

Le Moniteur

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

Bulletin mensuel
35^e année
Septembre 2017

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

Nos artisans-boulangers au Beau Vélo de Ravel!

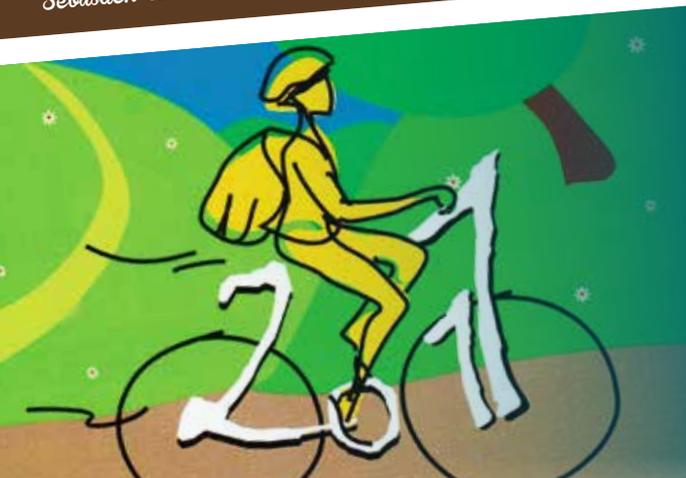
ED. RESP. A. DENONCIN - GRAND PLACE, 4 - 6927 TELLIN



Les ambassadeurs de l'Apag -W Jean-Michel Saive,
Eric Bocheman, Gérard Wathélet accompagnés de
Sébastien Denoncain et du président à Libin



Abrien Joveneau et le Ministre Collin dégustent des pains garnis à Libin





FORMATIONS PROFESSIONNELLES UNIQUES EN BELGIQUE !



SEP.
17

Cours du 11-13/09/17



**LA PÂTISSERIE
SELON QUENTIN**
 par *Quentin Bailly*



OCT.
17

Cours du 11-13/09/17



**LA PÂTISSERIE
SELON ARNAUD**
 par *Arnaud Larher*



NOV.
17

Cours du 6-8/11/17



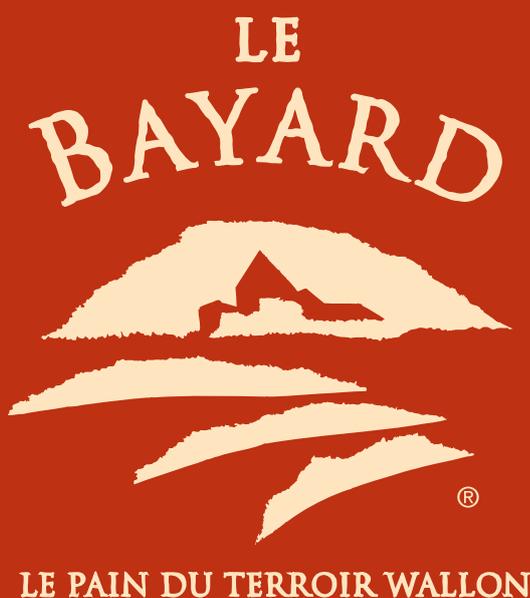
**AUTOUR DE
LA PÂTISSERIE**
 par *Jérôme De Oliveira*

Plus d'infos sur :
WWW.DARCIS.COM

BAYARD, le pain du Terroir Wallon

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

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



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



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



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

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



Mesdames, Messieurs, Chers collègues,

J'espère que vous avez pu vous reposer un peu en juillet-août et que vous abordez la rentrée avec optimisme et projets.

Vous avez tous suivi, je présume, la saga des œufs contaminés. Je m'interroge vraiment sur la technique « deux poids, deux mesures » de l'Afsca. Pourquoi certains contrôles sont-ils imposés tyranniquement aux artisans boulangers pâtisseries et non à d'autres ! Alors que notre secteur n'a jamais mis en péril la santé de ses clients...

Quand on pense à leurs agissements chez les artisans pour un carrelage cassé, un joint défectueux à un frigo, une date manquante sur un produit et à tout ce qu'ils envisagent de nous imposer dans les prochains mois, il y a de quoi s'étonner et parfois de se décourager. Mais je ne veux pas me décourager car je veux garder toute mon énergie pour défendre encore et encore notre secteur.

Et sachez pour finir que le secteur de la boulangerie-pâtisserie bénéficiera des avantages du pacte Flexijob. Cette décision devrait être mise en application le 1-1-2018.

Bonne lecture

● A. Denoncin
Co-président de la confédération
Président francophone





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

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



Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la fédération** **7** Compte rendu du C.A. Francophone du 17 mai 2017 (résumé)
- Formation** **8** Les Formations et démonstrations au centre EPICURIS
- Promotion** **12** Le Beau Vélo de Ravel fait escale à La Louvière
- Social** **14** Salaires en vigueur
À dater du 1^{er} juillet 2017
- Fédération Publiereportage** **18** L'Atelier Olivier Béroutiaux à Couvin, l'artisan des moments gourmands !
- Grand public** **20** L'avenir ? Étourdissant mais affolant aussi !!!
- Bon à savoir** **24** Escroquerie sur le net : comment récupérer votre argent ?
- Fêtes et convivialité** **26** VERVIERS, 125 ans déjà...
- Hygiène** **28** Tarte au riz / contrôleurs
Attitude negative
- Formation** **31** Palmarès de l'Institut Provincial d'Enseignement Secondaire de Hesbaye
- Fêtes & convivialités** **32** La fête nationale à Tongres, une fête avec un vrai sentiment national !
- Auto Moto** **35** T'as le look coco ...
- Économie** **36** 10 astuces pour éviter les mauvais payeurs
- Fêtes & convivialités** **41** Le banquet de St Aubert
- Humour** **43**
- In Memoriam** **47**
- 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, V. Darimont, O. Béroutiaux, R. Wergifosse, J. Beer, P. Nulens.

Impression : Snel Grafics, Herstal – Photos : Shutterstock.com

Les auteurs des articles sont seuls responsables des opinions exprimées et publiées même si elles ne sont pas partagées par l'éditeur. La responsabilité des articles incombe à leurs auteurs.



UN NOUVEAU MONDE S'OUVRE À VOUS



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

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





Compte rendu de l'AG

du 21 juin 2017

1 Le rapport de l'AG du 26 avril 2017 est approuvé à l'unanimité.

2 Correspondance et activités

- Les remerciements adressés par le Musée de Harzée.
- Les modifications unilatérales de l'organisation du "Beau Vélo de Ravel".
- La collaboration de veille sur le secteur "Agro-alimentaire" par le Forem.
- La commande de sacs réutilisables par l'Apaq-w.
- Les portes ouvertes dans les différents centres IFAPME.
- La démonstration du Moulin des Etangs à Libramont.
- Le salon "C'est bon, c'est wallon" à Mons.
- Les nouvelles possibilités d'aide à l'emploi du Forem.
- La publication de brochures par Alimento.
- L'immobilisme concernant le Trophée Wanet.
- Le projet d'agenda pour nos membres.
- Le report du prochain conseil d'administration en fonction du forfait.
- Les commentaires sur la Fête Nationale à Tongres.

3 Confédération

Le passage en revue de l'ordre du jour de l'assemblée générale du 22 juin.

4 Apaq-W

La gestion de la prochaine campagne de promotion.

5 Bureau et Moniteur

- La révision des listings d'envoi.
- Le renouvellement de la convention avec Madame De Thier.
- Les propositions d'articles.
- L'amélioration de la collaboration.

6 Délégués aux commissions

- Social :
- Les résultats des négociations.
 - La succession de Monsieur Cigagna à la présidence de la commission sociale et au Fonds Social.
- Economique :
- Les difficultés croissantes dans l'élaboration du dossier "Prix de revient du Pain".
- Fiscal :
- L'indisponibilité de Monsieur Boone, président de la commission fiscale nationale.

7 Concours

- Le report du Trophée Wanet.
- Les inscriptions au Meilleur Artisan.

8 Guide d'autocontrôle

- La réorganisation de l'agence.
- Le report de la révision du guide G.026.
- L'étiquetage dans le guide transversal.

9 Divers

- Les dépôts mauvais payeurs.
- Le transfert par Total chez Lampiris.
- La présidence nationale de l'Union des Classes Moyennes.
- L'émission réalisée par la RTBF à Havelange.
- L'analyse des tartes au riz.
- Le 125^{ème} anniversaire de l'Union professionnelle de Verviers.
- L'entreprise "Louise" à Bouge et Hornu.

10 La prochaine assemblée générale aura lieu à Mons en octobre.

Le prochain conseil d'administration aura lieu à Bruxelles le jeudi 21 septembre 2017.

● H. Léonard

Les Formations et démonstrations

au centre EPICURIS

Nous ne vous communiquons que les formations et démonstrations qui se passent après la sortie de ce moniteur.



• Spécial pizzas

Et pourquoi pas des pizzas ? Osez varier votre gamme et proposez à votre clientèle de délicieuses pizzas.

• Perfectionnement pâte à sucre : les fleurs et drapés

Réalisez en pâte à sucre des fleurs diverses et variées ainsi que plusieurs sortes de drapés.

• La boulangerie de nos traditions

Il est important d'élargir nos horizons mais pas d'oublier nos traditions ! Réalisez des tartes au riz, vautons et autres produits de nos régions.

• Les marques revisitées

Bounty, Mars, Snickers... On les connaît tous ! Invitez-les dans vos recettes et réalisez des desserts reproduisant les même goûts que nos en-cas favoris.

• Plaisir vanille

Indémodable, intemporelle et aimée de tous, la vanille est une saveur classique qui ravira tous les gourmets. Réalisez une gamme de produits au goût vanille.



• Les pains originaux

Osez l'originalité dans vos pains avec des ingrédients inattendus.

• Osez la menthe et les épices en pâtisserie

La menthe et les épices n'ont pas toujours la cote en pâtisserie, et pourtant il existe des desserts délicieux ! Réalisez des pâtisseries osées et surprenantes !

• Les desserts express

Gagnez du temps et soyez rentable avec vos produits.

• Le sucre artistique : réalisation de pièces en sucre

Apprenez les différentes techniques du travail du sucre. Sucre coulé, sucre tiré... Et confectionnez des pièces simples mais qui attireront l'attention de votre clientèle !

• Surprise cake

Émerveillez les enfants avec ces gâteaux surprises venus d'Amérique ! Classiques de l'extérieur, lorsqu'ils le couperont, ils découvriront leurs bonbons et biscuits préférés.

• Les gourmandises du grand Saint-Nicolas

Revisitez les classiques, confectionnez des bonshommes, du massepain et autres produits avec une valeur ajoutée.

• Les desserts de kermesse

Lacquemants, croustillons, churros, diversifiez-vous et soyez attractifs !

• La pâtisserie comme un MOF

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



• L'art du chocolat

Réalisez un assortiment complet de produits sur une note de chocolat : décorations, pièces montées, nouvelles pralines...

• Les desserts chauds

Réalisez des desserts prêts à être réchauffés ou à consommer directement.

• Les macarons

Fruités, chocolatés, acidulés... Les petits et les grands en raffolent ! Réalisez une gamme de macarons pour ravir les palais les plus fins.

• Les pâtes de fruits

Réalisez des pâtes de fruits de toutes sortes.



Les démonstrations

FORMATION



Callebaut



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

Détail de la démonstration :

Présentation des produits Callebaut.

Fabrice Debroux



Fabrice Debroux, propriétaire de la Pâtisserie Biasetto à Strombeek-Bever et fournisseur de la Cour Royale, essaye sans cesse de se dépasser et utilise quotidiennement son talent et sa riche expérience, justifiant ainsi sa place parmi les meilleures pâtisseries. Pour Fabrice Debroux, pâtisserie rime avec excellence, originalité et passion.

Détail de la démonstration :

Thème «Pâtisserie tradition et évolution». Fabrice Debroux nous dévoilera ses secrets de préparation de pâtisseries modernes, tartes et gâteaux nouvelles tendances.

Puratos



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

Détail du workshop :

Présentation des produits Puratos par un workshop sur les bûches et gâteaux de fin d'année. (Même démonstration les 2 jours).

Ceres



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

Détail du workshop :

Découvrez les Fleurons de CERES et comment les mettre en valeur.

Les Moulins de Statte



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

Détail de la démonstration :

Présentation des farines des Moulins de Statte.

Dossche Mills



Minoterie **Dossche Mills** est un fournisseur global de matières premières pour la boulangerie. Nous vous proposons une gamme de qualité, complète et variée. Vous trouverez assurément ce qu'il vous faut parmi plus de 200 mélanges de farines et de mélanges pour le pain et la pâtisserie. En achetant chez Dossche Mills, vous choisissez une entreprise familiale qui garantit qualité constante et sécurité. Nous vous offrons un service personnalisé et une assistance sur mesure.

Détail de la démonstration :

Présentation des produits Dossche Mills.

Louez notre unité mobile de formation en Boulangerie-Pâtisserie !

La location de cette unité mobile est gratuite sous certaines conditions. Si vous souhaitez organiser une formation ou une démonstration dans cette unité, il y a 3 conditions à respecter :

- Organiser une formation ou démonstration de 3 jours consécutifs minimum sur place ;
- Prévoir un emplacement de 18x10m et de 4m20 de hauteur.
- Prévoir une entrée d'eau potable ;
- Prévoir 2x63 ampères (triphase 380V) ou un groupe électrogène de 120KVA.



Epicuris est détenteur de la certification Qfor. Qfor est un contrôle de qualité qui s'adresse spécifiquement aux organismes de formation.

Le calendrier des formations

Thèmes	Jours	Dates	Horaires	Lieux
Démonstration Callebaut	Lundi	18 sept.	14h-17h	V-I-B
Surprise cake	Jeudi	21 sept.	9h-17h	V-I-B
La pâtisserie comme un MOF	Vend.	22 sept.	9h-17h	M
Plaisir vanille	Lundi	2 oct.	9h-17h	V-I-B
La boulangerie de nos traditions	Mardi	3 oct.	9h-17h	V-I-B
Les marques revisitées	Merc.	4 oct.	9h-17h	V-I-B
Démonstration Les Moulins de Statte	Lundi	9 oct.	13h-17h	V-I-B
Perfectionnement pâte à sucre : les fleurs et drapés	Mardi	10 oct.	9h-17h	V-I-B
Démonstration Fabrice Debroux	Merc.	11 oct.	9h-17h	V-I-B
Les pains originaux	Lundi	16 oct.	9h-17h	V-I-B
Démonstration Ceres	Mardi	17 oct.	14h-17h	V-I-B

Thèmes	Jours	Dates	Horaires	Lieux
Démonstration Dossche Mills	Mardi	24 oct.	14h-17h	V-I-B
Perfectionnement pâte à sucre : les fleurs et drapés	Vend.	27 oct.	9h-17h	M
Osez la menthe et les épices en pâtisserie	Lundi	13 nov.	9h-17h	V-I-B
Spécial Pizzas	Mardi	14 nov.	9h-17h	V-I-B
Le sucre artistique	Merc.	15 nov.	9h-17h	V-I-B
Les gourmandises du grand Saint-Nicolas	Lundi	20 nov.	9h-17h	V-I-B
Les desserts de kermesse	Mardi	21 nov.	9h-17h	V-I-B
L'art du chocolat	Merc.	22 nov.	9h-17h	V-I-B
Démonstration Puratos	Merc.	22 nov.	13h-18h	V-I-B
Démonstration Puratos	Jeudi	23 nov.	13h-18h	V-I-B
Démonstration J. Chausse	Mardi	28 nov.	13h-17h	V-I-B
Les desserts express	Lundi	4 déc.	9h-17h	V-I-B
Les desserts chauds	Mardi	5 déc.	9h-17h	V-I-B
Les pâtes de fruits	Lundi	11 déc.	9h-17h	V-I-B
Les macarons	Mardi	12 déc.	9h-17h	V-I-B

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

Inscriptions

Pour vous inscrire, contactez-nous :

Tél : 0497/57.00.85 ou 085/27.88.66
 caroline.schroeder@formation-epicuris.be
 Fax : 085/27.88.69

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

Démonstrations des Meilleurs Ouvriers de France à Villers-le-Bouillet

- Démonstration S. Chevallier
 Démonstration J. Chausse

Formations organisées à Villers-le-Bouillet :

- Les cœurs fondants
 Gamme santé
 La pâtisserie comme un MOF
 Les esquimaux
 Surprise cake
 Plaisir vanille
 La boulangerie de nos traditions
 Les marques revisitées
 Perfectionnement pâte à sucre : les fleurs et drapés
 Les pains originaux
 Osez la menthe et les épices en pâtisserie
 Spécial pizzas
 Le sucre artistique
 Les gourmandises du grand Saint-Nicolas
 Les desserts de kermesse
 L'art du chocolat
 Les desserts express
 Les desserts chauds
 Les pâtes de fruits
 Les macarons

Formations organisées à Mons :

- La pâtisserie comme un MOF
 Perfectionnement pâte à sucre : les fleurs et drapés

Démonstrations organisées à Villers-le-Bouillet :

- Démonstration Callebaut
 Démonstration Les Moulins de Statte
 Démonstration Fabrice Debroux
 Démonstration Ceres
 Démonstration Dossche Mills
 Démonstration Puratos (22/11)
 Démonstration Puratos (23/11)

Coordonnées de l'entreprise

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

Coordonnées du participant

N° de registre national :

Mme Mr Nationalité :

Nom et prénom :

E-mail :

Code postal domicile : GSM :

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

Niveau d'étude (Diplôme ou équivalent) :

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

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

Date :

Signature :

N O U V E A U

Les secrets de la qualité de notre beurre d'Ardenne



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

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

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



Charles et Francis, producteurs de lait à Bastogne

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



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



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

Fabriqué exclusivement pour Corman en Ardenne

PROMOTION

Le Beau Vélo de Ravel

fait escale à La Louvière

C'est ce samedi 22 juillet que l'équipe du Beau Vélo de Ravel d'Adrien Joveneau a fait escale à La Louvière.



Un endroit privilégié car c'est dans cette région du Centre que la première édition du Beau Vélo de Ravel fut réalisée en 1999.

Un parcours bucolique au travers d'une région traversée par le canal et ses ascenseurs, dont l'imposant ascenseur funiculaire de Strépy-Thieu. Avec ses 102 mètres de haut et 135 mètres de long, il s'agit de l'ascenseur funiculaire le plus haut du monde. Un passage quelques kilomètres avant l'arrivée, au cœur du site minier, Le Bois-du-Luc, inscrit sur la liste du Patrimoine mondial de l'Humanité de l'UNESCO.



Etalage Viennoiserie



Le Stand



Gros Pain Français



Mais le Beau vélo de Ravel, c'est aussi un village étape, avec l'occasion pour nos Artisans de faire déguster et vendre leurs produits.

Et c'est ce qu'on fait Marc & Annick Manne, Boulanger Pâtissier de La Louvière.

Un très beau défi lancé par notre Président du Groupement des Patrons Boulangers de Binche & Environs.

Un stand décoré de main de Maître par Annick, un bel assortiment de viennoiseries dès 7h00 du matin et de spécialités. La Confiture Maison de Mr Manne (le papa) était même à disposition pour garnir les tartines de pain Français à l'ancienne. Tout était parfait pour accueillir les nombreux visiteurs et participants.

Notons la présence voisine du stand de L'APAQ-W partenaire officiel des déjeuners et de l'organisation de ce Beau Vélo de Ravel.

Un grand merci à Marc & Annick Manne, et famille pour leur participation.

L'organisation et les VIP étaient en visite sur notre stand ainsi que sur l'étape de Libin.

● **Patrick Lust**

Secrétaire du Groupement de Binche



Salaires en vigueur

À dater du 1^{er} juillet 2017

Commission paritaire de l'industrie alimentaire sous commission de la boulangerie pâtisserie 118.03.

Dans la programmation sociale 2017/2018 du 16 mai 2017, **il a été prévu une augmentation, hors index, de 1.1%** Nous avons alloué une enveloppe de 0.90% pour les salaires du 1^{er} juillet 2017 et une prime de **55 € fin d'année 2017** en complément de la prime de 80 € existant, **soit une prime brute totale de 135 €, augmentée des cotisations sociales**. Ces deux augmentations représentent bien le respect minimum de 1.1% des accords sociaux.

Pour info, très important !

Cfr convention collective des salaires, voir §4 où il est noté que dans les entreprises où une prime brute de 80 € a été octroyée en 2016, conformément à la convention collective de travail du 15 septembre 2015 relative à la programmation salariale 2015/2016 (n° de réf:130431, cette prime peut être convertie en un avantage équivalent avant le 25 Décembre 2017.

Commentaire: la prime de 80€ et la prime de 55€, soit 135€ brut peuvent être octroyées en avantage équivalent.

L'important est que votre ouvrier(ère) reçoive cette prime sous diverses formes... (de façon équivalente).

Très important : La prime de 135€ donne lieu à une cotisation ONSS, alors que les chèques repas ou ecocheques ne le sont pas.

et :

Commentaire : **la prime sous chèque repas ou autre, coûte 135€, la prime dans les salaires coûte plus ou moins le double**, vu qu'elle rentre dans toutes les charges annexes (ONSS, 13^{ème} mois, Congés payés etc.).

L'intégralité de la programmation sociale 2017/2018 se trouve dans ce moniteur de septembre 2017. Toutes les modalités de cette programmation 2017/2018 sont reprises dans le texte intégral et feront l'objet de commentaires spécifiques dans les C.C.T.

**Ex : vêtements au 1 janvier 2018 : fourniture 3.78 €
" Entretien 4.47 €**

Pas de jours de fin de carrière pour les petites entreprises de boulangeries.



Pour la C.P. 201 : Commerce de détail indépendant « employés(es), vendeurs (euses) », une augmentation de salaires est prévue à partir du 1^{er} août 2017. **Le revenu mensuel moyen minimum, les barèmes et les salaires mensuels effectivement payés seront augmentés de 20 € par mois.**

A partir du 1^{er} janvier 2018, les employés(es) de 1^{ère} catégorie dans les entreprises occupant moins de 20 travailleurs passeront **dans la 2^{ème} catégorie après 6 mois d'ancienneté dans l'entreprise (actuellement après 12 mois).**

A partir du 1^{er} janvier 2018, les barèmes sectoriels des jeunes de 16 ans à 18 ans seront supprimés (accord interprofessionnel). La suppression des barèmes des jeunes ne s'appliquent pas aux travailleurs sous statut étudiant.

A partir du 1^{er} janvier 2018, **l'indemnité vélo sera portée de 0.22 à 0.23 € par km** jusqu'à maximum de 20 kms aller-retour pour les employés qui effectuent leurs déplacements entre leur domicile et lieu de travail.

● Cigagna Dominique

Président de la Commission Sociale Nationale



Barème 1

Boulangeries-Pâtisseries occupant moins de 10 travailleurs. 38h/semaine.

Augmentation de 0.90 % au 1^{er} juillet 2017

Cat.	Salaire horaire minimum au 01/01/2017	Qualification	Salaire horaire minimum au 01/07/2017
1	12,26	coupeur de pain/emballeur	12,37
2	12,65	troisième ouvrier	12,76
3	13,50	deuxième ouvrier	13,62
4	13,94	ouvrier qualifié	14,07
5	14,76	chef d'équipe	14,89
6	15,99	chef boulanger/ Chef Pâtissier	16,13
7	11,51	entretien locaux	11,61
8	12,39	nettoyage industriel atelier	12,50
9	13,15	fonction « mixte » vente-atelier	13,27
10	13,33	clarck: conducteur-transpalette	13,45
11	13,50	magasinier-mag-clarkiste	13,62
12	13,50	chauffeur-livreur, permis B	13,62
13	13,59	chauffeur-livreur permis C	13,71
14	13,50	mécanicien ou électricien débutant	13,62
15	14,50	mécanicien ou électricien qualifié	14,63
16	16,66	électromécanicien	16,81

Barème 2

Boulangeries-Pâtisseries occupant plus de 10 travailleurs. 38 h/semaine.

Augmentation de 0.90 % au 1^{er} juillet 2017

Cat.	Salaire horaire minimum au 01/01/2017	Qualification	Salaire horaire minimum au 01/07/2017
		ouv, débutant form/manœuvre	
1	12,43	coupeur de pain/emballeur	12,54
2	12,82	troisième ouvrier	12,94
3	13,66	deuxième ouvrier	13,78
4	14,10	ouvrier qualifié	14,23
5	14,95	chef d'équipe	15,08
6	16,18	chef boulanger/ Chef Pâtissier	16,33
7	11,64	entretien locaux	11,74
8	12,57	nettoyage industriel atelier	12,68
9	13,32	fonction « mixte » vente-atelier	13,44
10	13,49	clarck: conducteur-transpalette	13,61
11	13,66	magasinier-mag-clarkiste	13,78
12	13,66	chauffeur-livreur, permis B	13,78
13	13,77	chauffeur-livreur permis C	13,89
14	13,66	mécanicien ou électricien débutant	13,78
15	14,69	mécanicien ou électricien qualifié	14,82
16	16,87	électromécanicien	17,02

Barème 3

Grandes Boulangeries-Pâtisseries occupant des travailleurs avec moins de six mois d'ancienneté dans l'entreprise.

Si après six mois, ce personnel est toujours dans l'entreprise, la différence de salaire entre le barème 3 et le barème 4 est due au travailleur et ce pour les six mois antérieurs. 38 h/semaine

Augmentation de 0.90%
Au 1^{er} juillet 2017

Cat.	Salaire horaire minimum au 01/01/2017	Qualification	Salaire horaire minimum au 01/07/2017
		ouv, débutant form/manœuvre	
1	12,07	coupeur de pain/emballeur	12,18
2	12,45	troisième ouvrier	12,56
3	13,30	deuxième ouvrier	13,42
4	13,73	ouvrier qualifié	13,85
5	14,52	chef d'équipe	14,65
6	15,73	chef boulanger/ Chef Pâtissier	15,87
7	11,34	entretien locaux	11,44
8	12,17	nettoyage industriel atelier	12,28
9	12,93	fonction « mixte » vente-atelier	13,05
10	12,12	clarck: conducteur-transpalette	13,24
11	13,30	magasinier-mag-clarkiste	13,42
12	13,30	chauffeur-livreur, permis B	13,42
13	13,37	chauffeur-livreur permis C	13,49
14	13,30	mécanicien ou électricien débutant	13,42
15	14,27	mécanicien ou électricien qualifié	14,40
16	16,40	électromécanicien	16,55

Barème 4

Grandes Boulangeries-Pâtisseries occupant des travailleurs avec plus de six mois d'ancienneté dans l'entreprise. 38 h/semaine

Augmentation de 0.90%
au 1^{er} juillet 2017
voir explication barème 3

Cat.	Salaire horaire minimum au 01/01/2017	Qualification	Salaire horaire minimum au 01/07/2017
		ouv, débutant form/manœuvre	
1	12,43	coupeur de pain/emballeur	12,54
2	12,82	troisième ouvrier	12,94
3	13,66	deuxième ouvrier	13,78
4	14,10	ouvrier qualifié	14,23
5	14,95	chef d'équipe	15,08
6	16,18	chef boulanger/ Chef Pâtissier	16,33
7	11,64	entretien locaux	11,74
8	12,57	nettoyage industriel atelier	12,68
9	13,32	fonction « mixte » vente-atelier	13,44
10	13,49	clarck: conducteur-transpalette	13,61
11	13,66	magasinier-mag-clarkiste	13,78
12	13,66	chauffeur-livreur, permis B	13,78
13	13,77	chauffeur-livreur permis C	13,89
14	13,66	mécanicien ou électricien débutant	13,78
15	14,69	mécanicien ou électricien qualifié	14,82
16	16,87	électromécanicien	17,02

Découvrez les bienfaits des grains germés

La germination des grains est un processus naturel et séculaire. Il confère à l'amande du grain un goût riche qui, à son tour, transmet au pain son goût naturel et inimitable. En plus, les grains germés offrent des avantages nutritionnels différents des grains non germés.



Nouveau: Softgrain Spring Rye

Grains de seigle attendris et précuits, hydratés dans du levain naturel liquide. Ce procédé confère aux grains un goût délicieux et garantit leur tendreté durant la cuisson. Les grains sont prêts à l'emploi. Il suffit de les ajouter à la pâte.

Dosage: 10 à 50% de la quantité de pâte

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



L'Atelier Olivier Béroudiaux à Couvin,

l'artisan des moments gourmands !



J'ai fini par trouver cette magnifique boulangerie-pâtisserie après 3 heures de route en raison de mon sens de l'orientation légendaire !

Olivier Béroudiaux, 35 ans, a concrétisé son rêve en ouvrant sa boulangerie-pâtisserie en mai dernier. Un salon de thé y est aussi aménagé où il est possible de déguster les viennoiseries et les glaces artisanales faites maison comme tout le reste.

Olivier rêve de faire ce métier depuis son plus jeune âge et pas du tout parce-qu'il est né dedans !

Ses parents étaient coiffeurs, son frère ouvre une agence de voyage... mais l'esprit d'entreprendre, c'est un trait de caractère familial. Au niveau gustatif, ses souvenirs sont plutôt salés et sont liés à sa maman.

Avant d'ouvrir son commerce, situé dans un ancien magasin de chaussures, il a travaillé comme boulanger pendant 7 ans à Charleroi et comme pâtissier pendant 5 ans à Nalinnes.

Il a fait l'école hôtelière pendant 2 ans, 5 ans en boulangerie-pâtisserie et 3 ans au Cefor. Il a donc également son diplôme de traiteur-restaurateur et organisateur de banquets.

« Quand je vais au restaurant, je regarde depuis toujours les cuisines. Ça me passionne. »

« J'ai d'abord voulu être cuisinier puis c'est la pâtisserie qui m'a rattrapée »

La pâtisserie, il la veut fine car c'est une passion et il n'y en a pas vraiment dans le coin.

Il ne travaille qu'avec des produits de saison, de proximité.

« Pour le lait, je vais le chercher dans une ferme agréée par l'Afscà à Petite-Chapelle. Je prends mes fruits chez un marchand de légumes ambulant qui d'ailleurs propose mon pain à sa clientèle »

« Je préfère vendre mes produits un peu plus cher mais qu'ils soient de qualité et que les clients soient contents. »



L'ATELIER reflète ses valeurs à travers une grande qualité des produits, un savoir-faire et une maîtrise des méthodes de fabrication artisanale.

Au quotidien, Olivier et son équipe préparent la vaste gamme de produits sur place.

On peut observer les artisans à l'œuvre grâce aux portes vitrées qui séparent L'ATELIER du Salon de dégustation et de la Boutique.

Tout y est fait sur place, y compris les viennoiseries.



Sa spécialité en pâtisserie est la tarte au riz qu'il fait sans blanc en neige battu.

J'en ai acheté une part ainsi qu'un merveilleux aux fruits et sans chocolat. Les deux m'ont littéralement enchantée !

Il vend entre 20 et 40 gâteaux d'anniversaire par week-end ! Autant dire qu'il fait des heureux ...

Il aime innover, inventer de nouveaux goûts, de nouvelles saveurs.

Il propose environ 12 pains : le pain Bayard est une de ses spécialités ainsi que le pain au levain avec du vrai levain naturel qu'il fait lui-même.

La baguette Petrisane est une baguette faite à base de farine française, à l'ancienne : la pâte est pétrie la veille et cuite sur four à sol.

L'Atelier propose également un large choix de glaces maison, au lait de ferme, de macarons réalisés sur place par Caroline, sa belle-sœur et de sandwiches (environ 130 sandwiches par jour).

Caroline ouvrira son propre atelier macarons à Chimay début octobre avec un point de vente des produits de l'Atelier.

L'Atelier Olivier Béroutiaux occupe 14 personnes dont 9 temps plein.

C'est une affaire qui tourne et ses employés travaillent dans un atelier high tech, flambant neuf, équipé d'une machine industrielle de nettoyage, et d'outils de travail dernière génération.

Il a même investi dans un compresseur de poubelles !

Olivier a deux enfants : Lenny, 8 ans et Iris, 4 ans.

Il ne sait pas du tout quel sera leur métier et ne les poussera pas à reprendre l'affaire familiale.

« Je les pousserai à faire des études et à faire ce qu'ils aiment ».

Comme hobbies, Olivier pratique le quad et le jet ski.

Quand j'aborde le sujet de l'avenir du secteur artisanal, il est très optimiste car les clients veulent moins de produits chimiques et industriels. Ils veulent bien mettre le prix si la qualité y est supérieure à celle que l'on trouve en grande surface.

Et pour finir, Olivier Béroutiaux est bien conscient de l'implication, souvent invisible aux yeux de certains, de la fédération.



● Florence de Thier

L'Atelier Olivier Béroutiaux Faubourg de la Ville 1 à Couvin 060 34 51 08

La recette d'Olivier Béroutiaux

Tiramisu

INGRÉDIENTS:

- > 500 gr de mascarpone
- > 100 gr sucre
- > 1/2 l de crème fraîche
- > 1 œuf
- > 2 jaunes d'œuf

RECETTE

1. Réaliser un ruban avec les oeufs et le sucre
2. Ajouter la crème fraîche battue à 3/4
3. Monter les vermines au choix coulis de fraises ou spéculoos et café



L'avenir ?

Étourdissant mais affolant aussi !!!

LES NOUVELLES TECHNOLOGIES ...

Il a déjà été mentionné que dans 10 ans, la majorité de ce que l'on fait aujourd'hui, voiture, voyages, nourriture, travail, etc... va complètement disparaître...



Que nous réserve l'avenir ?

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

En quelques années leur modèle d'affaire a disparu et ils sont tombés en faillite.

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

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

Les caméras numériques ont été inventées en 1975.

Au début elles avaient une résolution de 10,000 pixels, elles ont maintenant plusieurs millions de pixels.

Comme avec toutes les nouvelles technologies elles étaient décevantes pendant longtemps, soit avant qu'elles deviennent de beaucoup supérieures et chef de file en peu d'années.

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

Bienvenue à la 4^{ème} révolution industrielle.

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

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

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

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

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

Aux Etats-Unis, de jeunes avocats ne trouvent pas de travail.

Ceci parce que l'ordinateur Watson de IBM peut donner un avis légal en quelques secondes, pour des causes plus ou moins compliquées, le tout avec 90% de justesse en comparaison de 70% pour les humains.

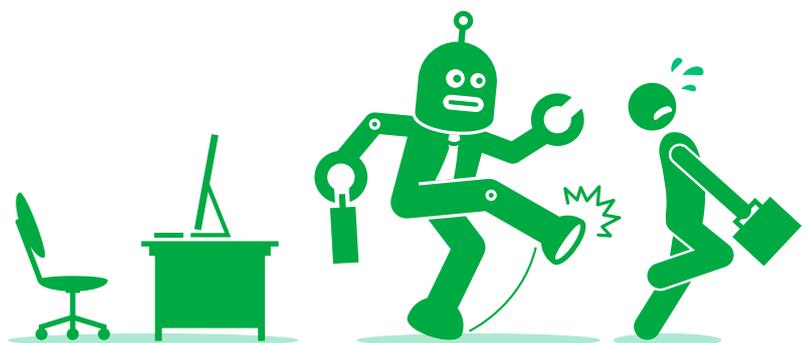
Donc si vous étudiez en droit, laissez tomber à l'instant.

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

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

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

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





Voitures sans conducteur :

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

Vers 2020 toute l'industrie automobile sera bouleversée.

Vous n'aurez plus à posséder une automobile.

Vous n'aurez qu'à appeler une voiture avec votre téléphone, celle-ci arrivera où vous êtes et vous conduira à destination.

Vous n'aurez pas à vous stationner, vous n'aurez qu'à payer pour la distance parcourue et pourrez être productif pendant le trajet.

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

Tout ceci va transformer nos villes parce que nous aurons besoin de 90-95% moins de voitures.

On pourra transformer les stationnements en parcs.

Chaque année dans le monde, 1.2 millions de personnes meurent dans des accidents d'auto.

Actuellement il y a un accident à tous les 100,000 kilomètres.

Avec les autos sans conducteur, il y aura un accident à tous les 10 millions de kilomètres.

On sauvera ainsi 1 million de vies chaque année.

La plupart des constructeurs d'automobiles feront faillite.

Ces compagnies traditionnelles cherchent à évoluer et fabriquent de meilleures voitures.

Pendant ce temps, les nouveaux Tesla, Apple, Google ont une approche révolutionnaire et construisent des ordinateurs sur roues.

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

Les compagnies d'assurance se retrouveront dans un immense pétrin.

Sans accidents, les assurances vont devenir 100 fois moins dispendieuses.

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

L'immobilier va changer.

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

Les autos électriques deviendront en tête d'ici 2020.

Les villes deviendront moins bruyantes.

L'électricité va devenir incroyablement propre et peu dispendieuse.

Depuis 30 ans, la production solaire se développe de façon exponentielle.

On commence seulement à en voir l'impact.

L'an passé, dans le monde, il y a eu plus d'énergie produite de source solaire que de source fossile.

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

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

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

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

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

Domaine de la santé :

On doit annoncer le prix du Tricorder X cette année.

Il y a des compagnies qui produiront un instrument médical appelé Tricorder X qui sera contrôlé par votre téléphone qui prendra un scan de votre rétine, analysera votre respiration et votre sang.

Il analysera 54 marqueurs biologiques pouvant identifier presque toutes les maladies.

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





Imprimantes 3D :

En 10 ans, le prix des imprimantes 3D de base est passé de 18,000\$ à 400\$.

En même temps elles sont devenues 100 fois plus rapides.

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

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

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

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

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

En Chine, ils ont déjà imprimé en 3D un édifice de 6 étages complet.

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

Monde du travail :

Dans les 20 prochaines années, 70-80% des emplois disparaîtront.

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

Agriculture :

Il y aura un robot agriculteur de 100\$ dans l'avenir.

Les fermiers du tiers monde pourront alors gérer leurs champs plutôt que d'y travailler à la journée longue.

La culture hydroponique nécessitera beaucoup moins d'eau.

La viande de veau produite en labo est déjà disponible et deviendra moins dispendieuse que la naturelle dès 2018.

Actuellement 30% de toutes les terres agricoles servent au bétail.

Imaginez si nous n'en avons plus besoin.

Plusieurs nouvelles compagnies mettront bientôt des protéines d'insectes sur le marché.

Elles sont plus riches que les protéines animales.

Elles seront étiquetées source de protéines alternative.

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

D'ici 2020 il y aura des applications qui pourront établir par vos expressions faciales si vous dites la vérité.

Imaginez un débat politique où on démontre si on dit la vérité ou non.



Durée de vie :

Actuellement l'espérance de vie augmente de 3 mois par année.

Il y a 4 ans l'espérance de vie était de 79 ans, actuellement elle est de 80 ans.

En 2036 l'espérance augmentera de plus d'un an par année.

Aussi nous vivrons probablement bien plus que 100 ans.

Éducation :

Les téléphones intelligents les moins dispendieux sont déjà à 10\$ en Afrique D'ici 2020. 70% de tous les humains auront leur téléphone intelligent.

Ce qui signifie que tout le monde aura le même accès à une éducation de classe mondiale.

● H. Léonard

Source : Stephen Hawking (La Quotidienne d'Agora)

La gamme MLP



Un assortiment complet & adapté à vos besoins

- La solution idéale alliant budget, efficacité & économie
- Fiable & robuste, toutes les machines et leurs composants sont en Inox
- Fonctionnement automatique | Micro-interrupteur d'arrêt en cas d'ouverture de porte
- Boiler en Inox AISI 304 isolé
- Chauffage par résistances électriques traitées munies de protection thermostatiques
- Cuve avec double paroi munie d'angle arrondis pour un meilleur nettoyage

Conception compacte pour une superficie minimum dans votre atelier

⇒ (plusieurs formats disponibles)

Étudiée pour les boulangers & pâtisseries, la gamme MPL répond aux réglementations hygiène & sanitaire



Bruyerre

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

Escroquerie sur le net : comment récupérer votre argent ?

En ces temps "hyper-connectés", les achats en ligne sont toujours plus populaires. Une popularité qui a toutefois des inconvénients, dans le sens où elle expose votre carte de crédit à un risque de fraude. Que devez-vous faire si vous remarquez que vous avez été victime d'une escroquerie? Pourrez-vous récupérer votre argent de l'une ou l'autre façon ?

De quels types de fraudes en ligne faut-il se méfier ?

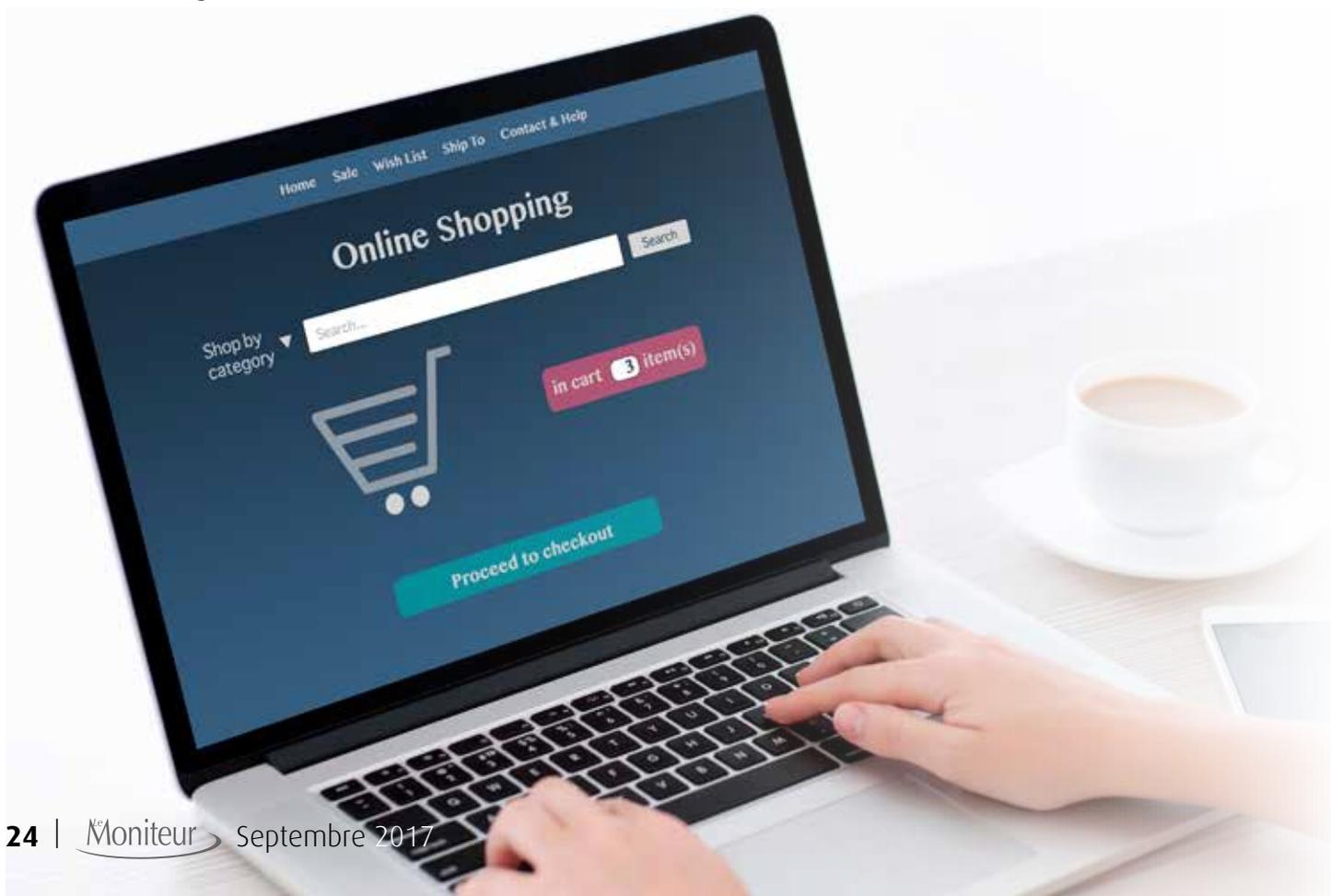
Les problèmes de paiement en ligne se répartissent en deux grandes catégories:

- **Vous achetez un article qui ne vous est pas livré:** un tel problème survient surtout sur les plateformes de vente pour particuliers comme 2eme main et eBay, ou sur de faux webshops. Les faux webshops, quant à eux, sont utilisés **dans le cadre du phishing**.
- **Votre carte de crédit est utilisée de façon illégitime:** des inconnus effectuent des paiements avec votre **carte de crédit**. Ils en ont obtenu les données de façon illégitime, **par exemple via le phishing** ou à l'aide d'un logiciel espion sur votre ordinateur. Il se peut aussi que votre carte ait été copiée pendant que vous régliez la note dans un magasin ou un restaurant.

Vous avez payé une commande en ligne avec votre **carte de crédit** et le colis n'arrive pas? Essayez d'abord d'introduire une réclamation via le site web concerné. Il s'agit d'un site frauduleux? Déposez alors une plainte contre le vendeur. Pour ce faire, il vous suffit de compléter le formulaire de contestation de l'émetteur de votre **carte de crédit** dans les 13 mois suivant la transaction.

Visa ou Mastercard demandera au vendeur de reverser le montant perçu, sur la base des arguments que vous aurez indiqués sur le formulaire. Lorsqu'il s'agit de réclamer un paiement, de nombreuses règles existent entre la banque et le vendeur.

Les infos ci-dessous ont spécifiquement trait à une éventuelle utilisation abusive de votre **carte de crédit**.





Mieux vaut prévenir que guérir

Assurez-vous que des individus animés de mauvaises intentions n'obtiennent pas vos données :

- › Veillez à mettre à jour la **protection de votre ordinateur** (antivirus, pare-feu, etc.).
- › Surveillez bien votre **carte de crédit**. Ainsi, au restaurant, ne la donnez pas au serveur sans y prêter attention.
- › Ne communiquez jamais des informations personnelles sur votre carte bancaire ou de crédit par téléphone ou par e-mail. Si quelqu'un vous le demande, il s'agit sans doute d'un fraudeur. En revanche, un hôtel peut avoir besoin du numéro et de la date d'échéance de votre carte pour régler votre réservation. Abstenez-vous toutefois de transmettre le code **CVC** ou votre code secret. Même votre banque ne vous le demandera jamais.
- › **Vérifiez minutieusement vos extraits de compte**. Informez votre banque en cas de doutes.
- › Faites bloquer votre carte au moindre doute.

Vous avez été victime d'une fraude. Que faire ?

Vous ne retrouvez plus votre carte? Ou vous avez des raisons de penser qu'un fraudeur a mis la main sur vos données personnelles? Faites immédiatement bloquer votre carte. Pour ce faire, appelez **Card Stop**, à toute heure du jour ou de la nuit, en composant le 070 344 344 (le +32 70 344 344 depuis l'étranger). Déposez aussi plainte à la **police**.

Pourrez-vous récupérer votre argent ?

Il est important que vous fassiez bloquer votre carte dès le moment où vous constatez la fraude. Une fois cette démarche entreprise, vous



ne serez plus responsable. Plus aucun paiement ou retrait d'argent ne pourra donc être exécuté.

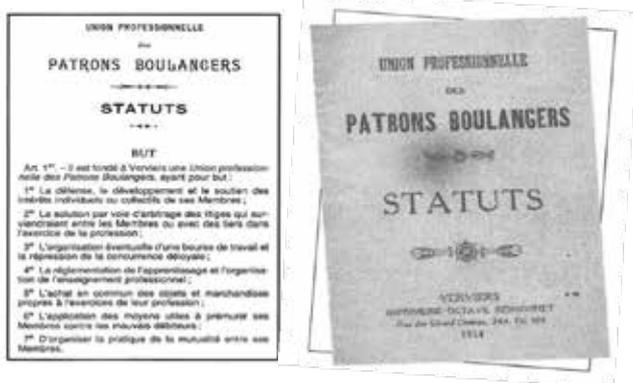
Tant que vous n'aurez pas signalé la perte de votre carte, tout ce que le fraudeur pourra prélever sur votre compte sera à votre charge. Mais ce, jusqu'à un plafond – légal – de 150 euros. En effet, si votre banque ne peut pas prouver une négligence grave dans votre chef, elle ne peut vous comptabiliser que 150 euros maximum de la somme prélevée sur votre compte avant que vous ne demandiez de bloquer votre carte. Si votre carte a pu être utilisée sans devoir être présentée (pour un achat sur Internet, par exemple) ou a été contrefaite, vous serez même entièrement indemnisé. Sauf, bien sûr, s'il s'avère que vous avez vous-même commis une fraude ou que vous avez failli sciemment à vos obligations. Et si la fraude résulte d'une négligence grave de votre part? Dans ce cas non plus, vous n'aurez pas droit à un remboursement.

À toutes fins utiles, lisez aussi les conditions d'utilisation de votre carte. Histoire de savoir clairement à quoi vous en tenir.

VERVIERS, 125 ans déjà...

C'est en 1887 que l'on découvre dans nos archives la première réunion boulangère de Verviers pour constituer un groupement de la profession. Nous n'avons retrouvé personne de cette époque qui pourrait certifier la date exacte...C'est au début des années 1890 que les boulangers commencèrent à s'organiser pour faire des achats de groupe sous la dénomination « Société commerciale St Honoré » avec comme président Monsieur MICHEL.

En 1903, Monsieur DEFOSSET devient Président. En 1914, l'Union Professionnelle eut comme président Monsieur BAILOUX qui a fait les premiers statuts.



En 1919, le président était Monsieur ZINZEN jusqu'à 1925-26 ! Puis ce fut le tour de Monsieur E MICHEL (oui, le fils du président cité ci-dessus) de prendre les rênes en mains qu'il garda jusqu'en 1957, on ne saurait trop souligner les énormes services qu'il rendit aux gens du métier dans les années difficiles d'après-guerre.

Le 22 novembre 1957, (et oui 60 ans) fut historique dans la vie de notre association, qui fut déclarée Union Professionnelle reconnue par décision du conseil d'Etat. Durant cette année Monsieur S FRANSEN prit la relève. Ce fut sous son règne que furent créées les sections d'Eupen, Malmedy, et St Vith.

1968, la fête Nationale est organisée à Verviers (1^{ère}) en même temps que le 75^e anniversaire de la section locale. Monsieur S FRANSEN mourut le 25 janvier 1972 et c'est Monsieur Ch REUL qui prit la succession.

En fin d'année 1972, c'est F. RADERMECKER qui fut élu président élu à l'unanimité par 72 membres présents. Ferdinand était un passionné des chiffres et fit bientôt parler de lui aux plus hauts niveaux car c'est à lui et à monsieur DEPRET de Louvain que nous devons en

grande partie notre premier « forfait ». Il organisa des cours de gestion avec nos confrères de Louvain et c'est sur ses propositions que notre Union Professionnelle fut jumelée à celle de Louvain en 1979. Il dut malheureusement quitter le siège de président dans le courant de l'année 1982 pour des raisons de santé. Son départ fut une grande perte pour le secteur.

Son successeur fut J SMETZ pour 8 ans, il remanie le groupement alimentaire de fond en comble. Il donne sa démission de président le 5 décembre 1990, c'est B KOCKARTZ de Hauset qui reprend la main et rajeunit le comité, en 1992 il met en place le 100^e anniversaire de notre Union en organisant la fête nationale à Verviers (2^e) qui battit le record de participants avec 420 personnes.

2005, D SORET devient le nouveau président jusqu'en 2015, c'est en avril que Rudy WERTZ reprend la présidence et se lance dans le bain pour organiser une nouvelle fête nationale en 2016 (la 3^e) qui fut une réussite totale, ce sera l'ouverture de notre 125^e anniversaire et nos 60 années reconnues par le conseil d'Etat.





FÊTE DU 125° ANNIVERSAIRE

DIMANCHE 15 OCTOBRE 2017

Chez le Traiteur Pierre Michel « **Sous le château** »
Rue Sous le château, 39 - 4821 DISON

Apéritif 18H -19 H

Brut de Bourgogne à discrétion
Thé glacé maison
5 mises en bouches selon le marché (chaud & froid)

Menu 19H30

Entrée froide

Vitello Tonato
Fines tranches de veau cuit doucement, thon,
câpres et condiments

Entrée chaude

Raviole géante au rouget, tapenade et coulis
de poivrons au piment doux

Plat

Filet de biche lardé, réduction de Kasteel rouge
et cerises purée de polders aux noix,
figue pochée au thé noir

Desserts

Tartelette citron bergamote déstructurée

Café ou Thé

Vin blanc : « Le chat pitre » du clos de Amandaise
Vin rouge : « le Bêret noir » de Saint Mont
En dessert vin doux « Charmes Colombelle » :

Coût : 90.00 €

ATTENTION : les places sont limitées à
85 personnes, les premiers inscrits seront acceptés

**UNION PROFESSIONNELLE DES PATRONS BOULANGERS
PATISSIERS DE VERVIERS & REGION GERMANOPHONE**

BULLETIN DE PARTICIPATION

Banquet du 125^e • Dimanche 15 octobre 2017

Nom et Prénom :

.....

Adresse :

.....

Localité :

Représentant la firme

.....

Je désire réserver places au banquet

Je paierai la somme de : personnes X 90 € soit
..... €

Versement sur le compte N° **BE30 7320 3941 6811**
CREGBEBB

ATTENTION : les places sont limitées, les premiers seront servis.

Date :

.....

Signature

.....

RÉSERVATION :

Mail : renaud.wergifosse@skynet.be
Tel : 087.662987

POSSIBILITÉ DE LOGEMENT : - de 2 km

► DU SOIR AU MATIN :

rue Clisore, 70 - 4821 Andrimont
087/334809 • 0495/475180 • Gite et chambre d'hôte,
prix de la chambre 65 €

► HOTEL DU MIDI :

rue du midi, 9 - 4800 Petit- Rechain
Tel : 087/321750 • prix de la chambre 50/55 €

TARTE AU RIZ / CONTRÔLEURS

ATTITUDE NEGATIVE

Chers Confrères,

Certains Contrôleurs, étant apparemment opposés au Ministre Borsus, demandent aux boulangers une analyse de leurs tartes au riz, dans le but de faire disparaître la dérogation aux températures de conservation accordée par l'Afsca.

Voici pour rappel le texte de cette dérogation

La tarte au riz est une pâtisserie qui doit être réfrigérée à maximum 7°C (cfr. annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014).

L'AFSCA octroie une dérogation à la température de conservation de la tarte au riz dans le commerce de détail.

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

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

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





Cela ne peut être accepté et voici les arguments utiles pour vous y opposer.

La circulaire de dérogation aux températures de conservation des tartes au riz, ne résulte pas d'une décision « politique » du ministre Borsus, mais de deux séries d'analyses.

Communiquées en premier lieu par **l'Université de Liège / Gembloux Agro-Bio Tech** le 22/08/ 2014 portant sur 108 échantillons répartis sur 5 provinces. Commanditée selon les indications de l'Afscsa par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie (rapport final 32 pages).

Et en second lieu par le **Laboratoire ILVO à 9090 Melle, commandité directement par l'AFSCA**, le 21 septembre 2016, portant sur 35 échantillons d'artisans, 14 échantillons d'industriels, 13 essais pilotes au sein d'ILVO et deux séries de challenges-test, l'un de 24 tests, l'autre de 18 tests. A cette occasion 277 consommateurs ont également été consultés (rapport final 42 pages).

De tous ces dossiers il nous est apparu que pour les cuissons réalisées entre 210 et 260°C pour des temps allant de 30' à 65' aucun risque n'apparaissait, à température ambiante, dans les 12 premières heures, mais se développait très modérément dans les heures suivantes, suivant les différents processus de fabrication.

Mais les analyses d'ILVO relevaient que, après **72 h à 9°C au frigo, AUCUNE** augmentation du risque n'était enregistrée (nos frigos étant légalement, au maximum à 7°C, ce temps pourrait être inutilement prolongé).



C'est pourquoi en accord avec la cellule de Concertation de l'Afscsa, la dérogation de 12h à température ambiante et ensuite le stockage au frigo a été décidée. Cela ne repose donc pas sur une décision arbitraire de quiconque.

Pour un maximum de sécurité nous recommandons à nos membres de cuire les tartes à ± 240°C pendant minimum 40 minutes, qui sont les paramètres les plus performants.

Vous pouvez également prendre contact avec la Cellule de Conciliation de l'Afscsa si vous étiez confronté à cette situation.

Service de Médiation de l'Afscsa, Centre administratif Botanique, Food Safety Center, local K08/12021

Boulevard du Jardin Botanique 55B-1000 BRUXELLES

Tel 0800/13455 (du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 16h30)

Fax 02/211 82 40

www.afscsa.be/
servicemediationoperateurs/

Courriel : servicemediation@afscsa.be



Soyez réactifs

Confraternellement

● **H. Léonard**





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 !

“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)



Palmarès

de l'Institut Provincial d'Enseignement Secondaire de Hesbaye

C'est avec plaisir que le président de l'ASBL « Soutien des Écoles » Mr Beer a assisté à la remise des prix de fin d'année 2016-2017 de l'IPES de Waremme.

Mr Piedboeuf, le directeur, ouvre la cérémonie en présence de Mr Meureau, député provincial, de Mme Duchêne inspectrice, des directeurs honoraires Mes Bally et Sauvage, ainsi que du staff des dirigeants de l'école.

Mr Piedboeuf nous présente la nouvelle salle de spectacle entièrement rénovée, d'une capacité de 350 places et équipée de technologies modernes. Mr Meureau, le député provincial nous en fait l'éloge, ainsi que celui de la nouvelle salle des sports toujours en construction. Ce qui fera de l'IPES de Waremme un véritable Campus.

En cette fin d'année, pour notre profession, les lauréats de 6^{ème} qualification sont au nombre de 8 et en 7^{ème} année de l'enseignement professionnel au nombre de 12.

Nous les encourageons à persévérer dans la profession qu'ils ont choisie et leur conseillons de continuer à se perfectionner, notamment en acquérant une formation pratique de tous les jours. Nous leur souhaitons un bel avenir et espérons les rencontrer bientôt lors de manifestations professionnelles.

Cette sympathique séance académique se termine à la cafétéria où le verre de l'amitié nous est offert et bien sûr, consommé par votre serviteur avec modération.

Je rappelle à tous les Confrères, qui seraient intéressés d'accueillir dans leur entreprise des élèves stagiaires, qu'ils peuvent se mettre en rapport avec le chef d'atelier.

Mr Franck Xavier dont voici les coordonnées :
Courriel : xavier.franck@provincedeliege.be



● J. Beer

La fête nationale à Tongres,

une fête avec un vrai sentiment national !

Le lundi 12 juin, le secteur de la boulangerie belge s'est réuni dans la plus ancienne ville de Belgique, Tongres.

La 61^e fête nationale a été à nouveau organisée au Limbourg par l'association locale de Tongres. Les dieux de la météo ont été favorables à l'organisateur Jan Kerkhofs, vu que dès 8h30 le matin, quelque 130 collègues de toute la région se sont rassemblés là. Après un déjeuner copieux dans le café du musée, le groupe varié précédé des drapeaux s'est rendu en procession à la basilique Notre-Dame. C'est là qu'un service a été célébré pour tous les boulangers du pays. Le célébrant, le doyen en personne, a témoigné du plaisir qu'il y avait à aller chercher son pain quotidien chez son artisan boulanger. Il était émouvant de voir la classe des petits enfants locaux qui ont amené des fleurs à l'offrande pour décorer l'autel dans un magnifique décor serein. La chorale a amené beaucoup de personnes présentes dans une autre dimension, sous un soleil qui brillait doucement.

Après la « messe » a eu lieu la photo de groupe traditionnel sur la grand-place, avec Ambiorix dans le rôle du plus grand supporter des boulangers. À partir de là, le groupe hétéroclite s'est rendu au béguinage ; la séance académique s'est tenue dans l'infirmerie. L'organisateur, les deux co-présidents et les échevins de l'économie ont dit leur mot devant les personnes présentes. Eddy Van Damme a affirmé que notre pain est encore bien meilleur que ce qui se vend dans les supermarchés tandis qu' Albert Denoncin s'est exprimé sur le fait que le pain est actuellement en vente partout même à des endroits où il n'a rien à y faire. Ce discours a été suivi par une réception avec boissons mais sans nourriture. Après cela, les gens ont pu se disperser dans le bâtiment et sur la terrasse pour profiter d'un repas de petits pains garnis accompagné pour certains d'une pinte bien fraîche ou d'un café avec une tarte limbourgeoise. Entre-temps, les personnes présentes ont pu visiter la Boulpât mobile, une remorque avec une boulangerie complètement aménagée pour la





formation, amenée spécialement de Wallonie pour cette journée.

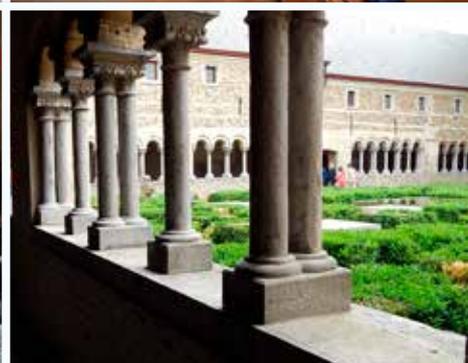
Après avoir apaisé la faim, il était grand temps à 14 heures de visiter le centre historique de Tongres, en petits groupes accompagnés de guides qui narraient toute la fierté de leur ville. Le béguinage, la porte de Visé (Moerepoort), le vieil hôpital, le Pümpkeskal (statue de femmes à la pompe à eau), les murailles du Moyen Âge, et la basilique ont tous été expliqués de manière agréable. Après cela, retour dans le quartier du musée où l'exposition posthume « Timeless Beauty » consacrée à Marc Langrange a été dévoilée, au propre comme au figuré. Des objets authentiques, les textes d'auteurs romains et des photos sensuelles de l'artiste photographe nous ont mis sous le charme de la beauté féminine. Elle se combinaient heureusement pour créer une ambiance conviviale et s'adaptait parfaitement avec le boulanger.

À partir de ce musée, de nouveau direction le musée TESEUM, derrière la basilique, avec une cathédrale et les trésors de l'église parmi lesquels des reliques incalculables, des chasubles et des statues de saints parmi lesquels notre saint patron Saint-Aubert. Le cloître fraîchement restauré formait de nouveau une porte vers le présent. Comme il était déjà 17h30, il était temps de se désaltérer et de se restaurer dans le quartier du musée. Rien ne manquait, la nourriture et la boisson continuaient à arriver, ce que l'on appelle l'hospitalité limbourgeoise typique. Le tout égayé par les notes joyeuses de la chorale locale.

L'équipe du soir pour s'attaquer au délicieux dîner fut formée sur place avec 180 convives, et à 19 heures tout le monde pouvait passer à table. Après les discours habituels et les échanges de fleurs, Marie-José Aerden recevait comme marque de remerciement la médaille d'or de la confédération, symboliquement pour le comité organisateur et pour son organisation parfaite. Pour l'année prochaine, nous vous donnons déjà rendez-vous le lundi 4 juin 2018 à Arlon en province du Luxembourg, à l'invitation d'Albert Denoncin. Moi en tout cas j'irai dans mon terrain de jeu.

● **Peter Nulens**

Président RC « Onze Passie »



Chez Opel Renier, nous ne roulons
jamais nos clients dans la farine !



LES UTILITAIRES OPEL

AVEC OPEL, ÇA ROULE POUR VOTRE BUSINESS.

Trois modèles. Des possibilités illimitées.



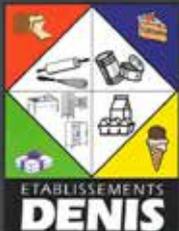
opel.be 4,5-9,5 L/100 KM 120-248 G/KM info environnement (AR 19/03/2004): opel.be Données enregistrées à la sécurité.



Opel Renier. Le service. Le VRAI

Rue de la Clef, 6. B-4633 Melen (Soumagne)

T 087 69 27 28. info@garage-renier.be. www.opel-renier.be



Ets DENIS sa

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

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

Denislux sarl

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



Une cinquantaine de personnes
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.



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.



T'as le look coco ...

Dans le paysage motocycliste, s'il y a bien un constructeur qui a le vent en poupe c'est BMW. Depuis une vingtaine d'années la marque bavaroise n'a cessé de développer des nouveaux modèles tous plus innovants les uns que les autres.

Pour les grands voyages

Le modèle RT a été longtemps la référence pour les grands voyages. Seul ou en duo avec bagages, ses qualités permettent d'envisager de longs périples même sous la pluie.

Records de vente

Très souvent qualifiée de meilleur moto toutes catégories confondues, la R 1200 GS a permis à BMW de battre tous les records de ventes. D'une esthétique pas toujours comprise, cette moto imposante est en fait très facile à piloter, ce gros trail est à l'aise partout que ce soit sur autoroute cols de montagnes ou chemin de terre.

Vague Néo Rétro

Non content du succès rencontré par les modèles RT et GS, BMW surfe sur la vague Néo Rétro en proposant des modèles s'inspirant de l'esthétique de motos des années 50-60.

La R Nine T au look très épuré permet de personnaliser sa machine en puisant dans les nombreuses options du catalogue.

La R Nine Racer va chercher son look dans le monde de la compétition vitesse pure avec son carénage rétro peint dans les couleurs traditionnelles de BMW.

Vient enfin la R Nine T Scrambler

L'importateur BMW m'as permis de faire un essai longue durée avec cette moto.

4500km en deux semaines

Contrairement aux RT et GS citées ci-dessus la Nine T Scrambler n'est pas une moto de voyage. Ce qui ne m'a pas empêché de faire à son guidon 4500km en deux semaines d'essai.

Route 99

Après deux jours de liaisons pour rejoindre le camping (Route 99) spécialisé dans l'accueil des motards (chaudement recommandé), Jérôme, le patron du camping, nous a fait découvrir les merveilles de l'Auvergne.



Près de 1500km à travers des paysages magnifiques et surtout des routes sinueuses à souhait, parfaitement entretenues et très variées.

Scrambler

Dans ces conditions la Nine T Scrambler a montré toute l'étendue de son talent.

Bonne ergonomie, moteur flat twin de 110ch puissant et coupleux, facile à mettre sur l'angle grâce à son centre de gravité fort bas, le châssis rigide et la suspension ferme confèrent une excellente stabilité en courbe. Progressif, puissant et endurant, le freinage est sans reproches.

Moto minimaliste dans l'instrumentation la Nine T Scrambler est une moto au look ravageur pour un motard sans passager et sans bagages Au final une moto pleine de caractère très agréable à piloter à vitesse modérée et météo clémente.

A partir de 13390 Euros

J'AI AIMÉ 	JE N'AI PAS AIMÉ 
Le look ravageur	L'absence de jauge carburant
Le moteur	Les vibrations dues aux pneus
Le freinage	Le tarifs des options
L'agilité	

● Vincent Darimont

10 astuces

pour éviter les mauvais payeurs

Toute entreprise est confrontée au problème des mauvais payeurs. Certains organisent un véritable circuit « touristique » des fournisseurs potentiels, laissant dans leur sillage des ruines économiques parfois fatales.

Pour preuve : en octobre - décembre 2015, à peine 70 % des entreprises ont payé leurs factures à temps. Près de 10 % de toutes les factures sont seulement payées 3 mois après leur date d'échéance, voire pas du tout. Ce constat résulte d'une étude récente portant sur le comportement de paiement B2B en Belgique.

Mais comment réagir face aux mauvais payeurs ? Et comment éviter autant que possible ce comportement indésirable ? Découvrez ci-après les armes dont vous disposez.

Les mauvais payeurs sont un cauchemar pour tout entrepreneur. Heureusement, il y a certaines choses que vous pouvez faire lorsque vous avez affaire à un mauvais payeur. Ou si vous souhaitez autant que possible éviter ce problème.

Gardez toutefois à l'esprit qu'il existe différents types de mauvais payeurs. De manière générale, on peut les répartir en 2 catégories.

- 1. Il y a les « bons » mauvais payeurs :** leurs paiements arrivent lentement, mais ces clients sont fiables. Ils paient toujours leurs factures. Songeons par exemple aux instances publiques et aux grandes entreprises. Ces clients paient généralement à 60 ou 90 jours
- 2. Il y a ensuite les « très » mauvais payeurs :** ils ne paient jamais à temps et envoient leurs paiements après de nombreux rappels. Dans certains cas, vous devrez même faire appel à des [sociétés de recouvrement de créances](#). Ces mauvais payeurs ne sont pas fiables. Ce sont uniquement des sources de tracaseries.

Quel comportement devez-vous idéalement adopter face à ces mauvais payeurs ? À certains égards, vous disposez déjà des armes nécessaires...



Les choses à ne pas faire

Attendre les bras croisés : Agissez immédiatement en lui rappelant la créance impayée

Opter immédiatement pour les grands moyens : Un impayé peut très bien résulter d'un oubli ou encore témoigner de petits problèmes financiers.

Menacer son débiteur : Pas question de harceler ou d'intimider votre client, ni même de faire allusion à son statut de « mauvais payeur », que ce soit sur l'enveloppe d'une lettre de relance ou en contactant l'un de ses proches. En effet, renoncer à ces mesures de confidentialité nuirait à votre réputation.

1 Concluez un contrat

Concluez un contrat contraignant. Imposez un paiement en temps et en heure par le biais de vos conditions générales. Précisez clairement dans votre contrat les amendes dues en cas de paiement tardif. Essayez de vous couvrir autant que possible face aux mauvais payeurs par voie contractuelle.



2 Stipulez les conditions de paiement sur la facture

Outre le contrat, vous pouvez également détailler vos conditions générales sur vos **factures**. Vos clients sauront ainsi parfaitement que vous comptez bel et bien sur votre paiement, et pour quand. Ils seront par ailleurs parfaitement informés des conséquences d'un paiement tardif.

Par exemple :

Dans vos conditions générales, il serait prévu de facturer 5.-- € de frais au 1^{er} rappel, et 15.-- € dès le deuxième ! le 3^{ème} rappel sera majoré de 60.-- €.

Ensuite l'entreprise entreprend les démarches juridiques et les frais seront entièrement à la charge du client.

3 Infligez des amendes en cas de paiement tardif

Vous précisez clairement dans votre contrat que **des amendes** sont dues en cas de paiement tardif **Appliquez cette clause !** Faites toutefois la distinction entre les différents types de mauvais payeurs. Ne comptez pas d'amendes « aux bons mauvais payeurs » sur lesquels vous pouvez néanmoins compter. Vous risqueriez de perdre ces clients. **Mais n'hésitez pas à infliger les amendes en cas de paiement tardif pour les « très mauvais payeurs » dont vous souhaitez peut-être vous débarrasser.**

4 Sachez à qui vous avez affaire

Utilisez les données à votre disposition pour conquérir de nouveaux clients ou travailler avec de nouveaux fournisseurs. Consultez ces données avant d'établir une relation avec eux. Apprenez à les connaître. **Consultez leurs comptes annuels (datant d'au moins 7 mois).** Vous voyez directement l'évolution des paiements, la position des liquidités et les intentions de paiement de votre partenaire commercial. Faites une recherche sur Google. Demandez à un partenaire externe de collecter des données objectives à leur sujet. Vous saurez ainsi parfaitement à qui vous avez affaire. Mais aussi, vous saurez qui il est préférable d'éviter.

5 Nouez une relation de confiance

Tissez des liens d'amitié avec vos clients et fournisseurs. Construisez une relation. Veillez à vous faire apprécier d'eux. Ces liens les encourageront à vous payer à temps afin de préserver une bonne entente et de maintenir la relation.

6 Demandez un paiement anticipé

Vous pouvez demander à vos clients de payer avant de leur livrer un service ou un produit. Livrez seulement

une fois le paiement reçu. Précisez-le dans le contrat. Vos clients paieront. Ils souhaiteront en effet pouvoir utiliser aussi rapidement que possible le produit ou service que vous leur fournissez.

Cependant, un paiement d'avance n'est pas toujours possible. Si vos clients ne désirent pas payer l'intégralité de la somme à l'avance ou si cette pratique n'est pas habituelle dans votre secteur, demandez un acompte. À cet égard, vous pouvez faire preuve de créativité. Demandez par exemple 50 % d'acompte, 30 % à la livraison et le solde 15 jours plus tard.

7 Ne fournissez de nouveaux services qu'une fois le paiement reçu

Ne servez plus votre client jusqu'à ce que les travaux fournis aient été payés. Si vous constatez qu'un client a besoin de vous pour pouvoir terminer une tâche, cela peut constituer un bon levier. Exigez d'être payé avant de fournir le travail.

8 Envoyez directement votre facture

Pourquoi attendre avant d'établir et d'envoyer votre facture ? Ne reportez pas cette tâche à plus tard, vous risqueriez de l'oublier. Et évitez que vos clients ne l'oublient également. S'ils reçoivent la facture tardivement, il se peut qu'ils ne disposent plus de l'argent... **Évitez cette situation.**

9 Récompensez les clients qui paient à temps

Encouragez les clients à payer rapidement leurs factures. Offrez-leur une petite réduction en cas de paiement rapide. La **réduction** ne doit pas être importante. 3 % suffisent déjà. Encourager est en effet souvent plus efficace que menacer ou punir.

10 Appelez vos clients

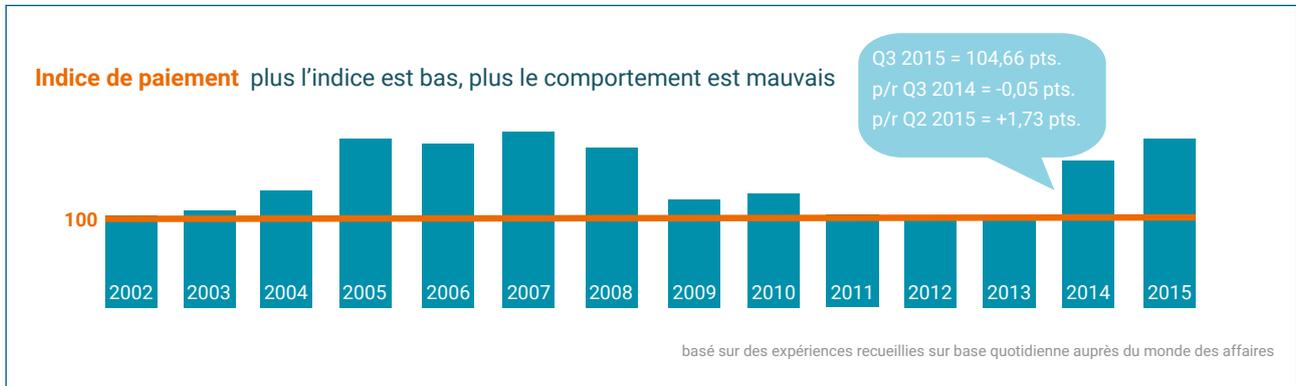
Un certain temps s'est écoulé et votre client n'a toujours pas payé sa facture ? **Appelez-le !** Ne vous montrez pas menaçant ou fâché. Au contraire, soyez compréhensif : une raison explique ce retard de paiement. **Un petit coup de fil peut faire des miracles !**



Pour approcher les « très mauvais payeurs », vous pouvez également faire appel à des sociétés externes spécialisées. Si vos efforts ne paient pas, faites appel à une tierce partie qui pourra se montrer **plus neutre et plus pressante**. Car il faut bien le reconnaître : mieux vaut payer une tierce partie pour récupérer une créance ouverte que faire une croix sur le paiement.

Indice de paiement depuis 2002

L'Indice de paiement suit le niveau de tous les paiements. Plus les paiements s'effectuent correctement, plus l'indice est élevé.



À qui faire appel pour le recouvrement de vos créances ?

› La société de recouvrement de créances

Appelé aussi cabinet de recouvrement, ce type de sociétés se situe en dehors des systèmes juridiques car elles sont tout d'abord des entreprises commerciales. De ce fait, elles peuvent gérer tous vos problèmes d'impayés, peu importe le montant.

Comparez les devis de bureaux de recouvrement !

› L'avocat

En appartenant au barreau, l'avocat fait partie du système juridique. Il peut donc plaider votre cause devant les tribunaux compétents.

Pour le recouvrement de créances, **l'avocat agit en tant que médiateur**. Il organise un entretien au cours duquel il explique aux parties le déroulement de la procédure. S'ensuit la récolte d'information sur laquelle s'appuiera un accord écrit. Celui-ci devra être homologué par le tribunal.



› L'huissier de justice

L'**huissier de justice** est à la fois indépendant et fonctionnaire public. Dès lors, il pourra traiter le recouvrement de vos créances de 2 manières :

- **Extrajudiciaire** : c'est le recouvrement de créances à l'amiable. L'huissier de justice envoie une lettre de mise en demeure.
- **Judiciaire** : si la lettre de mise en demeure n'a pas abouti au règlement de la dette, l'huissier de justice va citer votre débiteur en justice. Il pourra, ainsi, appliquer la décision du juge et obliger le débiteur à payer la somme due.

Retard de paiement : appliquer des intérêts

Lorsqu'une facture n'est pas réglée avant la date d'échéance, le créancier est en droit **d'appliquer des intérêts de retard de paiement à son client**. Encore trop peu utilisés, ils sont pourtant **imposés par la loi et dus de plein droit**. Ces intérêts permettent notamment de crédibiliser une entreprise face aux **mauvais payeurs** et bien souvent de réduire les procédures juridiques. Voici donc **quelques conseils pour calculer et appliquer des pénalités de retard à ses clients**.

Savoir calculer les intérêts de retard de paiement

Le calcul des intérêts de retard de paiement est bien souvent problématique pour les entreprises qui ne savent pas toujours **quel taux appliquer**. Pourtant, quelques règles précises permettent de les établir de manière simple et efficace.





Les entreprises sont **libres de définir elles-mêmes le taux d'intérêts** qu'elles souhaitent appliquer à leurs clients. Cependant, **un montant minimum est fixé par la loi européenne** et basé sur le taux d'intérêt appliqué par la Banque Centrale Européenne. Pour l'année 2013, le taux minimum était donc de trois fois 0,04 %. Mais en 2017 il est de 0,000 %. Ces taux étant historiquement bas et bien peu dissuasifs pour les clients, ils sont, dans la majeure partie des cas, **majoré à 10 %**.

Le calcul des intérêts s'effectue **sur le montant toutes taxes comprises** de la ou des factures non payées. Pour le définir, il suffit de multiplier **la somme due** par le taux annuel puis de diviser le résultat par **365 jours**, ce qui donne le montant des intérêts pour une journée. Enfin, le résultat obtenu devra être multiplié par **le nombre de jours de retard de paiement**.

Par exemple, pour une somme due de **2.000 €** pendant **25 jours** avec un taux de **10 %** :

$$2.000 \times 10 \% = 200$$

$$200 / 365 = 0,55$$

$$0,55 \times 25 = 13,75 \text{ € d'intérêts}$$

Quelques conditions à respecter

Les intérêts de retard de paiement sont considérés comme **dus de plein droit**. C'est-à-dire qu'il n'est pas nécessaire de les facturer ni de les signifier au client. Le créancier n'est donc pas obligé de faire parvenir au client une mise en demeure de payer pour exiger le règlement des intérêts de retard. Cependant, **la facture et les conditions générales de ventes doivent obligatoirement faire mention de ces intérêts**, précisant leur montant précis et leurs modalités d'application afin que l'entreprise soit en règle avec la loi.

Bon nombre d'entreprises n'appliquent pas de pénalités de retard de paiement par crainte de ternir les relations qu'elles ont avec leurs clients, mais aussi parce qu'elles n'en connaissent pas les modalités d'application.

Pourtant, il est important de savoir que leur application est rendue obligatoire par la loi. Toute entreprise qui ne s'y soumet pas est **passible d'une amende**.

Que faire pour le recouvrement d'impayés de faible montant ?

Dans le cas d'un recouvrement d'impayés de faible montant, **il importe d'évaluer le coût en cas de procédure légale**. Pour cela, n'hésitez pas à contacter **différents huissiers pour leur demander le prix de leurs prestations**. Comparez ensuite ces tarifs au prix total des dettes à recouvrer. Si ces tarifs restent supérieurs, il est préférable d'éviter d'engager une procédure judiciaire de recouvrement d'impayés.

Pour ce genre de cas, la voie amiable est donc préférable, c'est-à-dire que vous communiquez vous-même avec le mauvais payeur afin de récupérer votre argent. Le but est d'entrer dans une optique plus relationnelle en aidant le débiteur qui peut se trouver en difficulté financière. Pour le recouvrement de votre impayé de faible montant, vous pouvez lui proposer un échéancier. Celui-ci consiste à mettre en place, avec le débiteur, un planning de paiement. En d'autres termes, vous organisez un remboursement en plusieurs fois en fonction de ses rentrées d'argent (par exemple, 100 €/mois pendant 8 mois).

Une autre solution est de s'associer à d'autres créanciers pour déposer plainte au Tribunal de Commerce et ainsi partager les frais de procédure.

Soyez vigilants et réactifs

● **H.Léonard**

Sources Web : Graydon Belgium / Bobex / Banque Centrale Européenne



Textile technique

Tapis:

- lamineur
- d'enfournement



manchons de filtres



gamme complète sur:
www.ivanbakkerijmachines.be



toiles de couches



IVAN
BAKKERIJMACHINES

Machines d'occasion - textiles technique - acier inoxydable

Le Moniteur

Moniteur de la Fédération Francophone de
la Boulangerie - Pâtisserie - Confection - 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





L'association des Patrons Boulangers-Pâtisseries de Lessines - Ath et environs vous invite à participer à son

banquet de St Aubert

Vous serez reçus dans le cadre très agréable du restaurant

Le VANNES : Ch de BINCHE 177 • 7000 MONS

Les festivités débuteront **dès 13h30 le dimanche 15 OCTOBRE 2017.**
(Passage à table à 14H30 précises.)



MENU

Les Bulles et ses amuses bouche.

~

Potage au Cresson.

~

Mille Feuilles de Coquilles Saint Jacques et
Thon à la Tomate Séchée et
Foie Gras Vinaigrette Balsamique.

~

Granité au Pommes et son Calvados.

~

Carré et Filet d'Agneau de Sisteron,
Piperade et Girolles au Jus de Romarin.

~

Buffet de Maître Corbeau.

~

Dessert

~

Prince Noir et ses Mignardises.

Une Participation de 85€ par personne sera demandée.

Réservation **obligatoire** pour le **vendredi 06 octobre**

chez : Pierre Bourgeois : Tél : 068/ 84.24.73

Mail : atelier.gourmand@skynet.be

Si vous désirez payer d'avance, indiquez votre nom et le nombre de personnes sur le compte de l'association n°: BE12 7512 0664 4392.



*Nous serons heureux
de vous accueillir
pour un petit moment
dans la bonne humeur.*

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



Disponible chez
votre grossiste!

NOUVEAU

www.ireks.be


IREKS

MOULIN MEYERS S.A.

Le moulin de votre région
qui vous offre ses farines tous
types et sa collaboration directe.

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



resinit S.A.

UN REVETEMENT DE SOL SANS PROBLEMES!

- résistant aux acides
- lisse ou anti-dérapant
- sans joints (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



Déclaration d'impôts.

Voici la déclaration d'impôts d'un citoyen Belge: on pourrait croire que c'est une blague mais non...

Voici ce qu'a répondu un citoyen belge sur sa déclaration d'impôts à la question :

- Avez-vous des personnes à votre charge ?

Réponse :

- 2,1 millions d'immigrés illégaux,
- 4,4 millions de chômeurs,
- 900 000 criminels répartis dans 85 prisons,
- 650 crétins au parlement,
- + la totalité de la Commission Européenne.

L'administration lui a renvoyé sa déclaration en disant que sa réponse était inacceptable.

Le citoyen ne s'est pas dégonflé, il a répondu par écrit :

- Pourquoi, j'ai oublié quelqu'un ? ;-)



Un voleur s'introduit dans une maison. Il s'empare de la télévision, du lecteur DVD et de bijoux. Lorsqu'il est sur le point de partir, une petite voix enfantine lui demande

- Monsieur, vous ne pourriez pas prendre mon bulletin scolaire aussi ?



Impôts salutaires !

Le mari et son épouse, lors d'un vol vers le sud, se retrouvent sur une île déserte après que leur avion se soit écrasé.

Rien ne laisse présager qu'on pourra les secourir.

Le mari demande à son épouse (apparemment, c'est elle qui gère les finances) :

« Chérie, est-ce que tu as payé nos impôts sur le revenu avant de partir ? »

Et elle de répondre : « Non ».

Il lui demande aussi :

« Est-ce que tu as payé notre taxe foncière avant de partir ? »

Et elle de répondre : « Non ».

Il lui demande encore : « As-tu payé notre taxe d'habitation avant de

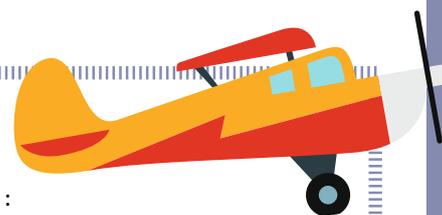
Et elle de répondre : « Non ».

Alors le mari lui saute au cou et l'embrasse.

Elle lui demande pourquoi il est si content.

Il lui répond :

« C'est sûr, ils vont nous retrouver ! »



partir ? »

HAHAHA!

Bon courage aux notaires

Femmes cougars, familles recomposées, mariages homosexuels : il va y avoir du pain sur la planche pour les notaires (et leurs généalogistes) en charge de régler les successions !

Voici un exemple de ce qui les attend :

Je suis un homme de 27 ans et je me suis marié à une divorcée de 46 ans, mère d'une fille de 25 ans.

Comme cette dernière aime les hommes mûrs, elle s'est éprise de mon père qu'elle a épousé.

Dès lors, mon père est devenu mon gendre, puisqu'il a épousé ma belle-fille.

Mais, dans le même temps, ma belle-fille est devenue ma belle-mère, puisqu'elle est désormais la femme de mon père.

Là, le notaire commencera déjà à transpirer !

Or, ma femme et moi avons donné naissance à un fils.

Cet enfant est naturellement devenu le frère de la femme de mon père.

.... c'est à dire le beau-frère de mon père.

Et, dans le même temps, il est devenu mon oncle, puisqu'il est le frère de ma belle-mère

Mon fils est donc mon oncle !

Là, le notaire se fait apporter un Doliprane par son clerc !

Mais il n'est pas au bout de ses surprises !

En effet, mon père et sa femme ont donné le jour à un garçon qui, de fait, est devenu mon frère puisqu'il est le fils de mon père.

... mais aussi mon petit-fils puisqu'il est le fils de la fille de ma femme.

Je me retrouve ainsi le frère de mon petit-fils !

Et notre grand-mère commune n'est autre que ma femme.

Du coup, je me retrouve mon propre grand-père !!

Là, le notaire fait un malaise...





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

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

FEUILLES TRANSFÈRE CHOCOLAT





Décors Créations



100% FABRICATION FRANÇAISE
- Made in Alsace -

60% de cacao



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

Les Etablissements Denis, ce sont trois magasins à disposition de tous les professionnels de la boulangerie à Rochefort, à Liège et à Windhof (Luxembourg).

Découvrez-y notre nouvelle gamme de décorations de Noël.

LEVURE



MIXES PAIN
ET VIENNOISERIE



AMÉLIORANTS



tel: 09 232 46 18

AB | MAURI

www.abmauri.be

Spécialités sucrières
pour décorations,
inclusions et glaçages
professionnels



COUPLET SUGARS
Make all the difference!

170 ans
de savoir-faire



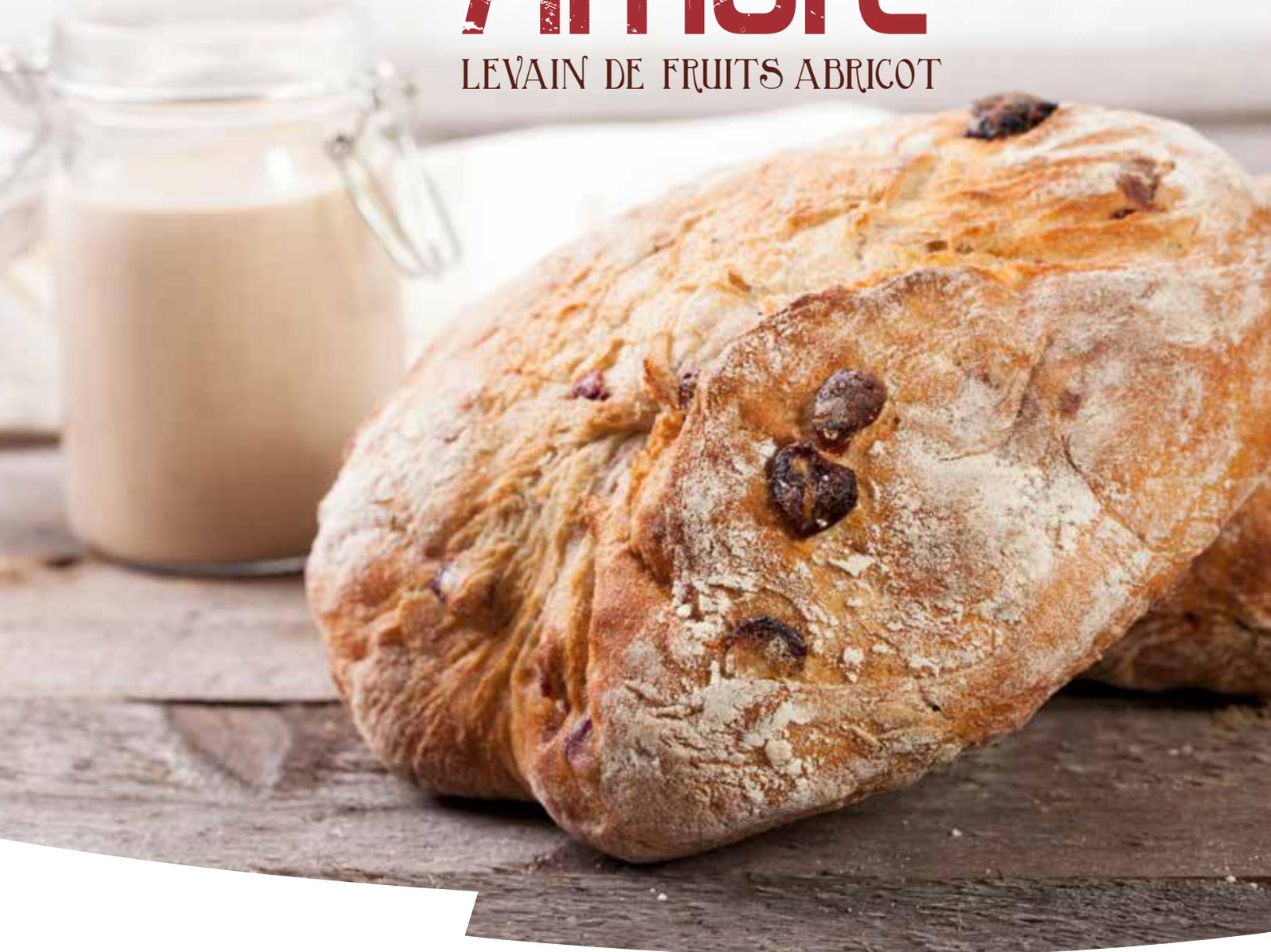
Chez Couplet Sugars nous savons qu'il est important de se démarquer.
Forts de nos 170 ans d'expérience nous vous proposons des produits qui feront la différence.

Contactez-nous pour en savoir plus: 069 34 36 50 | info@coupletsugars.com

coupletsugars.com

Amore

LEVAIN DE FRUITS ABRICOT



Levain de fruits Abricot

*ode
à l'artisanat*



Cette année, la popularité des levains a fait un grand bond en avant.

En plus des levains classiques, la demande en levains de fruits est en forte augmentation.

Le Levain de fruits Abricot est le dernier-né dans la gamme de levains Amore de Zeelandia. Un levain de fruits liquide, prêt à l'emploi, à base d'abricots, qui apporte une petite note fraîche à vos pains et pâtisseries et souligne leur caractère. De plus, ce levain de fruits peut également être utilisé dans des pâtes de luxe classiques. Ainsi, vous parez vos sandwiches, tartes et brioches d'une fraîcheur irrésistible.

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



Zeelandia

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. : 0477/41.91.52

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