

Le Moniteur



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

Bulletin mensuel
35^e année
Mai 2017

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

20 et 21
Mai 17

c'est
bon,
c'est
Wallon

Le marché des produits
du terroir wallon

WEX | Marche-en-Famenne

La Fédération
Francophone

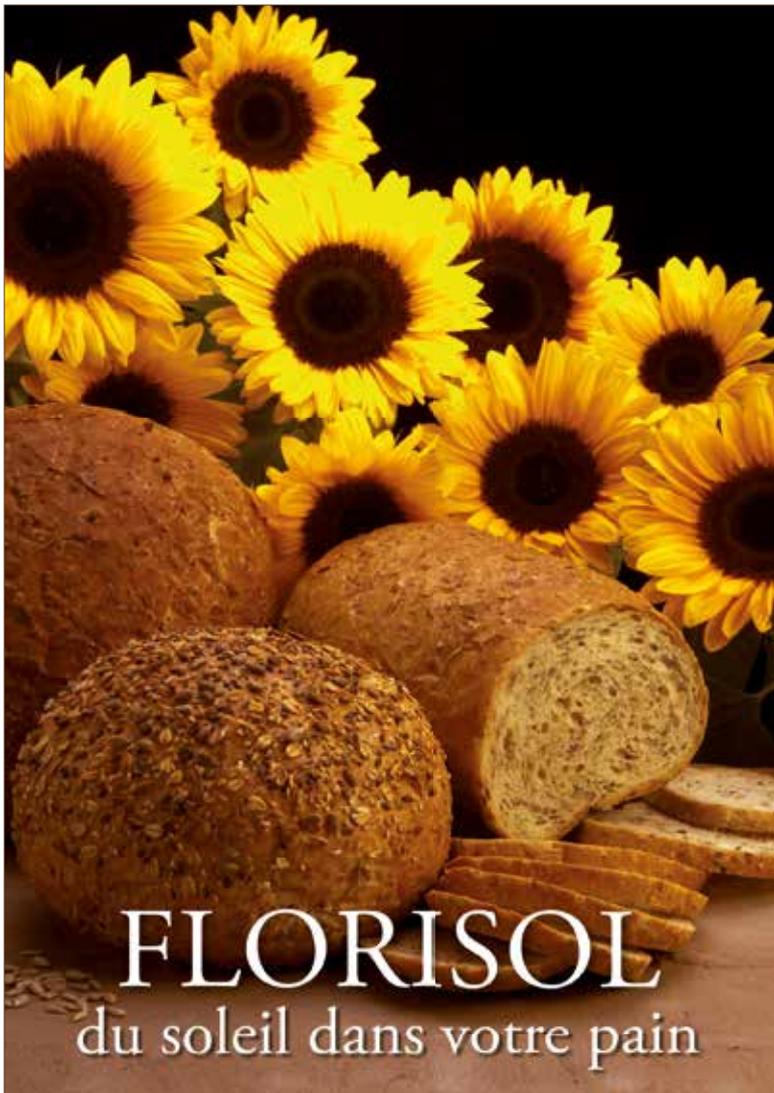
sera présente au salon

c'est bon,
c'est Wallon

au WEX

les 20 et 21 mai 2017





Florisol est un pain aux multiples saveurs : graines de lin brun, graines de sésame, graines de soja et surtout une quantité royale de tournesol.

Originaire d'Amérique du Nord, le tournesol a longtemps constitué un des aliments de base de ses habitants qui en avaient déjà perçu toute la richesse.

De nos jours, la graine de tournesol est universellement reconnue pour ses qualités nutritionnelles, notamment pour son apport en vitamines et en sel minéraux.

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

Avec sa farine blanche de froment et son mélange de graines, Florisol ravira aussi les amateurs de pain blanc multi-céréales.



MOULINS DE STATTE
HUY

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



DARCIS

chocolat & pâtisserie

Académie



FORMATIONS PROFESSIONNELLES UNIQUES EN BELGIQUE !



Cours du 5-7/06/17



**LA PÂTISSERIE
PAR GUILLAUME**

par Guillaume Mabileau



Cours du 11-13/09/17



**LA PÂTISSERIE
SELON QUENTIN**

par Quentin Bailly



Cours du 11-13/09/17



**LA PÂTISSERIE
SELON ARNAUD**

par Arnaud Larher



Cours du 6-8/11/17



**AUTOUR DE
LA PÂTISSERIE**

par Jérôme De Oliveira

Plus d'infos sur :
WWW.DARCIS.COM



Chers lecteurs,

Dans ce numéro de mai, vous découvrirez la nouvelle campagne de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtisseries 2017 : votre métier et votre savoir-faire seront mis à l'honneur à travers cette campagne d'activation et un grand concours. Il y a une communication qui s'articule en deux temps : une campagne sur le web (qui a commencé en avril et jusqu'à décembre 2017) et une campagne média en affichage et en radio (octobre 2017).

Notre métier sera également mis en lumière lors du salon C'est wallon, c'est Bon au Wex les 20 et 21 mai. Une vingtaine de boulangers-pâtisseries se relayeront durant tout le week-end pour proposer des spécialités gourmandes emblématiques des cinq provinces wallonnes.

Prenez note également de la date de la fête nationale du 12 juin à Tongres.

Je vous souhaite une bonne lecture.

● A. Denoncin
Président





TOTAL
COMMITTED TO BETTER ENERGY

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



Total, votre partenaire multi-énergie.

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

ÉCONOMISEZ JUSQU'À :

15%

sur votre facture
gaz et électricité

30€

HTVA/1.000L
de mazout

9,1c€

ttc/L sur votre
carburant

Pour toute question sur ce sujet, contactez-nous :

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

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



Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la fédération** **7** Compte rendu de l'AG Francophone du 26 mars 2017 à Seneffe (résumé)
- Salon** **8** C'est bon, c'est wallon ! Le marché des produits du terroir wallon au WEX à Marche-en-Famenne, les 20 et 21 mai 2017 !
- Promotion** **10** Découvrez la nouvelle campagne de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtisseries
- Hygiène** **12** Réorganisation des unités provinciales de contrôle de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
- Information** **13** Musée de la Meunerie-Boulangerie : Avis à nos amis boulangers
- Histoire** **14** Faim et farine : une histoire de guerre lue à travers le pain.
- Psychologie** **18** Tout savoir sur le quotient émotionnel
- Hygiène** **20** Questions-réponses sur certaines dispositions en matière d'étiquetage des denrées alimentaires au sens du règlement (UE) N° 1169/2011
- Fiscal** **28** Suppression des acomptes TVA pour les déposants trimestriels
- Fêtes et convivialité** **30** Fête nationale à Tongres : Programme des festivités
- Consommation** **33** Petit conseil pratique : Voici pourquoi vous devez toujours mettre une pièce au congélateur avant de quitter votre domicile.
- Publireportage** **34** La boulangerie-pâtisserie Jean De Backer & fils fêtera prochainement ses 140 ans
- Santé** **38** 10 bienfaits du soleil sur votre corps
- Fêtes et convivialité** **40** Saint-Aubert du 9 avril
- Économie** **42** Qu'est-ce que l'économie collaborative ?
- Humour** **44** Petit chef-d'oeuvre de texte écrit par une personne qui a le vrai sens de l'humour !
- Petites annonces** **47**

Administration & gestion

Bld Louis Mettwie, 83/42 • B-1080 Bruxelles
Tél. : 02/469.12.22 • Fax : 02/469.21.40
Mail : info@ffrboulpat.be
Compte : BE02 1270 7132 3240

Publicité et petites annonces

Florence de Thier,
florence@2thier.com, 0485 164 936

Éditeur responsable

A. Denoncin • Grand Place, 4 • 6927 Tellin

Ont collaboré à la rédaction

Fl. de Thier, A. Denoncin, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, A. Szalies, F. Lefranc, J. Mathias, G. Xhaufaire, J. de Backer.

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.

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

“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)



Compte rendu de l'AG

Francophone du 26 mars 2017 à Seneffe (résumé)

Excusés : M^{lle} Xhaufaire, Messieurs De Roo, Wilkin, Mathias, Van Bruaene, Van Laetem

1 Approbation du PV du 22/02/2017 après correction

2 Comptes d'exploitation et bilan au 31/12/2016

Rapport des vérifications, approbation des comptes, décharge administrative.

3 Correspondance et activités

- a) Alimento : rentrée des inscriptions des centres pour les valises de matériel
- b) Beau Vélo de Ravel : mise en place, conférence de presse le 31 mai à Ottignies
- c) Salon de Charleroi : thème vin/bière, le 29/11, présence de boulangers ?
- d) Verviers : 22 octobre « Chocolaterie »
- e) Salon C'est Wallon, c'est bon à Marche : occupation d'un stand de 80 m²
- f) Total : fin de la convention en septembre
- g) Collège des Producteurs de la Région Wallonne : enquête chez les boulangers mal venue

4 Confédération

- Avenir, bilan, budget 2017
- Accès à la profession
- Fête nationale à Tongres

5 Apaq-W

mise en place de la campagne de promotion

6 Bureau et Moniteur

- Rentrée des listes des Présidents et Trésoriers
- Proposition d'une société pour la gestion des publicités
- Composition d'articles

7 Délégués aux commissions

- Social : - Indexation des salaires en 118.03 et 201
 - La présidence du Fonds Social, de la Commission Sociale
 - Le cahier des revendications syndicales
 - La gestion du Fonds Social, de la Commission Sociale
- Fiscal : article ce mois-ci dans le Moniteur
- Economique : - Variation des coûts d'énergie
 - Circulaire du SPF Santé Publique sur l'étiquetage

8 Concours

- Report du Trophée Wanet
- Inscriptions au Meilleur Artisan.

9 Afsca

- Les amendes administratives
- Le respect de la teneur en sel
- L'attestation médicale au Conseil d'Etat
- Le remaniement du personnel de l'Agence

10 Divers

- Faillite de la boulangerie Toussaint (Namur)
- Rachat de la boulangerie Thirion (Hainaut)

11 Remise des titres de Meilleur Artisan Glacier en présence du Ministre Collin

La prochaine assemblée générale aura lieu à Huy le mercredi 21 juin 2017.

● H. Léonard

C'est bon, c'est wallon

Le marché des produits du terroir wallon au WEX à Marche-en-Famenne, les 20 et 21 mai 2017 !

La Wallonie regorge de producteurs et d'artisans qui chaque jour s'attachent à révéler tous les délices et toute l'authenticité d'un terroir riche et diversifié.

Dès sa première édition en mai dernier, **C'est bon, c'est wallon** avait gagné son pari en attirant 8.844 visiteurs. Preuve incontestable de l'intérêt que portent de plus en plus de consommateurs à la qualité et à l'origine des produits qui composent leur assiette.

Quel meilleur coup de projecteur sur ces produits que de les réunir à nouveau le temps d'un week-end festif et gourmand ? **C'est bon, c'est wallon** remet donc le couvert les 20 et 21 mai prochains pour une seconde édition qui s'annonce encore plus riche et diversifiée. Et qui s'inscrit délicieusement dans l'année thématique 2017 « **Wallonie Gourmande** ».

Organisé à l'initiative du Ministre wallon de l'Agriculture et de la Ruralité et avec le soutien de l'Apag-w, cet événement dédié aux produits du terroir wallon est bien plus qu'un marché. Il s'attache à mettre en lumière le talent et le savoir-faire des producteurs wallons grâce à une multitude d'animations gourmandes : dégustations, valorisation des produits, démonstrations culinaires en présence de chefs reconnus et concours rythmeront le parcours des visiteurs au sein des 5.000 m² d'exposition !

Ils vous donnent déjà l'eau à la bouche

Avec plus de 180 producteurs/artisans déjà inscrits, l'édition 2017 s'annonce particulièrement savoureuse. La variété des produits qui composent leur panier fait déjà rêver au plaisir d'y goûter :

- › Les bières artisanales et les micro-brasseries,
- › Les salaisons à l'ancienne et les viandes fermières régionales,
- › Les produits laitiers et les fromages,
- › Les spiritueux et les vins wallons,
- › Les fruits et les légumes de la ferme,
- › Les confiseries et le chocolat, ...

20 Maîtres boulangers-pâtisseries représentés par la fédération francophone proposeront des dégustations et diverses spécialités issues des 5 provinces.

Ainsi petits et grands pourront apprécier un large éventail de saveurs variées, préparées dans le respect de la charte des Maîtres boulangers.

Nous envisageons également l'organisation d'animations pour les enfants.

Visitez **C'est bon, c'est wallon**, c'est partir à la découverte de produits d'exception conçus et fabriqués à deux pas de chez vous !



C'est bon, c'est wallon 2016 © WEX.be



C'est bon, c'est wallon 2016 © WEX.be



Visitez **C'est bon, c'est wallon**, c'est vivre et partager avec nos artisans et producteurs leur passion pour des produits créatifs, gourmands et respectueux des valeurs de notre terroir wallon.

Rendez-vous à C'est bon, c'est wallon, les 20 et 21 mai au WEX à Marche-en-Famenne.

Suivez-nous sur Facebook et sur le site web : www.cbon-cwallon.be

Infos pratiques

Lieu : WEX - Marche-en-Famenne

Dates et heures d'ouverture :

- Samedi 20 mai : 11H00 à 18H00
- Dimanche 21 mai : 10H00 à 18H00

Entrées :

- Prix : 4 euros
- Votre entrée à moitié prix (2 euros) via enregistrement en ligne préalable sur le site www.cbon-cwallon.be
- Gratuit pour les moins de 12 ans

Parking gratuit

- 3.000 places sur le site
- Accès PMR



PROMOTION

NOUVEAUTÉ 2017
Un gagnant par
Maître Boulanger
au concours
« sac à pain »



Découvrez la nouvelle campagne de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtisseries

Chers Maîtres Boulangers-Pâtisseries,

Il est encore temps de vous inscrire pour participer à la campagne de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtisseries Wallons 2017 !

Vous bénéficierez ainsi d'une campagne publicitaire impactante (radio, réseaux sociaux, et affichage) avec un **grand concours à la clé** qui attirera assurément des nouveaux clients dans votre boulangerie-pâtisserie.

La campagne de communication sera articulée en 2 temps : campagne web & campagne média.



CAMPAGNE MÉDIA

(OCTOBRE 2017)

Campagne de notoriété « call to action » en radio et affichage.

But : amener de nouveaux clients dans votre boulangerie-pâtisserie et renforcer l'adhésion au label Maîtres Boulangers-Pâtisseries.

► Un concours « sac à pain »

Nouveauté 2017 : « Un gagnant par Maître Boulanger-Pâtisseries » !

L'un de vos clients aura la chance de gagner un bon d'achat de 20 € à faire valoir dans votre boulangerie-pâtisserie.

Le concours comptera donc autant de gagnants que de Maîtres Boulangers-Pâtisseries participant.

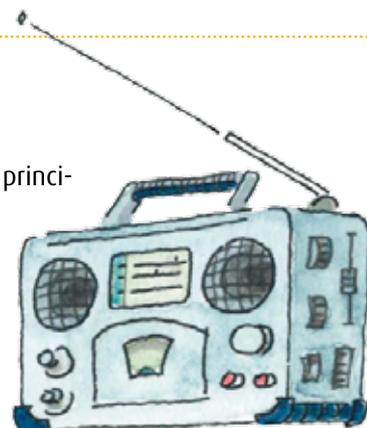
► Le concours « 1 an de pain croustillant » toujours d'actualité.

5 heureux gagnants recevront à nouveau un bon de 1040 € à faire valoir chez le Maître Boulanger-Pâtisseries de leur choix.

► Une campagne radio

Présence sur les chaînes radio principales de la Région durant 15 jours en octobre. Le concours « sacs à pain » sera mis en avant à l'aide de spots promotionnels placés aux moments de grande écoute.

Votre métier sera également mis à l'honneur au travers de nombreuses interviews de Maîtres Boulangers et d'inserts rédactionnels dans diverses émissions.



► Affichage sur lieux de vente : kit promotionnel

Pour vous démarquer de vos concurrents et bénéficier avec efficacité du retour de la campagne, un kit promotionnel attractif sera mis à votre disposition.

De cette façon, les consommateurs seront informés de la présence d'un Maître Boulanger-Pâtisseries dans leur quartier.



Commander votre kit promotionnel

Pour recevoir le matériel, bénéficier de la campagne média et voir publiées les coordonnées de votre boulangerie-pâtisserie sur le site web :

- › 1 Vous devez impérativement être en ordre de cotisation
- › 2 Vous devez vous inscrire avant le 31 mai 2017 via le formulaire en ligne sur www.maitre-boulangier-patis-sier.be/inscription, facile, rapide et efficace ! ou le bulletin de participation que vous trouverez au verso de la lettre jointe à ce dépliant.

Contact

info@maitre-boulangier-patis-sier.be



Une initiative de la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Glacierie-Chocolaterie et de l'APAQ-W.

FÉDÉRATION FRANCOPHONE
BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

Wallonie
agriculture
Apaq-W

CAMPAGNE WEB

(AVRIL > DÉCEMBRE 2017)

Le kit comprendra :

- › 1 affiche de format A3
- › 1 habillage vitrine + 1 vitrophanie
- › 1000 sacs à pain fournis en 2 formats
- › 250 calendriers 2018 : l'illustrateur, Philippe Cruyt, marque son grand retour en signant des planches inédites pleines d'humour

› En option :

Une plaque de rue métallique « Maître Boulanger-Pâtissier agréé » (format 30 x 20 cm), de haute qualité, durable, à fixer en devanture ou à disposer en étalage.

Symbole de savoir-faire, elle présente le Maître Boulanger-Pâtissier comme artisan reconnu.



Campagne d'image et de contenu sur les réseaux sociaux

But : créer de la sympathie autour de votre métier

› Campagne réseaux sociaux

Nouveauté 2017. Création

et activation d'une page Facebook dédiée aux Maîtres Boulangers-Pâtissiers.

Suivez bientôt notre page et ne ratez aucune actualité !

› Site web

Rendez-vous sur le site web www.maitreboulangier-patis-sier.be actualisé.

La liste, les coordonnées et la géolocalisation des Maîtres Boulangers-Pâtissiers participant à la campagne y seront à nouveau disponibles.



Réorganisation

des unités provinciales de contrôle de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Ci-dessous une info en provenance de l'AFSCA. J'ai mis en gras ce qui concerne la partie francophone

● H. Léonard

Jusqu'à présent, les services d'inspection de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) étaient divisés en **onze unités de contrôle, à savoir une par province et une pour la Région de Bruxelles-Capitale.**

L'évolution des acteurs de la chaîne alimentaire, sa complexité croissante, ainsi que les nécessaires mesures de rationalisation liées aux restrictions budgétaires rendaient indispensable **une réorganisation des unités locales de contrôle.**

Par conséquent, la Direction générale du Contrôle **passera de 11 Unités Provinciales de Contrôle (UPC) à 9 Unités Locales de Contrôle (ULC).**

La répartition s'établira comme suit :

- La partie ouest du Brabant flamand fusionne avec l'UPC de Flandre orientale et la partie est avec l'UPC du Limbourg ;
- **L'UPC du Brabant wallon et l'UPC de Namur fusionnent ;**

4 communes de la province de Namur, à savoir Beauraing, Gedinne, Bièvre et Vresse-sur-Semois, sont rattachées à l'UPC du Luxembourg.

Dès le 1^{er} avril 2017, l'UPC du Brabant wallon quittera Ottignies pour emménager à Bouge dans les locaux déjà occupés par l'UPC de Namur.

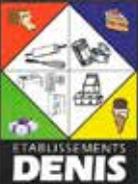
Vous trouverez ci-dessous les coordonnées de notre Unité de Contrôle regroupant tous nos services du Brabant wallon et de Namur :

Unité Locale de Contrôle Brabant wallon-Namur

Route de Hannut 40 | 5004 Bouge
Tél : 081 20 62 00 | Fax : 081 20 62 02
info.nam@afsca.be – info.brw@afsca.be

Les changements affectant d'autres services de l'AFSCA touchés par cette réorganisation vous seront communiqués dès que possible.

Pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez également consulter notre site www.afsca.be.



Ets DENIS sa

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



Denislux sarl

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



Denislux sarl

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

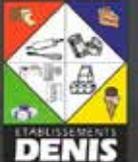
Une cinquantaine de personnes réparties sur trois sites de vente.
Dix représentants et une dizaine de camions se déplacent chez vous.
Toute l'équipe vous assure un service de haute qualité



Ramalhos







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



Musée de la Meunerie-Boulangerie

Avis à nos amis boulangers

Nous avons tous dans un coin de notre boulangerie, de la cave au grenier, une vieille machine mécanique, armoire, table de travail dont on ne se sert plus ou petits matériels, platines ou moules, outils bien spécifiques anciens que l'on ne veut pas jeter, parce que le papa ou le grand-père a travaillé avec ce vieil outil.

Mais que va devenir au cours des prochaines années cette pièce sans valeur !

Vous pouvez nous la confier. Donner au musée ou la mettre chez nous en restant propriétaire de votre bien. Nous, nous mettrons cette pièce en valeur si elle en vaut vraiment la peine. Nous ne sommes pas des videurs de greniers mais la petite pièce parmi tant d'autres fera peut être la différence pour le plaisir des yeux.

La Fédération Francophone nous fait le plaisir de mettre notre affiche dans le courrier du MONITEUR, et nous la remercions. Nous espérons que cette affiche sera placée dans votre magasin pour la durée de l'été car nous aimerions accueillir bon nombre de visiteurs.

Notre ASBL ne reçoit de subsides de personne et nous sommes hébergés gratuitement dans des bâtiments de la Province de Liège.

Les visites sont assurées par la Palogne (nous avons juste un pourcentage sur les entrées) et c'est la Palogne qui reçoit les écoles et propose des ateliers pour les jeunes.

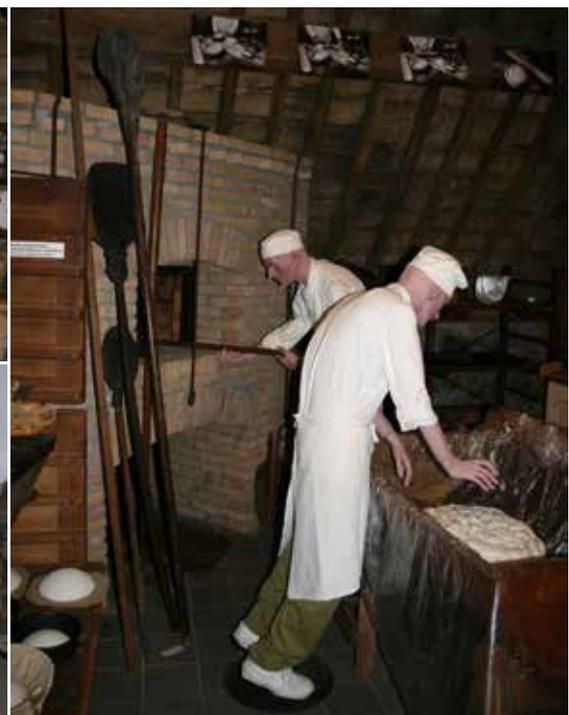
Nos activités de l'été nous permettent de survivre et nous donnent la possibilité d'acheter une pièce rare de temps en temps.

Adresse de contact ; ex boulanger

Tel : 087.662987 Wergifosse Renaud
Tel : 087.338912 Hardy Ivan
Mail : Renaud.wergifosse@skynet.be

Informations et réservations :

Tél : 086/21 20 33- 04/384 86 60
www.palogne.be



Faim et farine :

une histoire de guerre lue à travers le pain.

J'ai lu pour vous cet article très instructif de Catalina Macías T, Historienne, spécialisée en histoire de l'alimentation.

● Fl de Thier

Le soleil se lève et c'est une nouvelle journée qui commence avec une belle tranche de pain tartinée, un biscuit emballé dans une boîte en carton colorée, un croissant ou une viennoiserie acheté en passant par la boulangerie... Derrière ces produits, se cache un des mélanges alimentaires le plus ancien dans l'histoire de l'humanité: de la farine et de l'eau. Le pain issu de ce mélange a été la base de l'alimentation de plusieurs civilisations autour du monde et a subi, avec la découverte de nouvelles combinaisons et des nouveaux goûts, plusieurs transformations. On trouve ainsi l'ajout progressif aux farines de toutes sortes de céréales (blé, maïs, sarrasin, seigle, millet,...) de beurre, de levure, de fruits secs, de graisses, de sel, de sucre, de crème et même de chocolat. Du basique pain blanc aux délices de la plus haute pâtisserie, il existe des habitudes alimentaires qui se maintiennent encore aujourd'hui en Europe. Dans le cas de la Belgique, nous découvrons l'une des nombreuses histoires de la Grande Guerre : celle de la pénurie dans la préparation, la distribution et, surtout, dans la possibilité d'acheter du pain, la plus grande difficulté pour la population. Les récoltes, le transport des céréales et des farines ainsi que les grammes que chaque personne avait le droit de recevoir, étaient strictement contrôlés par les autorités allemandes, et organisés par le Comité National de Secours et d'Alimentation (CNSA) en collaboration avec la Commission for Relief of Belgium (CBR).

Les Belges ayant vécu la guerre 1914-1918 avaient besoin de recevoir quotidiennement des apports nutritionnels, lesquels étaient contenus dans une quantité suffisante de pain. En comparaison à aujourd'hui, où la diversification du marché alimentaire offre aux consommateurs la possibilité de trouver les bénéfices des céréales dans d'autres produits, qui se substituent peu à peu à cette habitude journalière de consommer du pain. Pour la période du conflit, l'occupation allemande avait donné naissance dans le pays à une préoccupation vitale: l'accès continu à cet aliment de base.

L'ensemble des arrêtés et les nombreux contrôles concernant la panification nationale annonçaient

régulièrement aux civils et aux paysans le prix du pain, les quantités autorisées pour sa consommation, sa vente et sa commercialisation... Le quotidien se voyait affecté par la quantité de pain reçue et celle-ci dépendait, en premier lieu, de la mouture du blé et, en cas de pénurie, d'une farine de blé souvent mélangée avec du seigle, de la farine de pommes de terre et/ou du maïs. Les moulins les mieux adaptés dans les provinces belges avaient quant à eux signé des contrats de production avec le CNSA qui essayait, de son côté, de leur assurer un approvisionnement suffisant.

Importée ou empruntée, la Belgique a besoin de farine

Avant 1914, la Belgique devait déjà se procurer un tiers des denrées alimentaires nécessaires à sa population. Concernant les céréales pour la panification, le CNSA avec l'aide de la CRB a été contraint d'importer d'importantes quantités de froment. Par exemple, la Belgique a reçu en 1916 (majoritairement en provenance des Etats-Unis et du Canada) 50.000 tonnes de froment et 62.500 tonnes en 1917. L'arrivée des sacs de farine estampillés d'un grand «C.R.B» sur le côté afin d'assurer l'autorisation allemande, a été accueillie avec joie et soulagement par la population belge, qui exprima sa reconnaissance de façon surprenante.

De la main des femmes ou des écoliers des différentes provinces, des mots et des dessins brodés ou peints sur les sacs vides de farine ont été renvoyés aux Etats-Unis, ou gardés en hommage. On trouve ainsi plusieurs objets décoratifs tels que des tableaux, des pantalons, des chemises, des nappes, des parapluies et des sacs à main confectionnés à partir des sacs de farine qui étaient découpés et cousus ensemble. Des témoignages vivants de l'approvisionnement en farines panifiables de «The Poor Little Belgium» (la manière dont on connaissait la Belgique dans la presse de l'époque). Les Allemands avaient donc tout intérêt à autoriser cette distribution car elle constituait aussi bien la base alimentaire des Belges que la leur. Comme le suggère un article de presse du Nieuwsblad van Antwerpen de mars



1918, «sans aliment fortifiant, avec une quantité de pain ridicule, que vont devoir manger les gens? Avec quoi se tiendront-ils en vie? Avec des fèves ou avec de la graisse?»

De la main des femmes ou des écoliers des différentes provinces, des mots et des dessins brodés ou peints sur les sacs vides de farine ont été renvoyés aux Etats-Unis ou gardés en hommage

A partir de 1916, les quantités d'aliments en circulation n'étaient plus les mêmes que celles d'avant-guerre ou même des premiers mois sous l'occupation. La vie devenait chaque jour plus difficile et l'incertitude qui planait sur la possibilité de maintenir la distribution d'une quantité fixe de céréales panifiables auprès des moulins belges allait grandissante. Dans la mémoire collective, le pain de la période de guerre est de couleur grise. Son aspect et sa texture dépendant du blutage - procédure consistant à enlever l'enveloppe du grain, le son, et à l'écraser puis le tamiser pour en extraire les impuretés - plus le grain moulu est pur, plus la farine est blanche et saine. A l'inverse, le pain conçu à partir d'une farine à grande proportion de son ou du mélange de farines de blé et de seigle (parfois plus accessibles) finit par être gris. Il est plus dur à digérer mais aussi beaucoup moins cher! Dès avril 1917, un communiqué officiel déclare que «le Comité national n'est plus en mesure de produire de la farine blanche.»

Ce pain n'a rien à voir avec le pain gris disponible aujourd'hui dans l'alimentation biologique qui voit ses hauts prix justifiés par les techniques et la qualité des mélanges qui le constituent et qui favorisent les apports nutritionnels. Sa fabrication et sa couleur ne dépendent plus ni des impuretés ou des logiques du besoin en temps de pénurie, ni des mélanges de farines de mauvaise qualité. Il s'agit de combinaisons enrichies nutritionnellement pour tenter de reproduire des techniques anciennes de fabrication de pain.

Depuis décembre 1914, le CNSA et la CRB ont été contraints d'ajouter aux importations en provenance du continent américain, de la farine et des pains des Pays-Bas comme solution à court terme. Et cela va même plus loin. En réponse aux périodes de pénurie, certains comités provinciaux ont été obligés de pren-

dre l'initiative de demander de la farine directement aux autorités allemandes. Il s'agissait de «prêts» pour pouvoir maintenir à distance la menace de la famine. Voici une déclaration du président du CNSA, faite en décembre 1914, qui a été suivie, tout au long du conflit, par des lettres adressées aux autorités allemandes pour leur demander de bien vouloir patienter pour la restitution des sacs de farine, ou tout simplement de patienter pour recevoir les quantités qu'ils exigeaient continuellement aux paysans...

«Mr. Francqui, le président, fait connaître que des administrations communales, dépourvues de certains produits, de la farine notamment, s'adressent aux autorités allemandes pour en obtenir. Ces dernières, prélevant vraisemblablement ces produits sur des quantités séquestrées dans d'autres communes, consentent à en fournir aux communes intéressées, à condition que celles-ci s'engagent à restituer les quantités prêtées lorsque le Comité National aura fait des répartitions de produits»

Gramme à gramme: la distribution dans les boulangeries

Tous les trois mois, la Commission Provinciale de Récolte (Provinzial-Ernte-Kommission) et le CNSA exigeaient des rapports de production de céréales, d'importation et de fabrication de farine dans toutes les provinces belges. Indiscutablement, les contrôles les plus stricts dans ce quotidien soumis à une continue incertitude et à d'importantes pénuries, ont été ceux de la distribution au détail. Contrairement au reste des produits qui pouvaient être acquis uniquement par les Belges non militarisés dans les Magasins Communaux moyennant la présentation

d'une Carte de Ménage (document de registre des aliments distribués à chaque famille), le rationnement du pain produit et distribué par les boulangeries autorisées était contrôlé grâce aux Cartes de Pain - «Brotkarte» - (document de contrôle des pains distribués par personne/ménage).

Comme cela avait été établi depuis avril 1916, - lors de l'une des périodes de pénurie les plus marquées dans les campagnes - Belges et étrangers (Allemands inclus) avaient accès à cette carte, à une exception près: «Tous les étrangers établis en Belgique avant le 4 août 1914 ont droit à recevoir une carte de pain et une carte de ménage. Tous les étrangers qui sont arrivés en Belgique après le 4 août, peuvent recevoir une carte de pain s'ils sont civils non militarisés. Il ne leur sera pas délivré de carte de ménage. Les ouvriers étrangers, de quelque nationalité que ce soit, menés en Belgique pour exécuter des travaux sous la direction des autorités occupantes, n'ont droit ni à la carte de pain, ni à la carte de ménage.»

Les boulangeries établies dans les villes et les villages principaux du territoire et qui avaient un contrat avec le CNSA comme la Boulangerie Maison du Peuple ou la Nouvelle Boulangerie Nationale à Bruxelles, avaient une autre obligation: fournir du pain aux œuvres nationales alimentaires comme la Soupe Scolaire et la Soupe Populaire. Avant 10h30 du matin, les boulangers envoyaient à cheval ou dans des charrettes tirées par des chiens, le pain frais qui venait de sortir du four. Les pains de 400 grammes marqués avec les initiales du boulanger pour maintenir un contrôle, devaient arriver dans les locaux qui allaient distribuer, pour les enfants, les chômeurs et la population plus affectée par le conflit, une soupe chaude et nutritive avec une ration de pain de 250 grammes constamment pesée par les autorités.

Dans le cas des restaurants privés, des hôtels et des Restaurants Economiques destinés à la classe moyenne, le Comité essayait d'assurer un approvisionnement suffisant, en tentant de limiter le trafic de ces denrées au sein de ces établissements (ce qui était monnaie courante...). Les Cartes de Ménage et les Cartes de Pain enregistraient la quantité de pain reçu par chaque bénéficiaire des repas du Comité, sous peine d'une pénalité en cas d'infraction. Par exemple, chaque Belge recevant cette portion directement de la main du boulanger se voyait diminuer sa ration.

Dans une boulangerie urbaine ou rurale, la figure de celui qui pétrit la pâte reste l'une des plus importantes dans l'histoire des aliments de guerre. De ses créations dépendaient en grande mesure les efforts du CNSA et de la CRB pour lutter contre la famine en Belgique. Le boulanger devait faire ses pains avec de la farine achetée au Comité et n'était pas autorisé

à faire ses propres mélanges. Parfois, les combinaisons étaient faites dans les moulins ou falsifiées par des commerçants ou des «profiteurs». Les mélanges résultants de la pénurie et du besoin de fabriquer le meilleur pain possible contenaient de la farine de seigle, de pommes de terre, de maïs ou de riz.

Chaque bénéficiaire de la Carte de Pain avait le droit de recevoir le «Pain de Ménage» dont le poids, la consistance et le prix étaient théoriquement fixes à 40 centimes le kilo. Pour ceux qui avaient encore quelques sous dans leur portefeuille, il y avait une certaine variété de «pains de luxe» ou «pains de fantaisie» comme ils étaient nommés administrativement dans les listes de vente: pains français, pistolets, cramiques, brioches, couques au beurre, pains de Verviers, pains à la grecque, pains viennois, pains au lait...

Les interdictions des plaisirs sucrés

Ces dernières préparations sucrées nous ramènent vers un des établissements qui a le plus souffert des restrictions en temps de guerre: la pâtisserie. La séparation des métiers, boulangers et pâtisseries, a été fortement exigée et réglementée à cause du besoin de contrôler séparément les Pains de Ménage qui répondaient à un besoin nutritionnel de base et les créations pâtisseries qui utilisaient des ingrédients plus rares et plus chers (le beurre, la crème, le sucre, le chocolat, etc.). En mars 1915, les autorités reconnaissaient dans la figure du pâtissier, un moyen d'offrir à la population des produits auxquels l'accès devenait de plus en plus rare: «Le Comité National estime, en principe, que le maintien en activité de cette industrie [pâtisserie] présente le grand avantage de mettre à la disposition de la population sous forme de gâteaux et surtout des tartes, des denrées qu'elle ne consommerait pas sans cela. Il en est ainsi, notamment, du sucre, du riz et des fruits en conserve qu'on fabrique en grande quantité en Belgique.»

Le Comité National estime, en principe, que le maintien en activité de cette industrie [pâtisserie] présente le grand avantage de mettre à la disposition de la population sous forme de gâteaux et surtout des tartes, des denrées qu'elle ne consommerait pas sans cela. Il en est ainsi, notamment, du sucre, du riz et des fruits en conserve qu'on fabrique en grande quantité en Belgique

En revanche, pour décembre 1917, un arrêté national a interdit de manière générale les confectios pâtisseries; mesure qui a été également prise à des moments différents de la guerre en Angleterre et en France, suite à la pénurie d'ingrédients nécessaires pour la pâtisserie et au besoin de répondre d'abord à la demande en pain, qui constituait la priorité alimentaire.



«Art. 1er. Il est défendu d'employer de la farine ou des produits farineux, à titre professionnel, pour la confection de pâtisserie, et d'exposer ou de mettre en vente les produits ainsi confectionnés. Art.2. Est considérée comme pâtisserie, toute préparation qui contient de la farine ou des produits farineux et n'a plus les propriétés distinctives du pain de ménage, soit par suite de l'addition de beurre, graisse, sucre, œufs, chocolat, miel, etc., soit par suite d'une cuisson spéciale. Art. 3. Les contraventions à la présente ordonnance, qui est immédiatement obligatoire, seront punies de peines de police, sans préjudice au droit de la police de fermer sur le champ les locaux où se produiraient les infractions.»

Avec cet ensemble de changements dans la production et la distribution, on constate qu'entre 1914 et 1918, la plupart des Belges ont perdu l'habitude de se procurer librement du pain chez le boulanger, de se gâter occasionnellement avec des délices pâtisseries, voire même de fabriquer leur propre pain. L'importation de farine et de pains cuits a été l'élément déterminant pour la lutte constante contre la faim. Dans les endroits où cet aliment manquait le plus, quelques épisodes dans sa distribution ont laissé dans la mémoire collective de la population, un som-

bre souvenir. Dans une étude faite à Huy, il est décrit un de ces incidents de mars 1917: «La distribution de pains hollandais donnait souvent lieu à des scènes écœurantes; la foule se pressait souvent une heure avant la distribution et à l'arrivée du camion amenant le pain, c'était une mêlée indescriptible; chacun se ruait sur le camion pour être servi en premier, les femmes et les enfants étaient écrasés; le spectacle de cette foule en furie à l'assaut d'un morceau de pain, était réellement lamentable.»

Une image comme celle-là n'a pas été unique pendant la guerre. Le rôle joué par le pain pendant le conflit s'explique au-delà d'une envie gustative personnelle. Il s'agit des conséquences de la modification d'une habitude alimentaire liée à un besoin nutritionnel, à un rapport direct avec les céréales cultivées et à la manière de les transformer en aliment quotidien. La pénurie de pain, la réponse des organismes comme le CNSA ou des autorités locales pour tenter de la combattre et, surtout, la manière dont les Belges ont dû l'assumer, reste aujourd'hui l'un des souvenirs alimentaires les plus marquants dans l'histoire de la Grande Guerre.



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 !



Tout savoir sur le

quotient émotionnel

Le quotient intellectuel est connu de tous alors que le quotient émotionnel beaucoup moins. Il suscite pourtant de plus en plus l'intérêt, notamment lorsqu'il est question de gestion des émotions.

Rien à faire : nous sommes tous des êtres d'émotion. Peur, colère, tristesse, chagrin, joie, nous accompagnent tout au long de notre vie. Et tant mieux !

Les émotions nous permettent de réagir face aux situations qui nous mettent en danger, nous menacent, nous attristent ou au contraire, nous réjouissent. Elles sont notre « kit de survie depuis la nuit des temps ».

Qu'est-ce que le quotient émotionnel ?

Le quotient émotionnel se définit par Mayer et Salovey, deux chercheurs ayant travaillé sur la question de l'intelligence émotionnelle, par « l'habileté à percevoir et à exprimer les émotions, à les intégrer pour faciliter la pensée, à comprendre et à raisonner avec les émotions, ainsi qu'à réguler les émotions chez soi et chez les autres ».

Quelle différence avec le quotient intellectuel ?

Le test du quotient intellectuel évalue les capacités intellectuelles qui nous permettent de comprendre et de découvrir ce qui nous entoure.

Le quotient émotionnel prend moins en compte les facultés purement intellectuelles que les facultés d'adaptabilité et de confiance en soi. Il prend en considération les attitudes et comportements de l'individu parmi un ensemble d'individus.

Un fonctionnement différent

Les neurosciences ont prouvé que les émotions ne passent pas par les mêmes circuits du cerveau que l'intelligence cognitive, le fonctionnement est différent.

S'il est possible de mesurer le quotient intellectuel, à l'heure actuelle, il n'est pas possible de mesurer précisément le quotient émotionnel car il échappe à tout raisonnement cartésien puisqu'il concerne directement les émotions, difficilement quantifiables et toujours subjectives.

Comment le mesurer ?

Des tests de quotient émotionnel (QE), plus ou moins sérieux, sont disponibles en ligne : s'ils ne comportent que 5 questions, il est fort probable que l'algorithme livrant les résultats soit peu fiable.

D'autres tests plus sérieux ont été mis au point par des psychologues et peuvent être passés directement dans leurs cabinets. Ils sont en général assez longs, peuvent durer plusieurs heures mais sont ensuite analysés et constituent une base de travail.

L'évaluation se base sur des réactions par rapport à des situations vécues dans la vie de tous les jours.





Comment améliorer son quotient émotionnel

Il est possible d'améliorer son intelligence émotionnelle en s'écoutant davantage et en étant davantage à l'écoute de l'autre pour mieux comprendre et gérer ses émotions.

Un travail d'introspection est à mener pour identifier ses propres émotions et en comprendre l'origine, pour mieux les décrypter et mieux s'en servir. Développer son sens de la créativité, s'intéresser à la spiritualité, consigner ses émotions par écrit, etc., tous ces « outils » permettent de développer l'intelligence émotionnelle qui peut évoluer au fil du temps contrairement au quotient intellectuel, beaucoup plus figé.

Pourquoi chercher à le développer ?

Une personne dont le quotient intellectuel est élevé n'est pas forcément promise à la réussite, la preuve en est avec les enfants intellectuellement précoces qui rencontrent bien souvent des problèmes d'intégration et en viennent à se replier sur eux-mêmes.

La gestion de ses émotions en revanche permet des interactions positives avec les autres et constitue un facteur de réussite sociale.

Un individu intelligent qui ne sait pas gérer ses émotions aura plus de mal à décrocher un emploi qu'un individu ayant des facultés intellectuelles moins développées mais un quotient émotionnel plus élevé...

Plus important que le QI ?

De nos jours, la réussite d'un individu dépend beaucoup de son ouverture d'esprit, de son adaptabilité, de ses capacités d'empathie et de sa confiance en soi. Plus l'individu aura le contrôle de ses émotions, plus son quotidien sera facilité.

Le quotient émotionnel est un sujet de plus en plus omniprésent dans les services RH, notamment.

Apprivoiser ses émotions plutôt que de les nier

Les émotions occupent aujourd'hui une place entière, la preuve avec la création d'un quotient qui leur est dédié mais ça n'a pas toujours été le cas. Les émotions étaient autrefois vues d'un mauvais œil, elles n'étaient qu'un aveu de faiblesse. Mieux valait les taire que les utiliser.

Le chemin parcouru permet aujourd'hui de ne plus en avoir peur et d'apprendre à les dompter pour mieux s'en servir au quotidien.

Sources : Article d'Audrey Dulieux, livre quand c'est plus fort que moi de Catherine Aimelet-Périssol et Aurore Aimelet.

Le Moniteur

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

*Le Moniteur des Boulangers,
c'est de l'information destinée à tous les
Boulangers-Pâtisseries-Chocolatiers de la
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.**

La Fédération c'est aussi

**un site web très complet
où les membres pourront avoir accès
au Moniteur sous forme numérique.**

www.ffrboulpat.be

**et une page facebook (Fédération
francophone-boulangerie-pâtisserie-)
que nous vous demandons
de liker et partager**





Questions-réponses

sur certaines dispositions en matière d'étiquetage des denrées alimentaires au sens du règlement (UE) N° 1169/2011

Denrées préemballées en vue de leur vente immédiate & Dérogation à l'étiquetage nutritionnel

Chers confrères,

Après avoir longuement et vainement tenté de simplifier ce texte, je me suis résolu à vous le livrer en l'état, non sans avoir pris soin de mettre en exergue les points essentiels concernant notre secteur.

Je vous invite à le lire TRÈS attentivement et à le conserver dans votre Guide pour l'avenir.

● H. Léonard

REMARQUES LIMINAIRES

Le présent document vise à aider les acteurs de la chaîne alimentaire, ainsi que les autorités de contrôle, à mieux comprendre et à appliquer correctement certaines dispositions du règlement (UE) N°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, en complément au document interprétatif de mai 2016. Il n'a cependant aucune valeur juridique officielle et, en cas de litige, l'interprétation de la législation incombe en dernier ressort à la Cour de justice de l'Union européenne.

Le présent document concerne uniquement le règlement (UE) N° 1169/2011. Toutes les autres législations horizontales ou verticales restent d'application (il s'agit notamment des dispositions du Code de droit économique applicables le cas échéant, de l'arrêté royal du 30 juin 1996 relatif à l'indication du prix des produits et des services et au bon de commande, mais aussi du règlement (UE) n° 1379/2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture, ...). Ce dernier rend par exemple obligatoires différentes mentions

pour les produits de la pêche (dénomination commerciale de l'espèce, nom scientifique, méthode de production, zone de capture ou d'élevage, ...). Cette obligation s'applique indépendamment des exemptions prévues dans le règlement (UE) N° 1169/2011, et du fait que le produit soit préemballé ou pas.

Les interprétations et exemples donnés dans le présent document ne doivent pas être détournés de leur intention première et utilisés abusivement pour contourner la réglementation. Par ailleurs, les exemptions d'étiquetage prévues par le règlement (UE) N° 1169/2011 sont une possibilité offerte aux opérateurs mais ne doivent pas être vues comme une obligation. Ceux-ci sont libres – voire encouragés – de donner aux consommateurs une information plus complète que celle prévues par la réglementation. Il est cependant rappelé que les informations qui sont fournies à titre volontaire doivent satisfaire aux dispositions du règlement (article 36). 103-2017





Table des matières

Introduction	??
1. Qu'entend-t-on par « denrée alimentaire préemballée » ?	??
a) La denrée doit avoir été emballée avant sa présentation à la vente.....	??
b) Le contenu ne doit pas pouvoir être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.....	??
c) Il ne doit pas s'agir d'une denrée préemballée en vue de sa vente immédiate.....	??
2. Qu'entend-t-on par « denrées alimentaires préemballées en vue de leur vente immédiate »	??
a) Qu'entend-t-on par 'fabriquées' ou 'fabrication' ?.....	??
b) Qu'entend-t-on par 'même opérateur' ?.....	??
c) Quels types de systèmes internes peuvent être mis en place pour démontrer que les produits sont vendus au plus tard le jour suivant leur emballage ?.....	??
d) Cas de la vente dans des distributeurs automatiques.....	??
3. Quels produits sont exemptés de la déclaration nutritionnelle sur base du point 19 de l'annexe V du règlement (UE) N°1169/2011 ?	??
a) Qu'entend-t-on par « faibles quantités » ?.....	??
b) Qu'entend-t-on par « établissement de détail local » ?.....	??
4. Arbre décisionnel pour déterminer quelles sont les mentions d'étiquetage obligatoires	??

INTRODUCTION

Pour déterminer quelles mentions d'étiquetage sont obligatoires **sur base du règlement (UE) N° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires**, il convient premièrement de vérifier si la denrée en question répond à la définition de « **denrée alimentaire préemballée** ».

Cet aspect est examiné dans la première partie du document.

La seconde partie du document se focalise sur la notion de « **denrées préemballées en vue de leur vente immédiate** ».

Bien que munies d'un emballage celles-ci sont considérées comme non préemballées au sens du règlement (UE) N° 1169/2011.

Lorsqu'une denrée n'est pas préemballée, ou lorsqu'elle est emballée sur le lieu de vente ou préemballée en vue de sa vente immédiate, **la déclaration des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances reste obligatoire, conformément à l'Arrêté royal du 17 juillet 2014 fixant les dispositions en matière de déclaration de certaines substances ou certains produits provoquant des allergies ou intolérances pour les denrées alimentaires non-préemballées.**

D'autres législations horizontales ou verticales peuvent également s'appliquer.

Si une denrée est considérée comme préemballée, les mentions prévues aux articles 9 et 10 du règlement sont obligatoires, sauf en cas d'exemption spécifique prévue par le règlement.

Une exemption de l'étiquetage nutritionnel est notamment prévue pour les denrées fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final.

Cette notion est explicitée dans la troisième partie du document. D'autres exemptions pour l'étiquetage nutritionnel sont également reprises à l'annexe V du règlement. Ces exemptions ne s'appliquent cependant pas en cas d'allégations nutritionnelles ou de santé ou d'ajout de vitamines et minéraux dans le produit.

Enfin, **un arbre décisionnel** résumant l'ensemble de ces éléments est présenté en dernière partie. Il a pour objectif de donner une vue simplifiée de l'articulation entre les différentes dispositions. Pour une application correcte de la réglementation, il convient néanmoins de se référer aux explications détaillées et au règlement lui-même.

1 QU'ENTEND-T-ON PAR « DENRÉE ALIMENTAIRE PRÉEMBALLÉE » ?

Le terme « *denrée alimentaire préemballée* » est défini à l'article 2.2 du règlement (UE) N°1169/2011 :

« *denrée alimentaire préemballée* » : l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification ; cette définition ne couvre pas les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate.

Plusieurs conditions cumulatives doivent être réunies pour qu'une denrée soit considérée comme préemballée. Si au moins l'une de ces conditions n'est pas remplie, la denrée n'est pas considérée comme préemballée.

a) La denrée doit avoir été emballée avant sa présentation à la vente :

Les denrées qui n'ont pas été conditionnées avant leur présentation à la vente, par exemple celles emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur, ne sont pas considérées comme denrées préemballées.

Exemples de denrées considérées comme non préemballées :

- **pain mis dans un sachet par le vendeur lors de l'achat par un client ;**
- **pralines mises dans un ballotin au moment de la sélection faite par le client ;**
- **produits divers (plat préparé, salade de viande, ...) mis dans des récipients dont le couvercle n'est apposé que lors de l'achat par le client (voir aussi point b) ;**
- **pizza à emporter mise dans un carton ;**
- ...

De même, ne sont pas considérées comme denrées préemballées, les denrées qui sont conditionnées dans un emballage seulement après avoir fait l'objet d'une commande préalable (notamment dans le cas de la vente à distance). Ces denrées font dans la plupart des cas l'objet d'une fourniture de service (livraison).

Exemples de denrées considérées comme non préemballées :

- **sandwichs garnis** (faisant l'objet d'une commande à l'avance) ;
- **pizzas** ou autres repas commandés et livrés à domicile ;
- repas livrés quotidiennement à domicile (par les CPAS par exemple) ;
- repas pré-commandés et livrés à des collectivités (écoles, hôpitaux, maisons de retraite, CPAS, ...)
- ...

b) Le contenu ne doit pas pouvoir être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification :

Un produit dans un récipient sans couvercle n'est pas considéré comme préemballé car il est possible de modifier le contenu du récipient sans apporter de modification à celui-ci.

Exemples de denrées considérées comme non préemballées :

- **salade de viande, plat préparé dans un récipient sans couvercle ;**
- **barquette de fraises ;**
- ...

Par contre, une denrée doit bien être considérée comme préemballée même si la modification ou l'ouverture de l'emballage est réversible (et si les autres critères de la définition sont remplis).

Exemples de denrées pouvant être considérées comme préemballées :

- **pain emballé à l'avance dans un sachet dont les bords ont été roulés ;**
- **produits divers (plat préparé, salade de viande, ...) mis à l'avance dans un récipient fermé, même si le couvercle n'est pas scellé ;**
- ...

c) Il ne doit pas s'agir d'une denrée préemballée en vue de sa vente immédiate.

Voir point 2. ci-dessous.



2 QU'ENTEND-T-ON PAR « DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES EN VUE DE LEUR VENTE IMMÉDIATE » ?

Conformément au [document interprétatif de mai 2016](#), on entend par « denrées alimentaires préemballées en vue de leur vente immédiate » les denrées alimentaires suivantes :

1. Les denrées alimentaires préemballées qui sont vendues :

a) dans l'établissement où elles ont été fabriquées ;
ou

b) dans les établissements qui sont exploités par le même opérateur que l'établissement où elles ont été fabriquées, pour les opérateurs qui exploitent au maximum cinq établissements ; à condition qu'une date de durabilité minimale ou une date limite de consommation soit indiquée sur l'emballage de ces denrées alimentaires.

ou

2. Les denrées alimentaires préemballées qui sont vendues dans l'établissement où elles ont été emballées à condition que :

a) la vente ait lieu au plus tard le jour suivant l'emballage, et

b) une date d'emballage soit indiquée sur l'emballage ou que l'opérateur puisse démontrer avec certitude à l'autorité compétente, à l'aide d'un système interne, que ces denrées alimentaires sont vendues au plus tard le jour suivant l'emballage.

A défaut d'une date d'emballage ou d'un tel système, ces denrées alimentaires doivent être considérées comme préemballées et étiquetées conformément au règlement (UE) N°1169/2011 précité.

Le fait que la denrée soit vendue en libre-service ou pas n'a pas été retenu comme critère et ne doit donc pas être pris en compte pour déterminer si la denrée est considérée comme 'préemballée en vue de sa vente immédiate'.

a) Qu'entend-t-on par 'fabriquées' ou 'fabrication' ?

Sont considérées comme « **fabriquées** » au sens du document interprétatif de mai 2016 les denrées dont les caractéristiques finales sont significativement différentes de celles des produits utilisés pour leur fabrication et qui sont obtenues soit :

- par des opérations conformes à la définition de « **transformation** » du règlement (CE) N° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

soit

- par des opérations d'assemblage de divers constituants (même lorsque les différents constituants ne sont pas fabriqués sur place).

Transformation (règlement (CE) N° 852/2004) :

« transformation » : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par **chauffage**, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés.

Exemples :

- le marinage, la salaison d'un morceau de viande ;
- le rôtiage d'un poulet ;
- **la cuisson d'un pain** ;
- la cuisson de spaghetti ;
- la fabrication de confitures maisons ;
- ...

Opérations d'assemblage :

Exemples :

- **la préparation de sandwichs garnis**, de salades composées, ... ;
- l'assemblage d'assiettes froides, de plats préparés, de plateaux
- fromages/gourmets, ... ;
- la panure de morceaux de viande, la confection de sushis, ... ;
- **l'assemblage de ballotins de pralines différentes**, de paniers gourmands reprenant divers articles, ... ;
- ...

Les caractéristiques du produit fini doivent donc être significativement différentes de celles des produits utilisés pour sa fabrication.

Les opérations suivantes ne sont pas suffisantes à elles-seules pour être considérées comme de la « fabrication » (liste non exhaustive) :

› le portionnement, le tranchage, la découpe

Exemples :

- le portionnement d'un fromage ;
- le portionnement d'une lasagne provenant d'un plus grand conditionnement ;
- le reconditionnement de confitures en plus petits récipients ;
- **la répartition en sachets de biscuits provenant d'un même conditionnement, plus grand ;**
- la découpe de côtelettes à partir d'une carcasse ;
- la découpe de morceaux de viande pour des carbonades ;
- la découpe d'un poulet rôti ;
- le tranchage d'un jambon ;
- ...

› l'ajout d'eau à une denrée alimentaire concentrée ou déshydratée

Exemples :

- la dilution d'une soupe en poudre ;
- la dilution d'un jus de fruits concentré ;
- ...

› le conditionnement ou reconditionnement

Exemples :

- **l'emballage ou le ré-emballage d'une figurine en chocolat ;**
- ...

› l'ajout d'éléments accessoires destinés uniquement à améliorer la présentation du produit ou l'assaisonnement non réalisé en profondeur ou sur la totalité de la surface du produit

Exemples :

- l'ajout d'une branche de romarin sur un pâté ;
- l'ajout de grains de poivre sur un steak ;
- l'ajout d'une rondelle de beurre à l'ail sur un gigot ;
- ...

› la congélation ou décongélation

Exemples :

- la congélation de morceaux de viande ;
- **la décongélation de pâtisseries ou autres desserts ;**
- ...

› le simple réchauffage, sans cuisson du produit

Exemples :

- le réchauffage d'une portion de quiche, de pizza ;
- le réchauffage d'un potage ;
- ...

b) Qu'entend-t-on par 'même opérateur' ?

La notion de « même opérateur » doit être interprétée de la même façon que dans le cadre de l'implémentation de l'Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'auto-contrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire.

Il s'agit donc d'un numéro d'entreprise unique, ayant éventuellement plusieurs unités d'établissements.

Dans le cadre de la définition de « denrée préemballée en vue de sa vente immédiate », **le nombre d'unités d'établissements ne peut être supérieur à cinq.**

c) Quels types de systèmes internes peuvent être mis en place pour démontrer que les produits sont vendus au plus tard le jour suivant leur emballage ?

Outre la mention d'une date d'emballage sur l'emballage, il peut s'agir de n'importe quel système propre à

l'opérateur lui permettant de démontrer en cas de contrôle que les denrées alimentaires sont vendues au plus tard le jour suivant l'emballage.

Exemples de systèmes :

- l'apposition d'étiquettes de couleurs différentes selon le jour de l'emballage ;
- la mention d'une date de durabilité minimale ou limite de consommation, à condition qu'il puisse être démontré que cette date ne dépasse jamais le jour suivant la fabrication du produit ;
- des contrats conclus avec des banques alimentaires pour reprendre les produits non vendus au plus tard le jour suivant l'emballage (Remarque : au stade des banques alimentaires ces denrées ne répondent plus à la définition de 'préemballées en vue de leur vente immédiate' et doivent donc être étiquetées. Plus d'info : Dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives) ;
- des instructions et procédure internes pour retirer de la vente chaque jour les produits non vendus ;
- ...



d) Cas de la vente dans des distributeurs automatiques

La vente dans les distributeurs automatiques n'est pas considérée par le règlement (UE) N° 1169/2011 comme de la vente à distance (article 14.3).

Les informations obligatoires ne doivent donc pas être disponibles avant l'achat. Les mentions devant se trouver sur l'emballage **dépendent du respect ou non des critères de la définition de « denrées alimentaires préemballées en vue de leur vente immédiate »**.

Quelques situations concrètes (s'appliquent de la même manière à d'autres cas que le pain) :

› Pains fabriqués par un boulanger et vendus emballés dans un distributeur automatique exploité par lui-même :

A condition qu'une date de durabilité minimale ou une date limite de consommation soit indiquée **sur l'emballage**, les critères du point 1 de la définition de « denrées alimentaires préemballées en vue de leur vente immédiate » sont respectés. Les produits ne sont donc pas considérés comme préemballés.

Hormis la date, seule **la mention des allergènes** est donc obligatoire sur base du règlement (UE) N° 1169/2011, **sur l'emballage ou sur le distributeur**.

› Pains livrés à un point de vente indépendant, où ils sont emballés avant d'être mis dans un distributeur automatique :

Si les pains sont vendus au plus tard le jour suivant l'emballage et qu'il y a un système interne pouvant le démontrer (**date d'emballage ou autre – voir point 2.c**), les critères du point 2 de la définition de « denrées alimentaires préemballées en vue de leur vente immédiate » sont respectés. Les produits ne sont donc pas considérés comme préemballés.

Hormis une éventuelle date d'emballage, seule **la mention des allergènes** est donc obligatoire sur base du règlement (UE) N° 1169/2011, **sur l'emballage ou sur le distributeur**.

Si les pains peuvent être vendus plus tard que le jour suivant l'emballage, ils sont alors considérés comme préemballés et toutes les mentions obligatoires doivent être reprises sur l'emballage.

› Pains livrés déjà emballés à un point de vente indépendant, où ils sont mis dans un distributeur automatique :

Les produits ne répondent à aucun des deux points de la définition de « denrées alimentaires préemballées

en vue de leur vente immédiate ». Ils sont donc considérés comme préemballés et **toutes les mentions obligatoires doivent être reprises sur l'emballage**.

Source de créativité pour le boulanger

QUALITÉ, SERVICE ET ASSISTANCE TECHNIQUE



- Plus de 60 ans d'expertise dans la fabrication de levure de panification pour le marché Bénélux.
- L'expertise du groupe Lesaffre, leader mondial dans le domaine de la levure de panification et des extraits de levure.
- Produits développés et testés par notre centre breveté Baking Center™.
- Large gamme de produits finis de qualité supérieure.
- Gamme complémentaire de levures, levains et produits de panification.
- Service de conseil et d'assistance assuré par nos experts 7 jours sur 7.

Notre équipe est à votre disposition pour toute demande d'information concernant nos produits ou pour obtenir des conseils sur les techniques de cuisson.

ALGIST BRUGGEMAN N.V.

Langerbruggekaai 37 • 9000 Gand (Belgique) • Tél. +32 9 257 08 08 • Fax +32 9 253 41 16 • info@algistbrug.be • www.algistbruggeman.be

A LESAFFRE COMPANY

3 QUELS PRODUITS SONT EXEMPTÉS DE LA DÉCLARATION NUTRITIONNELLE SUR BASE DU POINT 19 DE L'ANNEXE V DU RÈGLEMENT (UE) N°1169/2011 ?

L'étiquetage nutritionnel est obligatoire pour la majorité des denrées alimentaires préemballées à partir du 13 décembre 2016. Sont cependant exemptées toutes les denrées alimentaires reprises à l'annexe V du règlement (UE) N° 1169/2011, en particulier celles fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final (point 19 de l'annexe V).

a) Qu'entend-t-on par « faibles quantités » ?

Conformément au document interprétatif de mai 2016, on entend par « faibles quantités » les quantités produites, fabriquées par :

1. les opérateurs (personnes physiques ou sociétés) qui répondent aux critères de la définition de microsociétés du Code des sociétés, tel que modifié par la loi du 18 décembre 2015 transposant la directive 2013/34/UE relative aux états financiers annuels, aux états financiers consolidés et aux rapports y afférents de certaines formes d'entreprises.

ou

2. les établissements dont le nombre de personnes occupées ne dépasse pas quatre.

(ndlr : dirigeants exclus)

Les microsociétés y sont définies comme :

Les petites sociétés dotées de la personnalité juridique qui à la date de clôture des comptes ne sont pas une société filiale ou une société mère et qui ne dépassent pas plus d'une des limites suivantes :

- nombre de travailleurs occupés, en moyenne annuelle : 10 ;
- chiffre d'affaires annuel, hors taxe sur la valeur ajoutée : 700 000 euros ;
- total du bilan : 350 000 euros.

La notion de « personnes occupées » doit être interprétée de la même façon que dans le cadre de l'implémentation de l'arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire.

Pour la notion de « fabriquées » / « fabrication », voir le point 2.a ci-dessus.

b) Qu'entend-t-on par « établissement de détail local » ?

Conformément au document interprétatif de mai 2016, on entend « établissement de détail local » le commerce de détail tel que défini à l'article 2, paragraphe 1^{er}, point 6° de l'arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale :

Commerce de détail local : le commerce de détail qui se situe dans un rayon de 80 kilomètres autour de l'établissement de production et qui approvisionne directement le consommateur final ;

Sur base de ces deux critères, sont donc exemptées de la déclaration nutritionnelle obligatoire :

Les denrées alimentaires

► fabriquées

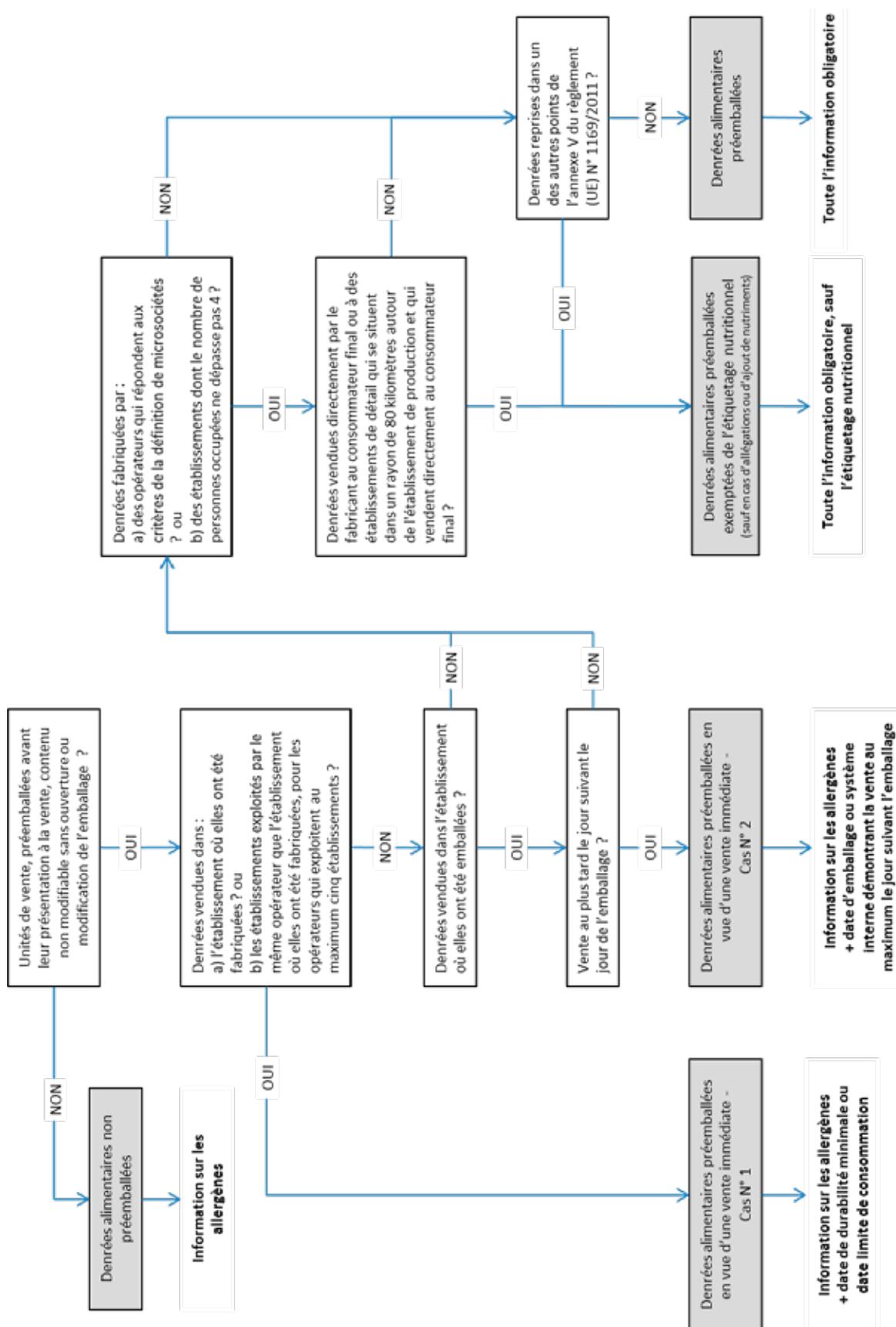
- par les opérateurs (personnes physiques ou sociétés) répondant aux critères de la définition de microsociétés, **ou**
- par les établissements dont le nombre de personnes occupées ne dépasse pas 4, et

► qui sont vendues directement par le fabricant

- au consommateur final, **ou**
- à des établissements de détail
 - qui se situent dans un rayon de 80 kilomètres autour de l'établissement de production et
 - qui vendent directement au consommateur final.



4 ARBRE DÉCISIONNEL POUR DÉTERMINER QUELLES SONT LES MENTIONS D'ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRES



Suppression des acomptes TVA

pour les déposants trimestriels



Le jeudi 23 février 2017 a été publié au Moniteur belge l'arrêté royal modifiant les arrêtés royaux numéros 1 et 24 relatifs à la TVA en ce qui concerne le paiement d'acomptes par un assujetti qui dépose des déclarations trimestrielles.

Les acomptes trimestriels TVA, qui doivent être versés même lorsqu'on n'a que quelques factures à émettre par an, **sont supprimés à partir du 1^{er} avril 2017** et remplacés par un système plus simple et plus juste.

Le Ministre des Finances a donc décidé de simplifier le système. Désormais, les déclarants trimestriels ne devront payer qu'un seul acompte par an.

Cet acompte est à payer au plus tard le 24 du mois de décembre de l'année civile en cours et représente la TVA due qui porte sur les opérations pertinentes du mois de décembre (période du 1^{er} au 20 décembre inclus). Ceci vaut également pour le régime forfaitaire.

Attention, la règle de calcul de l'acompte de décembre n'est nullement modifiée.

Les déclarants trimestriels bénéficieront donc du même système que les déclarants mensuels.

Johan Van Overtveld, Ministre des Finances : « La suppression des acomptes trimestriels permet de régler le problème du préfinancement de la TVA. Nous allégeons la pression administrative pour les contribuables et l'administration. En outre, les contribuables qui déclarent leur TVA mensuellement et ceux qui la déclarent trimestriellement sont désormais traités sur un pied d'égalité. »

Les différences entre les deux systèmes en détail

Le système actuel

Aujourd'hui, le contribuable qui opte pour une déclaration TVA par trimestre doit :

- 1) Déposer une déclaration de TVA quatre fois par an, pour le trimestre écoulé ;
- 2) Payer (au plus tard le 20 du 2^e et du 3^e mois de chaque trimestre) des acomptes trimestriels équivalents au tiers de la TVA due au trimestre précédent.

Sauf que ceci vaut également pour les entreprises qui n'ont que quelques factures sur base annuelle et qui doivent parfois payer des acomptes pour un trimestre au cours duquel elles ne déclarent aucune facture de vente et ne sont donc redevables d'aucune TVA.

En règle générale, un assujetti doit déposer ses déclarations périodiques à la TVA sur base d'une fréquence mensuelle. Suivant les montants repris dans sa déclaration TVA mensuelle, il verse donc ce qu'il doit chaque mois (ou reçoit ce qui lui est dû sur son compte TVA, ou alternativement sur son compte bancaire s'il en a fait spécifiquement et préalablement la demande à l'administration et ce lors de certaines échéances précises).

Cependant, par dérogation, s'il remplit les conditions, l'assujetti peut demander de déposer ses déclarations sur base d'une fréquence trimestrielle. Si cette demande est acceptée par l'administration, l'assujetti doit alors payer chaque mois un acompte trimestriel afin de compenser la diminution de fréquence du flux des paiements. Ces acomptes trimestriels sont calculés sur le montant de TVA due au trimestre précédent en divisant ce montant dû par 1/3. Un tel assujetti « est tenu d'acquitter, au plus tard le vingtième jour du mois des deuxième et troisième mois de chaque trimestre civil » cet acompte.

Le préfinancement de la TVA peut être particulièrement préjudiciable à la trésorerie de l'assujetti déposant trimestriel dans le cas où il connaît un trimestre avec un montant de TVA due exceptionnellement élevé, ce qui l'impacte ensuite encore sur la période suivante via l'acompte trimestriel dû, alors que cela pourrait être en réalité des mois « creux » pour cet assujetti.

De même, ce système implique aussi une vigilance de la part de l'assujetti trimestriel.



Le nouveau système

Les acomptes trimestriels sont abrogés **en date du 1er avril 2017. L'assujetti déposant trimestriel ne paiera que le solde de TVA due**, conformément au résultat de sa déclaration trimestrielle, **dans le délai légal prévu suivant la fin de son trimestre** (au plus tard le 20ème jour du mois), **donc sur base d'une fréquence trimestrielle.**

Comme il s'agit d'une simplification des régimes par une mise en adéquation de la logique des paiements, et que **l'acompte de décembre doit lui par contre rester en vigueur** pour une question de trésorerie de l'Etat, il est également logique de soumettre dorénavant les assujettis déposant trimestriels, au même système que les assujettis déposant mensuels qui sont soumis au paiement de l'acompte de décembre.

Cet acompte est à payer au plus le 24 du mois de décembre de l'année civile en cours et représente la TVA due qui porte sur les opérations pertinentes du mois de décembre (période du 1^{er} au 20 décembre inclus).

La règle de calcul de l'acompte de décembre n'est nullement modifiée.

Les assujettis déposant trimestriels devront donc payer leur premier acompte de décembre pour le 24 décembre 2017, au plus tard.

Acomptes obligatoires

1 Votre entreprise introduit une déclaration trimestrielle

A partir du 1^{er} avril 2017, les assujettis TVA trimestriels ne devront plus payer d'acomptes trimestriels.

Seul l'acompte de décembre (dû sur les opérations du 4^e trimestre) reste obligatoire, et devra être payé au plus tard le **24 décembre 2017**.

Attention : cela ne concerne pas les acomptes trimestriels du 20 février et du 20 mars, qui ont encore été payés.

2 Votre entreprise introduit une déclaration mensuelle

Si votre entreprise est tenue au dépôt de déclarations mensuelles à la TVA, elle doit verser un **acompte** sur la taxe due pour les opérations du mois de décembre de cette même année (relatif aux mesures tendant à assurer le paiement de la taxe sur la valeur ajoutée).

Dans quel délai votre entreprise doit-elle verser cet acompte ?

Votre entreprise doit verser cet acompte au plus tard le 24 décembre. Comme il s'agit de la date ultime de paiement, aucun report n'est possible.

Quel est le montant de l'acompte à verser ?

Le montant de cet acompte est égal à la taxe effectivement due par votre entreprise pour les opérations qu'elle a effectuées du 1^{er} au 20 décembre inclus de l'année civile en cours. Cet acompte est repris dans la grille 91 de la déclaration périodique relative aux opérations du mois de décembre.

Si le 20 décembre le solde de la taxe déductible est égal ou supérieur au solde de la taxe due, votre entreprise doit enregistrer le montant de 0,00 comme acompte dans la grille 91.

Que vise la taxe due ?

La taxe due est la TVA exigible, diminuée de la TVA pour laquelle le droit à déduction peut être valablement exercé. Pour avoir droit à cette déduction, votre entreprise doit être en possession, à la date du 20 décembre, de la facture ou du document en tenant lieu. Elle doit pouvoir communiquer les montants ayant servi de base au calcul de l'acompte (montant des taxes dues et déductibles pour la période du 1^{er} au 20 décembre inclus).

Si votre entreprise ne complète pas la grille 91 dans la déclaration relative aux opérations du mois de décembre ou si elle dépose tardivement cette déclaration avec une grille 91 complétée, le montant de l'acompte est égal à la taxe due pour les opérations du mois de novembre de l'année civile en cours (grille 71 de la déclaration relative aux opérations du mois de novembre).

Ce mode de détermination du montant de l'acompte à payer pour les opérations du mois de décembre permet à votre entreprise de déterminer le montant de l'acompte selon son choix et de verser, soit un acompte calculé sur base de la taxe effectivement due à la date du 20 décembre de l'année civile en cours, soit un acompte forfaitaire égal à la taxe due pour les opérations du mois de novembre de l'année civile en cours. Si votre entreprise utilise cette seconde méthode, elle ne doit verser aucun acompte lorsque sa déclaration du mois de novembre se solde par un crédit d'impôt (grille 72 de la déclaration) ou ne fait apparaître aucune somme due au Trésor (déclaration « néant »).

● G. Xhaufflaire

Fête nationale à Tongres :

Programme des festivités

Nous vous avons promis de vous donner les détails de cette grande fête annuelle.
Les voici. Nous vous attendons nombreux.

PROGRAMME

A partir de 8h30 > 10h : Accueil – petit déjeuner
Gallo-Romeins museum
Museum Kafee Kielenstraat 15 - Tongres

10 h 15 : départ vers la Basilique

10 h 30 : Messe Solennelle à la **Basilique de Notre Dame**

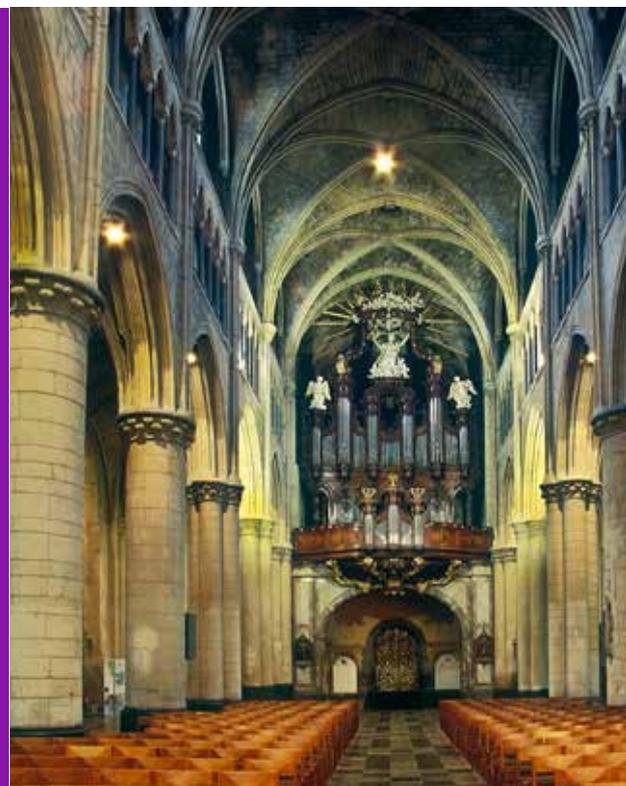
11 h 30 : Photo du groupe à la **Grande Place à Ambiorix**
Départ en cortège à la salle « Infirmierie »
Nous sommes reçus par les autorités communales - Discours

13 h : Lunch – Salle de fête « Infirmierie »

14 h 30 > 17 h 30 : visite touristique de Tongres en groupe

17 h 30 : Apéritif – Musée Gallo-Romain
Restaurant Museum Kafee

19 h : Banquet



INSCRIPTIONS

au plus tard avant le 1^{er} juin 2017.

PARKING

› **Q parking Centrum** :
St . Maternuswal
tout près du centre ville.





AU MENU

Asperge avec jambon espagnol de Mostoles et œuf mimosa

Crème de cresson avec toast au fromage frais

Pintade avec pomme et abricot – pomme de terre violet et armagnac

Buffet de desserts | Café

Vin blanc : Lafage Novellum Chardonnay 2015 | Vin rouge : Luccarelli Rosso Salento 2015

BULLETIN D'INSCRIPTION

Monsieur – Madame.....

Adresse.....

Tél. (fixe ou gsm).....

Éventuellement nom d'entreprise pour les représentants.....

Je participe au programme de la journée entière : avec personnes X 110 € =

Je participe uniquement à la soirée : avec personnes X 90 € =

Présent avec un drapeau de votre Union : OUI NON

Je paie pour personnes sur le compte :

Verenigde brood-banketbakkers Tongeren **BE47 7350 4621 0380** (le paiement vaut confirmation)

Envoyez l'inscription par la poste : Kerkhofs Jan – Zakstraat 30 – 3700 Tongeren
Aerden M. José – Vlasmarkt 13 b.3 – 3700 Tongeren

Ou par mail : j.kerkhofs@bak-gilissen.com - mj.aerden@belgacom.net

LOGEMENT

› Ambi hotel

Veemarkt 2 – 3700 Tongeren
tel. 012 26 29 50 – info@ambihotel.be

› Eburon hotel

De schierveldstraat 10 – 3700 Tongeren
tel. 012 23 01 99 – info@eburonhotel.be

› Boutique hotel 't Huys van Steyns

Henisstraat 20 – 3700 Tongeren
tel. 012 69 88 99 – info@huysvansteyns.be

› Boutique hotel Caelus VII

kloosterstraat 7 – 3700 Tongeren
tel. 012 69 77 77 info@caelus.be



Rimix

*Pour des
tartes au riz
fo(u)rmidables*



La tarte au riz est un délicieux classique, qui se prépare sans problème, en un rien de temps. Avec RIMIX, vous concoctez des fourrages onctueux pour vos tartes au riz. Vous déterminez vous-même la structure de votre composition au riz, en choisissant d'utiliser de l'eau chaude ou de l'eau froide pour sa préparation. De plus, la composition au riz RIMIX résiste à la congélation et convient également à la plupart des recettes classiques au riz.

Vous n'avez vraiment pas besoin d'être au paradis pour savourer ces succulentes tartes au riz!

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

 **Zeelandia**



Petit conseil pratique :

Voici pourquoi vous devez toujours mettre une pièce au congélateur avant de quitter votre domicile.

Cela vous est-il déjà arrivé de rentrer de voyage et de constater que toutes vos horloges étaient dérégées ?

Il ne faut pas longtemps pour réaliser que tout cela est dû à une coupure de courant. Et il est très difficile de savoir combien de temps cette panne a duré et si elle a pu endommager les produits qui se trouvaient dans votre congélateur. Ils ont très bien pu être décongelés, être périmés, mais avoir gelé à nouveau.

Cela peut sembler étrange, mais tout ce dont vous avez besoin c'est d'une tasse, d'une pièce de monnaie, et d'eau ! Dans un post Facebook un « inventeur », nommé Shiela Pulanco Russell, raconte pourquoi tout le monde devrait faire ce geste simple, et en fait la démonstration :

« Mettez une tasse d'eau dans le congélateur. Attendez une heure pour que l'eau gèle, puis ajoutez une pièce

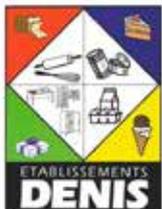
de monnaie sur le dessus avant de laisser le tout dans le congélateur.

De cette façon, quand vous rentrez chez vous, vous pouvez savoir si votre nourriture a mal tourné, puis gelé à nouveau, ou si elle est restée congelée tout le temps où vous étiez parti.

Si la pièce est tombée au fond de la tasse, cela signifie que tous les aliments ont eu le temps de décongeler, et que vous devez les jeter. Mais si la pièce est toujours sur le dessus, c'est que tout va bien.

C'est aussi une bonne idée de laisser cette tasse systématiquement dans le congélateur – comme cela, si l'électricité s'arrête, vous serez toujours sûr de pouvoir consommer ou non vos aliments en toute sécurité! »

Simple, efficace et pas cher !



Ets DENIS sa

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

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

Denislux sarl

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

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

Bases et poudres italiennes pour des glaces de qualité artisanale
Biscuits, bacs, déco alimentaires, granités, accessoires, chocolat, matériel, fruits surgelés et purées



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.

La boulangerie-pâtisserie

Jean De Backer & fils

fêtera prochainement ses 140 ans

C'est une famille vraiment sympathique et dynamique qui m'a accueillie ce 25 avril !

Et la famille pour Jean De Backer, c'est sacré.

Dans les années 1870, son arrière-arrière grand-père, Emmanuel, était meunier. Il avait 7 fils et un de ses fils, Camille, est allé travailler chez un boulanger à Bruxelles dont il a épousé la fille. Il a ensuite créé son propre commerce suivi de Pierre De Backer.

Créée en 1878 à Bruxelles, la boulangerie-pâtisserie a atterri à Limal sur suggestion du papa de Jean, Arthur.

Cette très jolie boulangerie-pâtisserie emploie 5 personnes à l'atelier dont 2 de ses fils : Jérôme et Simon. Benoît, destiné au dessin et à la BD vient les aider plusieurs fois par semaine.

Jean De Backer est un passionné, il adore ce qu'il fait depuis ses 14 ans et il le fait avec cœur et désir de se renouveler sans cesse pour satisfaire sa clientèle.

« J'ai commencé quand j'étais tout petit, dans l'atelier de mon père », explique celui qui en est à la quatrième génération de boulanger et qui sera suivi par Jérôme, l'un de ses trois enfants. « À 14 ans, j'ai décidé d'aider mon père à l'atelier et j'ai suivi des cours du soir au Ceria en pâtisserie-chocolaterie-confiserie. Avec un nom comme le mien (Ndlr : le boulanger en néerlandais), ma destinée était toute tracée. »

Son épouse Sylvie travaillait déjà avec les parents de Jean et ce, dès ses 16 ans.

Elle s'occupe de la vente en magasin.

L'autre grand amour de Jean De Backer, c'est la pâtisserie. Du gâteau au chocolat au spéculoos fait maison en passant par les desserts au beurre ou le gâteau fromage spéculoos (que j'ai ADORE) sans oublier son massepain aux amandes de Faroses, ses truffes ainsi que ses pains à la grecque, Jean De Backer connaît toutes les ficelles de la pâtisserie.



Boulangerie Pâtisserie Jean De Backer & fils
Adresse : Place Albert 1 13, 1300 Limal
Téléphone : 010 41 28 66





Et des gâteaux, il en invente aussi avec ses fils tout aussi passionnés que lui.

« *Au fil des années, il a fallu diversifier les produits pour satisfaire la clientèle* », explique Jean. *Des nouveautés sont ainsi venues gonfler les étalages* »

La boulangerie propose une dizaine de sortes de pains et propose des mets salés comme des tartes salées et sandwiches garnis.

Jean DeBacker est un speedé mais reste un grand classique : chez lui on est sûr de trouver des valeurs sûres comme des galettes fourrées, des St Honoré, des babas au rhum, des éclairs, etc.

« *Les merveilleux et les éclairs sont parmi les indémodables* », affirme-t-il.

ET C'EST, À MON AVIS, CETTE OFFRE DIVERSIFIÉE ALLANT DE L'HYPER CLASSIQUE À L'HYPER ORIGINAL QUI EXPLIQUE UNE PARTIE DU SUCCÈS DE CET ÉTABLISSEMENT.



La famille est optimiste quant au secteur artisanal car en respectant la devise « faire du mieux qu'on peut, sans faire trop de produit » est un facteur de pérennité.

C'est en tout cas ce qui est à la base son tout nouveau statut d'artisan certifié acquis depuis 2 mois.

« *Nous n'avons jamais souhaité passer à une production industrielle. Les usines boulangères produisent pour vendre, les artisans travaillent, eux, pour nourrir.* »

A la fois chef boulanger, pâtissier, responsable du personnel ou encore des stocks, Jean De Backer accompagne toute la vie diurne de sa boutique et ce, jusqu'à la fermeture. Le week-end est pour lui un concept inconnu ou plutôt synonyme des ventes les plus importantes de la semaine.

Camille, Pierre, Arthur, Jean, Jérôme, Benoît, Simon... les prénoms se succèdent, mais la tradition demeure intacte. Depuis 1878, la famille De Backer honore l'art de la boulangerie au prix d'un travail acharné. Un choix, pris avec conviction, d'exercer un métier actuellement en pénurie.





La recette de Jean de Backer

Fromage Spéculoos

INGRÉDIENTS

- › Pâte à Spéculoos
- › 4 cercles en bois
- › Papier sulfurisé
- › 1100g de fromage blanc
- › 200g de sucre
- › 4 œufs
- › 1400g de crème pâtissière
- › Cannelle
- › Brisure de speculoos

RECETTE

- › Préparer une pâte à spéculos
- › Faire une abaisse de 4 mm et découper quatre cercles de 20 cm que vous cuisez normalement.
- › Mettre les quatre cercles de spéculoos dans des cercles en bois avec un papier sulfurisé.
- › Mélanger 1100g de fromage blanc gras 200g de sucre et 4 œufs.
- › Ajouter 1400 g de crème pâtissière chaude , bien mélanger et verse le tout dans les cercles.
- › Saupoudrer d'un peu de cannelle et de brisures de spéculos cuit.
- › Cuire 20 Minutes

20 SECONDES CHRONO, FEREZ-VOUS MIEUX ?



TEXTURE SOUPLE
DÈS LA SORTIE
DU FRIGO

20 SEC
PRÊT À ÊTRE
ENCHASSÉ
DIRECTEMENT
DANS LA PÂTE

PRÊT
À L'EMPLOI
EN UN TEMPS
EXPRESS

- **Plus besoin de tempérer:** sa texture est idéale en toute saison, dès la sortie du frigo
- **Plus besoin de prélaminer:** il est prêt à être enchassé directement dans la pâte
- **Résultat parfait:** un feuilletage exceptionnel et croustillant au bon goût du beurre



Découvrez-le vite en vidéo via ce QR code


CORMAN
SINCE 1935

Succès garanti pour l'artisan!

Patricia à votre service au **087/34 22 66** - www.corman-pro.com

10 bienfaits du soleil

sur votre corps

Le soleil, c'est la vie. Et bien qu'il puisse être dangereux, il faut savoir tirer profit de sa formidable énergie.

Le soleil, ami ou ennemi ? A condition de ne pas en abuser et de prendre les précautions nécessaires, il est bénéfique pour la santé. Il est une immense source de bienfaits pour notre organisme !

Prévention de certains cancers, amélioration du système cardio-vasculaire, consolidation des os, ... une exposition raisonnable est bénéfique pour la santé.



Il active la production de vitamine D

La vitamine D est synthétisée à partir des rayons du soleil, en particulier les UVB.

Cette vitamine permet de fixer le calcium et le phosphore, rendant ainsi les os plus solides, ce qui limite le risque d'ostéoporose et de rachitisme auxquelles les personnes âgées et les jeunes enfants peuvent être exposés.

Une exposition de 15 à 30 minutes par jour suffit à activer la synthèse de vitamine D



Il fait baisser la pression artérielle

Une étude britannique a réussi à prouver que le soleil pouvait réduire la pression artérielle et diminuer le risque de maladies cardiaques.

L'exposition à ses rayons UVA augmenterait en effet le taux de monoxyde d'azote de notre organisme, ce qui aurait pour effet de dilater les vaisseaux sanguins.



Il nous rend moins malade

La vitamine D synthétisée par les rayons du soleil participe à la production d'anticorps de notre organisme.

Elle joue donc un rôle essentiel dans notre système immunitaire et nous protège des maladies à la fois virales, bactériennes et inflammatoires.

Le taux sérique de vitamine D recommandé se situe entre 30 à 80 ng/ml.



Il lutte contre nos insomnies

En fin de journée, notre organisme produit de la mélatonine, hormone nécessaire pour favoriser notre endormissement. La lumière extérieure augmente la production de cette hormone.

Notre horloge biologique est basée sur un cycle de 24h en suivant le rythme et la lumière du soleil.

S'exposer au soleil et à la lumière, resynchronise donc notre horloge interne, qui peut être dérégulée et donner lieu à des insomnies.



Il efface nos boutons

Mais en apparence seulement ! Le soleil épaissit le derme et l'assèche, ce qui n'offre pas un terrain favorable aux boutons d'acné ayant besoin de sébum et d'une peau fine.

Cependant, une fois l'exposition au soleil terminée, la peau reprend son aspect initial : les boutons installés sous l'épiderme sortent à ce moment-là, et sont souvent bien plus nombreux qu'au départ.



Il nous met de bonne humeur

Une journée sous le soleil nous rend instantanément de meilleure humeur et nous apporte plus d'énergie qu'un ciel gris.

La lumière produite régule notre horloge interne et la vitamine D, synthétisée de manière optimale, favorise une meilleure assimilation du magnésium, minéral anti blues et anti coup de pompe par excellence.



En outre, le soleil est associé aux vacances, et promet, rien qu'à son évocation, d'agréables moments.



Il nous rend beau

Le bronzage, bien que décrié en raison des cancers de la peau dont il peut être la conséquence, hâte la peau, floute les défauts et donne bonne mine.

En outre, il favorise la production hormonale d'endorphines, les hormones du plaisir, qui procurent un effet de bien-être immédiat.

A condition de ne pas faire « la crêpe » à la plage, de s'exposer aux rayons avant 11 heures et après 16 heures et de bien protéger sa peau, le bronzage est donc bon pour la santé car bon pour le moral.



Il nous rend plus intelligent

La lumière stimule nos fonctions cognitives. Sous le soleil, on serait donc plus concentré car plus éveillé, et plus apte à mener à bien une tâche.

L'université de Liège a d'ailleurs montré que le cerveau réalisait mieux les tâches sous l'influence d'une lumière orange (proche de celle du soleil) que sous une lumière bleue (celle de nos ordinateurs).



Il nous fait bouger

La motivation pour aller faire un jogging est indéniablement plus au rendez-vous lorsqu'il y a du soleil dehors que lorsqu'il pleut ! Le retour des beaux jours donnent envie de sortir et de faire davantage d'activités.

Pratiquer une activité physique quotidienne, à raison de 30 minutes par jour réduit les risques de maladies cardiovasculaires et permet de lutter contre l'obésité. En outre, elle permet une oxygénation maximale de l'organisme et, en conséquence un bon renouvellement cellulaire.

Sources :
passeportsante.net,
vulgaris-medical.com



Saint-Aubert

du 9 avril

Le dimanche 9 Avril, l'UNION ROYALE DES PATRONS BOULANGERS de HUY, HANNUT fêtait la St AUBERT.

C'est sous un ciel bleu et un soleil de printemps, que nous avons pris un apéro généreux et très bien servi.

A 19 heures, de jolies tables nous attendaient.

Voici pour rappel le menu 



Mme Leheureux offre des fleurs à Mme Wiliquet ,secrétaire.



Table des Liègeois



Table des Namurois

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



Ce fut d'abord le petit mot du Président Alain Wanson. Il souhaita la bienvenue au Président National M. DENONCIN et son épouse ainsi qu'aux associations de Liège et Namur, à nos membres sans oublier la présence des représentants, ce qui resserre les liens dans le cercle de notre profession.

Au nom du comité, Nadine fleurit notre secrétaire Chantal pour son excellent travail.

M. DENONCIN prit la parole, il nous informa sur les dernières nouvelles de la profession notamment sur le

nombre de boulangers en Wallonie qui est passé sous la barre de 1000 unités... Ce qui prouve que notre métier n'attire plus les foules... CE SONT LES MEILLEURS QUI RESTENT.

Les épouses du comité ont été fleuries par les présidents.

Pendant le très bon repas, il y a eu une ambiance du tonnerre. La soirée s'est terminée à une heure avancée, nous pensons déjà à l'an prochain !

● **Robert BOVENISTY**



Mr et Mme Vincent avec une vue de l'assemblée



Mr Denoncin offre des fleurs à Mme Wanson

Qu'est-ce que

l'économie collaborative ?

L'économie collaborative, l'économie de partage (terme le moins juste pour beaucoup), l'économie du particulier, l'économie de l'usage, l'économie circulaire, l'économie de plateforme? Autant de termes que vous entendez dans les journaux télévisés, les magazines sans réellement les comprendre ? Cet article va vous aider à comprendre ce qu'est l'économie collaborative et quels sont ses avantages dans notre société actuelle.

L'économie collaborative tient son origine en partie des multiples crises économiques et financières subies par tout un chacun au fil des années. C'est une nouvelle façon de s'organiser, de travailler, de vendre et d'acheter où la surconsommation est remise en question. Comme cela, ça ne vous parle peut-être pas forcément. Si je vous parle des montagnes d'objets inutilisés qui traînent dans votre garage, déjà, là c'est plus clair, non ?

En effet, la consommation collaborative se base sur le fait de ne pas posséder en excès mais plutôt de louer, d'acheter d'occasion ou de revendre certains objets afin de leur offrir une plus longue durée de vie. L'économie collaborative permet d'acheter des biens de deuxième main à moindre prix.

Mais alors : véritable acquis de conscience de la part des consommateurs concernant le gaspillage et l'essoufflement des ressources ? Pas si sûr ! Les principales raisons de ces nouveaux comportements et de cette nouvelle économie sont avant tout économiques. Mais certains le font vraiment pour la planète.

La consommation collaborative favorise donc les échanges entre consommateurs, sans intermédiaires et aux prix les plus avantageux mais malheureusement pour beaucoup dans le but de pouvoir continuer à acheter. Pas d'inquiétude donc pour les grandes marques et la distribution qui ne se font pas voler de clients ! Et les applications de la consommation collaborative sont très nombreuses : du plus connu site de covoiturage français BlaBlaCar à la location de loge-

ment Airbnb en passant par toutes sortes de services d'entraides : échange de petits services, baby-sitting, bricolage, vente en seconde main etc...

Uber et Airbnb sont les deux initiatives qui sont le plus souvent associées au terme d'« économie du partage ». Mais il n'y est absolument pas question de partage, et c'est paradoxal. Il s'agit d'une pure activité commerciale qui est exécutée en vue de générer un revenu pour le fournisseur. Lorsqu'un chauffeur Uber transporte un passager, on pourrait penser qu'il partage un trajet avec ce dernier, alors qu'il exécute en fait un service pour le passager, moyennant paiement. Dans ce cas, parler d'économie collaborative crée une certaine confusion, qui est peut-être délibérément entretenue.

La consommation collaborative ne peut exister sans une condition clé : la confiance. En effet, ce qui lie « vendeur » et « acheteur », c'est uniquement ce lien de confiance. C'est la raison qui explique que votre profil aura plus d'ampleur et plus de crédit si vous êtes « noté » et évalué positivement par les autres usagers et consommateurs. Sans ça, il est difficile de se faire accepter par les autres membres.

Alors qu'internet et les réseaux sociaux censés nous rapprocher créent une distance sociale inédite, partager ses biens et ses services permettrait, pour certains, de se rapprocher des autres et de recréer ce lien social. Ce serait donc pour eux une façon de vaincre la solitude et le manque de contact humain.

Partager ses biens comme sa voiture, c'est aussi un engagement envers l'environnement : réduire la pollution en arrêtant de rouler en voiture seul, réduire le gaspillage des objets, offrir une deuxième vie à des produits, cela permet d'éviter d'avoir à les jeter et de se poser la question de recyclage. Sauver la planète, ça peut également passer par la consommation collaborative.

Sources : Ing.be, commentçamarche.be





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



HAHAHA!

Petit chef-d'oeuvre

de texte écrit par une personne qui a le vrai sens de l'humour !

« Bloc mucilagineux à effet soustractif », cela veut dire quoi ?

Il est vrai que les femmes de ménage étaient devenues des « techniciennes de surface » et les aveugles des « non-voyants » (ben voyons) et les sourds depuis longtemps des malentendants...

Pour suivre à la lettre nos nouveaux enseignements... Voilà qui devrait ravir les amoureux de la langue Française... !

Et contrairement à ce que l'on pourrait penser, il ne s'agit pas d'une « évolution de la langue » mais de « prospective positive modernisée d'un mode de communication oral... » !

Déjà cet été, j'ai adoré les campings qui ne veulent plus qu'on les appelle campings parce que ça suscite instantanément dans l'esprit des gens l'image de Franck Dubosc en moule-boules ou de Roger et Ginette à l'apéro avec casquette Ricard et claquettes Adidas. Donc les professionnels de la branche demandent que l'on dise désormais « hôtellerie en plein air »... Ha ha, ça change tout !!!

J'ai aussi appris que je n'étais pas petite mais « de taille modeste » et qu'un nain était une « personne à verticalité contrariée ». Si, si !

Mais rendons à César ce qui lui appartient, l'empereur du genre reste le milieu scolaire et ses pédagoges à gogo. J'étais déjà tombée de ma chaise pendant une soirée de parents quand la maîtresse a écrit sur le tableau que nos enfants allaient apprendre à manier « l'outil scripteur » au lieu de tenir un crayon.

Je me suis habituée au fait que les rédactions sont des « productions écrites », les sorties en groupe des « sorties de cohésion » et les élèves en difficulté ou handicapés des « élèves à besoins éducatifs spécifiques ».

Mais cette année, sans discussion aucune, la palme est attribuée au Conseil supérieur des programmes en France et à sa réforme du collège.

Z'êtes prêts ? Allons-y.

Donc, demain l'élève n'apprendra plus à écrire mais à « maîtriser le geste graphomoteur et automatiser progressivement le tracé normé des lettres ».

Il n'y aura plus de dictée mais une « vigilance orthographique ».

Quand un élève aura un problème on tentera une « remédiation ».

Mais curieusement le meilleur est pour la gym... *Oups pardon !!!* pour l'EPS (Education physique et sportive).

Attention, on s'accroche : courir c'est « créer de la vitesse », nager en piscine c'est « se déplacer dans un milieu aquatique profond standardisé et traverser l'eau en équilibre horizontal par immersion prolongée de la tête », et le badminton est une « activité duelle médiée par un volant ». Ah ! c'est du sportif, j'avais prévenu !

Les précieuses ridicules de Molière, à côté, c'est de l'urine de jeune félicé (je n'ose pas dire du pipi de chat).

Alors, les amis, ne perdons pas ce merveilleux sens du burlesque et inventons une nouvelle catégorie :

la « personne en cessation d'intelligence » autrement dit, le con.

Signé Martine Meunier, mère d'une élève. *Ah non, re-pardon...* Martine Meunier « génitrice d'une apprenante ».

Ben oui, un « outil scripturaire » c'est un stylo, un « référentiel bondissant » c'est un ballon, et, pour finir et revenir à l'objet de ce courriel, un « bloc mucilagineux à effet soustractif » c'est... **une gomme !**

Je pense que les « zzzélites » qui ont inventé de telles conneries n'en resteront pas là avant d'être tous en hôpital psychiatrique pour, voyons, voyons... ah ! oui j'y suis : « remédiation de cessation d'intelligence »

Et une définition incomplète : le ballon de rugby est un référentiel bondissant... aléatoire !

« Revaloriser le travail de l'homme à la maison »

J'ai donné un coup de fil à un copain, et je lui ai demandé ce qu'il faisait.

Il m'a répondu qu'il travaillait sur :

« Le traitement Aqua-thermique des céramiques, du verre, de l'aluminium et de l'acier sous un environnement contraint. »

J'étais impressionné...

Pour comprendre, je lui demandai des précisions et il me déclara qu'en fait : « il lavait la vaisselle à l'eau chaude... sous la surveillance de sa femme. »

Quelle langue magnifique, le français !

MOULIN MEYERS S.A.

Le moulin de votre région

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

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

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

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



resinit S.A.

UN REVETEMENT DE SOL SANS PROBLEMES!

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

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

Gamme SINMAG

L'allier de votre atelier



Pétrin SM 25

- Capacité de farine : 2 – 15 kg

Pétrin SM 50

- Capacité de farine : 4 – 30 kg



SM25
2900€

SM50
4400€

AUTO
3770€

MANO
2180€



Machines à couper le pain

- Un design innovant et élégant
- Machine très silencieuse
- Automatique ou manuelle

Diviseuse hydraulique

- Pour des pâtes très hydratées (75%)
- Production jusqu'à 2500 pièces/heure
- Réglage de la pression
- Cuve de 20 divisions
- Un choix de grille interchangeable



DIVOTRAD
5900€

Bruyère

Rue François-Léon Bruyère, 34
B-6041 Gosselies

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

Être membre de la Fédération, *c'est bénéficier d'une foule d'avantages de grande valeur*

La Fédération francophone s'est donnée pour mission de représenter, conseiller et défendre ses membres au mieux mais veille aussi à ce que les décisions, à tous les niveaux de pouvoir, prennent en compte les intérêts de ses artisans.

Les sections provinciales et régionales assurent, quant à elles, la représentation au quotidien de ses membres en proposant de nombreuses activités mais aussi en soutenant et proposant des initiatives locales.

Avoir la garantie de voir son métier défendu et protégé, tant au niveau politique que social et humain est la plus-value essentielle de l'appartenance à la Fédération.

Les informations du terrain sont entendues, relayées en haut lieu et la Fédération met tout en œuvre pour apporter les solutions attendues.

Appartenir à la Fédération, c'est désirer voir notre métier perdurer !

Pensez à vous affilier et à cotiser !

Liste des présidents par province

Monsieur DENONCIN Albert,
province de Luxembourg.

Tél. : 084/36.65.94

Mail : a.denoncin@skynet.be

Monsieur LEONARD Henri,
province de Liège.

Tél. : 04/351.76.46

Mail : henri.leonard@longdoz.be

Monsieur LEFRANC Frédéric,
province de NAMUR.

Tél. : 081/43.35.99

Mail : fredval.lefranc@live.fr

Monsieur VANDERAUWERA José,
province du HAINAUT.

Tél. : 064/45.80.12

Mail : josé.vanderauwera@gmail.com

Monsieur SZALIES Arnaud,
Brabant Wallon.

Tél. : 02/387.36.93

Mail : aszalties@skynet.be

Monsieur LARDENNOIS André,
BRUXELLES.

Tél. : 02/660.56.07

Mail : lardennois.a@gmail.com