

Le Moniteur

Bulletin mensuel
35^e année
Octobre 2017

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

Gagnez 1 an
de pain croustillant !



Grand concours
Du 1 au 31 octobre 2017

Chez votre
Maître Boulanger-Pâtissier,
le pain est pétri, façonné
et cuit sur place !

Le savoir-faire au quotidien
www.maitre-boulangier-patisserie.be



Votre Maître
Boulangier-Pâtissier,
& son savoir-faire
au quotidien
vous accompagne
tout au long
de cette année 2018



2018

02/
FÉVRIER '18

04/
AVRIL '18

Entre notre boulanger
et nous,
c'est que de l'amour.

Pour
le pe
par m
cette



| | | | | | | | |
|----|----|--|--|--|--|--|--|
| 26 | 27 | | | | | | |
|----|----|--|--|--|--|--|--|

Campagne de promotion 2017 : les outils de communication sont arrivés !

LEVURE



MIXES PAIN
ET VIENNOISERIE



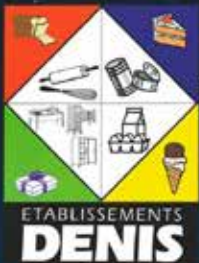
AMÉLIORANTS



tel: 09 232 46 18

AB | MAURI

www.abmauri.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



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.



Mesdames, Messieurs, Chers collègues,

Vous savez que votre fédération mène de nombreux combats, parfois invisibles ou mal compris, afin de protéger notre métier et de lui donner les moyens de faire face à la concurrence de la grande distribution ou aux contraintes que nous imposent certaines législations.

Parmi les moyens dont nous disposons pour faire valoir nos valeurs d'artisan, il y a tout le volet communication qui est indispensable pour le 'Maître boulanger-pâtissier'.

La campagne de promotion, notre présence sur différents salons comme le salon C'est bon, c'est Wallon, notre site internet www.maitre-boulangers-patisseries.be, notre page facebook avec 45 000 clics font partie des outils qui véhiculent nos valeurs et notre savoir-faire auprès du grand public.

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

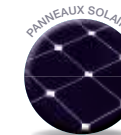
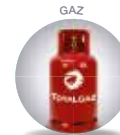
9,1c€

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 du C.A. Francophone du 17 mai 2017 (résumé) |
| Nutrition | 8 | Les Œufs, un enjeu majeur en matière de santé publique |
| Promotion | 11 | Campagne de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtisseries : les supports de communication sont arrivés ! |
| Économie | 12 | Economie & énergies du futur : découvrez les remplaçants du pétrole |
| Fiscal | 16 | Le nouveau droit successoral entre le 1 ^{er} septembre 2018 en vigueur |
| Social | 18 | Commission paritaire 118 de l'industrie alimentaire Programmation sociale 2017/2018 du 16 mai 2017. |
| Fiscal | 22 | Le fisc a choisi ses cibles pour 2017 |
| Fiscal | 23 | Feuilles de calcul |
| Un boulanger à l'honneur | 28 | Boulangerie-pâtisserie Claude Pierrard : l'amour du métier 4 ^e génération ! |
| La Fédération et ses fournisseurs | 30 | Bruyere : véritable succès pour les « Journées Rencontre » à Gosselies |
| Salon | 32 | C'est bon, c'est wallon... Le concept s'exporte à Mons ! |
| Formation | 34 | C.T.A VAL-ITMA, les diplômés de 7 ^e P Patron boulanger-pâtissier-chocolatier - Promotion 2016-2017 |
| La Fédération et ses fournisseurs | 37 | Puratos présente ses concepts innovants pour la fin de l'année au Wex. |
| Fêtes & convivialités | 38 | L'Union Professionnelle des Patrons Boulangers-Pâtisseries de Liège et environs Rendez-vous festif et gastronomique de la Saint Aubert |
| Santé | 40 | Souriez, vous êtes sauvés ! |
| Culture | 44 | Des traditions typiquement québécoises |
| 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, C. Pierrard.

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.



Besoin d'un coup de main ?

En tant qu'employeur dans le secteur du commerce de détail indépendant, vous pouvez vite avoir besoin d'aide. Mais le personnel adéquat n'est pas toujours facile à trouver. Pas de souci, le Fonds Social N° 201 vous donne un coup de main. Offrez un contrat d'employé à un chômeur de longue durée, un jeune à scolarité obligatoire partielle, un demandeur d'emploi à qualification réduite, et nous vous récompensons avec une prime forfaitaire.

Grâce à notre soutien, donnez sa chance à un(e) travailleur(se) issu(e) d'un groupe à risque et rendez votre commerce encore plus dynamique avec un(e) nouvel(le) employé(e) motivé(e) ! Plus d'infos : www.socialfonds201.be

FONDS SOCIAL N° 201

Quai de Willebroeck 37 | 1000 Bruxelles | Tél. 02 212 26 32





Compte rendu du CA

du 20 septembre 2017

1 Présidence

Le président demande aux membres du conseil d'administration de juger de la pertinence de poursuivre son mandat suite à la cession de son activité.

2 Le rapport du CA du 17 mai 2017 est approuvé mais avec mention d'une remarque concernant une erreur de numérotation au point : Délégués aux commissions.

3 Correspondance et activités

- Le renouvellement des conventions avec Madame de Thier et l'imprimerie.
- Le soutien à l'information du cabinet du Ministre Collin concernant les modalités d'envoi du Moniteur.
- La commission pour la promotion de la formation au niveau de l'Europe.
- Les activités de la Boul-Pat mobile.
- La demande formulée par le cabinet du Ministre Collin sur nos relations avec l'Afsca.
- La formation Epicuris avec le M.O.F. du 4 septembre.
- Les portes ouvertes chez Bruyère.
- Les démonstrations Puratos.
- La demande pour une délocalisation des formations Epicuris.
- La plateforme Alimento-Fédération-Enseignants.
- Le déroulement du Beau Vélo de Ravel.
- La distribution des sacs réutilisables.
- Les plaques pour apposer sur les façades.
- Les futures participations avec l'Apaq-w, hors budget promotion.
- La proposition de partenariat CBC et Fédération.
- Le salon "C'est bon, c'est Wallon" à Mons.

4 Apaq-W

- La livraison du matériel de promotion.
- Le site Facebook.
- Les spots diffusés sur Vivacité.

5 Confédération

Le passage en revue de l'ordre du jour du conseil d'administration du 21 septembre 2017.

6 Délégués aux commissions

Fiscal : - La proposition de l'Administration Centrale pour le forfait 2018.

Social : - La parution de la programmation sociale dans le Moniteur d'octobre.
- La démission de Monsieur Cigagna et la candidature à la commission sociale nationale.

Economique : - Les difficultés de rentrées des données pour l'élaboration du dossier "Prix de revient du Pain".

7 Bureau et Moniteur

- La lecture de la situation financière de la Fédération.
- Le passage en revue de la gestion du Moniteur.

8 Concours

- La réunion pour la commission technique.
- Les inscriptions aux concours.

9 Guide d'autocontrôle

- La réunion B2C interprofessionnelle.
- La révision du guide reportée.
- La réunion secteur supprimée.

10 Divers

- Le banquet du 125^e anniversaire de l'Union professionnelle de Verviers.
- La fête du pain à Gilly.
- Les diverses décorations honorifiques.
- L'analyse des risques en entreprise.
- L'article dans Sud Presse.
- La conférence de presse "C'est bon, c'est Wallon".
- Le projet agenda abandonné.
- La réunion avec Monsieur Bury.
- Le projet Apaq-w sur les autoroutes.

11 Le prochain conseil d'administration aura lieu à Bruxelles le mercredi 15 novembre 2017.

● H. Léonard

Les Oeufs,

un enjeu majeur en matière de santé publique

Pourquoi y a-t-il eu un problème avec le fipronil ?

Le Fipronil est un insecticide dont l'utilisation est interdite chez les animaux destinés à la chaîne alimentaire. Les effets ne sont donc pas suffisamment documentés dans la chaîne alimentaire et sur la santé humaine. Il se trouve que le Fipronil a été utilisé dans l'industrie de la volaille pour la lutte contre les poux rouges chez les poules pondeuses. Son utilisation n'étant pas autorisée, la substance n'a pas été systématiquement recherchée.

Quelles sont les normes utilisées ?

Pour les œufs, une première limite est fixée à 0,005 mg/kg. Il s'agit de la LMR (limite maximale de résidus). Etant donné que le Fipronil ne peut pas être utilisé chez les volailles, c'est la limite qui est utilisée pour autoriser la mise sur le marché des œufs. Une évaluation de risques européenne a déterminé qu'au-dessus d'une valeur de 0,73 mg/kg., il y avait un risque potentiel pour la santé.

Pourquoi rappelle-t-on les œufs auprès des consommateurs ?

Les résultats des premières analyses qui ont été réalisées présentent une plus grande incertitude de mesure que prévu. En d'autres termes, il y a eu doute concernant la fiabilité des résultats d'analyse. C'est pourquoi, en vertu du principe de précaution, les œufs concernés ont été rappelés auprès du consommateur. Il fut conseillé de ne plus consommer ces œufs.

La polémique autour des œufs contaminés au Fipronil a mis sur la sellette l'Afscs, ainsi que ses consœurs des pays avoisinants, concernant leur réactivité hésitante dans le traitement de l'information.

Même si le risque pathogène (de maladie) était en deçà des normes tolérées, l'opportunité de récupération et d'exploitation du sujet laissée aux médias, avides de scandales, aura fait au secteur avicole plus de mal qu'une intervention préventive de l'Afscs, activée chez les éleveurs dès l'apparition du problème.

La différence de traitement de ce dossier (avec un risque mineur, mais avéré) avec celui que nous avons connu concernant nos tartes au riz (risque « potentiel », non avéré) situe de nouveau l'inadéquation entre les théories administratives et le vécu des acteurs du terrain qui en subissent de plein fouet les conséquences économiques.

Quoi qu'il en soit, l'Apaq-W dans le numéro d'automne de son magazine « Terre Ferme » dont un extrait page suivante, vole au secours du secteur avicole et nous permet ainsi de mieux faire connaissance avec ce secteur. Ce qui n'est pas inutile pour nos entreprises, grosses consommatrices d'œufs.

● Henri Léonard





34 %
Hainaut

25 %
Namur

23 %
Liège

10 %
Luxembourg

7 %
Brabant
Wallon

En tant qu'organisme de promotion, l'APAQ-W ne marchera pas sur des oeufs. L'Agence se doit au contraire de réagir de façon proactive afin de rassurer, d'une part, les consommateurs au travers de communications claires dans les différents médias ; d'encourager, d'autre part, les professionnels. Radios, journaux, réseaux sociaux ... mettront tous leurs oeufs dans le même panier pour apporter un soutien massif aux producteurs wallons, victimes des agissements frauduleux déplorables de certains acteurs industriels. Dans les prochains jours et semaines, vous, consommateurs, soyez attentifs aux messages forts qui seront diffusés pour valoriser la traçabilité et les vertus de nos divers produits et élevages. Levez-vous avec les poules et consommez des oeufs sous toutes les formes : à la coque ou toqués, brouillés, cocotte, durs, en omelette, mollets, pochés ou encore sur le plat.

État des lieux du secteur avicole wallon

CÔTÉ PROD'

La Wallonie compte à ce jour un peu plus de 400 producteurs professionnels en aviculture (+ 30 % depuis 2000), dont 30 % détiennent des poulets et 38 % des poules pondeuses. Près de 10 % produisent quant à eux des oeufs. L'aviculture wallonne présente un visage jeune et un caractère familial. Elle contribue à la pérennisation des exploitations à tailles limitées. La vente directe par l'éleveur se prête également bien à cette activité agricole, mais la disparition des petits abattoirs menace le maintien et le développement de ces circuits courts.

La valeur économique de cette production représente 12 % sur une valeur totale belge de 412 millions d'euros en volailles, et 11 % sur une valeur totale belge de 136 millions d'euros en oeufs. La répartition géographique des élevages est la suivante : 34 % dans le Hainaut, 25 % en province de Namur, 23 % en province de Liège, 10 % en province de Luxembourg et 7 % en Brabant wallon.

Le secteur avicole wallon est caractérisé par la diversité des espèces, des tailles des élevages, des circuits de commercialisation et des modes de production. Ainsi, de l'ordre de 60 % des exploitations avicoles, en chair ou en oeufs, sont en production de type standard, tandis que 40 % sont en production de type alternatif : poulet bio, poulet de qualité différenciée (poulet de Gibecq), poulet fermier (mention réservée Union Européenne), poulet sortant à l'extérieur (mention réservée Union Européenne), poules pondeuses au sol, poules pondeuses plein air, poules pondeuses bio ... En oeufs, 42 % des exploitations sont en bio, 23 % sont au sol, 22 % sont en plein air, et 12 % sont en cages enrichies. 43 % du nombre de poules sont toutefois en cages enrichies, 23 % au sol, 22 % en plein air et 12 % en bio). La Wallonie représente la part la plus importante des volailles alternatives élevées dans notre pays, soit 75 % de ce type de production. La production biologique qui a amorcé l'ascendance du secteur dans les années 90 constitue à présent 16 % de la production régionale.

CÔTÉ CONSO'

Chacun des modèles de production se positionne sur un marché bien spécifique, répondant à la demande des consommateurs également très diversifiés dans leurs choix. La consommation de viande de volailles est en développement dans le monde et en particulier en Europe. Il s'agit de la viande qui résiste le mieux à l'évolution des habitudes de consommation (15,06 kg/habitant en équivalent viande maigre). Nous consommons deux fois plus de viande de volaille (42,5 millions) que nous n'en produisons (21 millions). Quant à la consommation de l'oeuf, notons là encore que nous consommons trois fois plus d'oeufs (600 millions) que nous n'en produisons (224 millions).

Reste que la qualité nutritionnelle de l'oeuf n'est pas toujours suffisamment connue, de même que l'étiquetage des modes d'élevage.

Focus sur la traçabilité de nos oeufs

Divers types de production d'oeufs existent en Wallonie et les seules mentions autorisées à figurer sur les emballages sont les suivantes :

- « Œufs de poules élevées en plein air » (sur prairie, une poule pour 4 m²) et possibilité d'une poule pour 2,5 m² si celle-ci possède plus d'espace dans le bâtiment (10 poules par m²) ; possibilité ininterrompue de libre parcours plein air.
- « Œufs de poules élevées au sol » : pas plus de 9 poules par m² de surface utilisable. Possibilité de disposer de 4 niveaux superposés maximum correspondant à des volières.
- « Œufs de poules élevées » en cage aménagées.

Depuis le 1^{er} janvier 2004, un numéro complet d'enregistrement est estampillé et comprend un chiffre indiquant le mode d'élevage (0 = production biologique, 1 = production plein air, 2 = production de poules au sol, 3 = production d'oeufs en cage aménagée). Ce numéro

comprend également un code composé de 2 lettres (BE = Belgique) ainsi qu'un numéro à 4 chiffres correspondant à l'exploitation. Le premier de ces 4 chiffres correspond à la province de l'exploitation (1 = Anvers, 2 = Brabant wallon/flamand, 3 = Flandre orientale, 4 = Flandre occidentale, 5 = Hainaut, 6 = Liège, 7 = Limbourg, 8 = Luxembourg, 9 = Namur). Enfin, une lettre indique la référence du poulailler où les oeufs ont été récoltés. De quoi garantir une traçabilité irréprochable !

Focus nutritionnel

L'oeuf constitue une des meilleures sources de protéines, car sa digestibilité est élevée et a une composition en acides aminés capables de couvrir l'ensemble des besoins de l'organisme humain. L'oeuf contient 20 % de la dose journalière de vitamines A d'un adulte, et 10 % des besoins journaliers en vitamines hydrosolubles du groupe B, et en vitamines D, E et K. Un aliment très intéressant donc !

Sources : www.apaqw.be et <https://filagri.be>



FORMATIONS À DESTINATION DES PROFESSIONNELS DE LA PÂTISSERIE
Nouveau calendrier 2018



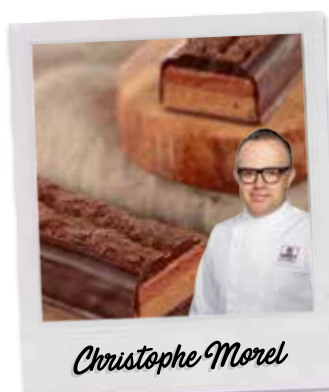
Du 15 au 17 Janvier 2018

«Entremets et petits gâteaux»



Du 19 au 21 Mars 2018

«La pâtisserie de Stéphane»



Du 14 au 16 Mai 2018

«Autour du chocolat»



Du 18 au 20 Juin 2018

«Boulangerie & viennoiserie»

Découvrez nos **masterclass** et rencontrez les plus grands noms du métier pour une **formation de trois jours** en leur compagnie.

Plus d'infos et inscriptions sur :
www.darcis.com

Scannez ce QR code et retrouvez notre calendrier complet en ligne





Campagne de promotion

des Maîtres Boulangers-Pâtisseries : les supports de communication sont arrivés !

Comme nous vous l'avions écrit dans le Moniteur de mai, votre métier et votre savoir-faire sont mis à l'honneur à travers une campagne d'activation et un grand concours. Cette communication s'articule en deux temps : une campagne sur le web (d'avril à décembre 2017) et une campagne média en affichage et en radio (octobre 2017).

L'objectif est d'attirer de nouveaux clients dans les points de vente et de renforcer la notoriété des Maîtres Boulangers-Pâtisseries à travers toute la Région.

Au vu du succès du calendrier 2017, il a été décidé de faire appel au talent de l'illustrateur, Philippe Cruyt, pour l'ensemble des supports de communication.



Le « concours sacs à pain » permettra de désigner « Un gagnant par Maître Boulanger ». En effet, en plus des 5 gagnants qui auront la chance de gagner un an de pain, l'un de vos clients peut gagner un bon d'achat de 20€ à faire valoir dans votre établissement. Il y aura donc autant de gagnants que de Maîtres Boulangers-Pâtisseries participants à la campagne !

Et les différents supports de communication sont arrivés : calendriers, sacs à pain, autocollants et les visuels vitrine sont arrivés !



DÉRATION FRANCOPHONE

DE LA

BOUTANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

Economie & énergies du futur

découvrez les remplaçants du pétrole

Pétrole, gaz naturel et charbon sont, de faits bien connus, exploités depuis des siècles (du moins pour le charbon) et ne suscitent pas chez nous un enthousiasme délirant. Nous préférons grandement parler d'énergie du futur, de batteries au lithium, de "Power-to-Gas" ou de fusion.

Mais voilà, comme l'explique Etienne Henri, nous avons beau rêver d'énergie propre, infinie et qui ne menace ni phoques ni ours polaires, il nous faut être pragmatique : notre dépendance aux hydrocarbures est loin d'être guérie. Très loin même.

Tout simplement parce que les hydrocarbures vont à nouveau faire parler d'eux dans les prochaines années.

L'énergie est le sang de nos sociétés occidentales. Sans elle, point d'industrie ni de croissance. Il se trouve que parmi les sources d'énergie dont nous disposons, les hydrocarbures s'avèrent être les plus utiles. Leur densité énergétique, leur capacité de transport et leur abondance en font le principal moteur de notre activité.

La production électrique et ses innovations technologiques sont très présentes dans la presse. Cette surreprésentation de l'électricité dans le discours ne doit pas faire oublier que la consommation d'électricité est minoritaire dans le mix énergétique mondial. **La réalité est que le monde tourne à plus de 80% (très exactement 81,7% en 2015) grâce aux hydrocarbures.**

Les hydrocarbures : une réalité incontournable

Même les sources d'énergie les plus pures et les plus renouvelables ont besoin d'hydrocarbures pour être mises en place. Impossible de fabriquer une éolienne ou un panneau photovoltaïque sans pétrole ni gaz naturel.

Le gaz naturel, petit frère du pétrole, pourra connaître son heure de gloire une fois que les tensions sur l'approvisionnement en or noir seront trop grandes.

Cela dit, les réserves prouvées de gaz naturel sont comparables à celles du pétrole (environ 50 ans

au rythme de consommation actuel selon BP). Les gisements conventionnels de gaz naturel ne pourront donc pas servir de relai énergétique bien longtemps si la disponibilité du pétrole devient un problème.

L'avenir énergétique de nos sociétés occidentales pourrait bien venir d'un composé peu connu jusqu'ici : **les hydrates de méthane.**

Les hydrates de méthane, l'hydrocarbure du futur

Les hydrocarbures sont et resteront la source principale d'énergie de notre civilisation pour les décennies à venir.

Leur extraction étant vouée à être de plus en plus compliquée, toutes les innovations technologiques apportent un soulagement bienvenu à nos économies en mettant plus d'énergie sur le marché.

Les grands bouleversements, eux, ont lieu lors de la découverte de nouvelles sources d'énergie.

Ces grandes découvertes sont rares et, par définition, imprévisibles. Nous avons pourtant la chance d'en vivre une qui pourrait conduire à une transition énergétique sans précédent.

Une nouvelle source d'énergie est en passe d'arriver sur le marché. Découverts par accident dans les exploitations pétrolières et gazières au XXème siècle, les hydrates de méthane ont ensuite été repérés dans le sous-sol sibérien, puis dans les océans à la fin des années 1990.

Comme leur nom l'indique, ils contiennent du méthane (autrement dit du gaz naturel). Ils font donc partie des hydrocarbures au même titre que le pétrole et le gaz naturel.



⚡ Découvrez la glace qui brûle

Chimiquement parlant, les hydrates de méthane sont composés de molécules de méthane (CH₄) prisonnières de molécules d'eau (H₂O). A température et pression ambiantes, ils se présentent comme des cubes de glace qui ont la particularité de brûler si on y approche une source de chaleur.

Lors de la combustion, l'hydrate se décompose et largue le méthane piégé par les molécules d'eau.

En pratique, les hydrates de méthane se comportent comme un réservoir naturel d'hydrocarbure : **chaque mètre cube d'hydrate contient 170 mètres cube de méthane** ; un taux de compression comparable à celui obtenu dans un réservoir de GPL.

Une fois extraits de leur milieu naturel, les hydrates de méthane « dégazent » petit à petit et perdent leur méthane. La vitesse de ce dégazage est cependant suffisamment lente pour qu'une simple réfrigération à -20°C permette d'envisager leur transport sur plusieurs milliers de kilomètres sur des navires adaptés.

Leur stockage et leur transport restent plus simples et économiques que celui du gaz naturel qui nécessite de lourdes infrastructures (réfrigération à -160°C et compression) pour être manipulé avec une densité énergétique acceptable.

Si vous vous intéressez aux voitures à pile à combustible et au stockage de l'hydrogène, vous savez que le stockage de l'énergie est l'obstacle principal au développement de véhicules propres.

Dans cette optique, les hydrates offrent de belles perspectives. Leur capacité à stocker puis restituer de grandes quantités de gaz pourrait être mise à profit directement dans les véhicules ou dans des stations-services chargées de la distribution du carburant.

Même si des voitures roulant au méthane rejetteraient toujours du CO₂, l'absence d'azote, de soufre, et d'autres composés aromatiques régleraient les problèmes de pollution locale et les dizaines de milliers de morts annuelles qui lui sont imputables.

Cette fonction de vecteur énergétique, si intéressante qu'elle soit, n'est pourtant que la moindre des qualités de ces



Combustion sur table d'hydrates de méthane
Source : USGS

composés. Ces hydrocarbures n'ont pas simplement vocation à être fabriqués industriellement : ils sont également présents dans la nature, et pourraient devenir la source majeure d'énergie fossile d'ici le milieu du siècle.

⚡ Du « fossile renouvelable »

Les hydrates de méthane se forment naturellement lorsque du méthane se trouve en présence d'eau dans une certaine plage de température et de pression.

Leur découverte lors des premiers forages pétroliers était fortuite et une mauvaise nouvelle : ils se forment spontanément lors des forages offshore et endommagent les systèmes immergés.

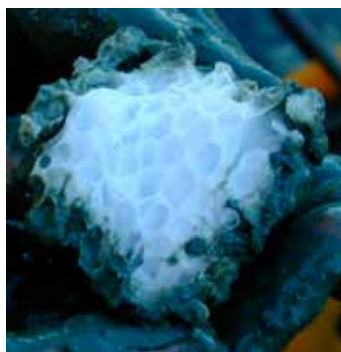
Depuis, les sociétés pétrolières se battent en permanence pour éviter leur apparition dans les tubes et les valves. Leur formation est rapide lorsque les conditions sont réunies.

Lorsque l'industrie pétrolière s'est mise en quête d'hydrocarbures de substitution, l'utilisation d'hydrates de méthane a naturellement été envisagée. Pour améliorer leur exploitation à l'échelle industrielle, les premières recherches ont eu pour objectif de déterminer si, suite à leur formation, les hydrates de méthane pouvaient rester stables et s'accumuler au cours des ans.

L'objectif était bien sûr de profiter de la ressource fossile avant d'envisager de mettre à profit leur capacité de régénération. Les géologues ont cherché depuis les années 1990 les endroits propices à la présence de ces hydrocarbures sur toute la planète.

Des forages de test tout autour du globe ont déterminé que des gisements fossiles existent bel et bien. Les premières campagnes ont prouvé que les hydrates sont stables **dans le sous-sol sibérien à une profondeur de 200 mètres seulement** – une distance anecdotique pour un forage terrestre.

Ce sont toutefois les forages sous-marins qui ont soulevé le plus d'enthousiasme : **des hydrates ont été découverts près des côtes sur la quasi-totalité de la planète**. La grande majorité des stocks se trouve à quelques centaines de mètres de profondeur. Ils seront donc facilement accessibles aux plates-formes de forage conventionnelles.



Bloc d'hydrate de méthane présent dans le premier mètre du sédiment océanique au large de l'Oregon.
Source : Wikimedia Commons

Une surprenante abondance

Au fur et à mesure de la progression des campagnes d'exploration, les scientifiques ont affiné leurs estimations des stocks d'hydrate de méthane.

Les chiffres sont, aujourd'hui, titanesques. Grâce à l'excellente répartition des gisements sous-marins, les réserves sont estimées à l'équivalent de **1 000 000 000 000 000 m³ de méthane**.

A titre de comparaison, cette quantité d'énergie représente autant que l'ensemble des réserves des énergies fossiles conventionnelles (pétrole, gaz naturel et charbon) réunies. **Autrement dit, l'humanité pourrait, avec l'exploitation des hydrates de méthane, doubler purement et simplement la quantité d'énergie à sa disposition.**

Bien sûr, estimer des ressources fossiles est toujours un exercice périlleux – d'autant qu'aucune exploitation commerciale n'a eu lieu pour l'instant. Impossible, aujourd'hui, de déterminer quelle proportion sera utilisable en pratique.

L'ordre de grandeur est toutefois significatif. Même si seulement 30% du volume estimé s'avère exploitable, les hydrates de méthane représenteront une part significative de notre consommation énergétique.

Nous avons eu l'occasion, dans les études dédiées au thorium, destiné à alimenter les centrales nucléaires, d'évoquer la différence entre les sources d'énergie significatives et celles plus anecdotiques.

Au vu des quantités disponibles, la quantité d'énergie apportée par ces nouveaux hydrocarbures **pourra rapidement dépasser la contribution du photovoltaïque, de l'éolien, et même du nucléaire** dont la filière thorium pourrait nous accompagner jusqu'à la fin du siècle.

Cet avantage n'est pas négligeable quand on sait sur quelle durée se déploient les grandes politiques énergétiques.

Des progrès à marche forcée

Avec l'inéluctable raréfaction des hydrocarbures, ce sont bien sûr les pays en forte précarité énergétique qui se penchent le plus activement sur la question.

Parmi eux, **le Japon**, après une première phase d'études techniques entre 2000 et 2008, la Japan Oil, Gaz and Metals National Corporation a lancé l'exploitation en conditions réelles de gisements côtiers dans la péninsule de Shima. En 2017, le Japon a pour ambition de forer deux nouveaux puits et de les maintenir actifs sur trois à quatre semaines. Ces tests seront l'occasion

de valider la stabilité des forages et la mise en place de mesures de protection autour des puits – une précaution bienvenue vu les risques évoqués.

De l'autre côté de la Mer Jaune, **la Chine** semble bien faire de l'exploitation des hydrates de méthane une priorité énergétique. L'empire du milieu a également annoncé un forage au mois de mai, avec des chiffres plus qu'impressionnants. A ce jour, le forage de test aurait d'ores et déjà extrait 113,200 m³ de méthane.

Par comparaison, le forage de test dans le Golfe du Mexique, initié par l'University of Texas au printemps, semble bien peu ambitieux. Les **Etats-Unis** ne semblent pas pressés de mettre en place une filière crédible... et **l'Europe** est également bien peu représentée sur ce dossier. **L'Allemagne** a mené quelques campagnes d'exploration ces dernières années sans passer à la phase industrielle. **La France** est tristement absente des publications et des coopérations internationales...

Une autre énergie en phase d'exploitation proche : le LCE (ou « Or blanc »)

Dans une vieille mine poussiéreuse qui s'anime soudain dans le Nevada... et ce laboratoire de la taille d'une ville, loin de tout dans le comté de Storey.

Cet Or Blanc est *trois fois plus propre que le pétrole et le gaz naturel que nous utilisons actuellement.*

Et une toute petite quantité vous permet d'aller très, très loin.

C'est un minéral. On l'extrait du sol. On le traite. On le met dans sa voiture. On conduit. Puis on « fait le plein »... **huit ans plus tard.**

Alors lorsque mon équipe de recherches a rencontré Tyler, de Clayton County dans le Nevada...

Lorsqu'ils ont failli brûler leurs propres sourcils quand son bocal « d'eau salée » a explosé...

Lorsque Tyler a commencé à leur raconter des histoires insensées sur une « mine fantôme » abandonnée qui était soudain de nouveau en exploitation pour la première fois depuis des décennies...

Lorsqu'il a poursuivi avec des histoires encore plus folles sur un mystérieux laboratoire en forme de losange qu'il avait vu dans le désert... un laboratoire long comme 99 terrains de foot... *(Il est si gigantesque que sa cheminée de refroidissement à elle seule se voit depuis l'espace).*

Lorsqu'il a continué à appeler l'eau salée de son bocal de « l'Or Blanc »... c'est-à-dire un liquide inestimable qu'un laboratoire de la taille d'une ville était sur le point de commencer à avaler par mégatonnes...



Il était facile de constater que cette boule de feu contenait une énorme quantité d'énergie, le tout sous une forme liquide et compacte.

En anglais, le nom scientifique du liquide contenu dans le bocal de Tyler est « LCE ».

Avec mon réseau de recherches présent dans le monde entier, nous avons pu élaborer une projection complète de la demande mondiale de LCE. Nos chercheurs ont analysé des données brutes provenant du Service Géologique US – qui publie tous les ans un « annuaire des minéraux » – ainsi que des analyses ultra-pointues provenant de Deutsche Bank, Goldman Sachs et autres experts financiers suivant les marchés de l'énergie mondiaux.

On peut également être d'accord avec les chimistes du MIT, pour qui ce matériau est le « Saint Graal » qui remplacera enfin l'or noir... quoi qu'il arrive par ailleurs.

Rappelez-vous, l'Or Blanc est déjà plus de 2 000 fois plus efficace que le pétrole – parce qu'il permet de faire rouler votre voiture pendant 368 km... avec l'équivalent d'une petite cuillerée. (Il vous faudrait plus de 34 litres de carburant normal).

Sans compter que l'Or Blanc est trois fois plus propre que le pétrole traditionnel. Vous pouvez oublier les scrupules des écologistes. On tient là quelque chose de concret et bien réel.

Une voiture, prochainement en production, la **QUANT fe**, de 1000 cv et 800 km d'autonomie est alimentée par la combinaison de deux liquides ioniques de charge opposée. Les nouvelles énergies se bousculent au portillon !

⚡ Prêt pour votre initiation express à l'hydrogéologie saline ?

Allons-y : **L'Or Blanc ressemble, en deux mots, à de l'eau salée.**

Si vous le mettez au soleil, il sèche.

Inutile d'être diplômé en ingénierie pour savoir qu'*hydro* signifie «eau», que *géo* vient de «terre» et que «saline» se rapporte au sel.

Dans le cas présent, l'Or Blanc n'est pas un sel commun comme le chlorure de sodium – le sel de table –, ou le chlorure de calcium – ce que vous mettez sur votre trottoir pour faire fondre la neige.

C'est une variété rare de sel qui ne se trouve que dans certains dépôts minéraux – comme celui que mon équipe est allée voir à Clayton County.

Et inutile d'avoir un quelconque diplôme, pour réaliser que tout le monde veut acheter cette matière...

... Parce qu'elle est plus efficace, plus propre et plus simple à utiliser que le pétrole... **(A suivre !)**

.....
Quoi qu'il en soit, les générations futures devront apprendre à maîtriser ces nouvelles technologies et bien d'autres, dont les aléas inévitables nous sont encore inconnus. Alea jacta est...

● **Henri Léonard**

Source : La Quotidienne d'Agora/
You Tube/Etienne Henry



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

Le nouveau

droit successoral

entre en vigueur le 1^{er} septembre 2018

La loi du 31 juillet 2017 avec le nouveau droit successoral a été publiée le 1^{er} septembre 2017 au Moniteur belge. Elle entre le 1^{er} septembre 2018 en vigueur.

La réforme du droit successoral est fondée sur les lignes de force suivantes :

1. La modification des règles relatives à la réserve héréditaire

La réserve globale des descendants est ramenée à $\frac{1}{2}$. Le testateur reçoit plus de liberté de disposition pour l'autoriser à tenir compte de la spécificité de sa situation familiale (p. ex. partenaire non marié, beaux-enfants, un enfant qui a des besoins de soins particuliers, etc).

La réserve des ascendants est remplacée par une créance alimentaire à charge de la succession en cas de besoin.

La réserve en nature est remplacée par une réserve en valeur. La réserve en nature entraînait beaucoup de difficultés et d'insécurité juridique, en particulier parce que les héritiers réservataires pouvaient exiger le retour en nature des biens donnés dans la succession ("réduction"), lorsque leur réserve était entamée par ces donations. A la lumière également des tendances en droit comparé, une réserve en valeur est donc instaurée. Les héritiers réservataires ne pourront donc désormais exiger que la valeur des donations qui entament leur réserve, mais non les biens donnés eux-mêmes.

La valorisation des donations en vue de la réduction est réalisée désormais sur base de la valeur intrinsèque des biens donnés au jour de la donation, mais indexée au jour du décès. Auparavant, la valeur au moment du décès était prise comme point de référence. Une uniformité est ainsi atteinte avec la valorisation des donations en vue du rapport (voir ci-dessous).

2. La modification des règles relatives au rapport des libéralités

La présomption légale de rapport est maintenue pour les descendants.

La présomption légale de rapport est remplacée par une présomption de dispense de rapport pour les autres héritiers. Un testateur qui a fait une libéralité à un ascendant ou à un collatéral n'est pas présumé vouloir traiter ses héritiers de manière égale.

Le rapport des libéralités se réalise désormais en valeur, sur base de la valeur intrinsèque des biens donnés au jour de la donation mais indexée jusqu'au jour du décès. Le droit actuel fait une distinction selon la nature du bien donné : le rapport des biens immobiliers se réalise en principe en nature selon la valeur au jour du partage, alors que le rapport de biens mobiliers se réalise en principe en moins prenant (donc en valeur) selon la valeur au moment de la donation. Cette distinction entraîne beaucoup de problèmes dans la pratique. La réforme propose donc une valorisation uniforme des libéralités, pour le rapport et pour la réduction.

3. L'adaptation des règles relatives au partage

La réforme ne modifie rien d'essentiel au contenu des dispositions relatives au partage, mais elle propose une autre organisation de cette section du Code civil. Ce nouvel aménagement est nécessaire, vu que les articles existants n'étaient pas suffisamment en concordance avec certaines dispositions du Code judiciaire.





Sur le fond, la présente initiative législative introduit quand même un nouvel article, qui est relatif au rapport des dettes. Le Code civil mentionnait simplement le principe de ce rapport, mais ne disait rien de ses modalités.

4. L'assouplissement de l'interdiction actuelle des pactes sur successions futures

L'interdiction actuelle des pactes successoraux est clarifiée et assouplie. D'une part, sa portée est décrite dans la loi, de sorte qu'un certain nombre de cas controversés soient solutionnés. D'autre part, les pactes successoraux autorisés légalement sont étendus.

Une innovation importante concerne l'introduction d'un pacte successoral global entre les parents et leurs enfants. Le pacte successoral global offre aux parents la possibilité de régler de manière contraignante, dès avant leur décès et avec leurs enfants, l'attribution et le

partage de leur succession. Cette réforme offre aux parents la sérénité, elle crée la possibilité d'atteindre un règlement sur mesure de la situation familiale concrète et elle évite les conflits entre les enfants après le décès des parents.

5. La redéfinition de l'équilibre entre le conjoint survivant et les enfants

En compensation de la limitation de la réserve globale des descendants à $\frac{1}{2}$, une correction est inscrite dans la loi afin d'autoriser les enfants à recevoir autant que possible leur part héréditaire non grevée de l'usufruit du conjoint survivant ou du cohabitant légal. Cette modification s'inscrit dans la recherche d'une mise en balance équilibrée d'intérêts entre les enfants et le conjoint survivant qui sont appelés ensemble à la succession de l'époux prédécédé.

Sources : Lexalert.be



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 !



Commission paritaire 118 de

l'industrie alimentaire

Programmation sociale 2017/2018 du 16 mai 2017.

Dans le moniteur de septembre, nous avons mentionné dans l'introduction de l'article SALAIRES, que l'intégralité de la programmation sociale 2017/2018 se trouvait dans ce moniteur de septembre 2017.

Cependant, ce texte n'y figurait pas. Veuillez nous en excuser et le trouver ci-dessous.

La convention collective de travail n° 119 fixant la marge maximale de 1,1% pour l'évolution du coût salarial pour la période 2017-2018 a été signée par les organisations interprofessionnelles le 21 mars 2017.

La présente convention collective de travail sectorielle ainsi que les accords qui en découleront seront conclus conformément à la CCT n° 119 et en respectant son cadre.

La présente convention ne reprend pas toutes les modalités techniques. C'est la raison pour laquelle celle-ci ne sera pas rendue obligatoire. Les parties établiront les conventions d'exécution nécessaires et les feront déclarer obligatoires pour donner exécution à ce cadre.

Champ d'application

Article 1^{er}. § 1^{er}. La présente convention collective de travail s'applique aux employeurs et aux ouvriers de l'industrie alimentaire.

§ 2. Par « ouvriers » sont visés les ouvriers masculins et féminins.

Augmentation salariale

Art. 2. § 1^{er}. Au 1^{er} juillet 2017, les salaires minima sectoriels augmenteront de 0,9%.

§ 2. A défaut d'accord d'entreprise conclu conformément à l'article 4, § 2, les salaires réels augmenteront de 0,9% au 1^{er} juillet 2017.

Prime annuelle de 55 €

Art. 3. § 1^{er}. A défaut d'accord d'entreprise conclu conformément à l'article 4, § 3, une prime brute de 55 € sera octroyée pour la première fois à partir de la période de référence du 1^{er} janvier au 31 décembre 2017, selon les mêmes modalités que la prime de fin d'année.

§ 2. Cette prime s'ajoute à la prime annuelle brute de 80 € là où celle-ci est déjà octroyée.

Négociation d'entreprise

Art. 4. § 1^{er}. Moyennant conclusion d'une convention collective de travail au plus tard le 30 juin 2017, deux enveloppes sont octroyées à l'entreprise, à utiliser dans le respect du cadre pour les négociations 2017- 2018.

§ 2. La première enveloppe correspond à 0,9 % des salaires bruts, augmentés des cotisations patronales, mais diminuée du coût de l'augmentation des salaires minima sectoriels résultant de l'application de l'article 2, § 1^{er} et de l'article 5 § 1^{er}.

Pour 2017, cette enveloppe couvre la période du 1^{er} juillet au 31 décembre 2017.

§ 3. La deuxième enveloppe correspond à 0,2 % des salaires bruts, augmentés des cotisations patronales.

Pour 2017, cette enveloppe couvre la période du 1^{er} janvier au 31 décembre 2017.

Commentaire paritaire :

Dans les entreprises qui souhaiteraient négocier ces enveloppes au-delà du 30 juin 2017, une convention collective conservatoire doit être conclue, au plus tard le 30 juin 2017. Les parties à la présente convention établiront un modèle à cet effet.

Classification de fonctions et barèmes dans les conserves de viande

Art. 5. § 1^{er}. Dans les entreprises relevant du sous-secteur des conserves de viande, les articles 2 et 4, § 2 de la présente convention ne sont pas applicables si et dans la mesure où une classification de fonctions sectorielle pour ce sous-secteur, ainsi que le barème y attendant, sont conclus pour le 30 juin 2017.



Les parties à la présente convention peuvent toutefois reporter cette date pour des motifs légitimes.

§ 2. A défaut pour les parties d'être parvenues à un accord concernant la classification de fonctions des conserves de viande et du barème y attaché dans le délai fixé au paragraphe précédent, les dispositions des articles 2 et 4, § 2 seront intégralement d'application.

Primes d'équipes et de nuit

Art. 6. § 1^{er}. Au 1^{er} janvier 2018, les montants minima des primes d'équipes sectorielles sont fixés comme suit :

- 0,10€/heure pour les primes d'équipes dans les grandes boulangeries,
- 0,50€/heure pour la prime d'équipe du matin, sauf dans les boulangeries
- 0,56€/heure pour la prime d'équipe de l'après-midi, sauf dans les boulangeries.

Commentaire paritaire :

Les primes d'équipes des grandes boulangeries n'augmentent pas pour la période 2017-2018 en raison de la règle d'arrondi. Il en sera tenu compte lors de la prochaine période de négociations.

§ 2. Au 1^{er} janvier 2018, le montant minimum de la prime de nuit sectorielle passe à 1,95€.

Sécurité d'existence chômage temporaire

Art. 7. A partir du 1^{er} janvier 2018, l'indemnité complémentaire en cas de chômage temporaire s'élèvera à :

- 8,32 € pour les 5 premiers jours de chômage et
- 11,44 € à partir du 6^e jour de chômage.

Indemnité complémentaire en cas de cessation du contrat de travail pour cause de force majeure médicale

Art. 8. L'indemnité complémentaire s'il est mis fin au contrat de travail pour cause de force majeure médicale s'élèvera à 10,87 € par jour à partir du 1^{er} janvier 2018.

Sécurité d'existence maladie de longue durée

Art. 9. L'indemnité complémentaire en cas de maladie de longue durée à charge du Fonds social et de garantie s'élèvera à 7,23 € par jour. Cette augmentation sera appliquée à partir du premier paiement intervenant après le 1^{er} janvier 2018.

Indemnité vêtements

Art. 10. Les employeurs doivent fournir et entretenir les vêtements de travail. A partir du 1^{er} janvier 2018, le coût pour l'entreprise peut être estimé, par semaine, à :

- 3,78 € pour la fourniture des vêtements de travail
- 4,47 € pour l'entretien des vêtements de travail.

Régime de solidarité en pension complémentaire

Art. 11. Les interventions de solidarité seront augmentées et élargies afin de permettre à certains ouvriers en situation de perte de revenus de préserver la constitution de leur pension complémentaire sectorielle. Les modifications seront opérées comme suit :

- la compensation de la perte de revenu en cas de décès du participant sous forme d'une rente temporaire inconditionnelle d'une durée de 5 ans, passera de 400 à 500 € par an,
- la participation au financement du régime de pension complémentaire passera de 0,75 € à 1,00 € par jour de chômage économique,
- la participation au financement du régime de pension complémentaire sera fixée à 1,00 € par jour couvert par un congé de maternité,
- la participation au financement du régime de pension complémentaire sera fixée à 1,00 € par jour de diminution des prestations pour les ouvriers qui diminuent leurs prestations à 4/5e dans le cadre de la convention collective sectorielle exécutant la convention collective n° 103,
- les parties examineront s'il est également possible de relever la participation au financement du régime de pension complémentaire en cas d'incapacité de travail de minimum 200 jours.

Régimes de chômage avec d'entreprise complément

Art. 12. Les parties maximiseront les possibilités pour les ouvriers de bénéficier d'un régime de chômage avec complément d'entreprise.

Crédit-temps et emplois de fin de carrière

Art. 13. Les régimes sectoriels de crédit-temps avec motif et de crédit-temps longues carrières (emploi de fin de carrière moyennant carrière d'au moins 28 ans) sont maintenus et adaptés à la nouvelle convention collective n°103, afin de permettre le crédit-temps avec motif pendant 51 mois, pour une suspension totale, à mi-temps ou 1/5e.

Art. 14. Les parties concluront une convention collective de travail référant à la convention collective de travail n°127 du 21 mars 2017 afin de maintenir l'âge à 55 ans en 2017 et 2018 pour les emplois de fin de carrière « longue carrière » et « métiers lourds ».

Jours de fin de carrière

Art. 15. A partir du 1^{er} juillet 2017, la condition de 35 ans de passé professionnel nécessaire pour pouvoir bénéficier des jours de fin de carrière est supprimée.

“Les petites entreprises ne sont pas concernées”

Travail faisable

Art. 16. § 1^{er}. Dans les entreprises avec une délégation syndicale, une convention collective de travail doit être conclue sur la problématique de la faisabilité du travail, pour le 31 décembre 2017 au plus tard.

§ 2. Cette convention d'entreprise intégrera des mesures relatives au travail intérimaire et pourra également contenir d'autres mesures relatives au travail faisable, qui seront proposées de manière non limitative dans une convention collective de travail sectorielle.

Art. 17. L'IFP mettra en place un projet-pilote relatif à la formation qualifiante pour les emplois dévolus à la sous-traitance.

Art. 18. L'IFP mettra en place un projet-pilote relatif à l'intégration des travailleurs d'entreprises de travail adapté.

Cotisations au Fonds social

Art. 19. Une cotisation temporaire au Fonds social de l'industrie alimentaire et au Fonds social des boulangeries sera prévue, selon des modalités techniques encore à convenir, afin de compenser le fait que l'augmentation prévue à l'article 2 n'entre en vigueur que le 1^{er} juillet 2017. “du fait que les salaires seront revu pour le 2^{ème} semestre le 1^{er} semestre

Concertation sociale

Art. 20. La prime syndicale passera de 135 à 145 € dès l'adaptation du plafond fiscal.

Formation

Art. 21. § 1^{er}. A partir du 1^{er} janvier 2018, l'obligation actuelle de consacrer 1,30% du temps de travail presté à la formation sera convertie en 3 jours de formation en moyenne par équivalent temps plein.

§ 2. Ces 3 jours augmenteront progressivement pour atteindre 5 jours de formation en moyenne par équivalent temps plein.

§ 3. De ces jours, 2 jours par équivalent temps plein consistent en un droit individuel à la formation.

§ 4. Cette mesure fera l'objet d'une évaluation après une période de 2 ans.

Prolongation des accords existants

Art. 22. § 1^{er}. Les parties feront le nécessaire pour obtenir la dispense, pendant la période 2017-2018, de l'application du chapitre VIII de la loi du 24 décembre 1999 en vue de la promotion de l'emploi.

§ 2. Les partenaires sociaux sectoriels s'engagent à rechercher, pendant la période de l'accord, des mesures positives de promotion de l'emploi des jeunes, sans diminuer le salaire des jeunes.

Art. 23. Les parties feront le nécessaire pour prolonger, pendant la période 2017-2019, le régime spécifique de chômage temporaire pour l'industrie des légumes.

Classification de fonctions

Art. 24. Les parties souhaitent poursuivre les engagements conclus lors des précédents accords sectoriels en matière de classification de fonctions, plus précisément en ce qui concerne les biscuiteries et les chocolateries.

Compétence de la Commission paritaire

Art. 25. Les parties souhaitent poursuivre les engagements conclus lors du précédent accord sectoriel en matière de détermination de la compétence de la Commission paritaire 118, afin de la définir de manière plus homogène.

Etudiants dans les boulangeries

Art. 26. Les parties à la présente convention introduiront une demande d'autorisation du travail des étudiants mineurs le dimanche auprès du Ministre de l'Emploi.

Travaux périodiques

Art. 27. Au sein de l'IFP, il sera examiné comment poursuivre l'optimisation de l'outplacement.

Art. 28. Les parties examineront les conventions sectorielles nécessitant des adaptations techniques.

Paix sociale

Art. 29. Les organisations syndicales s'engagent à ne pas introduire de revendications au niveau de l'entreprise autres que l'application de la présente convention collective de travail.

Durée de la présente convention

Art. 30. Les dispositions de la présente convention collective de travail entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2017 et sont d'application pour une durée indéterminée sauf disposition contraire.

Les parties peuvent dénoncer la présente convention collective de travail moyennant un préavis de trois mois envoyé, par lettre recommandée, au président de la commission paritaire et aux autres parties y représentées.

IVAN

MACHINES DE BOULANGERIE

Machines occasions pour boulangerie



visitez www.ivanbakkerijmachines.be

pour plus des machines, plus d'informations,
les prix et les détails concernant les occasions!

**GRAND CHOIX
EN OCCASIONS**
dans notre
salle d'exposition



pour info:
www.ivanbakkerijmachines.be

Kleine Monnikenwerve 34-36, 8000 Brugge - België
tél: 050 31 93 43 - fax: 050 31 88 97
info@ivanbakkerijmachines.be

Le Moniteur

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

Le Moniteur des Boulangers,
c'est de l'information destinée à tous les
Boulangers-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



Le fisc a choisi

ses cibles pour 2017

56 pays ont signé l'accord sur l'échange automatique d'informations (AEOI). A partir de 2018, à cette longue liste s'ajouteront 42 pays supplémentaires.

Avec le *data mining*, les contrôles fiscaux ne sont pratiquement plus décidés par des humains mais par des algorithmes. Autrement dit, des programmes informatiques recoupent les informations chiffrées de diverses sources et déclenchent automatiquement un contrôle lorsque des indicateurs ou des voyants passent au rouge, indiquant qu'il y a une anomalie dans la déclaration.

Cette méthode ne plaît d'ailleurs pas toujours aux contrôleurs car ils doutent eux-mêmes de son efficacité. Pour preuve, un dossier sélectionné directement par les agents rapporte 60 % de plus qu'un dossier de «*data mining*». Toutefois, une chose est sûre ; le «*data mining*» a permis de mettre en évidence des montages encore inconnus ou peu investigués.

Au-delà du *data mining*, ce qui est certain pour 2017, c'est que le fisc va s'attaquer en priorité aux contribuables qui ont des avoirs mobiliers et immobiliers à l'étranger. Cette année est en effet la première où l'échange automatique d'informations entre les administrations sera mis en pratique selon l'AEOI, un accord de coopération et d'échange signé par quasi tous les pays.

Tous les avoirs à l'étranger, tant les revenus mobiliers (intérêts, dividendes, plus-values sur actions, assurances-vie étrangères, etc.) que les propriétés immobilières, sont aujourd'hui connus du fisc belge.

Si vous n'êtes pas en ordre dans la déclaration de vos avoirs, vous avez intérêt à régulariser avant un éventuel contrôle fiscal. D'autant que **le contrôle est rétroactif et peut remonter jusqu'à sept ans en arrière, voire 10 ans en cas de fraude aux droits de succession**. L'aide d'un expert n'est sans doute pas inutile car un revenu non déclaré n'est pas nécessairement synonyme de fraude. Mais encore faut-il pouvoir l'expliquer !

Parmi les autres cibles du fisc en 2017, il y a aussi les sociétés de management qui sont elles-mêmes administratrices d'autres sociétés. Et puis, il fallait s'en douter, **le secteur horeca** sera aussi dans la ligne de mire **pour vérifier qu'il respecte la mise en place de la nouvelle caisse enregistreuse** en ce compris le secteur boulangerie-pâtisserie et le secteur glacerie.

Déclarations fiscales 2017

Pour les contribuables soumis au régime forfaitaire, les déclarations d'impôts pour l'exercice d'imposition 2017 concernant les revenus réalisés en 2016 vont bientôt arriver dans les boîtes aux lettres. Les déclarations sur papier ou par Tax on Web devront être déposées pour le 10 décembre 2017 au plus tard. A cet effet, vous trouverez donc dans ce numéro d'octobre la feuille de calcul permettant de compléter votre déclaration de revenus au niveau des revenus professionnels.

● G. Xhaufaire

Nom et adresse du Contribuable

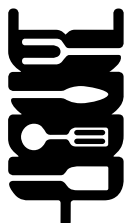
Feuille de Calcul
Boulangerie - Pâtisserie

Annexe 1 à la déclaration
à l'impôt des personnes physiques.
Revenus de 2016
(Exercice d'imposition 2017)

.....
.....
.....

T.V.A. N°

CALCUL DU BENEFICE PROFESSIONNEL



Recettes

- Secteur de la boulangerie ordinaire
- Fine boulangerie, etc.
- Vente sans transformation
- Autres opérations
- Salon de consommation (voir annexe)

| | |
|---------------------------------|-------|
| I | |
| II | |
| III | |
| IV | |
| V | |
| Total | |
| V | |
| Ristournes | |
| A | |
| Total des recettes | |
| B | |
| Total des achats | |
| Bénéfice brut (A - B) | |
| Frais professionnels (annexe 2) | |
| Bénéfice net | |

Achats

- Prix d'achat des matières premières
- Prix d'achat des mix pains de marque
- Prix d'achat pâtes «Prêtes à l'emploi»
- Prix d'achat des matières premières non transformées
- Prix d'achat : boissons, etc.

| | |
|------------------|-------|
| O | |
| L | |
| Z | |
| W | |
| Total des achats | |
| B | |

| | |
|--|----------|
| Chiffres retenus forfait contrib. directes | |
| Prix de la farine 11/680 : 80,00 € | |
| Prix de revient boulangerie ordinaire = Q | |
| catégorie 1) | 85,59 € |
| 2) | 93,46 € |
| 3) | 100,73 € |
| 4) | 89,04 € |
| 5) | 93,37 € |
| 6) | 97,37 € |
| Prix de revient d'améliorants N = 3,29 € | |
| échelle tarifaire : 11,24 € | |
| coefficient fixe : 4,78 | |

| | 1 ^{er} trimestre | 2 ^e trimestre | 3 ^e trimestre | 4 ^e trimestre | Révision | Total |
|---|---------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|----------|-------|
| ACHAT NOMBRE TOTAL DE SACS DE FARINE (100 kg) → | | | | | | |
| I. SECTEUR DE LA BOULANGERIE ORDINAIRE | | | | | | |
| A. DECLARATIONS | | | | | | |
| 1. Nombre de sacs (100 kg) de farine mise en œuvre dans la boulangerie ordinaire | A | | | | | |
| 2. Numéro de référence de l'entreprise | B | | | | | |
| 3. Multiplicateur de rendement | D | | | | | |
| 4. Prix de vente au début de chaque trimestre du pain de ménage d'un kilo | E | | | | | |
| 5. Modification du prix de vente | | | | | | |
| 6. Nombre de sacs à pain achetés | K | | | | | |
| 7. Nombre de kg d'améliorants mis en œuvre pour la fabrication de pains de ménage et de pains spéciaux (N = max. 1,5 x A) | N | | | | | |
| B. RECETTES | | | | | | |
| 1. Recettes ordinaires {(A x D) + N} x E | | | | | | |
| 2. Recettes provenant du coupage et de l'emballage du pain K x prix affiché → | | | | | | |
| 3. Recettes provenant de l'augmentation du prix du pain pendant le trimestre → | | | | | | |
| 4. Recettes provenant de la livraison de pain à domicile → | | | | | | |
| Recettes brutes (TVA incluse) → | | | | | | |
| Recettes nettes (TVA exclue) → | | | | | | |

| | 1 ^{er} trimestre | 2 ^e trimestre | 3 ^e trimestre | 4 ^e trimestre | Révision | Total | |
|--|---------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|----------|-------|------------|
| A. DECLARATION | | | | | | | |
| 1. Prix d'achat des matières premières achetées | O | | | | | | O |
| 2. Prix d'achat des mix complets achetés pour la fabrication de pains de marque | L | | | | | | L |
| 3. Prix d'achat des pâtes prêtes à l'emploi | Z | | | | | | Z |
| 4. Différence, pour les kg de farine achetés entre 85,00 € (prix de base farine 11/680) et le prix d'achat réel. Si le prix d'achat réel est inférieur | P | | | | | | |
| Si le prix d'achat est supérieur | PP | | | | | | |
| 5. Multiplicateur de prix de revient applicable aux matières premières affectées au secteur de la boulangerie ordinaire. | Q | | | | | | |
| 6. Echelle tarifaire applicable aux produits de pâtisserie | | | | | | | |
| a) prix de vente par 100 g TVA comprise | | | | | | | |
| Gâteau à la crème au beurre | | | | | | | |
| Petit gâteau à la crème au beurre | | | | | | | |
| Gâteau à la crème fraîche | | | | | | | |
| Petit gâteau à la crème fraîche | | | | | | | |
| Tarte aux fruits | | | | | | | |
| Tartelette aux fruits | | | | | | | |
| Tarte au riz | | | | | | | |
| Tartelette au riz | | | | | | | |
| Eclair | | | | | | | |
| Total | | | | | | | |
| b) Total tarifaire à retenir | R | | | | | | |
| 7. Si la glace de consommation fabriquée par vous est vendue à un prix supérieur à 4 fois le prix des matières premières : | | | | | | | |
| a. nombre de litres de glace | S | | | | | | |
| b. multiplicateur pour la glace | T | | | | | | |
| c. prix de vente au litre | U | | | | | | |
| B. MULTIPLICATEUR DE RENDEMENT : | | | | | | | |
| $4,78 + \frac{(R - 11,24)}{100 \times 0,05}$ | | | | | | | |
| Attention ! : adaptation de 0.01 par tranche de 0,05 € par rapport à l'échelle tarifaire | BB | | | | | | |
| C. RECETTES | | | | | | | |
| 1. Recettes ordinaires {O + P - PP - (A x Q) - (N x 3,29) x BB | → | | | | | | |
| 2. L x 2,50 | → | | | | | | |
| 3. Recettes pâtes «prêtes à l'emploi» Z x BB x 1/2 | → | | | | | | |
| 4. Augmentation éventuelle pour crème glacée S x T x U | → | | | | | | |
| Recettes brutes T.V.A. incl. | → | | | | | | |
| Recettes nettes T.V.A. excl. | II | | | | | | II |
| III. VENTES, SANS MAIN D'ŒUVRE PREALABLE DE PRODUITS ACHETES - VENTE AU SALON | | | | | | | |
| A. DECLARATIONS | | | | | | | |
| 1. Prix d'achat de produits du groupe 11 | W1 | | | | | | |
| 2. Prix d'achat de produits du groupe 12 | W2 | | | | | | |
| 3. Prix d'achat de produits du groupe 13 | W3 | | | | | | |
| 4. Prix d'achat de produits du groupe 31 | W4 | | | | | | |
| 5. Prix d'achat revente de pain et produits, fine boul. et pâtis. | W5 | | | | | | |
| Total W1 + W2 + W3 + W4 + W5 | W | | | | | | W |
| B. RECETTES | | | | | | | |
| W1 X 1,35 | III ¹ | | | | | | |
| W2 x 1,65 | III ² | | | | | | |
| W3 x 1,50 | III ³ | | | | | | |
| W4 x 1,50 | III ⁴ | | | | | | |
| Prix de vente total réalisé par l'assujetti de vente de pain et produits de la fine boulangerie et pâtisserie TVA excluse | III ⁵ | | | | | | |
| Recettes nettes | III | | | | | | III |
| IV. OPERATIONS AUTRES QUE CELLES PREVUES SOUS I, II ET III | | | | | | | |
| A. Cuisson à façon x 100/106 | IV ¹ | | | | | | |
| B. Suivant journal de recettes 100/106 | IV ² | | | | | | |
| C. Autres | IV ³ | | | | | | |
| Recettes nettes | IV | | | | | | IV |
| V. RISTOURNES accordées (brutes x $\frac{100}{106}$) | V | | | | | | V |

CHARGES PROFESSIONNELLES

Annexe 2.

Nom :

Domicile :

| | | | | | |
|-----------------------------------|-------|--|-----------------------------|-------|--|
| Locaux professionnels | | | Salaires | | |
| Loyer | | | Salaires bruts | | |
| Loyer supplémentaire | | | (mod.325) | | |
| | | | Charges sociales (ONSS) | | |
| Précompte immobilier | | | Secrétariat social | | |
| Frais d'entretien | | | Serv. Méd. Interentreprise | | |
| Réparations | | | Contrat d'apprentissage | | |
| Intérêts hypothécaires | | | | | |
| Peinture | | | | | |
| Chauffage | | | | | |
| Transport | | | Assurances | | |
| A. CAMIONNETTE | | | Incendie | | |
| Taxe | | | Loi accid. de travail | | |
| Assurance | | | Responsabilité civile | | |
| Entretien | | | Bris de glace | | |
| Réparations | | | Invalidité | | |
| Essence | | | | | |
| Contrôle technique | | | | | |
| Auto-secours | | | Taxes | | |
| Amortissement | | | Commune | | |
| Financement | | | Province | | |
| Location garage | | | Autorisation d'exploitation | | |
| B. VOITURE DOUBLE USAGE | | | Poids et mesures | | |
| Taxe auto (75 %) | | | TVA non déductible | | |
| Assurance auto (75 %) | | | Intérêts | | |
| Entretien auto (75 %) | | | Cotisation point vert | | |
| Amortissement (75 %) | | | Fost + | | |
| Essence (100 %) | | | Prime Recupel | | |
| Contrôle technique (75 %) | | | | | |
| Auto-secours (75 %) | | | Règles | | |
| T.V.A. non déductible | | | Electricité | | |
| sur frais auto (75 %) | | | | | |
| Financement (100 %) | | | | | |
| Frais de bureau et d'étude | | | | | |
| Matériel de bureau | | | Gaz | | |
| Port | | | | | |
| Imprimés | | | Eau | | |
| Coûts bancaires | | | | | |
| Service fiscal | | | Téléphone | | |
| Abonnements | | | | | |
| Documentation | | | | | |
| Publicité | | | | | |
| Annonces | | | | | |
| Organe professionnel | | | | | |
| Cadeau de nouvel an | | | | | |
| Voyages d'études et formations | | | | | |

Atelier et magasin

Combustibles mazout-charbon
Entretien machines
Entretien brûleur
Réparations machines
Réparations mobilier
Aiguillage couteaux
Boissons (atelier)
Emballage
Lavage, usure
Petit matériel
Décorations
Produits de nettoyage
Extincteur
Vêtements profession.
Huiles et graisses
Pansements atelier
Frais de transport
Matériel d'étalage
Echantillons
Journées portes ouvertes
Création site web

Charges financières

TVA amendes proportionnelles
Intérêts débiteurs
Intérêts d'emprunts
Honoraires avocat

Amortissements

Amortissements antérieurs
Nouveaux amortissements

Statut social
Indépendants

Frais de représentation

Mutuelle (attestation)

Total général

Epargne-pension : M.
M^{me}

Assurance-vie :

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

Boulangerie-pâtisserie

Claude Pierrard

l'amour du métier 4^e génération !

C'est un samedi très ensoleillé que j'ai été accueillie avec chaleur par Claude Pierrard et son épouse Laurence.

Cette boulangerie-pâtisserie a été créée par l'arrière-grand-père de Claude, Adelin puis reprise par son fils, Albert, puis par le papa de Claude, André.

C'est tout petit, vers 4-5 ans, que Claude a fait ses premiers pas dans la boulangerie-pâtisserie.

Il garnissait les tartes et les gâteaux de son grand-père.

Son apprentissage et son patronat, il les a faits chez son papa dès ses 14 ans.

Heureusement que Claude a une passion pour son métier car son père ne lui laissait guère de temps pour les loisirs. Il a été élevé avec un sens aigu du travail !

Claude se souvient encore bien de l'odeur du riz que cuisait sa grande tante sur les becs à l'ancienne.

Claude a repris l'affaire en 2002 et sa femme Laurence est venue le rejoindre un peu plus tard, en quittant son emploi d'assistante en pharmacie. Elle sert au comptoir, aide en atelier le week-end et s'occupe de certaines livraisons le matin (très tôt !).

Ce couple très sympathique a eu des triplés : Cyril qui reprendra la boulangerie de son papa, Léa et Louise. Tous les trois âgés de 17 ans.

L'habitation privée, magnifiquement décorée, jouxte la boulangerie. Ce qui a dû faciliter leur vie de parents de triplés !

Cette jolie boulangerie-pâtisserie occupe 8 personnes dont 4 à plein temps.

Par rapport à ses ancêtres, il a développé la pâtisserie et sa grande spécialité est la tarte à la banane (voir recette). On vient de loin pour sa tarte ! Il en vend minimum 15 par dimanche.

A cela s'ajoutent les tartes au riz (suivant une recette originale depuis 100 ans), tartes au sucre, tartes à la crème, tartes aux fruits, des gâteaux crème au beurre, crème fraîche, crème pâtissière, Javanais, St-Honoré etc.

Pour ma part, j'ai mangé un cygne à la crème fraîche et une tarte aux pommes. Très frais, très aérés et vraiment délicieux. Ce n'est pas le Moniteur qui va me faire perdre du poids, c'est sûr !

Les pains ? Il y en a 17 sortes et le pain ardennais, multi céréales avec lard, oignons, fromage est fort demandé.





Claude aime diversifier et invente des mélanges de farine qui sont sa marque de fabrique.

On y trouve aussi des quiches le samedi et d'autres mets salés pendant la semaine (pains saucisse etc). Vu qu'il détient le seul commerce d'alimentation dans le village, il a un espace dédié aux boissons, pralines (d'un artisan d'Houffalize), aux bonbons, au vin etc.

La philosophie de Claude Pierrard est de tout faire sur place, de se fournir à la ferme d'à côté et de garder la passion. Et cette passion est toujours intacte malgré la douleur liée à un problème au genou.

Il propose également des tournées 4 jours par semaine et ce service de proximité est très apprécié par les habitants du coin.

Des hobbies, il n'a vraiment pas le temps d'en avoir mais il aime aller voir des matches de foot et essaie d'aller au restaurant le dimanche soir avec Laurence. Pour se réserver des moments rien qu'à deux.

Claude est très optimiste pour l'avenir artisanal. Le combat à mener n'est pas contre le boulanger d'à côté mais contre les grandes surfaces. Mais, pour lui, les gens ne sont pas dupes et prennent de plus en plus conscience de l'importance de ce qu'ils mangent.

Il est membre de la fédération et ne comprend pas pourquoi la fédération ne compte pas plus de membres vu les combats menés par le Président.

Et pour terminer, ce qui guide Claude Pierrard est l'amour du métier. Quand il arrive le matin, que tout est vide et qu'à 7 h on remplit le magasin de ce qu'il a fait de ses mains, ça le remplit de joie.

● **Fl.de Thier**



La recette de Claude Pierrard

La tarte à la banane

- 1 Fond de pâte feuilletée
- 2 Crème pâtissière
- 3 Sucre impalpable
- 4 Rondelles de bananes
- 5 Nappage neutre



Boulangerie-pâtisserie Claude Pierrard

Rue Grande, 127F | 6971 Champlon-Ardennes

Tél. : 084/45.61.66

E-mail : info@artisanboulangier.be

Web : www.artisanboulangier.be



Bruyère :

VÉRITABLE SUCCÈS

pour les « Journées Rencontre » à Gosselies

Pari à nouveau plus que réussi pour la société carolo basée à Gosselies qui organisait les 11 & 12 septembre ses traditionnelles Journées Rencontre et qui a réussi à réunir plus de 1000 professionnels en 2 jours, un véritable carton.

Ce salon est l'occasion unique en Wallonie de réunir et de se faire rencontrer, tous les professionnels de la boulangerie-pâtisserie-glacerie et chocolaterie en Belgique.

Une quarantaine de fournisseurs fidèles ainsi que quelques nouveaux ont répondu présents à l'invitation lancée par Bruyère, bien conscients du potentiel que représente ce salon auprès des professionnels. Plus de 1000 clients ont fait le déplacement lors de ces 2 journées pour

découvrir toutes les nouveautés et tendances du secteur, goûter aux nombreuses dégustations, participer aux démonstrations, visiter la société, poser des questions et recevoir des conseils de professionnels.

Comme chaque année, les clients se sont régalés autour du traditionnel buffet barbecue qui avait lieu cette année sous chapiteau et ont pu se divertir avec un parcours de karting extérieur !





Le département Matières Premières présentait ses nouveautés avec, entre autres, les nouveaux biscuits Joconde et Génoise de chez Pidy, une présentation de la nouvelle gamme BRIDOR qui faisait son entrée chez nous, tout comme la gamme des Vergers Boiron avec leurs purées de fruits. La vente de produits salés étant en plein essor, Bruyère a suivi cette tendance et le salon était l'occasion de présenter et faire goûter toute cette vaste gamme de produits qui ont remporté un très gros succès.

Le département équipement n'était pas en reste de nouveautés avec toute une panoplie de nouveaux produits exclusifs pour mettre en valeur la glace, un produit extrêmement rentable et tendance ! La société Carpigiani proposait, dans le même ordre d'idées, une démonstration de gâteaux glacés.

Le chocolatier Bruyère présentait sa nouvelle gamme de creux et sa nouvelle gamme de confiseries pour les fêtes de fin d'année. Les nouveaux emballages de saison y étaient également exposés avec la toute nouvelle praline de l'automne : un praliné aux grains de sésame grillés sous une fine couche de chocolat fondant, un véritable régal.

L'occasion aussi de présenter la déclinaison de sa célèbre tablette « Délicieux » : une tablette de 9 carrés au lait, fourrés de praliné maison et d'une noisette. Ils sont désormais disponibles en chocolat blanc et chocolat fondant.

Comme chaque année, la décoration d'étalage, les fantaisies et les emballages de saison étaient présentés pour l'automne, Halloween, la Saint-Nicolas, Noël ou Nouvel An.

Le mardi 12 septembre, les travaux d'agrandissement du nouveau hall de stockage venant d'être terminés, la société Bruyère a reçu la visite du monde politique avec la présence de Monsieur le Bourgmestre Paul Magnette, Monsieur l'Echevin Philippe Van Cauwenbergh et Madame l'Echevine Julie Patte. Une visite de la société a été organisée ainsi qu'une visite de salon pour lesquels nos politiques ont montré beaucoup d'intérêt, le tout clôturé par l'inauguration du nouveau hall et la coupe du ruban.

Le rendez-vous est déjà pris pour la prochaine édition en septembre 2018 !



C'est bon, c'est wallon...

Le concept s'exporte à Mons !

J'ai personnellement assisté à la conférence de presse annonçant le salon C'est bon, c'est Wallon du 30 septembre au 1^{er} octobre au Lotto Mons Expo.

C'est au cours de cette conférence de presse que Mr Le Ministre René Collin a rappelé qu'à Horecatel, il y a 10 ans, ne se trouvaient que des produits d'industrie et petit à petit s'y sont logés des producteurs locaux. Pour arriver à un large choix de ces derniers.

Mr le Ministre s'est donc dit qu'il y avait place pour un événement de type Horecatel mais réservé aux producteurs locaux : le salon C'est Wallon c'est Bon est né. Et ce fut un succès au Wex !

Les organisateurs ont donc pensé qu'on pouvait exporter le concept ailleurs et la ville de Mons a été choisie.

Mr le Ministre René Collin se réjouit de voir que les boulangers-pâtisseries seront bien présents et pourront exposer toutes leurs spécialités.

« De plus, ce salon est une formidable occasion pour l'Horeca d'aller à la rencontre des producteurs, pour les collectivités qui peuvent ainsi donner plus de place aux productions locales et pour le grand public, de découvrir des produits fabriqués près de chez eux sans qu'il en soient forcément informés ! Un autre intérêt de ce type de salon est de mettre un visage sur ces produits. On montre l'artisan et cela conduit à un attachement supplémentaire. L'économie de proximité est un enjeu majeur ! ».

Mr le Ministre rappelle également que ce salon s'insère dans toute une série d'outils mis en place pour promouvoir l'offre artisanale locale.

Messieurs le député provincial, Gérald Moortgat et Nicolas Martin, 1^{er} échevin à la ville de Mons, ont tous les deux salué l'initiative et se sont réjouis que cette 3^e édition se passe à Mons qui est quand même la plus grande province agricole de Wallonie.

● Fl.de Thier



Notre président Mr Denoncin et H. Léonard



Mme Panzarella, J. Vanderauwera, TH DE Roo, J. Beer





M. Wilkin



Mme Denoncin



R. Wergifosse au travail



Les présidents de Binche et Tournai



J. Vanderawera à la conférence de presse



J. Beer



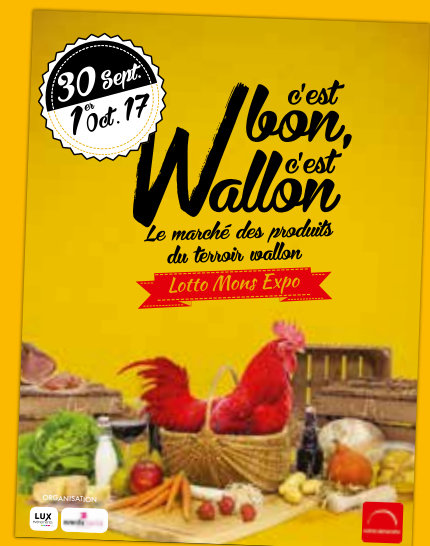
La Wallonie regorge de producteurs et d'artisans qui chaque jour s'attachent à révéler tous les délices et toute l'authenticité d'un terroir riche et diversifié. Quel meilleur coup de projecteur sur ces produits que de les avoir réunis le temps d'un week-end festif et gourmand ?

Suite au succès des deux éditions précédentes à Marche, la volonté de faire grandir et partager ce concept ailleurs en Wallonie était une évidence.

Au gré d'un parcours savoureux décliné sur plus de 3.800 m² d'exposition, les visiteurs ont été séduits face à la diversité et la qualité de produits d'exception conçus et fabriqués à deux pas de chez eux...

Avec la présence de quelque 120 producteurs, l'édition montoise s'est montrée particulièrement savoureuse.

Une vingtaine de Maîtres Boulangers-Pâtisseries, représentés par la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie, se sont relayés durant tout le week-end pour proposer des spécialités gourmandes emblématiques des cinq provinces wallonnes.



Encore une fois nous avons été réactifs et présents sur un événement représentatif de notre terroir. Merci à tous d'être venus marquer votre présence à MONS Expo « Hainaut Terre de Goût ».

Au nom de votre président Provincial **Patrick Lust**, Secrétaire Binche et Environ



H. Léonard et JP Battistoni



FORMATION

C.T.A VAL-ITMA,

les diplômés de 7^e P

Patron boulanger-pâtissier-chocolatier - Promotion 2016-2017



Cette année, j'ai eu le plaisir de remplacer Monsieur Denoncin pour la proclamation des résultats au val-ITMA.

C'est toujours un grand plaisir d'y participer et de représenter la profession. Je félicite les lauréats et leur souhaite bon vent dans la vie active. Notre profession a besoin de personnes qualifiées qui pourront un jour reprendre nos entreprises.

● Th DE ROO



Liste des diplômés de 7^e P Patron boulanger-pâtissier-chocolatier - Promotion 2016-2017 :

BERTON Tomy, CARBONNIER Tom, CLAPETTE Ophélie, CLEYMANS Emelyne, DEFIVES Louis, DELESTREZ Marie, HOEVENAEGHEL Charlotte, LEFEBVRE Cédric, PERLEAU Dylan.

* Cette liste n'est pas la légende photo

MOULIN MEYERS S.A.

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

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

- Disponible en 3 versions
- Cuisson par air pulsé avec rotation du chariot favorable à une cuisson homogène.
- Les fours rotatifs TAGLIAVINI offre la solution idéale en vue de soulager votre point de cuisson principale ou simplement afin d'assurer une cuisson adaptée à des produits délicats.
- La conception compacte du ROTOR & du ROTOVENT permet une adaptation à tous types d'atelier.

Economie d'énergie



Four
Rotovent

Four
Rotor

Bruyère vous
offre 2 chariots
rotatifs à la commande
d'un Rotor ou
d'un Rotovent

Les plus de la gamme de fours rotatifs TAGLIAVINI

- Un échangeur de grande capacité entièrement en inox permettant une consommation moindre et une plus grande longévité
- Cuisson plus douce moins sèche
- Régularité de cuisson accrue
- Budget raccordement plus faible grâce à l'utilisation de 2 cheminées au lieu de 3 !
- Injection de vapeur via 3 niveaux
- Une montée en t° de 11C° à 12 C° par minute !
- Les modèles mazout & gaz peuvent compter sur une puissance de brûleur autorisant 30% à 40% d'économie de combustible

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

“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)



Puratos présente ses concepts innovants

pour la fin de l'année au Wex.



Comme le veut la tradition, Puratos a présenté à ses clients ses derniers concepts en boulangerie et en pâtisserie par le biais de démonstrations le lundi 18 septembre dernier au Wex.

L'entreprise leur a inspiré des recettes boulangères et pâtisseries de fin d'année confectionnées avec les produits Puratos reconnus pour leur qualité supérieure.

Leur préparation s'est faite en direct sur écran géant, assortie de dégustations, afin de favoriser l'interaction avec le public, et les démonstrateurs ont donné aux clients de précieuses astuces pour optimiser l'utilisation des produits.

Une soirée placée sous le signe du rire

Après les démonstrations, la soirée s'est poursuivie avec le one-man-show d'Eric Boschman, qui a rencontré un vif succès auprès du public. Le sommelier belge mondialement connu, a présenté un véritable « wine man show » autour des vins du monde.

La soirée s'est clôturée par un buffet dînatoire accompagné de pains et de desserts Puratos. Les clients sont repartis avec un sac rempli de petits cadeaux afin de les remercier de leur confiance.

Avec plus de 200 visiteurs, l'événement fut un grand succès.

Intéressé par les recettes de fin d'année ? Prenez contact avec votre représentant ou en envoyant un mail à info@puratos.be

Puratos N.V

**Industrialaan 25 | Zone Maalbeek
B-1702 Grand-Bigard | Belgique**



L'Union Professionnelle des Patrons Boulangers-Pâtisseries de Liège et environs

Rendez-vous festif et gastronomique de la Saint Aubert

Vous invitent

le dimanche 19 novembre 2017

Au Domaine « Les Waides » Ruelle des Waides, 80
à 4000 Liège (Cointe)

Accès via la A602, (liaison E25-E40)

**Sortie 33 Burenville ou Sortie Avroy-Laveu-Guillemins
(Tunnel de Cointe)**

Nous vous invitons donc à réserver dans votre agenda
le **dimanche 19 novembre 2017** date à laquelle notre
soirée festive se déroulera **au Domaine Les Waides**, au
cœur d'un immense espace vert péri-urbain, à cinq
minutes du Centre de Liège.

**Votre présence, parmi nous, nous sera vraiment très
agréable et nous vous prions de réserver pour le
vendredi 10 novembre**

M. Léonard 04/351.76.46 • henri.leonard@longdoz.be

M. Beer 04/226.58.82 • jacky.beer@hotmail.be

Fax:04/263.30.30

M. Streibel • streibelgeorges@gmail.com

Pour le bon déroulement de la soirée le dîner
débutera à **19h** précises. Apéritif dès **18h**.

MENU

Le Pétillant des Coteaux

Le Nectar Méridional

La Cascade de Mises en Bouche

~

Le Carpaccio de Saumon légèrement fumé
Roquette, Tomates cerises et Toast grillé

~

Le Demi Homard de Bretagne
au parfum du Dill

~

Le Sorbet du Bocage Normand

~

La Longe de veau, Crème au Poivre vert
chicon braisé et fagot de haricots lardé
Son Gratin Dauphinois

~

Les Petits Câlins de nos Artisans Glaciers et Pâtisseries

~

Le Prince Arabica et ses Courtisanes

~

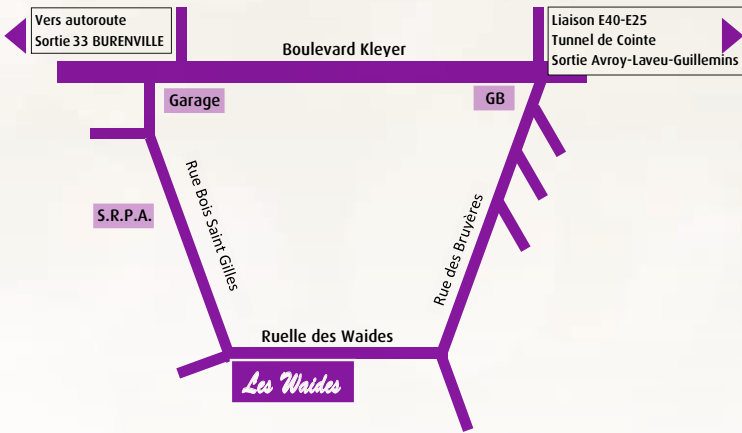
Fruit de la treille

Blanc : Domaine Pidel. Pays d'oc région. Sommières.

Rouge : Stone cross shiraz. Afrique du Sud



Les Waides



BULLETIN D'INSCRIPTION AU BANQUET DU 19 NOVEMBRE 2017

(pour le 10 novembre, dernier délai)

mais n'attendez pas... répondez tout de suite par la Poste, par Fax : 04/263.30.30 ou par E-mail

Je soussigné(e) (NOM/Prénom) :

Rue : n°..... à

Participerai au banquet du 19/11/2017. Je serai accompagné(e) de personne(s)

• Je verse la somme de X 85,00€ = € au compte BE80 127-0607733-77 de l'Union Professionnelle des Patrons Boulangers-Pâtisseries de Liège et environs, rue Florent Piroette,3 - 4430 ANS

• Je paierai la somme de X 85,00€ = € le jour du banquet

Je désire une facture à l'adresse ci-dessus

ou autre :

Signature

Souriez, vous êtes sauvés !

“

*Quand un homme dit « je suis heureux »,
il veut dire bonnement
« j'ai des ennuis qui ne m'atteignent pas »*

Jules Renard

”

Ce qui est arrivé à une femme de 65 ans a créé un coup de tonnerre dans le monde de la psychologie.

Atteinte de la maladie de Parkinson, cette patiente se trouvait à l'hôpital Pitié-Salpêtrière pour bénéficier d'un traitement d'un type nouveau. Les médecins avaient décidé de stimuler par un *courant électrique* certaines zones de son cerveau.

Au départ, tout s'est passé comme prévu. Les médecins avaient trouvé la bonne zone de contact dans son cerveau et son état commençait à s'améliorer.

Mais tout à coup, le courant électrique se déplaça de 2 millimètres... et le comportement de cette patiente se modifia brutalement.

Elle cessa de parler, se replia sur elle-même et éclata en sanglots. Quand les médecins lui demandèrent ce qui se passait, elle répondit :

*« Je suis lasse de vivre, ça suffit.
Je ne veux plus vivre, je suis dégoûtée de la vie.
Tout est vain, je me sens inutile.
Je suis désespérée.
Pourquoi vous embêter pour moi ? »*

Instinctivement, l'un des médecins coupa le courant électrique. Et 90 secondes plus tard, l'extraordinaire se produisit : la patiente retrouva son comportement normal. Elle se remit à sourire, l'air parfaitement détendu.

Le courant électrique avait-il créé de toute pièce des pensées tristes dans son cerveau ?

Indirectement, oui.

En fait, l'opération a mis en mouvement les *muscles* du visage et de la bouche qui sont activés lorsque nous pleurons. L'électricité a ainsi déclenché artificiellement l'état que nous *ressentons* quand nous sommes malheureux.

Et c'est cela qui est remarquable : ce n'est pas une idée triste qui a fait pleurer cette femme ; c'est le fait de se sentir mal *dans son corps* et pleurer qui a *déclenché* chez elle des pensées sombres et suicidaires.

La bonne nouvelle est que le même phénomène existe *aussi* pour le rire et la joie, comme le montre une autre expérience, tout aussi ahurissante.

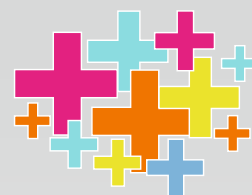
« Non mais regardez-vous, vous êtes trop drôle »

Cette fois, c'est un patient épileptique, A. K., qui a vu son cerveau stimulé électriquement.

Dans son cas, l'objectif n'était pas d'améliorer son état, mais de déceler la zone du cerveau qui provoque les crises, afin de la supprimer chirurgicalement.

Mais là encore, cette procédure a suscité la stupéfaction des médecins : dès qu'ils stimulaient une zone du cerveau bien précise, ils provoquaient chez A. K. un rire franc et massif. Une découverte qui s'est confirmée sur tous les autres patients !





Etonnamment, ce rire était immédiatement suivi « d'une sensation de gaieté ou d'hilarité » - même si les patients étaient arrivés de mauvaise humeur.

Encore plus surprenant : lorsque le Pr Fried, qui conduisait l'expérience, a demandé aux patients pourquoi ils riaient, croyez-vous qu'ils ont répondu « je n'en sais rien, je ne peux pas m'en empêcher » ? (ce qui était pourtant la réalité).

Non, ils avaient toujours une « bonne raison » ! A. K, plié en deux, leur a répondu : « *non mais regardez-vous, vous êtes trop drôle* ».

Tout ce qui les entourait était brusquement matière à rigolade... alors qu'à l'inverse, pour la patiente de l'hôpital Salpêtrière, sa vie entière était soudainement jugée avec noirceur.

Lunettes noires ou lunettes roses ?

Ces expériences révèlent à quel point nous sommes capables de percevoir une même situation de manière opposée. Comme si nous mettions des lunettes déformantes.

Avec des lunettes noires sur le nez, le monde s'assombrit d'un seul coup. La réalité extérieure n'a pas changé d'un pouce, mais elle semble soudainement insupportable. Avec les lunettes roses, au contraire, ce qui nous entoure devient une source inépuisable de joie, voire d'hilarité.

Peut-être avez-vous déjà eu ce sentiment étrange, vous aussi.

Un jour, vous vous sentez vulnérable face au souci le plus trivial, tout vous semble matière à angoisse ou pessimisme. Un autre jour, vous vous sentez invulnérable et optimiste, même au milieu des problèmes les plus sérieux.

Cela peut dépendre des jours.... Mais cela dépend aussi des personnes : certaines ont par nature un tempérament des plus joyeux, d'autres ont un caractère naturellement pessimiste.



Mais dans tous les cas, le type de lunettes que vous portez est toujours le reflet de votre état *corporel, émotionnel*.

Et la bonne nouvelle est qu'il est possible d'agir pour modifier cet état... sans avoir à se faire chatouiller les neurones par des hommes en blouse blanche !

Il suffit pour cela d'activer votre arme secrète anti-déprime.

« Souris, puisque c'est grave »

Les dépresses passagères font partie de la vie. Il est normal d'être triste quand un événement malheureux nous frappe.

Mais il ne faut surtout pas laisser la mélancolie s'installer... Car la tristesse peut s'auto-entretenir.

Imaginez l'engrenage. Un coup dur vous frappe. Vous ressentez une profonde tristesse émotionnelle. Comme pour la patiente de la Salpêtrière, ce ressenti risque de modifier la façon dont vous jugez votre existence toute entière... et c'est la dépression qui vous guette.

Pour quitter ces lunettes noires, vous pouvez bien sûr faire travailler votre cerveau *cognitif* : examiner vos pensées négatives et les « démasquer » pour ce qu'elles sont : des distorsions de la réalité.

Mais il est capital également de stimuler votre cerveau *émotionnel*. Exactement comme l'on fait les médecins qui ont fait rire aux éclats A. K.

Sauf que vous n'avez pas besoin d'électrodes : il vous suffit de commencer à... *sourire* !

Car c'est un fait désormais bien établi : le simple fait de sourire conduit votre cerveau à produire les molécules de la bonne humeur (dopamine).

C'est mécanique. Le sourire active certains muscles du visage, qui à leur tour déclenchent ces anti-dépresseurs naturels.

Parmi ces petits muscles aux effets étonnants, il y a les « muscles corrugateurs », qui sont activés lorsque vos sourcils bougent.

Faites l'expérience : froncez les sourcils de manière prolongée, et vous sentirez la tristesse vous envahir. A l'inverse, relevez-les, comme lorsque vous souriez, et la bonne humeur vous gagnera.

Vous êtes sceptique ? Et bien regardez ce qui se passe quand des patients dépressifs sont obligés de faire cet exercice.

Le botox, remède miracle contre la dépression !



C'est un médecin américain, le Pr Finzi, qui s'en est rendu compte le premier : lorsqu'il injectait du botox à ses patientes, il voyait parfois leur humeur s'améliorer.

Ce n'était pas lié à la disparition de leurs rides. Car l'effet bénéfique n'était perceptible que dans un cas : lorsqu'il faisait cette injection entre les deux yeux – autrement dit, lorsqu'il figeait les fameux muscles corrugateurs.

Le Pr Finzi était convaincu qu'il tenait là une arme étonnante contre la dépression. Et il a fini par le prouver en 2014 grâce à une belle étude publiée dans le *Journal of Psychiatry Research*.

Il a sélectionné des patients dépressifs et leur a injecté, entre les yeux, soit du botox, soit un placebo (une solution saline). Au bout de 6 semaines, plus de 50 % des patients ayant eu le botox étaient sortis de leur dépression, contre seulement 15 % dans le groupe de contrôle ! Tout cela, simplement en les empêchant de froncer les sourcils !

Il est plus que temps de réaliser que votre visage est une porte d'entrée pour stimuler votre cerveau émotionnel... et de le faire travailler à votre profit !

Souriez, muscliez votre aptitude au bonheur...

Evidemment, je ne vous recommande pas le botox – c'est une toxine dont on ne sait rien des effets à long terme, si ce n'est qu'on finit par en retrouver des traces dans le cerveau.

Pour obtenir les mêmes effets, il suffit de vous forcer à sourire... jusqu'à ce que cela devienne une seconde nature.

Cela peut commencer par un peu de gym-

nastique faciale. Chaque jour, prenez quelques minutes pour activer vos zygomatiques et vos muscles corrugateurs : froncez et défroncez les sourcils, étirez les coins de votre bouche. Souriez la bouche fermée. Puis la bouche ouverte. Activez ainsi les molécules de la bonne humeur.

Si la « gym du visage » ne vous dit rien, regardez-vous dans une glace et souriez. Souriez-vous, avec sincérité. Conservez le sourire et observez la modification de votre état intérieur. Prenez l'habitude de faire cela, chaque matin et chaque soir, par exemple après vous être brossé les dents. L'effet sur votre humeur sera plus durable que vous ne l'imaginez.

Et ne vous contentez pas de sourire quand vous êtes seul. Essayez aussi de cultiver votre sourire avec les autres. Soyez à l'affût des sourires de vos collègues ou de vos proches, et rendez-le-leur. Et s'ils en sont avares, n'hésitez pas à prendre les devants, vous verrez que le sourire est communicatif !

Vous n'imaginez pas le bien que vous vous ferez en souriant davantage.

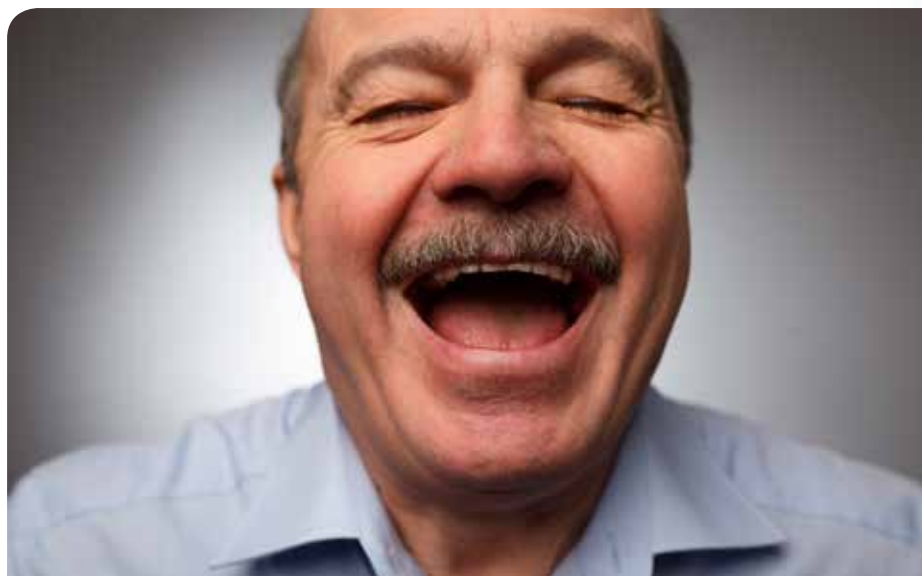
...et gagnez des années de vie en bonne santé !

Car se forcer à sourire est bien plus qu'une arme anti-déprime. C'est aussi un moyen imparable d'améliorer sa santé.

Sourire relaxe l'organisme, réduit les hormones du stress, abaisse la tension artérielle et protège contre les maladies cardiaques.

Mieux : le sourire renforce le système immunitaire. Il aide même votre corps à produire les fameux lymphocytes T qui attaquent les cellules cancéreuses. A tel point que l'hôpital chinois de Guangzhou a incorporé la thérapie du sourire dans son protocole de lutte contre le cancer !

Souriez, et ce sont littéralement des années de vie en bonne santé que vous pourrez gagner.





Littéralement ? Oui : des chercheurs ont examiné les photographies de joueurs de base-ball professionnels des années 1950. Et ils ont découvert que ceux qui souriaient à pleines dents avaient vécu en moyenne 79,9 ans contre 72,9 ans pour ceux qui ne souriaient pas !

Alors n'hésitez plus. Activez cet anti-dépresseur naturel... et n'ayez surtout pas peur du surdosage !

Maintenant, décuplez la dose... en riant !

Bien au contraire : la méga-dose – le rire – est fortement recommandée.

Le rire a tous les effets bénéfiques du sourire... en beaucoup plus puissant. C'est même un anti-douleur avéré : une minute de rire est aussi efficace contre les douleurs qu'un médicament !

Bien sûr, il n'est pas si facile de se forcer à rire. Mais comme pour le sourire, c'est une simple question d'entraînement.

Dans son excellent livre *Tout déprimé est un bien portant qui s'ignore*, le Dr Michel Lejoyeux recommande la pratique des « trois rires par jour » :

Le soir, essayez de trouver trois principales raisons de rire, par exemple en repensant à des moments drôles de la journée. Puis le lendemain matin, repensez-y. Et ainsi de suite, jusqu'à ce que cela devienne un automatisme.

Une autre possibilité est de prolonger l'exercice du sourire devant votre miroir. Allez un cran plus loin : faites « Ha ! Ha ! Ha ! ». Imiter le rire, pensez à quelqu'un qui rit. Surtout, n'ayez pas peur d'avoir l'air ridicule, cela pourrait au contraire vous aider à rire... de vous-même !

Et vous verrez, au bout d'un instant, vous vous mettrez à rire franchement, et vous ressentirez dans tout votre corps la chaleur joyeuse d'une bonne humeur retrouvée.

Si tout cela ne suffit pas, essayez de rejoindre un club de « yoga du rire », vous ne le regretterez pas. Je ne vous en dis pas plus...

Retrouver la joie de vivre

Ces petits exercices n'effacent pas les causes du mal-être. Mais ils vous font aller mieux, et c'est déjà énorme.

Car n'oubliez pas que la cause principale de la déprime est bien souvent... la tristesse elle-même – cette maudite paire de lunettes qui vous fait voir tout en noir.

Souriez, riez. Et vous verrez, vous vous reconnaîtrez dans cette chanson de Barbara :

“

*«Et sans prévenir, ça arrive
Ca vient de loin
Ca s'est promené de rive en rive
Le rire en coin
Et puis un matin, au réveil
C'est presque rien
Mais c'est là, ça vous émerveille
Au creux des reins
La joie de vivre»*

”

Bonne santé !

● H. Léonard

Sources ; lettre santé corps esprit



Des traditions

typiquement québécoises

Nous avons commencé cette série par les traditions scandinaves.
Nous abordons ici quelques traditions québécoises.

Les Québécois sont réputés pour leur accueil et leur gentillesse. Il est facile d'établir de bons contacts avec eux, à condition de respecter ces deux règles : simplicité et amabilité.

Les Québécois n'ont pas cette culture du débat franc (et parfois brutal) qui est un sport national chez nous. Là, une personne qui discute fort semble arrogante.

Le Québécois est un Latin, mais il est aussi un Nordique (réservé et calme) et surtout, un Nord-Américain (pas compliqué et pragmatique).

Voici quelques traditions québécoises qui vous aideront à en apprendre davantage sur ce peuple.

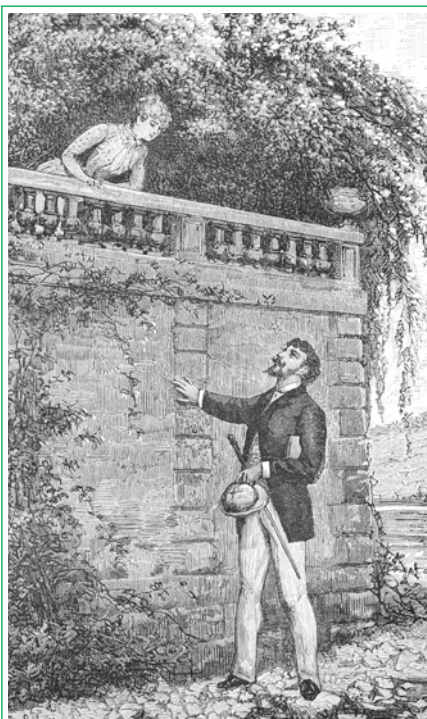
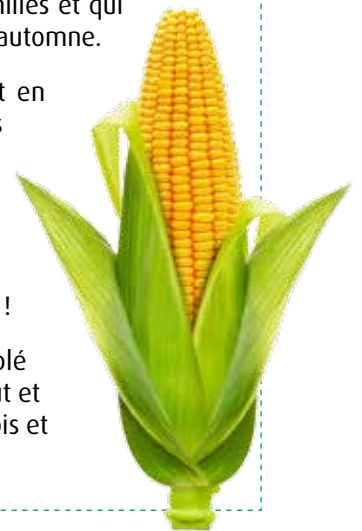
L'épluchette de blé d'Inde

À l'époque, l'épluchette de blé d'Inde (épis de maïs) était une corvée qui se répétait dans différentes familles et qui réunissait voisins, familles et amis au début de l'automne.

Dans les épis jusqu'aux genoux, on épluchait en groupe et dans une atmosphère de fête les réserves de maïs d'une famille avant la tombée de l'hiver.

Les jeunes gens aimaient particulièrement l'événement parce que la découverte d'un épi rouge leur donnait droit à un baiser de leur belle !

Aujourd'hui encore, plusieurs épluchettes de blé d'Inde ont lieu partout au Québec au mois d'août et septembre lors duquel on mange du maïs en épis et où on fait la fête jusqu'aux petites heures.



La petite demande et la grande demande

Vous aurez deviné qu'on fait ici allusion à la demande en mariage.

Dans l'ancien temps comme on dit là-bas, les fréquentations entre jeunes gens se faisaient la plupart du temps sur le balcon de la famille de la jeune fille, à portée d'oreille des parents de celle-ci.

Le garçon venait voir sa blonde (copine en parlé québécois) vers 19 heures, après sa journée de travail, pour repartir vers 21 ou 22 heures, un peu pressé par le père de mademoiselle!

Puis le grand jour venait où le jeune homme, prenant son courage à deux mains, faisait la demande.

La Petite demande se faisait soit à la jeune fille, soit à sa mère. Elle était importante mais tout de même assez informelle.

C'est la Grande demande qui réclamait costume du dimanche et entrevue privée avec le père de la dulcinée.

Encore aujourd'hui, plusieurs jeunes filles québécoises exigent que le bien-aimé fasse la grande demande au paternel.



Le feu de joie et la St-Jean Baptiste

La fête prend ses origines il y a plus de 2000 ans. Elle était originellement la célébration païenne du solstice d'été, le 21 juin.

Les anciens allumaient un grand feu le soir en l'honneur du soleil et du commencement de l'été. Avec l'arrivée du christianisme, on l'a facilement assimilée à la fête de Saint-Jean Baptiste, le 24 juin.

Avant la révolution française, la St-Jean Baptiste était une fête très populaire en France. Dans la nuit du 23 au 24 juin à Paris, le roi de France lui-même allumait le feu de la Saint-Jean.

Une fois en terre d'Amérique, les Français continueront de souligner cet événement. Les premiers feux de la Saint-Jean en Nouvelle-France datent de 1638. Les feux étaient accompagnés de danses et de chants.

Puis en 1834, un patriote du nom de Duvernay a fait de la St-Jean une fête patriotique.

Aujourd'hui, toutes les municipalités du Québec font un immense feu de joie le 24 juin pour fêter la fête nationale. C'est un moment privilégié pour célébrer leur identité, la fierté de ce que qu'ils étaient, de ce qu'ils sont et de ce qu'ils rêvent de devenir.



Le poisson d'avril

La tradition du poisson d'avril prend son origine en 1564, année où le roi de France, Charles IX, décréta que la célébration de la nouvelle année devait passer du premier avril au premier janvier.

Pour se moquer des gens mécontents de ce changement, on commença à leur offrir des cadeaux inutiles. Ce sont ces farces qu'on baptisa « poissons d'avril » parce qu'avril marquait également l'ouverture de la pêche.

Au Québec, la vieille tradition française prit des proportions inégales. Les gens passaient parfois des semaines à préparer des blagues et des farces pour attraper leur famille et leurs amis. Certains journaux se mirent aussi de la partie en annonçant par exemple « la découverte d'un arbre capable de produire des spaghettis ».

De nos jours, les enfants s'en donnent encore à cœur joie le premier avril, en collant des poissons en papier dans le dos de leurs camarades (à leur insu) et, exploit suprême, dans celui de leur professeur.



Le charivari

Voilà une coutume qui faisait bien le bonheur des uns aux dépens des autres.

En effet, lors d'un mariage où les âges des conjoints étaient trop différents, ou qu'un veuf ou une veuve manifestait une hâte un peu trop évidente à se remarier, les voisins du nouveau couple ne tardaient pas à manifester leur désapprobation.

On se réunissait devant la maison des nouveaux mariés, le soir des noces autant que possible, munis de toutes sortes d'instruments susceptibles de mener le plus de vacarme possible.

Puis, à l'aide de leurs casseroles, cornets et trompettes, on faisait la fête, on chantait et on dansait jusqu'aux petites heures de la nuit. Pas très romantique !

Le charivari était tradition également dans d'autres situations. Par exemple, lorsqu'un candidat était défait aux élections, les membres du parti adverse gagnant lui réservaient souvent un charivari.



Le 1^{er} juillet, journée nationale du déménagement

Le 1^{er} juillet est un jour férié (fête du Canada) et au Québec la plupart des baux de location d'appartement prennent fin à cette date, et de nombreux québécois profitent de cette journée pour déménager d'où le nom « la fête du déménagement ».

Le 1^{er} juillet de chaque année, des milliers de Québécois déménagent et emménagent lors de cette journée précise. Les déplacements deviennent alors très compliqués. Alors, un petit conseil si vous êtes au Québec le 1^{er} juillet : évitez de prendre votre auto pour vous déplacer dans la ville et profitez plutôt des festivités de la Fête du Canada !



Et les traditions culinaires au Québec ?

Existe-t-il une cuisine vraiment québécoise ? En fait, on a raison de se poser la question, car on décrit encore la culture alimentaire des Québécois par des stéréotypes qui semblent collés au chaudron.

Si l'on se fie à l'histoire, on peut dire que l'identité alimentaire se crée en fonction des ressources d'un pays et de la façon dont on utilise et apprête celles-ci. Au Québec, les traditions culinaires sont basées sur leurs ressources, mais aussi sur le climat avec lequel il a fallu composer dès le début, et ce, pendant longtemps. Bien sûr, aussi, leur cuisine a été influencée par les traditions des premiers arrivants. On retrouve donc, parmi les produits phares de leur alimentation : le porc, le gibier, les poissons de lac et de rivière, les pois, les pâtes, le sucre, la farine et le maïs.

D'autres aliments se sont ensuite imposés, comme les épices, la tomate, la pomme de terre, les animaux de boucherie et la volaille, venant affiner la tradition de base. Puis, petit à petit, leur cuisine s'est ouverte aux influences venues d'ailleurs, dont celles de leurs voisins américains, qui ont grandement contribué à l'implantation des chaînes de restauration rapide.

Aujourd'hui, avec la mondialisation, le Québec dispose d'aliments frais provenant de partout sur la planète, à longueur d'année. De plus, la sensibilisation croissante à la qualité des aliments, la popularité des petits producteurs, l'ouverture de marchés publics et de supermarchés abondamment approvisionnés procurent un large choix aux consommateurs.

La cuisine québécoise s'est développée à partir d'influences diverses. Il y eut celle des

Français d'abord, puis celle des Anglais, puis des Chinois, venus au Canada pour la construction du chemin de fer, et celle des Américains. Ensuite, les immigrants en provenance de l'Italie, du Portugal, de la Grèce et de la Pologne, par exemple, ont laissé leurs empreintes et même créé des habitudes culinaires différentes. À Montréal, comme dans toutes les grandes villes canadiennes, des quartiers sont nommés selon les communautés ethniques qui y vivent (Quartier chinois, Petite Italie, etc.).

Au Québec, encore aujourd'hui, on associe la cuisine traditionnelle à la ruralité et aux traditions familiales. Le pâté à la viande, le cipâte, le jambon, la soupe aux pois, le ragoût de pattes de cochon, la tarte au sucre et le gâteau aux carottes sont des exemples de plats dans la grande tradition québécoise. À ces plats traditionnels se sont ajoutés, un peu plus tard, le pâté chinois, le spaghetti et le poulet rôti, qui occupent une place de choix dans leurs menus. Et on peut désormais joindre aux plats ou aliments devenus traditionnels la poutine, le saumon, le homard, le smoked meat, les beignes et la crème glacée.

Chaque pays possède son lot de spécialités culinaires, lesquelles, lorsqu'elles deviennent très connues à l'étranger, participent à l'identité du pays et deviennent une référence dont s'imprègnent les touristes. En Espagne, on pense à la paella, au jambon cru et au gaspacho. En Italie, c'est au risotto, aux pâtes et au parmesan. Et dans la vaste cuisine régionale proposée en France, on retrouve parmi les aliments réputés le foie gras, les fromages et les macarons, par exemple.

Pour les chefs en visite au Québec, c'est **la poutine** qui ressort comme le plat national.



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