

Le Moniteur

bpost

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

Bulletin mensuel
35^e année
Mars 2017

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



Coupe du Monde de la pâtisserie à Lyon

La Belgique termine 5^e !





SÉBASTIEN SERVEAU

PETITS GÂTEAUX ET ENTREMETS

Du 24 au 26 avril 2017



Formations de pâtisserie à destination
des professionnels du métier.

**UNE EXPÉRIENCE
UNIQUE EN BELGIQUE !**



Plus d'infos sur :
WWW.DARCIS.COM



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,

En ce mois de mars, je ne peux que me réjouir au vu des résultats de l'équipe belge à la coupe du monde de la pâtisserie à Lyon, composée de professionnels audacieux, courageux, qui nous donnent de l'inspiration et qui démontrent de grandes capacités d'adaptation.

Je ressens ce même enthousiasme quand je regarde la qualité des robes exceptionnelles réalisées pour le salon du chocolat et que je constate, en lisant les propos de Stéphane Warginaire, notre boulanger à l'honneur du mois, qu'il y a encore un bel avenir pour les artisans compétents.

Je félicite tous ces porte-drapeaux du métier et vous remercie de me donner l'énergie pour mener vos combats que j'essaie de concrétiser au mieux.

Bonne lecture

● A. Denoncin
Président





TOTAL
COMMITTED TO BETTER ENERGY

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



Total, votre partenaire multi-énergie.

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

ÉCONOMISEZ JUSQU'À :

15%

sur votre facture
gaz et électricité

30€

HTVA/1.000L
de mazout

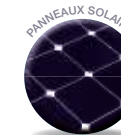
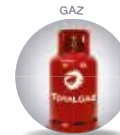
9,1c€

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 – Glaceries

- Activités de la fédération** 7 Compte rendu de l'AG du 22 février 2017.
- Événement** 8 La Belgique termine 5^e lors de la 15^e édition de la coupe du monde de la pâtisserie !
- Grand public** 14 Emissions de cuisine, pour ou contre ?
- Immobilier** 16 Gros changements en matière d'infractions urbanistiques en Wallonie
- Hygiène** 17 Contestations sur les inspections de l'AFSCA
- La fédération et ses fournisseurs** 18 Bruyère, une société qui a le vent en poupe.
- Fiscal** 20 Les montants saisissables
- Concours** 21 Le Belgian Championship Aspirant Baker 2017
- Fêtes et convivialités** 22 Banquet de Tournai à Mons, une belle journée festive !
- Salon** 24 Succès croissant pour le 4^e salon du chocolat de Bruxelles
- Immobilier** 30 Enregistrement du bail, quelques rappels.
- Information** 32 136 nouveaux agents pour une « Wallonie Plus Propre »
- Information** 33 Et si on s'engageait vers le zéro déchet ?
- Santé** 36 Prévention des risques liés aux émissions de poussières de farine (asthme, rhinites, allergies respiratoires) en boulangerie artisanale.
- Auto Moto** 39 Le Dacia Dokker, robustesse, design et fiabilité !
- Publi-reportage** 40 Stéphane Warginaire, un fou de travail dans la lignée de ses ancêtres.
- Fêtes et convivialités** 44 Rappel : Banquet de Namur le dimanche 26 mars 2017
- Fêtes et convivialités** 45 Saint-Aubert de Huy
- In memoriam** 47 Notre association a perdu un membre de qualité en la personne de Claude Thirion ce 25 janvier 2017.
- 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. Xhaufnaire, S. Warginaire.

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.



UN NOUVEAU MONDE S'OUVRE À VOUS



UN MÉLANGE DE BEURRE-MARGARINE QUI VOUS PERMETTRA DE GAGNER DU TEMPS MAIS AUSSI DE L'ARGENT

Pour la préparation de cakes, d'éclairs, de gaufres ou d'autres réalisations à base de pâte non feuilletée





Compte rendu de l'AG

du 22 février 2017

Monsieur Alain Bury de "Alimento - Formations et conseils en personnel" a présenté un exposé réalisé par l'IFP sur la farineuse.

1 Le rapport de l'AG du 19 octobre 2016 est approuvé à l'unanimité.

2 Correspondance et activités

- Les cotisations du Hainaut.
- Les listes de membres en 2017.
- L'essai Sodexo.
- Le retour du pain Schroumpf.
- La commune zéro déchet.
- Le salon du chocolat à Bruxelles.
- L'équivalence des formations : Alimento.
- La convention avec Total.
- Le salon SIEP.
- L'inauguration de l'unité mobile de formation en boulangerie-pâtisserie.
- La validation des compétences.
- Le salon "C'est bon, c'est Wallon" les 27 et 28 mai.
- La démonstration par les Moulins de Statte sur la farine bio.
- Le banquet de Namur le 26 mars.

3 Confédération

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

4 APAQ-W

- Les boulangers participants au Beau Vélo de Ravel.
- La Wallonie Gourmande.
- La participation à la foire de Libramont.
- Les plus beaux villages de wallonie.
- Le salon de Gosselies.
- La campagne de promotion 2017.

5 Bureau et Moniteur

- La gestion des annonceurs.
- La facturation des publicités.
- La réception d'articles.
- Le Moniteur en version numérique.

6 Délégués aux commissions

- Fiscal : - Le système de caisse enregistreuse (Black-box) et le forfait.
- La reconduction des chiffres de 2016 pour le forfait de l'année 2017.
- Le calcul de simulation d'un coefficient sur base des chiffres récoltés en wallonie.
- La recherche du coefficient forfaitaire nationale.

Social : - Les revendications syndicales.

- Les compensations à la "Black-box".
- La gestion du Fonds social.

Economique : - Le relevé des coûts des énergies.

7 Concours

- Le Mondial de la Pâtisserie à Lyon.
- Le Trophée Wanet.

8 Guide d'autocontrôle

- La structure d'accompagnement.
- Les procédures de réclamation.

9 Divers

- La visite des Moulins de Statte.
- La Saint Aubert de Huy le 9 avril 2017.

10 La prochaine assemblée générale aura lieu à Binche le mardi 25 avril 2017.

Le prochain conseil d'administration aura lieu à Bruxelles le mercredi 22 mars 2017.

● H. Léonard

La Belgique termine 5^e

lors de la 15^e édition de la coupe du monde de la pâtisserie !

Tous les deux ans se tient l'événement référent de l'art pâtissier dans le monde : la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Au terme de cinquante sélections nationales et quatre sélections continentales en Afrique, en Europe, en Asie et en Amérique Latine, 22 équipes composées des talents les plus prometteurs du moment se sont réunis à Lyon pour une finale d'exception.

Dans le cadre du 18^e Sirha, le rendez-vous Mondial Restauration et Hôtellerie, un souffle nouveau a embrasé l'édition 2017 : plus que jamais sous le sceau du savoir-faire, de l'excellence, de la finesse, de la précision technique, nécessaires à la réalisation de ces véritables œuvres d'art éphémères. Sous une présidence d'honneur, trois nouvelles nations étaient pour la première fois au rendez-vous : l'Indonésie, l'Inde et le Chili.

Il est vrai que c'est la France qui s'est imposée lors de l'édition 2017 de la Coupe de Monde de la Pâtisserie, rendez-vous international réputé de la profession depuis 1989, créée par Gabriel Paillasson, président fondateur mais nous sommes très fiers de notre équipe Belge

composée de Arnaud Szalies, Nicolas Arnaud, Mathieu Dierinck et David Redon.

Parmi les 22 équipes composées de 3 professionnels spécialisés (sucre, chocolat, glace) venues de 4 continents, l'équipe de France composée d'Etienne Leroy, Bastien Girard et Jean-Thomas Schneider a réussi un parcours sans faute au terme de 10 heures d'épreuves, suivie par le Japon et la Suisse.

LES RESULTATS



Médaille d'or : France

L'équipe française composée d'Etienne Leroy, Bastien Girard et Jean-Thomas Schneider remporte la médaille d'or, trois trophées, ainsi que 21 000 euros.



Médaille d'argent : Japon

L'équipe japonaise composée de Takahiro Komai, Yoshiaki Uezaki et Takao Yamamoto, remporte la médaille d'argent, le trophée, ainsi que 12 000 euros.



Médaille de bronze : Suisse

L'équipe suisse composée de Cédric Pilloud, Jorge Cardoso et Jean-Baptiste Jolliet, remporte la médaille de bronze, le trophée, ainsi que 6 000 euros.





Le prix du Vase de Sèvres, offert par Monsieur le Président de la République et attribué à l'équipe ayant obtenu la meilleure note de dégustation, est remporté par la France.

La France obtient le trophée comme en 2013, grâce à un très beau travail d'équipe et des notes de dégusta-

tion qui ont fait la différence. Le Japon prend définitivement ses habitudes dans le trio de tête et prouve sa grande régularité parmi les meilleures nations de la pâtisserie. Après une longue absence, la Suisse monte sur le podium pour la première fois et offre une belle surprise après la wild card obtenue à la Coupe Europe en janvier dernier.



La team France



La team Japon



La team Suisse



Créations team France



Créations team Japon



Créations team Suisse



LISTE DES PRIX SPÉCIAUX DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE !

- ✔ Le prix « **Glace taillée** » est attribué aux Etats-Unis
- ✔ Le prix « **Chocolat** » est attribué à la Corée du Sud
- ✔ Le prix « **Sucre** » est attribué au Royaume-Uni

Ces prix spéciaux sont décernés par les membres du jury.

- ✔ Le prix de « **L'esprit d'équipe** » est attribué à l'équipe d'Inde qui s'est montrée particulièrement soudée pour une première participation,
- ✔ Le prix « **Éco-responsable** » a été remis pour la première fois à l'équipe la plus respectueuse en matière première : les Etats-Unis.

Ces prix spéciaux sont décernés par le Comité International d'Organisation.

- ✔ Le prix « **Meilleure Promotion** », attribué au Chili, est décerné par le Club Coupe du Monde de la Pâtisserie.
- ✔ Le prix « **Meilleure Innovation** », décerné par un jury de journalistes internationaux, est attribué à la Suède pour l'originalité de son thème.
- ✔ Le prix « **Presse** », décerné par le Jury presse est attribué à la France pour son entremets au chocolat.
- ✔ Le prix « **Meilleur Poster** », décerné par les internautes, est attribué à l'Egypte.

Nouveau président du CIO : Philippe Rigollot

Pour sa 15^e édition, la Coupe du Monde de la Pâtisserie accueille un nouveau président du Comité International d'Organisation (CIO), Philippe Rigollot, sous la bienveillante férule de Gabriel Paillason, président fondateur. Meilleur ouvrier de France 2007 pâtissier, il fut aussi le brillant lauréat de l'édition 2005 de la Coupe du Monde

de la Pâtisserie, associé à Christophe Michalak et Frédéric Deville. Gabriel Paillason, président fondateur de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, exprime sa satisfaction sur le concours : « Toutes les nations, même les moins aguerries ont fait du très bon travail. C'était un magnifique événement avec beaucoup d'ambiance, à l'image de la belle évolution de la pâtisserie dans le monde. »

Le jury





Les épreuves

La finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie s'articule toujours autour de trois grandes épreuves, sucre, chocolat et glace.

Côté sucre, le règlement de la finale 2017 a introduit une obligation supplémentaire : une fleur en sucre dans la pièce artistique, au choix : rose, œillet ou orchidée. Les candidats ont rivalisé un peu plus dans l'esthétique de leur présentation, l'un des points qui soulèvent à juste titre l'admiration du public.

Autre changement, les artistes du chocolat devront, eux, réaliser leurs sculptures avec un moulage en

creux et non plus en chocolat plein, ce qui augmente singulièrement les risques de casse jusqu'à la dernière minute.

Voici les épreuves réalisées :

- 3 entremets au chocolat aux grands crus Valrhona
- 3 entremets glacés aux fruits de la gamme Ravifruit
- 15 desserts à l'assiette
- Une pièce artistique en sucre
- Une pièce artistique en chocolat
- Une pièce artistique en glace hydrique sculptée





LA BELGIQUE, 5^E AU CLASSEMENT !

La Belgique, Championne d'Europe de la Pâtisserie au terme de 5 heures de compétition ardue, il y avait déjà de quoi être très fiers !

Mais 5^e à la coupe du monde, on comprend l'émotion d'Arnaud Szalies et de son équipe :

« Nous avons ressenti beaucoup de stress et d'émotion et la majorité des jurys on salué notre organisation, nos dégustations et certaines de nos pièces.

Quel suspense à l'annonce des résultats !

Je remercie tous les sponsors, les épouses et compagnes des candidats et coaches, car sans elles, leur soutien et leur compréhension, rien ne serait possible non plus.

Un merci tout particulier aux fédérations qui ont bien voulu nous soutenir dans cette épreuve.

Une coupe du monde, c'est beaucoup d'émotions, d'avancées professionnelles, de contacts merveilleux, mais c'est également une grosse épreuve à surmonter.

Notre comité est déjà occupé à plancher sur les prochaines sélections, le thème et la date seront dévoilés dans les semaines à venir, suivez bien notre page Facebook et les annonces de presse. <https://www.facebook.com/CCMPBelgique/>

Le but de notre association est de faire progresser le pâtisserie au sein de notre pays, la promouvoir et aider les jeunes et moins jeunes talents à percer dans notre magnifique métier.

N'hésitez aucunement à prendre contact avec nous, aszalies@skynet.be »



Emissions de cuisine,

pour ou contre ?

Les émissions culinaires faisaient grand bruit déjà dans les années 1990, avec entre autres les émissions présentées par la fameuse Maïté. Mais à l'époque, elles passaient en pleine journée et n'avaient donc qu'un public limité et peut-être ciblaient-elles plutôt les femmes au foyer ou les retraités...

Depuis le milieu années 2000, c'est aux heures de grande audience qu'elles sont diffusées et il est difficile de ne pas en entendre parler ni même d'en regarder une !

Master Chef, Un dîner presque parfait, Top chef, Le meilleur pâtissier, les carnets de Julie, Petits plats en équilibre, etc. La cuisine envahit chaque jour l'espace public.

La plupart des programmes combinent deux approches : la compétition et la mise en lumière de « vrais gens », de personnes comme tout le monde.

Certains sociologues disent qu'en instaurant la compétition, la télévision trahit la cuisine dont l'essence réside dans le don, cette grâce, cette gratuité qui soude la convivialité. La télévision selon eux ne valorise pas la cuisine mais la compétition réelle.

Et pourtant, la cuisine envahit nos écrans. Les émissions de télé-réalité culinaire se multiplient sur toutes les chaînes. Plus de talk-show digne de ce nom sans son chroniqueur culinaire ou sa cuisinière attitrée ! A l'heure où l'on cuisine moins, quel est le sens de cette surexposition médiatique ?

Les débuts des émissions culinaires, en 1960, avaient une visée essentiellement informative et pratique, avec cuisinier et animateur face caméra - le spécialiste et son faire-valoir -.

Puis peu à peu, les chaînes généralistes ont passé un nouveau cap en proposant des émissions de télé-réalité prenant la cuisine comme sphère principale d'inspiration reléguant au deuxième plan, voire masquant complètement le côté pratique de l'affaire. La recette n'a plus alors de visée pédagogique, elle est relayée au rang de spectacle et sert de support à la compétition qui devient le véritable enjeu de cette télé-réalité où l'on parle moins de goût ou de saveurs que de candidats, de prix et de gagnants.

Comme le note, Eric Roux, journaliste : « On peut se poser la question : est-ce que c'est la cuisine qui est à

la mode à la télé ou est-ce que c'est l'émission qui utilise l'objet-cuisine qui est à la mode à la télé ? Ce n'est pas du tout la même chose. Moi je suis persuadé que c'est la forme télé utilisant l'objet-cuisine. On n'aborde jamais le sujet-cuisine qui est effectivement qu'est-ce que je mange, avec qui et quel goût ça a. Les émissions de télé sont fabriquées à l'avance et sont diffusées à un moment donné, donc il n'y a aucune notion de saisonnalité qui est la chose la plus importante en cuisine. La cuisine à la télé ne pense pas à la cuisine, elle la forme juste, elle l'utilise, si en plus il y a engueulades, amours, affrontements ou des mains qui se lient, elle a rempli sa fonction : faire de la télé, pas de la cuisine ».

On pourrait rétorquer à cet argument que le spectacle est une partie intégrante de la cuisine, que ce soit dans sa préparation, qui effectivement fascine d'autant plus que l'on a perdu la connaissance de la gestuelle culinaire ou que ce soit dans le cérémonial du service ou de la mise de table. Cette mise en scène de la cuisine fait partie intégrante des caractéristiques du repas gastronomique.

Dans un autre type d'émission culinaire que l'on pourrait qualifier de « gastronomique », la cuisine sert de prétexte à la découverte d'un exotisme, que ce soit celui de nos terroirs ou de leur extrapolation en territoires inconnus. Elle s'inscrit dans une dimension culturelle qui est aussi, en elle-même, un spectacle.

Mais ce qui frappe le plus dans les émissions de télé-réalité culinaire, c'est la surenchère et l'apparition, parfois, de séquences qui n'ont rien à voir avec le thème abordé. Ainsi, dans « Un dîner presque parfait », outre le stress de la





préparation du repas, une nouvelle composante a été introduite : l'animation. Le candidat invitant doit se transformer le temps du dîner, en plus d'un hôte compétent, en gentil organisateur qui doit divertir, mettre en scène une distraction pour ses invités. Il semblerait que le fait de rassembler des personnes autour d'une table ne suffise pas, en soit, à souder la convivialité du groupe, et que ce divertissement soit justifié comme un motif à renforcer la complicité entre les membres, qui, ne l'oublions pas, concourent les uns contre les autres. L'animation théâtralise en fait une convivialité pour de faux.

Mais après-tout, l'enjeu d'une telle émission reste bon enfant, et dans d'autres émissions culinaires, on monte d'un cran quand elles misent sur la compétition à tout crin. Chaque épisode devient alors une étape sur un chemin initiatique où le candidat, comme un héros de fiction, doit traverser différentes épreuves. Le synopsis de ces émissions de télé-réalité, quel qu'en soit le thème, correspond à celui des contes de fée. Cette métamorphose est un récit et ce récit, vécu par de « vrais gens », devient spectacle. Le tout dans une dramaturgie exacerbée où tensions, coups de théâtre et autres crises de nerfs sont mis en scène !

Dans ce type d'émissions, la télévision met en scène de nouvelles figures de héros où des experts jouent le rôle de figures paternalistes, se voulant à la fois sévères mais justes, nouveaux garants d'un ordre moral qui prônent les valeurs des « gens vrais » : courage, volonté et ténacité. Il faut faire preuve d'organisation et de régularité, beaucoup travailler et se concentrer pour bien comprendre ce qu'attendent les chefs.



Et à la clé ? La promesse d'un avenir meilleur. Ouvrir son restaurant ou sa pâtisserie avec en vitrine le sceau tant convoité. La télévision apparaît alors comme une bonne fée, accélérateur de temps, une figure du destin qui peut encore faire jouer l'ascenseur social.

Alors, pour ou contre ?

Pour ma part, quand je regarde, soit je me dis que de toutes façons, ce qu'ils font est irréalisable (quand ce sont des jeunes espoirs de la gastronomie qui sont mis à l'épreuve comme dans Top chefs) ou je trouve que ça a l'air trop facile et ça dévalorise le métier !

Je pense aussi qu'il y en a trop, trop souvent.

Comme souvent pour les émissions à succès, les producteurs tirent le plus possible sur la corde, au risque de lasser le public.

Les émissions culinaires donnent aux uns l'envie de se mettre plus souvent aux fourneaux pour changer le menu traditionnel de leur famille ou surprendre leurs invités. Pour les autres, les émissions culinaires sont un effet de mode dans lesquelles on montre des plats assez difficiles à réaliser au quotidien.

Les avis des intellectuels ? Ils sont partagés. Certains comme le sociologue Jean-Pierre Corbeau saluent le succès de ces émissions culinaires qui permettent à ceux qui n'ont pas reçu de transmission du savoir par leurs parents de découvrir la cuisine par les médias. Il y a toujours dans la cuisine une part de jeu. On se donne du vertige, on ne va pas y arriver, il y a du fun à faire la cuisine, mais au-delà du fun, il y a la sensation, l'émotion du 'je ne vais pas y arriver' qui est transcendé par le 'j'y suis arrivé'. La cuisine est alors vécue non plus comme une tâche ménagère mais comme un loisir branché dans lequel on peut réaliser sa créativité.

Le philosophe Robert Redeker dans une tribune signée dans le Monde en septembre dernier, s'est, quant à lui, violemment attaqué aux émissions de télé-réalité culinaire qui, dit-il, célèbrent « le culte de la compétition, de la loi du plus fort, introduit violemment l'activité culinaire dans l'univers de la maxime barbare, « l'homme est un loup pour l'homme ».

Une cuisine dénaturée par sa surmédiatisation ? Dans cette cacophonie, à chacun de choisir : spectacle ou pratique, illusion ou convivialité. Une chose est certaine : aucune émission de télévision ne remplacera un bon dîner entre amis !

● FI de Thier

Sources :
Le monde.fr, Ciné-télérevue, Blog bonamanger

Gros changements en matière

d'infractions urbanistiques en Wallonie

Dès le 1^{er} juin, la Région wallonne va assouplir ses règles en matière d'infractions urbanistiques. Mises à part quelques exceptions, la plupart des infractions commises avant 1998 ne seront plus sanctionnées. Un principe de prescription de 10 ans va aussi être introduit.

Concrètement, ceci concerne les ajouts construits sans permis, mais qui n'ont jamais ému ni votre voisinage, ni les autorités communales ou régionales: fenêtre sur votre toit, cabanon au fond du jardin, véranda, garage, piscine...

Les infractions urbanistiques seront donc désormais traitées avec plus de souplesse en Région wallonne. Une amnistie est prévue pour les travaux réalisés avant le 1^{er} mars 1998. Quant aux infractions mineures, elles seront prescrites après 10 ans.

Quelques exceptions

Attention : les infractions qui font déjà l'objet d'une procédure judiciaire ne sont pas concernées, et les cas les plus graves resteront imprescriptibles. Exemple: la maison bâtie sans autorisation au milieu des bois ou en zone agricole, ou les atteintes au patrimoine.

La proposition de la majorité parlementaire sera débattue dans les prochaines semaines au sein de l'assemblée régionale, pour adoption prévue avant l'été.

Cette simplification devrait permettre d'éviter les mauvaises surprises en cas d'héritage ou de revente d'un bien. « Les notaires ont l'obligation aujourd'hui de vérifier la conformité urbanistique des biens. Et lorsqu'il y a un problème, la personne qui se retrouve propriétaire du bien doit régulariser la situation. Ce sont des complexités administratives, des tracasseries administratives, et nous voulions tirer un trait afin de remettre les compteurs à zéro », a indiqué le chef de groupe cdH au parlement wallon, Dimitri Fourny.

La régularisation de certaines infractions sera également facilitée, exception faite des logements insalubres, des logements bâtis en zone agricole ou des irrégularités graves constatées par le passé.

Soutenu par la majorité parlementaire, le texte devrait entrer en vigueur le 1^{er} juin prochain.

Source : RTLbe-RTBf.be





Contestations

sur les inspections de l'AFSCA

Nombre d'entre vous ne se montrent pas particulièrement « heureux » suite au passage inopiné d'un contrôleur tatillon et fouineur dans leur entreprise, notamment quant à la pertinence de ses constatations. Surtout lorsque celles-ci entraînent l'application d'une amende administrative pas piquée des vers, sur laquelle je reviendrai par ailleurs.

Sachez néanmoins que vous disposez de divers moyens vous permettant de faire valoir votre opinion

1° Lors du contrôle

Tout à la fin de la Chek-list d'inspection, vous trouverez juste au-dessus de la date de contrôle et des signatures du contrôleur et de l'opérateur (vous), un grand cadre intitulé « **Commentaires opérateur** » dans lequel vous avez le **DROIT et l'intérêt** de signaler toutes vos remarques sur le déroulement du contrôle.

Le document étant déjà complété par le contrôleur, il ne pourra donc être modifié.

Il est évident que toute attaque directe envers ces fonctionnaires serait mal venue, sachant qu'ils agissent dans un cadre très strict, ne laissant pas de place aux interprétations. Soyez diplomates : **Consacrez-vous aux aspects techniques ou circonstanciels de la situation.**

2° L'Unité Provinciale de Contrôle (UPC)

Il vous est loisible de prendre contact avec le Directeur de votre UPC et de lui exposer vos griefs.

3° Contacter le SERVICE DE MÉDIATION au siège de l'AfscA à Bruxelles

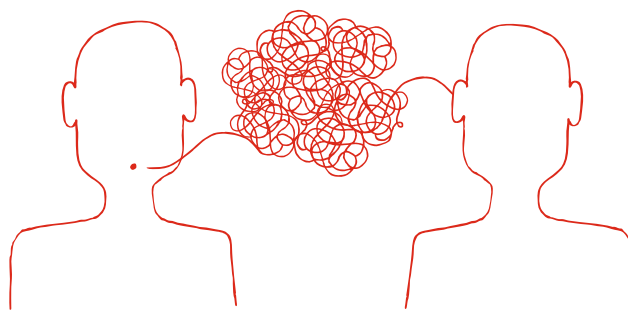
Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
Food Safety Center
Bd du Jardin Botanique 55 - 1000 Bruxelles

Sous la tutelle directe de l'Administrateur délégué se trouve notamment le Service Audit interne, Qualité, Prévention et Service de médiation (AIQP)

Service AIQP :

- Chef de service : Guy Mommens
Tel 02/211 82 33 - Fax 02/211 82 34
- Secrétariat : Annelies De Man
Tel 02/211 82 32

Parmi les 4 cellules constituant l'AIQP le Service de médiation traite les plaintes des opérateurs et autres parties prenantes professionnelles (vétérinaires agréés, laboratoires externes, ...) portant sur les actions et le fonctionnement des services de l'AFSCA.



➤ Médiateur : Anne-Laure Desmit
Tel 0800/13 455 - 02/211 82 41
Fax 02/211 82 40

Quant à l'établissement des amendes administratives

Suite à notre demande, à savoir « les tableaux standards d'imposition d'amendes sont-ils publics ? », de nombreux boulangers se demandant en effet à quel montant ils peuvent s'attendre après un PV, voici la réponse reçue :

Mme Reyniers, commissaire aux amendes administratives de l'AFSCA, explique qu'il y a un système établi pour déterminer les amendes, mais précise que les tableaux sont confidentiels car ils contiennent des directives que les opérateurs ne peuvent pas reprendre au hasard pour comparer les montants.

De nombreux critères interviennent tels que : le secteur concerné, le type d'infraction, les antécédents, la nature de l'établissement, les excuses, la loi pénale....

Mais **nous estimons que l'AFSCA a tort** de ne pas donner d'informations sur la manière avec laquelle le montant a été déterminé. L'opérateur a tellement peu en sa possession pour aller en appel.

Mme Reyniers explique que l'AFSCA **propose** toujours une amende. Il ne s'agit pas d'une décision définitive. C'est pourquoi, l'AFSCA n'est pas non plus obligée de motiver le montant. **Un opérateur peut toujours signaler qu'il n'est pas d'accord avec le montant proposé.** L'AFSCA mène une politique ouverte au niveau des amendes. Il est toujours possible de contacter le service juridique en cas de questions.

Mme Moons précise encore que le PV d'inspection est la base pour déterminer l'amende et que l'opérateur a donc cela en mains afin de pouvoir se défendre.

Mme Reyniers résume que le système des amendes sera éventuellement revu. L'AFSCA examinera si cela vaut encore la peine de publier sur le site internet des informations relatives à la détermination des amendes comme c'est le cas pour le moment (marges des montants, possibilités de recours, alternatives possibles...).

J'espère que cet article vous aura apporté des informations utiles, à défaut de vous avoir totalement rassurés. Le sujet étant à l'étude au sein de notre commission de consultation, nous reviendrons vers vous en temps voulu.

Mais soyez patients !

● H.Léonard

Bruyette,

une société qui a le vent en poupe.

La chocolaterie Bruyette, sacrée « carolo de l'année »

Ce mercredi 15 février 2017, dans l'enceinte du Quai 10 de Charleroi pleine à craquer, se tenait la remise des « Carolos de l'année ». Cet événement lors duquel était réuni tout le gratin de Charleroi, est l'occasion de décerner le prix du Carolo de l'année parmi 4 catégories différentes : politique, manager, sportif et artiste.

La Chocolaterie Bruyette, représentée par son Directeur Général Jean-François COLLET a reçu le titre de « Manager Carolo de l'année » aux côtés de Loris Brogno (sport), Kid Noize (artiste) et Caroline Taquin (politique).

La surprise ne s'est pas arrêtée là car en plus de ce titre, la Chocolaterie a également remporté le titre de « Carolo de l'année » toutes catégories confondues. Un titre mettant sous le feu des projecteurs la personnalité ou l'entreprise Carolo donnant l'image la plus positive et méritante de la région.

Bruyette, une société qui pense à l'avenir

3 ans après avoir procédé à la pose de 1.030 panneaux solaires sur les toits de l'entreprise, Bruyette confirme sa volonté de devenir une entreprise responsable et soucieuse de son impact environnemental. C'est dans





cette optique que la société a commencé début février la construction d'une éolienne sur son site de Gosselies.

Cette éolienne à axe vertical dont la taille est adaptée au milieu urbain (39 mètres) à la particularité de faire très peu de bruit pour un rendement élevé.

Bruyere, une société en pleine expansion

Vu l'essor du groupe ces 15 dernières années, avec un chiffre d'affaires multiplié par 4 et un personnel multiplié par 2,5, les locaux actuels construits en 2001 devenaient trop exigus.

L'occasion pour la société de revoir à la hausse sa surface de stockage avec un entrepôt supplémentaire de 2.000m², une extension du congélateur qui doublera sa surface, un nouveau parking, 3 nouveaux quais de chargement ainsi que l'engagement d'une dizaine de personnes.

Les travaux d'un montant de 1.500.000€ viennent de débiter pour la voirie et les nouveaux accès aux quais

de chargement. Le nouvel entrepôt sera construit dans la foulée avec une inauguration prévue en septembre.

Bruyere, quand stylisme et chocolat se rencontrent

Le Salon du Chocolat de Bruxelles ouvrait ses portes du 10 au 12 février 2017 à Tour & Taxis, l'occasion pour le Chocolatier Bruyere de présenter sa robe en chocolat réalisée en partenariat avec la styliste Mélissa Martin Ciudad.

Une robe griffée du logo du Chocolatier en néon rose avec une traine composée de plus de 300 carrés de chocolat reliés entre eux par des centaines de rubans.

En plus de cette superbe collaboration chocolatée, cette édition du Salon du Chocolat était l'occasion pour Bruyere d'inaugurer un tout nouveau stand, basé sur un nouveau concept de boutique chocolatée, un concept qui a d'ailleurs remporté un vif succès auprès du public présent.



Les montants saisissables

Les montants de rémunération qui peuvent être saisis ou cédés sont indexés chaque année.

Pour rappel :

En deçà des seuils définis par le législateur, la rémunération ne peut être saisie ou cédée (ou uniquement dans certaines limites très précises). Les montants légaux mentionnés dans le code judiciaire sont indexés chaque année. Les montants pour l'année 2017 ont été publiés le 16 décembre au Moniteur Belge.

Plafonds : en bref

Les revenus découlant d'un contrat de travail, ou assimilés (voir l'article 1409 du code judiciaire) peuvent être cédés ou saisis SANS LIMITATION pour la partie du montant total de ces sommes qui dépassent 1407 € par mois civil.

En dessous de ce montant, une gradation s'applique :

- Pour la partie de ces revenus entre 1085 € et 1165 € :

on ne peut céder ou saisir que 20 % au total.

- Pour la partie de ces revenus entre 1166 € et 1285 € : on ne peut saisir que 30 % au total
- Pour la partie de ces revenus entre 1286 € et 1406 € : on ne peut céder ou saisir que 40 % au total.

Pour les revenus de remplacement, la gradation diffère légèrement :

- Pour la partie de ces revenus entre 1085 € et 1165 € : on ne peut céder ou saisir que 20 % au total
- Pour la partie de ces revenus entre 1166 € et 1406 € on ne peut céder ou saisir que 40 % au total

En tous les cas, la part des revenus qui ne dépasse pas 1085 € par mois civil ne peut être cédée ni saisie.

A ces montants il faut ajouter 67 € par enfant à charge.

Entrée en vigueur :

Ces « plafonds » s'appliquent à partir du 1^{er} janvier 2017 (AR du 11 décembre 2016, M.B. 16 décembre 2016).



Levure Royale® :
la reine des levures apporte un goût plus prononcé à vos préparations et assure une plus grande stabilité pendant le processus de fermentation.



tel: 09 232 46 18

AB | MAURI

www.abmauri.be



Le Belgian Championship

Aspirant Baker 2017



Le « Belgian Championship Aspirant Baker » est organisé tous les deux ans.

Pour la 8^e édition, les présélections sont organisées pour la 1^{ère} fois séparément. Une édition francophone et une flamande.

Les présélections francophones ont eu lieu lors du salon « Saveurs & Métiers » à Namur et pour les flamands cela se passera à Anvers lors du salon Bibacplus au mois de mars.

Aspirant Baker organise le concours pour des jeunes âgés de 16 à 21 ans.

En premier lieu des élèves en formation mais aussi des jeunes déjà actifs chez un patron peuvent se porter candidats. Les candidats sont jugés par un jury composé de 9 professionnels.

Dans le passé, nous avons pu constater un intérêt accru des écoles et des candidats. Une fois de plus la finale sera organisée lors du salon de l'alimentation à Bruxelles au mois d'octobre 2017. Une location où nous pouvons compter sur un public nombreux et très enthousiaste.

Le support financier des partenaires Bakkers Vlaanderen, Ceres, Puratos, Corman, Ranson, Lemmens et Van Den Broucke nous donne aussi les moyens d'inscrire nos candidats à des concours internationaux tels que le « Mondial du Pain » en France. Pour le concours national, nous avons aussi le support occasionnel en tant que sponsors de Dossche Mills, Algist Bruggeman, CSM Benelux, MJPublishing, Molens De Dobbeleer, Les Moulins de Statte.

Le programme de la présélection consiste à fabriquer les produits suivants **en 5 heures de temps**.

Produits en pâte levée feuilletée :

- › 24 pièces, deux sortes différentes donc 12 pièces par sorte.
- › 12 couques exposition

Produits en pâte levée :

- › 30 pièces, deux sortes différentes donc 15 pièces par sorte.

Petits pains :

- › 30 pièces, deux sortes différentes donc 15 pièces par sorte.

Pâte à pain français (baguettes) :

- › 8 baguettes traditionnelles.
- › 8 pains de fantaisie

Une pièce artistique avec comme thème « Le monde de la musique » :

- › Composée d'au moins 2 différentes pâtes dont une avec levure.

A Namur, 16 jeunes s'étaient inscrits et les quatre sélectionnés pour la finale sont : Jenny Bergeret de Bous-su-Bois, Morgane Da Silva de Soumagne, Benjamin Lambert de Spy, Arthur Amblard de Le Roeulx.

En Flandre, 16 candidats se sont inscrits et ici aussi les quatre meilleurs seront sélectionnés.

Rendez-vous à Bruxelles le 15 et 16 octobre au « Salon de l'alimentation ».

www.aspirantbaker.be - Suivez-nous sur facebook

Banquet de Tournai

à Mons, une belle journée festive !

Le 5 février a eu lieu la fête de Saint Aubert.

La journée a débuté par la messe célébrée en l'église de Mont saint Aubert. Des petits pains ont été bénis et distribués. Nos nouveaux confrères ont été intronisés.

Après la cérémonie religieuse, l'assemblée s'est recueillie au monument aux morts accompagnée par la fanfare de Froidmont.

Un vin d'honneur a été offert par la ville de Tournai en la maison communale. Ce fut l'occasion pour le grand maître Gérard Vangeneberg de faire son traditionnel

discours très apprécié des convives et de remettre les diplômes aux confrères.

Ensuite, c'était à la ferme du Reposoir que fut organisé le banquet et près de 130 convives nous ont rejoints ainsi que de nombreux présidents d'autres associations locales et provinciales avec lesquels des liens d'amitié ont été tissés.

Vous verrez, page suivante, le délicieux menu que nous avons eu la chance de déguster.

Un vrai régal !



La confrérie et les nouveaux intronisés



Comité de Tournai-Mons





Menu

Pêcher mignon et son tapis de zakouskis

Arc-en-ciel

Bisque de homard

Filet st Pierre, purée céleri raves
Sauce hollandaise

Filet mignon de Porc aux cerises
Pommes grenailles

Le panier de la bergère

Parfum magique

Le petit brésilien

Après quelques discours de bienvenue, un repas bien arrosé et une soirée dansante, tout le monde s'est quitté en se promettant de se revoir l'an prochain.

C'est au travers de nos banquets que les membres viennent se ressourcer, trouver le plaisir de l'échange, faire le plein d'énergie et oublier les soucis d'un quotidien parfois pesant.

● **Thierry DE ROO**



La sortie de l'église



La soirée



Tous les présidents présents



Discours du grand maître de la confrérie, Gérard Vangeneberg

Succès croissant pour le 4^e

Salon du chocolat

de Bruxelles

De retour à Tour & Taxis pour cette 4^e édition belge, le Salon du Chocolat a accueilli plus de 28.000 visiteurs, tous mus par le même plaisir gourmand de découvrir ce que les chocolatiers leur réservaient de surprises et de délices.

C'est avec l'exceptionnel défilé de robes en chocolat que le coup d'envoi du Salon a été donné jeudi soir en présence de S.A.R. la Princesse Léa, de la Ministre Cécile Jodogne et de l'Echevine Marion Lemesre. Le Salon, qui a duré 3 jours et qui a rassemblé plus de 130 participants sur 8.000 m², a mis à l'honneur le savoir-faire du chocolat belge sous toutes ses formes et dans tous ses états. Car en plus de la présence des exposants, les conférences, démonstrations, ateliers et master classes en tous genres ont permis aux visiteurs – grands et petits - d'en apprendre davantage sur le chocolat.

J'ai eu la chance de m'y rendre et de goûter la plupart des délices qu'on me proposait en dégustation.

Pour la première fois cette année, la soirée d'inauguration avait été ouverte au grand public et une partie du prix des entrées était reversée au Télévie pour la recherche contre le cancer et la leucémie. Ce soir-là déjà, plus de 2000 invités se pressaient à l'entrée de Tour&Taxis pour vivre une inauguration gourmande et éminemment festive.

Aux côtés des exposants chocolatiers, le Salon a proposé un programme complet d'animations ludiques et didactiques pour petits et grands : démonstrations de recettes, conférences, ateliers pour adultes et enfants, sculptures en chocolat, expositions, ... sans oublier bien sûr le célèbre défilé de robes en chocolat.

Les robes en chocolat du défilé étaient réalisées cette année par des duos designers/chocolatiers :

Les photos du défilé ont été réalisées par Nicolas Rodet





Belvas & Marie-Catherine Le Hodey et Lauranne De Jaegher



Benoît Nihant & Fabrice Bertrang



Choco-Story & la Maison Buissonnière



Chocolaterie Bruyere & Mélissa Martin Ciudad



Coco Donut & Ophélie Kresay-Lamousse et Margaux Petassoux (Haute École Francisco Ferrer)



Didier Smeets & Maxime Edward



Institut Émile Gryzon & Gohar Gabrielyan



Jean-Luc Decluzeau, Maître Chocolatier pour Leonidas & Cassandra Allaire (École Esmod)



Jean-Luc Decluzeau, Maître Chocolatier pour Leonidas & Namiko Seto (École Esmod)



Jean-Philippe Darcis & Lauranne De Jaegher



Laurent Gerbaud & Patou Saint Germain



Leonidas



Nadia Flecha Guazo (Chokolate)



Neuhaus & Edouard Vermeulen de la Maison Natan



Pralibel & Sabrina Badami (Haute École Libre Mosane)



Sigoji & Lara Van Ootegem et Janina Cremer (Haute École Libre Mosane)



Valentino Chocolatier & Débora Velasquez



Les marques emblématiques belges telles que **Neuhaus** (qui fête ses 160 ans cette année), **Leonidas** ou encore **Pralibel** ont marqué par leur stand de grande qualité mais d'autres comme **Laurent Gerbaud**, **Joost Arijs**, **Jean-Philippe Darcis**, **Benoît Nihant**, **Didier Smeets** et **Herman Van Dender**, entre autres, ont aussi partagé leur savoir-faire et fait découvrir leurs nouvelles créations.

Le Salon était l'occasion de mettre en lumière de nouveaux jeunes talents sur l'espace parrainé par la Ville de Bruxelles : **TATA'M**, **Mina Handmade Chocolates**, **Chocoladri** et **Chocolero** ont ainsi profité de cette belle opportunité pour se faire connaître. Notons également la présence pour la deuxième année consécutive d'Euphrasie Mbamba de **Sigoji**.

La tendance **Bean-To-Bar** (de la fève à la tablette) s'affirmait encore un peu plus cette année. Le Salon tout entier traduisait d'ailleurs cet engouement pour un retour aux sources, à l'authenticité et au savoir-faire. Il y avait bien sûr **Callebaut** qui avait reconstitué une ligne de transformation du cacao en chocolat. Mais aussi, de nombreux exposants présentaient leurs productions dans ce domaine comme **Benoît Nihant**, **Sigoji**, **Jean-Philippe Darcis**, **Didier Smeets**.... Pour n'en citer que quelques-uns.

Sur l'espace Pastry Show, parmi d'autres pointures de la pâtisserie et de la gastronomie, **Dominique Persoone**, **Isabelle Arpin**, **Julien Lapraille**, **Eric Fernez**, **Roger Van Damme**, **Jean Galler** ou encore **Arnaud Champagne** sont venus réaliser des recettes en direct pour le plus grand bonheur des amateurs de cuisine.

Grand succès de participation pour les ateliers **Les Secrets du Chef** où les visi-

teurs étaient nombreux à mettre la main à la pâte et à s'essayer à différentes recettes à base de chocolat !

Les petits gourmands étaient eux aussi à la fête dans l'espace Chocoland où ils étaient nombreux à participer à des ateliers d'initiation à la technique du chocolat, réalisant divers produits surprenants en partenariat avec l'Institut **Emile Gryzson-Ceria** et **La Route Belge du Chocolat**.

NOUVEAU : les Classes Cacao ont, quant à elles, livré tous les secrets sur l'origine du chocolat et sa fabrication à nos chères petites têtes blondes.

« *Le Salon du Chocolat de Bruxelles marque la fin de notre saison, après Tokyo et Milan* », explique Sylvie

Douce, Créatrice et Commissaire Générale du Salon du Chocolat. « *Nous sommes toujours heureux de revenir dans « le » pays de chocolat où nous avons beaucoup d'amis qui nous suivent depuis le début de notre aventure à Paris, il y a 22 ans, et dans les nombreuses villes du monde où nous organisons nos salons. Bruxelles a quelque chose de très particulier et bien que la ville soit elle-même une vitrine incontournable pour les amateurs de pralines et de chocolat, le public aime venir chez nous où il peut développer une relation plus personnelle et affective directement avec les chocolatiers* ».

Enfin, pour clore le Salon d'une aussi jolie façon qu'il avait commencé, à l'initiative de la Ville de Bruxelles, certains chocolats invendus ont été offerts au CPAS de la Ville de Bruxelles.

Après un tel succès, les organisateurs donnent d'ores et déjà rendez-vous à leur public en 2018 pour une nouvelle aventure très chocolatée...

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS

> Faire fondre le chocolat

Quelle que soit la manière utilisée, au bain-marie, au four à micro-ondes, ou dans une casserole, le chocolat ne doit jamais trop chauffer quand on le fait fondre. En faisant chauffer inutilement le chocolat, vous en désorganisez complètement la structure.

> Ajouter des ingrédients au chocolat fondu

Commencez toujours par l'ajout du beurre ou de la crème puis dans un second temps les jaunes d'œufs, quand ils sont nécessaires à la recette.

> Incorporer des blancs d'œufs battus dans une mousse

Minimisez toujours le temps de mélange : plus vous agitez la préparation pour incorporer les blancs, plus ceux-ci laissent partir les micro-bulles d'air qu'ils contiennent.

> Faire une ganache

Plus le chocolat est râpé, concassé ou haché finement, plus sa fonte sera rapide et moins le risque d'avoir des grumeaux sera grand.

> Utiliser du cacao amer

Prenez toujours le temps de le tamiser à travers une passoire fine car il a tendance à se tasser et à s'agglomérer en petits grumeaux pendant sa conservation.

HISTOIRE DU CHOCOLAT

Les premiers consommateurs de cacao

Le peuple Olmèque (1500-400 av. J.C) fut probablement le premier à cultiver le cacaoyer et donc à consommer le cacao (à l'origine du mot cacao).

Il transmet aux civilisations qui lui succédèrent les secrets de cette denrée aux extraordinaires vertus.

Dès le III^e siècle, les Mayas intégrèrent la culture du cacaoyer dans des rites séculaires. Ils construisirent de nombreuses cités dominées par des temples pyramidaux dédiés à leurs dieux, dont El Chuah, dieu du cacao et des marchands.

Au commencement, les hommes consommèrent la pulpe de la cabosse et ses fèves acidulées, dont ils appréciaient les vertus rafraîchissantes. Les cabosses leur procurèrent également du beurre et une boisson fermentée faisant office de vinaigre.

Ce sont les Mayas qui découvrirent que la fève de cacao séchée et moulue pouvait être mélangée à l'eau, donnant naissance à un breuvage qu'ils appelèrent « chacau haa » (chaude eau).

Les fèves servaient d'offrande dans les tombes des hauts dignitaires et lors des événements de la vie quotidienne : naissances, fiançailles, mariages. Les fèves étaient également utilisées comme monnaie d'échange et devinrent des unités de référence comptable. Cette utilisation a stimulé les relations commerciales dans toute l'Amérique Centrale.

À la fin du XII^e siècle, les Aztèques, tout comme les Mayas huit siècles plus tôt, transvasaient le breuvage d'un récipient à un autre, pour provoquer la formation d'une mousse, assimilée par le peuple à « l'Esprit du cacao » et susceptible de les rapprocher des dieux. Le chocolat était réservé à une élite et jouait un rôle essentiel dans les rituels religieux et lors de cérémonies, fêtes, banquets où il était servi après le repas.

Les conquistadores

Pour que le « Xocoalt » devienne « Chocolat », il faudra que les conquistadores partent conquérir les continents du Nouveau Monde.

La première rencontre des Européens avec le cacao eut lieu en 1502 lors du quatrième voyage de Christophe Colomb. Au large de l'île de Guanaja, une embarcation aborda la caravelle, et les indigènes offrirent un assortiment de produits, en particulier des graines brunes inconnues et une curieuse boisson. Personne ne comprit la valeur du présent, et ce premier contact avec le cacao restera sans suite.

En 1524, le roi Charles-Quint reçut de Cortés une cargaison de fèves. Il ne vit en celle-ci qu'une simple curiosité botanique bien que les conquérants espagnols aient repris à leur compte l'exploitation des plantations de cacao et en percevaient déjà le tribut.

En 1528, Cortés rapporta du Mexique des fèves et des ustensiles pour la fabrication du chocolat. Il relata à Charles-Quint qu'une tasse de chocolat tel que le préparaient les Aztèques augmentait la résistance de l'organisme et diminuait les fatigues corporelles.

Le chocolat liquide devint alors une boisson très appréciée par les Espagnols et, très vite, les colons espagnols s'efforcèrent d'intensifier les rendements et d'accroître les surfaces de plantations de cacaoyers.

L'Espagne put ainsi acquérir le monopole du commerce des fèves ; dès lors, on commença à boire du chocolat en tout lieu et à tout moment.

En 1680, le mot « chocolat » apparaît dans le dictionnaire.

Le chocolat à la cour

La Cour d'Espagne sera la première à servir du chocolat à la Cour. Jusqu'au XVIII^e siècle, l'ancestrale « Boisson des Dieux » reste le privilège des nobles et des religieux.

Ce sont les marchands et les voyageurs qui aideront à la découverte du chocolat à travers l'Europe.

En France, en 1615, c'est à l'occasion du mariage d'Anne d'Autriche et de Louis XIII que le chocolat fut introduit à la Cour.

Jusqu'au XVII^e siècle, le chocolat n'est consommé que sous forme de boisson.

David Chaillou fut le premier chocolatier de France à obtenir du roi Louis XIV le privilège exclusif de fabriquer, vendre et débiter « le chocolat » sous forme de boissons ou de pastilles.

A Londres, en 1674, naît le premier chocolat à croquer.

L'ère industrielle

C'est grâce à plusieurs inventions révolutionnaires que le chocolat a pu se moderniser et devenir populaire à la fin du XVIII^e siècle.

En 1778, le géologue anglais Joseph Townsend a l'idée de faire appel à l'énergie hydraulique pour broyer les fèves. Cette invention sera approuvée par la Faculté de Médecine et sera la première grande étape du chocolat. La machine née de l'imagination de ce visionnaire permettra d'augmenter le volume de cacao traité au moment du concassage et du broyage des fèves.

En 1811, ce sera un ingénieur français dénommé Poincelet qui mettra au point le premier type de mélangeur



de fèves de cacao, dont le principe sera bientôt adopté par toute l'Europe.

« La sidérurgie va permettre de produire des tôles en fer malléables et résistantes à l'étirement. En 1825, Félix Gomme met au point une emboutisseuse à balancier qui va révolutionner la fabrication du chocolat.

L'industrie des moules devient florissante au XIX^{ème} siècle et c'est en 1832 que les premiers moulages sont créés, grâce à l'apparition des broyeuses mécaniques qui donnaient un chocolat de texture suffisamment fine. Ils permettent de fabriquer des images en chocolat en trois dimensions, d'abord en argent ou en étain, puis en cuivre étamé ou plaqué argent et en acier inoxydable. Ces oeuvres témoignent de l'imagination des graveurs et ferblantiers - anonymes pour la plupart - ou plus connus comme les maisons Pinat, Cadot et surtout Letang qui ont transformé le regard que nous portons sur le chocolat. »

À partir de ces deux inventions, le chocolat voit sa situation évoluer rapidement.

En 1819, Cailler installe la première chocolaterie en Suisse, suivi par Suchard, Kholer et Tobler.

Mais la plus grande invention restera sans doute, en 1828, celle du pharmacien Hollandais Van Houten, qui

inventa la presse à dégraisser le cacao, et obtint ainsi du cacao en poudre qui se prêtait mieux à la préparation de la boisson. Il parvint également à séparer les différents éléments qui constituent le cacao.

- En 1842, l'Anglais Charles Barry s'installe à Meulan et crée le fameux « Cacao Barry » en poudre.
- En 1847, la maison Fry en Angleterre moule la première tablette.
- En 1862, Victor Auguste Poulain s'installe à Blois.
- En 1867, Henri Nestlé invente le lait en poudre.
- En 1875, le Suisse Daniel Peter ajoute du chocolat à l'invention d'Henri Nestlé : la farine lactée.
- En 1879, Rodolphe Lindt met au point le procédé de conchage. Ce procédé permet d'affiner le goût et de rendre le chocolat plus fondant.

À la fin du XIX^{ème} Siècle, l'industrie du chocolat progresse ainsi dans tous les pays d'Europe.

Puis en France Weiss s'installe à Saint-Etienne en 1882, Valrhona à Tain l'Hermitage en 1924 et Michel Cluizel à Damville en 1948.

L'accélération de l'Industrie va voir avec ce Siècle les pionniers des pays occidentaux devenir des groupes multinationaux.

Source : site web du salon du chocolat

Rex Blandink

les avantages d'un savoureux pain blanc 100% épeautre

NOUVEAU! Toujours disponible chez votre grossiste

www.ireks.be

IREKS

Beco[®]

ATELIERS HYGIÉNIQUES

Installations neuves - Rénovation

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

Enregistrement du bail,

quelques rappels.

Quand doit-on faire enregistrer le bail (Commercial ou non)?

Le bailleur et le preneur doivent faire enregistrer le bail endéans les quatre mois de sa signature.

Qui doit faire enregistrer le bail ?

L'obligation d'enregistrement repose tant sur le bailleur que sur le preneur. Il suffit qu'une des deux parties procède à l'enregistrement.

Combien coûte l'enregistrement ?

Lorsqu'il s'agit d'un bail de résidence principale (exclusivement affecté au logement familial), l'enregistrement est gratuit.

L'enregistrement d'un contrat de bail non affecté à la résidence principale (exemple: un commerce) est, quant à lui, soumis à des droits d'enregistrement.

En principe, un droit d'enregistrement de 0,2 % est dû sur le montant total des loyers pour toute la durée du bail ainsi que sur les charges imposées au locataire. Le paiement de ces droits d'enregistrement incombe tant au bailleur qu'au preneur.

En cas d'enregistrement tardif, une amende sera due (à nouveau, tant par le bailleur que par le preneur).

Les parties peuvent avoir décidé de conclure un contrat de bail « mixte », c'est-à-dire que l'immeuble peut être loué en partie à titre d'habitation et en partie à d'autres fins (tel que bureau par exemple). Dans ce cas, le contrat est également soumis à des droits d'enregistrement tant pour la partie « habitation » que pour la partie louée à d'autres fins.

Quel est l'effet de l'enregistrement du bail ?

Entre le propriétaire et le locataire, un contrat de bail est toujours valable, qu'il soit enregistré ou non. Mais, vis-à-vis des autres personnes (les tiers), un bail enregistré aura plus de valeur : il aura une date certaine, et il sera opposable à tous.

La date certaine signifie que personne ne pourra contester que le contrat existait à ce moment. Un acte notarié a toujours une date certaine. L'enregistrement du bail lui conférera une date certaine. Par contre, un bail verbal n'aura jamais de date certaine.

Le bail est opposable à tous: cela signifie que les autres personnes intéressées ne peuvent plus prétendre qu'elles ne sont pas au courant de l'existence du bail, et devront le respecter : cela peut jouer notamment pour l'acquéreur d'un immeuble.

Et si le bail n'est pas enregistré

En cas de non-enregistrement d'un bail d'immeubles partiellement affectés à des fins professionnelles et partiellement destinés à l'habitation le montant du loyer net sera entièrement imposable dans le chef du bailleur. Le bailleur a donc tout intérêt à ne pas oublier de faire procéder à cette formalité.





Du non-enregistrement du contrat de bail découle également une diminution de la protection du preneur. Ceci est notamment important lorsque le bail est affecté à la résidence principale du preneur et qu'il trouve un nouvel acquéreur,

Faire enregistrer un bail, c'est communiquer à l'administration les principales informations que le contrat contient. Sont obligatoires : non seulement l'enregistrement des baux, mais aussi ceux de tous les autres contrats relatifs à des biens immeubles (donations, établissements d'usufruit sur une habitation ou un terrain, etc.). A cela s'ajoutent les actes constitutifs de sociétés et les actes de prêt écrits entre particuliers, dont l'enregistrement est également obligatoire. Les autres actes, conventions, lettres ou déclarations, quelle qu'en soit leur nature, peuvent mais ne doivent pas, être enregistrés.

Un bail, 3 possibilités pour l'enregistrer, et enregistrer son bail en ligne, c'est donc possible

Depuis le 1^{er} janvier 2017, il n'y a plus que 3 possibilités pour le faire :

Soit en expédiant par la poste 3 exemplaires des documents signés, au bureau d'enregistrement compétent. Le bailleur recevra par retour (patience...) un exemplaire du bail muni du cachet de l'enregistrement. Bien entendu, pendant ce temps, le bailleur ne peut démontrer le dépôt du bail à l'enregistrement, à moins d'envoyer le pli par recommandé !

Soit en se rendant sur place, muni de 3 exemplaires des documents signés. Tous les exemplaires sont alors cachetés, un pour l'enregistrement et les deux autres remis au bailleur. Il en conservera un et remettra le second au locataire.

Soit en utilisant l'application online MyRent. Il s'agit d'une application online du SPF Finances, sécurisée. La nouvelle version de MyRent est disponible depuis le 2 janvier 2017.

Sources : Trends tendances , <https://finances.belgium.be/fr/E-services/MyRent> et journal des propriétaires



Synergie®

Le bien-être commence par une bonne santé!

Essayez la force de l'épeautre et vous ressentirez vitalité et confort de l'intérieur

- Ingrédient principal: épeautre de haute qualité
- Ne contient pas de colorants, ni de sucres, ni de matières grasses ajoutées
- Arôme de noisettes particulier
- Fraîcheur longue durée



www.painsynergie.be

recommandé par
Sonja Kimpen
xxx

Toujours disponible chez votre grossiste!

www.ireks.be

IREKS

136 nouveaux agents

pour une "Wallonie Plus Propre"

Le 16 février dernier, le Ministre wallon de l'Environnement Carlo DI ANTONIO a annoncé l'octroi de subsides à 128 communes et 2 intercommunales de gestion des déchets pour l'engagement de 136 nouveaux agents spécifiquement dédiés à la propreté publique. L'objectif ? Renforcer la lutte contre les incivilités et de tendre vers « une Wallonie Plus Propre ».

Des brigades propreté déployées en Wallonie : 3 missions

L'un des principaux atouts de l'engagement de ces nouveaux agents est leur participation à des opérations de nettoyage de grande envergure et de lutte contre les déchets sauvages. A intervalles réguliers, une dizaine d'agents, en provenance de différentes communes, seront regroupés afin de nettoyer une zone particulièrement sale.

Ce regroupement permettra de renforcer l'efficacité des moyens mis en œuvre et de sensibiliser la population par ces actions plus visibles.

Une autre mission de ces brigades sera de repérer les points noirs et dépôts clandestins et d'alerter les services communaux qui prendront le relais pour déblayer la zone.

Le programme de transition professionnelle

Ces engagements s'inscrivent dans le cadre d'un programme de transition professionnelle qui permet à des demandeurs d'emploi au chômage depuis plus de 12 mois de retrouver la vie professionnelle tout en bénéficiant d'une formation qualifiante. Ils acquièrent ainsi une expérience dans un domaine technique qu'ils pourront valoriser dans un emploi ultérieur.

Un appel à projets

En 2015, un Plan wallon en faveur de la propreté publique et visant à lutter contre les incivilités environnementales est adopté en Wallonie à l'initiative du Ministre DI ANTONIO.

Pour soutenir les communes dans la concrétisation de cette action du Plan, le Ministre de l'Environnement Carlo DI ANTONIO a dégagé un financement de 899.000 EUR.



Toutes les communes wallonnes et intercommunales de gestion des déchets ont ainsi pu répondre à un appel à projet lancé en octobre 2016 visant l'engagement de personnel dédié à la propreté publique pour une période de 3 ans. Une personne par commune et, pour les intercommunales, autant de personnes que de communes qui la composent et qui n'ont pas répondu à l'appel à projet.

Ces agents seront prochainement engagés par les communes et devraient être sur le terrain avant la fin de l'année 2017.

La Cellule Be WaPP – Pour une Wallonie Plus Propre, se chargera de la coordination de la formation des travailleurs en collaboration avec le Forem et les communes concernées.

Suite à l'appel à projet lancé en septembre 2016, 128 communes verront leurs équipes renforcées d'un agent : vous pouvez voir la liste de ces communes sur <https://www.walloniepluspropre.be/news/136-personnes-engagees-wallonie-ameliorer-proprete-publique/>

Source : <https://www.walloniepluspropre.be>



Et si on s'engageait vers le

Zéro déchet ?

Le Ministre wallon de l'Environnement Carlo DI ANTONIO est à la recherche de 10 communes wallonnes prêtes à s'engager dans le « zéro déchet ».

Il a lancé le 8 février un appel à candidatures et invite les communes à participer à cette opération originale en matière de prévention des déchets et d'économie circulaire.

C'est la première fois qu'une opération de cette envergure est organisée dans notre Région.

Le « Zéro Déchet » vise à réduire au maximum notre production de déchets.

C'est un concept mobilisateur à l'échelle communale : il organise une mise en réseau de tous les acteurs et favorise l'économie locale via les circuits courts.

En devenant partenaires, les communes devront s'engager avec leurs entreprises, commerces, écoles, associations et citoyens.

Par ce projet, Carlo DI ANTONIO souhaite sensibiliser les wallons à notre production de déchets et inscrire la Wallonie dans une dynamique active de réduction des déchets, en faveur de notre environnement.

Le « zéro déchet », c'est quoi ?

Le « zéro déchet » est ce qu'il reste quand on a appliqué la règle des **4R** :

- 1 Refuser (éviter le déchet),
- 2 Réduire (le gaspillage et la consommation)
- 3 Réutiliser (ou partager, donner, louer, mutualiser, réparer,...)
- 4 Recycler (valoriser les matières et composter).



S'inscrire dans une dynamique zéro déchet consiste donc à appliquer ces règles sur le terrain, au quotidien.

A Roubaix, en France, écoles, mairie, 200 familles, 30 commerces et un Club d'entreprises relèvent déjà le défi.

De leur côté, les citoyens pratiquent le compostage de leurs déchets de cuisine, utilisent ce compost pour fertiliser leur potager ou consomment des produits non transformés et non jetables. En Wallonie, le gaspillage alimentaire constitue 39% de nos déchets organiques. 19 kilos d'aliments sont ainsi jetés par an et par habitant sans avoir été consommés.

Dans les écoles, l'utilisation de la boîte à tartine est généralisée et les supports informatisés sont privilégiés pour limiter les impressions sur papier. Dans les commerces, cela se traduit par de la vente de produits en vrac. Dans la ville, des zones de compostage, accessibles à tous, ont été installées.

Appel à candidatures wallon :

Les 10 communes sélectionnées bénéficieront d'un accompagnement gratuit pendant 2 ans.

Espace Environnement ASBL les aidera à mettre en place une dynamique Zéro Déchet sur leur territoire par :

- › Des formations
- › La coproduction d'un diagnostic & d'un plan d'actions sur mesure;
- › La coordination des activités de terrain & l'accompagnement des acteurs;
- › Un soutien en communication;
- › Des activités de réseau : visites de terrain, échanges de pratiques, etc.

Pour être sélectionnées, les communes devront démontrer un certain niveau de performance actuel en matière de gestion de leurs déchets, un certain niveau d'exemplarité de leur Administration communale et de mobilisation locale ou encore déjà pratiquer une gestion différenciée des déchets organiques.

La proclamation des lauréats interviendra le 21 avril 2017.

Le dossier de candidature se téléchargeait sur ce lien : <http://www.wallonie.be/fr/developpement-durable-wen-wallonie>

La production de déchets en wallonie (chiffres 2015)

- › La quantité d'ordures ménagères collectées en Wallonie ne cesse de décroître depuis 1997. On est passé de 260 kg/hab/an à 145 kg/hab/an en 2015.
- › La collecte sélective en porte à porte a permis de récolter 68kg/an/hab
- › Dans les bulles à verre, 25kg/an/hab ont été collectés.
- › 156 communes organisent la collecte des déchets organiques en Wallonie. Dans ces communes, on a collecté en moyenne 34,80 kg/habitant/an.
- › La quantité de déchets collectée en parc à conteneurs est de 272 kg/an/hab. Texte



MOULIN MEYERS S.A.

Le moulin de votre région

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

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



Panoplus
varier
en toute
simplicité



Proposer un assortiment pas comme les autres de pains multicéréales, panifiés selon vos propres recettes...? C'est tout à fait possible avec la nouvelle gamme Panoplus de Zeelandia!

Panoplus, ce sont des mélanges de multicéréales qui remplacent une partie de la farine dans les recettes habituelles. La quantité de Panoplus dépend de vos propres préférences: d'une légère touche (10 %) à un goût prononcé (25 %). Ainsi vous disposez de toutes les variétés qui font craquer vos clients, et toujours selon vos propres recettes.

Découvrez les cinq nouveaux-venus de la gamme Panoplus: Panoplus Kornplus, Sunflower, Maïs, Dark et Double Dark.

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

Prévention des risques liés aux émissions de

poussières de farine

(asthme, rhinites, allergies respiratoires) en boulangerie artisanale.

Nous avons eu la chance de recevoir M. Alain BURY de ALIMENTO qui nous a fait un exposé sur l'asthme du boulanger ou farinose causée par l'inhalation de poussières de farine.

Un contrôle de la qualité de l'air dans les boulangeries a montré que presque partout où des mesures ont été relevées, la teneur en poussières de farine dans l'air dépassait la valeur limite (parfois jusqu'à 20 fois !). Les valeurs limites sont des normes fixées pour la protection de la santé des travailleurs. Pour les poussières de farine, celles-ci s'établissent à 0,5 mg /m³, pour une durée de travail de maximum 8 heures.

Recommandations pour prévenir l'asthme du boulanger

1 Préambule

L'asthme et les rhinites sont des maladies fréquentes en boulangerie et pâtisserie artisanale. L'allergie est le plus souvent due aux poussières de farine. Les affections respiratoires peuvent arriver à tout moment de la carrière.

La rhinite comme l'asthme peuvent être reconnus comme maladies professionnelles.

Ce texte recommande un certain nombre de règles qui permettent aux salariés et artisans de travailler dans un fournil en étant le moins possible exposés aux poussières de farine, responsables d'allergies respiratoires.

2 Champ d'application

Cette recommandation est applicable à tous les chefs d'entreprise de boulangerie et pâtisserie dont le personnel relève du régime général de la Sécurité sociale.

3 Objet de la recommandation

Cette recommandation a pour objet de préconiser des mesures de prévention pour fortement diminuer voire supprimer totalement les émissions de poussières de farine dans le fournil.

Ces solutions techniques, testées et validées par des professionnels, peuvent être liées à l'utilisation de matériels adaptés mais aussi aux pratiques professionnelles.

4 Principes de prévention

« L'employeur prend des mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs » par la mise en place d'une démarche globale de prévention des accidents du travail et maladies professionnelles basée sur l'application de 9 principes généraux de prévention :

- éviter les risques,
- évaluer les risques qui ne peuvent être évités,
- combattre les risques à la source,
- adapter le travail de l'homme par la conception des postes, le choix des équipements, des méthodes de travail,
- tenir compte de l'évolution de la technique,
- remplacer ce qui est dangereux par ce qui n'est pas dangereux ou par ce qui est moins dangereux,
- planifier la prévention,
- prendre des mesures de protection collective en leur donnant la priorité sur les mesures de protection individuelle,
- donner des instructions appropriées aux travailleurs

5 Mesures de prévention

Afin d'éviter le risque d'empoussièrement dans le fournil et d'agir le plus en amont possible, il est important d'identifier les sources principales d'émissions de poussières de farine.

Les deux sources principales d'empoussièrement du fournil sont : **les opérations manuelles** (pratiques professionnelles) effectuées par le boulanger au cours



de la fabrication du pain (fleurage, vidage du sac...) et **lors du nettoyage** des machines et du fournil, les machines de boulangerie en production.

5.1 Mesures liées aux pratiques professionnelles

Lors des différentes étapes de fabrication du pain et lors du nettoyage du fournil, l'opérateur réalise de nombreuses opérations manuelles qui peuvent être sources d'émissions de poussières de farine. Pour limiter voire supprimer les émissions de poussières de farine, les méthodes de travail suivantes doivent être respectées.

5.1.1 Le vidage du sac lors du chargement du pétrin

Pour le vidage du sac de farine ou du mix, véritable source de dégagement de poussières, il faut positionner le sac de farine sur le pétrin, ouvrir le sac de farine en le découpant précautionneusement avec un outil tranchant de type ciseaux, vider le sac.

Ne pas secouer ni taper fortement le sac. Il s'agit de le plier doucement avant de le mettre à la poubelle car il n'est pas souhaitable de réutiliser les sacs de farine vides, véritables nids à poussières.

5.1.2 Le chargement de l'eau avant la farine dans le pétrin

Dans la pratique, l'opérateur verse tout d'abord la farine puis l'eau dans la cuve du pétrin.

Il est possible de verser l'eau dans la cuve avant la farine. Celle-ci est ainsi absorbée lors du vidage du sac et le dégagement de poussières reste moindre.

Cette pratique n'altère en rien la qualité de la pâte lors du pétrissage.

5.1.3 Le fleurage (farinage de la pâte ou du matériel)

Pratique présente à toutes les étapes de fabrication du pain et permettant à la pâte de ne pas coller au support sur lequel on la pose, le fleurage à la volée est une manipulation habituellement faite par le boulanger à la fois sur le plan de travail mais aussi sur la majorité des machines.

Cependant, cette pratique est une source importante d'émission de poussières de farine et l'opérateur est directement et immédiatement exposé.

Ce sont la volée et la quantité de farine projetée qui restent les points critiques de cette pratique professionnelle. Aussi, il faut :

- étaler la farine à la main sans la projeter,
- fleurier modérément en utilisant le minimum de farine,
- utiliser éventuellement un tamis pour le fleurage,
- éviter les courants d'air.



5.1.4 Le nettoyage des machines et du sol dans le fournil

Le balai est fréquemment utilisé pour le nettoyage des sols, la brosse pour le nettoyage des machines et la soufflette pour éliminer la farine des vêtements de travail et des endroits difficiles d'accès sur les machines.

Ces pratiques génèrent des poussières de farine nocives pour l'opérateur qui effectue le nettoyage quotidiennement. Elles sont également nocives pour la sécurité sanitaire des aliments puisque ces poussières disséminées dans l'air retombent sur les matériels et les produits alimentaires en préparation.

Aussi, il faut aspirer les poussières en utilisant un aspirateur professionnel adapté aux poussières de farine pour le nettoyage des surfaces du fournil, et en particulier les sols, ainsi que les équipements sur ou dans lesquels peuvent se déposer des poussières de farine (diviseuse, table de travail, tapis du laminoir, four, couches...).

L'utilisation d'un aspirateur professionnel présente trois avantages :

Il apporte un confort de travail à l'utilisateur : le nettoyage est facilité par l'aspirateur qui reste moins contraignant en terme de manutention que le balai (balayage + ramassage...), et il est le plus rapide ; il reste le moyen le plus hygiénique et efficace pour le nettoyage du fournil : en effet, les poussières de farine restées sur le sol sont très contaminées en micro-organismes ; balayer les poussières de farine contribue à la dissémination dans l'air d'une poussière « sale » qui se redépose par la suite sur les machines, les plans de travail ou même les pâtons et autres produits ; il est le moyen de diminuer significativement le dégagement de poussières par rapport au balai.

L'aspirateur doit être choisi dans la gamme des équipements professionnels et doit être adapté à la boulangerie-pâtisserie artisanale.

Il doit être muni :

- de filtres ou de média filtrant de catégorie THE (pour Très Haute Efficacité) ou HEPA (High Efficiency Particulate Air) pour limiter le rejet des poussières aspirées. Ce filtre doit être changé régulièrement selon les préconisations du fabricant, sinon, l'aspirateur rejeterait les poussières les plus fines et donc les plus dangereuses au bout d'un certain temps d'utilisation ;
- d'un système de décolmatage automatique du filtre, cuve fermée sans émission de poussières ;
- d'un tuyau et d'un média filtrant antistatiques ;
- d'un tuyau et d'un média filtrant résistant à la chaleur en cas de nettoyage des fours ;

- d'un sac jetable de récupération de poussières ;
- d'un moteur non producteur d'étincelles en fonctionnement normal.

Afin d'éviter tout dépôt, couches ou tas de farine, il est recommandé de nettoyer au moins une fois par jour, ou plus si nécessaire, le sol et les matériels dans le fournil.

5.2 Mesures liées aux machines de boulangerie

Les machines en boulangerie sont l'une des sources principales d'empoussièrement du fournil. Le dégagement de poussières a lieu lors du fonctionnement du matériel (lors du frasage pour le pétrin, lors de la compression de la pâte pour la diviseuse, lors du fleurage pour le laminoir...) ou lors du nettoyage des machines (nettoyage régulier de la surface ou nettoyage périodique à l'intérieur de la machine).

Il est préconisé d'utiliser des machines qui, de par leur conception, génèrent peu ou pas de poussières de farine en fonctionnement et lors de leur nettoyage.

En cas de renouvellement de matériel, le chef d'entreprise doit s'équiper de ce type de matériels.

5.2.1 Le chargement du pétrin par le silo (ou chambre à farine)

Le chargement du pétrin peut se faire avec un sac mais aussi par le silo (ou chambre à farine). En sortie de silo, la manche de remplissage est souvent trop courte voire absente ; la farine tombe directement dans le pétrin en dégagant un gros nuage de poussières.

En l'absence de manche de remplissage ou lorsque celle-ci est trop courte, il est recommandé de fixer en sortie de silo une manche de remplissage qui descend jusqu'au fond de la cuve du pétrin ou jusqu'au niveau de l'eau suivant la méthode de travail utilisée.

L'objectif est d'éviter de faire tomber la farine d'une trop grande hauteur. Lors du remplissage de la cuve, il s'agit de la soulever au fur et à mesure du remplissage afin de ne pas créer de bouchon.

5.2.2 Le pétrin

Beaucoup de poussières de farine se dégagent lors du chargement du pétrin mais aussi pendant son fonctionnement ; notamment au début du mélange, pendant l'opération de frasage.

C'est pourquoi, il est recommandé d'utiliser un pétrin muni d'un capot plein, si possible transparent, plutôt qu'un pétrin à grille. Le pétrin muni du capot plein transparent permet de supprimer l'émission de poussières de farine lors de l'opération de frasage sans altérer la qualité de la pâte.



La transparence du capot permet à l'opérateur de contrôler visuellement le pétrissage.

5.2.3 La diviseuse

Le poste de travail de la division est un poste à risque élevé d'émissions de poussières de farine. En effet, pour effectuer la division d'une masse de pâte en pâtons d'une forme généralement rectangulaire, le boulanger utilise une diviseuse hydraulique dans laquelle il dispose sa pâte abondamment fleurée pour éviter qu'elle ne colle au matériel.

Lors de la compression de la pâte pour réaliser la division, la machine rejette une quantité importante de farine utilisée pour le fleurage de la pâte.

Il est recommandé, pour ce poste de travail, d'utiliser une diviseuse munie d'un système de canalisation de poussières de farine vers un dispositif étanche situé à l'arrière ou l'avant de la machine pour éviter les projections sur l'opérateur, lors de la suppression se produisant au moment de la compression.

La farine de fleurage peut être récupérée dans un tiroir amovible à l'arrière ou à l'avant de la machine.

Cette machine pourra être munie d'un revêtement anti-adhérent limitant l'opération de fleurage.

5.2.4 Le laminoir

Le laminoir est un matériel utilisé pour diminuer l'épaisseur de la pâte. Il augmente la productivité et permet de fabriquer une grande variété de produits. Pour éviter que la pâte ne colle au tapis, il est nécessaire de fleurir.

Il est recommandé d'utiliser un laminoir avec farineur automatique muni d'une cellule photoélectrique. La cellule détecte le passage du pâton et déclenche ainsi le fonctionnement du farineur automatique adaptant ainsi la quantité de farine à appliquer sur la pâte.

Il est recommandé d'utiliser un laminoir muni d'un tapis en matière synthétique qui se nettoie facilement avec une éponge légèrement humidifiée.

Je vous recommande vivement de demander la brochure éditée par Alimento qui détaille et explique autrement, photos à l'appui, les éléments de cet article.

● H. Léonard

AUTO MOTO



Le Dacia Dokker,

robustesse, design et fiabilité !

Construit sur la même base que le Dacia Lodgy, le Dacia Dokker en conserve la face avant, il adopte par contre des portes latérales coulissantes et des portes arrières asymétriques.

Comme les autres membres de la famille Dacia, Dokker Van bénéficie de solutions techniques éprouvées au sein du Groupe Renault. Ils sont les garants de sa solidité et de ses performances.

De plus, il propose une garantie 3 ans ou 100 000 km.

La manutention est facilitée par un plancher plat et 3.3 m³ de volume utile.

Côté motorisation, rien à craindre puisqu'il bénéficie de l'expérience d'un des plus grands construc-

teurs mondiaux, en l'occurrence le 1.5dci de Renault en 75 ou 90 ch avec une consommation avoisinant les 5 litres au 100 km.

Autant rouler l'esprit tranquille, c'est pourquoi Dacia élargit la garantie à 3 ans ou 100.000 km.

La cerise sur le gâteau concerne le prix avec une entrée de gamme à 8790.00 € HTVA pour une version déjà bien équipée.

● V. Darimont



Stéphane Warginaire,

un fou de travail dans la lignée de ses ancêtres.

C'est après un trajet assez tumultueux, en raison du climat instable, que j'arrive dans cette boulangerie-pâtisserie Warginaire très lumineuse et très joliment décorée. Un bel écrin et un comptoir bien rempli. De quoi satisfaire chaque envie. Au prix de 2 rénovations en 10 ans.

Stéphane Warginaire, 44 ans, a repris l'affaire familiale en 1992 et l'entreprise vient de fêter son 125^e anniversaire ! Il y est boulanger-pâtissier comme son père, son grand-père, son arrière grand-père et comme François Warginaire, son arrière-arrière grand-père avant lui.

5 générations de passionnés !

Il estime que le beau et le neuf attirent la clientèle et qu'il faut mettre les choses en scène pour que le client sente que tout est cohérent.

Son frère Sébastien, 40 ans, salarié depuis plus de 20 ans, l'aide au fournil en tant que boulanger.

C'est donc du côté paternel que le virus de la boulangerie-pâtisserie coule dans les veines de Stéphane.

Du côté maternel, on était dans le domaine des chevaux.

La Boulangerie-Pâtisserie Warginaire, en plein centre de Libramont, est une véritable institution depuis 1891.

On est ici dans un commerce d'antan mais dans un environnement contemporain.

Et les clients aiment ça. Car des clients, il y en a beaucoup : entre 500 et 600 par jour et tant mieux car l'entreprise emploie 11 personnes, il faut impérativement que ça tourne. Le week-end, il y a un peu moins de clients mais avec un panier d'achat plus élevé.

Stéphane s'est formé à l'IFAPME et a commencé comme apprenti chez son papa.

Il est un des rares artisans à détenir le « Smiley » de l'Afsca.

Son entreprise est prospère, c'est vrai, mais c'est au prix de grands efforts car





Boulangerie-Pâtisserie Stéphane Warginaire
Avenue de Bouillon 2, 6800 Libramont-Chevigny
Téléphone : 061 22 22 00

Stéphane Warginaire se repose rarement. Des heures de travail, il en cumule !

Il commence sa journée vers 2 h du matin, ses premiers pains sortent vers 5 h.

« Pas facile de concilier vie professionnelle et vie privée mais c'est un choix que j'assume. »

Je travaille dans la lignée de mes aïeux même si je pense que ces derniers avaient une palette moins élargie de produits à fabriquer chaque jour ».

Des pains, il en propose 8 sortes dont du pain à l'ancienne au levain. Il en sort quotidiennement entre 600 et 700 pour une dizaine de tonnes de farine par mois.

C'est à peine la moitié de ce que faisait son grand-père Raymond dans les années 40-50 mais à cette époque, la boulangerie vivait essentiellement du pain.

« Tout est fort différent du passé de mes ancêtres ! La variété de l'offre n'était pas comparable et beaucoup de produits aujourd'hui ne se conservent pas de la même manière. Avant, on mangeait couramment du pain qui avait une semaine. Et le boulanger se déplaçait. »

C'est vrai que mes prédécesseurs ont bâti leur commerce sur les tournées mais aujourd'hui ce ne serait plus rentable »

5 pâtisseries le secondent et deux d'entre eux aiment inventer de nouvelles spécialités. Ils continuent à se former via Epicuris environ 3 fois par an.

La boulangerie-pâtisserie Warginaire offre également des sandwiches garnis sur le temps de midi et des pralines.

Tout ça demande une organisation militaire où chacun sait ce qu'il doit faire. Les uns préparent une pâtisserie, les autres telle ganache etc.

« Chacun sait, en arrivant, ce qu'il doit faire. Chacun a sa fiche de travail et du travail, il y en a ! »

Il n'a jamais pensé participer à des concours malgré ses 30 ans de métier.

Il a comme hobbies le football (comme spectateur) et le ski (il part skier 2 fois par an).

Le secteur artisanal lui semble de plus en plus compliqué mais il pense qu'on peut le sauver en se démarquant. Un des moyens qu'il a trouvé pour se démarquer est de continuer à travailler à l'ancienne, en faisant tout à l'atelier, en utilisant du beurre frais et non de la margarine par exemple ainsi que des farines BIO. On ne peut transiger avec la qualité.

Par exemple, Stéphane avait arrêté, en 2006, de fabriquer les viennoiseries à cause de la marge insuffisante. Mais il a, depuis 2011, corrigé cette erreur. Il a compris qu'il fallait relancer sa propre viennoiserie, que c'était une façon de maintenir sa plus-value par rapport à la concurrence.

« Et j'ai bien fait car les clients sont ravis et rassurés. Il se disent probablement que ces efforts qualitatifs se retrouvent dans chacun de nos produits. »

Dans ses projets, il y a la création d'un salon de dégustation à l'étage.

Et dans une dizaine d'années ? Il remettra sans doute son affaire à un de ses pâtisseries, Jérôme Thény, dont le 'coup de patte' est exceptionnel.

Je terminerai par mon traditionnel compte-rendu relatif à une pâtisserie achetée : le chou à la crème, ma passion, était très nettement à la hauteur de mes espérances ! A un prix plus que raisonnable. Je n'ai pas pu m'empêcher d'acheter 2 autres gâteaux destinés à d'autres gourmands qui ne pourront que se régaler. Et ces 3 magnifiques gâteaux m'ont coûté bien moins cher que je ne pouvais l'imaginer.

● FI de Thier

La recette de Stéphane Warginaire

Tarte craquante praliné-chocolat

Composition

1. Pâte sablée
2. Fond croquant praliné
3. Caramel au beurre salé
4. Chantilly chocolat
5. Crémeux chocolat

1 Pâte sablée

260gr de farine
150gr de beurre
100gr de sucre glace
50gr de poudre d'amande
55gr d'œufs

Sabler le beurre ramolli, le sucre glace, la farine et la poudre d'amande, incorporer ensuite les œufs jusqu'à homogénéisation. Réserver au froid. Laminer à 2,5mm et foncer les tartes. Cuire à 180°C, 15min.

2 Fond croquant praliné

75gr de chocolat noir de couverture
75gr de chocolat au lait
200gr de pâte pralinée noisette
100gr d'amandes effilées torréfiées
170gr de paillettes feuilletines

Faire fondre le chocolat noir et le chocolat au lait ensemble à 40°C, ajoutez la pâte pralinée et ensuite les amandes et les paillettes feuilletines.

3 Caramel au beurre salé

250gr de sucre semoule
250gr de crème fraîche
200gr de beurre demi sel
1 gousse de vanille

Caraméliser le sucre à sec dans une casserole, puis décuire avec la crème bouillante dans laquelle vous



aurez fait infuser la gousse de vanille fendue et grattée. Cuire l'ensemble à 112°C puis verser l'ensemble sur le beurre. Mixer puis réserver au froid.

4 Chantilly chocolat

200gr de crème fraîche
50gr de lait
50gr de glucose
400gr de crème fraîche
265 gr de chocolat noir de couverture

Faire bouillir 200gr de crème fraîche, le lait et le glucose puis verser sur le chocolat. Mixer l'ensemble avant d'y ajouter 400gr de crème fraîche froide. Réserver au froid. Dès que la préparation est à 4°C à 6°C, fouetter comme une chantilly (pas trop ferme).

5 Crémeux chocolat

200gr de crème fraîche
35gr de glucose
40gr de chocolat noir 70%
125gr de chocolat au lait
50gr de beurre
1 gousse de vanille
1 pincée de fleur de sel

Faire bouillir la crème fraîche avec la gousse de vanille fendue et grattée, la fleur de sel et le glucose puis verser en 3 fois sur le chocolat tout en mélangeant doucement. Dès que l'ensemble atteint 40°C, ajouter le beurre et mixer brièvement. Réserver au froid.

Montage

Remplir la tarte déjà cuite de croquant chocolat praliné (5 à 10 mm d'épaisseur suivant vos préférences), et bien le tasser. Passer le caramel au robot, à la feuille 30 seconde à 1 minute pour le faire blanchir. Dresser à la poche des pointes de tailles différentes de chantilly chocolat, de caramel et de crémeux chocolat. Décorer.

N O U V E A U

Les secrets de la qualité de notre beurre d'Ardenne



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

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

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



Charles et Francis, producteurs de lait à Bastogne

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



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



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



Fabriqué exclusivement pour Corman en Ardenne

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

“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)





Union royale des patrons boulangers-pâtisseries de Huy-hannut et environs

Saint-Aubert de Huy

Le comité vous invite cordialement à son banquet du 9 avril 2017 au Restaurant « La Goutte »
Chaussée de Tirlemont 16 à 4260 BRAIVES (Latinne), dès 18 heures.

Menu

Apéritifs et zakouskis froids et chauds

-

Rouleau de printemps au thon rouge
et mangue sauce asiatique

-

Duo d'asperges, coeur de saumon fumé
et mousseline

-

Le petit givré

-

Filet de veau basse T°, galettes de pommes de terre,
légumes du jour

-

Trio de fromages et ses accompagnements

-

Café et petites douceurs des boulangers

Sélection des vins par le Maître Sommelier

Animation musicale

Prix : 65€ tout compris

Les inscriptions seront reçues jusqu'au 2 avril inclus.

Mr José WILQUET : Thiers Depas, 18 - 4260 BRAIVES

Tél. 019 69 84 11 | Mail : clheureux4@gmail.com

N° de compte : BE80 3770 1338 0377



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 : aszalies@skynet.be

Monsieur LARDENNOIS André,
BRUXELLES.

Tél. : 02/660.56.07

Mail : lardennois.a@gmail.com