

Le Moniteur

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



PB-PP1B-10
BELGIE(N)-BELGIQUE
P 302 015

Bulletin mensuel
35^e année
Décembre 2017



*La Fédération
vous souhaite
d'excellentes
fêtes !*

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



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



Découvrez le nouveau mini rotatif :
la qualité et la facilité d'un four rotatif
pour un prix et un emplacement mini !

 **Ramalhos**

Nous sommes distributeurs exclusifs des fours Ramalhos en Belgique.
Profitez de notre expertise sur cette gamme et consultez votre
représentant commercial.

Une qualité exceptionnelle à un prix attractif.

Mesdames, Messieurs, Chers collègues,

Nous avons effectué le travail afin d'établir le forfait 2018. Nous sommes dans l'attente de l'avis de l'administration fiscale.

Je tenais à vous rappeler que le bien-être au travail ainsi que les documents administratifs s'y référant sont une obligation qui date de plusieurs années.

Vous découvrirez dans ce moniteur le logiciel OiRA établi en collaboration avec le ministère de l'emploi et du travail avec un financement européen. En utilisant ce document en ligne, les artisans boulangers ont la possibilité d'éviter des charges financières parfois importantes.

Je souhaite à tous les artisans de bien travailler pendant les fêtes et je vous donne rendez-vous en 2018.

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

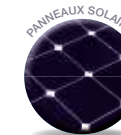
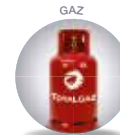
9,1c€

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 Rapport du CA francophone du 15 novembre 2017 (résumé)
- Santé** 8 8 bactéries qui nous font du bien.
- Fêtes & convivialités** 10 La Saint-Aubert liégeoise Supercalifragilisticexpialidocious !
- Social** 14 Indépendants : La nouvelle couverture « droit passerelle ».
- Économie** 15 Wallonie : Le « Buy Walloon Act » du gouvernement
- Fédération** 16 125^e anniversaire de l'Union professionnelle des Patrons Boulangers Pâtisiers de Verviers et région Germanophone
- Économie** 19 Wallonie : Indemnisation des commerçants en cas de travaux
- Fêtes & convivialités** 20 La Saint Aubert de Lessines-Ath, un 15 octobre d'été indien !
- Social** 22 Commission paritaire de l'industrie alimentaire
- Salon** 25 Les professionnels de l'Horeca en pincent pour Horecatel !
- Un boulanger à l'honneur** 26 Boulangerie Wiliquet à Braives : oui, la confiance règne !
- La fédération et ses fournisseurs** 28 Démonstration Corman : Gaëtan Paris à l'EFPP les 19 et 20 septembre 2017
- Concours** 30 La sélection finale de l'équipe belge participant à la Coupe Europe de Pâtisserie a eu lieu le 20 novembre.
- Grand Public** 33 5 phénomènes étrangement contagieux
- Culture** 34 Quelques traditions de Noël dans le monde.
- Sécurité** 36 OIRA ou on n'ira pas ?
- Social** 38 Protection sociale : Quand le couple travaille ensemble
- Philosophie** 39 Vieillir...
- La fédération et ses fournisseurs** 40 Viva for Life : une belle récolte des boulangers Vita+
- Humour** 42 Une petite blague...
- Actualités** 45 Comment la Wallonie développe l'alimentation durable
- In Memoriam** 47
- Petites annonces** 47

Administration & gestion

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

Publicité et petites annonces

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

Éditeur responsable

A. Denoncin • Grand Place, 4 • 6927 Tellin

Ont collaboré à la rédaction

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

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.

Unox Bakertop

Le plaisir d'avoir le contrôle

Capacité 4, 6 ou 10 plaques 600 x 400 mm

Une réactivité optimale

Personnalisez vos cuissons

Disponible en GAZ ou ELECTRIQUE

Nouveau design

Nouvelle commande



Bruyerre

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



Rapport du CA

francophone du 15 novembre 2017 (résumé)

1 Approbation du PV du 20/09/ 2017

2 Correspondance et activités

- La gestion des comptes
- Les partenariats divers
- La reconduction de la convention avec TOTAL
- L'AG de la C.E.B.P à Dresde
- La distribution des sacs réutilisables
- Les contrôles sur l'étiquetage
- La plateforme Alimento à Verviers
- La révision des syllabus de formation aux Isnes
- La St Aubert de Liège

3 Apaq-W

- Le sondage par une société indépendante début décembre
- Le concours par le net : 12.981 participants
- La gestion des concours
- Les coordonnées de tous les présidents locaux
- Le budget pour la Foire de Libramont
- Les produits du terroir médiéval à Stavelot
- L'étude par GFK sur la vente des pains
- La remise des Coqs de Cristal à Libramont

4 Confédération

- Présentation de l'outil OIRA le 27/11
- Le calendrier des CA et AG pour 2018

5 Délégués aux commissions

- Fiscal : - Réalisation de la proposition pour les forfaits
Boulangers-Pâtisseries-Glacières
- Alignement de la TVA pour les Food Trucks sur
l'Horeca
- Social : - Réunion de la commission nationale le 29/11
- Economique : Insuffisance de comptabilités pour le
dossier "Pain"

6 Bureau et Moniteur

- La situation financière
- L'augmentation de la cotisation francophone €
- La gestion des listes de membres
- Moniteur
 - Les retards de paiement de certains annonceurs
 - Prise de contact avec MD Concept
 - Le classement « couleur » des articles
 - La gestion des publicités par Madame de Thier
 - Nouvelle rubrique : Pièces d'exception
 - L'acceptation du layout

7 Concours

- Le trophée Wanet, réunion aux Isnes le 23/11
- La gestion du dossier par Mr Bury
- Inscription au Meilleur Artisan Boulanger-Pâtissier
- La sélection du jury

8 Guide d'autocontrôle-Afsca

Calme total

9 Divers

Meilleurs délais pour les P.V du Fonds Social

10 Prochain CA le 17 janvier 2018

● H. Léonard

8 bactéries

qui nous font du bien.

Les bactéries sont de minuscules êtres vivants faits d'une seule cellule, présents un peu partout : l'air, les sols, l'eau, la peau. Certaines provoquent des maladies, d'autres sont utiles à l'homme : présentes dans l'intestin elles aident à digérer, elles sont utilisées pour fabriquer des aliments (yaourts, choucroute)...

Certaines bactéries nous veulent donc du bien, c'est ce qu'on appelle les microbiotes (ensemble de micro-organismes).



Bacillus coagulans

Bacillus coagulans est une espèce bactérienne du genre Bacillus produisant de l'acide lactique. Elle est également appelée « Lactobacillus Sporogenes ». Elle fut décrite pour la première fois en 1932.

Ses bienfaits se ressentent au niveau intestinal. Favorisant le confort digestif, elle est donc toute indiquée en cas de syndrome d'intestin irritable. En outre, elle renforce le système immunitaire en cas d'agression virale.



Lactobacillus casei

Cette espèce de bactérie lactique appartient à la famille des Lactobacillaceae. On la trouve dans le lait (caséine), le fromage et le système digestif de l'homme, du cochon et des oiseaux.

Elle est recommandée pour réduire l'inflammation du système digestif et protège contre d'autres bactéries néfastes, telle que l'E. coli et la Salmonella typhimurium.



Bifidobacterium animalis lactis

Le Bifidobacterium animalis lactis est une souche exclusive de bifidobactéries.

C'est une culture active et vivante qui contribue au fonctionnement du système digestif lorsqu'elle est associée par ailleurs à une alimentation équilibrée et un mode de vie sain.

Ces bactéries sont ajoutées dans certains laits fermentés.



Lactobacillus acidophilus

Le Lactobacillus acidophilus est une bactérie lactique de la famille des Lactobacillaceae en forme de bâtonnet aux extrémités arrondies.

Il est présent dans la cavité buccale et le système digestif de l'homme et de l'animal, dans la flore vaginale de la femme ainsi que dans le lait et le vin.

Il atténue les symptômes de diarrhée, de crampes abdominales et de vomissements chez des patients intolérants au lactose.



Lactobacillus Crispatus

Le Lactobacillus Crispatus est une bactérie en forme de bâtonnet aux extrémités arrondies.

On la trouve en grand nombre dans la flore vaginale. Si l'équilibre de la flore vaginale est perturbé, le nombre de ces bactéries varie.

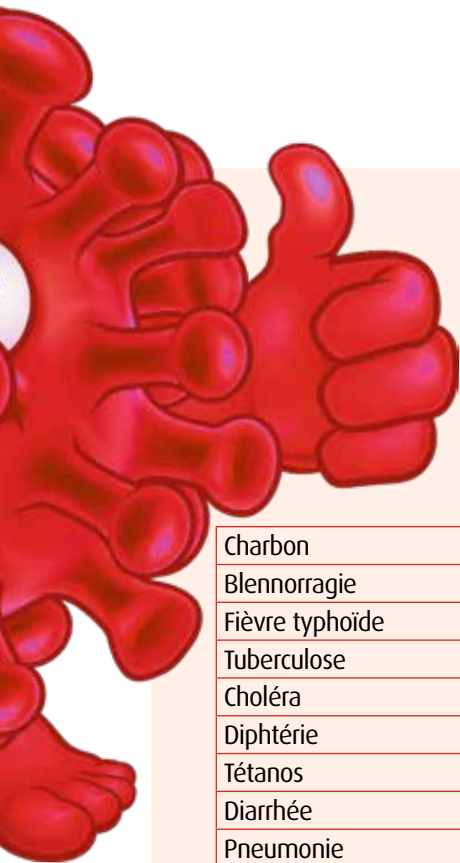
Elle est particulièrement recommandée en cas de cystites, vaginites et mycoses à répétition.



Lactobacillus brevis

Le Lactobacillus brevis est une autre bactérie de la flore vaginale. Elle constitue, avec le Lactobacillus Crispatus, plus de 60% de la flore vaginale.

Elle est également recommandée en cas de troubles gynécologiques (démangeaisons, brûlures, picotements) et se prend en cure sous forme de gélules, en association le plus souvent avec Lactobacillus Crispatus.



Et les bactéries pathogènes pour l'homme ?

Elles sont très nombreuses et de nouveau ici la pathogénicité dépend aussi, parfois, du nombre de bactéries, des conditions d'ingestion, de l'état de santé du patient etc. Certaines cependant sont toujours pathogènes, même à doses très faibles et même chez des gens en bonne santé lors de l'infection. Voici quelques exemples de bactéries pathogènes pour l'homme :

| | | | |
|------------------|-----------------------------|-------------------|------|
| Charbon | Bacillus anthracis | Koch | 1876 |
| Blenorragie | Neisseria gonorrhoeae | Neisser | 1879 |
| Fièvre typhoïde | Salmonella Typhi | Eberth | 1880 |
| Tuberculose | Mycobacterium tuberculosis | Koch | 1882 |
| Choléra | Vibrio Cholera | Koch | 1883 |
| Diphthérie | Corynebacterium diphtheriae | Klebs/Loeffler | 1883 |
| Tétanos | Clostridium tetani | Nicolaier | 1885 |
| Diarrhée | Escherichia coli | Escherich | 1885 |
| Pneumonie | Streptococcus pneumoniae | Fraenkel | 1886 |
| Méningite | Neisseria meningitidis | Weischselbaum | 1887 |
| Fièvre ondulante | Brucella sp. | Bruce | 1887 |
| Gangrène gazeuse | Clostridium perfringens | Welch et Nuttal | 1892 |
| Peste | Yersinia pestis | Yersin/Kitasato | 1894 |
| Botulisme | Clostridium botulinum | Van Ermengem | 1896 |
| Dysenterie | Shigella dysenteriae | Shiga | 1898 |
| Syphilis | Treponema pallidum | Schaudin/Hoffmann | 1905 |
| Coqueluche | Bordetella pertussis | Bordet et Cengou | 1906 |
| Méningite | Rickettsia rickettsii | Ricketts | 1909 |



Lactobacillus reuteri

Le Lactobacillus reuteri est une bactérie lactique de la famille des Lactobacillaceae en forme de bâtonnet courbé (boomerang), aux extrémités arrondies

Il se trouve dans la sphère gastro-intestinale, dans la cavité buccale et sur la muqueuse vaginale des humains, de certains animaux, dans le lait, les fromages et le saucisson.

Il diminue la plaque dentaire et l'inflammation des gencives.



Lactobacillus plantarum

Le Lactobacillus plantarum est une bactérie lactique de la famille des Lactobacillaceae en forme de bâtonnet aux extrémités arrondies.

On la trouve sur les plantes, dans le système digestif et la cavité buccale de l'homme, dans les eaux usées, dans le lait, le fromage, les yaourts et dans le levain.

Elle fonctionne comme un probiotique : ses bienfaits sur le syndrome de l'intestin irritable et son effet protecteur contre les infections intestinales sont encore à l'étude mais les premiers résultats semblent encourageants.

Mais que veut dire probiotique ? les probiotiques (littéralement pro bio signifie en faveur de la vie) sont des bactéries, des virus ou des levures qui ont des effets bénéfiques sur notre santé. On en trouve dans les produits fermentés (yaourt et lait fermentés) mais aussi dans les glaces, les barres céréalières, la charcuterie, le pain au levain...

Sources : Passeport.net, Psychologies.com, futura-sciences.com

La Saint-Aubert liégeoise



Supercalifragilisticexpialidocious !

Les courageux convives, qui ce jour se sont lancés à l'assaut de la colline abrupte surplombant la gare emblématique des Guillemins, ont pu embrasser depuis les boulevards arborés, l'atmosphère scintillante de la Cité Ardente s'étalant à leurs pieds. Puis, quittant l'artère, près de l'Observatoire astronomique, évitant de quelques encablures la « Basilique » du Sacré-Coeur, voisine du Mémorial Inter-alliés inauguré en 1937 (en reconnaissance à la ville de Liège, première cité à avoir résisté à l'invasion de 1914), ces intrépides pénétrèrent dans un immense espace vert, malheureusement peu perceptible à cette heure tardive.

A l'orée d'une région boisée aux quartiers évocateurs, Bois d'Avroy, Bois St Gilles) la rue des Waides (prairies, champs, en wallon) les conduisit au domaine éponyme où nous les accueillions dans cette ancienne ferme magnifiquement restaurée et aménagée.

Outre forêts et pâturages, l'endroit sur le versant exposé au sud fut autrefois couvert de vignobles, comme en témoignent de multiples rues aux noms évocateurs : rues de la Treille, du Pressoir, Sous les Vignes, de Bourgogne, Bordelais...A VOTRE SANTÉ !!!

Heureusement, depuis quelques années le vignoble liégeois renaît avec panache et pourrait redonner tout son sens, en cas d'excès, à une voie toute proche : la rue de l'Enfer.

Quoique, celle dédiée à certains orgueilleux, soit voisine : la rue du Gros Gland (Honni soit qui mal y pense!).

Le cadre posé, nos stewards d'un jour assurant l'accueil, emmenèrent nos visiteurs vers l'apéritif, qui réunit dans une sympathique retrouvaille nos confrères boulangers et glaciers locaux, mais aussi ceux venus de tous les horizons de Wallonie et quelques fournisseurs fidèles. La déferlante de « mises en bouche » n'empêcha pas un joyeux brouhaha de s'installer jusqu'au signal invitant les convives à rejoindre leur table respective où ils s'empressèrent de faire un sort au délicieux carpaccio de saumon joliment présenté.

La première fringale apaisée et satisfaite, le président Léonard prit la parole pour accueillir l'assemblée par un petit rappel historico-géographique, sur cet ancien terrain de chasse des Princes-Évêques. Du coup, les couverts ne prirent-ils pas un aspect quelque peu différent ?

Le président Denoncin lui succéda en invitant tout le monde à la prochaine Journée Nationale de la



M. Denoncin et Mme Léonard





Boulangerie-Pâtisserie qui sera organisée en 2018 à Arlon, par l'association de la Province du Luxembourg. Il fleurit et congratula Mme Streibel ainsi que Mme Léonard et circonvint son époux par un petit pack de l'Abbaye d'Orval qui sera bien sûr un lieu incontournable de ces festivités nationales.

Vinrent ensuite les présidents Lefranc (Namur), Wertz (Verviers), Wansson (Huy) qui s'acquittèrent très convivialement de cette aimable tradition dans la bonne humeur générale.

Le demi-homard de Bretagne s'invita dans nos assiettes et chacun s'appliqua à déguster ce fin crustacé sans tacher chemisier ou cravate. Mission accomplie pour certains, moins bien pour d'autres...

S'en vint ensuite le « Trou Normand », cette fois très bien nommé, puisque notre jeune et récent lauréat au titre de Meilleur Artisan Glacier, Jonathan MORABITO, nous avait préparé un succulent sorbet aux pommes arrosé de Calva, qui remporta un succès unanime.

Pour permettre à chacun un petit répit gastronomique, notre chanteuse Cindy entama un éclatant « Singing in the rain » d'actualité, accompagnée par le ballet improvisé par son compagnon Alain et par votre serveur dans le but d'introduire la remise à chacun du cadeau souvenir, bien utile en cette soirée automnale et pluvieuse : un parapluie Golf (nous l'aurions préféré parasol !) en fibre de carbone et estampillé discrètement du nouveau logo de l'Union.

Mais pour l'obtenir, chacun dut s'efforcer de prononcer, mais avec des succès très divers, la parole magique de Mary Poppins, **Supercalifragilisticexpialidocious**. Essayez, et vous comprendrez pourquoi malgré la joie générale, personne ne prit son envol comme Julie Andrews et son parapluie dans le film de Walt Disney. Peut-être y avait-il une faute d'orthographe ?

Après ces émotions, la longe de veau, cuite idéalement et nappée de sa sauce au poivre vert, accompagnée par le Stone cross shiraz que nous avaient conseillé, avec justesse, les Chefs Paul et Serge D'Ippolito, laissa la voie buccale libre d'accès aux petits câlins sucrés de nos Maîtres Artisans, qui pour l'un, Damien TAILLARD, nous régala d'un pâté crème fraîche et son coulis de framboises, revisité avec modernité et d'un véritable « Misérable » réalisé selon les plus pures règles traditionnelles. Ce duo pâtissier accompagné d'une très liégeoise et succulente verrine de glace au lacquemant, préparée de nouveau par le talentueux John-John, Jonathan MORABITO.

Pendant que, sur la piste, se trémoussaient les couples de danseurs, entraînés par le sémillant DUO RETRO-NOUVEAU, le petit café, sacré entre tous, prépara pour un retour aux premières heures tous ces amis, dont la bonne humeur ne se départit pas une seconde tout au long de cette superbe soirée, préparée et magistralement organisée par notre duo de choc Jacky BEER et Georges STREIBEL.

Les absents ayant toujours tort, nous vous convions tous à venir nous rejoindre l'année prochaine.

Nous ne dirons jamais assez que la présence de nos membres et amis à ces joyeuses manifestations est grandement appréciée, en ce qu'elle encourage nos dévoués confrères qui malgré leurs contraintes professionnelles et familiales, se consacrent bénévolement toute l'année et depuis parfois bien longtemps, à la défense de vos intérêts communs.

● HenriPaille (dit LEONARD)



M. Wertz et Mme Beer



M. Denoncin et M. Léonard



Table de M. Dessart



Table des glaciers



Présentation des cadeaux !





Table des Hutois



Table de M. Radermecker



Table Présidentielle



Table de M. Beer (qui fait la photo!!)



Jeu/cadeaux Mme Solvini et M. et Mme Streibel



Les danseurs

Indépendants

La nouvelle couverture « droit passerelle ».

Un filet de sécurité en cas de cessation forcée

L'assurance sociale faillite, dont bénéficie chaque indépendant, est élargie aux cessations d'activité pour causes économiques. Les conditions sont strictes, mais c'est un progrès.

Depuis 1997, les indépendants bénéficient d'un soutien social en cas de faillite.

Ils peuvent toucher, pendant douze mois maximum, une indemnité (1.169 euros pour un isolé, 1.460 euros avec charge de famille) et gardent leurs droits aux soins de santé et aux allocations familiales. Cette assurance a été étendue aux cas de règlement collectif de dettes pour les non-commerçants, ainsi qu'aux cessations forcées pour cause d'incendie, de calamité naturelle ou de déclenchement d'une allergie professionnelle.

Depuis le 1^{er} janvier 2017, cette couverture est étendue aux cessations dans des conditions économiques difficiles. C'est ce que le ministre des Indépendants, Willy Borsus (MR), à l'origine de cette extension, a appelé le « droit passerelle ».

Il a évoqué une forme de chômage pour indépendants. Le parallèle est possible, mais les conditions pour bénéficier du droit passerelle sont bien plus restrictives que pour le chômage des salariés !

Ont droit à cette aide les indépendants qui n'ont aucune autre possibilité de revenus de remplacement (pension, invalidité, chômage...) et qui démontrent « une situation financière difficile ». Concrètement, l'activité indépendante ne doit pas avoir généré plus de 13.010 euros de revenu net pour l'année de cessation et pour l'année qui précède. Sont aussi couverts les indépendants qui émargent au CPAS et ceux qui ont bénéficié, au cours des douze mois précédents, d'une dispense de versement de leurs cotisations sociales. Pour l'obtenir, il faut être passé avec un dossier sérieux devant la commission ad hoc de l'Inasti (Institut

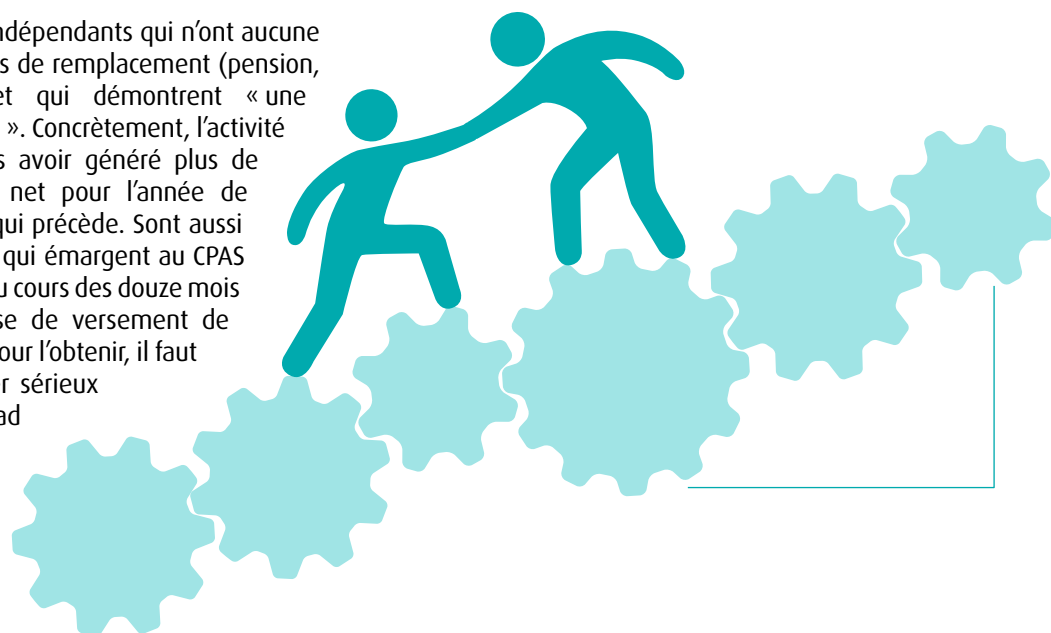
d'assurances sociales pour indépendants). Enfin, la durée maximale de la couverture est de trois à douze mois, en fonction de la durée de la carrière indépendante. Les demandes doivent être introduites auprès de la caisse d'assurances sociales.

Une aide pour chaque situation

Avec ce nouveau dispositif droit passerelle, le statut social est renforcé. Le filet minimum de sécurité auquel chaque indépendant peut prétendre en cas de coup dur couvre de mieux en mieux les pertes subites de revenus professionnels, suite à une maladie, au départ à la retraite ou en cas d'échec de l'entreprise.

Pour l'UCM, ce filet général de sécurité pourrait encore être amélioré en réduisant la période de carence (un mois aujourd'hui) avant de bénéficier de l'assurance incapacité de travail. Une campagne d'information s'impose aussi. L'enquête UCM d'avril 2016 a montré que moins d'un indépendant sur cinq connaît l'assurance faillite. Il faut a fortiori faire connaître le droit passerelle, y compris auprès des personnes qui hésitent à prendre le risque de créer leur propre emploi.

Source : UCM





Wallonie

Le « Buy Walloon Act » du gouvernement

Le gouvernement wallon lance son « Buy Walloon Act » pour créer l'achat en Wallonie, boosté par un guide de bonnes pratiques. Il est temps que les habitants de la Région soient fiers de sa production.



5 milliards, c'est la somme vertigineuse qui semble la plus proche du potentiel de croissance de la consommation wallonne, soit 6% du PIB wallon. Acheter local est bon pour une Région, les flamands le font majoritairement.

En effet, à l'inverse de la Flandre, la Wallonie ne profite pas assez de sa richesse. Une analyse de l'Institut wallon de l'évaluation, de la prospective et de la statistique (Iweps) chiffre même ce manque à gagner à 5 milliards. Un exemple qui touche directement le monde des PME : une entreprise flamande achète 52% de produits sur ses terres, là où les entrepreneurs wallons limitent ces achats à hauteur de 45%.

L'enjeu est important puisqu'il s'agit de susciter la mise en place d'un écosystème dans lequel les Wallons pourraient s'auto-suffire. Mais au-delà de ce constat théorique, il fallait identifier les mesures qui permettraient pratiquement de relocaliser l'impact de

la production wallonne. Le « Buy Walloon Act » vise tant les marchés publics que la communication autour des produits wallons, l'augmentation de la production alimentaire locale, la valorisation de la filière bois, la promotion des circuits courts, l'information des entreprises sur les produits disponibles, le comblement des filières manquantes dans le tissu économique, ou encore l'encouragement du groupement d'employeurs et le soutien aux créateurs.

Dans cet esprit, les ministres Collin et Marcourt annoncent déjà « Mindji », un festival international de la gastronomie wallonne organisé en juillet prochain à la Citadelle de Namur. Le collectif de chefs et d'artisans wallons Génération W est à l'initiative de ce rendez-vous épicurien. Enfin, un concours du meilleur ouvrier-artisan de Wallonie sera lancé. L'heureux lauréat conservera son titre à vie.

Source : UCM

FÉDÉRATION

125^e anniversaire

de l'Union professionnelle des Patrons Boulangers Pâtissiers de Verviers
et région Germanophone



Apéro MM. Léonard et Wertz



Apéro pour MM. Leonard, Darimont, Radermecker



M. Kockartz, Smetz et Wergifosse



Mme et M. Smetz, M. Kockartz, M. Wertz, M. Lefranc



M. Williquet, Mme et M. Wanson



Mme et M. Leheureux



Quel plaisir d'avoir reçu tous les amis et confrères pour fêter le 125^e anniversaire de notre Union Professionnelle.

La fête s'est déroulée chez le traiteur Pierre Michel à Andrimont . Ce banquet a été une réussite : un menu délicieux, un spectacle fantastique avec « Sofia Syko ». Tous les convives étaient contents et heureux.

Notre président Rudy Wertz profita de cette occasion pour remercier tous les sponsors (fournisseurs et moulins) qui nous ont aidé lors de cette manifestation.

Encore merci à tous les participants.

● M-L S.



Cahier de recettes de M. Smetz



Les décorés Mme et M. Smetz, Kockartz, M. wertz



Mme et M. Lefranc, M. Wertz



La table des liégeois



Angello, son épouse, Mme williquet



Firme Fournimat et Bruyere





Wallonie

Indemnisation des commerçants en cas de travaux

La Région n'est pas seule impliquée

Une amélioration de la loi fédérale est en discussion. Le budget existe. L'UCM souhaite en outre une implication des communes.

Selon une enquête UCM, les travaux publics ont déjà causé des soucis à sept commerçants sur dix. Parmi ceux-ci, presque la moitié a subi un dommage important.

Depuis 2007, une possibilité d'indemnisation existe. Mise en route par le fédéral, elle est fixée à 80 euros par jour en cas de fermeture complète du magasin. C'est mieux que rien, mais ce n'est pas suffisant. La compétence a été confiée aux Régions. Le nouveau gouvernement wallon veut améliorer le système et a prévu un budget de trois millions d'euros pour 2018. Reste à voir comment l'utiliser. L'UCM a pu en discuter avec le cabinet du ministre Pierre-Yves Jeholet (MR).

La solution privilégiée est de définir, pour chaque chantier, une zone impactée par les travaux, une date de début et une date de fin. Les commerçants qui se trouvent dans la zone pourraient alors, sans lourdes démarches, demander une indemnisation complète s'ils ferment leur magasin et une indemnisation

partielle si leur établissement reste ouvert. Le montant journalier serait fixé dans une fourchette en fonction de la durée du chantier et de l'intensité des nuisances.

Impliquer les pouvoirs locaux

Ce critère de l'intensité des nuisances permettrait de responsabiliser les communes. Leur devoir n'est pas seulement de coordonner les travaux et d'en réduire la durée au minimum. C'est à elles aussi d'assurer une information complète des commerçants, de les consulter sur les mesures d'accompagnement, de garantir un accès aux magasins, de prévoir des parkings alternatifs, de suspendre les taxes communales sur les commerces concernés. Après les travaux, c'est encore aux communes de relancer la fréquentation par une campagne d'information dans la zone de chalandise.

À noter que dès à présent, grâce au plan commerce wallon du précédent gouvernement, la Sowalfin (crédit public) accorde des garanties gratuites sur des crédits existants ou nouveaux pour les magasins, restaurants et cafés impactés par des travaux.

Source : UCM



La Saint Aubert

de Lessines-Ath, un 15 octobre d'été indien !

Comme l'an passé, nous avons bénéficié d'une très belle journée avec un soleil très généreux.

Les convives ont apprécié le menu que le patron, Salvatore, nous avait minutieusement préparé.

Le millefeuille de coquilles saint Jacques, l'agneau, les fromages ou le dessert, tout était parfait.

Le président, Henri Leleux, a animé l'apéritif en nous jouant quelques airs d'accordéon, accompagné de son professeur, Paule.

Nadine et Nicole, avec toute leur bonne humeur n'ont eu aucune difficulté à vendre les enveloppes de la tombola !

Nous remercions vivement tous les convives pour leur bonne humeur et nos fournisseurs sponsors qui ont fourni des lots pour la tombola.

● **L'association des Patrons
Boulangers-Pâtisseries
de Lessines - Ath et environs**



Notre président
Henri Leleux



Nicole et Michel Defromont



Les invités s'amuse



Un représentant et son épouse.



La table des jeunes + Igor et Chantal Bossiroy



Le président montre l'exemple



La trésorière Carine entourée de Chantal et Sarah



Nadine Charbo à gauche, Joëlle André à droite, en face au centre des amis de Nadine, à l'extrême droite, Yves Auspert qui sera pensionné en fin d'année.



Nadine et Nicole, avec toute leur bonne humeur n'ont eu aucune difficulté à vendre les enveloppes de la tombola



Karine et Luc Vansteenkiste de l'association de Tournai



Le président et son professeur d'accordéon animent l'apéritif

Commission paritaire de

l'industrie alimentaire

Sous-commission de la boulangerie pâtisserie 118.03

La C.C.T. complète sur les modalités de cette prime

Dans la programmation sociale 2017/2018 du 16 mai 2017, **il a été prévu une augmentation, hors index de 1.1%**. Une augmentation de 0.90 % a été octroyée le 1^{er} juillet 2017.

Les 0.20 % restants représentent le solde , soit une prime de 55 € payable fin d'année 2017 en complément de la prime de 80 € existante, soit une prime brute totale de 135 €, augmentée des cotisations sociales.

Dans les entreprises où une prime brute de 80 € a été octroyée en 2016, conformément à la convention collective de travail du 15 septembre 2015 relative à la programmation salariale 2015/2016 (n° de réf:130431), **la prime peut être convertie en un avantage équivalent avant le 25 décembre 2017.**

Commentaire : **la prime de 80 € et la prime de 55 €, soit 135 € bruts peuvent être octroyés en avantage équivalent**, tout en respectant la procédure en vigueur. **L'important est que votre ouvrier(ère) reçoive la prime sous diverses formes, de façon équivalente.**

Pour la 201 : employés(es) vendeurs(euses)

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

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

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

● Cigagna Dominique





CONVENTION COLLECTIVE DE TRAVAIL DU 18 DÉCEMBRE 2013 RELATIVE À LA PRIME DE FIN D'ANNÉE

CHAPITRE 1^{er} - CHAMP D'APPLICATION

Art. 1^{er}. § 1^{er}. La présente convention collective de travail est applicable aux employeurs et aux ouvriers de l'industrie alimentaire.

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

CHAPITRE 2 - DROIT A UNE PRIME DE FIN D'ANNEE

Art. 2. Les parties conviennent d'octroyer une prime de fin d'année aux ouvriers ayant au moins 1 mois de service dans l'entreprise.

Art. 3. §1^{er}. Les ouvriers ont droit à une prime de fin d'année à concurrence d'un douzième par mois de service effectivement presté au cours de l'année civile à laquelle la prime de fin d'année se rapporte.

§ 2. Sans préjudice de l'article 2, sont assimilés à 1 mois de service effectivement presté :

- le mois de l'entrée en service, lorsque cette entrée en service a lieu entre le 1^{er} et le 15 du mois
- le mois de la sortie de service, lorsque cette sortie a lieu après le 15 du mois.

§ 3. En dérogation au paragraphe 1^{er} du présent article, les mois de chômage avec complément d'entreprise donnent lieu au paiement de 20 % de la prime de fin d'année restante et ce jusqu'au 31 décembre de l'année civile en cours.

§ 4. Sont assimilées, pour l'application de cet article, à du service effectivement presté, les absences pour cause :

1. d'un accident du travail ou d'une maladie professionnelle donnant lieu à réparation. En cas d'accident du travail ou de maladie professionnelle avec incapacité temporaire partielle consécutive à une incapacité temporaire totale, la période d'assimilation est de douze mois.
2. d'un accident ou d'une maladie non visés dans le point précédent. La période d'assimilation est de douze mois.
3. du repos de maternité et toutes autres dispositions légales de protection de la maternité, y compris les pauses d'allaitement telles que prévues par la convention collective de travail n° 80 du 27 novembre 2001.

4. du congé de paternité visé par la loi du 16 mars 1971 sur le travail et le congé de naissance visé par l'article 30, § 2, de la loi du 3 juillet 1978 relative aux contrats de travail.

5. d'un congé d'adoption.

6. du congé pour soins d'accueil visé par l'article 30^{quater} de la loi du 3 juillet 1978 relative aux contrats de travail.

7. d'un congé prophylactique.

8. de petit chômage.

9. de l'accomplissement de devoirs civiques, sans maintien de la rémunération.

10. de l'accomplissement d'un mandat public.

11. de l'exercice de la fonction de juge social.

12. de l'accomplissement d'une nuss10n syndicale conformément la convention collective de travail du 10 juillet 2009 conclue au sein de la Commission paritaire pour ouvriers de l'industrie alimentaire relative au statut de la délégation syndicale.

13. de journées de participation à des stages ou journées d'études consacrées à l'éducation ouvrière ou à la formation syndicale.

14. de la participation à des cours ou à des journées d'études consacrés à la promotion sociale.

15. de la participation à une grève ou lockout dans les conditions prévues à l'article 16 de l'arrêté royal du 30 mars 1967 déterminant les modalités générales d'exécution des lois relatives aux vacances annuelles des travailleurs salariés (*Moniteur belge* du 6 avril 1967).

16. de vacances annuelles légales et conventionnelles.

17. de jours fériés légaux et les jours de remplacement des jours fériés.

18. de journée de chômage temporaire.

19. Les obligations de milice pour les ressortissants de l'un des Etats membres de l'Union Européenne.

CHAPITRE 3 - MONTANT DE LA PRIME DE FIN D'ANNEE

Art. 4. § 1. Le calcul du montant de la prime de fin d'année se fait tant sur la rémunération fixe que sur la rémunération variable et les avantages en nature qui sont soumis à retenues de sécurité sociale. Les primes ou indemnités qui sont accordées en contrepartie de frais réels ne sont pas prises en considération.

§ 2. Le montant de la rémunération fixe est égal à 4 et 1/3 de semaines de rémunération horaire brute du mois de décembre de l'année civile dans laquelle la prime de fin d'année sera payée.

§ 3. Par dérogation au paragraphe précédent et en vue de tenir compte de l'incidence des travaux de campagne, les parties conviennent que le salaire horaire brut à prendre en considération pour le paiement de la prime de fin d'année est à calculer comme suit pour les employeurs et les ouvriers des sucreries :

- pour une part à raison de 3/4 du salaire horaire dû au 1^{er} septembre de l'année en cours
- et pour l'autre part à raison de 1/4 de la moyenne du salaire horaire du mois de novembre de l'année en cours (primes d'équipes comprises).

§ 4. Le montant de la rémunération variable est égal à la moyenne mensuelle des rémunérations variables du mois de janvier jusqu'au mois de novembre de l'année civile dans laquelle la prime de fin d'année sera payée. Par rémunération variable, on entend les primes contractuelles qui sont directement liées aux prestations fournies par l'ouvrier, qui font l'objet de retenues de sécurité sociale et dont la périodicité de paiement n'est pas supérieure à un mois.

§ 5. Des conventions particulières dans les entreprises prévoyant des modalités de calcul équivalentes ou plus favorables restent d'application.

Art. 5. Par journée d'absence injustifiée, il peut être déduit un certain pourcentage du montant de la prime de fin d'année, pourcentage qui est fixé par le conseil d'entreprise, la délégation syndicale ou le règlement de travail.

CHAPITRE 4 - PERTE DU DROIT A UNE PRIME DE FIN D'ANNEE

Art. 6. § 1^{er}. Perdront leur droit à une prime de fin d'année :

- Les ouvriers qui ont quitté volontairement l'entreprise pendant la première année de service.
- Les ouvriers qui sont licenciés pour motif grave.

§ 2. N'est pas considéré comme un départ volontaire de l'ouvrier :

- le départ de l'ouvrier suite à un acte équipollent à rupture commis par l'employeur,
- la fin du contrat de travail suite à un cas de force majeure dû à la maladie professionnelle ou à un accident de travail.

CHAPITRE 5 - PAIEMENT DE LA PRIME DE FIN D'ANNEE

Art. 7. Sauf autres dispositions convenues au niveau de l'entreprise, la prime de fin d'année sera payée :

- avant le 25 décembre de l'année civile en cours pour les ouvriers en service au 1^{er} décembre
- pour les autres ouvriers: au moment où ils quittent l'entreprise.

CHAPITRE 6 - VALIDITÉ

Art. 8. § 1^{er}. La présente convention collective de travail remplace la convention collective de travail du 17 mai 1995 relative à la prime de fin d'année enregistrée sous le numéro 38294/CO/118 et rendue obligatoire par arrêté royal du 3 juillet 1996 (Moniteur belge du 14 septembre 1996) et la convention collective de travail du 17 mai 1995 relative à la prime de fin d'année dans les boulangeries et pâtisseries, enregistrée sous le numéro 38295/CO/118.03 et rendue obligatoire par arrêté royal du 30 août 1996 (Moniteur belge du 19 septembre 1996) et la convention collective de travail du 9^{er} décembre 1979 (enregistrée sous le numéro 06492/CO/118) relative aux modalités de calcul de la prime de fin d'année dans les sucreries et la convention collective de travail du 17 mai 1995 relative à la prime de fin d'année pour les ouvriers de l'industrie des légumes, enregistrée sous le numéro 38296/CO/118.09 et rendue obligatoire par arrêté royal du 12 février 1996 (Moniteur belge du 5 avril 1996).

§ 2. Elle produit ses effets le 1^{er} janvier 2014 et est conclue pour une durée indéterminée.

§ 3. Elle peut être dénoncée par une des parties, moyennant un préavis de trois mois signifié par lettre recommandée à la poste adressée au président de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire et aux organisations qui y sont représentées.



Les professionnels de l'Horeca en pincent pour

Horecatel!

Du 04 au 07 mars 2018 au WEX à Marche-en-Famenne

Depuis plus de 50 ans, Horecatel donne le ton dans les secteurs de l'Horeca, des collectivités et de la gastronomie. Du 04 au 07 mars prochains, quelque 420 exposants soigneusement sélectionnés pour la qualité de leurs produits, matériaux et services seront à nouveau réunis au WEX à Marche-en-Famenne pour ce premier grand rendez-vous de la saison 2018.

Après avoir accueilli 35.776 visiteurs en 2017, Horecatel promet d'attirer une fois de plus la crème des professionnels curieux de s'imprégner des nouvelles tendances et saveurs en vogue. À quelques mois de l'événement, celui-ci affiche d'ailleurs presque complet, signe de la vitalité et du rayonnement du salon.

Une mixité de secteurs au sein des 6 palais du WEX

Avec ses cinq palais dédiés à l'Horeca et un sixième orienté gastronomie, la force d'Horecatel est de réunir, sur un seul plateau, une mixité de fournisseurs telle que chaque professionnel est certain d'y trouver des solutions adaptées à son profil d'activités.

Quelle richesse d'y voir se côtoyer, aux côtés des plus grandes brasseries du pays et des plus grands noms des secteurs food et non-food, des bières artisanales



et des producteurs de produits locaux et/ou bio et ce, notamment au sein du Palais Gastronomie.

Conférences, concours, workshops, démos culinaires et une belle brochette de chefs viendront compléter l'affiche de l'édition 2018. Sans oublier l'Ambassadeur, dont le nom sera révélé très prochainement.

www.horecatel.be

MOULIN MEYERS S.A.

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

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

Boulangerie Wiliquet

à Braives : oui, la confiance règne !

Cela fait plus de 35 ans que José Wiliquet et son épouse Chantal Lheureux ont ouvert leur boulangerie à Braives.

C'est en 1983 que le couple s'est marié et Chantal Lheureux était assistante en pharmacie avant de travailler dans la boulangerie.

Le cursus de José Wiliquet s'est déroulé au CERIA à Anderlecht en boulangerie-pâtisserie-chocolaterie.

Ses parents étaient fermiers et c'est son frère qui a repris la ferme familiale.

Leur fils travaille dans l'informatique.

Monsieur et Madame Wiliquet m'ont reçue avec beaucoup de chaleur et m'ont expliqué comment leur boulangerie fonctionnait depuis le début et je suis restée sans voix car moi, fille de la ville, je ne m'imaginai pas cela possible !

Dès le début, ce couple a adopté une solution originale, le self-service, système basé sur l'honnêteté des clients et ça marche ! Aujourd'hui, le système cartonne et chacun se sert et paie ses dettes, en toute confiance.

Les gérants, Chantal Lheureux et José Wiliquet, sont très contents de leur système.

« Tenir une boulangerie peut s'avérer fatigant, surtout lorsqu'on est implanté dans un village où le passage des clients se fait rare »

Pour gagner du temps, Chantal Lheureux et José Wiliquet ont donc mis sur pied cette solution pour le moins originale. Et cela fait près de 35 ans que le couple fait une confiance aveugle à sa clientèle.

« Les gens entrent dans la boulangerie et se servent en pain, réservé ou non, le coupent s'ils veulent, puis paient ou remboursent leurs dettes, sans que nous soyons là. Une feuille est prévue pour inscrire son nom quand on n'a pas payé », explique Chantal Lheureux.

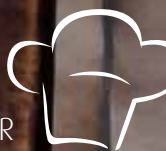
Et ce pacte de confiance entre les clients et la boulangerie Wiliquet est respecté.

Je vous avoue que j'avais du mal à le croire et leur expérience m'a redonné confiance en l'être humain.

Ce qui m'a également étonnée, c'est de voir qu'une boulangerie puisse fonctionner (et bien !) en ne proposant que 5 produits : 2 sortes de pain (un blanc et un demi-gris), des pistolets mous, des brioches, des cougnous (délicieux, avec et sans beurre ajouté, ils comprendront pourquoi j'écris cela) et des tartes le samedi. Les brioches et les cougnous sont leurs produits phares.

Je pense que cette réussite est due à plusieurs choses : José Wiliquet est un gestionnaire hors pair (il connaît les ficelles du métier pour être rentable), il travaille en circuit court, de manière totalement artisanale et vend beaucoup de ses productions en tournée.





« A quoi bon faire plusieurs sortes de pains alors que le coût main d'œuvre par pain est très élevé »

Car il en a fait des calculs dans sa vie, Monsieur Wiliquet ! Et ça l'a bien aidé...

Pour lui, ce qui compte, ce n'est pas la recette mais le *modus operandi* et il m'affirme plusieurs fois qu'il est très difficile d'obtenir une qualité constante.

Quand je leur demande le bilan de leur carrière, ils me disent que tous leurs choix (self-service, nombre de produits, etc.) leur ont permis d'avoir une belle qualité de vie.

Pour terminer cet entretien très agréable, je demande à José Wiliquet sa vision de l'avenir pour le secteur.

Il est conscient de la perte de chiffre d'affaires à cause des grandes surfaces (qui osent écrire que le pain est cuit sur place alors qu'ils devraient dire que la cuisson est **finie** sur place).

Mais si les jeunes s'investissent, en sachant compter et en gardant une qualité constante, le secteur artisanal peut perdurer.

● Fl de Thier

La recette de José Wiliquet

Le cougnou

Pour 200 cougnous :

- 10 kg de farine
- 5 litres d'eau
- 600 g de levure
- 150 g de sucre fin
- 4 kg de sucre P4
- 4 kg de graisse
- 20 œufs
- 170 g de sel
- 2 kg de raisins secs

Mettre la pâte (à partir de tous les ingrédients sauf raisins secs et sucre P4) dans le pétrin.

4-5 minutes à 1^{re} vitesse

2 minutes dans un sens et 2 minutes dans l'autre sens à la 2^e vitesse

Ajouter les raisins et le sucre P4

Cuire 10 minutes au four à 270 degrés.



Démonstration Corman

Gaëtan Paris à l'EFP les 19 et 20 septembre 2017

Pour la seconde fois cette année, Corman a eu le plaisir de recevoir la visite de Gaëtan Paris, meilleur ouvrier de France Boulanger 1997. Avec son équipe, **Gaëtan Paris Conseil** dispense des formations en France et à l'étranger autour du pain, de la viennoiserie, du snacking et tout ce qui touche à la boulangerie. Créateur de la Fournée La Parisse, et auteur de nombreux ouvrages, il nous fait partager sa passion et son savoir-faire.

Lors de ces deux ateliers, qui se déroulaient dans l'atelier de boulangerie de l'EFP à Bruxelles, Gaëtan nous a fait découvrir plusieurs recettes de « Galette des Rois » ainsi qu'une recette de brioche de Noël. Les échanges entre Gaëtan Paris et le public étaient très dynamiques et nombreux. Ces deux journées de démonstration ont été un réel succès, nous avons accueilli environ 80 artisans boulangers - pâtisseries qui sont repartis avec plein de nouvelles idées pour étonner et satisfaire leur clientèle respective lors des fêtes de fin d'année et de l'épiphanie.



Pour obtenir les autres recettes de Gaëtan Paris ainsi que celles de sa première venue sur le thème de la viennoiserie, prière de vous connecter sur www.corman-pro.corman/my-corman.





Recette de la galette à la crème d'amande

1. Feuilletage

Ingrédients

- 1000 g de farine pas trop forte
- 25 g de sel
- 380 g d'eau
- 300 g de beurre Carlsbourg
- 500 g de beurre de tourage Corman

Réalisation

- Ramollir le beurre.
- Sabler au crochet au batteur le beurre, le sel et la farine
- Ajouter l'eau et mélanger (ne pas pétrir)
- Mettre en boule et couvrir d'un film étirable
- Laisser reposer au moins 2 heures au frigo
- Donner 5 tours simples en laissant un temps de repos d'au moins 1 heure entre deux tours.

2. Crème d'amande

Ingrédients

- 500 g de beurre Carlsbourg
- 500 g de sucre
- 500 g de poudre d'amande
- 50 g de farine
- 50 g de rhum
- 400 g d'œufs
- 100 g de crème épaisse/acide

Réalisation

- A la feuille, mélanger le beurre et le sucre, faire blanchir
- Ajouter la poudre d'amande, la farine et le rhum puis les œufs
- Laisser monter le mélange à vitesse lente
- Terminer par la crème épaisse

3. Galette crème d'amande

(Pour 4 galettes diamètre 260 mm)

Ingrédients

- 1200 gr de feuilletage
- 1000 gr de crème d'amande
- 4 fèves
- QS de dorure
- QS de sirop

Réalisation

- Abaisser un pâton de feuilletage à 2 mm
- Détailler 8 disques de 260 mm
- Disposer 4 abaisses sur plaque
- Dorer les bords
- Garnir au centre en spirale à la douille de crème d'amande
- Déposer la fève
- Recouvrir d'une seconde abaisse
- Souder, dorer et laisser reposer pendant au moins 2 heures au frigo
- Dorer, rayer au cutter et piquer au couteau
- Cuire à 210°C au four à sole 45 minutes
- Passer au sirop dès la sortie du four



CONCOURS

La sélection finale de l'équipe belge participant à la

Coupe Europe de Pâtisserie

a eu lieu le 20 novembre.

Pour la première fois, la Coupe Europe de Pâtisserie, sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019, se déroulera le 10 juin 2018 en Italie, à Turin, au cœur du Piémont en synergie avec le Bocuse d'Or Europe.

La capitale européenne de la Gastronomie en 2018 sera bien Turin car du 10 au 12 juin 2018, le salon Gourmet Expoforum accueillera les deux plus prestigieuses compétitions des arts sucrés et culinaires : la Coupe Europe de Pâtisserie et le Bocuse d'Or Europe.

Après une première édition à Paris en 2012 et deux éditions à Genève en 2014 et 2016, la Coupe Europe de Pâtisserie a choisi de se tenir en Italie, pays reconnu mondialement pour ses savoir-faire glaciers et pâtisseries.

La Coupe Europe de Pâtisserie est la finale européenne qui permet de sélectionner 3 équipes en vue de la finale mondiale de la Coupe du Monde en janvier 2019 pendant le Sirha à Lyon.

La Coupe Europe de Pâtisserie devrait par la suite devenir itinérante tous les deux ans au sein de l'Europe sucrée !

Nous avons 4 candidats pour représenter notre pays :

Jacky Bodart, Bernard Istasse, Melissa Tonneau et Julien Focant.

Nous avons sélectionné deux pâtisseries pour partir à Turin en Juin 2018 à la « Coupe Europe de la Pâtisserie – Sélections Coupe du Monde de la Pâtisserie »

Il s'agit de **Jacky Bodart** né le 30 mars 1986, chef de la pâtisserie chez Darcis à Verviers et de **Bernard Istasse**, né le 4 mai 1972, patron de la pâtisserie portant son nom.

Le jury était composé de professionnels de renom :

- M. Mendi Nasserline - MOF 1993 Pâtissier Confiseur - Chevalier du Mérite Agricole - Lauréat de Nombreux Concours – Membre Comité Club Coupe du Monde Pâtisserie
- M. Dominiek Vandermeulen - Vice-Champion du Monde de Pâtisserie
- M. Christophe Roesems - Chef Pâtissier Maison Wittamer
- M. Frédéric Maxime - Chef Pâtissier Four Seasons - Hôtel Georges V Paris
- M. Donald Loriaux – Finaliste Concours Bocuse d'Or – Maison Park Side
- M. Arnaud Szalies - Président Club Coupe du Monde Pâtisserie Belgique

La journée était placée sous le signe de la bonne humeur, de la convivialité et du dépassement de soi.

Chaque candidat a d'ailleurs fait preuve de beaucoup de courage, et ils se sont tous dépassés largement.

Ils sont à féliciter et à encourager, eux et leurs proches car ce n'est que le début de l'aventure. La route est encore longue jusque Turin.

La prochaine étape sera donc le 10 juin 2018 à Turin où notre équipe tentera de se qualifier pour la Coupe du Monde 2019.

Club Coupe du Monde de la Pâtisserie – Belgique A.S.B.L.

Arnaud Szalies, Président
aszalies@skynet.be





Candidats et jury



CONCOURS



Bernard Istasse



Jacky Bodart



5 phénomènes étrangement contagieux

Il n'y a pas que les virus comme le rhume ou la gastro qui sont contagieux. Certains phénomènes sont particulièrement communicatifs.



Est-ce un simple effet de groupe qui nous fait réagir comme notre voisin ? Pourquoi dans certaines situations nous faisons pareil que lui ? Quels sont ces phénomènes qui ne relèvent d'aucune pathologie particulière et qui peuvent pourtant devenir « viraux » ?

→ Le bâillement

Il suffit de voir une personne bâiller pour avoir envie de faire pareil. Parfois, une simple photo peut même vous donner cette envie irrésistible d'ouvrir la bouche. Mais pourquoi donc ? Sommes-nous tous atteints d'une fatigue subite ?

Pour certains chercheurs, il s'agit d'un phénomène relevant de la « réplication comportementale », l'empathie. C'est-à-dire la capacité à éprouver ce que ressent un autre individu afin de créer un lien social. Ce mimétisme, spécifique aux primates, pourrait aussi être un signal alertant qu'il est temps de dormir ou de manger et donc synchroniser les activités du groupe.

→ Le fou-rire

C'est probablement le fou-rire le plus médiatisé et le plus connu de toute l'histoire : le 23 octobre 1995, à l'occasion d'une conférence de presse, Boris Elstine, président russe, prononce une phrase qui fait rire aux larmes Bill Clinton, président des États-Unis. Ce dernier peine à se calmer et les deux chefs d'États se retrouvent hilares face aux caméras.

Le fou-rire est contagieux, en particulier lors des moments de stress, quand la tension se relâche. C'est pourquoi il symbolise une forme de paix à laquelle chacun a envie d'adhérer. Quatre ans après la fin de la guerre froide, on comprend mieux la réaction des deux présidents.

→ Les applaudissements

Les applaudissements après un spectacle révèlent-ils l'enthousiasme des spectateurs ? Probablement non. Il s'agit plutôt d'un effet de groupe où les gens se mettent

à suivre le mouvement comme leurs voisins. Ce phénomène explique donc pourquoi certains artistes font appel à des chauffeurs de salle.

En effet, selon les résultats d'une étude scientifique menée par l'université d'Uppsala en Suède, les applaudissements correspondent à un phénomène de « contagion sociale et comportementale ». Rien à voir avec la qualité du spectacle.

→ Le stress

Si vous avez déjà passé un concours ou un examen, vous avez probablement remarqué que tout le monde était stressé et la tension presque palpable. En effet, voir une personne en situation de stress nous rendrait dans le même état.

Selon une étude allemande publiée dans la revue Psychoneuroendocrinology, la tension est quatre fois plus forte quand il s'agit de nos proches. Elle est notamment générée par l'augmentation de notre taux de cortisol, l'hormone du stress.

→ La peur

La peur est communicative. Il suffit de voir les mouvements de foule après un bruit suspect pour s'en apercevoir. Selon des scientifiques de l'université d'Utrecht, aux Pays-Bas, ce sont nos sens qui nous transmettent les émotions et celui qui provoque la peur serait... l'odorat.

La peur provoque des sueurs froides et ce sont ces signaux chimiques sécrétés par notre organisme qui mettent en alerte notre entourage. Ainsi, une expérience réunissant un groupe d'hommes a permis de montrer que l'odeur qu'ils dégageaient en regardant un film d'horreur pouvait provoquer un sentiment de peur auprès de femmes qui ont respiré leur transpiration.

Source : passeportsanté.net

Quelques traditions

de Noël dans le monde.

Noël est célébré presque partout dans le monde. Voici des coutumes et des traditions qui se passent ailleurs pendant la période de Noël.

Suède

Nous l'avions vu dans le moniteur d'avril, dans les pays scandinaves – Suède, Danemark, Norvège et Islande –, les célébrations entourant Noël sont lancées le 13 décembre, jour de la Sainte-Lucie, patronne de la lumière. Des processions où les participants, habillés en blanc, portent une bougie sont organisées dans les écoles, les églises, etc. La légende de Lucia voulait qu'elle porte une couronne de bougies, sur la tête, ce qui lui permettait de continuer à nourrir les pauvres cachés dans les catacombes de la Rome ancienne.

Mexique

Du 16 au 24 décembre, dans les villages, on organise la Posada. Par petits groupes, les villageois se promènent de maison en maison pour demander l'hospitalité. C'est une façon de recréer le voyage de Joseph et Marie, de Nazareth à Bethléem. Pendant les festivités, on prie, on reconstitue des scènes de la Nativité, on chante et les enfants sont invités à casser des piñatas.

Norvège

Les petits boucs ou chèvres faits de rameaux ou de paille qu'on utilise parfois comme décoration au temps des Fêtes sont issus d'une grande tradition née dans les pays du nord de l'Europe. Au 19^e siècle, le bouc Julbock était celui qui distribuait les présents aux enfants. Les petits tressaient leur chèvre avec des tiges séchées et, la nuit de Noël, la bête s'envolait pour aller chercher un présent au pays des cadeaux. Aujourd'hui, c'est plutôt Julenisse, un gnome, qui assure la tournée de cadeaux, mais il est accompagné d'une chèvre.

Philippines

Les Philippines sont le pays le plus catholique de toute l'Asie. Chaque matin, pendant les neuf jours précédant Noël, les croyants célèbrent la messe du coq, appelée ainsi parce qu'elle débute à 4 h du matin. Chaque soir, on allume devant les maisons la parol, une lanterne en forme d'étoile qui rappelle celle de David qui a guidé les Rois mages.

Irlande

En Irlande, on laisse comme collation au père Noël une Guinness, un verre de whisky ou du pâté à la viande. Les Irlandais ont la fête dans le sang: les festivités commencent au pub le soir du 24, jusqu'à ce que sonne l'heure de la messe de minuit. Les célébrations se poursuivent jusqu'au 26, jour férié du Stephen's Day. On passe cette journée en famille aux courses hippiques ou... en retournant prendre un verre au pub.

Italie

Selon les régions et croyances, le 25 décembre, les cadeaux seront distribués par le père Noël, Bobo Natale ou Gesy Bambino. Le 6 janvier, jour de la fête des Rois, la sorcière Befana prend le relais et distribue des friandises aux enfants selon leurs comportements de l'année.

Espagne

Que font des millions d'Espagnols le 22 décembre au soir? Ils surveillent les numéros de la Loteria De Navidad, la très populaire loterie espagnole de Noël. Une chance sur 7 de gagner et le gros lot le plus faramineux du monde : 2,24 milliards d'euros. Cette loterie de Noël – aussi appelée « Gordo de Navidad » ou « Sorteo de Navidad » – est organisée tous les ans depuis 1812.

Royaume-Uni

Ce serait au Royaume-Uni qu'on se serait échangé les premières cartes de Noël, mais c'est aussi là qu'aurait débuté la tradition du Secret Santa. Par un tirage au sort, chaque membre d'une famille, d'un milieu de travail ou d'une communauté devient le père Noël secret d'une autre personne et lui offre des petits cadeaux. Beau à savoir: chaque année, la fondation « When You Wish Upon A Star » (l'équivalent britannique de la Fondation Rêves d'enfants) organise une course de pères Noël!

Et en Angleterre : un peu de poudre de cheminette

C'est aussi magique qu'Harry Potter! En Angleterre, comme en France d'ailleurs, il est de coutume que les enfants écrivent une lettre au Père Noël pour lui faire



part de leurs rêves les plus fous... Mais si certains l'envoient par la poste, la tradition anglaise veut que l'on jette les lettres au fond de la cheminée. Un courant d'air magique les emportera plus tard jusqu'au Père Noël !

Et bien sûr, on n'oublie pas avant d'aller se coucher de déposer une assiette de carottes pour les rennes qui conduisent le traîneau du Père Noël, ainsi que des mince pies (petites tartelettes fourrées aux fruits secs) et un verre de sherry pour le Père Noël lui-même.

France

La bûche de Noël proviendrait de France. Mais pendant plusieurs siècles, on ne la mangeait pas. On mettait plutôt une vraie bûche de bois dans le foyer au retour de la messe de minuit avec les restes de celle qu'on avait mise à brûler l'année précédente. Une façon de marquer la transition ! En effet, on gardait les cendres de cette bûche spéciale – souvent arrosée de sel, de vin, d'eau bénite ou même de miel – pour les disperser à divers endroits afin de les protéger et d'attirer la prospérité. La bûche qu'on sert au dessert a, quant à elle, plusieurs origines possibles. On raconte, entre autres, qu'un chocolatier de Paris l'aurait cuisinée pour la première fois en 1834.

Finlande

Si on met les pieds en Finlande en décembre, on lèvera notre verre de glog, le vin chaud épicé à l'honneur durant toutes les festivités. Mais surtout, il faut faire un petit détour au Village du père Noël. Selon les légendes, ce serait en Finlande, au cœur de la Laponie mythique, qu'il habite avec toute sa famille.

Japon : le gâteau de Noël

Noël ne fait pas vraiment partie des traditions japonaises même si, avec le temps, de plus en plus de personnes s'échangent des cadeaux, en particulier les amoureux. On déguste à cette période le « gâteau de Noël », une génoise couverte de crème et de fraises.

L'histoire de ce gâteau remonte à la Seconde Guerre Mondiale : les Américains aidaient les Japonais à reconstruire leur pays en ruines et leur offraient de temps en temps des petites gourmandises sucrées importées des Etats-Unis, un luxe rare à l'époque. Parallèlement, des missionnaires chrétiens ont tenté de populariser Noël dans le pays (il n'y a qu'1% de Chrétiens au Japon).

Les deux influences se sont mélangées et ce gâteau « à l'Américaine » mais aux couleurs du Japon (rouge et blanc) est devenu une vraie tradition.

République Tchèque : superstitions

En République Tchèque, le soir de Noël est marqué par quelques superstitions. Par exemple, on met toujours la table pour un nombre pair de convives, personne ne doit s'asseoir dos à la porte, autant de consignes qui visent à conjurer le mauvais sort. Mais il y a aussi une tradition de Noël vivace, pratiquée encore dans bien des familles : prédire l'avenir !

A la fin du dîner par exemple, une pomme est distribuée à chaque convive, qui doit la couper en deux : si le centre de la pomme a une forme d'étoile, on considère que l'année à venir sera bonne... mais malheur à celui dont l'étoile est déformée, il risque de passer une mauvaise année !

De même, les célibataires sont invitées (oui, c'est une tradition pour les filles !) à lancer une chaussure par-dessus leur épaule. Si la chaussure retombe avec la pointe du pied dirigée vers la porte, la jeune femme rencontrera l'amour bientôt.

Ukraine : toiles d'araignée magiques

Si vous avez une peur bleue des araignées, évitez l'Ukraine au moment des fêtes ! Là-bas, les traditions de Noël veulent que l'on accroche de fausses toiles d'araignée dans les sapins en signe de chance.

La tradition vient d'une jolie légende qui raconte que jadis, vivait une veuve dans une misérable cabane avec ses enfants. Un jour, une pomme de pin tombée d'un arbre voisin donna naissance à un petit sapin. Les enfants, compte tenu de la pauvreté de leur mère, n'avaient guère de sources de joie et la vue de ce petit arbre les combla de bonheur, ils s'imaginaient déjà le décorer. Hélas, pas d'argent pour de quelconques décorations et le soir de Noël, la mort dans l'âme, tous allèrent se coucher.

Les araignées de la vieille cabane avaient entendu leurs pleurs et, durant la nuit, décidèrent de tisser de magnifiques toiles dans les branches du sapin. Au petit matin, les enfants et leur mère découvrirent avec stupeur la beauté du tissage effectué par les araignées. Le soleil, en se levant, vint frapper les toiles de ses rayons et elles se transformèrent alors en or et en argent, mettant toute la petite famille à l'abri du besoin.

Depuis, les toiles d'araignée sont placées dans les sapins de Noël pour porter chance à toutes les familles.

Sources : journalmetro.com, salutbyebye.com

SÉCURITÉ

OIRA OU

on n'ira pas ?

La loi sur le bien-être et le code du bien-être au travail

La loi du 4 août 1996 relative au bien-être des travailleurs lors de l'exécution de leur travail est la loi de base dans le domaine de la sécurité et de la santé au travail. Cette loi, également appelée la « loi bien-être », crée en effet un cadre sur la base duquel des arrêtés d'exécution ont été pris.

La plupart de ces arrêtés d'exécution sont rassemblés dans le Code sur le bien-être au travail (code).

Elle est actuellement **l'exécution du cadre stratégique de l'Union européenne** en matière de santé et de sécurité au travail 2014-2020.

Lors d'une enquête, 25 % des travailleurs de tous secteurs ont déclaré que le travail a eu des effets essentiellement négatifs sur leur santé. Cela engendre non seulement beaucoup de souffrances humaines, mais conduit également à des coûts élevés et inacceptables pour les employeurs et la sécurité sociale.

Définition

Le bien-être au travail est défini comme l'ensemble des facteurs relatifs aux conditions de travail dans lesquelles le travail est exécuté :

- › sécurité au travail
- › protection de la santé du travailleur
- › aspects psychosociaux du travail
- › ergonomie
- › hygiène du travail,
- › embellissement des lieux de travail.

Un premier défi consiste à améliorer l'application pratique de la réglementation en matière de sécurité et santé au travail dans les entreprises, et plus particulièrement dans les micro-entreprises et les petites



La fédération francophone et Monsieur Dehasque à l'extrême droite



Le goûter de clôture



entreprises, en leur permettant d'adopter des mesures de prévention efficaces et efficientes.

Cette analyse des risques, **obligatoire dès l'occupation d'un travailleur**, peut être rencontrée moyennant finances par des organismes externes, peu au courant des réalités du terrain, mais très onéreux.

Néanmoins, l'outil OiRA, non obligatoire, mais mis gratuitement à votre disposition peut vous permettre d'effectuer vous-même cette étude, progressivement, à votre rythme, en sauvegardant chaque fois, étape par étape les 18 modules qui en constituent la trame. Chaque module étant constitué de 1/ l'Identification des risques, 2/ du Plan d'action à mettre en œuvre, 3/ d'un Rapport automatique.

Outils

En règle générale, les petites entreprises ont des moyens limités pour l'analyse des risques. OiRA, qui signifie « Online interactive Risk Assessment », offre une solution aux PME. Ce logiciel gratuit a été mis au point par l'Agence européenne pour la sécurité et la santé au travail (EU-OSHA) et permet d'évaluer de manière simple et efficace, les risques pour le bien-être au travail.

Les outils sectoriels OiRA sont donc mis à la disposition des micro et petites entreprises pour procéder à des évaluations des risques, en les aidant à produire une évaluation documentée spécifiquement adaptée à leurs exigences. Ces outils peuvent être **téléchargés gratuitement** et sont facilement accessibles en cliquant sur le lien correspondant. Chaque lien est accompagné d'une brève description de l'outil et du nom du partenaire OiRA qui l'a développé. Cinq secteurs sont déjà opérationnels (Construction, Bois, Coif-

ture, Nettoyage, Horeca). Trois sont en cours (Boulangerie, Jardinage, Spectacle). D'autres secteurs sont en préparation.

En Belgique, on estime qu'environ 19.000 personnes travaillent dans le secteur de la boulangerie. Ce secteur joue donc un rôle important dans notre économie.

OiRA Boulangeries a été développé à la demande du Service public fédéral Emploi, Travail et Concertation sociale et en étroite collaboration avec les partenaires sociaux du secteur et le Contrôle du bien-être au travail. Le contenu a été validé par un groupe d'experts. OiRA Boulangeries est un outil destiné au chef d'entreprise du secteur qui souhaite améliorer la sécurité et la santé sur ses lieux de travail. Il faut évidemment déterminer les priorités, des valeurs à chaque mesure, mais les cas d'espèces, particuliers à l'entreprise sont prioritaires (à ajouter à la liste pré-établie)

La participation aux réponses par les travailleurs est encouragée, dans le sens où ils se sentiraient plus concernés. La loi instaurant une obligation de résultats, même s'il y a des obligations dans le chef des travailleurs, la responsabilité en incombera toujours à l'employeur.

Si vous désirez mieux connaître OiRA

Surfez sur: <https://client.oiraproject.eu> > cliquez sur Oira & Tools > puis Oira tools.

Dans la liste des pays, sélectionnez Belgique > dans la liste des OiRA tools belges, cherchez OiRA Boulangeries et la langue (fr/nl) et cliquez sur **Access the tool**

Vous pourrez, **soit :**

1/démarrer une cession d'essai qui vous donne un accès immédiat, mais ne vous permet pas d'effectuer des sauvegardes

2/ Cliquer sur « S'enregistrer » et ouvrir votre compte avec votre adresse e-mail et le mot de passe que vous avez choisi, pour entamer la rédaction de votre dossier.

Ce 27 novembre, devant un panel de représentants de la profession des deux communautés, la séance de présentation de l'outil OiRA dans les locaux du SPF Emploi, Travail et Concertation Sociale fut introduite par Mr Frank Dehasque, Focal point manager EU-OSCHA, Mr Bruno Kuylen, Président du Fond Social de la boulangerie. L'analyse des risques et les défis par Mme Marjan Schauwers Inspecteur social, et la démonstration de l'outil par Mme Charlotte Joos Kluwer.

● **Henri LEONARD**



Protection sociale

Quand le couple travaille ensemble

Quid du conjoint aidant ?

Celui qui aide son conjoint indépendant et qui ne sauvegarde pas ses propres droits sociaux devient conjoint aidant et peut bénéficier d'une protection sociale, moyennant démarches.

Nombreux sont les époux et épouses qui donnent un coup de main à leur conjoint indépendant. Dans ce cas, le conjoint aidant doit s'affilier comme indépendant et donc bénéficier de ses propres droits sociaux. Par conjoint, il faut entendre la personne mariée ou en cohabitation légale.

Les cotisations sociales dépendent de la catégorie dans laquelle le conjoint est assujéti. Si le « mini-statut » n'est accessible que pour les personnes nées avant 1956 et assure une couverture en matière d'assurance maladie-invalidité (secteurs indemnités et maternité), le statut complet (« maxi-statut ») permet d'ouvrir des droits similaires à ceux des indépendants exerçant à titre principal. Le conjoint aidant est donc couvert en

matière de pension, d'allocations familiales, de soins de santé, d'incapacité de travail et de maternité.

Déductions

Le conjoint aidant « maxi-statut » peut non seulement déduire, en son nom, les cotisations sociales personnelles qu'il a payées mais aussi déduire des frais professionnels.

Précisons que le conjoint de dirigeant d'entreprise est exclu du champ d'application du statut social du conjoint aidant, même s'il l'aide effectivement. C'est le cas des mandataires et des associés actifs.

Très logiquement, si le conjoint exerce une activité dans la société, il doit prendre contact avec une caisse d'assurances sociales afin de vérifier la nécessité de s'affilier et d'ainsi définir son statut.

Source : UCM





Vieillir...

Voici un très beau texte, plein de philosophie, dont on ne connaît pas l'auteur.

Vieillir en beauté, c'est vieillir avec son cœur ;
Sans remord, sans regret, sans regarder l'heure ;
Aller de l'avant, arrêter d'avoir peur ;
Car, à chaque âge, se rattache un bonheur.

Vieillir en beauté, c'est vieillir avec son corps ;
Le garder sain en dedans, beau en dehors.
Ne jamais abdiquer devant un effort.
L'âge n'a rien à voir avec la mort.

Vieillir en beauté, c'est donner un coup de pouce
À ceux qui se sentent perdus dans la brousse,
Qui ne croient plus que la vie peut être douce
Et qu'il y a toujours quelqu'un à la rescousse.

Vieillir en beauté, c'est vieillir positivement.
Ne pas pleurer sur ses souvenirs d'antan.
Être fier d'avoir les cheveux blancs,
Car, pour être heureux, on a encore le temps.

Vieillir en beauté, c'est vieillir avec amour,
Savoir donner sans rien attendre en retour ;
Car, où que l'on soit, à l'aube du jour,
Il y a quelqu'un à qui dire bonjour.

Vieillir en beauté, c'est vieillir avec espoir ;
Être content de soi en se couchant le soir.
Et lorsque viendra le point de non-recevoir,
Se dire qu'au fond, ce n'est qu'un au revoir.

Comme c'est joliment dit...

● Henri LEONARD

Viva for Life :

une belle récolte des boulangers Vita+

Le pain Vita+ et son réseau de boulangers soutiennent l'action caritative Viva for Life lancée par la chaîne de radio Vivacité. Pour chaque pain vendu entre le 16 octobre et le 12 novembre 2017, Puratos a reversé une partie de la vente à la bonne cause.

Entre-temps, les bénéfices sont connus et s'élèvent à 10.098,45 EUR !!! Ce montant dépasse nos attentes. De plus, nous avons été agréablement surpris par l'engagement et l'enthousiasme de tous les boulangers Vita+. Avec ce don, nous apportons notre pierre à l'édifice

pour faire de cette campagne Viva for Life une nouvelle édition record !

Viva for Life est organisée chaque année par la radio Vivacité et son succès s'accroît chaque année. Les fonds récoltés sont distribués à des œuvres caritatives qui viennent en aide à des enfants en bas âge (et à leurs familles) vivant dans des situations précaires.

● **Thomas Vervaeet**
Puratos

Vita+ for Life

€ 10.098,45

VIVAforLIFE

VIVACITÉ

Belfius

rtbf.be



“Qualité et économie d'énergie sur mesure”

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



Aménagements de magasins

Peeters bvba
Bakkerij installaties • Installaties 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

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



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 !

Une petite blague...



C'est un homme qui est attaché à un poteau dans une tribu cannibaliste.

Un cannibale s'approche et lui demande : C'est quoi ton nom ?

Alors l'homme lui répond : Pourquoi me demandes-tu ça ?

Le cannibale lui répond : C'est pour le menu !

Le directeur d'un chantier naval répond à un émir du Moyen-Orient :

D'accord pour vous construire un yacht de cent mètres de long, avec le pont recouvert d'or et les bastingages en argent massif. Mais, malgré tout mon désir de vous être agréable, et quel que soit le prix que vous consentiez à y mettre, je ne peux, malheureusement pas, vous vendre, pour votre usage exclusif, la Méditerranée.

Mon père a la pire mémoire du monde entier !

- Pourquoi il oublie tout ?

- Non, au contraire il se souvient de tout...



Deux amies se retrouvent :

- Alors ? Quoi de neuf ?

- Mon mari me trompe !

- Non, je te demande « quoi de neuf »



Un patient voit une bonne sœur sortir affolée du cabinet médical. Il demande : Docteur, qu'est-il arrivé à cette religieuse ?

Le médecin répond :

- Je lui ai dit qu'elle était enceinte.

- Et elle l'est vraiment ?

- Non, mais son hoquet s'est tout de suite arrêté.

Un patient âgé attend d'être opéré, il insiste pour que se soit son gendre, chirurgien, qui procède à l'opération.

Avant d'être endormi, il lui dit : Ne sois pas nerveux, fais de ton mieux. Et si ça tourne mal, et que quelque chose devait m'arriver, souviens-toi que ta belle-mère viendra vivre chez toi !



Dans un supermarché, deux gars se choquent frontalement avec leur caddies.

Indigne, l'un des deux réclame :

- Hé! Vous ne pouvez pas faire attention?
- Excusez-moi, je ne vous ai pas vu. Je cherchais ma femme.
- Tiens! Quelle coïncidence! Moi aussi, je cherche la mienne! Et elle est comment, votre femme?
- Eh bien, elle est grande, brune, les yeux d'un bleu très profond, des jambes extrêmement bien faites, une poitrine généreuse, des lèvres charnues. Elle porte un tailleur noir très serré et décolleté, un petit peu trop peut-être, et un chemisier transparent. Et la vôtre, comment est-elle?
- Oh, laissez tomber! Allons trouver la vôtre...!

C'est une chauve-souris vampire couverte de sang qui revient en zigzaguant à sa grotte et se pose pour piquer un petit somme. Mais les autres chauves-souris, réveillées par l'odeur du sang, la harcèlent pour savoir où elle en a tant trouvé.

- Oh non! Laissez-moi dormir! Gémit la chauve-souris ensanglantée
- Non! Dis-nous où tu as eu tout ce sang! hurlent les autres.

Finalement, la chauve-souris ensanglantée cède et dit aux autres de la suivre. Après dix minutes de vol silencieux dans la nuit noire, elles plongent dans une vallée, puis dans une forêt. Et à l'entrée d'une clairière la chauve-souris ensanglantée dit :

- On y est! Vous voyez cet arbre là-bas?
- Oui! Oui! crient les autres chauve-souris vampires, la salive à la bouche.
- Eh ben, moi je l'avais pas vu...

Dans la rue, un homme demande à Madame Dupont :

- Vous n'auriez pas vu un policier?
- Non.
- Alors donnez-moi votre sac à main.



Comment appelle-t-on un rassemblement d'aveugles ?

Le festival de cannes...

Une grosse femme va visiter son médecin :

- Docteur, je voudrais bien perdre du poids.
- D'accord vous allez commencer par me dire vos habitudes alimentaires.
- Oh ! Je ne mange pas beaucoup, je ne bois jamais d'alcool et je fais de l'exercice tous les jours.
- Avez-vous d'autre chose à ajouter ?
- Oui, je mens souvent.

L'accordeur de pianos se présente chez Madame Durand

- Mais j'ai jamais demandé d'accordeur !
- Vous non mais vos voisins oui !



J'ai toujours cru aux rêves, raconte un turfiste.

C'est pourquoi j'ai pris pour un signe du destin d'avoir vu dans un songe un pur-sang dont le jockey portait un énorme 7 sur sa casaque.

En m'éveillant, j'ai vu qu'il était 7 heures 7 et qu'on était le 7 du mois.

Un coup d'oeil aux journaux m'a appris que, dans la septième course, était engagé un cheval nommé Sept Nains.

J'ai réalisé, aussitôt, tout mon avoir, 7 000 Euros, que j'ai misé sur ce cheval.

- Et bien sûr, il a fini premier ?
- Non. Septième...

C'est une femme qui va chez le médecin et qui lui dit :

- Docteur voilà mon mari croit qu'il est invisible !
- Ah! Oui d'accord et où est-il en ce moment ?
- Mais docteur il est en face de vous !



Une dame fait des reproches à son boulanger :



Je suis désolée de vous le dire, mais votre pain est rassis !



Un peu de respect, Madame, je faisais du pain avant que vous ne soyez née !



Justement, ce que je vous reproche, c'est de ne le vendre que maintenant !

Un type commande un meuble en kit, par internet. Il reçoit un mail lui disant que sa commande a bien été enregistrée et qu'elle lui sera livrée vendredi par l'entreprise de transports Tartempion. Afin de ne pas perdre tout son vendredi à attendre son colis, le jeudi après-midi il appelle le transporteur et demande l'heure approximative de la livraison. La secrétaire lui répond : Vous serez livré vendredi entre 8h et 17h30, monsieur. Mais pour éviter toute perte de temps, veuillez me communiquer votre adresse précise. Furieux, le gars répond : Oui, j'habite 18, rue des Mimosas, entre Strasbourg et Perpignan !

Un homme vient de se faire renverser par un auto. Le conducteur sort de l'auto et dit:

- Vous êtes bien chanceux on est juste devant le bureau d'un médecin
- Oui ! sauf que le médecin c'est moi !

Un mec demande à son pote : Tu préfères avoir la maladie d'alzheimer ou de parkinson?

Son pote lui répond : Je sais pas, tu préfères quoi toi ?

Et il lui dit : Moi je préfère parkinson, parce que vaut mieux renverser une goutte de Ricard que d'oublier de le boire...

Un père et son fils sont sur la plage :

- Oh papa, regarde le beau bateau
- Fils, ce n'est pas un bateau mais c'est un yacht
- Ah oui, et comment ça s'écrit?
- Heu..., attend ..., non c'est toi qui as raison, c'est un bateau !

Un homme marche dans la rue lorsqu'il entend un cri derrière lui :

«STOP! ARRÊTEZ SINON VOUS ALLEZ PRENDRE UNE BRIQUE SUR LA TÊTE »

Le gars s'arrête et au même moment, une brique qui s'était détachée d'un immeuble lui passe devant le nez. Le gars se retourne personne...

Un peu plus tard, alors qu'il veut traverser la rue, il entend encore :

« STOP ! ARRÊTEZ SINON VOUS ALLEZ VOUS FAIRE RENVERSER »

Le gars s'arrête, laisse passer une voiture et comme il ne voit personne derrière lui, il demande tout haut : Mais qui êtes-vous?

La voix répond : Je suis votre ange gardien

Et le gars répond : Ah ouais ?! Et où étais-tu quand je me suis marié alors !

Une jeune femme qui cherche à se marier vient s'inscrire dans une agence matrimoniale. Elle précise à l'employée :

- Je suis bien ennuyée... Comme vous le voyez, je suis borgne. Ca sera sans doute difficile de trouver un parti...
- Mais non, ne vous inquiétez pas !

L'employée tape la fiche descriptive : « Jeune femme, deux merveilleux yeux bleus, dont un en moins. »

L'ouvreuse du cinéma met en garde le couple qui est venu à la séance avec son bébé :

- Si l'enfant pleure, vous devrez quitter la salle. Bien sûr, on vous remboursera !

Une demi-heure après le début du film, le mari se penche vers sa femme :

- Qu'en penses-tu ?
- Ce film est archinul !
- T'as raison, secoue donc le petit.





Comment la Wallonie développe

l'alimentation durable

En tant que Ministre de l'Environnement et de la Transition écologique, je défends une alimentation locale, saine et diversifiée. Pendant trop longtemps, nous nous sommes détournés de l'origine de ce que nous ingérons quotidiennement. L'obésité ou le cancer en sont des conséquences graves.

En Wallonie, de nombreux acteurs participent activement à une transition vers de nouveaux modes de production et de consommation.

Afin d'inscrire un changement durable, j'ai souhaité associer les écoles à ce travail. Le projet qui nous unit s'appelle « Les Cantiniers ».

Les cantiniers

Ce réseau a pour but de faire entrer l'Alimentation durable dans les cantines wallonnes. Tous les établissements scolaires de Wallonie peuvent bénéficier d'un accompagnement personnalisé. Sur simple demande, des coachs « Cantiniers » les accompagnent sur le terrain.

Si vous souhaitez faire connaître ce projet et le voir naître dans une école qui vous est proche, parlez-en autour de vous !

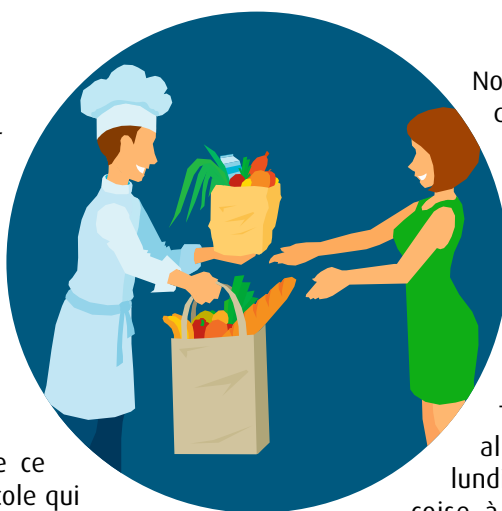
Des outils interactifs pour accompagner les cantines

- ▶ Un site www.lescantiniers.be dédié au projet. Il offre des outils didactiques et de sensibilisation, un espace de partage des témoignages des écoles participantes
- ▶ Une page Facebook: <https://www.facebook.com/lescantiniers> pour échanger et partager des projets
- ▶ Des coachs « Cantiniers » qui accompagnent les écoles dans la réalisation de leur projet

Des événements de sensibilisation et des rencontres sur le terrain sont aussi organisés comme des visites de cantine durable, des formations pratiques, des visites de producteurs,...

Le Rest-0-Pack

Défendre une alimentation durable, c'est aussi lutter contre le gaspillage alimentaire. Je souhaite vous faire savoir que 107 restaurateurs participent à leur manière à ce défi !



Nous avons fourni à ces restaurateurs des boîtes « Rest-o-Pack », permettant au client d'emballer et d'emporter la part non-consommée de son repas. Pas inutile quand on sait que nous jetons 1/3 de la nourriture que nous achetons à la poubelle !

La Bourse aux dons

Toujours en matière de gaspillage alimentaire, je me suis rendu ce lundi dans l'Usine des Tartes de Françoise à Seneffe. Cette entreprise livre notamment les magasins Exki et s'est également inscrite dans cette démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

En fonction de ses commandes, l'entreprise ajuste au mieux la quantité de tartes à produire chaque jour. Malgré tout, un surplus de production peut se produire.

Partant de ce constat, « Les tartes de Françoise » utilise la plateforme www.bourseauxdons.be que j'ai soutenue.

Grâce à ce site, donateurs et receveurs peuvent organiser la redistribution de colis alimentaires. Il permet de gérer facilement l'annonce et la réservation de dons occasionnels. Il permet également aux donateurs et receveurs locaux de collaborer pour organiser des dons réguliers et systématiques.

Qui a dit que rien ne bougeait en Wallonie ?

● **Carlo Di Antonio**

Ministre wallon de l'Environnement, de la transition écologique, de l'aménagement du territoire, des travaux publics, de la mobilité et des transports et du bien-être animal et des zonings.

Textile technique

Tapis:

- lamineur
- d'enfournement



manchons
de filtres



gamme complète sur:
www.ivanbakkerijmachines.be



toiles de
couches



IVAN
BAKKERIJMACHINES

Machines d'occasion - textiles technique - acier inoxydable

Le Moniteur

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

*Le Moniteur des Boulangers,
c'est de l'information destinée à tous les
Boulangers-Pâtissiers-Chocolatiers de la
région francophone et de la communauté
germanophone de Belgique.*

**Informations sur le métier,
informations économiques, fiscales,
sociales, alimentaires, hygiène, santé,
formation, événements, etc.**

Nous résumons les contenus
les plus importants
afin de faire gagner à tous
du temps et de l'argent.

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



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