

# Le Moniteur

Bulletin mensuel  
34<sup>e</sup> année  
Novembre 2016

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

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

2017

Le savoir-faire au quotidien

Nos partenaires

APAQ-W  
FÉDÉRATION FRANCOFONE  
BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

VIVA CITE

La Meuse  
La Gazette  
La Province  
Nord-Capital  
Le Capitale

Vos calendriers 2017 sont arrivés !

## BAYARD, le pain du Terroir Wallon

# LE BAYARD



LE PAIN DU TERROIR WALLON

Des Agriculteurs, un Moulin et des Boulangers de votre région ont créé une filière wallonne "du blé au pain".

Engagés par la signature d'une Charte, ils certifient l'origine et la qualité du blé, de la farine et du pain.



**Les Agriculteurs** s'engagent à semer des blés de haute valeur boulangère et à pratiquer une culture raisonnée et contrôlée, sans insecticides. Soucieux de la sécurité alimentaire de leur produit et de la santé du consommateur, ils suivent une méthode culturale très rigoureuse. C'est le **blé BAYARD**.



**Le Meunier** s'engage à n'utiliser que du **blé BAYARD**, cultivé exclusivement en Wallonie. Il en assure sa traçabilité. Il élabore la **farine BAYARD**, sans émulsifiants, selon un cahier des charges très strict préservant les qualités naturelles du blé.



**Le Boulanger** s'engage à travailler le **pain BAYARD** exclusivement avec de la farine issue de cette filière. Il incorpore dans sa fabrication uniquement farine, eau, sel, levure et son savoir-faire. Il privilégie un pétrissage traditionnel et une longue fermentation qui permettent à la pâte de développer tout son arôme.

Le résultat est la mie typique du pain d'autrefois, une meilleure conservation et un goût savoureux rehaussé par la présence d'épeautre et de germes.

Tél : 085/27.40.40 - [info@moulinsdestatte.be](mailto:info@moulinsdestatte.be)

BAYARD, le goût retrouvé



**DARCIS**  
chocolat & pâtisserie *Académie*



### FORMATIONS À DESTINATION DES PROFESSIONNELS DU MÉTIER



Cours du 21-23/11/16



**LES TECHNIQUES  
DU SUCRE**

par *Davide Malizia*



Cours du 30/01-01/02/17



**VARIATIONS AUTOUR  
DE LA PÂTISSERIE**

par *Yann Brys*



Cours du 20-22/02/17



**LA PÂTISSERIE  
D'ANGELO**

par *Angelo Musa*



Cours du 13-15/03/17



**LES PETITS GÂTEAUX  
INDIVIDUELS**

par *Johan Martin*

Plus d'infos sur :  
[WWW.DARCIS.COM](http://WWW.DARCIS.COM)



## Chers lecteurs,

Vous savez que je consacre une grande partie de mon temps à défendre nos intérêts et à monter au créneau quand cela s'avère nécessaire.

Le sujet d'actualité qui nous préoccupe aujourd'hui et qui risque d'avoir de lourdes conséquences sur notre avenir, c'est la réglementation du pain.

Nous savons bien entendu que la réalité implique que la réglementation soit toilettée ou revisitée (terme à la mode actuellement) mais surtout pas au détriment de la qualité du pain et de l'incontestable image positive d'aliment sain que nous véhiculons par nos actions.

Sous le couvert du progrès et de l'innovation, l'industrie souhaite une refonde complète de la réglementation allant jusqu'à vouloir la vider de son contenu.

Lorsqu'on a la prétention de diminuer le taux de matières sèches du pain, il se pourrait très bien que demain le pain soit composé principalement d'eau, de collagène et d'un peu de farine.

Le sel est également un élément que la grande boulangerie souhaiterait voir diminuer de 1,7% à 1,2% avec la possibilité de remplacer le sel iodé.

Comme pour la tarte au riz, votre fédération travaille pour vous.

Bonne lecture,

● A. Denoncin  
Président



# La viennoiserie

## « DES ARTISANS »

Inspirée de la tradition tourière française.

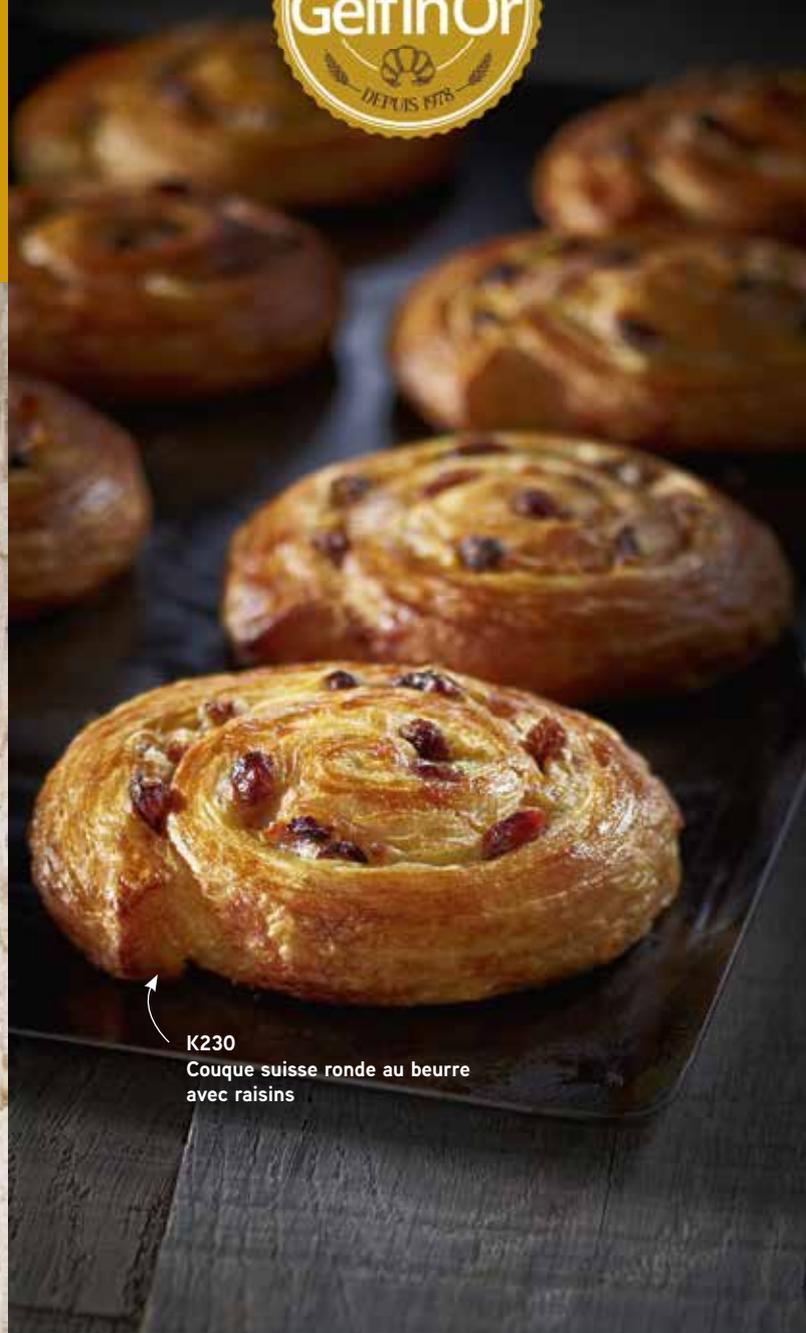
De la viennoiserie crue qui combine **qualité artisanale** et **régularité**:

- 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

# 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 19 octobre 2016
- Nutrition** 8 Le bon pain regagne du terrain... semble-t-il.
- La Fédération et ses fournisseurs** 12 Cuire pour le futur, une approche sur les nouvelles tendances
- Communication** 13 Darcis Bruxelles, Charleroi et Nivelles : trois nouvelles adresses pour les amateurs de chocolat !
- Actualités** 14 La Wil'ball, le Big Bang invité à votre table !
- Hygiène** 16 La saga du riz
- Santé** 20 Les gestes simples pour garder la forme en automne !
- Fêtes et convivialités** 23 Belle réussite pour cette première édition de la Fête du Pain à Gilly
- Formation** 24 Ça bouge chez Epicuris !  
27 Formation Boulanger
- La Fédération et ses fournisseurs** 27 Puratos Academy
- Économie** 28 Bienvenue à la 4<sup>e</sup> révolution industrielle
- Le saviez-vous ?** 30 Un peu de chauvinisme belge...
- Social** 34 Certificat médical pour les travailleurs de l'industrie alimentaire  
35 Les frais de déplacement pour notre secteur de la boulangerie-pâtisserie
- Psychologie** 36 Le succès après l'échec
- L'immobilier en pratique** 38 Bail commercial : chronique sur la durée du bail et ses aléas
- Un boulanger à l'honneur** 40 Boulangerie Marquet à Amblève, 5 générations amoureuses de tradition.
- Salon** 44 Le salon de l'alimentation de Bruxelles a fait le plein de visiteurs
- In memoriam** 41
- 41 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 164 936

## Éditeur responsable

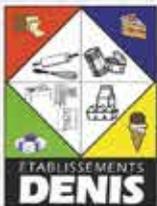
A. Denoncin • Grand Place, 4 • 6927 Tellin

## 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. Marquet et J.Y Wilmot

Impression : Snel Grafics, Herstal – 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      Quai Vercour, 121      route d'Arlon, 5  
B-5580 ROCHEFORT      B-4000 LIEGE      L-8399 WINDHOFF CAPELLEN  
Tél. 0032(84)21.12.43      Tél. 0032(4)252.28.18      Tél. 00352 39.94.55  
Fax 0032(84)21.12.38      Fax 0032(4)252.10.59      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



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.

# Le Moniteur

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

*Le Moniteur* des Boulangers, c'est de l'information destinée à tous les Boulangers-Pâtissiers-Chocolatiers de la région francophone et de la communauté germanophone de Belgique.

**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-Pâtissiers dans un contexte rédactionnel lié à leurs intérêts, adressez-vous à Florence de Thier au 0485 164 936 ou par mail : [florence@2thier.com](mailto:florence@2thier.com)**





# Compte rendu de l'AG

du 19 octobre 2016

## 1 Le rapport de l'AG du 18 juin 2016 est approuvé à l'unanimité.

## 2 Correspondance et activités

- La conclusion du dossier "Tarte au riz".
- L'action Debic sur l'amélioration de la communication.
- La formation Afsca à Bruxelles le 22 novembre 2016.
- Les formations de l'IFP.
- Les apprentis industriels en région germanophone.
- Le petit déjeuner au profit de "Viva for Life" à Charleroi.
- Le fonctionnement du camion Boulangerie-Pâtisserie d'Epicuris.
- Les contrats avec Total et Octa+.
- Le salon du vin à Gosselies.
- Le Conseil Supérieur des Classes Moyennes.
- L'allergie des farines traitée par l'IFP.
- La formation sur la fermentation à Epicuris.
- Les formations sur les allergènes réalisées par Cérés à Liège et à Namur.
- Les Saint Aubert du 13 novembre au Luxembourg et du 20 novembre à Liège.

## 3 Confédération

- L'accès à la profession remis en question.
- L'uniformisation des commissions paritaires.
- Le concours mondial de pâtisserie.
- Le rôle de consultant du Conseil Supérieur à l'Afsca.
- La révision de la législation du pain.

## 4 Apaq-w

- Le défaut de collage des sacs à pain.
- La mise en place de la campagne de promotion.
- La synergie avec les Fromagers.
- Le beau vélo de ravel 2017.
- La wallonie gourmande 2017.
- Le rassemblement des anciens de l'OPW à Namur le 26 octobre.
- La réunion d'évaluation de la campagne de promotion à Namur le 30 novembre 2016.
- Les perspectives pour la campagne de promotion en 2017.
- Le projet "Full-tract".
- Les interviews du dimanche matin sur Bel RTL.

## 5 Bureau et Moniteur

- La faillite de l'imprimerie Unijep et la continuité par l'imprimerie Snel.
- Les retards de cotisation pour l'année 2016.
- La conservation d'un prix identique à 2016 pour la

cotisation de l'année 2017.

- Les relations avec les moulins Cérés et Dossche.
- La gestion du Moniteur.

## 6 Délégués aux commissions

Social :

- Les dysfonctionnements concernant des prélèvements au sein du Fonds Social.
- Le refus par les syndicats pour le paiement du personnel en cash, même les étudiants.

Fiscal :

- La réunion de la commission fiscale francophone le 12 octobre a permis le relevé et l'analyse des prix.
- La reconduction, comme l'année passée, des chiffres de 2016 pour le forfait de l'année 2017.

Economique :

- La publication des tableaux sur le prix de revient du pain au Moniteur d'octobre.
- La recherche de candidature pour la poursuite du dossier prix de revient du pain.

## 7 Concours

- Le "Meilleur Artisan Glacier" le 22 novembre 2016.
- La suppression de la mission "Concours" à l'IFAPME.
- Le meilleur Boulanger Belge consacré par le Richemont est Monsieur PENET de Mouscron.

## 8 Guide d'autocontrôle A.F.S.C.A.

- L'exonération du module "Pain et Pâtisserie" pour l'Horeca.

## 9 Divers

- Les apprentis sans patrons à Tournai.
- La complexité des contrats d'apprentissage.
- Les contrôles de l'Afsca en français en région germanophone.
- La pénalisation pour excès de sel dans le pain.
- L'information télévisée sur la boulangerie De Baker de Limal, 5ème génération de boulangers.
- La publicité pour le pain de Delhaize qui vient d'être reprise par la société néerlandaise Ahold.

## 10 La prochaine assemblée générale aura lieu à Verviers le mercredi 22 février 2017.

Le prochain conseil d'administration aura lieu à Bruxelles le mercredi 23 novembre 2016.

● H. Léonard

# Le bon pain regagne du terrain...

... semble-t-il. (Si les enzymes m'étaient contés, ou comptés)

J'ai lu pour vous un texte de Marie Astier qui est journaliste à Reporterre.  
J'y ai apporté des annotations, des ajouts ou remarques.

Rappelez-vous, la dernière fois que vous avez mangé un pain très léger, à la mie très blanche, insipide et sec quelques heures après l'achat. Si ce pain plus proche du carton que du pain a été le summum de la modernité dans les années 1950 à 1970, il se fait désormais de plus en plus rare. Chez le boulanger, le pain à l'ancienne, plus goûteux, à la mie crème, s'est fait une place. Même au supermarché, la qualité générale s'est améliorée. La filière est sortie de cette période où la blancheur et le volume faisaient vendre. **Le bon pain regagne du terrain... semble-t-il.**

**Car il faut voir au-delà des apparences.** Ces pains plus beaux, plus diversifiés, moins fades et qui se conservent mieux qu'il y a trente ans ne sont pas le fruit d'une réelle remise en cause de la filière. Ils résultent d'un processus engagé par les fabricants de pain industriel, les producteurs d'additifs et les très grands moulins avant même la Deuxième Guerre mondiale. Leur but a toujours été de faciliter, de standardiser la production de pain. Dernièrement, **la maîtrise des enzymes a permis une avancée majeure dans cette voie.**

## Sans eux, tout irait trop lentement

Les enzymes sont des protéines qui accélèrent les réactions chimiques. Sans elles, tout irait trop lentement pour que la vie soit possible.

**En boulangerie,** les enzymes permettent la fermentation, ce moment où le pain gonfle, où les goûts se forment, où la structure de la mie se construit. Pour le pain, il y a deux sources « *naturelles* » d'enzymes : ceux fabriqués par le grain de blé, et ceux fabriqués par les levures et bactéries naturellement présentes à la surface des grains. S'il y en a trop, ou pas assez, la farine risque de ne pas être panifiable. Les meuniers le savent depuis longtemps, et mélangent farines riches et pauvres en enzymes pour qu'elles donnent ensuite de beaux pains. **Ils utilisent le malt,** c'est-à-dire des grains germés riches en enzymes, pour améliorer leurs produits.

## Le malt est une céréale germée riche en enzymes

Depuis les années 1980, on connaît mieux les enzymes. On sait les sélectionner, les fabriquer, les « purifier », et de nouveaux apparaissent sans cesse. Leurs noms sont de plus en plus souvent présents sur les étiquettes, et leur liste s'allonge : hémicellulase, xylanase, glucose-oxydase, protéase, pullulanase, etc.

Il est devenu quasiment impossible de trouver un sac de farine boulangère non corrigée à l'aide d'enzymes ajoutés. Que ce soit au supermarché ou chez l'artisan, presque tous les pains ont été fabriqués grâce à ces **protéines magiques.** Elles ouvrent d'innombrables possibilités pour accélérer la fermentation, améliorer la résistance de la pâte à un passage en chambre froide ou à la surgélation, augmenter le volume du pain, rendre la mie plus souple, etc.





Surtout, elles permettent de contrôler la fermentation et donc de standardiser toujours plus les processus de fabrication du pain, d'adapter la pâte aux besoins de chaque usine, chaque fournil.

**Ce n'est plus le boulanger qui accompagne le processus naturel de la fermentation**, mais le cocktail d'enzymes ajoutés qui permet de le maîtriser. Enfin, dernier avantage et non des moindres : les enzymes sont censés disparaître à la cuisson. La législation européenne n'oblige donc pas à les mentionner sur l'étiquette du produit final. C'est pourquoi ils sont de plus en plus préférés aux additifs : ils ont le même usage, mais peuvent être éventuellement cachés au consommateur.

### Un monde merveilleux

Grâce aux enzymes ajoutés, faire un « bon » pain — ou plutôt un beau pain — est devenu facile. Mais la filière devrait s'en méfier. D'abord, parce qu'ils ont un potentiel allergène. Or, l'allergie à la farine et à ses composants est l'une des principales maladies professionnelles en boulangerie. Si, officiellement, les enzymes sont considérés comme un allergène mineur (le principal est la farine elle-même), en coulisse certains meuniers et boulangers s'inquiètent, racontent des cas de rougeurs après avoir travaillé avec des mélanges de farines riches en enzymes.

Ensuite, parce que ces enzymes ajoutés empêchent ceux naturellement présents dans la farine de faire leur travail.

La fermentation, ce moment où se créent les goûts et où la pâte est prédigérée, n'est pas aboutie. En bout de course, notre pain nous fait mal au ventre, et il est insipide.

Les enzymes ajoutés ont ouvert un monde merveilleux aux industriels, qui grâce à eux se rapprochent de plus en plus de la qualité proposée par les artisans.

**Pour préserver leur spécificité, pour la diversité des goûts du pain, pour leur santé et celle de leurs clients, les boulangers devraient donc comprendre les enzymes, et dire non à ceux qui sont inutiles. La farine apporte déjà naturellement les siens. Alors pourquoi ne pas réapprendre, à, tout simplement, travailler avec eux?**



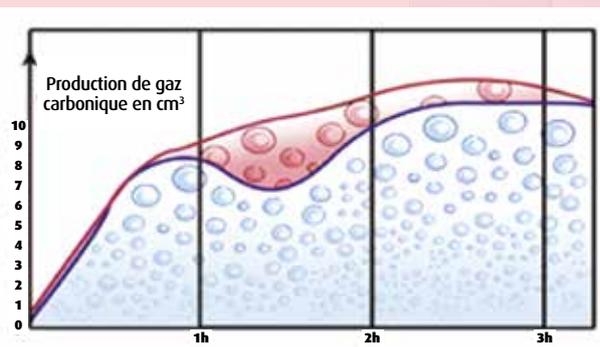
### L'enjeu des firmes para-boulangères, la fermentation rapide

Comme dans la farine, seul +/- 1 % des hydrates de carbones sont des sucres simples (en une seule molécule de glucose ou en deux molécules = maltose) qui sont aussi les seuls pouvant être assimilés par les levures, il faut dégrader plus vite l'amidon pour procurer de nouvelles molécules de glucose et maltose afin que la levure puisse produire du gaz carbonique (CO) et fasse suffisamment et surtout rapidement lever la pâte à pain.

Au début, la Zymase, était l'enzyme de la levure.

### Aujourd'hui on dénombre douze enzymes différents.

Vers les années 1970, les souches de levure employées (en **bleu** dans le schéma) devaient attendre l'arrivée de sucres simples (glucose en une seule molécule) dégradés de l'amidon par les amylases.



Arrivé à 1 h de fermentation, celle-ci stoppait en production de gaz (CO) pour reprendre vers 2h de fermentation.

On a alors choisi une souche de levure qui savait mieux transformer le maltose en CO.

Cette souche (en **rouge** dans le schéma) sera dite alors levure rapide.

● **DEWALQUE Marc**, Equipe BoulangerieNet.

" LES MÉTHODES  
NE MANQUENT PAS  
POUR OBTENIR **UN PAIN**  
**QUI FERA LA DIFFERENCE** "

**L'Artisan Boulanger se doit de réagir énergiquement au péril industriel en offrant à ses clients, de plus en plus informés et exigeants, du pain de qualité supérieure.**

Le retour vers les techniques anciennes, adaptées au contexte économique actuel, a déjà été mis en œuvre par nombre de jeunes boulangers dynamiques.

Si vous avez la volonté de vous affirmer par la qualité de vos produits, je vous conseille la lecture, entre autres, de l'ouvrage du Professeur Raymond CALVEL, **LE GOÛT DU PAIN**, dont je vous livre quelques extraits :

**① Panification au levain naturel et au levain de pâte**

**La panification au levain**

Sans autre qualificatif, il s'agit d'une panification réalisée par ensemencement au levain naturel. Une panification obtenue, en principe, sans addition de levure biologique de boulangerie. Différentes méthodes existent pour la réalisation d'un levain qui vous est personnel.

**② Panification à la levure biologique de boulangerie**

La production du pain est, aujourd'hui, obtenue, dans son ensemble, par ensemencement à la levure biologique de boulangerie.

Il existe, plusieurs méthodes :

La méthode directe, la plus répandue, et les méthodes ayant pour base une culture de ferments: la méthode sur poolish, sur levain-levure et avec apport de pâte préalablement fermentée.

**2.1 La panification directe**

Ce mode de panification qui a donné et peut donner, avec un pétrissage approprié, un pain d'excellente qualité, gagne, exige même, pour en arriver là, de bénéficier d'une première fermentation, relativement prolongée. Fermentation nécessaire pour assurer la maturation naturelle de la pâte qui en est l'élément essentiel.



## 2.2 La panification à base de levure biologique de boulangerie avec culture préalable

Il existe, comme indiqué, des méthodes de panification qui comportent une culture préalable de la levure, précédant le pétrissage de la pâte.

Et ces modes de panification se prêtent mieux, tout en permettant de préserver la qualité et l'originalité du pain, aux contraintes de l'heure : rapidité de production et usage du matériel mécanique

### a. La panification sur poolish

Cette méthode comporte une culture de levure —relativement liquide —préalable au pétrissage de la pâte proprement dite. Culture, dont le volume, comme la durée de fermentation, sont notablement variables. La détermination du volume de l'eau est basée sur la totalité de celle prévue, pour le pétrissage de la pâte et peut représenter, du tiers aux quatre cinquièmes, et parfois même plus du volume total. Quant à la durée, elle doit être d'un minimum de 3 heures et peut, en fonction de la quantité de la levureensemencée ou de la température du milieu, se prolonger, jusqu'à 7-10 heures et même au-delà.

### b. La panification sur levain-levure

C'est une panification qui est obtenue à l'aide d'une culture de ferments, un peu comparable à la panification sur poolish.

Le levain-levure est une cultureensemencée préalablement au pétrissage de la pâte, ferme de consistance — d'où le nom de levain — qui, comme la poolish, résulte, à l'exclusion de sel, d'un mélange de farine, d'eau et de levure.

Il est élaboré à l'aide d'une fraction de la farine mise en oeuvre, et celle-ci varie en fonction de l'apport en acides organiques que l'on souhaite obtenir.

On considère, en outre, qu'il est à maturation lorsque, après un minimum de 3 heures de fermentation, il a atteint quatre fois son volume de départ.

### c. La panification avec apport de pâte préalablement fermentée

Dans la panification à la levure biologique de boulangerie, la culture de ferments que l'on incorpore à la pâte, lors du pétrissage, peut être une culture spécialement élaborée pour cet usage, telle la poolish, ou le levain-levure.

Ce peut être, aussi, plus simplement, une fraction de pâte prélevée en cours de fabrication sur une production courante.

Une pâte qui,ensemencée à 1,5 ou 2 % de levure, aura fermenté, en ambiance, de 3 à 5 heures, ou qui aura

été conservée de 15 à 20 heures à + 4°C et, à température plus basse, davantage encore.

La culture de ferments ainsi utilisée, la pâte comprenant le sel est, de ce fait, très légèrement différente, mais cela n'a pratiquement pas d'incidence.

La fraction de farine, apportée par la pâte, peut varier en fonction du type de production. Elle peut représenter autour de 15 % pour le pain traditionnel ; 30 % pour les baguettes et les petits pains viennois; 30 % pour la pâte à croissants; jusqu'à 50% et plus, pour le pain de mie.

L'emploi d'une culture de ferments sous forme de pâte fermentée, méthode la plus pratique, ne pose pas de problème particulier. Toutefois, il sera judicieux de la loger dans des bacs plastiques ou métalliques et, pour éviter le croûtage ou les souillures, de la conserver à l'abri de l'air.

Il y a intérêt, en outre, sauf exception, pour éviter sa suroxydation, à l'incorporer, lors de son emploi, à moitié pétrissage.

**Les méthodes ne manquent pas pour obtenir un pain qui FERA LA DIFFERENCE et j'ose espérer que ce bref aperçu vous incitera à poursuivre votre quête de la perfection.**

Pour conclure, je dirai que, dans l'esprit de Raymond Calvel et de son ouvrage :

*Le pain c'est la somme de peines, de joie et, parfois de poésie, qui s'étendent du grain qui germe, au pain qui, doré, sort du four.*

*C'est la vie !*

● Henri LEONARD

# Cuire pour le futur,

une approche sur les nouvelles tendances

Que recherchent vos clients pour demain ?



Vos clients sont à l'affût d'expériences et d'authenticité. Pour vous, il est non seulement important de répondre à leurs attentes mais encore faut-il tenir compte de tous les aspects qui y sont intimement liés. Dans ce but, Puratos, Integral Interiors et VdeV-Galand avaient organisé conjointement, le lundi 5 septembre, une série de démonstrations et de présentations analysant les différentes tendances de la boulangerie de demain.

Vos produits s'inscrivent-ils dans ces tendances et sont-ils suffisamment typés ? Votre magasin est-il équipé d'un mobilier de magasin attrayant, qui invite vos clients à acheter davantage ? Vos emballages captent-

ils l'attention et sont-ils de bons communicants ? Voilà quelques-unes des questions auxquelles vous avez pu trouver réponses dans le beau Château de Modave.

Après une introduction de Daniel Malcorps, CEO de Puratos, ainsi qu'une présentation sur les dernières tendances en boulangerie et sur les attentes des consommateurs, les participants ont pu assister à d'autres démonstrations de boulangerie et de pâtisserie présentant de nouveaux produits Puratos. La journée s'est terminée par une réception et un dîner.

Cet événement a attiré plus de 200 personnes.





# Darcis Bruxelles, Charleroi et Nivelles

trois nouvelles adresses pour les amateurs de chocolat !



Possédant déjà plus d'une dizaine de boutiques à travers toute la Belgique, Jean-Philippe Darcis a décidé d'inaugurer trois nouvelles adresses afin de contenter tous les gourmands du Royaume.



A l'occasion des fêtes de fin d'année et du vingtième anniversaire de la Maison, différentes nouveautés seront présentes en comptoir telles qu'une tablette de chocolat originaire du Mexique, ou le coffret « Sélection chocolaterie », créé en partenariat avec Julien Lapraille, mais aussi les dômes en chocolat délicieusement aromatisés à la gelée de vin de « Céliandre ».

Ce mois d'octobre a été riche en événements pour la Maison Darcis avec l'ouverture d'un nouveau corner au centre « Ville 2 » de Charleroi mais également d'une toute nouvelle boutique dans le flambant neuf centre « Docks Bruxsel » de la capitale.

Le Brabant Wallon ne sera pas en reste non plus puisque l'ouverture d'un kiosque Darcis est prévue au centre Shopping Nivelles à la mi-novembre.

Vous y retrouverez bien évidemment tous vos produits préférés : pâtisseries, macarons, douceurs, pralines mais aussi les nouvelles tablettes de chocolat « Bean To Bar », produites de manière artisanale depuis la fève jusqu'à la tablette, le tout au sein même de « La Chocolaterie Darcis » à Verviers.

Tradition oblige, les fameuses bûches de Noël Darcis seront elles aussi présentes et vous feront voyager à travers les grandes villes du globe. Le petit plus ? Un Père-Noël en réalité augmentée qui émerveillera petits et grands à l'aide d'un simple smartphone !

Au plaisir de vous rencontrer dans l'une de nouvelle boutique Darcis



## ACTUALITÉS

# La Wil'Ball,

## le Big Bang invité à votre table !

### Plus qu'un dessert, c'est un jeu ...

Jean-Yves Wimot est plein de créativité et d'inventivité. Il se décrit d'ailleurs comme un créateur de plaisirs gourmands.

Il a lancé un concept original et inédit : la Wil-Ball.

*"C'est un projet qui mûrit depuis un an et demi avec mon ami Nicolas Delpart. Il s'agit d'un dessert et d'un jeu. On a reçu une bourse à la créativité de la région wallonne pour le développer et on est allé le présenter à l'Exposition Universelle de Milan 2015 ».*

Sélectionnée parmi plus de 120 projets, la Wil'Ball s'est imposée parmi les 10 lauréats au concours national be-Creative !

### Un dessert ludique

Cette pâtisserie mise en vente sous la forme d'un kit, est composée d'une boule en chocolat garnie de mousse, accompagnée de crumble et de biscuit moelleux, de coulis, de crème anglaise, de noisettes caramélisées et de fruits cuisinés.

La Wil'Ball est un dessert amusant, novateur, qui fait la part belle aux nouvelles technologies. Il s'articule autour de produits et de talents connus et reconnus en Belgique : le chocolat, le cinéma, la pâtisserie gastronomique et le secteur multimédia.

La Wil-Ball, c'est donc une boîte contenant une sphère en chocolat remplie de mousse (goût chocolat/framboise, vanille/chocolat ou exotique) avec des petits tubes et pots ainsi qu'une nappe transparente.

*"Il y a de la crème anglaise, du coulis, du crumble, du biscuit moelleux, des fruits cuisinés, des noisettes caramélisées... Le tout préparé artisanalement dans mes ateliers de Mettet par mes ouvriers pâtisseries et avec des produits issus de circuits courts", précise celui dont les macarons originaux font déjà fureur.*

L'idée, c'est d'étaler les ingrédients sur la nappe en jouant, en dessinant, puis d'éclater la boule en chocolat avec un objet ou en la laissant tomber sur la nappe et de commencer à déguster avec une cuillère ou en prenant des morceaux de chocolat et en associant les ingrédients.



*"J'avais envie de proposer un dessert présenté comme un jeu pour mettre la gastronomie à la portée de tous. Dès qu'il y a des enfants, ils s'amusent comme des fous. C'est l'éclate totale parce qu'ici, ils font ce qu'on leur interdit normalement : jouer avec la nourriture", se réjouit-il.*

La Wil'ball est un dessert ludique et trans-générationnel. Une vidéo décalée, sur le site [www.wilball.be](http://www.wilball.be), permet de préciser, de façon très originale, les différentes étapes menant au... « Big Bang sucré » !

*« Après l'avoir testé auprès de mes clients depuis un moment, on a démarré la commercialisation à plus grande échelle depuis septembre", nous confie le pâtissier de Mettet »*

### 100% belge

La Wil'ball privilégie les ingrédients de saison provenant d'un circuit de production court. Elle met en valeur nos spécialités belges et nos produits régionaux : chocolat, spéculoos, pommes, poires, miel de fleur...

### Des goûts qui varient

La Wil'ball, déclinée en plusieurs goûts, accompagne le rythme des saisons afin de vous assurer une continuité gustative en renouvelant à l'infini votre intérêt gustatif. Un concept qui lui permettra, à terme de s'adapter à diverses cultures...

### Un prix abordable

Avec un prix de vente de 40 € pour 6 à 8 personnes, ce dessert ludique est à la portée de (presque) toutes les bourses.

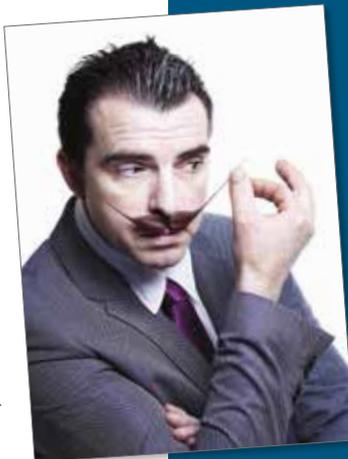
### Qu'en pensent les confrères ?

*"Trois confrères ont bien voulu tester le produit : je voulais le tester en dehors de ma clientèle pour savoir quelles modifications ou explications je pouvais apporter au produit avant de trouver sa formule définitive", explique Jean-Yves Wimot.*



Unique sur le marché, la Wil'Ball s'adresse aux familles et pourra être commercialisée par les pâtisseries en Wallonie et à Bruxelles, les épicerie fines, les restaurateurs, les traiteurs, les chaînes commerciales spécialisées, les grossistes en produits « pâtisserie et... par internet ! »

« En profitant d'une communication axée sur la provenance régionale de nos produits, la volonté est de développer très rapidement Wil'Ball sur de nouveaux marchés. L'objectif à terme est l'exportation ».



### Jean-Yves Wilmot

Depuis l'an 2000, Jean-Yves Wilmot a pris les rênes de la boulangerie-pâtisserie familiale créée en 1937. S'y étaient succédés son grand-père, Félix Rouard, le fondateur, et Claude Rouard, l'un de ses oncles. Sur les traces d'un autre oncle, Jacques Rouard, Jean-Yves développe la pâtisserie et la boulangerie en mettant en avant la qualité des produits et le soin accordés à ses créations.

L'intérêt pour la Belgique à l'étranger ne cesse de croître, telle que le démontrent des réussites internationales exceptionnelles. Avec le sport (Diablos Rouges), la musique (Stromae), le cinéma (Cécile de France), les arts de la scène (Dragone), les arts de la bouche ont une belle carte... qu'il convient de continuer à jouer.

### Emplois et activités économiques

La création d'emploi et d'activités économiques est un must du projet Wil'Ball.

- Ouvriers qualifiés... au rythme de l'évolution du projet
- Un commercial
- Un chauffeur - livreur
- Impact sur l'activité économique des fournisseurs, producteurs...
- Impact sur l'activité économique des clients

Vous souhaitez obtenir davantage d'informations à propos de la Wil'Ball ?

#### Jean-Yves Wilmot

Rue Albert 1<sup>er</sup> n°95 | B-5640 METTET

Mobile +32 (0)499 24 83 56

Email [info@patisserie-wilmot.be](mailto:info@patisserie-wilmot.be)

L'esprit avant-gardiste qu'il confère à ses créations vaut aujourd'hui à Jean-Yves Wilmot une renommée qui dépasse les frontières européennes. Un jour à la tête de l'association professionnelle « Passion Pâtisserie », il est le lendemain, en Asie, pour promouvoir le savoir-faire belge.

Jean-Yves Wilmot est intarissable sur sa passion. Il la cultive au cœur de son entreprise, à Mettet, avec le soutien précieux de son épouse. La Pâtisserie Wilmot emploie 10 personnes.

### Nicolas Delpart

Nicolas Delpart, lui, a rejoint la coopérative Pragmagora. Depuis une quinzaine d'années, avec Akil Talmant, ils ont associé leurs compétences en matière de production audiovisuelle.

Chacun peut ainsi assurer l'ensemble du processus de création vidéo, de la conception à la finalisation : scénariser, tourner, monter, habiller, animer, sonoriser, accompagner la diffusion.

Pragmagora développe des coopérations avec le monde universitaire. L'ouverture au monde étant une valeur fondatrice de la coopérative, Pragmagora apporte un soutien actif à la création artistique, notamment à la peinture contemporaine. Quant aux solidarités, elles se sont développées avec des actions auprès des « Enfants du Togo » avec, comme cadre, le village de Hepke, à 100 km de Lomé.



# La saga du riz



Chers Confrères,

Vous trouverez ci-dessous **les extraits pertinents** de la Circulaire de l'AFSCA relative à la température et à la durée de conservation de denrées alimentaires dans le commerce de détail qui a été publiée le 28/10/2016 sur internet.

Ce long combat que nous avons mené pour conserver nos tartes au riz à température ambiante, mérite bien un petit historique.

Dès le 11 avril 2013, notre commission Hygiène était informée qu'un contrôle général à Tongres avait donné lieu à 10 PV pour non-conformité de la température de conservation des tartes au riz. Cette attitude nouvelle des contrôleurs nous faisant craindre une généralisation de cette procédure, vos représentants à l'AfscA interpellèrent la Cellule de Concertation qui, après consultation du Comité Scientifique, orienta le secteur vers une demande de dérogation étayée par une analyse d'un laboratoire certifié.

L'Institut Agronomique de Gembloux fut contacté et une première étude nous conseilla de demander à l'AfscA des précisions sur le type d'analyse exigé. Nous étions déjà, vu le train de sénateur des fonctionnaires, le 23 mars 2014.

Les exigences de l'AfscA transmises à l'Université et le protocole d'analyses établi, la collecte de 108 tartes dans tout le pays fut organisée et les résultats du laboratoire nous parvinrent ainsi qu'à l'AfscA le 19 août 2014.

Un avis négatif du Comité Scientifique de l'AfscA nous parvint en mars 2015 motivé par une insuffisance d'analyses (précisées antérieurement par eux) et en demandant de nouvelles ainsi qu'un challenge-test consistant à inoculer en laboratoire la bactérie et d'en observer l'évolution.

A ce moment, le dossier riz avait déjà coûté au secteur 10.000€ et un nombre respectable de réunions avec la Cellule de Concertation.

Mr Denoncin entreprit dès lors de faire le siège du Ministre Borsu, et parvint finalement à le convaincre que le coût de cette seconde série d'analyses soit pris en charge par l'AfscA.

Le laboratoire ILVO de Melle en Flandre fut chargé de l'étude, et fin février 2016, quinze boulangers fournissaient les produits destinés aux analyses et challenges-test.

Le 21 septembre 2016, ILVO présentait à la Cellule de Concertation et à nos délégués les conclusions enfin positives de leur étude, et simultanément le Ministre Borsu donnait sa conférence de presse télévisée.

A tout seigneur, tout honneur !

Au-delà du plaisir de tordre le cou aux allégations d'inutilité et d'inefficacité de nos associations :

Il est néanmoins regrettable que de telles sommes et une telle débauche d'énergie aient été gaspillées pour un épouvantail à moineau.

Car à mon questionnement sur la fréquence de maladie ou de décès imputables à la tarte au riz, il m'a été répondu que cela ne relevait pas de l'Agence mais de la Santé Publique et que l'AfscA n'avait demandé aucune information à ce sujet.

Dans une approche très modérée, j'ai pu leur déterminer que pour **10 malades et/ou décès par an**, imputables aux tartes au riz en Belgique (pure vue de l'esprit), le risque potentiel serait de **0,000077%** (7,7 cent-millième de %) !!! Le risque est plus grand de se noyer dans un verre d'Orval....

● En...RIZ Léonard



## La circulaire (extraits)

### 5.1. Dérogations aux températures légales de conservation Applicable à partir du 28/10/2016

5.2. Directives concernant la température et la durée de conservation de denrées alimentaires pour lesquelles aucune température de conservation n'est prévue dans la législation

Plusieurs annexes reprennent les directives de divers avis du Comité scientifique en ce qui concerne

la température/durée de conservation de certaines denrées alimentaires.

**Annexe 2** : des sandwichs garnis

**Annexe 4** : des viennoiseries contenant de la crème pâtissière cuite

**Annexe 7** : tarte au riz

| Denrées alimentaires dans le commerce de détail  | Dérogations à la température légale de conservation et directives concernant la température de conservation | Durée de conservation maximale de la denrée alimentaire à cette température (dérogation/directive) | Conditions   | Remarques  |
|--|---|--|--|--|
| Sandwichs garnis   | 13°C  | 3 heures   | Les sandwichs ne contiennent pas de viande fraîche, de préparation de viande ou de poisson frais. Les sandwichs sont conservés à température ambiante par le consommateur, pendant maximum 4 heures après l'achat. | Un écart de 3°C, incertitude de mesure incluse, est autorisé lorsque c'est nécessaire pour la manipulation des denrées alimentaires lors de leur préparation, transport, entreposage, mise à l'étalage et livraison. |
| Viennoiseries contenant de la crème pâtissière cuite, telles que huit à la crème, couques suisses, chocotwists,... | température ambiante  | 12 heures  | La crème ou le succédané de crème doit également subir la cuisson  | Voir annexe 4  |
| Tarte au riz   | température ambiante ( $\pm 20^\circ\text{C}$ )   | 12 heures  |  | Après cuisson et refroidissement, la tarte au riz peut être conservée pendant 12 heures à température ambiante ( $\pm 20^\circ\text{C}$ ) pour la vente au consommateur.   |



### Annexe 2 : Des sandwichs garnis

Les sandwichs garnis contenant des ingrédients spécifiés à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014 sont soumis à une température légale de conservation. L'AFSCA octroie une dérogation à cette température de conservation dans le commerce de détail.

Les sandwichs garnis contenant des ingrédients spécifiés à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014, peuvent être conservés à une température de 13°C pendant maximum 3 heures, préparation incluse, en partant du principe qu'après l'achat, les sandwichs sont conservés à température ambiante pendant maximum 4 heures.

Une brève fluctuation de maximum 3°C par rapport à la température de 13°C, incertitude de mesure incluse,

est autorisée lorsque cela est nécessaire pour manipuler les denrées alimentaires lors de leur préparation, transport, entreposage, mise à l'étalage et livraison.

Il est recommandé d'informer les consommateurs qu'ils doivent consommer les sandwichs garnis dans les 4 heures après l'achat s'ils ne les conservent pas au réfrigérateur.

Attention : Cette dérogation n'est pas accordée aux sandwichs garnis contenant de la viande fraîche ou des préparations de viande (p.ex. carpaccio, viande hachée, filet américain (préparé ou nature)) ou du poisson frais (p.ex. carpaccio de poisson, tartare de poisson cru).



### Annexe 4 : Des viennoiseries contenant de la crème pâtissière cuite

Les viennoiseries contenant de la crème pâtissière cuite, telles que les huites à la crème, les couques suisses, les chocotwists,... sont des produits de pâtisserie contenant soit de la crème ou des succédanés de crème, soit une crème préparée à base de produits visés dans l'arrêté royal du 24 mai 1976 concernant les poudres et autres composés destinés à la préparation de pudding et de denrées analogues. Pour ces produits, une température légale de conservation est prévue dans l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014. L'AFSCA octroie cependant une dérogation à la température légale de conserva-



tion pour les viennoiseries (huites à la crème, couques suisses, chocotwists,...) qui contiennent de la crème pâtissière cuite.

Ces produits peuvent être conservés pendant 12 heures à température ambiante à condition que la

crème pâtissière ait elle aussi été soumise au processus de cuisson.

Après ce délai de 12 heures, les viennoiseries ne peuvent plus être vendues.

Il est important que le consommateur consomme les viennoiseries le jour même de l'achat ou bien qu'il les conserve au réfrigérateur. Nous conseillons dès lors de communiquer cette recommandation à vos clients.

### Annexe 7 : tarte au riz

La tarte au riz est une pâtisserie qui doit être réfrigérée à maximum 7°C (cfr. annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014). L'AFSCA octroie une dérogation à la température de conservation de la tarte au riz dans le commerce de détail.

Après cuisson et refroidissement, la tarte au riz peut être conservée pendant 12 heures à température ambiante ( $\pm 20^\circ\text{C}$ ) dans le commerce de détail dans le cadre de la vente au consommateur.

Les tartes au riz invendues durant ces 12 heures, doivent être conservées refroidies à une température de maximum 7°C, également lors de l'exposition pour la vente au consommateur.

Il est recommandé d'informer les consommateurs qu'ils doivent consommer la tarte au riz le jour de l'achat s'ils ne les conservent pas au réfrigérateur.





# J'AI DE L'OR DANS LES MAINS

## GRÂCE AU RENDEMENT SUPÉRIEUR DU BEURRE CORMAN EXTRA

Seul **BEURRE CORMAN EXTRA** me permet de faire:

- + 20 Croissants\* Extra min.  
au feuilletage exceptionnel, croustillant et délicieux
- + 20 €\* de Chiffre d'Affaires min.

\*Par carton de 10 kg et dans les mêmes conditions de travail et d'utilisation qu'un autre beurre : Temps repos entre 2° et 3° tour: 15 min. Poids moyen d'un croissant cuit : 62 g.



POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Faites gagner à vos clients des coffrets de Champagne prestigieux



DU 1er AU 30 NOVEMBRE

A l'achat de 150 kg d'une même référence de plaques Corman, recevez un kit promotionnel Champagne\*

Stock limité. Contactez vite votre promoteur Corman.

Jérôme : 0498/88.75.12 (Mons - Hainaut - Brabant w. - Bxl)

Dominique : 0474/99.69.32 (Prov. Liège & Lux)

\*Kit comprend : coffret 1 bouteille de champagne + 2 flûtes / 1 affiche / 1 chevalet / 375 billets à gratter

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Succès garanti pour l'artisan!*

Patricia à votre service : 087/34 22 66 - [www.corman-pro.com](http://www.corman-pro.com)



## Les gestes simples pour garder

# la forme en automne !

En automne, lorsque les jours raccourcissent et que le froid s'installe, on est moins actif, plus fatigué, et on souffre parfois d'une baisse de moral. Pourtant, en faisant attention, il est tout à fait possible de garder la forme en cette période.

### Sortez, profitez du soleil quand il est là

La baisse de la luminosité trouble le rythme circadien (cycle veille/sommeil), car notre horloge interne doit être en phase avec l'alternance jour/nuit, et perturbe la sécrétion de la mélatonine (l'hormone du sommeil). Résultat, à mesure que les jours raccourcissent, une fatigue parfois persistante s'installe.

Il est donc conseillé de sortir le plus souvent possible de chez soi pour bénéficier de la lumière du soleil.



La luminothérapie a également fait ses preuves en cas de dépression saisonnière notamment.

### Faites du sport

On le répète souvent, pratiquer une activité physique quotidienne procure des effets positifs durables sur la santé, améliore la qualité de vie et la forme physique, la résistance à la fatigue et contribue à une meilleure qualité du sommeil.

De plus, la pratique d'une activité physique régulière stimulerait le système immunitaire.

Bien sûr, choisissez une activité que vous aimez et allez-y à votre rythme, il ne faut pas vous dégoûter ni vous décourager ! Pour ceux qui n'aiment vraiment pas le sport, allez au travail à pied ou en vélo si vous le pouvez, faites du jardinage ou promenez le chien plus souvent.



### Stimulez votre système immunitaire pour tenir les maladies éloignées

Avec l'automne, arrivent malheureusement les rhumes et autres maladies de saison !

Pour les tenir éloignés, commencez par faire une cure de vitamine C. Pour cela, pas besoin de compléments alimentaires ! Il suffit de manger sainement et de mettre un accent tout particulier sur les fruits et les légumes.

Le zinc est également d'une grande aide pour lutter contre les bactéries nocives pour votre organisme. Vous en trouverez en grande quantité dans les huîtres, les jaunes d'œufs ou les lentilles.

Privilégiez aussi les aliments contenant de la vitamine B6, comme les fruits à coque, le poulet, le thon, le saumon ou la morue et les pommes de terre (avec la pelure). Un bon apport en vitamine B6 est essentiel pour lutter contre la déprime, l'irritabilité et la fatigue.

Pour les gourmands, qui craquent souvent entre les repas, remplacez les sucreries du distributeur automatique par des amandes ou des noix du Brésil, riches en magnésium, elles permettent de retrouver énergie et vitalité. Et pour les fans de chocolat, choisissez-le noir, au moins 60 % cacao, il est aussi riche en magnésium et regorge d'autres bienfaits !



### Mangez équilibré

Même si la baisse des températures vous donne envie de raclettes et de tartiflettes, n'y succombez pas trop souvent ! Pour rester en forme, il est indispensable de manger équilibré.

D'ailleurs, les aliments typiques de l'automne comme les noix, les courges, les agrumes, les champignons, le chou de Bruxelles ou le panais regorgent de saveurs et sont riches en bienfaits pour la santé.



### Le topinambour

Le topinambour est un légume racine également appelé truffe du Canada. Peu calorique avec seulement 72 kcal pour 100 g, il a des propriétés intéressantes pour la santé. Le topinambour contribue à la santé intestinale, notamment grâce à sa teneur en fructanes, des glucides qui contiennent de l'inuline, un mélange de polysaccharides. Ces fructanes permettent de soulager la constipation et ont l'avantage d'équilibrer la flore intestinale.

Enfin, l'inuline contenue dans le topinambour facilite l'absorption du calcium et du magnésium, des minéraux essentiels à la prévention de l'ostéoporose. Astuce : si vous ne savez pas comment le cuisiner, sachez qu'il peut se consommer cru, râpé sur une salade par exemple, ou cuit, au four, sauté dans un wok ou en potage.



### Zoom sur une sélection de fruits et légumes du mois de novembre bons pour la santé !

#### La clémentine

Avec seulement 70 kcal pour 2 fruits, la clémentine est un aliment phare de la saison ! Ses diverses propriétés font d'elle un fruit excellent pour la santé. Les flavonoïdes, les limonoïdes et les caroténoïdes qu'elle contient sont des composés dont le pouvoir antioxydant a été reconnu. La clémentine permet ainsi de se protéger de maladies comme certains cancers, des maladies cardiovasculaires ou des maladies dégénératives (ex : Parkinson). Les caroténoïdes sont également essentiels à la production de vitamine A, car le corps les transforme en cette vitamine selon ses besoins. La clémentine fournit aussi une source importante de vitamine C, connue pour son effet défatigant et déstressant, et qui permet de stimuler nos défenses immunitaires.



#### Le poireau

Le poireau est un légume de la famille des liacées, dont l'oignon et l'ail font également partie. Très peu calorique avec environ 60 kcal pour 100 g, le poireau est un allié santé qui s'incorporera parfaitement à vos potages. Il contient un antioxydant de la famille des flavonoïdes, le kaempférol, qui protège des dommages causés par les radicaux libres et confère au poireau des vertus anticancéreuses. Enfin le poireau a l'avantage d'être une source importante de vitamines et de nutriments. Il contient en l'occurrence des vitamines A, B6 et B9, C, ainsi que du cuivre et du fer.



#### La grenade

Une grenade, fruit au goût acidulé, équivaut à environ 128 kcal. Son jus contient une quantité importante d'antioxydants bénéfiques à la prévention de nombreuses maladies, et notamment, à celle du cancer de la prostate. Elle protège de l'athérosclérose (= dépôt de gras sur la paroi artérielle) et des maladies cardiovasculaires puisqu'elle augmente l'activité antioxydante du sang.

La grenade possède également des propriétés anti-inflammatoires, antibactériennes et antivirales, idéales pour aider son organisme à lutter, surtout quand les températures commencent à baisser, contre les petits maux de l'hiver.



#### Le kiwi

Le kiwi est sans doute l'un des fruits les plus consommés en automne et en hiver. Un kiwi (90 g) représente seulement 56 kcal, mais surtout 2,7 g de fibres, c'est-à-dire une quantité très importante. Les fibres, en plus de faciliter le transit intestinal, régulent les taux de sucre et de cholestérol dans le sang. Un kiwi apporte également 70 mg de vitamine C

Astuce : consommez deux kiwis par jour, le matin, pour faire le plein de vitamine C et pour profiter de ses bienfaits tout au long de l'hiver !





**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)





Belle réussite pour cette première édition de la

# Fête du Pain à Gilly

L'Association Royale des Patrons Boulangers Pâtisseries de Charleroi Sambre et Meuse, avec le concours du comité d'initiatives gilliciennes, a émis le souhait de relancer la fête du pain.

Et la première édition de la fête du pain a eu lieu à Gilly les 24 et 25 septembre.

Le but poursuivi lors de cette manifestation était de faire découvrir la richesse et le savoir-faire de nos artisans boulangers-pâtisseries.

Les professionnels du métier ont répondu présents en la personne de M. Dominique Cigagna, Attilio Panzarella, Jacquy Vandeveld (représentant la firme Algist Bruggeman), ainsi que Fabrice Lonnoy (firme Dedobeleer) pour nous épauler pour cet événement.

Le pain est présent au cœur de notre vie et il y a une telle variété de pains que tout le monde trouve un pain à son goût.

Créer un événement aussi sympathique et populaire que la fête du pain a été un moment de bonheur total en 2016.

Nous comptons relancer l'opération en 2017 et j'espère avoir à nouveau le soutien et la participation des firmes, ainsi que la collaboration des écoles !

Ce que vous aimez, ce que nous aimons tous, c'est l'odeur du pain, des tartes au sucre, des gaufres qui cuisent et dont l'odeur vient chatouiller nos narines.

Sur les nombreux stands, le public a pu découvrir les élèves en train de réaliser masepains, chocolats et confiseries.

Une belle occasion pour illustrer le savoir-faire des enseignants et des élèves passionnés par des métiers nobles souvent en pénurie de personnel.

L'école IMP (institut médico-pédagogique) était également présente et a permis de faire découvrir ses produits malgré le handicap des élèves.

Le public très nombreux en a profité pour déguster et savourer les produits du terroir.

La première édition de la fête du pain a été pour nos deux associations une grande réussite !

Je terminerai en remerciant les établissements Bruyère, Algist Bruggeman (levure), farine Dedobeleer, pour leur collaboration et sans qui cet événement n'aurait pu se réaliser.

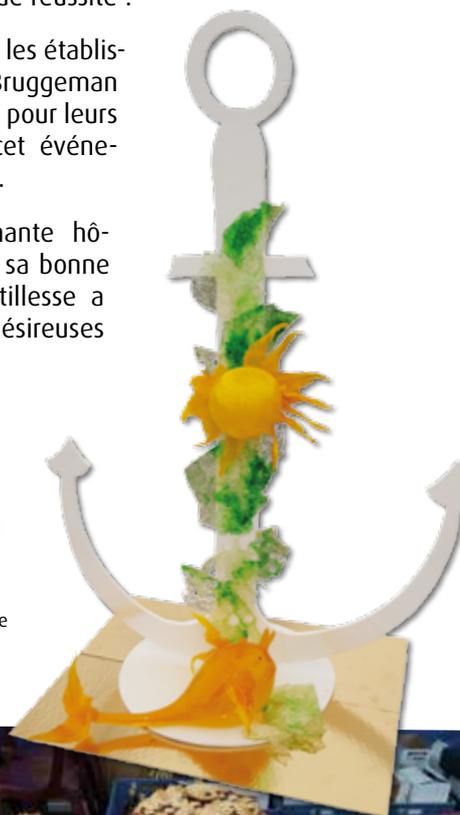
Sans oublier notre charmante hôtesse qui avec son sourire, sa bonne humeur ainsi que sa gentillesse a accueilli les personnes désireuses d'acheter nos produits.

Merci à tous.

Bien cordialement,

● **Attilio Panzarella**

PS : Le bénéfice réalisé lors de cet événement a été versé à une œuvre caritative ASBL PARKINSON



# Ça bouge chez Epicuris !

Les 06 et 18 octobre, le centre de compétence a organisé deux démonstrations exceptionnelles ! En collaboration avec des partenaires commerciaux, Epicuris organise de manière régulière des démonstrations afin d'étayer son offre de formations destinées aux travailleurs.

C'est la raison pour laquelle, nous avons eu l'occasion d'accueillir en nos ateliers de Villers-le-Bouillet « Cacao Barry » et « Les moulins de Statte ».

Le 06 octobre dernier, le célèbre chocolat « Cacao Barry » a débarqué dans nos ateliers pour nous présenter une démonstration époustouflante sur les entremets de fêtes et techniques de finition. Date pour laquelle nous avons eu la chance d'avoir comme formateur, un ambassadeur de la marque et meilleur chocolatier 2012 : Dimitri Salmon (« La Dacquoise » à Thuin). Les participants ont eu l'occasion d'assister pendant quatre heures, à une démonstration haut de gamme au cœur du chocolat.

Afin de combler les boulangers, le 18 octobre, ce sont les : « Moulins de Statte » qui sont venus enfariner nos tables ! En tant que fabricants et commerçants des farines panifiables, ils ont proposé 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. En tant que meilleur artisan boulanger, Frédéric Mortagne (« la boulangerie Mortagne » à Mouscron) nous a démontré les nombreuses possibilités de recettes autour de ces farines de qualité.

Ces deux démonstrations ont permis aux participants de venir se former de manière entièrement GRATUITE dans un cadre professionnel et dynamique. Mais aussi de rencontrer d'autres professionnels du secteur et d'échanger de nombreux trucs et astuces autour de ces produits de renommée.

Epicuris organise encore une démonstration exceptionnelle d'ici fin 2016.

**22/11 > 13h-17h**

PURATOS - Les bûches de fin d'année

N'oubliez pas non plus que cette année, on remet le couvert ! Toute l'équipe d'Epicuris sera présente sur le salon saveur et métier les 29, 30 et 31 janvier 2017 avec des démonstrations de Meilleur Ouvrier de France en boulangerie et en pâtisserie vous concernant, mais aussi en boucherie pour vos confrères.

Pour toutes informations complémentaires ou inscription, n'hésitez pas à contacter Maude BREUS par téléphone au 0497/57.00.85 ou par mail sur [maude.breus@formation-epicuris.be](mailto:maude.breus@formation-epicuris.be)

Dans l'attente de vous rencontrer très prochainement.

● L'équipe Epicuris



LE CENTRE DE COMPÉTENCE  
DES MÉTIERS DE BOUCHE

EPICURIS

PLUS HAUT  
ET PLUS PROCHE

L'UNION EUROPÉENNE ET LA WALLONIE INVESTISSENT  
DANS VOTRE AVENIR



ALIMENTO

Industriepark 2d  
9820 Merelbeke - Belgique  
T. +32 (0)9 232 46 18  
F. +32 (0)9 383 05 11  
info.be@abmauri.com  
www.abmauri.be

AB | MAURI



Epargnez pour  
des cadeaux  
attrayants!

Grande action  
d'épargne

du 23/09/2016  
au 30/04/2017

AB | MAURI  
We know baking!

COLLEZ CES POINTS

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

Le sommet absolu  
pour tous les  
processus de  
fermentation.



Levure Royale®

De beaux cadeaux pour  
les clients fidèles de la  
Levure Royale®

We know  
baking!

## “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

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

Rex Blandink

les avantages d'un  
savoureux pain blanc  
d'épeautre

100% épeautre



NOUVEAU!

Toujours disponible  
chez votre grossiste

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

  
IREKS

**Beco**<sup>®</sup>

**POLYESTER & INOX**

**Résiste à  
la Rouille et la Corrosion**

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



PANELCO sprl

Tél. 055/38.51.33 • Fax 055/38.51.34 • [info@becopanel.be](mailto:info@becopanel.be)

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

# MOULIN MEYERS S.A.

Le moulin de votre région

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

Rue gulpen, 15  
4852 HOMBOURG  
 (087) 78 53 70



**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



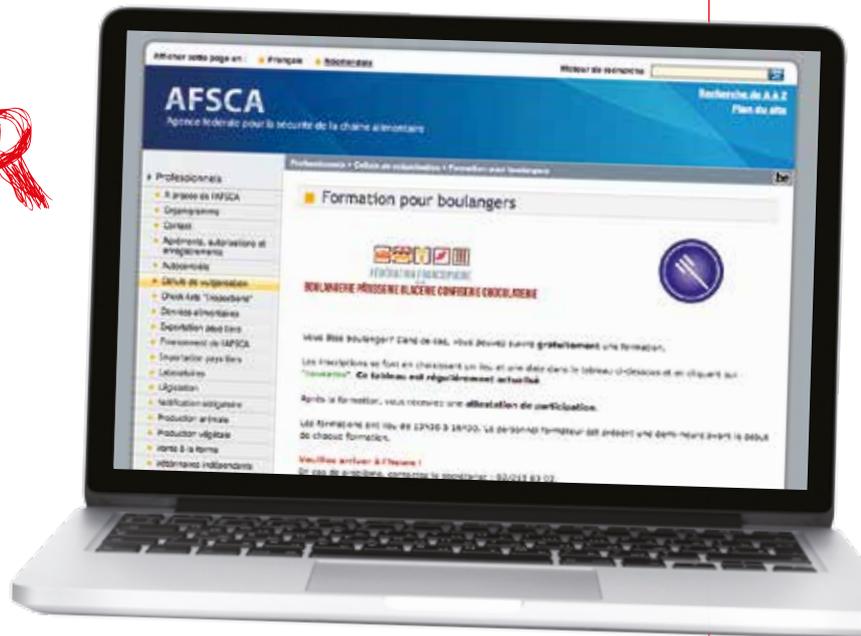
# Formation BOULANGER

Veillez prendre note d'une nouvelle date pour une formation « BOULANGER ».

Le **22 novembre 2016 de 13h30 à 16h30** à l'AFSCA, FSC, Bd du Jardin Botanique 55 - 1000 Bruxelles

Les boulangers peuvent s'inscrire via le site [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > professionnel > cellule de vulgarisation > Boulangers

ou par téléphone via le secrétariat > Tél. 02/211 83 02.



LA FÉDÉRATION ET SES FOURNISSEURS



# Puratos Academy

## les délices 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.

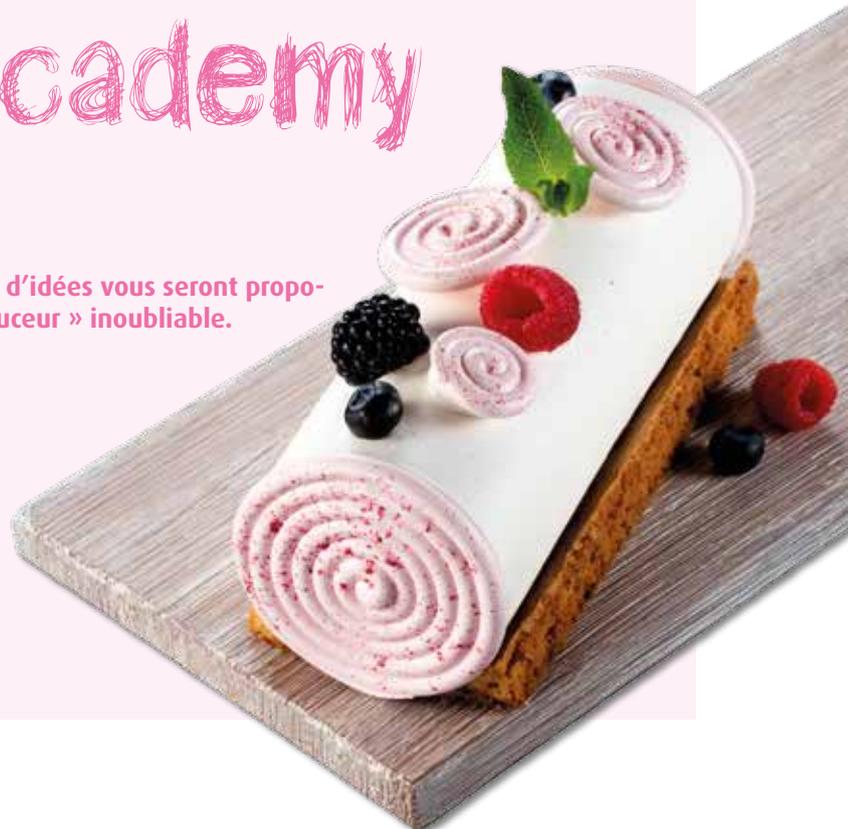
Date : **21/11**

Durée : **13h00 - 17h00**

Lieu : Epicuris - Rue de Waremme 101  
4530 Villers-le-Bouillet

N'oubliez pas de prendre votre tenue de travail.

**Comment vous inscrire ?** Via votre représentant



## Bienvenue à la 4<sup>e</sup>

# révolution industrielle !



En 1998 Kodak avait 170 000 employés et vendait 85% du **papier photo** au monde.

En quelques années leur chiffre d'affaires a disparu et ils ont fait faillite.

Ce qui est arrivé à Kodak va arriver à de nombreuses compagnies dans les 10 prochaines années et les gens ne le voient pas venir.

En 1998 auriez-vous pensé que 3 ans plus tard vous ne prendriez plus jamais d'images sur du papier film?

Les caméras numériques ont été inventées en 1975. Au début elles avaient une résolution de 10,000 pixels, elles ont maintenant plusieurs dizaines de millions de pixels.

Comme avec toutes les nouvelles technologies elles étaient décevantes pendant longtemps, mais sont devenues supérieures en peu d'années.

Le même phénomène se produira avec l'intelligence artificielle, dans le monde de la santé, les automobiles électriques et autonomes, l'éducation, l'impression 3D, l'agriculture et le monde du travail.

Dans les 5 à 10 prochaines années les logiciels vont transformer la plupart des industries traditionnelles.



**Uber** est tout simplement un outil logiciel, même s'ils ne possèdent aucune voiture, ils sont devenus la plus grosse compagnie de taxi au monde.

**Airbnb** est présentement la plus grosse chaîne hôtelière au monde même s'ils ne possèdent aucun établissement.

À propos de l'intelligence artificielle : les ordinateurs sont meilleurs, de façon exponentielle, pour comprendre le monde.

Cette année, un ordinateur a battu le meilleur joueur de Go au monde, 10 ans plus tôt qu'on s'y attendait.

Aux États-Unis, de **jeunes avocats** ne trouvent pas de travail. Ceci parce que l'ordinateur Watson de IBM peut donner un avis légal en quelques secondes, pour des causes plus ou moins compliquées, le tout avec 90% de justesse en comparaison de 70% pour les humains.

Donc si vous étudiez en droit, laissez tomber tout de suite.

À l'avenir il y aura 90% d'avocats en moins, seulement ceux qui sont spécialisés survivront.

L'ordinateur Watson aide déjà à diagnostiquer le cancer avec 4 fois plus de précision que les humains.

**Facebook** a déjà un logiciel de reconnaissance des visages supérieur aux humains.

En 2030 les ordinateurs seront devenus plus intelligents que les humains.



**Voitures sans conducteur** : En 2018 les gens auront accès aux premières autos sans conducteur.

Vers 2020 toute l'industrie automobile sera bouleversée.

Vous n'aurez plus à posséder une automobile. Vous n'aurez qu'à appeler une voiture avec votre téléphone, celle-ci arrivera où vous êtes et vous conduira à destination. Vous n'aurez pas à vous stationner, vous n'aurez qu'à payer pour la distance parcourue et pourrez être productif pendant le trajet.

Nos enfants n'auront jamais besoin de permis de conduire et n'achèteront plus jamais d'automobile.

Tout ceci va transformer nos villes parce que nous aurons besoin de moins de voitures, environ 90%.

On pourra transformer les parkings. Chaque année dans le monde, 1.2 millions de personnes meurent dans des accidents d'auto. Actuellement il y a un accident à tout les 100 000 kilomètres. Avec les autos sans conducteur, il y aura un accident à tous les 10 millions de kilomètres.

On épargnera ainsi 1 million de vies chaque année. Sans parler des blessés !

La plupart des manufacturiers d'automobiles feront faillite. Ces compagnies traditionnelles cherchent à évoluer et fabriquent de meilleures voitures. Pendant ce temps, les nouveaux Tesla, Apple, Google ont une approche révolutionnaire et construisent des ordinateurs sur roues.

Nombre d'ingénieurs chez Volkswagen et Audi admettent être complètement terrifiés par Tesla.

Les **compagnies d'assurance** se retrouveront dans un immense pétrin. Sans accidents, les assurances vont devenir 100 fois moins coûteuses.



Leur modèle de commerce d'assurance-automobile va disparaître.

L'immobilier va changer. Parce que vous pouvez travailler pendant que vous voyagez, nombreux sont ceux qui vont s'éloigner pour vivre dans un meilleur environnement.

Les autos électriques envahiront les routes d'ici 2020. Les villes deviendront moins bruyantes.



L'**électricité** va devenir incroyablement propre et peu coûteuse. Depuis 30 ans, la production solaire se développe de façon exponentielle. On commence seulement à en voir l'impact. L'an passé, dans le monde, il y a eu plus d'énergie produite de source solaire que de source fossile.

Le prix de l'énergie solaire va devenir si bas que toute les mines de charbon vont cesser d'être exploitées d'ici 2025.

L'électricité à bas prix signifie de l'eau abondante et à bas prix.

La désalinisation n'a maintenant besoin que de 2kWh par mètre cube.

Dans la majorité des cas, l'eau n'est pas rare, c'est l'eau potable qui est rare.

Imaginez ce qui serait possible si tous pouvaient avoir de l'eau propre à volonté pour presque rien.



Domaine de la **santé** : On doit annoncer le prix du Tricorder X cette année.

Il y a des compagnies qui produiront un instrument médical appelé Tricorder X qui sera contrôlé par votre téléphone qui prendra un scan de votre rétine, analysera votre respiration et votre sang. Il analysera 54 marqueurs biologiques pouvant identifier presque toutes les maladies.

Ce sera peu cher et ainsi dans quelques années tous sur la planète auront accès presque gratuitement à une médecine de pointe.



**Imprimantes 3D** : En 10 ans, le prix des imprimantes 3D de base est passé de 18 000\$ à 400\$. En même temps elles sont devenues 100 fois plus rapides.

Tous les grands manufacturiers de chaussures ont commencé à imprimer des chaussures.

Dans les aéroports les pièces de rechange sont déjà imprimées en 3D.

La station spatiale a une imprimante qui élimine le besoin d'avoir un grand nombre de pièces de rechange comme avant.

À la fin de l'année, les nouveaux téléphones intelligents auront des possibilités de numériser en 3D.

Vous pourrez alors numériser vos pieds et imprimer vos chaussures parfaitement adaptées à la maison.

En Chine, on a déjà imprimé en 3D un édifice de 6 étages complet.

En 2027, 10% de tout ce qui sera produit le sera en 3D.



Monde du **travail** : Dans les 20 prochaines années, 70-80% des emplois disparaîtront.

Il y aura beaucoup de nouveaux emplois, mais ce n'est pas sûr qu'il y en aura suffisamment en si peu de temps.

**Agriculture** : Il y aura un robot agriculteur de 100\$ dans l'avenir. Les fermiers du tiers monde pourront alors gérer leurs champs plutôt que d'y travailler toute la journée.

La culture hydroponique nécessitera beaucoup moins d'eau.

La viande de veau produite en labo est déjà disponible et deviendra moins chère que la naturelle dès 2018. Actuellement 30% de toutes les terres agricoles servent au bétail. Imaginez si nous n'en avions plus besoin.

Plusieurs nouvelles compagnies mettront bientôt des protéines d'insectes sur le marché. Elles sont plus riches que les protéines animales. Elles seront étiquetées source de protéines alternative.

Il y a une application appelée moodies qui peut déjà dire dans quel état d'esprit vous êtes.

D'ici 2020 il y aura des applications qui pourront établir par vos expressions faciales si vous dites la vérité. Imaginez un débat politique où on démontre si on dit la vérité ou non.



**Durée de vie** : Actuellement l'espérance de vie augmente de 3 mois par année. Il y a 4 ans l'espérance de vie était de 79 ans, actuellement elle est de 80 ans.

En 2036 l'espérance de vie augmentera de plus d'un an par année. Aussi nous vivrons probablement bien plus que 100 ans.



**Éducation** : Les téléphones intelligents les moins chers sont déjà à 10\$ en Afrique et en Asie.

D'ici 2020. 70% des humains auront leur téléphone intelligent. Ce qui signifie que tout le monde aura le même accès à une éducation de classe mondiale.

**Et bien d'autres innovations actuellement latentes...**

● Lu par **H. Léonard**

## LE SAVIEZ-VOUS ?

# Un peu de chauvinisme belge...

Il y a évidemment des tas d'autres informations qui ont de quoi nous rendre fiers d'être belge mais celles-ci sont peut-être moins connues de tous (excepté les 2 dernières bien sûr).

- 1 Le palais de justice de Bruxelles est le plus grand tribunal du monde. Avec une superficie de 26.000 mètres carrés, il est plus grand que la basilique Saint-Pierre de Rome (21.000 m<sup>2</sup>). A son inauguration, en 1883, il était le plus grand bâtiment du monde
- 2 Nemo 33 à Bruxelles est la piscine intérieure la plus profonde du monde. La fosse de plongée est profonde de 34,5 mètres. Elle contient 2,5 millions de litres d'eau de source faiblement chlorée. La piscine a été conçue par le Belge expert de la plongée John Beernaerts avec l'ambition d'y donner différents types de formations de plongée et de loisirs.
- 3 La première photographie en couleurs naturelles a été publiée dans le magazine National Geographic en 1914 et elle montre un parc floral à Gand.
- 4 La Foire de Libramont est la foire agricole la plus importante d'Europe pour la sylviculture et l'agro-alimentaire.
- 5 La première ligne régulière de chemin de fer à vapeur du monde (et du continent européen) a débuté son service le 5 mai 1835 entre Bruxelles et Malines à la « Station de l'Allée Verte ». En 1840 Gand, Bruges, Ostende, Anvers, Malines, Bruxelles et Louvain étaient déjà reliées par rail.
- 6 La Belgique et l'Italie ont été les deux premiers pays du monde à instituer des cartes d'identité électroniques en 2003. La Belgique est aussi le premier pays européen à fournir une carte d'identité électronique à la totalité de sa population.
- 7 Après les Pays Bas et le Japon, la Belgique est le troisième pays au monde doté du plus grand nombre de véhicules au km<sup>2</sup>. Nulle part ailleurs dans le monde on ne peut trouver une densité de routes et de chemins de fer supérieure à la nôtre.
- 8 Le « Torenggebouw » d'Anvers date de 1928 et il a été le premier gratte-ciel construit en Europe.
- 9 La voiture la plus rapide du monde, la Vertigo, passe de 0 à 100 km/h en 3,266 secondes et elle est belge.
- 10 Les Galeries St Hubert à Bruxelles sont le plus ancien centre commercial en Europe. Elles ont ouvert en 1847.
- 11 80% des joueurs de billard du monde jouent avec des boules de billard « made in Belgium ».
- 12 L'Opéra de Sydney, mondialement célèbre, est l'œuvre de Sir Eugène Goossens (1893-1962), un chef d'orchestre anglais d'origine belge.





- 13 La Belgique est, avec 9 coupons par personne et par an, le pays où l'on utilise le plus les coupons de réduction. En 2011, près de 125 millions de coupons ont été utilisés. L'année dernière, il y en a eu 144 millions et il y a trois ans, 155 millions. Malgré cette baisse, la Belgique reste le leader mondial dans ce domaine.
- 14 Le Club Med a été fondé en 1950 par Gérard Blitz, un ancien champion belge de water-polo.
- 15 En 1966, le Belge d'origine italienne Salvatore Adamo est devenu l'artiste qui a vendu le plus de disques dans le monde entier derrière les Beatles. Au total, il a vendu plus de 80 millions de disques, jusqu'à aujourd'hui.
- 16 Les deux auteurs francophones les plus traduits sont les Belges Hergé et Georges Simenon.
- 17 Le symbole de l'euro (€) est une création du Belge Alain Billiet.
- 18 Le carnaval de Binche, vieux de plus de 6 siècles, a été ajouté en 2003 par l'UNESCO à la liste des chefs-d'œuvre du patrimoine oral et immatériel de l'humanité.
- 19 La Wallonie n'a jamais fait partie de la France, à l'exception d'un bref intermède pendant la Révolution française (de 1792 à 1815).
- 20 Le Circuit de Spa-Francorchamps est le circuit le plus long et le plus ancien Grand Prix de F1 qui est encore utilisé. Le premier Grand Prix y a été couru en 1924.
- 21 Bien souvent attribuée aux Pays-Bas, l'introduction de la tulipe aurait eu lieu en Belgique en 1562, lorsqu'un navire chargé de tissus en provenance d'Istanbul et contenant également des bulbes de tulipes est entré dans le port d'Anvers. Cet épisode a marqué le début de la culture de la tulipe européenne.
- 22 Le match de tennis au cours duquel Kim Clijsters a battu Serena Williams 6-3, 6-2 au Stade du Roi Baudouin, le 8 juillet 2010, a établi le record du monde en, terme d'affluence avec 35.681 spectateurs.
- 23 Le drapeau olympique avec les 5 anneaux entrelacés a été utilisé pour la première fois aux Jeux Olympiques d'Anvers en 1920.
- 24 Les Pralines de chocolat ont été inventées en 1912 à Bruxelles par Jean Neuhaus.
- 25 Nos tartes au riz et nos « gauf' au suc' » sont les meilleures !

● Lu par **H. Léonard**

# Certificat médical

pour les travailleurs de l'industrie alimentaire  
dont notre sous-secteur de la boulangerie alimentaire.

En résumé,

**Il est "conseillé" :**

- certificat délivré par le médecin du travail
- pendant les heures de travail
- déplacement à charge de l'employeur

**Exceptionnellement**

- certificat par le médecin de famille
- en dehors des heures de travail
- moyennant la valeur d' une heure de travail, déplacement compris
- à payer : le ticket modérateur que le travailleur est censé payer

● **Cigagna Dominique**

Président : Commission sociale nationale

**Convention collective de travail du 9 février 2016 concernant le certificat médical pour les personnes qui entrent en contact direct avec des denrées alimentaires, conclue au sein de la commission paritaire 118 de l'industrie alimentaire**

## Chapitre I - Champ d'application et définitions

**Art. 1. § 1er.** La présente convention collective de travail s'applique aux employeurs et aux ouvriers de l'industrie alimentaire.

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

**§ 3.** La présente convention collective de travail est relative au certificat médical dont question au « Chapitre IV. - Hygiène personnelle » de l' « Annexe 3. - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire » à l'arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Cet arrêté royal dispose entre autres que les personnes qui entrent en contact direct avec des denrées alimentaires doivent prouver au moyen d'un certificat médical qu'aucune raison médicale n'empêche leur activité dans le secteur alimentaire.

## Chapitre II - Organisation et coût de l'examen médical

**Art. 2. § 1er.** Les partenaires sociaux recommandent que le certificat médical soit délivré par le médecin du

travail. Les ouvriers sont soumis à l'examen médical pendant leurs heures de travail. Le temps qui y est consacré est rémunéré comme temps de travail et les frais de déplacement sont à charge de l'employeur.

**§ 2.** Si l'examen ne peut exceptionnellement pas avoir lieu chez le médecin du travail pendant les heures de travail, l'employeur et l'ouvrier peuvent convenir que l'examen médical sera effectué par le médecin de famille de l'ouvrier en dehors des heures de travail.

L'employeur supportera les frais exposés, qui sont forfaitairement estimés à 1 heure de rémunération (calculée de la même manière que prévu dans la loi relative aux jours fériés et ses arrêtés d'exécution, frais de déplacement inclus), en plus du remboursement de la visite médicale et éventuelles prestations techniques de (le remboursement est limité au ticket modérateur). Ces frais sont propres à l'employeur et leur remboursement n'est, en conséquence, pas soumis à ONSS ni à impôts.

## Chapitre III - Durée de validité

**Art. 3. § 1er.** La présente convention collective de travail entre en vigueur le 1er janvier 2016 et est conclue pour une durée indéterminée.

**§ 2.** Elle peut être dénoncée par une des parties moyennant un préavis de trois mois adressé par lettre recommandée à la poste au président de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire et aux organisations y représentées.





# Les frais de déplacement

## pour notre secteur de la boulangerie-pâtisserie

Il est toujours bon de vous rappeler le cadre des interventions des employeurs dans les frais de déplacement des ouvriers.

● Cigagna Dominique

Président : Commission sociale nationale

**Convention collective de travail du 9 février 2016, modifiant la convention collective de travail du 22 février 2012 relative à l'intervention des employeurs dans les frais de déplacement des ouvriers**

### Chapitre I - Champ d'application

**Art. 1. § 1er.** La présente convention collective de travail est d'application aux employeurs et aux ouvriers de l'industrie alimentaire.

**§ 2.** Par "ouvriers" sont visés les ouvriers masculins et féminins.

### Chapitre II - Intervention de l'employeur

**Art. 2. §** Le tableau joint à l'annexe 1 est remplacé par le tableau repris ci-dessous.

| Montant de l'intervention patronale |                                |             |          |            |        |
|-------------------------------------|--------------------------------|-------------|----------|------------|--------|
| km                                  | Transport public / Covoiturage |             |          |            |        |
|                                     | Rail flex                      | Par semaine | Par mois | Par 3 mois | Par an |
| 1                                   | -                              | 5,93        | 19,75    | 56,15      | 199,64 |
| 2                                   | -                              | 6,65        | 22,05    | 62,39      | 221,48 |
| 3                                   | 8,33                           | 7,28        | 24,33    | 67,59      | 242,28 |
| 4                                   | 8,93                           | 7,90        | 26,52    | 73,83      | 263,08 |
| 5                                   | 9,66                           | 8,43        | 28,08    | 79,02      | 281,79 |
| 6                                   | 10,29                          | 9,16        | 30,15    | 85,27      | 302,59 |
| 7                                   | 11,02                          | 9,66        | 32,24    | 90,47      | 323,39 |
| 8                                   | 11,44                          | 10,09       | 33,80    | 94,63      | 336,90 |
| 9                                   | 12,16                          | 10,72       | 35,88    | 99,83      | 357,69 |
| 10                                  | 12,89                          | 11,33       | 37,44    | 106,06     | 377,45 |

|       |       |       |        |        |         |
|-------|-------|-------|--------|--------|---------|
| 11    | 13,62 | 11,96 | 40,04  | 111,26 | 398,26  |
| 12    | 14,25 | 12,58 | 41,60  | 117,49 | 416,97  |
| 13    | 14,87 | 13,10 | 43,67  | 121,65 | 436,72  |
| 14    | 15,39 | 13,52 | 45,23  | 126,85 | 452,32  |
| 15    | 16,01 | 14,15 | 47,31  | 132,06 | 471,04  |
| 16    | 16,74 | 14,77 | 48,87  | 137,25 | 490,79  |
| 17    | 17,46 | 15,39 | 50,96  | 143,50 | 512,63  |
| 18    | 18,09 | 16,01 | 53,03  | 148,70 | 531,35  |
| 19    | 18,72 | 16,43 | 54,07  | 152,86 | 547,99  |
| 20    | 19,55 | 17,16 | 57,20  | 160,13 | 571,90  |
| 21    | 20,06 | 17,57 | 58,23  | 164,29 | 585,42  |
| 22    | 20,38 | 18,09 | 60,32  | 168,45 | 602,05  |
| 23    | 21,42 | 18,82 | 62,39  | 175,72 | 625,97  |
| 24    | 21,95 | 19,35 | 63,43  | 179,88 | 639,49  |
| 25    | 22,68 | 19,96 | 66,55  | 186,13 | 666,52  |
| 26    | 23,18 | 20,59 | 67,59  | 190,30 | 681,08  |
| 27    | 24,23 | 21,11 | 70,71  | 197,57 | 704,99  |
| 28    | 19,23 | 17,16 | 56,15  | 159,09 | 565,65  |
| 29    | 19,86 | 17,46 | 58,23  | 163,25 | 581,26  |
| 3     | 20,48 | 17,79 | 59,26  | 167,42 | 595,81  |
| 31-33 | 21,21 | 18,72 | 62,39  | 174,69 | 623,89  |
| 34-36 | 22,68 | 19,96 | 66,55  | 187,17 | 669,64  |
| 37-39 | 24,13 | 21,42 | 71,75  | 199,64 | 713,32  |
| 40-42 | 25,89 | 22,78 | 75,91  | 212,12 | 756,99  |
| 43-45 | 27,55 | 24,01 | 80,07  | 224,60 | 803,78  |
| 46-48 | 29,11 | 25,47 | 84,22  | 237,08 | 846,41  |
| 49-51 | 30,68 | 26,52 | 89,43  | 249,56 | 892,16  |
| 52-54 | 31,71 | 27,55 | 92,54  | 258,92 | 923,36  |
| 55-57 | 32,24 | 28,59 | 95,66  | 266,19 | 951,43  |
| 58-60 | 33,80 | 29,64 | 98,78  | 275,55 | 984,70  |
| 61-65 | 34,83 | 30,68 | 101,90 | 285,95 | 1022,14 |
| 66-70 | 36,40 | 32,24 | 107,10 | 300,50 | 1073,09 |
| 71-75 | 38,47 | 33,80 | 112,30 | 315,06 | 1123,00 |

|         |       |       |        |        |         |
|---------|-------|-------|--------|--------|---------|
| 76-80   | 40,04 | 35,35 | 117,49 | 328,58 | 1170,83 |
| 81-85   | 41,60 | 36,91 | 122,70 | 343,14 | 1223,87 |
| 86-90   | 43,67 | 38,47 | 126,85 | 355,61 | 1272,74 |
| 91-95   | 45,23 | 39,51 | 132,06 | 371,21 | 1325,76 |
| 96-100  | 46,79 | 41,07 | 137,25 | 383,69 | 1372,55 |
| 101-105 | 48,35 | 42,63 | 142,46 | 398,26 | 1423,50 |
| 106-110 | 50,43 | 44,19 | 147,65 | 412,81 | 1475,50 |
| 111-115 | 51,99 | 46,27 | 152,86 | 427,37 | 1525,41 |
| 116-120 | 54,07 | 47,84 | 158,06 | 442,96 | 1580,52 |
| 121-125 | 56,15 | 48,87 | 163,25 | 456,48 | 1628,35 |
| 126-130 | 57,20 | 50,43 | 168,45 | 470,00 | 1678,25 |
| 131-135 | 59,26 | 51,99 | 173,64 | 484,56 | 1731,29 |
| 136-140 | 60,32 | 53,03 | 177,81 | 498,07 | 1779,13 |
| 141-145 | 62,39 | 54,07 | 183,00 | 511,58 | 1826,95 |
| 146-150 | 64,47 | 57,20 | 189,24 | 531,35 | 1896,63 |
| 151-155 | -     | 58,23 | 192,36 | 539,66 | 1925,75 |
| 156-160 | -     | 59,26 | 197,57 | 553,18 | 1973,57 |
| 161-165 | -     | 60,32 | 202,76 | 566,70 | 2021,41 |
| 166-170 | -     | 62,39 | 206,93 | 579,17 | 2069,24 |
| 171-175 | -     | 63,43 | 212,12 | 592,69 | 2118,11 |
| 176-180 | -     | 64,47 | 216,29 | 606,22 | 2165,95 |
| 181-185 | -     | 66,55 | 221,48 | 619,74 | 2213,77 |
| 186-190 | -     | 68,62 | 225,64 | 633,24 | 2261,60 |
| 191-195 | -     | 69,66 | 230,84 | 646,76 | 2309,43 |
| 196-200 | -     | 70,71 | 236,04 | 660,28 | 2357,26 |

**Art. 4. § 1.** Le tableau concernant l'indemnité vélo du commentaire paritaire de l'article 2 est remplacé par le tableau repris ci-dessous.

| Nombre de km | Indemnité vélo par mois |
|--------------|-------------------------|
| 1            | 7,88                    |
| 2            | 15,77                   |
| 3            | 23,65                   |
| 4            | 25,86                   |
| 5            | 27,69                   |
| 6            | 29,51                   |
| 7            | 31,33                   |
| 8            | 33,15                   |

|    |       |
|----|-------|
| 9  | 35,10 |
| 10 | 36,39 |
| 11 | 38,99 |
| 12 | 40,30 |
| 13 | 42,90 |
| 14 | 44,19 |
| 15 | 46,80 |
| 16 | 48,09 |
| 17 | 49,39 |
| 18 | 52,00 |
| 19 | 53,29 |
| 20 | 55,89 |

**§ 2.** Dans le commentaire paritaire de l'article 2, "2014" est remplacé par "2016".

## Chapitre VIII - Durée de validité

**Art. 5.** La présente convention collective de travail modifie la convention collective de travail du 22 février 2012, conclue au sein de la Commission paritaire de l'Industrie alimentaire, relative à l'intervention des employeurs dans les frais de déplacement des ouvriers rendue obligatoire par arrêté royal du 3 avril 2013 (Moniteur belge du 7 juin 2013) et enregistrée sous le numéro 108974, modifiée par la convention collective de travail du 21 janvier 2014, enregistrée sous le numéro 120760.

Elle entre en vigueur le 1<sup>er</sup> février 2016 et est conclue pour une durée indéterminée. Elle peut être dénoncée moyennant un préavis de trois mois, par lettre recommandée à la poste adressée au président de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire et aux organisations qui y sont représentées.



N O U V E A U

# Les secrets de la qualité de notre beurre d'Ardenne



Un climat tempéré et des vertes prairies, l'Ardenne possède des conditions idéales pour une production laitière durable et de qualité.

L'alimentation de ses vaches nourries principalement à l'herbe fraîche.

Une fabrication traditionnelle qui donne le temps à la maturation biologique de la crème.



*Charles et Francis, producteurs de lait à Bastogne*

Une passion transmise de père en fils et partagée par **400 producteurs ardennais**.



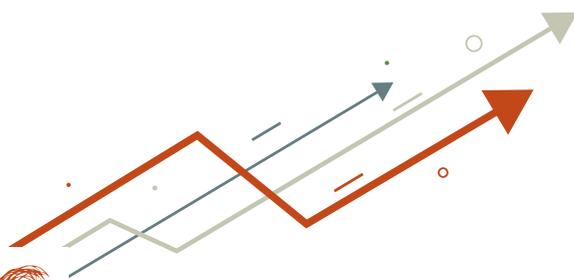
Le « Beurre d'Ardenne » est le seul beurre Appellation d'Origine Protégée belge. Il garantit un beurre fabriqué en Ardenne avec de la crème ardennaise.



Un beurre d'exception à valoriser dans votre boutique. Contactez Patricia pour obtenir votre **kit de visibilité** au **087/34.22.66**

Fabriqué exclusivement pour Corman en Ardenne

# Le succès après l'échec



L'échec peut être dévastateur mais il ne faut pas le laisser vous écraser. Quelques-unes des personnes qui ont le mieux réussi au monde ont échoué, parfois plus d'une fois. Les plus faibles auraient renoncé. Au lieu de cela, ces personnes sont restées concentrées sur leurs objectifs.

✓ **Winston Churchill** a été rejeté de son parti politique sur des désaccords idéologiques de 1929 à 1939. Aux débuts de la Seconde guerre mondiale le 3 septembre 1939, Churchill a été nommé à l'Amirauté britannique, mettant ainsi fin à son « exil ». L'année suivante, il a été élu Premier ministre à l'âge de 62 ans.

✓ Les professeurs de **Thomas Edison** lui disaient qu'il était « trop bête pour apprendre quoi que ce soit ». Thomas Edison a détenu plus de 1 000 brevets et a inventé des appareils qui ont changé le monde tels que le phonographe, l'ampoule électrique ou encore une caméra.

✓ **Oprah Winfrey** s'est fait renvoyer de son premier emploi à la télévision. Elle officiait en tant que présentatrice à Baltimore où, a-t-elle déclaré, elle a dû faire face au sexisme et au harcèlement. Mais Oprah Winfrey a rebondi et est devenue la reine incontestée des émissions de débats à la télévision avant de créer un empire dans les médias. D'après Forbes, aujourd'hui, elle pèse environ 2,9 milliards de dollars.

✓ **Walt Disney** s'est fait renvoyer par le rédacteur en chef d'un journal parce qu'il « manquait d'imagination et n'avait pas de bonnes idées ». Plusieurs de ses affaires ont échoué avant la première de son film « Blanche Neige ». Aujourd'hui, la plupart des bambins ne vivraient par leur enfance de la même manière sans ses idées.

✓ **Steven Spielberg** s'est fait renvoyer à maintes reprises de l'University of Southern California School of Cinematic Arts. Il a ensuite créé la première superproduction estivale avec « Les Dents de la mer » en 1975 et a gagné trois Academy Awards.

✓ **R.H. Macy** a connu l'échec avec une série d'entreprises de commerce détail au début de sa carrière. Mais à l'âge de 36 ans, R.H. Macy a lancé R.H. Macy & Co. qui s'est développé et est devenu Macy's, une des chaînes de magasins les plus importantes au monde.

✓ La vision unique de **Soichiro Honda** a été ostracisée par le monde des affaires japonais. Soichiro Honda était un génie de la mécanique qui idolâtrait Edison et se rebellait contre la norme. Sa passion pour l'individualisme agressif collait mieux aux Etats-Unis. Ainsi, cela lui a valu les foudres d'hommes d'affaires japonais qui valorisaient le travail en équipe par-dessus tout. Alors Soichiro Honda a bravement défié l'industrie automobile américaine dans les années 70 et a révolutionné l'automobile japonaise.

✓ **Le colonel Harland David Sanders** s'est fait renvoyer d'une douzaine de postes avant de fonder un restaurant à succès. Il a voyagé à travers les Etats-Unis à la recherche de quelqu'un pour vendre ses poulets fris et après avoir finalement pris une affaire commerciale dans l'Utah, Kentucky Fried Chicken était né. KFC est maintenant une des franchises les plus identifiables au monde avec plus de 18 000 emplacements.

✓ La mère de Sir **Isaac Newton** l'a sorti de l'école lorsqu'il était enfant afin qu'il s'occupe de la ferme familiale. Il a échoué de manière lamentable. Réalisant que son fils n'était pas fait pour labourer les champs, elle a laissé Sir Isaac Newton terminer sa scolarité de base et finalement s'est laissée convaincre de lui permettre d'aller à l'Université de Cambridge. Sir Isaac Newton a continué et est devenu un des plus grands scientifiques de tous les temps en révolutionnant la physique et les mathématiques.

✓ **Vera Wang** n'a pas gagné avec l'équipe olympique de patinage artistique américaine. Alors elle est devenue rédactrice chez Vogue et est passée rédactrice en chef. Elle a commencé par concevoir des robes de mariée à l'âge de 40 ans et aujourd'hui, elle est une des créatrices les plus importantes de l'industrie de la mode avec une entreprise qui vaut plus d'1 milliard de dollars.



✓ Lors de sa première audition à l'American Negro Theatre, **Sidney Poitier** a raté son texte et parlait avec un accent antillais très appuyé, ce qui amené le directeur à lui dire avec colère d'arrêter de lui faire perdre son temps. Sidney Poitier s'est mis à l'ouvrage et a finalement rencontré un immense succès à Hollywood. Il a gagné un Academy Award du meilleur acteur et a contribué à casser la barrière raciale de l'industrie du film américain.

✓ Lorsqu'il était enfant, **Albert Einstein** rencontrait des difficultés à communiquer et à apprendre d'une manière traditionnelle. Bien sûr, les problèmes de communication et de comportement d'Albert Einstein n'étaient pas un indicateur d'un manque d'intelligence. Il a gagné le prix Nobel en physique pour la découverte de l'effet photoélectrique et sa théorie de la relativité a corrigé les déficiences de la physique newtonienne.

✓ Lors d'un des premiers tests à l'écran de **Fred Astaire**, un dirigeant a écrit : « Ne sait pas chanter, ne sait pas jouer, légère calvitie, danse un peu ». Fred Astaire a continué et est devenue une légende d'Hollywood et de Broadway.

✓ **J.K. Rowling** était une mère célibataire qui vivait de l'aide sociale lorsqu'elle a commencé à écrire le premier roman « Harry Potter ». J.K. Rowling est maintenant internationalement connue pour sa série de 7 livres Harry Potter et, est devenue le premier écrivain milliardaire en dollars en 2004.

✓ **Charles Darwin** était considéré comme un étudiant moyen. Il a renoncé à une carrière médicale et est allé dans une école pour devenir pasteur. Mais lorsque Darwin a étudié la nature, il a trouvé sa véritable vocation et a voyagé à travers le monde pour découvrir ses mystères. Ses écrits, particulièrement « L'Origine des espèces », ont fondamentalement changé le monde de la science en répandant la découverte de l'évolution.

✓ **Vincent Van Gogh** a vendu seulement une toile dans sa vie, « La Vigne rouge à Montmajour », et la vente a eu lieu seulement quelques mois avant sa mort. S'il avait renoncé à sa carrière artistique face aux difficultés financières, le monde aurait perdu des centaines de peintures d'un véritable maître.

✓ **Harrison Ford**, après un premier rôle dans un petit film, a été convoqué par un cadre qui lui a annoncé qu'il ne réussirait jamais dans l'industrie cinématographique. La carrière d'Harrison Ford a continué à s'étaler sur six décennies et a été faite de rôles marquants dans des superproductions cinématographiques telles que les sagas « Star Wars » et « Indiana Jones ».

✓ Le jeune **Henry Ford** a ruiné sa réputation avec quelques activités dans l'automobile qui ont connu l'échec. Toutefois, après une mission de recherche, il a finalement trouvé un associé qui a cru en lui. Lorsque la Ford Motor Company a changé à jamais l'industrie et la culture automobile avec son mode de production basé sur la chaîne de montage, Henry Ford a prouvé qu'il avait tiré une leçon de ses erreurs.

✓ Tandis qu'il mettait au point son aspirateur, Sir **James Dyson** a connu l'échec de 5126 prototypes et y a laissé ses économies pendant 15 ans. Mais le 5127<sup>ème</sup> prototype a marché et Dyson est devenu la marque d'aspirateurs sans sac la plus vendue aux Etats-Unis. Aujourd'hui, Forbes évalue sa valeur à 4,5 milliards de dollars.

✓ **Stephen King** a ressenti une telle frustration lorsqu'il a essayé d'écrire le roman « Carrie » qu'il a jeté le premier jet à la poubelle. Sa femme, Tabitha, a trouvé le manuscrit dans la poubelle et l'a récupéré. « Carrie » est devenu un succès et a lancé la carrière de Stephen King. Ses romans se sont vendus à plus de 350 millions d'exemplaires.

**Lorsque l'on lit tous ces exemples, on redresse la tête et on continue à avancer dans nos projets.**

**Il serait bon de faire lire ces histoires à nos enfants ou adolescents !**



# Bail commercial

## chronique sur la durée du bail et ses aléas

Lors d'un renouvellement, le bailleur doit toujours être attentif à bien préciser dans les documents signés à cette occasion qu'il s'agit d'un renouvellement du bail initial et pas d'un nouveau bail.

### Bail commercial : renouvellement, prolongation, bail précaire ou de circonstances ?

La loi sur les baux commerciaux, insérée dans le Code civil et qui date de 1951, n'a pratiquement pas varié en 65 ans sauf pour prolonger les possibilités de renouvellement jusqu'à 36 ans.

Nous insistons sur la nécessité d'être extrêmement prudent dans cette matière car la loi présente des particularités tout à fait dérogoratoires au principe de la liberté des contrats.

#### Prenons un exemple relatif à la durée du bail.

En principe, celle-ci est de neuf années mais elle peut être plus longue car neuf années sont un minimum et très souvent, quand le locataire investit beaucoup dans la rénovation du bien, il demande un bail de dix-huit ans.

Pour être opposable aux tiers, un bail de plus de neuf ans doit faire l'objet d'un acte authentique. Néanmoins, entre parties, un bail sous seing privé (de plus de neuf ans) est tout à fait valable.

Faisons remarquer, en passant, qu'un premier bail conclu pour dix-huit années est susceptible, comme un bail de neuf ans, d'être renouvelé trois fois, la première période de dix-huit ans ne comptant en fait que comme

une première période de neuf années. Par conséquent, un bail initial de dix-huit ans peut être renouvelé jusqu'à quarante-cinq ans !

Lors d'un renouvellement, le bailleur doit toujours être attentif à bien préciser dans les documents qui sont signés à cette occasion qu'il s'agit d'un renouvellement du bail initial et pas d'un nouveau bail, faute de quoi le locataire pourrait soutenir que l'on est reparti à zéro.

La question qui se pose souvent est celle du locataire qui, n'ayant pas demandé son renouvellement, sollicite soit un renouvellement hors cadre légal, soit une prolongation.

Un renouvellement sans accomplissement des formalités prévues par la loi mais consenti par le bailleur est tout à fait valable. Encore faut-il que les conditions soient bien claires. Il faut alors préciser que malgré l'absence de formalités légales ayant amené un renouvellement, les parties décident de renouveler malgré tout le bail pour neuf années.

Il n'est pas possible de renouveler un bail pour trois années par exemple.

N'oublions pas qu'en cours de bail initial ou prolongé, le locataire peut toujours, d'après la loi (et cette faculté ne peut lui être enlevé par le bail), mettre fin au bail tous





les trois ans sans justification ni indemnité mais avec un préavis de six mois.

Si théoriquement, un renouvellement pour une durée plus courte que neuf ans ne peut pas intervenir, le locataire a parfois intérêt – et le demande donc au propriétaire – à obtenir une prolongation de quelques mois, voire même un an ou deux.

Cette situation est dangereuse pour le propriétaire qui verrait son locataire prétendre que malgré les apparences, il s'agit d'un renouvellement et non d'une prolongation ou prorogation du bail.

Ce serait dommage de ne pas pouvoir organiser légalement une prorogation si finalement, cela arrange les deux parties.

Quel procédé faut-il dès lors employer ?

En fait, c'est assez simple, il suffit que le locataire sollicite en justice, en conciliation ou par requête suivant l'article 1344bis du Code judiciaire, un délai de grâce... et que le propriétaire l'accepte, cet accord étant acté par le juge de paix, soit dans un P.V. de conciliation qui engage les parties autant qu'un jugement, soit précisément à l'occasion d'un jugement.

Il ne s'agit pas ici de contourner la loi sur les baux commerciaux mais uniquement d'organiser juridiquement une situation inhabituelle.

### Bail de courte durée

Dans la même optique, un bail commercial de courte durée, par exemple d'un an ou deux, peut-il intervenir ? Il s'agit le plus souvent dans cette hypothèse d'un bail dit « de circonstances ».

Il peut intervenir mais, dans ce cas-là aussi, il faut être extrêmement prudent pour que le locataire ne puisse pas prétendre qu'un bail de courte durée étant impossible, c'est bien d'un bail de neuf ans dont il bénéficie.

De tels cas se présentent assez fréquemment quand un projet immobilier relatif au bien donné en location est envisagé ou même décidé. Le bailleur a, par exemple, refusé le renouvellement pour démolition ou reconstruction, mais le projet connaît un retard pour obtenir les autorisations urbanistiques.

En fait, le retard sur les prévisions est presque la règle et il n'est pas avantageux pour le propriétaire de laisser le bien vide pendant une ou deux années.

Les parties peuvent alors conclure un bail de circonstances dont la durée est réduite. C'est d'ailleurs la loi elle-même qui le prévoit en son article 2, 1° qui stipule que ne sont pas soumis aux dispositions de la loi : « *les baux qui, en raison de la nature du bien ou de sa destination ou des usages, sont normalement consentis pour une durée inférieure à un an* ».

Il s'agit d'une occupation que l'on peut qualifier de précaire et l'intention des parties doit apparaître très clairement dans la convention. Même si la loi prévoit une année maximum, un délai plus long peut être prévu ; c'est notamment le cas lorsqu'une expropriation est en cours.

Par ailleurs, depuis plusieurs années sont apparues également des occupations dites précaires pour la vente d'objet provenant de faillites, de déstockage, des magasins éphémères, etc...

Ce type de bail est possible mais toujours moyennant des motivations précises et surtout réelles.

En conclusion : la loi sur les baux commerciaux n'est pas aussi contraignante qu'on le pense en ce qui concerne la durée mais les parties, et plus spécialement le propriétaire, doivent être extrêmement prudentes et se prémunir de toute possibilité pour le locataire de prétendre que la courte durée a été prévue uniquement pour détourner la loi sur les baux commerciaux.

● G. Xhaufaire



Hausgemachte Bröte:  
Ameler Graubrot  
Mischbrot  
Bauernbrot  
Ameler Schrotbrot  
Eifeler Dreisaat  
Kleiebröt  
Gesundheitsbrot  
...  
neues Ameler  
LANDKORNBRÖT



Un paquet de biscuits PRINTEN de la boulangerie Marquet



# Boulangerie Marquet

à Amblève, 5 générations amoureuses de tradition.

Amblève (en allemand Amel et en wallon Ambleve) est une commune belge située aux confins de la province de Liège.

Elle fait partie de la Communauté germanophone de Belgique et constitue de ce fait l'une des 9 communes de langue allemande de Belgique.

C'est dans cette jolie commune rurale d'un peu plus de 5400 habitants qu'est située la boulangerie-pâtisserie Marquet où m'attend Hanno Marquet, parfait bilingue (à mon grand soulagement vu que je ne connais pas un mot d'allemand).

Cette boulangerie-pâtisserie fêtera ses 150 ans en 2017 et cela m'émeut toujours de voir que plusieurs générations se succèdent pour perpétuer le savoir-faire artisanal qu'elles ont acquis depuis tant d'années.

Hanno Marquet a connu la boulangerie-pâtisserie depuis sa naissance et son père, toujours vivant, lui a transmis de nombreuses recettes ancestrales dont le pain gris au levain à fermentation lente. Sa maman l'aide encore au magasin.

Formé au Ceria à Anderlecht puis en apprentissage, Hanno Marquet ne s'est pas vraiment posé la question concernant son avenir;

**« Pour moi, ce n'était pas une obligation mais une évidence. Mon frère et ma sœur ne se destinaient pas à ça et cela me semblait naturel de reprendre le flambeau »**

Hanno Marquet a repris l'affaire familiale il y a 25 ans. Il s'est entouré d'une vendeuse en magasin et une vendeuse qui fait la tournée. Un apprenti vient parfois rejoindre l'équipe.

En matière de pains, il en réalise 6-7 sortes par jour : pain gris, pain de seigle, pain seigle-épautre mais le gris traditionnel est celui qui remporte le plus de succès.

Le Streusel est la pâtisserie la plus recherchée mais la tarte au riz et la tarte aux fruits ne sont pas en reste.

**« J'aime inventer de nouveaux produits mais j'ai vraiment trop peu de temps pour m'y consacrer »**

Hanno Marquet ne sait pas vraiment définir sa clientèle mais constate que la fidélité n'est plus vraiment une valeur sûre. **« Le fait que les gens se baladent en voiture et s'arrêtent sur le chemin pour s'approvisionner en pain en est une des raisons ».**

Cet amateur de foot et de puzzles favorise le circuit régional pour s'approvisionner en matières premières.

Ses enfants reprendront-ils la boulangerie-pâtisserie ?

C'est peu probable, même si son fils de 13 ans l'aide de temps en temps.

Lui-même ne sait pas si ce serait positif pour eux vu qu'il est pessimiste quant à l'évolution du secteur artisanal.

**« Le secteur vit des moments difficiles. Au sud de la région germanophone, on était 26 et après 25 ans, seule la moitié a survécu...ce n'est pas très rassurant pour l'avenir de mes enfants si un d'eux se décidait »**

Je me permets d'avancer que la Fédération se bat sans relâche pour maintenir le savoir-faire artisanal et Hanno Marquet en est parfaitement conscient.

**« Je vais aux réunions afin de représenter les germanophones et je suis d'accord avec vous sur le fait que les combats que la fédération mène chaque jour empêchent le déclin du secteur et nous évitent d'être détruits par l'industrie »**

Je quitte Hanno Marquet chargée d'un paquet de PRINTEN (voir recette) et je dois avouer que j'ai apprécié ce biscuit que je n'ai jamais aimé depuis mon enfance.

Cela tient certainement à l'amour de la tradition d'Hanno Marquet !

● Fl. de Thier



La recette de Hanno Marquet

# Les biscuits Printen

Recette pour ± 22kg

## INGRÉDIENTS

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 8250 g farine blanche                | 16 g carbonate de potassium                                  |
| 1000 g Farine de seigle              | 80 g bicarbonate de sodium                                   |
| 7500 g sucre candi (sirop)           | 40 g poudre à lever  |
| 2000 g sucre cassonade               | 225 g anis/cannelle/<br>clou de girofle/<br>coriandre/piment |
| 2600 g sucre candi (petits morceaux) |  |
| 500 g oranges confites               |  |

## RÉALISATION

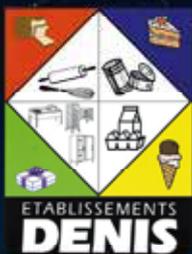
Étaler la pâte sur une épaisseur de 6,5 mm.  
Découper des morceaux de 3cm/9,5 cm. Dorer avec du lait  
Cuire à 180°C ± 10 minutes



Boulangerie-Pâtisserie H. Marquet

Kirchweg 3 - 4770 Amblève  
080 34 92 07





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

Ets DENIS sa

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



Osez la modernité et donnez un nouvel élan à vos pâtisseries de fin d'année

Les Etablissements Denis, ce sont trois magasins à disposition de tous les professionnels de la boulangerie à Rochefort, à Liège et à Windhof (Luxembourg). Découvrez-y notre nouvelle gamme de décorations de Noël.



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

[www.deweco.be](http://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 !

# Le salon de l'alimentation

## de Bruxelles a fait le plein de visiteurs

Cette année, le Salon de l'Alimentation de Bruxelles avait réduit sa durée : 9 jours plutôt que 16 !

Et pourtant, le salon a attiré plus de visiteurs qu'en 2015 : pas moins de 121.000 visiteurs, soit environ 1.000 de plus.

Bruxelles revit. Cette affluence record à l'un des événements les plus iconiques de la ville est très encourageante. Les visiteurs ont envoyé un signal très po-

sitif, qui a agréablement surpris les organisateurs eux-mêmes. En raison du climat d'inquiétude généré par les vagues récentes d'attentats, et pour rendre le



— SALON  
L'ALIMENT  
BRUXEL

# SALON DE L'ALIMENTATION

SALON



salon plus compact, les organisateurs du salon en avaient réduit le nombre de jours et tablaient sur une fréquentation atteignant 80% du chiffre de 2015.

Est-ce le retour de l'optimisme ? En tout cas, la joie régnait parmi les exposants au salon. Ils sont tous unanimes à saluer une édition du renouveau.

Concernant notre secteur, Aspirant Baker a organisé le championnat belge des jeunes boulangers. Ces futurs artisans se sont affrontés aux yeux de tous dans le palais 5. Tout s'est fait sur place, le savoir-faire artisanal a pris le pas sur les techniques industrielles.

## Les heureux gagnants

### Catégorie Pain :

Olivier Penet (indépendant)

### Catégorie Pièce artistique :

Gael Verleyden (indépendant)

### Catégorie Viennoiserie :

Alexander Morsomme (De Baere à Woluwé-Saint-Lambert)

Le Salon de l'Alimentation est organisé par le groupe FISA qui organise également les salons BATIBOUW, COCOON, SALON DES VACANCES,... L'édition 2016 était la 87ème édition. La 88ème édition ouvrira ses portes à BRUSSELS EXPO du 14 au 22 octobre 2017.

Objectif : encore plus de visiteurs ...



DE  
TATION  
LES



UN MARCHÉ COUVERT,  
DES RESTAURANTS ÉPHÉMÈRES, DES ANIMATIONS HORS PAIR...

15 ▶ 23 | 10 | 2016  BRUSSELS EXPO

# A découvrir en exclusivité chez BRUYERRE, la nouvelle gamme SINMAG

**Sinmag  
Europe**



MACP AUTO

MACP MANO

**Conditions spéciales  
de lancement**

## Machines à couper le pain

- un design innovant et élégant
- machine très silencieuse
- automatique ou manuelle

visibles dans notre  
**SHOWROOM**



DIVOTRAD

## Diviseuse hydraulique

- pour des pâtes très hydratées (75%)
- production jusqu'à 2500 pièces/heure
- réglage de la pression
- cuve de 20 divisions
- un choix de grille interchangeable

*Bruyerre*

Rue François-Léon Bruyerre, 34  
B-6041 Gosselies  
Tél : 071/25.01.22 - Fax : 071/34.45.76  
st@bruyerre.be - www.bruyerre.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