèvera au moins à 3.000 par an ;

§ 3. La formation des demandeurs d'emploi parmi les groupes à risques sera organisée de telle façon que les possibilités d'emploi dans le secteur soient réelles ;

§ 4. Un effort annuel d'au moins 0,05 % (du 0,15 %) des salaires bruts sera consenti pour les personnes dans les groupes-cibles suivants :

1° Les travailleurs âgés d'au moins 50 ans qui travaillent dans le secteur ;

2° Les travailleurs âgés d'au moins 40 ans qui travaillent dans le secteur et qui sont menacés par un licenciement :

a. soit parce qu'il a été mis fin à leur contrat de travail moyennant un préavis et que le délai de préavis est en cours ;

b. soit parce qu'ils sont occupés dans une entreprise reconnue comme étant en difficultés ou en restructuration ;

c. soit parce qu'ils sont occupés dans une entreprise où un licenciement collectif a été annoncé ;

3° les personnes inoccupées et les personnes qui travaillent depuis moins d'un an et qui étaient inoccupées au moment de leur entrée en service. Par personnes inoccupées, on entend :

a. les demandeurs d'emploi de longue durée, à savoir les personnes en possession d'une carte de travail visée à l'article 13 de l'arrêté royal du 19 décembre 2001 de promotion de mise à l'emploi des demandeurs d'emploi de longue durée ;

b. les chômeurs indemnisés ;

c. les demandeurs d'emploi qui sont peu qualifiés ou très peu qualifiés au sens de l'article 24 de la loi du 24 décembre 1999 de promotion de mise à l'emploi ;

d. les personnes qui, après une interruption d'au moins une année, réintègrent le marché du travail ;

e. les personnes ayant droit à l'intégration sociale en application de la loi du 26 mai 2002 concernant le droit à l'intégration sociale et les personnes ayant droit à une aide sociale en application de la loi organique du 8 juillet 1976 des centres publics d'aide sociale ;



f. les travailleurs qui sont en possession d'une carte de réductions restructurations au sens de l'arrêté royal du 9 mars 2006 relatif à la politique d'activation en cas de restructurations ;

g. les demandeurs d'emploi qui ne possèdent pas la nationalité d'un État membre de l'Union européenne ou dont au moins l'un des parents ne possède pas cette nationalité ou ne la possédait pas au moment de son décès ou dont au moins deux des grands-parents ne possèdent pas cette nationalité ou ne la possédaient pas au moment de leur décès ;

h. les demandeurs d'emploi âgés de moins de 26 ans ;

4° les personnes avec une aptitude au travail réduite, c'est-à-dire :

a. les personnes qui satisfont aux conditions pour être inscrites dans une agence régionale pour les personnes handicapées ;

b. les personnes avec une inaptitude au travail définitive d'au moins 33 % ;

c. les personnes qui satisfont aux conditions médicales pour bénéficier d'une allocation de remplacement de revenu ou d'une allocation d'intégration en vertu de la loi du 27 février 1987 relative aux allocations aux personnes handicapées ;

d. les personnes qui sont ou étaient occupées comme travailleurs du groupe cible chez un employeur qui tombe dans le champ d'application de la commission paritaire pour les entreprises de travail adapté et les ateliers sociaux ;

e. la personne handicapée qui ouvre le droit aux allocations familiales majorées sur la base d'une incapacité physique ou mentale de 66 % au moins ;



f. les personnes qui sont en possession d'une attestation délivrée par la Direction générale Personnes handicapées du Service public fédéral Sécurité sociale pour l'octroi des avantages sociaux et fiscaux ;

g. la personne bénéficiant d'une indemnité d'invalidité ou d'une indemnité pour accident du travail ou maladie professionnelle dans le cadre de programmes de reprise du travail ;

5° les jeunes qui n'ont pas encore 26 ans et qui suivent une formation, soit dans un système de formation en alternance, soit dans le cadre d'une formation professionnelle individuelle en entreprise telle que visée par l'article 27, 6°, de l'arrêté royal du 25 novembre 1991 portant la réglementation du chômage, soit un enseignement de plein exercice, à l'exception de formations menant au grade de bachelier et de master, soit dans le cadre d'un stage de transition visé à l'article 36^{quater} du même arrêté royal du 25 novembre 1991.

Pour l'application de l'alinéa précédent, il est entendu par «secteur», l'ensemble des employeurs ressortissant à la même commission paritaire ou à la même sous-commission paritaire autonome.

§ 5. En application de l'article 2 de l'arrêté royal du 19 février 2013 d'exécution de l'article 189, alinéa 4, de la loi du 27 décembre 2006 portant des dispositions diverses (I), l'effort visé à l'article précédent (soit 0,025 %) doit au moins pour moitié être destiné à des initiatives en faveur d'un ou plusieurs groupes suivants :

a. les jeunes visés au 5° ;

b. les personnes visées aux 3° et 4° qui n'ont pas encore atteint l'âge de 26 ans.

§ 6. Les efforts visés au § 5 sont concrétisés par la conclusion d'un ou plusieurs accords de partenariat entre l'IFP et les entreprises, les établissements d'enseignement ou de formation, ou les services de placement ou de formation régionaux.

§ 7. Les efforts visés au § 5 sont mis en oeuvre par :

- l'offre de stage en entreprise ;
- l'embauche dans le cadre d'un contrat de travail à durée déterminée ou indéterminée ou pour un travail nettement défini tel que visé à l'article 7 de la loi du 3 juillet 1978 relative aux contrats de travail ;
- l'offre de formation au sein des entreprises ou au sein de structures externes ;
- la formation des instructeurs ;
- l'investissement dans le matériel technologique ;
- l'utilisation en commun du matériel de formation.

Art. 8 En exécution de l'accord budgétaire 2015, les mesures suivantes sont prises dans le cadre des emplois tremplin :

- Reconnaissance par le secteur de l'intérêt de la formation pour donner une chance, au sein du secteur, aux jeunes sur le marché du travail.
- Les jeunes peu qualifiés âgés de moins de 26 ans ont droit, pendant les 12 premiers mois de leur engagement, à un budget de 2.500 EUR pour suivre des formations via l'IFP. Les modalités seront fixées au sein du Conseil d'administration de l'IFP.
- La possibilité de stages pour les élèves du secteur des boulangeries. Les partenaires sociaux émettront un avis unanime au sein de la commission paritaire sur une exception à l'interdiction du travail de nuit pour les élèves mineurs, avec un cadre qualitatif.



Chapitre V – Financement IFP

Art. 9. La cotisation de l'employeur par ouvrier est fixée à 0,20 % des salaires.

Chapitre VI - Durée de validité

Art. 10. §1er. La présente convention collective de travail entre en vigueur le 1er janvier 2015 et est d'application pour une durée indéterminée.

§ 2. Elle remplace la convention collective de travail du 22 octobre 2013 relative à la formation permanente des ouvriers des boulangeries et pâtisseries conclue au sein de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire, enregistrée sous le n° 118246/CO/1180000 et rendue obligatoire par arrêté royal du 28 avril 2014 (*Moniteur belge* du 3 septembre 2014).

§ 3. La convention collective de travail peut être dénoncée par une des parties, moyennant un préavis de trois mois signifié par lettre recommandée à la poste adressée au Président de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire et aux organisations qui y sont représentées.

Combinaison

travail étudiant et travail occasionnel : libre choix à compter du 1^{er} juillet 2016

Dans le cas d'une occupation comme étudiant, ni l'employeur, ni l'étudiant ne sont assujettis aux cotisations de sécurité sociale ordinaires. Tous deux ne sont redevables que d'une cotisation de solidarité.

Pour pouvoir bénéficier de ce taux préférentiel, il convient de remplir certaines conditions.

Ainsi, un étudiant peut travailler durant un nombre maximum de 50 jours calendrier (= le quota), à répartir librement sur une année calendrier complète.

Combinaison avec d'autres occupations

Une occupation comme étudiant peut être combinée avec d'autres occupations, comme le travail occasionnel dans l'horeca ainsi que dans l'agriculture et l'horticulture.

Jusqu'au 30 juin 2016, les employeurs de l'horeca et du secteur agricole et horticole devaient d'abord épuiser le quota étudiant de 50 jours avant de pouvoir débiter une occupation comme travailleur occasionnel.



Libre choix à compter du 1^{er} juillet 2016

Cette possibilité de cumul a été assouplie depuis le 1^{er} juillet 2016.

Un employeur peut désormais choisir librement de déclarer le jeune comme étudiant ou comme travailleur occasionnel à l'ONSS.

Conséquences pour l'employeur

Les employeurs de l'horeca et les employeurs de l'agriculture et de l'horticulture peuvent désormais immédiatement déclarer un jeune dans le régime du travail occasionnel sans devoir vérifier si le quota étudiant de 50 jours est épuisé ou non.

Démos d'automne dans 3 lieux uniques

Inscrivez-vous
en ligne via
zeelandia.be
ou via votre
représentant



**N'attendez pas pour vous inscrire,
les places sont limitées**

traditionnel
versus
innovant



Sous la devise 'traditionnel versus innovant', nous avons le plaisir de vous inviter à notre nouvelle édition des démos d'automne, dans 3 lieux uniques! Zeelandia a choisi de collaborer avec Harley-Davidson® parce que les deux marques adhèrent aux mêmes valeurs : la classe, la qualité et la fiabilité. Zeelandia comme Harley-Davidson disposent d'une riche histoire de traditions tout en tournant le regard vers un avenir innovant plein de promesses.

Savoir plus et s'inscrire?

Il est possible de s'inscrire directement en ligne via www.zeelandia.be ou via votre représentant.

 **Zeelandia**

Saut d'index

des baux de résidence principale

Madame, Monsieur,

Le 3 mars 2016, le parlement wallon a adopté un décret visant à réaliser un saut d'index des baux de résidence principale.

Ce décret s'applique aux baux en cours au 1^{er} avril 2016.

Pour ces baux, le nouvel indice à utiliser est celui de la date anniversaire précédente.

En conséquence, si vous avez indexé votre loyer en 2015, le résultat demeurera inchangé cette année.

Par contre, si vous n'avez pas réclamé l'indexation en 2015, vous avez le droit de la réclamer en 2016 sur base de l'indice de la date anniversaire de 2015.

Dans ce cas, la formule d'indexation de votre loyer devient :

$$\frac{\text{Loyer de base x indice de la date anniversaire précédente}}{\text{Indice de départ}}$$

Ainsi, en 2017, vous pourrez indexer le loyer avec le nouvel indice de la date anniversaire 2016.

Cette formule sera d'application jusqu'à l'échéance de votre contrat, sauf nouvelle modification.

Vous noterez par ailleurs que le SNPC introduira prochainement devant la Cour constitutionnelle un recours en annulation contre ce décret saut d'index loyer en Wallonie mais, en attendant le résultat de cette procédure, le saut d'index tel qu'expliqué ci-avant sera d'application.

Lu par J. Beer dans la revue du syndicat national des propriétaires



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 !



Boulangerie-pâtisserie à céder

dans le centre de Liège en pleine exploitation comprenant une partie vente et salle, une arrière cuisine et cave. Prendre contact au 04/380.15.15 ou par courriel à i.berrewaerts@avocat.be.

Cahier des charges et autres informations disponibles sur le site www.marielledonne.be.



Le Moniteur

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

Le Moniteur des Boulangers
c'est de l'information destinée à tous
les boulangers-pâtisseries-chocolatiers
de la Belgique Francophone :

**Informations sur le métier,
informations économiques, fiscales,
sociales, alimentaires, hygiène, santé,
formation, événements, etc.**

**Nous résumons les contenus
les plus importants afin de faire gagner
à tous du temps et de l'argent.**

**Pour tout annonceur désireux
de s'adresser aux boulangers-pâtisseries
dans un contexte rédactionnel lié
à leurs intérêts, adressez-vous à
Florence de Thier au 0485 164 936
ou par mail : florence@2thier.com**

Formation étiquetage

en chocolaterie



Chopabrisco se propose d'expliquer la nouvelle législation en matière d'étiquetage pour les produits alimentaires préemballés. Le cours est destinée aux responsables de qualité, marketing/ventes et à toutes les personnes concernées par l'étiquetage en général en entreprise.

Contenu:

- Cadre légal (FIC)
- Règles générales
- Mentions obligatoires sur l'étiquette
- Etiquetage nutritionnel
- Mentions supplémentaires
- Exceptions
- Etiquetage B2B vs. B2C
- Divers



La formation sera organisée le 23 septembre à l'Hotel Serwir (Koningin Astridlaan 57) à Sint-Niklaas, de 9 à 13 h. Plus d'informations sur www.ipv.be.

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