

Le Moniteur



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

Bulletin mensuel
35^e année
Février 2017

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

Ça bouge en Wallonie !

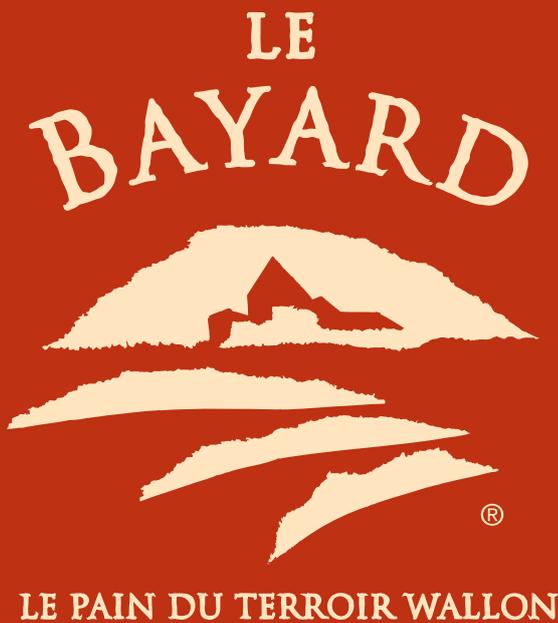
L'unité mobile de formation
en boulangerie-pâtisserie



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

BAYARD, le goût retrouvé



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

www.deweco.be

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

Vous êtes actif dans le secteur alimentaire?

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

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



Chers lecteurs,

Nous avons inauguré l'unité de formation mobile à Namur le 31 janvier et nous pouvons être fiers de cette innovation wallonne.

Vous trouverez ci-dessous le discours que j'ai prononcé en présence de Monsieur Le Ministre COLLIN, Madame Yerna représentant Madame la Ministre TILLIEUX, la direction d'Epicuris et les différents partenaires de ce beau projet.

Bonne lecture,

● A. Denoncin
Président



Monsieur Le Ministre COLLIN
Monsieur Le Président,
Madame la Directrice,
Monsieur Le Directeur,
Mesdames et Messieurs en vos titres et qualités,

Permettez – moi, tout d'abord de vous remercier au nom de la Fédération francophone de la boulangerie pâtisserie glacerie confiserie chocolaterie de l'opportunité que vous me donnez, en tant que Président, de m'exprimer à cette tribune.

Une des lignes de force du plan Marshall 4.0 est la formation. « Faire du capital humain un atout » est un engagement pris par la Fédération de la boulangerie-pâtisserie depuis des décennies. Nous sommes heureux de constater que les différents acteurs publics et privés sont en convergence avec l'idée de l'importance de la formation des apprenants mais aussi de la formation continuée.

Nous défendons depuis de nombreuses années l'esprit compagnonnage. Grâce au soutien permanent de la Fédération, de nombreux partenariats se sont noués afin de convaincre les jeunes à rejoindre les filières des métiers de bouche et plus particulièrement la boulangerie-pâtisserie.

Toute initiative prônant l'amélioration de connaissances permettant de répondre aux changements rapides des goûts et techniques ainsi qu'aux besoins de main-d'œuvre ne peut être que soutenu par La Fédération. Nous collaborons d'ailleurs activement avec Alimento, EPICURIS, la formation en alternance, le Forem ainsi que le service francophone des métiers de la Fédération Wallonie Bruxelles.

Néanmoins à l'instar du compagnonnage, qui s'installe dans une vision à long terme de l'apprentissage, l'unité boulangerie-pâtisserie de par son statut mobile ne doit pas se substituer à une formation professionnelle de base qui requiert exigence et patience. Certes l'unité mobile aura pour sens d'éveiller des passions, de renforcer des compétences et de conquérir l'excellence, mais il serait illusoire de croire que la formation

professionnelle de boulanger-pâtissier pourrait se compléter au détour d'un parking.

Nous devons également veiller, dans le cadre de ce programme, à ce que les personnes formées s'inscrivent bien dans la légalité en vigueur dans les métiers proposés et que ces formations itinérantes ne débouchent pas sur des fabrications clandestines qui seraient une catastrophe pour la crédibilité de notre profession.

Je saisis aussi de l'occasion qui m'est offerte pour rappeler aux instances que notre secteur souffre cruellement d'un manque de main d'œuvre qualifiée. Notre métier réclame certes de l'exigence et de la volonté mais ces besoins ne justifient pas à eux seuls la pénurie récurrente.

Force est de constater que comme d'autres métiers manuels, nous souffrons d'une image déficiente.

Ne serait-il pas nécessaire de remédier à ce constat en élaborant des campagnes de communications performantes

Quoi de plus épanouissant pour notre jeunesse que de s'investir dans un métier où l'artisanat, la promotion des circuits courts, le faire plaisir sont des valeurs essentielles.

Pour conclure et en revenant au temps des cathédrales, projet intimement lié au compagnonnage et à l'instar de George Sand auteure de « Compagnon de Tour de France », ouvrage encourageant la poursuite de l'action de régénération du compagnonnage, la Fédération entend s'investir dans la formation professionnelle continuée en aidant les « devoirants » à se penser eux-mêmes comme des représentants, non plus d'un groupe, mais d'une classe entière à laquelle ils servent d'exemple.

Je termine en félicitant madame HENRY, directrice d'EPICURIS pour son dynamisme.

Merci de votre attention.



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

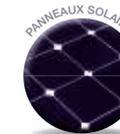
30€
HTVA/1.000L
de mazout

9,1c€
ttc/L sur votre
carburant

Pour toute question sur ce sujet, contactez-nous :

[Gaz et électricité](#) | [Mazout](#) | [Cartes carburant](#) | [Pellets](#)

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



Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la fédération** **7** Compte rendu du CA du 25 janvier 2017.
- Formation** **8** Unité mobile de formation en Boulangerie-Pâtisserie.
- Formation** **11** HORECATEL, au WEX à Marche-en-Famenne, du 12 au 15 mars 2017
- Santé** **12** Comment réduire votre stress ? Des conseils scientifiquement prouvés.
- Économie** **17** Les commerçants ne pourront plus imposer de supplément en cas de paiement par carte.
- Économie** **18** Vers une féminisation du métier en boulangerie-pâtisserie ?
- Économie** **20** Le plan commerce qui va faire bouger la Wallonie.
- Le saviez-vous ?** **23** Le "chocolate shooter", très tendance !
- Consommation** **26** Les tendances food 2017.
- Recettes** **26** Recettes à base de pain.
- Histoire** **28** La petite histoire du cupcake.
- Psychologie** **29** Psychologie et gâteaux.
- Social** **30** Procédures de licenciement collectif.
- Publireportage** **38** Eric Troisfontaine, un artisan *d'amon nos ôte* (de chez nous).
- La fédération et ses fournisseurs** **41** Gagnant de l'opération "Gratter et Gagner" !
- Fêtes et convivialités** **42** Rappel : Banquet de Namur le dimanche 26 mars 2017.
- Histoire** **43** Les origines de la Saint Valentin.
- Actualités** **44** L'info qui fait mal aux préjugés.
- Publi-reportage** **45** Le grand retour du pain Schtroumpf !
- Petites annonces** **47**

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, G. Xhaufaire, E. Troisfontaine.

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.



Compte rendu du CA

du 25 janvier 2017

1 Le rapport du Ca du 23 novembre 2016 est approuvé à l'unanimité.

2 Correspondance et activités

- Les publications de l'Apaq-W.
- L'apprentissage industriel.
- L'inauguration de la boulangerie mobile.
- Le jury central.
- La réunion "Sedexo/Producteurs locaux".
- Les émissions TV de la RTBF.
- Les excédents de notre mensuel Le Moniteur.
- La gestion du Trophée Wanet.
- Le pain Baillard et la qualité différenciée.
- Le contrat avec Total.
- La Saint Aubert de Tournai le 5 février.

3 Apaq-w

- L'analyse interne sur la qualité de la campagne.
- L'analyse d'un organisme indépendant vers les consommateurs.
- Le budget, les subventions, l'orientation.
- Le Beau Vélo de Ravel, prochains participants durant l'été 2017.
- La foire agricole de Libramont fin juillet 2017.
- Le salon "C'est bon, c'est Wallon" les 27 et 28 mai 2017.
- L'année "Wallonie Gourmande".
- Les chocolateries.

4 CONFÉDÉRATION

- Le prochain conseil d'administration le 16 mars 2017.
- La prochaine assemblée générale le 30 mars 2017.

5 Délégués aux commissions

- Fiscal : - La reconstitution des chiffres de 2016 pour le forfait de l'année 2017.
- La limite des 25.000 euros de chiffre d'affaires du salon de consommation pour continuer à bénéficier du forfait.
- Social : - La présidence du Fonds social.
- La gestion du Fonds social.
- Economique : - Le relevé des coûts des énergies.

6 Bureau et Moniteur

- La gestion des annonceurs.
- La gestion du site informatique.
- Les encarts à placer dans Le Moniteur.
- La situation financière.

7 Concours

- Les résultats au Mondial de Lyon.
- Le "Meilleur Artisan Glacier".
- L'Aspirant Boulanger.
- Le Trophée Wanet.

8 Guide d'autocontrôle A.F.S.C.A.

- La structure d'accompagnement.
- Le guide sur notre site.

9 Divers

- Les profils et référentiels de formation.
- La société Louise en collaboration avec Reamans.
- Les publicités de Delhaize et de l'Afsca.

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 22 mars 2017.

● H. Léonard



Unité mobile

de formation en Boulangerie-Pâtisserie.

Epicuris, Centre de compétence des métiers de bouche, innove avec son unité mobile dédiée à la formation dans le secteur de la Boulangerie-Pâtisserie.

L'inauguration de ce projet unique en Europe s'est tenue au salon Saveurs&Métiers à Namur le 31 janvier, en présence de Mr le Ministre R. Collin, de Raymonde Yerna représentant Mme la Ministre E. Tillieux et de Mr Denoncin, Président de La fédération francophone.

Une première EUROPEENNE !

L'objectif de cet atelier mobile est d'assurer la formation dans les métiers de la Boulangerie-Pâtisserie tant artisanale qu'industrielle grâce à une offre de formation modularisée. En effet, grâce à cette innovation, Epicuris a l'opportunité de répondre directement aux besoins des entreprises disséminées sur tout le territoire wallon et lever le frein de la mobilité des (futurs) travailleurs.

La formation va aux travailleurs et non plus les travailleurs à la formation !

L'offre de formation

L'offre de formation concerne essentiellement les métiers de Boulanger et de Pâtissier et ce, aussi bien pour l'artisanat que pour le secteur industriel.

A chaque taille d'entreprise correspond un programme de formation ! Les petites entreprises centrées encore exclusivement sur des méthodes de fabrication artisanales bénéficient, grâce à notre offre de formation, du développement de compétences différentes de celles des moyennes et grandes structures davantage tournées vers l'industriel.

Cette unité mobile de fabrication de produits de Boulangerie-Pâtisserie est une solution de formation UNIQUE rassemblant les ressources et les concentrant en un seul et même lieu !

L'organisation pédagogique

Deux types de formation sont proposés :

- Des formations INTRA entreprise « sur mesure » qui répondent à une sollicitation directe et spécifique d'une entreprise pour former des (futurs) travailleurs.
- Des formations « catalogue » proposant des formations accessibles à des travailleurs de différentes entreprises.

A cette offre de formation, s'ajoute la promotion des métiers du secteur de la Boulangerie-Pâtisserie. Afin de soutenir et promouvoir le secteur et ses métiers, l'unité mobile participera à des salons professionnels et des démonstrations seront organisées au sein de celle-ci.

L'organisation pratique

Quoi ?

L'atelier mobile sillonne la Wallonie et permet à toute entreprise cherchant à recruter de nouveaux ouvriers ou à perfectionner les compétences de ses collaborateurs d'obtenir une réponse concrète à ses besoins.

Comment ?

Concrètement, la semi-remorque est stationnée sur le parking de l'entreprise (en cas d'une formation sur-mesure) ou dans une zone proche des différentes entreprises concernées par la formation (formation inter-entreprises).

L'unité se suffit à elle-même. Elle dispose, en effet, de ses propres locaux sociaux (vestiaires, sanitaires, etc.).





M. Denoncin



M. le Ministre R. Collin



L'intérieur de l'unité mobile de formation en Boulangerie-Pâtisserie



FORMATION



M. le Ministre R. Collin, M. Denoncin et Mme Yerna coupent le ruban



Mme Yerna



La proximité avec l'entreprise permet des échanges pédagogiques riches sans que l'organisation et la mise en place de la formation ne ralentissent la production.

Qui ?

Dans le cadre des formations organisées au sein de l'unité mobile, 10 stagiaires (demandeurs d'emploi, travailleurs du secteur) peuvent être accueillis en même temps en plus du formateur.

Contactez-nous !

Noémie HENRY

Epicuris
Centre de compétence des métiers de bouche
Rue de Waremme, 101
4530 Villers-le-Bouillet

Tél : 085/27. 88. 60
Fax : 085/27. 88. 69
noemie.henry@formation-epicuris.be
www.formation-epicuris.be

FORMATION



« C'est une innovation dont nous pouvons être fiers. L'innovation en formation est la pierre angulaire des pôles de compétitivité. C'est loin d'être seulement une remorque. C'est un projet de formation innovant et des partenariats innovants. C'est aussi une idée folle : une unité de formation sur des roues qui répondent aux normes de l'AFSCA mais cette idée permettra de former 10 personnes à la fois et de répondre aux attentes de la formation du futur »

Mr Gall, Président Epicuris et coordinateur Alimento

« BoulPatMobile ! ce n'est pas qu'une unité mobile, ni un partenariat extraordinaire, c'est surtout et avant tout une possibilité de former 208 demandeurs d'emploi, de 720 travailleurs, de 140 élèves et 180 professeurs sur une période de 60 mois ! Ainsi, nous espérons aider les entreprises dans leur recherche de main d'œuvre qualifiée, dans l'augmentation en compétence de leur personnel et dans la formation de demandeurs d'emploi désireux de s'investir dans un secteur alimentaire, qui est un des rares secteurs à être porteurs d'emploi durables ET non-délocalisables »

N. Henry, Directrice du centre Epicuris



« Le projet BoulpatMobil a donc pour objectif d'assurer la formation dans les métiers de la boulangerie-pâtisserie, qu'elle soit artisanale ou industrielle. Grâce à une offre de formation délocalisée, modularisée et intégrée, les entreprises pourront trouver des solutions à la pénurie de main-d'œuvre avérée dans ce secteur. Il s'agit en effet de répondre aux besoins des entreprises disséminées sur tout le territoire wallon et de lever le frein de la mobilité des (futurs) travailleurs en s'appuyant sur une unité mobile de formation. L'offre de formation sera structurelle, elle permettra d'apporter une réponse rapide, souple et flexible aux employeurs et ambitionne la formation de plus de 1000 personnes d'ici 2020 ».

F. Héroufosse, directeur de Wagrallim



En partenariat avec :





HORECATEL

et son palais gastronomie

**HORECATEL, au WEX à Marche-en-Famenne,
du 12 au 15 mars 2017**

Après avoir soufflé ses 50 bougies, le Salon Horecatel a encore de belles années devant lui !

L'édition 2017 maintient le cap et offrira à nouveau sur un plateau d'argent le meilleur des produits de bouche. **À Horecatel, c'est certain, « vous allez être servis ! »**

Près de 420 exposants, issus de toute la Belgique et soigneusement sélectionnés pour la qualité de leurs produits, matériels et services, se sont empressés de confirmer leur présence. Et d'éveiller la créativité, l'innovation, la passion... auprès des 36.000 visiteurs professionnels attendus.

Avec ses cinq palais dédiés aux secteurs de l'Horeca et un sixième orienté gastronomie, on peut affirmer qu'Horecatel séduit désormais l'ensemble de la profession, tous secteurs confondus : hôteliers, restaurateurs, cafetiers, frituristes, traiteurs, bouchers, pâtisseries, chefs, gastronomes, foodies... Tous sont assurés de trouver, au sein du salon, des solutions créatives, gustatives, relationnelles ou commerciales au contact des exposants mais aussi lors des conférences ou des nombreuses démonstrations culinaires orchestrées par des chefs renommés.

Des chefs en action

Profitez de votre visite à Horecatel pour assister, entre autres, aux nombreuses démonstrations culinaires animées par les chefs du collectif Generation W, de l'asbl Passion Pâtisserie et d'autres grands noms représentatifs des grandes tendances de la gastronomie actuelle.

Pour découvrir la liste complète des produits, matériels et services exposés, consultez la liste des exposants sur le site www.horecatel.be.

Le programme complet des démos, concours et conférences est à suivre sur www.horecatel.be

Infos pratiques

Heures :

- Du dimanche 12 au mardi 14 mars : de 11H00 à 19H00 (accès jusqu'à 18H30)
- Le mercredi 15 mars : de 11H00 à 18H00 (accès jusqu'à 17H30)

Lieu : WEX - Marche-en-Famenne - Belgique

Tarif : salon réservé aux professionnels de l'Horeca

**HORECATEL INVITE LES LECTEURS
DU MONITEUR DES BOULANGERS**

**Rendez-vous sur www.horecatel.be
et enregistrez-vous avec votre
Guest Code : 34RQ91**

Parking : 3 €/jour.



Comment réduire votre stress ?

Des conseils scientifiquement prouvés

Votre profession est stressante, on le sait tous.

Vous avez peu de temps pour vous, dormez peu et devez sans cesse travailler pour satisfaire votre clientèle.

Je me doute que vous n'aurez pas le temps d'appliquer tous ces conseils. Mais en appliquer un serait déjà positif pour vous.

Petits rappels sur le stress

Définition du stress

Travail, couple, enfants... les origines du stress sont nombreuses. Cette maladie particulière peut avoir des répercussions plus ou moins graves. Comment ne pas glisser de la simple phase d'alarme à celle de l'épuisement.

Agréable ou pénible, le stress (stringere : serrer) est la capacité de répondre sur le champ à une stimulation inattendue.

Par exemple se mettre à courir pour échapper à un danger.

Le stress est, en biologie, l'ensemble des réponses d'un organisme soumis à des pressions ou contraintes de la part de son environnement. Ces réponses dépendent toujours de la perception qu'a l'individu des pressions qu'il ressent.

Le syndrome de stress évolue en suivant trois stades successifs :

- 1 « Réaction d'alarme » : les forces de défense sont mobilisées
- 2 « Stade de résistance » : adaptation à l'agent stressant
- 3 « Stade d'épuisement » : inexorablement atteint si l'agent stressant est suffisamment puissant et agit longtemps.



Un événement stressant provoque une réaction en chaîne qui débute dans le cerveau et aboutit à la production de cortisol par les glandes surrénales. Le cortisol active alors en retour deux zones du cerveau : le cortex cérébral pour qu'il réagisse au stimulus stressant (fuite, attaque, immobilisation...) et l'hippocampe, qui va apaiser la réaction. Si le stress est trop fort ou prolongé, l'hippocampe saturé de cortisol ne peut plus assurer la régulation. Le cortisol envahit le cerveau et installe une dépression.

Il y a le bon stress : le stress n'est pas uniquement contre-productif et paralysant. Chez certaines personnes il peut s'avérer indispensable pour réussir challenges, concours et autres défis de la vie.

A petite quantité, le stress peut parfois devenir une source inattendue de motivation.

Par définition, le stress exprime une adaptation naturelle de l'organisme face à une situation d'agression. Le stress est donc le signe d'une accommodation du corps aux modifications environnementales. Si l'agression est trop intense, l'organisme se laisse submerger par le stress et il devient difficile de le gérer. En revanche, à petite dose, le stress peut améliorer les capacités d'adaptation aux situations agressives.



Lorsque le stress est vécu comme un défi à surmonter, il peut devenir un puissant stimulant. En témoignent les sportifs de haut niveau. Ils réussissent à exploiter positivement le stress. Sans celui-ci, leurs performances sont souvent moindres. Par ailleurs, lors d'un entretien professionnel, le stress aide certains à mieux se concentrer et à être plus réactifs.

Tout est donc une question d'équilibre. Un trop plein de stress peut nuire à notre santé physique et morale. En revanche, si celui-ci est mineur ou maîtrisable, il devient un véritable atout.

Le mauvais stress

On parle de mauvais stress quand on devient incapable de faire face à une trop forte accumulation de tensions.

Troubles du sommeil, anxiété, tachycardie, les troubles liés au stress varient selon les individus. Le point commun ? Cette sensation de malaise qui gâche le quotidien. Attention donc au stress, à forte dose il est nuisible à notre équilibre physique et psychologique.

Le stress peut être défini comme l'un des maux du siècle. Certaines personnes en souffrent au quotidien.

On l'a vu : le stress est une réaction naturelle de l'organisme face à une agression extérieure. Le corps va donc déclencher une «réaction d'alarme». De nombreuses substances et hormones sont sécrétées. Cela provoque généralement une augmentation du rythme cardiaque (tachycardie), une hyperventilation et une vasoconstriction artérielle. Quand les situations stressantes se présentent trop souvent, l'organisme s'épuise et les symptômes surviennent : ulcères, migraines, dépression, insomnies, irritabilité, fatigue, baisse des défenses immunitaires, prise de poids...(Des chercheurs ont démontré que le stress représente un facteur important d'obésité. En cas de stress, l'hypothalamus produirait une substance augmentant la masse grasseuse.)

Un réel danger se profile lorsqu'on constate d'autres signes physiologiques : accélération du pouls, élévation de la pression artérielle, sudation, accélération du rythme respiratoire, contractions des muscles abdominaux et dorsaux... On assiste alors à une mise en tension du corps qui veut réagir.

On réagit généralement par une solution de repli et on observe des modifi-

cations de son caractère : on devient irascible, l'insomnie s'installe, la fatigue augmente, il y a perte d'appétit ou crises de boulimie et affaiblissement du système immunitaire. Attention : un stress non résolu entraîne des pathologies graves (dépression), et si le sujet y est prédisposé, un risque d'infarctus.

NB : Le syndrome de stress post-traumatique

Le syndrome de stress post-traumatique est une forme de trouble anxieux qui fait suite à un événement particulièrement traumatisant sur le plan psychologique : attentats, bombardements, accidents graves, catastrophes, violences physiques, viols...

Ces troubles s'accompagnent souvent d'insomnies, de dépression, d'irritabilité, parfois de violences ou de conduites pathologiques (alcoolisme...).

Stress : sachez identifier les causes

Vous n'arrivez pas à vous débarrasser de votre stress ? Mais en avez-vous identifié les causes ! Car elles peuvent être nombreuses et sont parfois bien cachées. Il faut remonter aux origines de votre anxiété pour réussir à la vaincre. Apprenez à reconnaître les stressseurs qui vous entourent.

La vie professionnelle

De nombreux aspects de la vie professionnelle peuvent engendrer le stress :

- Le rythme trop soutenu, trop éparpillé ou discontinu.
- Le sentiment d'insatisfaction lié à la non-reconnaissance de la qualification ou des responsabilités. Quand la rémunération ne traduit pas les fonctions lourdes assumées.
- Les relations difficiles avec les collègues pouvant aller jusqu'au harcèlement moral. Dans ces situations, le stress peut évoluer vers la dépression grave ou même le suicide.

La vie familiale et sociale

- L'impression de ne pas pouvoir faire face aux obligations familiales. Un sentiment particulièrement tenace pour les parents qui doivent mener de front gestion des enfants et responsabilités professionnelles mais aussi pour les personnes responsables de leurs parents vieillissants. Le sentiment est d'autant plus intense s'il n'y a pas de compensation affective, les autres devenant exigeants et tyranniques ;
- La difficulté à assumer des images sociales valorisantes. On s'épuise parfois à vouloir être tout en même temps bon parent, sexy, sportif, cultivé, ouvert aux amis, etc.





Quelques solutions

Alors que le rôle du stress, nous venons de le voir, est originellement de nous aider à nous sortir de situations dangereuses, les réactions de stress que nous déclenchons aujourd'hui face à des embouteillages, retards de train et autres conflits, en plus de ne pas vraiment nous aider à régler le problème, contribuent au développement de maladies chroniques, d'hypertension, de dépression... Voici ce que dit la science sur les manières de réduire ce stress.

> Conseil n°1 : consommez des oméga-3

On sait depuis longtemps que l'huile de poisson, et particulièrement les acides gras oméga-3 qu'elle renferme, joue un rôle protecteur contre les maladies cardiovasculaires.



C'est en 2013 que les chercheurs de la Michigan Technological University ont montré que ce rôle protecteur venait du fait que l'huile de poisson réussissait à contrecarrer les effets du stress sur le cœur.

En effet, les participants à l'étude qui ont consommé des compléments alimentaires d'huile de poisson pendant plusieurs semaines ont montré une meilleure réponse au stress.

D'autre part, en étudiant 22 personnes en bonne santé, mais avec un taux élevé de cholestérol LDL (qu'on appelle aussi « mauvais cholestérol »), pendant 3 périodes de 6 semaines, des chercheurs de l'université de Penn State se sont aperçu qu'inclure des noix et de l'huile de noix (riche en oméga-3) à leur régime, réduisait la pression sanguine en réponse au stress.

> Conseil n°2 : faites-vous des amis ou entretenez les amitiés que vous avez

Chez les hommes, comme chez les animaux, le stress est souvent associé à une mauvaise santé et à un risque accru de mortalité. Mais saviez-vous que les effets négatifs du stress pouvaient être atténués par un simple support de la part de proches ?

Bien que le mécanisme demeure inconnu, une équipe de chercheurs du Max Planck Institute for Evolutionary Anthropology, en Allemagne, s'est intéressée à la façon dont les chimpanzés gèrent les situations stressantes et non stressantes avec ou sans leurs proches.

Pour cela, ils ont mesuré le taux de stress des chimpanzés pendant des épisodes de conflits de groupe, des moments de repos et pendant la toilette.



Ils se sont rendu compte que le soutien d'un proche réduisait de manière significative les niveaux de stress en général, et en particulier dans les situations de conflit.

Une autre étude, cette fois réalisée par des chercheurs de l'Université du Michigan a montré que se sentir émotionnellement proche de quelqu'un augmente les niveaux de progesterone, induisant une réduction du stress et de l'anxiété.

Mais attention, on parle bien là de « vrais amis », car en revanche, avoir trop d'amis Facebook est une source de stress selon une étude écossaise !

> Conseil n°3 : riez



En effet, de nombreuses études ont montré que l'humour et le rire sont excellents pour la santé, et constituent un bon antidote contre le stress.

Selon une étude de 2008, même l'anticipation d'une situation comique réduirait nos niveaux de cortisol (l'hormone du stress), d'épinephrine (ou adrénaline) et de dopamine de respectivement 39, 70 et 38 %.

Dès notre plus jeune âge, on rit jusqu'à 300 fois par jour, sans raison, par pur plaisir. À l'âge adulte, ce serait moins de 20 fois par jour. Même si tous les chercheurs ne s'entendent pas sur ces données, il semble bien que l'école, le travail et les conventions sociales nous incitent peu à peu à devenir plus sérieux et à perdre notre capacité à rire spontanément. Dommage, car il est vraiment démontré que l'humour et le rire sont excellents pour la santé, et constituent, entre autres, un bon antidote contre le stress.



Il existe d'ailleurs des thérapies par le rire.

Le rire permet d'oxygéner l'organisme, de réduire les tensions musculaires, de masser les côtes en plus de faire travailler le diaphragme. Cela favorise entre autres l'élimination des résidus présents dans les poumons et augmente la capacité respiratoire. Il semble que le fait de rire - que ce soit drôle ou non - pourrait contribuer à soigner toutes sortes de problèmes.

Cependant, il ne faudrait pas croire, comme le laissent sous-entendre plusieurs sites Web consacrés à l'humour, que la rigolade est un remède miracle pour à peu près tous les maux. Ainsi, en 1986, un chercheur a démontré que, pour entraîner une augmentation du rythme cardiaque équivalant celle que procurent 3 minutes d'aviron sur un appareil d'exercice, il suffisait de rire intensément pendant seulement 20 secondes. Cette nouvelle a, depuis, été reprise à toutes les sauces des centaines de fois. Rire est fort probablement très bon pour la santé cardiovasculaire... Mais de là à conclure que 20 secondes de rire équivalent 3 minutes d'aviron, il y a un pas que les scientifiques refusent de franchir.

> Conseil n°4 : essayez-vous à l'art

Peu importe que vous soyez bon ou pas, donnez du temps à l'art ! Même une demi-heure.

Chantez, jouez d'un instrument, dessinez, coloriez (il existe des tas de manuels de coloriages anti-stress), sculptez...

Selon une récente étude menée par des chercheurs du Drexel's College of Nursing and Health Professions, se livrer à une activité artistique permettrait de réduire significativement le stress.

Pour mener à bien leur étude, les chercheurs ont demandé à 39 adultes âgés de 18 à 59 ans, avec ou sans connaissances ou expérience artistique, de participer à une activité artistique de 45 minutes. Le taux de cortisol était relevé avant et après la session.

Des marqueurs, du papier, de l'argile et du matériel de collage ont été mis à la disposition des participants et un art-thérapeute était présent pendant l'activité pour les aider les participants en cas de besoin, mais sans leur donner de directives.



À l'issue de l'expérience, les chercheurs ont constaté que 75 % des participants avaient un taux de cortisol plus bas qu'avant la séance, et ce, qu'ils aient une expérience artistique ou non.

> Conseil n°5 : méditez

On en parle de plus en plus, la méditation a un effet positif sur le stress.

Selon une récente étude menée par une équipe de chercheurs de l'Université de Californie, méditer serait même plus efficace pour vaincre le stress que les vacances !

Dans une autre étude, on a demandé à un groupe d'étudiants de se soumettre à des tests demandant un effort de concentration.

Entre les tests, une partie du groupe a suivi cinq jours de méditation.

Résultat : le groupe qui a suivi le stage de méditation a montré une meilleure concentration et une meilleure régulation du stress, après la session de méditation.

Parfois, quelques minutes de méditation (il existe des tas de musiques relaxantes sur le web) pendant lesquelles on se vide la tête en ne pensant à rien réduisent le stress.

Pour ceux et celles qui ne réussissent pas à s'arrêter de penser, il faut, par exemple, se concentrer sur les parties de notre corps comme la sensation de froid ou de chaud, la sensation de notre corps sur la chaise, etc.

> Conseil n°6 : essayez le yoga ou la sophrologie

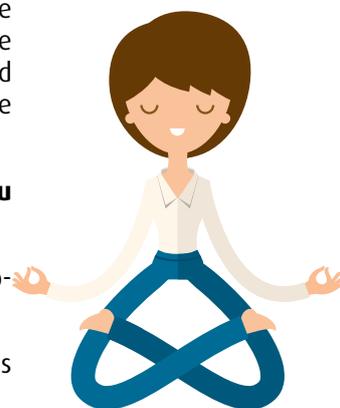
Le lien entre yoga et stress est probablement le plus reconnu.

Je sais, vous allez me dire que vous n'avez pas le temps...

Et en effet, d'après les résultats d'essais ouverts portant sur des sujets en bonne santé, le yoga influence positivement les niveaux d'anxiété, de stress et le bien-être général.

Un article publié dans Medical Hypotheses, a également mis en évidence le fait que le yoga pourrait être efficace dans le traitement de patients souffrant d'un stress lié à une dépression, à de l'anxiété, à l'hypertension artérielle et aux maladies cardiaques.

La sophrologie, elle, est une méthode qui apporte une profonde relaxation. Elle fait appel à des images apaisantes. Le cerveau et le corps mémorisent ces états de bien-être et on peut tout à loisir les réactiver.



SANTÉ

> Conseil n°7 : mangez du chocolat

Là, pour vous, voici un conseil facile à suivre...

Un essai clinique révèle que la consommation d'environ 40 grammes de chocolat noir par jour pendant deux semaines réduirait les taux des hormones du stress chez les personnes présentant un stress élevé.



> Conseil n°8 : rapprochez-vous de la nature

On a tous déjà fait l'expérience de se sentir plus relaxé en nature, que ce soit en forêt ou à la plage.



Et pour cause : il est prouvé, et j'en ai parlé dans un des Moniteurs, que la pression artérielle, le rythme cardiaque, les tensions musculaires, la dépression, l'agressivité ainsi que le taux de stress diminuent dans un environnement naturel en comparaison à un environnement urbain.

> Conseil n°9 : arrêtez de regarder vos emails et vos messages etc (ordinateur, smartphone) sans arrêt

Selon une étude récente, se tenir éloigné des emails et messages professionnels réduirait significativement le stress et permettrait de mieux se concentrer.

Bien sûr, on ne peut pas y échapper mais il est prouvé que c'est beaucoup moins stressant de les consulter moins souvent.



Pour mener à bien cette étude, des moniteurs de fréquence cardiaque ont été installés sur les ordinateurs des employés d'une entreprise. Certains pouvaient regarder leur boîte mail comme d'habitude, tandis que d'autres en étaient privés.

Au terme de l'étude, les personnes qui ne regardaient leurs emails qu'à des heures fixes ont rapporté se sentir plus à même de faire leur travail, car moins stressées et plus concentrées

sur leur tâche. Leur rythme cardiaque était également moins élevé.

Lorsqu'on arrête de regarder ses emails constamment, on se sent moins stressé car on n'a qu'une seule chose à gérer à la fois.

> Conseil n°10 : écoutez de la musique

Cette expérience, on a tous pu la faire : écouter de la musique nous détresse ! Que ce soit une chanson rythmée dans la voiture en rentrant d'une journée de travail stressante ou un album relaxant en prenant un bain ou en travaillant.

Il a d'ailleurs été prouvé qu'écouter de la musique est bénéfique pour les patients souffrant de stress et d'anxiété associés à une maladie cardiaque.



> Conseil N° 11 : faites du sport

La natation est par exemple une réponse au stress. Ne dit-on pas que l'eau libère ? Sport très complet, elle améliore la capacité respiratoire, la circulation sanguine, et dynamise la force et l'endurance musculaire ainsi que la souplesse des articulations. Les contractions musculaires de la nuque, des épaules et du dos trouvent un soulagement et les tensions accumulées lâchent. Le bénéfice est certain si l'on pratique ce sport avec calme.



> Conseil N° 12 : pratiquer la pensée positive

La pensée positive et ses effets sur le stress a déjà été traitée dans un des Moniteurs précédents.

Soyez reconnaissant pour tout ce que vous avez déjà, et cessez de penser à ce que vous n'avez pas (encore).





Les commerçants ne pourront plus imposer de supplément en cas de

paiement par carte

Il sera bientôt interdit aux commerçants d'appliquer à leurs clients un supplément éventuel lors de paiements électroniques, a indiqué mardi le SPF Economie. Une pratique qui est jusqu'à présent permise pour autant que la somme en question corresponde au coût de fonctionnement et qu'elle ne permette pas de faire de bénéfice. Une nouvelle législation, transposition d'une directive européenne, devrait entrer en vigueur dans l'année à venir.



Elle empêchera les commerçants de demander un supplément aux clients pour la plupart des cartes de paiement comme Bancontact, Maestro, Visa ou Mastercard. Le consommateur ne devra alors plus dépenser davantage parce qu'il veut payer avec sa carte, assure le SPF Economie.

Rex Blandink

les avantages d'un savoureux pain blanc d'épeautre

100% épeautre

NOUVEAU! Toujours disponible chez votre grossiste

www.ireks.be

IREKS

Beco® **POLYESTER & INOX**

Résiste à la Rouille et la Corrosion

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

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

www.becopanel.be

Vers une féminisation

du métier en boulangerie-pâtisserie ?

Les femmes sont de plus en plus nombreuses dans les métiers traditionnellement réservés aux hommes. Qu'en est-il aujourd'hui en boulangerie et en pâtisserie artisanales ? Les conditions qui jouent en faveur de l'accès jeunes femmes dans la filière sont-elles réunies ? De quel ordre sont les blocages qui persistent encore ?

S'il y a bien une chose difficile à comprendre, c'est que nous ne soyons pas arrivés à mettre en place une véritable égalité hommes-femmes dans nos sociétés modernes

Lorsqu'il s'agit de métiers physiques, la différence est encore plus marquée. Certes, les femmes n'ont naturellement pas les mêmes gabarits que les hommes, mais cela n'est pas irrémédiable, et leur force de détermination peut parvenir à compenser une grande partie de cette différence. Ainsi, beaucoup d'artisans ont encore du mal à concevoir le fait que les fournils et les laboratoires de pâtisserie se féminisent. Pourtant, le mouvement est bel et bien en marche, et c'est tant mieux.

Le mot boulangère va pouvoir prendre un autre sens que « femme du boulanger » mais bien des gens ne peuvent imaginer lui confier une autre tâche. Or des boulangères en production, il en existe. La profession suscite des vocations au féminin, et on ne peut que s'en réjouir, pour plusieurs raisons.

Tout d'abord pour le fait que cela contribue un peu plus à abattre les barrières qui s'élevaient jusqu'alors entre la considération de la femme et celle de l'homme. Les idées reçues doivent être dépassées pour parvenir à construire une société plus juste et harmonieuse. Ensuite, cela peut donner une nouvelle ouverture aux fournils.

Les femmes peuvent apporter une sensibilité et une ouverture d'esprit qui font parfois défaut aux hommes. Cette « finesse féminine », bien souvent reconnue, est un vrai atout pour l'entreprise. Il n'y a qu'à voir le talent avec lequel officient certaines pâtisseries renommées.

On pourrait tout à fait appliquer cela en boulangerie car il est vrai que cette féminisation du métier touche d'avantage la pâtisserie, et je ne doute pas que cela a un intérêt en terme de goûts et même de création.

Le fournil est-il vraiment ouvert aux femmes ?

La production de pain reste encore une affaire très masculine pour des raisons culturelles. Les équipements d'aujourd'hui sont pourtant manipulables par tous... Que reste-t-il à faire pour susciter des vocations féminines ?





S'il est une tradition qui a la vie dure, c'est bien le partage sexué des tâches en boulangerie avec l'homme à la production et la femme à la vente.

Pour François Sigaut, historien et agronome (décédé en 2012), ce modèle dominant reste particulier dans l'histoire de l'humanité. « *Notre société actuelle, dans laquelle le meunier et le boulanger sont des hommes, et des hommes de métier, a complètement tourné le dos à l'ancien usage. (...) Il n'y a pas si longtemps, après tout, que les femmes pétrissaient le pain dans nos campagnes. Cette tradition était encore bien vivante au siècle dernier et, si elle avait déjà disparu presque partout dans les années 1930, elle connut un regain de faveur pendant l'occupation allemande dans les années 1940, si bien qu'elle ne s'est pas effacée des mémoires* », écrit-il dans le Dictionnaire Universel du Pain (Ed. Robert Laffont, 2010).

Les recommandations en matière de sécurité et de santé au travail ont permis d'ouvrir les fournils aux jeunes femmes.



Que l'homme soit dévolu à la production se justifiait à l'époque où l'effort physique lié au pétrissage, au façonnage et à l'enfournement manuels exigeait une musculature et une robustesse hors norme. La masculinisation du métier remonterait à l'antiquité gréco-romaine et serait arrivée avec l'urbanisation. Pour nourrir la population, il fallait en effet être en mesure de produire chaque jour de grandes quantités de pain, ce qui impliquait une puissance et une endurance considérables. Ce travail de forçat, qui était pour une bonne part réservé aux esclaves, reste encore présent dans les esprits... même si aujourd'hui tout a bien changé. La baisse drastique des quintaux panifiés, la mécanisation des étapes physiques, la fragmentation de la production en petites pétrissées (pains spéciaux), la réduction des formats de pains, la cuisson étalée sur la journée, la diminution du travail de nuit... tous les ingrédients sont là pour que les femmes reprennent possession de ce territoire. Les boulangères déferlent-elles pour autant dans les fournils ?

La féminisation du personnel de production en boulangerie reste encore marginale. Mais une évolution est néanmoins sensible. On voit surtout de plus en plus de petites mains, et notamment des vendeuses ou des jeunes pâtissières, effectuer la division, la mise en forme ou la cuisson des pâtons.

Avec la modernisation des fournils et des process, l'effort physique ne constitue plus aujourd'hui une barrière pour les jeunes femmes. Même s'il reste encore un gros travail à faire sur l'image, il se peut bien que la mixité en boulangerie s'accélère au cours des prochaines années.

En conclusion, comme dans tous les secteurs professionnels, les avancées législatives et les évolutions sociales en terme de santé au travail ont fait logiquement évoluer la production vers toujours plus d'ergonomie et de sécurité. Les fabricants d'équipements suivent aussi les évolutions du marché et répondent aux nouveaux besoins. De manière générale, la force est donc de moins en moins sollicitée en boulangerie, si bien que les fournils s'ouvrent davantage au personnel féminin ou aux jeunes apprentis. Les pétrins qui présentent par exemple un châssis rehaussé, un relevage assisté de la tête ou une cuve amovible (pouvant être déplacée sur roulettes) diminuent nettement l'effort physique au quotidien et permettent aux employeurs d'accueillir des jeunes femmes dans leur fournil.

Sources: www.latoque.fr, www.painrisien.com, www.lameuse.be

Le plan commerce qui va faire

bouger la Wallonie

Il y a plein de raisons de s'intéresser au commerce en région wallonne, ou à Bruxelles.

La première, c'est que le commerce joue des rôles fort différents. C'est d'abord un acteur économique qui pèse 5 milliards d'euros de valeur ajoutée. C'est ensuite un acteur social, le 2^e employeur wallon. 12,5% de l'emploi wallon se trouve dans le commerce de gros et de détail. C'est aussi un acteur urbanistique, déterminant une part de l'attractivité des villes et des villages. Bref, c'est un secteur à ne pas négliger.

Il y a bien sûr l'e-commerce, qui mange une partie du chiffre d'affaire du commerce de détail, mais aussi une internationalisation croissante des enseignes, avec des exigences fortes en matière de localisation. Les surfaces sont aussi en augmentation. Et enfin, il y a une concurrence de plus en plus forte entre les formes de commerce et les lieux du commerce. Ce qui pose notamment un gros problème pour la vitalité, l'attractivité et la sécurité en centre-ville.

Que propose la Région dans ce plan de développement et de soutien du commerce wallon ?

D'abord, il importait de mesurer les problèmes. C'était chose faite avec la mise en place récente d'un Observatoire du commerce, d'un Schéma Régional de Développement Commercial et de bases de données permettant d'avoir une vision globale du commerce wallon.

Jean-Claude Marcourt, dans le cadre de sa compétence de l'économie veut à présent aller plus loin, à la fois par des mesures d'aide et par un environnement plus propice au développement commercial de qualité. 30 millions d'euros seront ainsi libérés d'ici 2019 pour mettre en œuvre ces mesures.

C'est un plan avec 36 actions... quelques exemples de mesures ? Il y aura un soutien à la création de commerces, un environnement juridique revisité pour être plus propice au développement de nouveaux types de commerces. Logiquement, il y aura un soutien à la transformation numérique de ces commerces, des mesures pour faciliter leur transmission, une dynamisation des centres-villes aussi. La Wallonie propose aussi une mesure qui ne paraît pourtant pas si difficile à mettre en œuvre : des réponses adéquates à la problématique des chantiers qui peuvent faire couler les commerces environnants. Enfin, il y aura aussi des efforts de formation, car le commerce d'aujourd'hui est beaucoup plus complexe, beaucoup plus exigeant que celui d'hier. Raison pour laquelle, les commerçants pourront solliciter des audits des points forts et faibles de leur point de vente.

Bref, une bonne nouvelle pour la vitalité de ces commerces qui structurent nos villes et font survivre nos villages, qui entretiennent leur vitalité ... qui font partie de notre conception de la communauté et de la vie en société.





Voici une interview du 20 décembre 2016 du Ministre sur l'avenir du commerce de détail.

Vous ne l'avez peut-être pas lue.

PARLEMENT DE WALLONIE
Commission de l'économie et de l'innovation
Législature 2014-2019 – Session 2016-2017

Le 20 décembre 2016

QUESTION ORALE de M. Alain Onkelinx à M. Jean-Claude Marcourt, Ministre de l'Économie, de l'Industrie, de l'Innovation et du Numérique, sur « l'avenir du commerce de détail »

Question du député :

M. Onkelinx - Monsieur le Ministre, le 3 décembre, la presse a publié un article sur l'enquête qu'a menée la SNI auprès de 859 commerçants de détail. Les résultats montrent que nombre de petits commerçants se sentent à bout et que la santé de leur commerce pose question. Ils seraient 73 % à estimer que leur activité est menacée contre seulement 5 % à avouer que leur commerce est en bonne santé.

Ces chiffres sont interpellants et le problème semble plus particulièrement marqué en Wallonie. Ils seraient, par exemple, 43 % de plus en Flandre à juger leur commerce en bonne santé.

La situation est complexe et le secteur déclare être confronté à de nombreux problèmes tels que le coût du personnel, le manque de parking, la concurrence des grands centres commerciaux, la forte augmentation du commerce en ligne, et cetera. De plus, selon l'INASTI, entre 2010 et 2015, le nombre de commerçants de détail dans notre pays a baissé de 9,4 %. Il s'agit là d'un

chiffre à prendre en compte, puisque ce secteur est essentiel pour l'économie et l'emploi.

Ces chiffres vous semblent-ils fiables ? Quelle est votre analyse de la situation ? Avons-nous constaté une amélioration depuis l'entrée en vigueur le 1er juin 2015 de la législation relative à la régulation des implantations commerciales permettant aux villes et communes de soutenir les commerces de proximité et de centre-ville ?

Enfin, malgré le développement du numérique, seulement 16 % des petits commerçants en Wallonie auraient développé une plateforme en ligne. Nous savons que des mesures sont prises au travers de soutiens de la Région, notamment via le Plan numérique. Le site C-Noël est également un plus pour nos commerçants et les produits wallons. À ce jour, constate-t-on que les commerçants continuent à développer leur commerce électronique ?

Réponse du ministre :

M. Marcourt - Messieurs les députés, comme nous l'avons indiqué de commun accord, je présenterai le plan Commerce au début de l'année prochaine, même si aucune mesure décrétable n'est à ce jour arrêtée.

Tout d'abord, l'emploi dans le commerce wallon va bien. En réalité, l'emploi salarié dans le commerce va bien. En ce qui concerne l'emploi indépendant, nous devons constater une chute importante depuis 2005.

Ces données montrent que le commerce de détail, le petit commerce, disparaît progressivement au profit d'autres enseignes. Cette disparition du petit commerce s'accompagne inmanquablement d'une augmentation du nombre de cellules vides dans les centres urbains.

Lorsqu'en 2014, la législation relative aux implantations commerciales a été régionalisée, j'ai souhaité mettre en place une politique permettant de stabiliser le développement des commerces. C'est ainsi que le décret du 5 février 2015 permet de veiller à une régulation active.

Comme je l'indiquais, il y a quelques semaines, à M. Destrebecq, nous constatons déjà qu'un an après l'entrée en vigueur du décret, une nette diminution des dossiers acceptés ainsi que des superficies octroyées.

Néanmoins, la seule mise en place d'une telle législation ne permettrait pas à la Wallonie de renforcer ses commerces de détail. C'est ainsi que j'ai présenté au Gouvernement le programme Wallonie Commerce qui vise, au travers de 8 axes et 36 actions, à développer et soutenir les commerces en Wallonie. Wallonie Commerce, c'est repositionner le commerce de détail au cœur du projet et ainsi l'intégrer dans une dynamique de transformation pour faire face aux nouvelles réalités de notre société au travers de l'innovation, la créativité, le design et le numérique.



Le budget de 30 millions d'euros d'ici 2019, à destination du commerce de détail, auxquels nous devons ajouter des moyens qui existent dans les outils financiers tels que la SOWALFIN.

Différentes actions seront déjà mises en œuvre dès le 1er janvier :

- Creashop : 16 villes pourront dans le courant de l'année prochaine, mettre en place un dispositif visant à soutenir de nouvelles activités commerciales dans leur centre-ville.
- Pop up store : nous allons mettre en place une politique de magasins éphémères afin de permettre aux potentiels futurs commerçants de tester leur concept.
- Commerce connecté est une action de diagnostic de maturité numérique associée à un accélérateur et à des formations. Actuellement initié dans 66 communes, l'objectif est de l'étendre à l'ensemble des communes en Wallonie.
- Chèque de soutien à la création et au développement : le portefeuille des aides régionales de premier niveau s'adresse aux porteurs de projets qui lancent leur activité pour un montant maximal de 37 500 euros sur trois ans, activables pour des services de formation, de conseil et de coaching.
- Soutien financier proposé par les outils : outre les moyens issus du fonds de participation et les moyens logés dans les outils financiers, des mesures de soutien spécifique ont été élaborées au sein de la SOWALFIN en vue de soutenir les commerçants lorsqu'ils doivent faire face à un chantier.
- Affaires à suivre : lancée en 2014, en partenariat avec l'IFAPME et l'UCM, cette plateforme est la première plateforme neutre et indépendante dédiée exclusivement à la transmission de petites entreprises artisanales, de commerces de détail, HORECA, mais aussi de professions libérales. La plateforme compte actuellement 346 annonces publiées et 815 profils repreneurs enregistrés. Le dispositif sera amplifié l'année prochaine.
- E-Commerce continue à progresser et bouleverse le paysage de l'activité commerciale. Ainsi, sur base du Baromètre 2016 de maturité numérique des entreprises, publié par l'Agence du numérique, le nombre de transactions liées à l'e-commerce a augmenté de 20 % en 2015. Malgré cela, 47 % des achats effectués en ligne profitent toujours à des commerçants situés à l'étranger. On estime que pour la Belgique, le manque à gagner est supérieur à trois milliards d'euros.

En 2015, l'e-commerce représentait 7 % du chiffre d'affaires, soit 6,5 milliards d'euros, en progression de 15 %

sur une année. Ces résultats doivent être nuancés par le retard important de l'offre d'e-commerce. En 2015, on constatait 15 000 sites de vente. En comparaison, la France en compte près de 180 000. De plus, beaucoup de noms de domaines « .be » sont aussi détenus par des entreprises néerlandaises, 14 %, et françaises, 4 %.

En 2015, 64 % des Belges ont acheté en ligne, soit 75 % des internautes belges. En termes de fréquence, 35 % des internautes belges réalisent désormais au moins un achat en ligne par mois. De même, 10 % des citoyens équipés de smartphones s'en servent aujourd'hui pour leurs achats de biens et services. Là encore, on constate un décalage important entre l'usage croissant de l'e-commerce via mobile et les 15 % des sites web des entreprises. C'est pour cela que des actions telles que commerces connectés sont importantes.

Nous souhaitons, avec ma collègue Éliane Tillieux, créer de l'emploi et redynamiser les centres urbains grâce à un nouveau dynamisme commercial. Je pourrai, début de l'année prochaine, vous expliquer bien plus en détail chaque mesure et ainsi vous préciser où nous voulons amener le commerce dans notre région, dans les années futures.

Réplique du député :

M. Onkelinx - Je remercie, M. le Ministre de l'initiative qu'il a prise pour valoriser le commerce de détail, et pour le mettre sur les rails du 21^e siècle d'une façon définitive et évidemment pour lutter contre la concurrence avec les grandes surfaces.

C'est extrêmement important afin de lutter contre la désertification des centres-villes. Sachant aussi que les commerces de détail présentent souvent des produits de grande qualité et qu'ils développent aussi les circuits courts qui sont tellement chers au ministre. Tout cela me fait dire que lutter contre la déshumanisation qu'il y a avec les grandes surfaces, cela profite à la sociabilisation entre les personnes.

Les initiatives prises et destinées à pérenniser ces commerces de détail sont vraiment fondamentales. De plus, le syndicat neutre pour indépendants déplore l'absence d'une taxe de solidarité avec les grands magasins. Je pense qu'il va falloir se pencher sur le sujet.

Sources: <http://www.alainonkelinx.be/lavenir-commerce-de-detail/>

<http://www.rtl.be/info/belgique/economie/voici-les-36-actions-concretes-du-plan-commerce-qui-va-faire-bouger-la-wallonie>



Le "chocolate shooter",

très tendance !

« Sniffer » un rail de chocolat, est la nouvelle tendance inoffensive du moment.

Il y a mille façons de consommer le chocolat. Or il existe un moyen que vous ne connaissez peut-être pas : en poudre à « sniffer ». Beaucoup moins chers et moins dangereux que la cocaïne, ces « shoots de cacao » pourraient avoir un effet euphorisant.

C'est le chocolatier brugeois Dominique Persoone qui a inventé ce concept en 2008 : le « chocolate shooter ». Grâce à un petit appareil en plastique, les utilisateurs peuvent se propulser de la poudre de cacao dans les narines !

Fini la cocaïne ou l'extasy, maintenant c'est le rail de chocolat qui a la cote... et c'est bien moins dangereux.

« C'est tout à fait innocent » explique Dominique Persoone « Il a été en effet prouvé que la poudre de cacao a un effet stimulant comparable à celui du café. Il contient toutes sortes de substances qui donnent un coup de boost au consommateur. L'effet est cependant de courte durée en comparaison à l'effet produit par les vraies drogues » continue-t-il.

Pour « sniffer » du chocolat, il faut donc se procurer un appareil en plastique. Les consommateurs devront ensuite acheter des doses de cacao, à 12€/pièce.

Le goût du cacao peut rester en tête pendant une quinzaine de minutes.

Ce gadget, inventé par un Brugeois, est peu à peu devenu tendance dans les soirées berlinoises et londoniennes.

Comment ça marche ?

Le chocolat – il faut qu'il soit le plus pur possible donc on oublie le chocolat blanc – permettrait un afflux d'endorphine (l'hormone du plaisir) quand il passe dans le sang. De plus, le cacao est connu pour ses vertus apaisantes : le magnésium qu'il contient aide à détendre les muscles.

Il est aussi composé de flavanols, substances agissant sur la circulation du sang et les fonctions cognitives (par exemple sur la mémoire). Une bonne excuse pour « sniffer » du chocolat par le nez donc ! Le nez fait partie du système olfactif c'est-à-dire que l'odorat permet de capter les substances présentes dans l'air. Si Dominique Persoone affirme qu'on peut sentir le goût du chocolat en le « sniffant » c'est parce que ces substances passent par les sinus et les voies orales, là où les récepteurs de goût sont stimulés.

Et la santé dans tout ça ?

Si l'expérience est originale, il ne faut pas s'enflammer... Dominique Persoone précise tout de même que l'effet est de courte durée, comparé à de « vraies » drogues illicites à l'effet euphorisant comme la MDMA.

De plus, s'il est avéré que la pratique ne causait aucun effet secondaire hallucinogène, il y a quand même des risques. Selon le Dr Robert Glatter, interrogé par Fox News, le shoot de cacao est déconseillé aux personnes avec des antécédents pulmonaires ou respiratoires. Un corps étranger qui passe par le nez n'est pas forcément inoffensif pour la paroi nasale...

Pour le médecin, il vaut mieux consommer le chocolat de manière normale !



Les tendances food 2017

L'année 2017 fera sans conteste la part belle aux produits "médicaments" et bien-être. Si certains reviennent à la mode, d'autres sont plus originaux. La couleur pourpre sera également à l'honneur...

L'année 2016 est finie depuis plus d'un mois. On retrouvera en 2017 des concepts déjà vus et puis pas mal d'insolite. Bien sûr, personne n'est obligé de suivre la mode mais ça peut parfois favoriser les ventes d'être dans la tendance.

Voici les quelques tendances alimentaires à la mode

✓ La nourriture pourpre

En 2017, le rouge violacé devrait s'inviter dans nos assiettes. Non pas qu'on devra ingurgiter des aliments remplis de colorants, mais on reviendra aux carottes, pommes de terre, brocolis, choux fleur (d'ailleurs, on l'annonce très tendance sous toutes ses formes en 2017) de cette couleur. Cette pigmentation liée aux anthocyanes apporte de nombreuses vertus antioxydantes, anti-inflammatoires, immunitaires, pour la mémoire, etc.

✓ L'eau de pastèque

L'eau de coco a fait son temps. Désormais, c'est l'eau de pastèque qui fait son entrée, une tendance déjà explorée et promue par quelques stars mondialement connues. Elle contient également des minéraux comme le potassium (maintien de la tension artérielle) et du lycopène, un antioxydant puissant.

✓ Le curcuma

Le curcuma sera sans doute l'épice phare de 2017. Cette racine jaune-orangée agrémenté les plats d'une couleur sympa et d'un petit goût sucré, mais possède surtout des vertus incroyables qui aident à prévenir l'arthrite, le cancer, le diabète et protège le cœur, soigne les blessures, nettoie le foie.

Il y a d'ailleurs de très bonnes pâtisseries au curcuma...

✓ La viande de chèvre

En provenance directe du Maghreb, cette tendance se faisait rare par chez nous. En 2017, on devrait voir apparaître la viande de chèvre dans les supermarchés.

Son bonus : elle est faible en graisse et plus élevée en protéines et en fer que d'autres viandes comme le bœuf, le porc ou l'agneau.

✓ Le thé pétillant

Les bulles ont toujours fait fureur. Mais la tendance 2017 sera sans alcool tout en mettant en avant un produit prestigieux : le thé. La tendance du thé matcha pétillant commence à bien se répandre.

✓ L'eau probiotique

Après le yaourt, le kéfir et les compléments alimentaires, voilà que l'eau probiotique commence à se faire connaître. Améliorée par ces bactéries qui font du bien à l'intestin, elle devrait faire un tabac en 2017.

✓ Les algues et les protéines de tournesol

Beaucoup de gens se lancent dans les régimes végétariens ou semi-végétariens. Du coup, le marché de l'oméga 3 se développe et l'algue est une excellente alternative au poisson avec ses acides gras spécifiques. Les nouvelles formes de protéines végétales se développent aussi et le tournesol sera incontournable en 2017 sous forme de graines ou de poudre.

✓ Les tiger nuts

Il ne s'agit pas de noix comme son nom l'indique, mais d'un tubercule cultivé depuis l'Égypte ancienne. On retrouve les tiger nuts en Méditerranée et en Afrique. Elles sont riches en fibres, calcium, fer, magnésium et potassium. Elles sont réputées pour le bien-être du système digestif et la perte de poids. La farine de tiger nuts est une alternative au gluten pour les personnes allergiques.



✓ **Le freakshake**

Il s'agit d'un milk-shake géant importé d'Australie. Là, plus question de surfer sur la mode «healthy», tendance phare de 2017. On se fait plaisir et on y met tout ce qu'il y a de plus gras et sucré. On le décore à volonté avec des bonbons, de la crème fouettée, des marshmallows, des cacahuètes, chocolat fondu, morceaux de brownies, etc.

✓ **Le kurakkan**

Cette céréale, connue aussi sous le nom élusine, fait elle aussi partie de ces nouveaux super aliments cultivés à l'autre bout du monde. Il s'agit d'un millet sauvage qui pousse principalement au Sri Lanka. Cette petite graine est idéale pour les vegans et les végétariens, car elle contient du fer, du calcium et surtout beaucoup de fibres. Elle est également parfaite pour les gluten free. Mais la vraie force de cette graine vient de sa culture, très éco-responsable. En effet, sa production enrichit la terre en azote et puise rapidement le carbone polluant.

✓ **Les yaourts aux fruits et légumes**

Les fruits et légumes sont mixés dans le yaourt qui peut être dégusté comme en-cas sain et même s'ajouter à un plat. Il est très populaire pour le moment aux Etats-Unis et devrait très vite débarquer en Europe, si ce n'est pas déjà fait. D'ailleurs, les mélanges fruits et légumes se répandent dans notre nourriture avec les jus pomme-concombre ou encore les pâtisseries au butternut.

✓ **La sour beer (bière aigre)**

En été, c'est la sour beer qui devrait être la star des apéros. Son goût acidulé légèrement piquant en bouche, est déroutant à la première gorgée, mais une fois l'effet de surprise passée, vous y reviendrez !

✓ **Les buddha bowls**

La tendance qui consiste à manger dans un bol se confirme pour l'année à venir.

Le concept ? Présenter de la manière la plus esthétique possible des aliments crus ou cuits, veggie ou carnés, chauds ou froids dans un beau bol. S'il n'y a pas de règles ou de recettes à proprement parler, l'usage veut qu'on y dispose entre 4 et 5 aliments variés (céréales, graines, légumes, légumes, protéines) afin d'obtenir un plat complet sain et équilibré.

Recettes

à base de pain.

Voici quelques idées pour ceux et celles qui veulent mettre à profit leurs invendus éventuels !

Des œufs cocotte cuits dans des petits pain

Une recette gourmande à servir en entrée ou en plat principal.

Ingrédients :

Par petit pain (on peut aussi choisir des pains au lait) :

- 2 œufs
- 40 g de fromage (du munster ou autre)
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse
- quelques brins de ciboulette
- sel/poivre

Recette :

- 1 Préparez les petits pains :
 - Découpez un chapeau au sommet.
 - Enlevez la mie à l'intérieur l'aide d'une cuillère à soupe.
 - Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 2 Lavez puis ciselez finement la ciboulette.
- 3 Coupez de fines tranches de fromage pour chaque chapeau (afin de faire des tartines de fromage grillées). Coupez le reste du fromage en morceaux.
- 4 Garnissez les petits pains :
 - 1 cuillerée à soupe de crème fraîche épaisse,
 - puis la moitié des morceaux de fromage,
 - puis cassez-y 1 oeuf,
 - saler, poivrez, saupoudrez de ciboulette,
 - cassez-y l'autre oeuf
 - ajoutez 1 cuillerée à soupe de crème fraîche épaisse
 - puis le reste des morceaux de fromage
 - saler, poivrez, saupoudrez ciboulette hachée.



œufs cocotte

- 5 Enfourez 15 à 25 min dans un four préchauffé à 200°C. La cuisson varie en fonction de l'épaisseur du pain et de la garniture. Laissez cuire jusqu'à ce que le blanc d'œuf coagule ; les jaunes doivent rester coulants.

A servir avec une salade verte. Commencez par manger l'intérieur, puis cassez les bords des pains pour les utiliser comme mouillettes.



Que faire de la mie ?

Faites-en de la chapelure en la faisant sécher dans le four à 100°C (enfourez-la après la cuisson des petits pains), puis en la réduisant en miettes dans un mixeur.



Pain hérisson au jambon & au fromage

Idéal pour l'apéritif ou pour un petit plateau télé entre amis ou à deux.

Ingrédients :

- 1 pain rond
- 400 g de mozzarella
- 200 ml d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de persillade lyophilisée
- 1 grande tranche de jambon
- sel/poivre

Préparation

Commencer par couper le pain en quadrillage en allant assez profondément, laisser 1 cm dans le fond, tout de même.

C'est parfois plus facile avec un pain de la veille.

Dans un bol, mélanger l'huile d'olive, la persillade lyophilisée, le sel, le poivre. Laisser reposer une demi-heure.

Badigeonner les interstices du pain de la moitié du mélange d'huile.

Passer la tranche de jambon au mixeur pour la mouliner. Répartir dans les trous.

Ajouter dans chaque interstice un morceau de mozzarella.

Préchauffer le four à 180°C.

Badigeonner le pain du reste d'huile.

Cuire pendant environ 20 minutes. Surveiller la coloration du pain.

Déguster en picorant à la main !! C'est sympa !! Mais prévoyez de l'essuie-tout...

Les enfants devraient adorer ce principe.

Vous pouvez même mettre tout ce que vous voulez dedans, tous les fromages que vous voulez !



pain hérisson

HISTOIRE

La petite histoire du

cupcake



Le terme « cupcake » est mentionné pour la première fois dans le livre « E. Leslie's Receipts » publié en 1828. Le gâteau a ensuite rapidement conquis les États-Unis au cours de la fin du 19^{ème} siècle, il était en effet révolutionnaire en raison de la quantité de temps qu'il permettait d'économiser dans la cuisine : grâce au dosage simple des ingrédients avec une mesure unique : la tasse (ou « cup » en anglais) et à son temps de cuisson rapide.

Les historiens alimentaires n'ont pas encore déterminé de façon exacte d'où provient l'origine du nom de ce gâteau. Il existe deux théories .

- Les gâteaux étaient cuits dans des tasses (« cup ») à l'origine (et désormais dans des caissettes en papier)
- Les ingrédients utilisés pour fabriquer ces petits gâteaux étaient mesurés grâce à une tasse (« cup »).

Au début, les cupcakes étaient parfois aussi appelés gâteaux « numériques », parce que la recette était facile à retenir par les mesures d'ingrédients qu'il fallait : 1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 3 tasses de farine, quatre œufs, 1 tasse de lait et une cuillerée de levure chimique (ou baking powder).

Aujourd'hui, le cupcake est devenu un gâteau gastronomique et ludique, à la mode et glamour. Alors que le chocolat et la vanille restent de grands classiques, de nouvelles saveurs fantaisies comme « framboise / meringue », marshmallows, ou fondant à l'expresso peuvent être trouvées dans les pâtisseries de New York. Quoi qu'il en soit si aux USA, on aime les cupcakes garnis de crème très sucrée, avec des couleurs flashy et des parfums

délicieux, on peut aussi les adopter chez nous pour varier du traditionnel cake de Grand-mère ou du coulant au chocolat, en les relookant au passage : façon « tarte au citron » ou style « forêt noire » par exemple.

Alors à fond dans la tradition américaine ou adaptés à nos palais européens, une chose est sûre : le cupcake nous fait craquer !

Voici une recette originale de

cupcake à la bière

Temps de préparation : **15 minutes**

Temps de repos : **1 heure**

Temps de cuisson : **20 - 25 minutes**

Puissance du four : **200°C (Th 7) chaleur tournante**

Préparation pour 15 cupcakes :

Ingrédients :

- 50 g de beurre
- 75 g d'huile
- 100 g de sucre
- 100 g de cassonade
- 2 œufs moyens
- 275 g de farine
- 1/2 c. à café de sel
- 1/2 c. à café de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à café de levure chimique
- 2 c. à soupe de lait
- 300 ml de bière

Dans un bol battre le beurre, l'huile, le sucre et la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter les œufs.

Incorporer la farine, le bicarbonate et la levure. Puis ajouter la bière et le lait. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène, et mettre au frais durant 1 heure.

Préchauffer le four à 200°C (Th 7), garnir les caissettes ou moules en papier, puis mettre au four 20 à 25 minutes.

Préparation du **glaçage** au fromage mascarpone, ingrédients :

- 250 g de mascarpone
- 60 g de sucre glace
- 60 ml de lait

Battre la mascarpone, le sucre glace, et le lait afin d'obtenir une texture onctueuse. Déposer la crème sur les cupcakes, et décorer.



Psychologie et gâteaux

J'ai lu un livre « Psycho du gâteau » aux éditions Chêne. Voici un petit résumé qui explique comment la pâtisserie préférée des gens dévoilerait leur personnalité.



Votre pâtisserie préférée est
le cupcake

Vous êtes tendance ! Vous ne passez pas inaperçus. Un peu comme ces petits gâteaux très colorés qui pullulent dans les vitrines des salons de thé.



Votre pâtisserie préférée est
la tarte aux pommes

Qu'est-ce qui est aussi délicieux, bon et naturel qu'une tarte aux pommes ? Et bien vous parli !



Votre pâtisserie préférée est
le flan pâtissier

Comme Marion Cotillard dans « Jeux d'enfants », vous êtes en admiration devant les flans (nature ou aux abricots). Plutôt discret sur son étal de pâtisserie, le flan a une vie tranquille et une forte personnalité. Comme celui et celle qui les adorent.



Votre pâtisserie préférée est
le brownie

Intense et compact, le brownie est la pâtisserie de prédilection des forts caractères. Hyper concentré en chocolat, ce gâteau ne laisse pas la place aux hésitations.



Votre pâtisserie préférée est
le tiramisu

Le tiramisu convient aux séducteurs et bourreaux des cœurs (ou leurs homologues féminins bien évidemment).



Votre pâtisserie préférée est
la tarte au citron

Aimer à perdre la raison, aimer la tarte au citron : avec ou sans meringue, c'est un dessert des passionnés et des curieux, qui pensent que l'amour doit forcément rimer avec toujours.



Votre pâtisserie préférée est
le Paris-Brest

Voici un dessert du tonnerre ! D'un naturel nerveux, les adorateurs du paris-brest préfèrent rester sur leurs gardes et ont une capacité d'anticipation surdéveloppée, compensée par une douceur à croquer.



Votre pâtisserie préférée est
la corne de gazelle

Les amoureux de ces pâtisseries orientales sont lumineux, chaleureux et rêveurs.



Votre pâtisserie préférée est
l'éclair au chocolat

Rapide comme l'éclair, les amoureux de cette pâtisserie ont un esprit pragmatique, une intelligence rare et un esprit coquin.



Votre pâtisserie préférée est
le mille-feuille

Quand on aime le mille-feuille, on aime que les choses soient carrées et propres. Meticuleux ? Pire ! Les adorateurs du mille-feuille sont totalement maniaques.

Procédures de

licenciement collectif

Voici différents tableaux concernant les intentions et les procédures clôturées de licenciements collectifs en Belgique, tous secteurs confondus pour l'année 2016. « Par entreprise, par travailleur, par secteur, par région, par province, par mois »

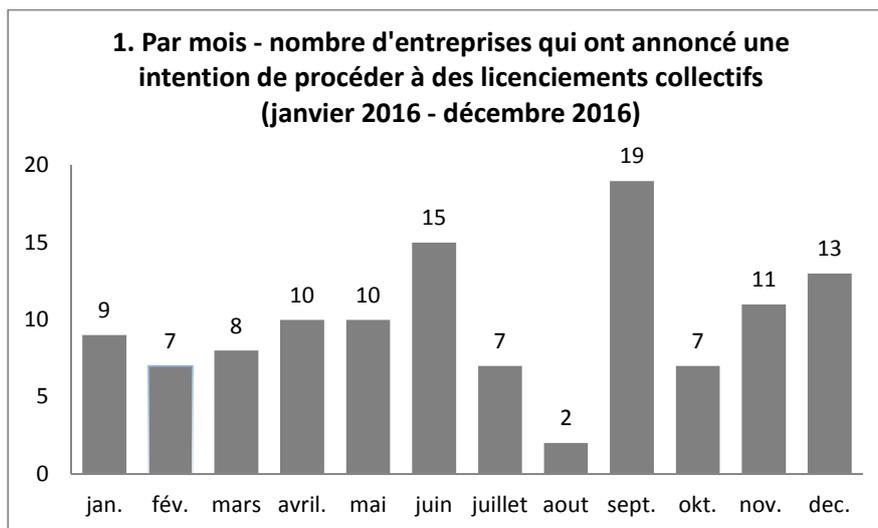
Terminologie

Dans le cadre de la présente analyse, il faut entendre par :

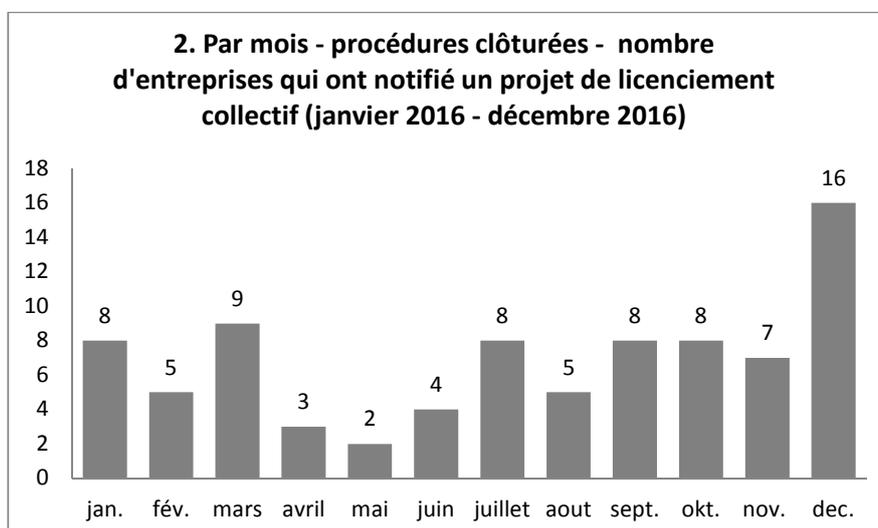
« Annonce d'un licenciement collectif » : l'annonce de l'intention de procéder à un licenciement collectif au sens de l'article 6 de l'arrêté royal du 24 mai 1976 sur les licenciements collectifs. C'est à partir de cette an-

nonce que débute la procédure d'information et de consultation.

« Notification d'un licenciement collectif » : la notification du projet de licenciement collectif au sens de l'article 7 de l'arrêté royal du 24 mai 1976 sur les licenciements collectifs. Cette notification clôture la procédure d'information et de consultation.



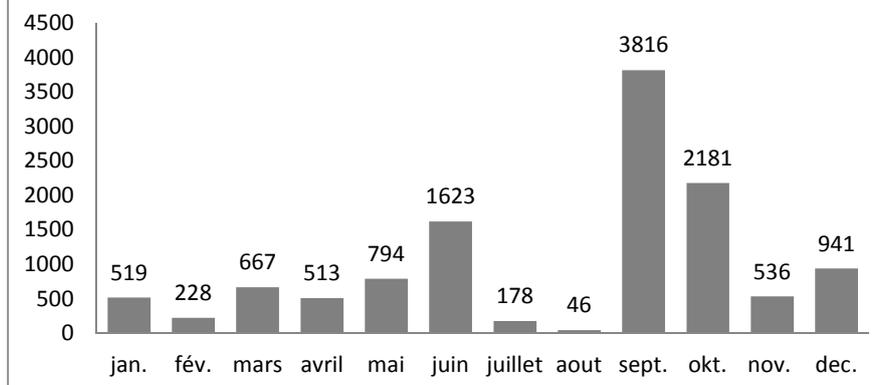
Entre janvier et décembre 2016, 118 unités techniques d'exploitation ont débuté une procédure d'information et de consultation.



Entre janvier et décembre 2016, 83 unités techniques d'exploitation ont clôturé leur procédure d'information et de consultation.



3. Par mois - nombre de travailleurs concernés par une annonce d'intention de procéder à un licenciement collectif (janvier 2016 - décembre 2016)



Entre janvier et décembre 2016, 118 unités techniques d'exploitation ont annoncé une intention de procéder à un licenciement collectif ; cela a concerné 12042 travailleurs.

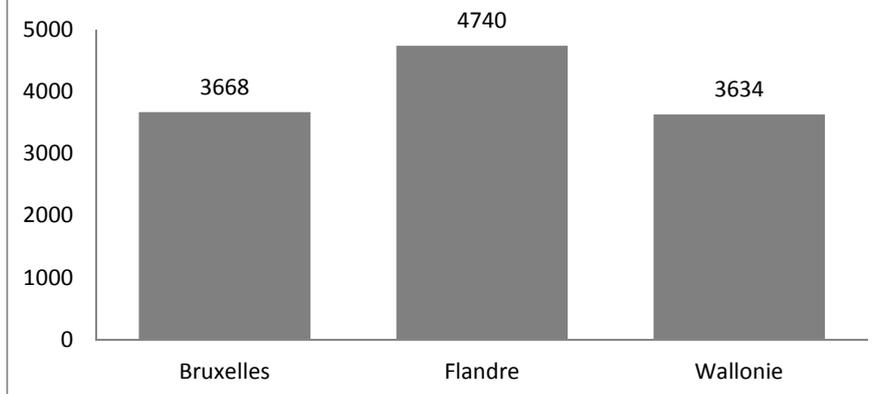
Sur les 12042 travailleurs concernés par une annonce d'intention de procéder à un licenciement collectif entre janvier et décembre 2016, 3668 étaient occupés à Bruxelles, 4740 en Flandre et 3634 en Wallonie.

Le tableau n° 5 indique le pourcentage, par région, du nombre de travailleurs concernés par une annonce d'in-

tention de procéder à un licenciement collectif entre janvier et décembre 2016.

Du tableau n° 6, il apparaît que durant la période allant de janvier 2016 à décembre 2016 en ce qui concerne le nombre de travailleurs concernés par une annonce d'intention de procéder à un licenciement collectif, la province d'Anvers est la province la plus affectée en Flandre. En Wallonie, la province du Hainaut est la plus affectée.

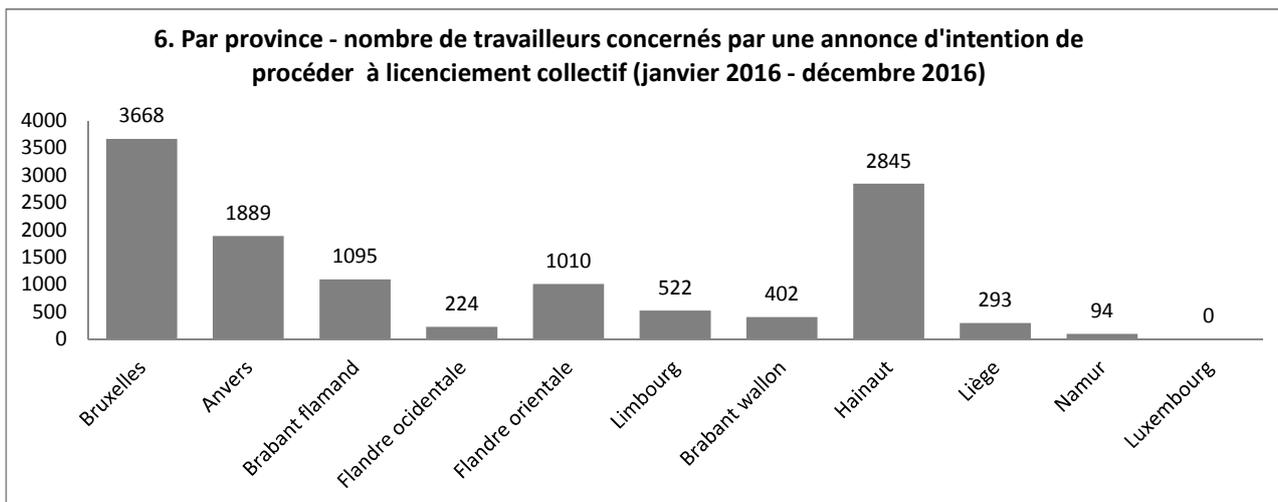
4. Par région - nombre de travailleurs concernés par une annonce d'intention de procéder à un licenciement collectif (janvier 2016 - décembre 2016)



Les tableaux n° 4 à 6 ne tiennent toutefois pas compte du lieu d'occupation effective des travailleurs concernés, mais du lieu où est située l'unité technique d'exploitation dont dépendent ces travailleurs. Ce lieu ne correspond pas nécessairement à celui de l'occupation effective.

5. Pourcentage par région du nombre de travailleurs concernés par une annonce d'intention de procéder à un licenciement collectif

	Janvier 2016 à décembre 2016 (en %)
BRUXELLES	30,46 %
FLANDRE	39,36 %
WALLONIE	30,18 %



Remarque : Par Bruxelles, il faut entendre la Région de Bruxelles Capitale, Bruxelles n'étant pas une province.

Durant le premier trimestre 2016, la Flandre Orientale a connu différentes procédures de licenciement médiatisées, tout d'abord auprès du développeur d'images TP Vision Belgium et de l'entreprise de biotechnologies CropDesign (BASF), toutes deux basées à Gand, de même qu'au sein de la chocolaterie Duc D'O située à Kruibeke. Le Limbourg a été touché par l'annonce de licenciement collectif chez le constructeur d'autobus EOS Coach Manufacturing Company à Bree. Enfin, Bruxelles a connu l'annonce de licenciement collectif chez le géant de l'informatique IBM Belgium.

Au deuxième trimestre 2016, la province d'Anvers est très affectée par les annonces de licenciements collectifs. Cependant, le chiffre de 1527 travailleurs concernés par une annonce d'intention de procéder à un licenciement collectif doit être relativisé. En effet, l'UTE Makro (568 LC) étant située à Wommelgem (province d'Anvers), tous les licenciements collectifs annoncés dans les magasins de Lodelinsart, d'Alleur, d'Eke, de Deurne, de Machelen et de Sint-Pieters-Leuw sont comptabilisés comme ayant court à Wommelgem.

Au troisième trimestre 2016, La province du Hainaut a vu le nombre de ses travailleurs touchés par un licenciement collectif augmenter très fortement. En effet, l'annonce du licenciement collectif chez Caterpillar qui a concerné 2101 travailleurs, a très fort im-

pacté les chiffres de la province. Plus globalement, le mois de septembre a été un mois où un nombre très important de travailleurs a été touché par des annonces de licenciement collectif, entre autre chez AXA Belgium, Printing Partners et Douwe Egberts.

Au quatrième trimestre, un important licenciement collectif a débuté chez ING (1700 licenciements). D'autres licenciements collectifs eux aussi très médiatisés tels que chez LSG Sky Chefs Belgium (préparation de repas à l'aéroport de Zaventem), Marks and Spencer, le fabricant de lampe Sylvania à Tienen et Omega Pharma. Les licenciements dans le secteur financier ont continué avec presque 200 licenciements chez Ergo.

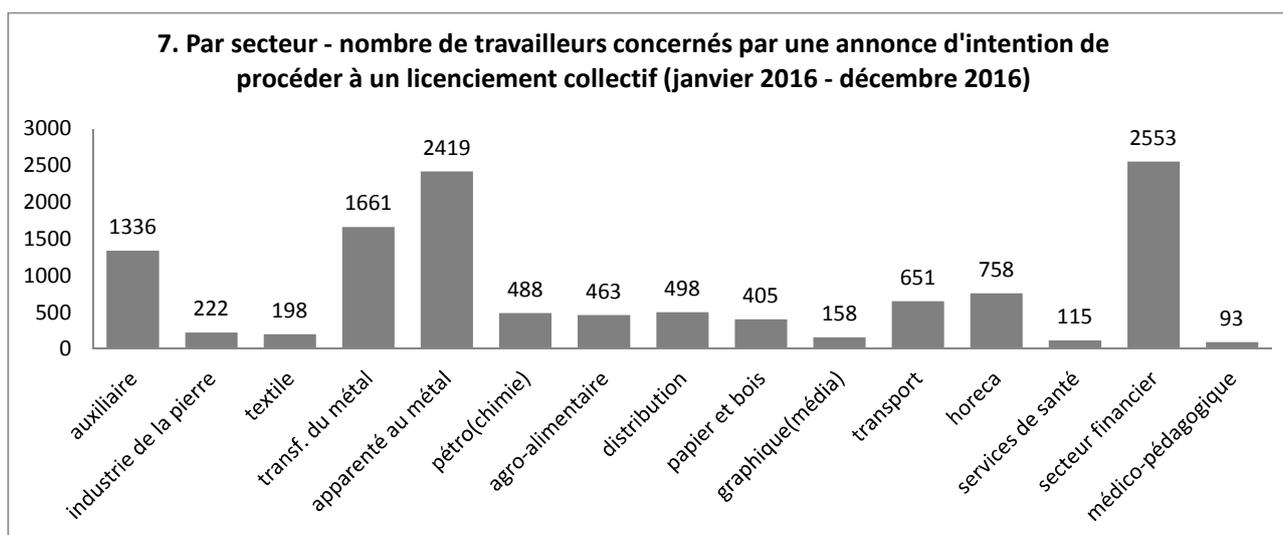
Les mois de septembre et d'octobre sont assez remarquables au niveau des chiffres en comparaison avec les autres mois. Cependant, trois quarts de ces chiffres sont liés à un seul dossier pour octobre (77% ING) et trois dossiers pour octobre (Caterpillar+AXA+Douwe Egberts).

Pour les tableaux 3, 4 et 5, il doit être précisé que du fait que plusieurs sièges sociaux se situent à Bruxelles (le siège social étant le niveau où très souvent le licenciement collectif est annoncé), cela gonfle artificiellement les chiffres de cette région alors que les licenciements concernent des succursales ou des bureaux situés sur tout le territoire belge.



Le tableau suivant indique, par secteur¹, le nombre de travailleurs concernés par une annonce d'intention de procéder à un licenciement collectif entre janvier et décembre 2016. Certains secteurs ne sont pas repris dans ce tableau, soit parce qu'aucun licenciement collectif n'y a été annoncé, soit parce que le nombre de travailleurs concernés par une annonce de licenciement collectif est inférieur à 25.

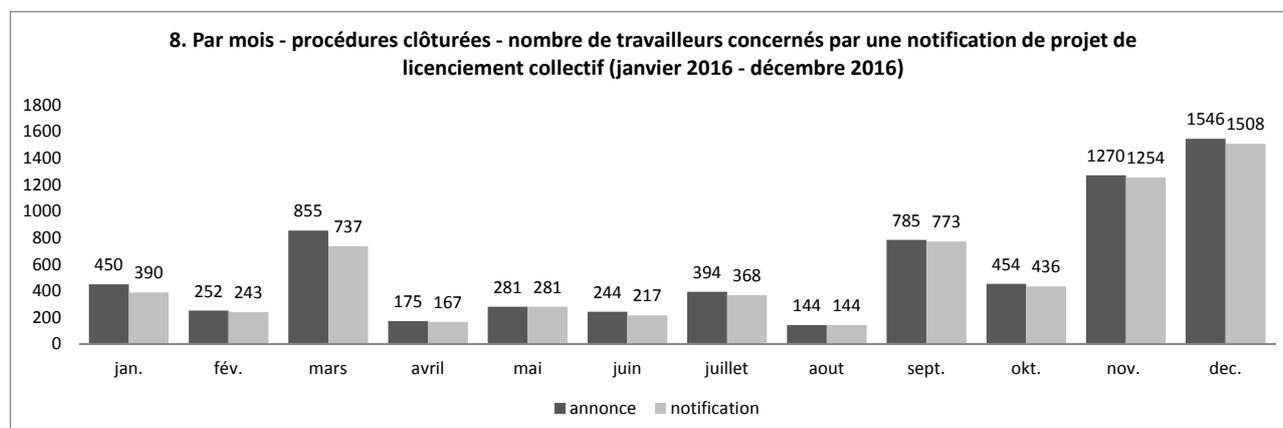
Du tableau 7, il ressort que durant la période allant de janvier 2016 à décembre 2016, en ce qui concerne le nombre de travailleurs concernés par une annonce d'intention de procéder à un licenciement collectif, le secteur financier, le secteur de l'apparenté au métal, le secteur de la transformation du métal et le secteur auxiliaire sont les plus touchés. Le secteur financier reprend les licenciements collectifs chez ING, AXA et Ergo. Le secteur de l'apparenté au métal reprend le licenciement collectif intervenu chez Caterpillar.



Annnonce de l'intention de procéder à un licenciement collectif vs notification du projet de licenciement collectif.

Alors que les chiffres des tableaux précédents étaient basés sur les procédures d'information et consultations entamées durant la période allant de janvier 2016 à décembre 2016, les chiffres des tableaux suivants se basent, eux, sur les informations et consultations clôturées durant la période entre janvier 2016 à décembre 2016.

Sur les 6850 travailleurs initialement concernés par une annonce d'intention de procéder à un licenciement collectif dans les 83 unités techniques d'exploitation qui ont clôturé leur procédure d'information et de consultation entre janvier et décembre 2016, 6518 travailleurs restent, après la procédure d'information et de consultation, touchés par un licenciement collectif.



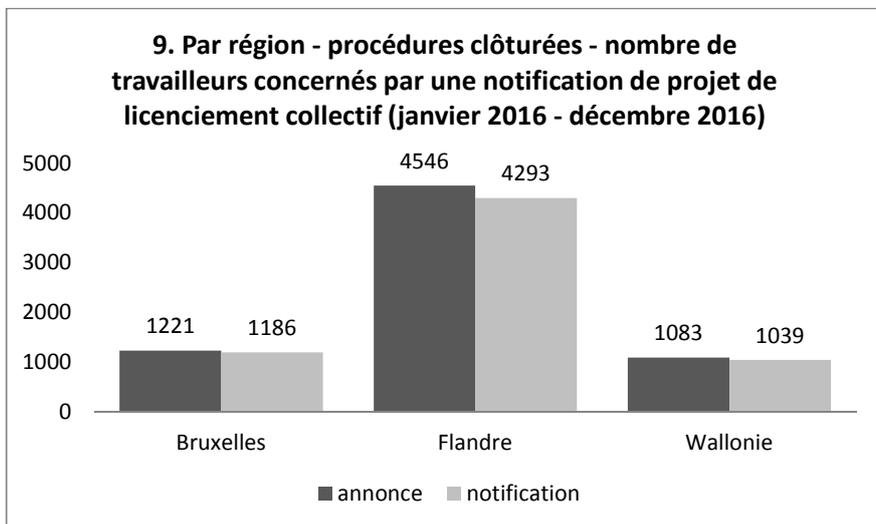
¹ La subdivision par secteur utilisée est celle qui a été adoptée par les partenaires sociaux dans le cadre de la publication des résultats des élections sociales 2008. Auxiliaires : 218, 100, 200; Industrie de la pierre: 101, 205, 106, 113, 114, 115, 150, 324, 102, 203, 204, 124; Métal : 104, 210, 105, 224; Textile : 107, 109, 215, 110, 120, 214, 128, 148; Transformation du métal : 111, 209; Apparenté au métal : 112, 147, 149; (Pétro) chimie : 116, 207, 117, 211, 127; Agroalimentaire : 118, 220, 132, 133, 143, 144, 145, 146; Distribution : 119, 202, 201, 311, 312, 313, 314, 321; Services aux entreprises et aux particuliers : 121, 219, 317, 322, 336, 216; Papier et bois : 125, 126, 129, 221, 136, 222, 142; Média (graphique) : 130, 227; Transport : 139, 140, 226, 301, 315, 316; Enseignement : 152, 225, 501; Horeca (et temps libre) : 217, 223, 302, 303, 304, 333; Services de santé : 330, 331, 332; Secteur financier : 306, 307, 308, 309, 310, 325; Médico-pédagogique et maisons de soins : 318, 319, 327; Entreprises d'utilité publique : 326, 328, 334; Organismes sociaux : 329, 337, 335, 339.

30 jours après l'envoi de la notification du projet de licenciement, l'employeur peut procéder au licenciement effectif des travailleurs concernés. Le délai de 30 jours peut être soit raccourci, soit allongé jusqu'à 60 jours.

En ce qui concerne les entreprises qui ont notifié leur procédure d'information et de consultation entre janvier et décembre 2016, l'on peut, par région, relever ce qui suit. À Bruxelles, les annonces d'intention de procéder à des licenciements collectifs concernaient

1221 travailleurs ; 1186 travailleurs restent visés par une notification de projet de licenciement collectif. En Flandre, les annonces d'intention de procéder à des licenciements collectifs concernaient 4546 travailleurs et 4293 travailleurs restent visés par une notification de projet de licenciement collectif.

En Wallonie, 1083 travailleurs étaient concernés par une annonce d'intention de procéder à un licenciement collectif; 1039 travailleurs sont ensuite visés par une notification de projet de licenciement collectif.



Le tableau n°10 indique le pourcentage, par région, du nombre de travailleurs concernés par une notification de projet de licenciement collectif entre janvier et décembre 2016.

	Janvier 2016 à décembre 2016 (en %)
BRUXELLES	18,20 %
FLANDRE	65,86 %
WALLONIE	15,94 %

Les deux derniers mois de l'année 2016, il y a eu ± 1750 licenciements notifiés. Cette augmentation s'explique en partie par la notification de quelques gros dossiers tels que Makro (563 licenciements) et Douwe Egberts (242 licenciements) en novembre et AXA (643 licenciements) en décembre. Le nombre important d'entreprises, 16 sur 83 soit 20%, qui ont procédé à la notification en décembre peut peut-être s'expliquer par le recours plus difficile à la

« prépension » à partir de 2017. Le système de « chômage avec complément d'entreprise » est en effet toujours possible à partir de l'âge de 55 ans en 2016 et ne deviendra possible qu'à partir de l'âge de 57 ans en 2017.

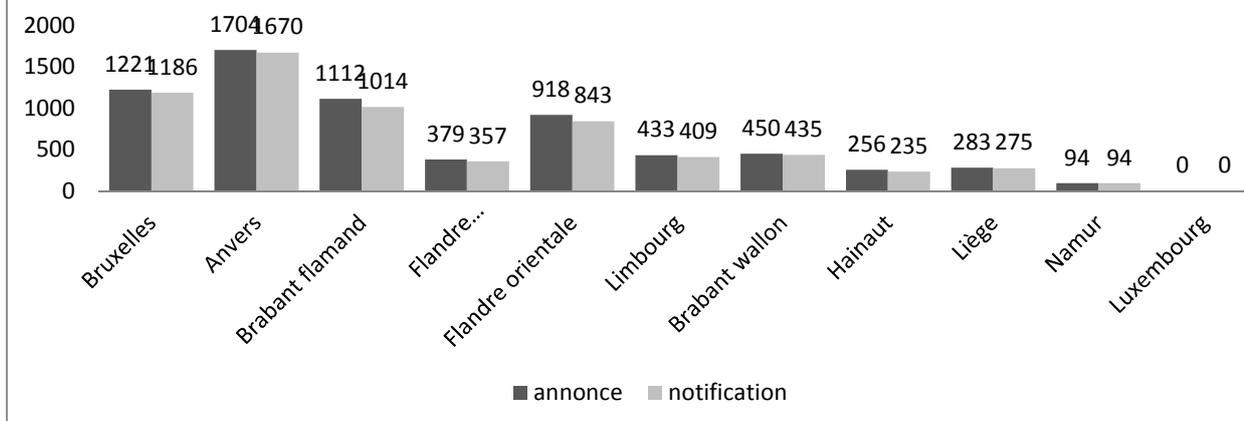
Tableau 11 : Anvers comprend le licenciement collectif chez Makro. Les magasins Makro sont répartis sur tout le pays mais, le siège social de l'entreprise est situé à Wommelgem.

Le tableau suivant établit, pour les 83 unités d'exploitation qui ont clôturé leur procédure d'information et de consultation entre janvier et décembre 2016, par province, le rapport entre le nombre de travailleurs

concernés par une annonce d'intention de procéder à un licenciement collectif et le nombre de travailleurs concernés par une notification de projet de licenciement collectif.



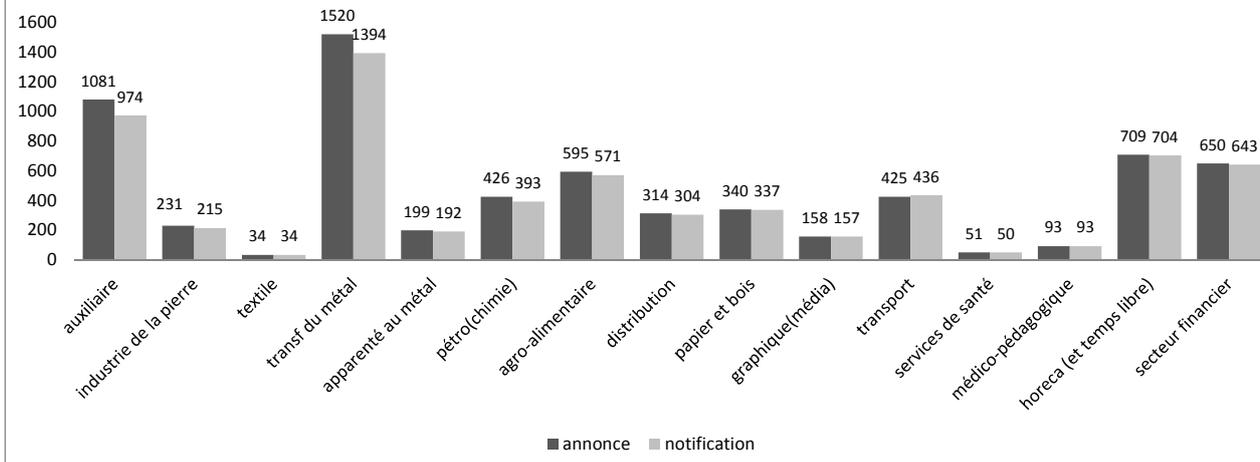
11. Par province - procédures clôturées - nombre de travailleurs concernés par une notification de projet de licenciement collectif (janvier 2016 - décembre 2016)



Les tableaux n° 9 à 11 ne tiennent toutefois pas compte du lieu d'occupation effective des travailleurs concernés, mais du lieu où est située l'unité technique d'exploitation dont dépendent ces travailleurs. Ce lieu ne correspond pas nécessairement à celui de l'occupation effective.

Le tableau suivant établit, pour les 83 unités d'exploitation qui ont clôturé leur procédure d'information et de consultation entre janvier et décembre 2016, par secteur², le rapport entre le nombre de travailleurs concernés par une annonce d'intention de procéder à un licenciement collectif et le nombre de travailleurs concernés par une notification de projet de licenciement collectif.

12. Par secteur - procédures clôturées - nombre de travailleurs concernés par une notification de projet de licenciement collectif (janvier 2016 - décembre 2016)

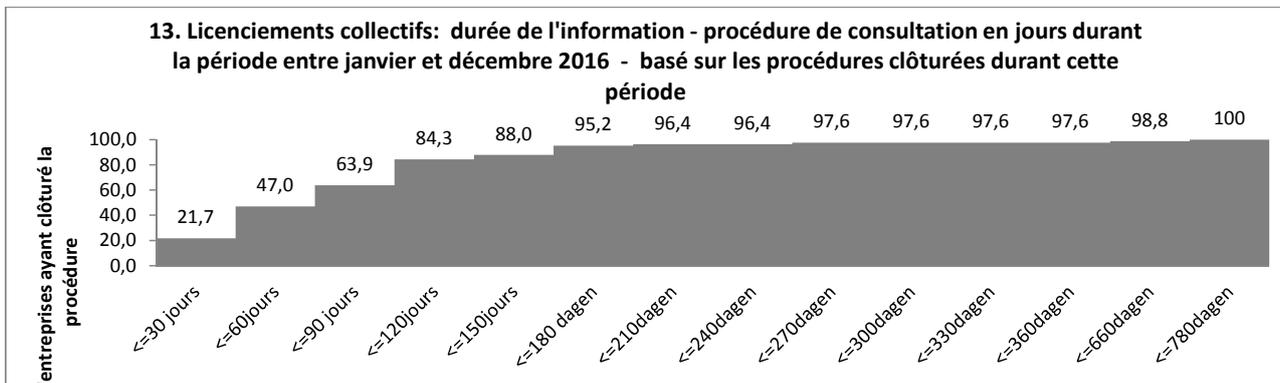


² La subdivision par secteur utilisée est celle qui a été adoptée par les partenaires sociaux dans le cadre de la publication des résultats des élections sociales 2008. Auxiliaires : 218, 100, 200; Industrie de la pierre: 101, 205, 106, 113, 114, 115, 150, 324, 102, 203, 204, 124; Métal : 104, 210, 105, 224; Textile : 107, 109, 215, 110, 120, 214, 128, 148; Transformation du métal : 111, 209; Apparenté au métal : 112, 147, 149; (Pétro) chimie : 116, 207, 117, 211, 127; Agroalimentaire : 118, 220, 132, 133, 143, 144, 145, 146; Distribution : 119, 202, 201, 311, 312, 313, 314, 321; Services aux entreprises et aux particuliers : 121, 219, 317, 322, 336, 216; Papier et bois : 125, 126, 129, 221, 136, 222, 142; Média (graphique) : 130, 227; Transport : 139, 140, 226, 301, 315, 316; Enseignement : 152, 225, 501; Horeca (et temps libre) : 217, 223, 302, 303, 304, 333; Services de santé : 330, 331, 332; Secteur financier : 306, 307, 308, 309, 310, 325; Médico-pédagogique et maisons de soins : 318, 319, 327; Entreprises d'utilité publique : 326, 328, 334; Organismes sociaux : 329, 337, 335, 339

Durée de la procédure d'information et consultation en jours entre janvier et décembre 2016

Le tableau 13 nous permet de mettre en évidence que de toutes les procédures notifiées entre janvier et décembre 2016, presque un quart d'entre elles ont été notifiées dans un délai inférieur à 30 jours. Plus de 75% des procédures

d'information et de consultation ont été notifiées endéans les 90 jours et moins de 5% des procédures d'information et de consultation ont duré plus de 180 jours.



A titre informatif, deux procédures ont duré respectivement 635 et 763 jours, ce qui est exceptionnel. Cela concerne des annonces de licenciements collectifs atypiques se déroulant sur un temps plus long.

La durée moyenne de clôture de la procédure d'information et de consultation durant la période de janvier à décembre 2016 est de 86 jours.

En tenant compte du fait que le calcul contient quelques valeurs aberrantes avec des durées extrêmement longues ou extrêmement courtes, il est utile de procéder au calcul de la médiane : le résultat est alors de 66 jours. A titre de comparaison, voici les données des années précédentes : (2010 : moyenne de 87 / médiane de 72 - 2011 : moyenne de 71 / médiane de 57 - 2012 : moyenne de 57 / médiane de 42 - 2013 : moyenne de 86 / médiane de 57 - 2014 : moyenne de 72 / médiane de 52 - 2015 : moyenne de 76 / médiane de 64).



“Qualité et économie d'énergie sur mesure”

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



Aménagements de magasins

Peeters bvba
Bakkerij installaties • Installations boulangeries

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

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



FORMATIONS À DESTINATION DES PROFESSIONNELS DU MÉTIER



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



Cours du 24-26/04/17



**PETITS GÂTEAUX
& ENTREMETS**

par Sébastien Serveau



Cours du 8-10/05/17



**DES GLACES
TOUTE L'ANNÉE**

par Alain Chartier

Plus d'infos sur :
WWW.DARCIS.COM

Eric Troisfontaine

un artisan *d'amon nos ôte* (de chez nous).

C'est une évidence, chez lui, le travail bien fait, ça coule de source !

Eric est un boulanger-pâtissier 1^e génération. Il n'a pas de parents ou de grands-parents dans le domaine. Même s'il reconnaît garder en mémoire l'odeur des gaufres et des crêpes de sa grand-mère maternelle.

Ses enfants, un garçon de 20 ans et une fille de 23 ans ne semblent pas enclins à reprendre l'affaire de leur papa.

Son commerce est implanté dans un quartier du bassin industriel liégeois et son étalage est un écrin de gourmandises plus attrayantes les unes que les autres. Et à des prix plus que raisonnables me rappelle une de ses charmantes vendeuses.

La rigueur qu'il s'impose dans la gestion de sa boulangerie, est à l'image de son parcours professionnel, tracé tel un plan d'architecte. Son père était architecte, il y a peut-être un lien !

Jugez-en par vous-même : Elève de l'IPES de Hesbaye de 1979 à 1983, il effectue de 1984 à 1986 un passage à la Chocolaterie Galler avant de s'investir de 1986 à 1987 dans la boulangerie-pâtisserie de Monsieur Baecke à Alleur.

La volonté de voler de ses propres ailes, s'affirme en lui et le pousse à reprendre un dépôt de son dernier patron, rue Ferdinand Nicolay à Tilleur, où, depuis presque 30 ans (il fêtera les 30 ans le 16 mai 2017) il fait le bonheur de sa clientèle.



Ce Maître Boulanger, dans toute l'acceptation du terme, artisan certifié Médaille d'Or aux Lauréats du Travail, est également un des rares artisans à détenir le « Smiley » de l'Afsca.

Actif dans sa communication, via son site Facebook,





Gâteaux décorés par Libellula



<http://www.facebook.com/groups/40796520769/>, il y garde un contact permanent avec ses « amis/clients » en y relayant l'actualité des médias valorisant la profession, mais surtout en y présentant ses produits saisonniers et ses gâteaux festifs, pour lesquels il s'est associé à « Libellula » une jeune artiste qui dès l'aurore, lui crée en pâte-à-sucre, des personnages et des décors de circonstance répondant aux désirs précis des clients.

Le résultat est bluffant !

Il y propose aussi ses innovations, dont la dernière a piqué notre curiosité : imaginez le mariage de deux spécialités liégeoises. Non pas Tchantchès et Nanesse, mais la gaufre aux fruits et la tarte au riz, qui ont ac-

couché de la petite dernière : La Gaufre au Riz.

Sa réalisation demande beaucoup de soins pour ne pas briser la liaison du riz, qui autrement prendrait un malin plaisir à s'échapper de son couffin de pâte. Ce pourquoi il l'utilise bien froid et sans ajout d'œufs.

La tarte à la banane est également une de ses spécialités.

Eric vend environ 6 sortes de pains gris et des pains blancs traditionnels.



La Gaufre au Riz

Les pains italiens (pains plats garnis de graines de sésame) sont très prisés car son quartier est habité par de très nombreux habitants originaires d'Italie.

Sa pâtisserie (j'ai acheté un chou à la crème et une frangipane et je me suis régalée) est traditionnelle et il vend environ 60 gâteaux d'anniversaire par mois ! Oui, vous avez bien lu !

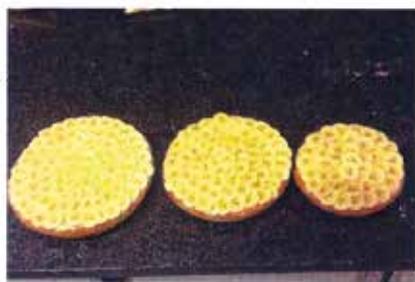


EJA

SAINT-NICOLAS De la tarte à la gaufre

Il paraît difficilement concevable qu'un bon Liégeois qui se respecte ne connaisse pas la tarte au riz puisqu'elle est fortement consommée dans la principauté. En revanche, connaissez-vous la gaufre au riz ? C'est Éric Troisfontaine qui a eu la délicieuse idée de confectionner une gaufre, semblable à une gaufre aux fruits, mais dans laquelle est inséré le mélange pour la tarte au riz. Une onctuosité incroyable à la dégustation. Attention, elles ne sont pas disponibles tout le temps, vous les trouverez uniquement les lundis et joudis.

Boulangerie Troisfontaine - Rue F. Nicolay, 679



EJA

TILLEUR Tarte à la banane fort prisée !

Depuis 1987, Éric Troisfontaine produit seul, et sur place, les pains, viennoiseries et pâtisseries qui sont vendus chaque jour dans sa boulangerie du bas de Tilleur. Le pain italien aux graines de sésame et la tarte à la banane y sont très prisés ! « C'est simplement de la crème fraîche et des bananes mais il semble que la combinaison des deux et la fraîcheur de la crème fraîche font en sorte qu'elle soit fort appréciée », souligne Éric Troisfontaine qui, en 2010, a été élu meilleur boulanger de la province de Liège, au niveau de l'appréciation, grâce aux votes de sa clientèle !

Boulangerie Troisfontaine - rue Ferdinand Nicolay 679 à Tilleur - 04 233 93 91

Il ne fait pas de concours, par manque de temps mais a été élu meilleur boulanger-pâtissier de la Province de Liège via un vote, auprès de la clientèle, organisé par l'APAQ-W.

Il n'est pas contre une formation mais vu qu'il travaille seul à l'atelier, il ne trouve pas le temps pour le faire. Il est assisté par 3 vendeuses et une personne qui s'occupe de l'entretien.



Du temps, il n'en n'a pas non plus pour se consacrer à son hobby : la restauration de motos anciennes.

Concernant l'avenir du secteur artisanal, il reste optimiste pour 2 raisons.

La première, c'est que son chiffre d'affaires augmente de 5% chaque année. Ce qui est un indicateur positif.

La deuxième, c'est qu'il constate une grosse prise de conscience chez les consommateurs qui en ont assez de manger des aliments industriels, sans goût et sans saveur.

Il a lui-même dénoncé les bûches industrielles vendues à moins de 5 € ! Voir article, paru dans *la Meuse* en 2015, en bas de page.

Pour lui, la fédération se bat avec courage et il se sent soutenu. Il trouve que les représentants de Liège sont toujours aussi actifs alors qu'ils sont pensionnés.

Et pour terminer, sa devise au travail est RIGUEUR & TÉNACITÉ.

Je quitte Eric Troisfontaine juste à temps pour le laisser dormir car il a travaillé toute la nuit !

● Fl de Thier et H. Léonard

« Impossible à ce prix ! »

Eric, boulanger, dénonce les bûches industrielles, vendues à moins de 5 €

C'est un véritable cri du cœur qu'a lancé sur Facebook Eric Troisfontaine, boulanger à Tilleur. Selon lui, les supermarchés se jouent des consommateurs en vendant des bûches « pur beurre » moins de 4€.

Saint-Nicolas n'est pas encore passé dans les petits souliers des Liégeois que, déjà, les grandes surfaces préparent les fêtes de fin d'année à grand renfort de promotions alléchantes. Parmi celles-ci, des bûches de Noël proposées à des prix défiant toute concurrence : pour moins de 5 euros, vous pouvez ainsi trouver votre dessert du réveillon au supermarché. Une hérésie selon Eric Troisfontaine, boulanger à Tilleur. Face à la concurrence des géants de la consommation, cet artisan a décidé de publier un coup de gueule sur Facebook. Ainsi que l'explique Eric, deux choses l'interpellent.

DES PRODUITS AU BEURRE HORS FRIGO
« Tout d'abord, les produits sont présentés comme étant fabriqués « au beurre ». Or, ils sont proposés hors frigo. Quand je pense que l'AFSCA demande de respecter la chaîne du froid et que si mes frigos sont à 8 degrés au lieu de 6, je dois détruire mes produits, je me demande quels produits de conservation sont inclus pour éviter le rancissement de ces bûches... »

Et Eric de s'interroger également sur la date de péremption des bûches industrielles : « La date de péremption est le 16 janvier 2016, soit dans 2 mois... Quand on voit la liste des ingrédients conservateurs (E 200-E202, etc.), on comprend mieux comment les grandes surfaces peuvent pratiquer ce prix de vente. En effet, le prix du beurre inclus normalement dans une bûche de 450 grammes est supérieur au prix d'achat demandé ».

Et Eric d'ajouter, fataliste, « Comment faire baisser le prix, sinon en diminuant la quantité de beurre ou en le remplaçant par des produits de moindre qualité... ».

Un cri du cœur qui a touché les consommateurs puisque le post a été repartagé plus de 2.000 fois sur Facebook.

Contacté par nos soins, ce pâtissier passionné par son métier a tenu à nuancer quelque peu son propos.

« Je ne voulais porter aucune accusation, simplement souligner le fait qu'il ne faut pas s'attendre à un produit de qualité avec des prix sacrifiés de la sorte. J'ai bien conscience que c'est la crise et que



Selon Eric Troisfontaine, les 4 euros demandés pour cette bûche ne couvrent même pas le prix du beurre ! ■ es

beaucoup de personnes cherchent un moyen de pouvoir profiter pendant les fêtes malgré tout. Cela n'est pas impossible, il faut juste acheter malin : à ces prix-là, on peut trouver une bûche en crème glacée de qualité tout à fait cor-

recte ! ». Du côté de la grande surface épinglée par Eric, on se défend : « Notre gamme de bûches de Noël est très vaste, il y en a pour tous les budgets. Quand on est dans une logique de production de masse,

celi implique des coûts de revient inférieurs, ce qui nous permet de pratiquer des prix meilleur marché. » Voici donc la recette miracle pour des bûches à prix compétitifs... ■

KATHIEEN WUYARD



La recette d'Eric Troisfontaine

Le gâteau pommard ou Abricot

Pâte grasse

- > 500 gr de sucre
- > 500 gr de beurre
- > 250 gr d'œufs
- > 1 kg farine
- > 1 paquet de bakking

Pâte à cake

- > 500 gr de beurre
- > 500 gr d'œufs
- > 1 kg de poudre à cake génois



Foncer une platine cannelée avec de pâte grasse. Disposer un peu de pâte à cake dans le fond. Garnir de pommes en morceaux ou d'abricots. Compléter de pâte à cake jusqu'au bord.

Garnir de tranches de pommes avant cuisson ou garnir d'amandes effilées pour le gâteau abricot.

LA FÉDÉRATION ET SES FOURNISSEURS



Gagnant de l'opération

Gratter et Gagner !

Lors de l'opération "Gratter et Gagner" avec AB Mauri et le pain VitaFibres, tout consommateur achetant un pain pouvait gagner de beaux prix dont une bicyclette Van Moof.

Les prix comme les chargeurs, les sacs à provisions ou les grattoirs pare-brise étaient remis immédiatement aux clients dans la boulangerie.

Le premier prix, une bicyclette Van Moof d'une valeur de 650€ a été grattée à la boulangerie Hardy à Beaufays près de Liège. En décembre, Jean Claude Vincent, le commercial d'AB Mauri s'est déplacé à Beaufays et a remis avec Mr et Mme Hardy la bicyclette à l'heureuse gagnante Mme Jacqueline Brisbois.



Rappel

Banquet de Namur le dimanche 26 mars 2017

Où : La réception se fera au restaurant l'Espèglerie à Namur (le restaurant gastronomique de l'hôtel les Tanneurs)

Rue des Tanneries 13 | 5000 Namur
081 24 00 24 | www.tanneurs.com

Quand : Le dimanche 26 mars à partir 18h au restaurant l'Espèglerie à Namur

Réservation :

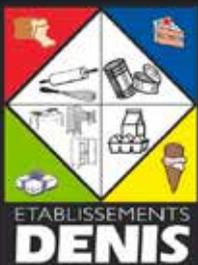
Coordonnées pour les réservations (réservations souhaitées pour au plus tard le 18 mars) :

Frédéric Lefranc | 0496 68 14 08

Prix :

85 euros à verser sur le compte be96 0689 0303 8705
Union des boulangers | Route d Andenne 5 | 5340 Gesves

● **LEFRANC Frédéric**, Président
0496 68 14 08



Ets DENIS sa

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

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

Denislux sarl

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

Galler
CHOCOLATIER

La Chocolaterie Galler et les Etablissements Denis s'associent pour vous livrer le meilleur du chocolat !

Profitez de la renommée et de la qualité des chocolats Galler pour doper vos ventes





Les origines de

la Saint Valentin

La fête des amoureux sera juste terminée au moment où vous lirez ces lignes.

Mais il est bon de parfois rappeler les origines de nos traditions.

La tradition veut qu'on s'envoie des cartes, des mots doux, que le Valentin offre des fleurs à sa Valentine et que les couples s'échangent des cadeaux autour d'une bonne table et d'un bon gâteau. La fête, comme nous la connaissons aujourd'hui, n'a été instituée que récemment mais ses origines sont bien plus lointaines.

Les Lupercales, les fêtes de la fécondité

Dans la Rome Antique, on célébrait, tous les 15 février, les Lupercales, fêtes païennes dédiées à Faunus Lupercus, dieu de la fécondité. A la fin des festivités, on organisait un grand banquet au cours duquel les jeunes hommes tiraient au sort une femme avec qui ils passaient la soirée. Ces rencontres menaient parfois à des relations amoureuses et au mariage.

A la fin du Ve siècle, le pape Gélase 1er, voyant d'un mauvais œil ces rites païens, rédigea sa « lettre contre les Lupercales ». En 494, cette pratique fut interdite et le pape décida alors de commémorer Saint Valentin le 14 février. Valentin devint ainsi le saint patron des amoureux.

Au Moyen Age, il était de coutume d'organiser des loteries au cours desquelles les hommes tiraient le nom de leur compagne avec qui ils allaient vivre pendant une semaine. C'est sans doute là une tradition héritée des Lupercales.

L'origine de la Saint-Valentin est aussi à replacer en Grande-Bretagne (XIVe siècle) où l'on fêtait les amoureux le 14 février car, selon la croyance populaire, c'est à cette date que commence la saison des amours chez les oiseaux.

Mais qui est ce Valentin ?

L'Église compte de nombreux saints prénommés Valentin. Mais l'un d'eux est davantage associé à l'origine de la fête des amoureux.

Au III^e siècle, l'empereur païen Claude II le Gothique fit interdire les mariages. Il voulait ménager les hommes pour qu'ils puissent mieux combattre. L'interdiction n'empêcha pas le prêtre Valentin de continuer à marier les couples dans le plus grand secret. Démasqué, celui-ci finit en prison où il redonna la vue à la fille aveugle de son geôlier (selon la légende). Reconnaisante, la fille commença à s'occuper de lui. Avant d'être exécuté, Valentin lui envoya un mot signé « Ton Valentin ». C'est de là que vient la coutume de s'envoyer des mots doux pour la Saint-Valentin. Valentin est décapité, en martyr, vers 270, un 14 février.

Et aujourd'hui ?

A l'heure actuelle, beaucoup de ces rites ont été oubliés. La Saint-Valentin est surtout une fête commerciale, profitant essentiellement aux commerces. Certains pays ont cependant instauré ou conservé quelques traditions. Ainsi, au Brésil, on ne fête pas Valentin mais bien le « jour des amoureux » et ce, le 12 juin. Au Japon, il est de coutume que les femmes offrent des chocolats à tous les hommes de leur vie (et ce compris, leurs collègues).

En Chine, on la fête le septième jour du septième mois lunaire. Selon une légende, une fée aurait épousé un agriculteur contre l'avis de sa mère. Cette dernière l'aurait obligée à regagner le ciel la séparant ainsi de son amoureux. Des pies auraient alors créé un pont entre le ciel et la terre pour que le couple puisse se retrouver. La fête occidentale est cependant également célébrée.



L'info qui fait mal aux préjugés

Trisomique, elle crée son propre business... et ça cartonne !

Cela ne se passe pas chez nous mais il est intéressant de voir ce qui se passe un peu partout surtout quand l'expérience est extrapolable chez nous.

Malgré ses compétences et son enthousiasme, aucun employeur ne voulait d'elle. Mais Collette Divitto n'a pas perdu courage, loin de là !



*Vivre avec un handicap n'exclut pas
d'aller au bout de ses rêves.*

Pâtissière hors pair, cette jeune américaine trisomique a toujours voulu vivre de sa passion. Alors, comme aucun employeur ne voulait d'elle (et surtout pas de son handicap), elle a ouvert sa propre boutique ! Retour sur une success story qui donne des ailes !

Collette Divitto, 26 ans, est une grandeoureuse de la cuisine. Et ça ne date pas d'hier... Voici ce qu'elle a confié au site Upworthy :

*« J'aime cuisiner depuis que j'ai 15 ans.
Ça m'occupait en rentrant de l'école, les
week-ends et pendant les vacances. »*

Une passion si dévorante que la jeune femme a décidé tout naturellement d'embrasser la profession de pâtissière. Sauf que, malheureusement, il ne suffit pas d'émettre un vœu pour que celui-ci s'exauce... surtout si vous êtes porteur d'un handicap !

Collette Divitto ne manquait pourtant ni d'enthousiasme ni de talent mais, une à une, toutes les portes se sont fermées devant elle. Raison invoquée par les employeurs : « pas le profil souhaité. » Traduction : « vous êtes formidable mais bon, embaucher une trisomique, très peu pour moi. »

Pour autant, preuve que notre pâtissière déborde d'ambition et de détermination, Collette Divitto n'a jamais

baissé les bras. Après des années d'échecs, résignée au fait que personne ne l'embaucherait jamais, elle a pris la seule décision qui s'imposait : monter elle-même sa propre affaire !

Aidée de sa maman et de sa sœur, elle a pu ouvrir son magasin : [Colletley's Cookies](#). Et depuis, ça cartonne ! La boutique avait à peine ouvert ses portes qu'un commerce de Boston lui passait déjà une commande ! Une première qui en annonçait beaucoup d'autres : la bouche à oreilles fonctionne à plein et Collette Divitto a de plus en plus de clients...

Le succès est tel qu'il a inspiré à la chaîne CBS un reportage qui n'a fait qu'accentuer l'engouement autour des cookies de la pâtissière. Désormais, les commandes affluent du pays tout entier !

Aujourd'hui, pour faire face, le jeune entrepreneur n'a plus le choix : elle doit embaucher ! Mais aucune autre obligation ne pouvait la rendre plus heureuse. Pour elle, après tant de désillusions, c'est l'occasion de donner leur chance à des personnes handicapées.

*« Mon plus grand succès est de pouvoir
tendre la main aux autres. »*

Plus fort et mille fois plus savoureux qu'une simple revanche sur la vie, l'histoire de Collette Divitto est celle d'une réussite heureuse et partagée. Remarquable, et très inspirant !





Le grand retour du

pain Schtroumpf !

Le pain Schtroumpf va à nouveau faire sonner la sonnette de nombreuses boulangeries. C'est dans les années 80 que Puratos avait lancé ce pain qui avait remporté un succès sans précédent. Sachant qu'un nouveau film sortira en avril - les Schtroumpfs, le Village perdu - nous avons ressorti cette fabuleuse recette de nos archives.

Testé et approuvé par les enfants

Le pain Schtroumpf est conçu pour les enfants. C'est un délicieux pain qui contient du lait et du miel. La palette de ses saveurs est enrichie par une touche magique de levain. Ce merveilleux pain est doté d'une croûte très croustillante, d'une mie aérée et d'une bonne conservation. De plus, le pain Schtroumpf est une excellente source de fibres.

Nous avons développé plusieurs variantes de goût. Pour savoir celle que les enfants préféreraient, nous avons organisé un test de dégustation auprès d'enfants de 3^e et 4^e primaires. Les enfants étaient fous du pain et la recette qu'ils ont préférée est celle que nous proposons aujourd'hui aux boulangers.

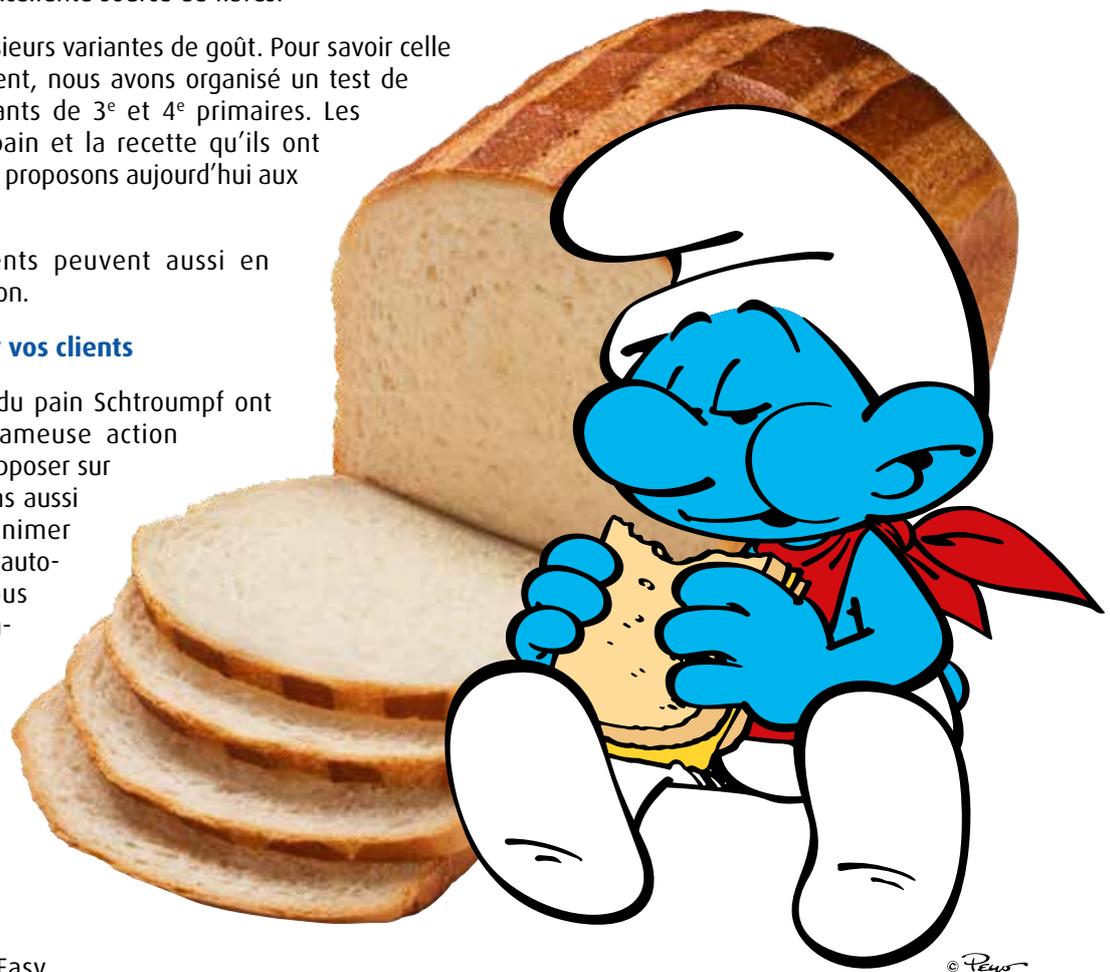
Il est clair que les parents peuvent aussi en consommer sans modération.

Une action originale pour vos clients

Ceux qui se souviennent du pain Schtroumpf ont encore en mémoire la fameuse action créée avec des stickers à apposer sur un poster. Nous la relançons aussi afin que vous puissiez animer votre magasin. En plus des autocollants et du poster, vous recevrez une boîte présentoir pour les posters. Pour tout achat de 1 pain Schtroumpf, vos clients recevront un autocollant ainsi qu'un poster au premier achat. 12 autocollants seront nécessaires pour compléter le poster.

Le pain sera panifié à l'Easy Smurf, un mix à 50%. Pour plus d'infos, consultez votre représentant ou « schtroumpfez » via info@puratos.com.

les
SCHTROUMPF™





Ets DENIS sa Denislux sarl

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

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

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

Matières premières Petit et gros matériel Impression alimentaire Décorations

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



NEO Mat

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



CANAMA

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



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



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 - Glacierie

*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**



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