

Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel
36^e année
Mars 2018

ED. RESP. A. DENONCIN - 270 RUE DE LA LIBÉRATION 6927 TELLIN



PRO

beobank
Vous êtes bien entouré

LA FÉDÉRATION SIGNE UN
PARTENARIAT AVEC BEOBANK PRO

Durant tout le mois de mars

PANKO SPRAY

3+1
gratuite



www.abmauri.be
tel: 09 232 46 18

AB | MAURI



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 !



Mesdames, Messieurs, Chers collègues,

J'ai l'immense plaisir de vous annoncer que la Fédération a signé une convention avec BEOBANK et ce, dans l'intérêt des Maîtres boulangers-pâtisiers. Cette convention vous permet de bénéficier d'avantages très intéressants, de voir certains frais supprimés, d'obtenir des informations directes par la cellule professionnelle avec un interlocuteur dans chaque province.

Je tenais également à vous faire part de la visite du Ministre Président Borsus au Centre de Compétence Epicuris, manifestant par là son intérêt pour ce type de structure en constante évolution.

Vous découvrirez également le 20^e anniversaire des centres IFAPME de Liège et de Huy.

Je vous souhaite une bonne lecture

● A. Denoncin
Président





TOTAL
COMMITTED TO BETTER ENERGY

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



Total, votre partenaire multi-énergie.

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

ÉCONOMISEZ JUSQU'À :

15%
sur votre facture
gaz et électricité

30€
HTVA/1.000L
de mazout

9,1c€
ttc/L sur votre
carburant

Pour toute question sur ce sujet, contactez-nous :

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

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



Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** **7** Compte-rendu de l'assemblée générale du 07.02.2018 à MOUSCRON
- Fêtes & convivialités** **8** La St Aubert à Tournai encore une belle réussite !
- Activités de la Fédération** **10** Beobank Pro
- Fêtes & convivialités** **12** Journée Nationale des boulangers-pâtisseries le 4 juin à ARLON
- Concours** **14** 1^{re} édition du Belgium Student Pastry Awards
- Fêtes & convivialités** **15** L'union royale des boulangers-pâtisseries de Huy, Hannut et environs a le plaisir de vous inviter à son banquet de la Saint-Aubert le dimanche 22 avril 2018
- Santé** **16** 10 mythes sur la santé
- Philosophie** **18** Une pensée profonde où certains vont se reconnaître
- Social** **19** Fonds Social de la Commission Paritaire 201 (Vente)
- Formation** **29** FORMATION : Rappel des exigences d'étiquetage et calcul des valeurs nutritionnelles.
- Formation** **30** FORMATION : Invitation des formateurs à l'école Richemont Luzerne
- La Fédération et ses fournisseurs** **31** Découvrez notre nouveau site web !
- Chocolat** **32** Le plus grand festival de sculptures en chocolat au monde dans la plus petite ville du monde !
- Nutrition** **34** Les Fruits à Coque, de bons alliés santé !
- Salon** **38** EUROPAIN 2018 : Le plein de business et d'idées pour les entrepreneurs de la boulangerie-pâtisserie !
- Formation** **42** 20^e anniversaire de la fusion des Centres IFAPME de Liège et de Huy
- Formation** **44** EPICURIS ASBL : Visite de Monsieur Borsus, Ministre Président de la Wallonie.
- Grand Public** **45** Les voyages en fusée, bientôt possibles ?
- 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 • 270 rue de la Libération, 6927 TELLIN

Ont collaboré à la rédaction

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

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.

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



Ne passez pas à côté de votre saison.

De sa production à sa présentation :
les secrets d'une bonne glace sont aux
ÉTABLISSEMENTS DENIS

FABRICATION

STOCKAGE

TRANSPORT

PRÉSENTATION



Ets DENIS sa

PAE Rue de la Pierre Bleue, 1
B-5580 ROCHEFORT
Tél. 00 32 (0)84 21 12 43
Fax 00 32 (0)84 21 12 38
www.etsdenis.be
info@etsdenis.be

Ets DENIS sa

Quai Vercour, 121
B-4000 LIEGE
Tél. 00 32 (0)4 252 28 18
Fax 00 32 (0)4 254 10 89
canamal@etsdenis.be

DENISLUX sarl

Route d'Arion, 5
L-8399 WINDHOF-CAPELLEN
Tél. 00 352 39 94 55
Fax 00 352 39 94 58
info@denislux.lu

stella

INNOVA
INGREDIENTS PER & GELATO

VALMAR

NEMOX

hengel

Alcis

LIEBHERR

GRAM

Martellato

stöckel



Compte-rendu

de l'assemblée générale du 07.02.2018 à MOUSCRON

1 Le rapport du CA du 10 octobre 2017 est approuvé.

2 Correspondance et activités

- Le Ministre Peeters envoie un courrier à la Fédération sur l'affichage des prix
- La visite du Ministre Borsus à Epicuris
- Le changement de Directeur à l'IFAPME
- La validation des compétences (à revoir)
- L'accès à la profession
- Le règlement général sur la vie privée
- Le partenariat avec BEOBANK
- NELL Luxembourg devient NELL Belgique
- Le partenariat avec LAMPIRIS
- La démonstration Puratos, Pièces Pro au château de Modave

3 Confédération

- Le conseil d'administration le 15 mars 2018
- La présentation de Monsieur Radermecker comme président de la commission sociale

4 APAQ-W

- Le Beau Vélo de Ravel
- Grandeur Nature à Plombières
- L'abbaye de Stavelot
- Le salon « C'est Bon. C'est Wallon »
- L'activation de la campagne 2018
- La foire de Libramont

5 Bureau et Moniteur

- Le Moniteur de février est à l'impression
- Etat des publicités.
- L'évaluation du rédactionnel

6 Délégués aux commissions

- Commission sociale - Commission fiscale - Commission économique : pas de communications.

7 Concours

- Le trophée Wanet : l'état des inscriptions et l'organisation
- Alimento organise une formation pour formateurs à l'école Richemont en Suisse

8 AFSCA

La demande d'avis concernant l'implantation et la ventilation des toilettes dans les entreprises

9 Divers

- La formation « étiquetage » dans le Hainaut
- La carte de paiement.
- Le camion voyageur

10 Date de la prochaine assemblée générale

La prochaine AG se tiendra à NAMUR le lundi 16 avril 2018

● **Renaud Wergifosse**

La St Aubert à Tournai

encore une belle réussite !

Le 4 février 2018, les Patrons Boulangers Pâtisseries de Tournai Mons Borinage se retrouvaient pour ce moment de partage.

Ce fut un moment très agréable avec un menu délicieux, une très bonne ambiance et voici pour les absents le discours du Président Thierry de ROO.

Monsieur le Président Denoncin

Messieurs les Présidents de Waregem-de Liège -de Mouscron

Monsieur le grand Maître de la Confrérie

Chères collègues, chers amis,

Avant toute chose, je vous remercie d'être aussi nombreux aujourd'hui, 150 convives quand même pour partager cette journée entre Boulangers-Pâtisseries, représentants et amis du secteur. Ce sont de tels moments qui permettent une cohésion et un échange au sein de notre association. Cela prouve que nous ne sommes pas seuls dans nos ateliers, qu'il y a une Fédération qui est là pour vous soutenir.

J'apprécie tout particulièrement votre compagnie et avec le comité, nous mettons tout en œuvre pour que cette journée soit inoubliable. Celle-ci n'aurait d'ailleurs pu avoir lieu sans leur grande mobilisation. Merci au comité et à leurs épouses pour leur dévouement.

C'est année est très spéciale car deux grandes personnalités quittent le comité après 30 ans de bons et loyaux services, mais c'est pour mieux pérenniser notre union professionnelle et permettre aux jeunes de s'investir, ils seront toujours là pour nous soutenir.

Je tiens à remercier le vice-président Dario Carlin et notre porte-drapeaux André Roland.

Je vous présente les nouveaux entrants qui malgré de nombreuses heures passées dans leur entreprise ont décidé de s'investir dans notre association. Monsieur Grégory Delhaye et Monsieur Frédéric Ducatillon.

Cette année nous avons une table de jeunes prêts à devenir des entrepreneurs, conscients que le chemin est encore long et parsemé d'embûches mais ils ne sont pas à court d'idées. L'évolution du monde, les nouvelles technologies, les nouvelles tendances culinaires sont autant de champs d'investigation et d'expérimentations qui leur permettront de devenir les artisans de demain.

Merci aux nouveaux intronisés.

Merci aux firmes pour leur participation à la tombola et aux représentants qui nous ont fait l'honneur de leur présence.

Merci à Monsieur Denoncin, Président de la Fédération Francophone qui a rehaussé de sa présence notre banquet annuel et qui prépare la fête nationale 2018 au Luxembourg.

Merci aux associations de Waregem, de Mouscron et de Liège, de Lessines pour leur présence.

Alors qu'il est temps à présent pour moi de conclure ce discours, je vous souhaite un bon appétit et vous souhaite de passer un agréable moment en musique. Merci à tous



Les nouveaux intronisés en l'église de Saint Aubert : Didier Coupez-Christine Hempfte-Brigitte Bossuyt-André joelle-Nathalie Mayeur-Christopher Collet-Luc Mortier



La table des jeunes de Tournai



Discours du grand maître de la confrérie Gérard Vangeneberg en présence de l'échevin Philippe Robert, du Président de tournai Thierry DE R00, du Président de liège Henri Leonard et du porte drapeau André Roland



Mme Denoncin - Thierry DE R00 Président de Tournai - Michel Wilkin trésorier de la Fédération Francophone



Photo de la soirée



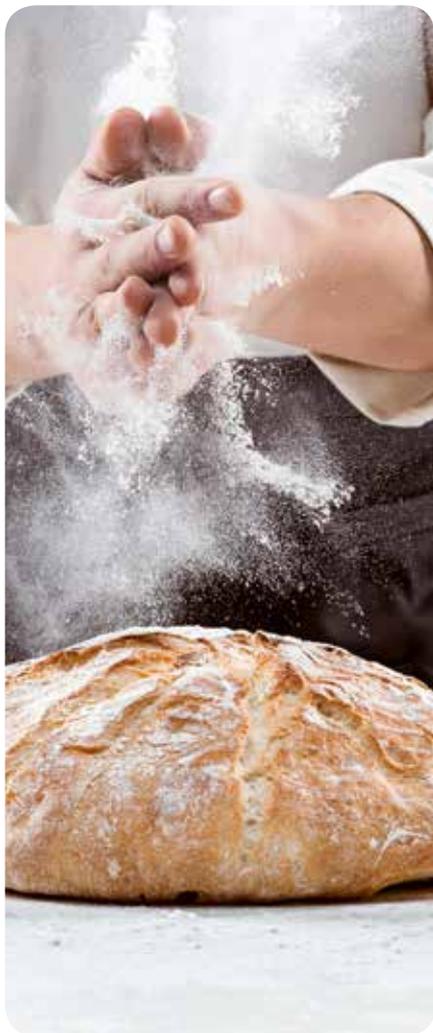
Monsieur Denoncin et Mme Marie Anne Vandennieuwenborg

Notre ambition : votre réussite

“ ÊTRE ARTISAN AUJOURD’HUI, N’EST PAS UN LONG FLEUVE TRANQUILLE. C’EST À LA FOIS ÊTRE AU FOUR ET AU MOULIN ET NAVIGUER DANS UN CONTEXTE SOUVENT COMPLIQUÉ. VOUS MÉRITEZ LE MEILLEUR ACCOMPAGNEMENT. ”

En tant qu’artisan, vous ne comptez pas les heures consacrées à votre business. Notre ambition, chez Beobank : vous permettre de vous consacrer pleinement au développement de votre entreprise. Chez Beobank, nous nous engageons à vous fournir le meilleur accompagnement pour les aspects financiers qui entourent votre activité afin que vous puissiez continuer à investir votre énergie dans ce que vous préférez faire.

Beobank PRO, ce sont 4 équipes d’experts 100% dédiés aux indépendants et PME qui couvrent la Wallonie et Bruxelles. Ils vous accompagnent tout au long de votre parcours, de la création à la transmission de votre entreprise. Ils sont à votre écoute, vous conseillent et vous proposent des solutions pour la gestion de vos liquidités, vos besoins de financement et vos placements.



Nos engagements

Plus de contact

Chez Beobank vous êtes accompagné par un conseiller dédié. De plus, **nos conseillers sont « mobiles », ils vous rencontrent où vous le souhaitez : dans une agence Beobank (110 en Wallonie et à Bruxelles), dans un centre PRO, dans votre commerce ou même chez vous.**

Dès l’entrée en relation, nous prenons le temps d’apprendre à vous connaître et à connaître votre entreprise. Cela permet d’une part d’avoir une vue globale de votre situation, de pouvoir anticiper vos besoins mais aussi en cas de souci de pouvoir réagir plus rapidement.

Mettre notre expertise au service de votre business

Etre artisan, c’est évoluer dans un contexte spécifique, devoir faire des choix et trouver des solutions qui se répercutent aussi bien sur votre vie professionnelle que sur votre vie privée. Et ce quelle que soit la phase de développement dans laquelle vous vous situez (démarrage, croissance, consolidation et transmission). Un entrepreneur qui démarre n’a pas les mêmes besoins que celui qui développe son entreprise ou encore que celui qui s’apprête à transmettre son affaire. Nos conseillers sont là pour vous épauler, vous aider à développer votre business mais aussi anticiper les périodes plus difficiles et vos besoins futurs. Notre rôle ne se limite pas à l’octroi de prêts ou à la gestion de liquidités. Nous apportons une valeur ajoutée et des services complémentaires. Par exemple, l’analyse de votre plan financier, la recherche de garanties par les pouvoirs publics, les subsides ou les canaux alternatifs de financement...

Une offre spécifique pour vous

Grâce au partenariat que Beobank a noué avec la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacierie, **nous vous proposons non seulement un accompagnement personnalisé mais également des avantages tarifaires sur certains produits et services*** :

- **Gratuité du compte à vue Professionnel Beobank**
- **Gratuité du comptage de monnaie** dans nos agences locales
- **Gratuité des frais de dossier pour les demandes de crédit professionnels** supérieures à € 50.000.

N’hésitez pas à contacter les responsables des équipes PRO de votre région pour avoir un aperçu de l’accompagnement que Beobank peut vous offrir :

PRO Namur - Luxembourg

Nicolas Coulonvaux
Tél.: **081 24 21 98**
E-mail: nicolas.coulonvaux@beobank.be

PRO Bruxelles Sud - Brabant Wallon

Antoine Walckiers
Tél.: **02 663 10 00**
E-mail: antoine.walckiers@beobank.be

PRO Hainaut

Sébastien Hennebo
Tél.: **056 34 52 53**
E-mail: sebastien.hennebo@beobank.be

PRO Liège

Aurelie Vandenhoeke
Tél.: **04 221 72 60**
E-mail: aurelie.vandenhoeke@beobank.be



A Propos de Beobank

Beobank NV/SA est une banque belge, filiale du Groupe Crédit Mutuel Nord Europe, qui propose des produits et services personnalisés aux clients particuliers, indépendants et petites entreprises. Beobank possède un réseau de 230 points de vente (agences propres et agents indépendants) et 12 équipes de conseillers PRO qui aident les clients dans la réalisation de leurs projets personnels et professionnels. Tout comme notre maison-mère Beobank n’est pas cotée en bourse et est de ce fait moins sensible aux turbulences des marchés financiers. Cela nous permet de nous consacrer entièrement à notre activité de banque de détail, d’être proche de nos clients et de bâtir avec eux une relation humaine, optimiste et durable. Beobank compte aujourd’hui 620.000 clients et 1.500 collaborateurs en Belgique.

www.beobank.be



Beobank soutient ceux qui ont l'audace d'entreprendre.

Beobank offre aux membres de la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacierie, non seulement un accompagnement personnalisé mais également des avantages bancaires*:

- 1 **Gratuité** du compte à vue Professionnel Beobank.
- 2 **Gratuité** du comptage de monnaie dans nos agences locales.
- 3 **Gratuité** des frais de dossier pour les demandes de crédit professionnels supérieures à € 50 000.

Plus d'infos auprès des équipes PRO de votre région.

* Sous réserve d'acceptation du dossier par le Service Crédit de Beobank.



beobank **PRO**
Vous êtes bien entouré

PRO NAMUR / LUXEMBOURG

Nicolas Coulonvaux
Tél.: 081 24 21 98
Nicolas.coulonvaux@beobank.be

PRO BRUXELLES SUD / BRABANT WALLON

Antoine Walckiers
Tél.: 02 663 10 00
Antoine.walckiers@beobank.be

PRO HAINAUT

Sébastien Hennebo
Tél.: 056 34 52 53
Sebastien.hennebo@beobank.be

PRO LIÈGE

Aurelie Vandenhoeke
Tél.: 04 221 72 60
aurelie.vandenhoeke@beobank.be

Journée Nationale

des boulangers-pâtisseries le 4 juin à ARLON

Nous avons abordé en janvier le volet économique de la Province du Luxembourg, en février le volet touristique. Voici le volet « terroir » de cette magnifique province.



Province de Luxembourg, Saveurs de chez Nous.

La Province du Luxembourg est reconnue et appréciée pour ses grandes forêts et le calme qu'elles procurent, pour ses paysages verdoyants et vallonnés, pour son cadre naturel qui attire tous les amoureux de la nature.

Mais la Province de Luxembourg permet également de régaler le fin gourmet qui est en vous ! Vos papilles gustatives sont séduites par le savoir-faire de nos producteurs et la qualité de nos produits.

Nous entendons de plus en plus le slogan « Manger local, c'est l'idéal » ! Cette phrase trouve tout son sens en Province de Luxembourg. Cependant « Manger local », c'est également soutenir ces femmes et ces hommes, attachés à leur patrimoine, travaillent la terre avec passion et courage afin de nous proposer des produits sains et savoureux.

Le Luxembourg belge est une terre riche en productions locales diverses. Pour preuve, c'est PLUS de 30 fromageries, 30 maraîchers, 30 fermes dotées d'une boucherie vous proposant des colis de viande blanc-bleu-belge, limousin, salers,... plus de 25 producteurs de miel, plus de 20 brasseries et encore d'autres produits excellents.





Les restaurateurs, les boulangers-pâtisseries-glaciers valorisent nos produits du terroir en les employant de manière quotidienne. Pour nous fournir un pain d'une qualité remarquable, le boulanger va ajouter à sa pâte de la farine d'épeautre venue de nos contrées.

Certains produits bien de chez nous ont obtenu le label I.G.P (indication géographique protégée) comme le Paté Gaumais, le Jambon d'Ardenne et la Plate de Florenville. N'hésitez pas à les déguster !



Si vous cherchez des produits laitiers près de chez vous, des paniers de légumes hebdomadaires, de la viande locale fraîche ou encore un bon jus de pommes, il vous suffit de vous connecter sur le portail de « TerroirLux ». La convivialité du site vous permettra de découvrir et de vous approvisionner en produits du terroir près de chez vous.

Parallèlement aux producteurs qui s'attachent à démontrer la qualité de leurs produits, nos 21 confréries de la Province de Luxembourg s'orientent vers une approche des goûts et des saveurs des produits de terroir en se référant aux traditions locales avec la convivialité qui leur est si particulière en participant à des marchés locaux,...

● Madame MAHY, députée provinciale

Photos: FTLB - P.Willems

CONCOURS



1^{re} édition du Belgium

Student Pastry Awards

La première édition du Belgium Student Pastry Awards s'est tenue le vendredi 23 février dans les bâtiments de l'Institut Emile Gryzon, organisateur de l'événement.

Plusieurs professeurs sont à l'origine de ce nouveau concours rassemblant des élèves tant de Flandre que de Wallonie autour d'un même enjeu : réaliser un entremet en respectant un thème imposé, le printemps.

Le jury de cette année était composé de chefs pâtisseries de maisons de renommée et de démonstrateurs professionnels. Le Président du jury était Mr Thierry Wijnants, Chef responsable de la maison DeBaere. Parmi les membres du jury on comptait également Mr Bernard Istasse, vice-président du concours, futur représentant belge à la Coupe d'Europe de pâtisserie à Turin.

Les lauréats de cette année ont été récompensés tant pour leur talent artistique que pour les techniques utilisées et le goût de leur entremet. M^{elle} Cyrielle Mormont de l'Institut Emile Gryzon remporte brillamment le 1^{er} prix ainsi que le coup de cœur de la ministre Fadila Laanan.

Les 2^e et 3^e sont respectivement Gauthier Arnould également de l'Institut Emile Gryzon et Sander Bosmans de PIVA . Ils ont tous reçu de splendides cadeaux grâce aux firmes qui ont soutenu l'initiative : Darcy Academy, Belcolade, Debic, Bruyère, Silikomart, Boiron, Bragard, Delonghi.

Les 3 ont eu un stage de 2 jours chez Puratos-Belcolade

Tant les organisateurs que les participants sont satisfaits du succès rencontré par cette première édition et tous se donnent déjà rendez-vous pour l'an prochain.



La gagnante et son gâteau



Médailles



Les 3 premiers et Karl Onzia de Puratos



L'union royale des boulangers-pâtisseries de Huy, Hannut et environs
a le plaisir de vous inviter à son banquet de la

Saint-Aubert

le dimanche 22 avril 2018

Celui-ci aura lieu au restaurant :

« LES COMTES DE CHAMPAGNE »

23, Chaussée de Huy - 4280 HANNUT

Dans l'ambiance conviviale que vous connaissez à Huy et ce dès 18 heures.

Menu

Apéritifs et ses mises en bouche



Gâteau aux 3 saumons
tartare, saumon fumé doux, saumon belle-vue



Intermezzo



Bonbon du pêcheur
scampi, rouget, sole, petits légumes, sauce safran



Noisettes de veau sous la mère,
choux Romanesco, céleri confit, flanc de patate douce
sauce au miel et deux poivres



Assiette de fromages



Moka et petites douceurs des boulangers

Sélection des vins par le Maitre Sommelier

Prix du menu : 75 € tout compris

Réservation : Mr José WILQUET, Thiers Depas - 4260 BRAIVES

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

N° de compte : BE80 3770 1338 0377

Les inscriptions seront reçues jusqu'au 15 avril inclus.
Au plaisir de vous y retrouver nombreux.

10 mythes sur la santé

On a tous entendu différentes choses concernant la santé. En voici 10 assez fréquentes. Petites mises au point.



Le sucre excite les enfants

Le sucre, nous en consommons trop et il est coupable de bien des maux, mais pas de rendre les enfants turbulents !

La recherche a démontré que les sucreries ne rendent pas les enfants hyperactifs.

Il semblerait que ceux-ci soient plutôt stimulés par l'événement qui les a amenés à consommer du sucre (fête de famille, sortie, goûter d'anniversaire...) que par le sucre lui-même.



Le yaourt est bon pour la digestion

Depuis des siècles, on attribue au lait fermenté un certain nombre d'effets bénéfiques pour la santé.

Il agit en effet comme probiotique, c'est-à-dire qu'il fournit un grand nombre de bactéries vivantes qui exercent des effets bénéfiques sur l'organisme et notamment pour la digestion.

Le yaourt provient habituellement de la fermentation du lait par des bactéries lactiques.

Cependant, il existe sur le marché les vrais yaourts et les « desserts lactés », fabriqués avec du lait pasteurisé entier, partiellement ou totalement écrémé et qui ne contiennent généralement pas de ferments lactiques. Ces derniers n'ont aucun effet sur la digestion.



Prendre de l'aspirine permet d'éviter les AVC

L'agence américaine de sécurité des aliments et des médicaments (FDA) a récemment refusé l'évolution des notices d'utilisation de l'Aspirine, demandée par le fabricant Bayer. Ce dernier souhaitait y ajouter les bénéfices en prévention des crises cardiaques chez des patients en bonne santé.

En fait, les données cliniques ont montré que, chez les patients qui ont souffert d'une crise cardiaque, d'un AVC ou d'une maladie cardiovasculaire, une faible dose quotidienne d'aspirine peut éviter une récurrence, car les propriétés anticoagulantes de l'aspirine permettent d'éviter la formation de caillot de sang.

En revanche, les patients qui n'ont subi aucun AVC ou infarctus doivent s'abstenir de prendre de l'aspirine en prévention, car ils s'exposeraient à un risque d'hémorragie interne.



Les diurétiques font maigrir

Certaines personnes prennent des diurétiques dans l'espoir de maigrir rapidement. Mais cette utilisation n'est pas conseillée et peut même s'avérer très dangereuse.

En plus d'être potentiellement nocifs, les diurétiques ne contribuent pas activement à la perte de poids. En effet, cette substance qui favorise la sécrétion d'urine ne fait qu'enlever l'excédent de liquide du corps, mais n'élimine pas les causes et conséquences d'un surpoids.

De plus, leur effet n'est pas durable : vous perdrez quelques kilos liés à la perte d'eau, mais dès l'arrêt du traitement, vous les reprendrez. Pour que l'effet soit durable, il faudrait donc prendre des diurétiques en continu, ce qui aurait pour conséquences : déshydratation, chute de tension, fatigue, vertiges, malaises ou encore troubles du rythme cardiaque.

Les diurétiques ne sont réellement utiles pour la perte de poids qu'en cas de dérèglement avéré de l'équilibre sanguin ou du système lymphatique, lié à un excès de sel et d'eau.



Les produits naturels sont inoffensifs

On pense parfois que, puisque c'est naturel, ce n'est pas dangereux.

Mais, au même titre que les médicaments vendus sur ordonnance ou en vente libre, les produits naturels peuvent avoir des effets indésirables, des interactions avec des médicaments ou être contre-indiqués.

A titre d'exemple, le millepertuis, souvent employé en cas de dépression, ne doit pas être pris en même temps que des antidépresseurs et les huiles essentielles d'eucalyptus ou de menthe poivrée sont à proscrire en cas de terrain épileptique.

Demandez toujours l'avis d'un médecin, d'un naturopathe ou d'un pharmacien.



✓ Il faut attendre 1 heure après un repas avant de se baigner

Faut-il attendre 1 h, ou 3 h après le repas pour se baigner? En fait, tout dépend de ce que vous avez mangé et de l'intensité de l'activité aquatique!

Si vous prenez un repas léger, sans alcool, attendre une heure est suffisant. Mais si vous ingérez un repas copieux, riche en matières grasses, accompagné de quelques verres de vin, il vaudra mieux attendre au minimum deux heures.

La raison? Le corps a du mal à gérer simultanément la digestion d'un repas copieux et la nage. Le système sanguin risque de ne pas suffire, moins de sang sera alors acheminé aux muscles, ce qui entraînera un risque de crampes et de malaises gastro-intestinaux.

✓ Faire craquer ses articulations donne de l'arthrose

Si vous avez l'habitude de craquer vos doigts, quelqu'un vous a certainement dit d'arrêter pour ne pas avoir de l'arthrose plus tard!

Mais les études ont prouvé que non, faire craquer ses articulations n'entraîne pas davantage de risque de souffrir d'arthrose.

✓ On ne meurt plus du sida

Un sondage IFOP 2016 pour Sidaction a révélé que 22 % des jeunes de 15 à 24 ans pensent qu'il existe un médicament pour guérir du sida. Une idée reçue qui amène les jeunes à être moins prudents face à cette maladie.

En fait, il est important de préciser que, même si les traitements pour lutter contre le VIH ont progressé et que les personnes séropositives vivent aujourd'hui mieux et plus longtemps, on meurt toujours du SIDA et qu'il reste l'un des principaux problèmes de santé publique dans le monde.

Selon les chiffres de l'OMS, près de 1,2 million de personnes dans le monde sont décédées d'une cause liée au VIH en 2014.

✓ Il faut boire 8 verres d'eau par jour

On entend parfois qu'il faut boire 8 verres d'eau par jour pour que le corps fonctionne correctement.

En fait, ce n'est pas tout à fait vrai.

D'abord parce qu'une grande partie de l'eau dont nous avons besoin peut être apportée par l'alimentation (en particulier par les fruits et les légumes).

Ensuite, parce que les besoins en eau du corps sont propres à chacun et dépendent par exemple de notre morphologie, de notre mode de vie ou du climat.

Et bien qu'on conseille en général de boire environ 2 litres d'eau par jour, ce qu'il faut surtout faire, c'est s'hydrater tout au long de la journée, même lorsque la soif ne se fait pas ressentir, en surveillant les signes qui montrent que votre corps manque d'eau.

A savoir

- Des maux de tête et des étourdissements : la déshydratation entraîne une diminution de la quantité de liquide qui entoure votre cerveau et entraîne des vertiges et des migraines.
- Une constipation
- Une fatigue et une léthargie
- Une accélération du rythme cardiaque : la déshydratation réduit le volume du plasma et conduit à un sang plus visqueux, ce qui entraîne une accélération de la circulation sanguine et de la fréquence cardiaque.
- Une mauvaise haleine et une bouche sèche
- Des fringales brusques
- Une douleur au niveau des articulations et des muscles : la déshydratation augmente la friction entre les os, ce qui provoque des douleurs articulaires et musculaires.

✓ Il faut manger des carottes pour avoir une bonne vue

Les carottes sont-elles bonnes pour les yeux?

La réponse est oui, mais en partie!

En effet, les carottes sont riches en bêta-carotène, un précurseur de la vitamine A. Cette dernière est reconnue pour son rôle important dans la vision et principalement en ce qui concerne l'adaptation de l'œil à l'obscurité.

Mais malheureusement, si vous êtes myopes ou hypermétropes, manger quotidiennement des carottes n'y changera rien du tout!

En revanche, deux études observationnelles ont conclu à une diminution de la prévalence de cataractes chez les hommes et les femmes ayant davantage d'alpha et de bêta-carotène dans le sang. Les mêmes résultats ont été observés chez les personnes qui consomment beaucoup de lutéine et de zéaxanthine, composés également présents dans la carotte.

Source : passeport.net

Une pensée profonde

où certains vont se reconnaître

« J'ai compté mes années et j'ai découvert qu'à partir de maintenant, j'ai moins de temps à vivre que ce que j'ai vécu jusqu'à présent...

Je me sens comme ce petit garçon qui a gagné un paquet de friandises :

La première il la mangea avec plaisir, mais quand il s'aperçut qu'il lui en restait peu, il commença réellement à les savourer profondément.

Je n'ai plus de temps pour des réunions sans fin où nous discutons de lois, des règles, des procédures et des règlements, en sachant que cela n'aboutira à rien.

Je n'ai plus de temps pour supporter des gens stupides qui, malgré leur âge chronologique n'ont pas grandi.

Je n'ai plus de temps pour faire face à la médiocrité.

Je ne veux plus assister à des réunions où défilent des égos démesurés.

Je ne tolère plus les manipulateurs et opportunistes.

Je suis mal à l'aise avec les jaloux, qui cherchent à nuire aux plus capables, d'usurper leurs places, leurs talents et leurs réalisations.

Je déteste assister aux effets pervers qu'engendre la lutte pour un poste de haut rang.

Les gens ne discutent pas du contenu, seulement les titres.

Moi, mon temps est trop précieux pour discuter des titres.

Je veux l'essentiel, mon âme est dans l'urgence... il y a de moins en moins de friandises dans le paquet...

Je veux vivre à côté de gens humains, très humains, qui savent rire de leurs erreurs, qui ne se gonflent pas de leurs triomphes, qui ne se sentent pas élus avant l'heure, qui ne fuient pas leurs responsabilités, qui défendent la dignité humaine, et qui veulent marcher à côté de la vérité et l'honnêteté.

L'essentiel est ce que tu fais pour que la vie en vaille la peine.

Je veux m'entourer de gens qui peuvent toucher le cœur des autres... des gens à qui les coups durs de la vie leur ont appris à grandir avec de la douceur dans l'âme.

Oui... je suis pressé de vivre avec l'intensité que la maturité peut m'apporter.

J'ai l'intention de ne pas perdre une seule partie des friandises qu'il me reste...

Je suis sûr qu'elles seront plus exquises que toutes celles que j'ai mangées jusqu'à présent.

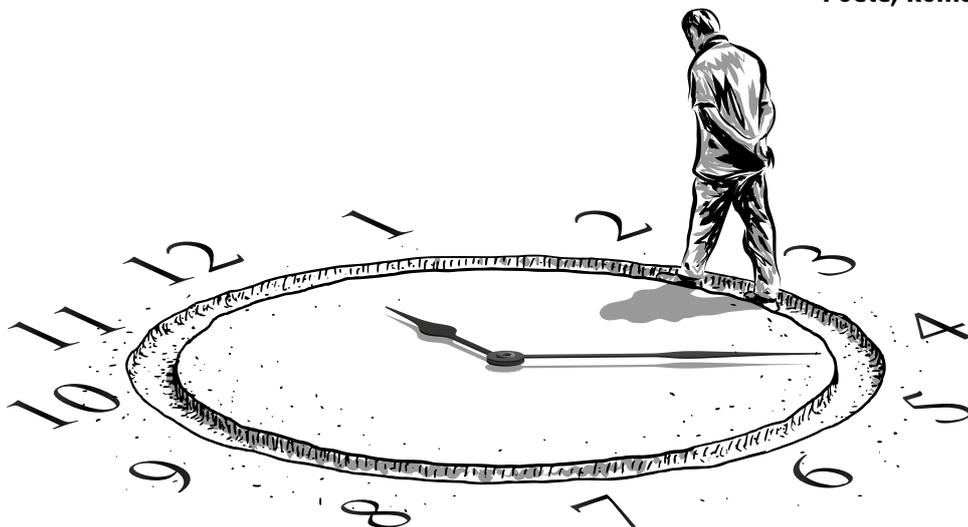
Mon objectif est d'être enfin satisfait et en paix avec mes proches et ma conscience.

J'espère que le vôtre sera le même, parce que de toute façon, vous y arriverez... »

« Le temps précieux de la maturité »

De Mário Raul de Morais Andrade, (1893-1945)
Poète, Romancier, Musicologue Brésilien.

● H. Léonard





Fonds Social

de la Commission Paritaire 201 (Vente)

Formulaires Employés

Pour rappel, le fonds de sécurité d'existence (FSE) pour les employés dans le commerce de détail indépendant a notamment pour objectif de permettre à chaque partie (Employeur et Employé) de bénéficier d'avantages spécifiques et conditionnés permettant de bénéficier de réductions.

Dans le Moniteur des boulangers de février, nous avons inséré les formulaires EMPLOYEURS à découper et/ou photocopier.

Dans ce Moniteur de mars, nous insérons les formulaires EMPLOYÉS. **Voir pages suivantes.**

AVANTAGES FINANCIERS

Employé

- Garderie enfants 0-3 ans
- Garderie enfants malades
- Accueil Parascolaire (2,5-12 ans)
- Réduction des prestations (Crédit Temps)

Le Fonds prévoit une intervention auprès des employés pour la garderie normale, parascolaire ou des enfants malades dans des institutions reconnues ou spécialisées.

● **Th. Radermecker**

“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)



LE FONDS SOCIAL N°201

UN FONDS DE SECURITE D'EXISTENCE POUR LES EMPLOYES DANS LE COMMERCE DE DETAIL INDEPENDANT.

CREE PAR L'ARRETE ROYAL DU 17 AVRIL 1992

QUAI DE WILLEBROECK 37 – 1000 BRUXELLES - TEL : 02/212 26 32

DOC.2017.03F

CE DOCUMENT EST DISPONIBLE SUR NOTRE SITE WEB : WWW.FONDSSOCIAL201.BE

INTERVENTION DANS LES FRAIS DE GARDERIE DES ENFANTS (0-3 ANS)

Dans le cadre de l'effort en faveur de l'entrée sur le marché de l'emploi des jeunes mères/pères, la commission paritaire N° 201 du commerce de détail indépendant a conclu une convention collective de travail qui prévoit une intervention dans les frais de garderie des enfants d'employés des entreprises qui ressortent du commerce de détail indépendant.

CONDITIONS

L'intervention s'applique à la garderie d'enfants pour autant que :

1. Les enfants soient âgés de 0 à 3 ans.
2. Les enfants soient gardés au moins 65 heures par trimestre.
3. Les enfants aillent dans une crèche, un jardin d'enfants ou chez une gardienne agréée (ONE).
4. La garderie ait débuté ou ait eu lieu au cours de l'année civile 2017.

QUELS SONT LES EMPLOYES AYANT DROIT A L'INTERVENTION

1. les employés des entreprises qui relèvent de la Commission Paritaire N° 201
2. les employés masculins comme féminins
3. pour chaque enfant dont ils prennent en charge les frais de garderie (voir conditions garderie)
4. pour les enfants de l'employé ou son cohabitant et étants domicilié à l'adresse du demandeur.

Dans les cas spécifiques non prévus, le Conseil d'Administration du Fonds peut décider de procéder malgré tout au versement de l'intervention.

L'EMPLOYÉ, AYANT DÉJÀ RECU UNE INTERVENTION DANS LES FRAIS DE GARDERIE POUR UN ENFANT ACCUEILLI EN 2016, GARDE LE DROIT D'UNE INTERVENTION POUR LE MÊME ENFANT, POUR AUTANT QU'IL RÉPONDE AUX CONDITIONS CI-DESSUS.

MONTANT DE L'INTERVENTION

Le montant forfaitaire de l'intervention s'élève à maximum €195 par trimestre ou maximum €780 par an et par enfant qui a été pris en charge durant au moins 65 heures par trimestre. L'intervention est de toute façon limitée au montant de la contribution payée par les parents.

L'avantage est attribué au parent qui a payé la contribution.

COMMENT SOLLICITER UNE INTERVENTION

1. La demande doit être introduite avant le **30 septembre 2018**.
2. La demande doit être introduite à l'aide du document ci-joint.
3. La demande peut être introduite soit par le biais d'une organisation représentative des travailleurs siégeant à la Commission Paritaire N° 201 soit par l'employé lui-même auprès du secrétariat du Fonds.
4. **Un seul formulaire par enfant par année calendrier** pour lequel une intervention est demandée. Ce formulaire peut être reproduit.

Pour toute demande introduite de façon incomplète, le secrétariat du Fonds Social réclamera par écrit les renseignements manquants. Lors du déboursement, des frais administratifs de € 5 seront déduits.

décembre 2017



LE FONDS SOCIAL N°201

UN FONDS DE SECURITE D'EXISTENCE POUR LES EMPLOYES DANS LE COMMERCE DE DETAIL INDEPENDANT.

CREE PAR L'ARRETE ROYAL DU 17 AVRIL 1992

QUAI DE WILLEBROECK 37 – 1000 BRUXELLES - TEL: 02/212 26 32

DOC 2017.04F

CE DOCUMENT EST DISPONIBLE SUR NOTRE SITE : WWW.FONDSSOCIAL201.BE

DEMANDE D'OBTENTION D'UNE INTERVENTION DANS LES FRAIS DE GARDERIE DES ENFANTS DE 0 A 3 ANS

Volet à remplir par l'EMPLOYÉ(E) travaillant dans le commerce de détail indépendant (Commission Paritaire 201)

Nom : Prénom :
 Rue : N° : Bte :
 Code Postal : Localité :
 Téléphone : E-mail :
 N° Registre National 1:
 N° Compte bancaire (IBAN & BIC) :

EMPLOYÉ PAR L'ENTREPRISE 2

Nom de l'entreprise :
 Nom du gestionnaire :
 Rue : N° : Bte :
 Code Postal : Localité :
 Téléphone : E-mail :
 N° TVA : ONSS :

DÉCLARE QUE L'ENFANT³

Nom : Prénom :
 Date de naissance : N° Registre National :
 est domicilié à l'adresse de l'employé-demandeur

A ÉTÉ ACCUEILLI DANS UNE GARDERIE PENDANT AU MOINS 65 HEURES PAR TRIMESTRE (dans 1 année calendrier) (Cochez la case et complétez le nombre d'heures de garderie effectués pendant le trimestre concerné)

1. janvier - mars heures 3. juillet - septembre heures
 2. avril - juin heures 4. octobre - décembre heures
 dans une crèche ou jardin d'enfant chez une gardienne agréée

La déclaration du nombre d'heure de garde est nécessaire pour le paiement de l'intervention.

PÉRIODE

La présente demande se rapporte à la période de garde qui commence le et se termine le

Le montant total payé par le ou les parent(s) pour ce service de garderie s'élevait en 2017 à €

L'intervention du Fonds Social est limitée au montant payé par le ou les parent(s).

Le/la soussigné(e) certifie la véracité des renseignements ci-dessus et **joint des attestations (factures détaillées & attestation fiscale du service de garderie) avec le nombre d'heures de garde et les frais facturés par trimestre.** Tout renseignement inexact peut entraîner le remboursement de la contribution accordée.

Fait à : Le :

Signature

A renvoyer au plus tard pour le 30 septembre 2018

Attestation de la crèche, jardin d'enfants, gardienne agréée ou institution ou organisation reconnue à qui l'enfant est confié :

Nom :
 Rue : N° : Bte :
 Code Postal : Localité :
 Numéro de l'agrégation ONE : Téléphone :
 Le/la soussigné(e) déclare sur l'honneur que l'enfant a bien été confié au service de garderie susmentionné conformément aux renseignements fournis ci-dessus.

Fait à : Le : Cachet de l'institution

Signature

Pour toute demande introduite de façon incomplète, le secrétariat du Fonds Social réclamera par écrit les renseignements manquants. Lors du déboursement, des frais administratifs de € 5 seront déduits.

¹ Vous le trouvez sur la carte d'identité. Il commence par la date de naissance à l'envers

² Veuillez bien demander à votre employeur le numéro ONSS complet et la dénomination exacte de l'entreprise.

³ 1 formulaire par enfant



LE FONDS SOCIAL N°201

UN FONDS DE SECURITE D'EXISTENCE POUR LES EMPLOYES DANS LE COMMERCE DE DETAIL INDEPENDANT.

CREÉ PAR L'ARRETE ROYAL DU 17 AVRIL 1992

QUAI DE WILLEBROECK 37 – 1000 BRUXELLES - TEL : 02/212 26 32

DOC.2017.07F

CE DOCUMENT EST DISPONIBLE SUR NOTRE SITE WEB : WWW.FONDSSOCIAL201.BE

INTERVENTION FRAIS D'ACCUEIL PARASCOLAIRE ET FLEXIBLE DES ENFANTS

Afin de favoriser l'accès des parents avec enfants au marché de l'emploi, un accord a été conclu au sein de la Commission paritaire n° 201 pour le commerce de détail indépendant. Cette convention accorde aux employés du commerce de détail indépendant une intervention dans les frais d'accueil parascolaire flexible des enfants.

CONDITIONS

Pour entrer en ligne de compte pour l'attribution d'une intervention, l'accueil flexible et parascolaire doit répondre aux conditions suivantes:

1. avant et après les heures d'école
2. le mercredi après-midi
3. au cours des vacances scolaires
4. les jours de congé

QUELS SONT LES EMPLOYES AYANT DROIT A L'INTERVENTION

1. Les employés des entreprises qui soulèvent de la CP 201.
2. Les employés masculins comme féminins.
3. Pour les enfants pour lesquels l'employé paie les frais d'accueil.
4. Pour les enfants de l'employé ou son cohabitant et étant domicilié à l'adresse du demandeur.
5. L'enfant doit avoir entre 2,5 et 12 ans.
6. L'enfant doit être pris en charge au moins 65 heures par trimestre.
7. L'accueil doit avoir eu lieu au cours de l'année civile 2017.

MONTANT DE L'INTERVENTION

Le montant forfaitaire de l'intervention s'élève à maximum €195 par trimestre ou maximum €780 par an et par enfant qui a été pris en charge durant au moins 65 heures par trimestre. L'intervention est de toute façon limitée au montant de la contribution payée par les parents. L'avantage est attribué au parent qui a payé la contribution.

COMMENT SOLLICITER UNE INTERVENTION

1. La demande doit être introduite avant le **30 septembre 2018**.
2. La demande doit être introduite à l'aide du document ci-joint.
3. A la demande doit être joint une facture détaillée attestant le nombre effectif d'heures de garde par trimestre ainsi que le montant déboursé par les parents.
4. La demande peut être introduite auprès de l'un des syndicats agréés représentés dans la Commission Paritaire N° 201 ou directement auprès du secrétariat du Fonds.
5. **Un seul formulaire par enfant et par an.**

Pour toute demande introduite de façon incomplète, le secrétariat du Fonds Social réclamera par écrit les renseignements manquants. Lors du déboursement, des frais administratifs de € 5 seront déduits.



LE FONDS SOCIAL N°201

UN FONDS DE SECURITE D'EXISTENCE POUR LES EMPLOYES DANS LE COMMERCE DE DETAIL INDEPENDANT.

CREE PAR L'ARRETE ROYAL DU 17 AVRIL 1992

QUAI DE WILLEBROECK 37 – 1000 BRUXELLES - TEL : 02/212 26 32

DOC.2017.08F

Ce document est disponible sur notre site : www.fondssocial201.be

DEMANDE D'OCTROI D'UNE INTERVENTION AUX FRAIS DE GARDE EXTRASCOLAIRE OU GARDE FLEXIBLE POUR DES ENFANTS DE 2,5 À 12 ANS

Volet à remplir par l'EMPLOYÉ(E) travaillant dans le commerce de détail indépendant (Commission Paritaire 201)

Nom : Prénom :
 Rue : N° : Bte :
 Code Postal : Localité :
 Téléphone : E-mail :
 N° Registre National ¹ :
 N° Compte bancaire (IBAN & BIC) :

EMPLOYÉ PAR L'ENTREPRISE ²

Nom de l'entreprise :
 Nom du gestionnaire :
 Rue : N° : Bte :
 Code Postal : Localité :
 Téléphone : E-mail :
 N° TVA : ONSS :

DÉCLARE QUE L'ENFANT³

Nom : Prénom :
 Date de naissance : N° Registre National :
 est domicilié à l'adresse de l'employé-demandeur

A ÉTÉ ACCUEILLI DANS UNE GARDERIE PENDANT AU MOINS 65 HEURES PAR TRIMESTRE (par année calendrier)
 (Cochez la case et complétez le nombre d'heures de garderie effectués pendant le trimestre concerné)

1. janvier – mars heures 3. juillet - septembre heures
 2. avril - juin heures 4. octobre - décembre heures

La déclaration du nombre d'heure de garde est nécessaire pour le paiement de l'intervention.

Le montant total à payer par le ou les parent(s) pour ce service de garderie s'élevait en 2017 à €

L'intervention du Fonds Social est limitée au montant payé par le ou les parent(s).

Le/la soussigné(e) certifie la véracité des renseignements ci-dessus et **joint une attestation avec le nombre d'heures de garde et les frais facturés par trimestre. (factures détaillées et attestation fiscale)** Tout renseignement inexact peut entraîner le remboursement de la contribution accordée.

Fait à : Date :

Signature :

A renvoyer au plus tard pour le 30 septembre 2018

Volet à remplir par le SERVICE DE GARDERIE

Nom :
 Rue : N° : Bte :
 Code Postal : Localité :
 Numéro de l'agrégation ONE : Téléphone :

Le/la soussigné(e) déclare sur l'honneur que l'enfant a bien été confié au service de garderie susmentionné conformément aux renseignements fournis ci-dessus

Fait à : Date : Signature :

Cachet de l'établissement:

Pour toute demande introduite de façon incomplète, le secrétariat du Fonds Social réclamera par écrit les renseignements manquants. Lors du déboursement, des frais administratifs de € 5 seront déduits.

¹ Vous le trouvez sur la carte d'identité. Il commence par la date de naissance à l'envers

² Veuillez bien demander à votre employeur le numéro ONSS complet et la dénomination exacte de l'entreprise.

³ 1 formulaire par enfant



LE FONDS SOCIAL N°201

UN FONDS DE SECURITE D'EXISTENCE POUR LES EMPLOYES DANS LE COMMERCE DE DETAIL INDEPENDANT.

CREE PAR L'ARRETE ROYAL DU 17 AVRIL 1992

QUAI DE WILLEBROECK 37 - 1000 BRUXELLES - TEL.: 02/212 26 32

DOC.2017.09F

CE DOCUMENT EST DISPONIBLE SUR NOTRE SITE WEB : WWW.FONDSSOCIAL201.BE

INTERVENTION EN CAS DE REDUCTION DES PRESTATIONS DANS LE CADRE DU CREDIT-TEMPS

Le Fonds social pour le Commerce de détail indépendant accorde dans certains cas un supplément aux employés du secteur qui réduisent leurs prestations dans le cadre du crédit-temps. Plusieurs conditions sont imposées.

CONDITIONS *(Ces conditions doivent être remplies cumulativement pour pouvoir faire valoir le droit au supplément)*

- L'employé doit
 - avoir atteint l'âge de 55 ans dans les entreprises de 11 à 19 travailleurs
 - avoir atteint l'âge de 55 ans dans les entreprises de 20 travailleurs et plus (depuis octobre 2007)
- L'employé doit avoir une ancienneté de 5 ans au moins dans l'entreprise, dans un régime de travail de 38 heures par semaine ou plus (dont la période complète de douze mois précédant le début du crédit-temps)
- Les prestations doivent être réduites à un emploi à 4/5 temps
- L'employé doit recevoir une indemnité de l'ONEM.

MONTANT

- Pour les ayants droit : 25 EUR/mois
- Un précompte professionnel de 22,20% est retenu sur ce montant

PROCEDURE

- Une demande doit être déposée par l'employeur auprès du Fonds social à l'aide du formulaire ci-joint
- Des copies des documents suivants doivent accompagner la demande :
 - contrat de travail et éventuelles annexes ;
 - carte d'identité
 - document C62 de l'ONEM.
- Le Fonds social traite le dossier et si toutes les conditions sont remplies, le Fonds social envoie à l'employé un courrier contenant tous les renseignements nécessaires à propos des paiements. Les nouveaux dossiers sont pris en compte le 1^{er} de chaque mois après réception de la demande.
- Les paiements sont effectués trimestriellement.
- Dans le courant de l'année suivante, le Fonds envoie une attestation au bénéficiaire pour qu'il puisse remplir sa déclaration d'impôt
 - ➔ **il est donc important d'informer le Fonds d'éventuels changements d'adresse**

REMARQUES

- L'intervention sera versée jusqu'à la résiliation du contrat de travail. Les paiements seront toutefois arrêtés si l'employé quitte l'entreprise.
- **Nous vous prions d'informer le Fonds social de tous les changements dans la situation de l'ayant droit qui peuvent avoir une répercussion sur le versement de ce supplément.**

Pour toute demande introduite de façon incomplète, le secrétariat du Fonds Social réclamera par écrit les renseignements manquants. Lors du déboursement, des frais administratifs de € 5 seront déduits.



 LE FONDS SOCIAL N°201

UN FONDS DE SECURITE D'EXISTENCE POUR LES EMPLOYES DANS LE COMMERCE DE DETAIL INDEPENDANT.

CREE PAR L'ARRETE ROYAL DU 17 AVRIL 1992

 QUAI DE WILLEBROECK 37- 1000 BRUXELLES - TEL.: 02/212 26 32

DOC 2017.10F

CE DOCUMENT EST DISPONIBLE SUR NOTRE SITE : WWW.FONDSSOCIAL201.BE

DEMANDE POUR RECEVOIR UNE PRIME COMPLÉMENTAIRE DE CRÉDIT-TEMPS

L' EMPLOYÉ (soussigné)

Nom :	
Adresse :	
Code Postal :	Commune :
Téléphone :	E-mail :
N° Registre National ¹ :	
N° Compte bancaire (IBAN & BIC) :	
Date de la demande de diminution :	
Date à laquelle la diminution a débuté :	
<p><i>Pour que la demande soit complète, veuillez ajouter en annexe les preuves demandées (copie du contrat de travail, copie de la carte d'identité et le document C62 ONEM)</i></p>	
Date :	Signature :

EMPLOYÉ PAR L'ENTREPRISE²

Entreprise :	
Adresse :	
Code Postal :	Commune :
Téléphone :	E-mail :
N° ONSS :	N° TVA :
N° Commission Paritaire :	Nombre de travailleurs :
<p>Confirme que le salarié susmentionné est employé dans l'entreprise sous un contrat à durée indéterminée à raison d'un temps de travail de 38 heures par semaine et confirme qu'il a bel et bien diminué ses prestations à 4/5^e à compter du :</p>	
Date :	Signature :

Pour toute demande introduite de façon incomplète, le secrétariat du Fonds Social réclamera par écrit les renseignements manquants. Lors du déboursement, des frais administratifs de € 5 seront déduits.

¹ Vous trouverez ce numéro sur votre carte d'identité. Il commence par la date de naissance à l'envers.

² Veuillez bien noter le numéro ONSS complet et la dénomination exacte de l'entreprise.



LE FONDS SOCIAL N°201

UN FONDS DE SECURITE D'EXISTENCE POUR LES EMPLOYES DANS LE COMMERCE DE DETAIL INDEPENDANT.

CREE PAR L'ARRETE ROYAL DU 17 AVRIL 1992

QUAI DE WILLEBROECK 37 - 1000 BRUXELLES - TEL.: 02/212 26 32

DOC.2017.11F

CE DOCUMENT EST DISPONIBLE SUR NOTRE SITE WEB : WWW.FONDSSOCIAL201.BE

INTERVENTION DANS LES FRAIS DE GARDERIE DES ENFANTS MALADES

Dans le cadre de l'effort en faveur de l'entrée sur le marché de l'emploi des jeunes mères/pères, la commission paritaire N° 201 du commerce de détail indépendant a conclu une convention collective de travail qui prévoit une intervention dans les frais de garderie des enfants d'employés des entreprises qui ressortent du commerce de détail indépendant.

CONDITIONS

1. L'intervention s'applique à la garderie d'enfants malades par une institution reconnue.
2. La garderie doit avoir débuté ou avoir eu lieu au cours de l'année civile 2017.
3. Les enfants doivent avoir été gardés au moins 4 heures par jour.
4. L'intervention est de toute façon limitée au montant de la contribution payée par les parents.

QUELS SONT LES EMPLOYES AYANT DROIT A L'INTERVENTION

1. les employés des entreprises qui soulèvent de la Commission Paritaire N° 201
2. les employés masculins comme féminins
3. pour chaque enfant dont ils prennent en charge les frais de garderie (voir conditions ci-dessus)
4. pour les enfants légitimes, adoptifs, naturels, recueillis par lui-même ou son cohabitant et étant domicilié à l'adresse du demandeur.
5. La prime est attribuée au parent qui a payé les frais pour la garde de l'enfant malade.

Dans les cas spécifiques non prévus, le Conseil d'Administration du Fonds peut décider de procéder malgré tout au versement de l'intervention.

MONTANT DE L'INTERVENTION

1. Une intervention de €30 est prévue pour une période de garde de 4 heures par jour ou €60 pour plus de 4 heures de garde par jour et par enfant. Le montant total étant plafonné à €450 par an et par enfant.
2. L'intervention est de toute façon limitée au montant de la contribution payée par les parents.

COMMENT SOLLICITER UNE INTERVENTION

1. La demande doit être introduite avant le **30 septembre** de l'année qui suit la période de garde.
2. La demande doit être introduite à l'aide du document ci-joint.
3. La demande peut être introduite soit par le biais d'une organisation représentative des travailleurs siégeant à la Commission Paritaire N° 201 soit par l'employé lui-même auprès du secrétariat du Fonds.
4. **Un seul formulaire** par enfant pour lequel une intervention est demandée doit être introduit **par trimestre**. Ce formulaire peut être reproduit.
5. Une attestation de l'institution de garde reconnue doit être jointe à la demande.

Pour toute demande introduite de façon incomplète, le secrétariat du Fonds Social réclamera par écrit les renseignements manquants. Lors du déboursement, des frais administratifs de € 5 seront déduits.



LE FONDS SOCIAL N°201

UN FONDS DE SECURITE D'EXISTENCE POUR LES EMPLOYES DANS LE COMMERCE DE DETAIL INDEPENDANT.

CREÉ PAR L'ARRETE ROYAL DU 17 AVRIL 1992

QUAI DE WILLEBROECK 37 – 1000 BRUXELLES - TEL : 02/212 26 32

DOC 2017.12F

CE DOCUMENT EST DISPONIBLE SUR NOTRE SITE : WWW.FONDSSOCIAL201.BE

DEMANDE D'OBTENTION D'UNE INTERVENTION DANS LES FRAIS DE GARDERIE DES ENFANTS MALADES

L'EMPLOYÉ (E) (soussigné(e))

Nom : Prénom :
 Rue : N° : Bte :
 Code Postal : Localité :
 Téléphone : E-mail :
 N° Registre National 1:
 N° Compte bancaire (IBAN & BIC) :

EMPLOYE PAR L'ENTREPRISE ²

Dénomination :
 Le nom du gérant :
 Rue : N° : Bte :
 Code Postal : Localité :
 Téléphone : E-mail :
 N° TVA : ONSS :

CONFIRME QUE L'ENFANT³

Nom : Prénom :
 Date de naissance : N° Registre National :
 est domicilié à l'adresse de l'employé-demandeur.
 à été accueilli par un service de garde d'enfants malades reconnu.

TRIMESTRE

La présente demande est faite pour le trimestre 2017. Veuillez mentionner dans l'annexe 1 le nombre d'heures de garde effectives par jour.

Le montant total payé par le ou les parent(s) pour ce service de garderie s'élevait à €
 L'intervention du Fonds Social est limitée au montant payé par le ou les parent(s).

Le/la soussigné(e) certifie la véracité des renseignements ci-dessus et joint une attestation avec le nombre d'heures de garde et les frais facturés. Des déclarations inexactes peuvent entraîner la récupération de l'intervention déjà octroyée.

Fait à : Le:

A renvoyer au plus tard pour le 30 septembre 2018

Signature

Attestation de l'institution ou organisation reconnue à qui l'enfant malade a été confié :

Nom :
 Rue : N° : Bte :
 Code Postal : Localité :
 Numéro de l'agrégation : Téléphone :
 Déclare que l'enfant mentionné ci-dessus nous a été confié sous les conditions indiquées

Fait à : Le: Cachet de l'institution

Signature

Pour toute demande introduite de façon incomplète, le secrétariat du Fonds Social réclamera par écrit les renseignements manquants. Lors du déboursement, des frais administratifs de € 5 seront déduits.

¹ Vous le trouvez sur la carte d'identité. Il commence par la date de naissance à l'envers

² Veuillez bien demander à votre employeur le numéro ONSS complet et la dénomination exacte de l'entreprise.

³ 1 formulaire par enfant par trimestre



LE FONDS SOCIAL N°201

UN FONDS DE SECURITE D'EXISTENCE POUR LES EMPLOYES DANS LE COMMERCE DE DETAIL INDEPENDANT.

CREE PAR L'ARRETE ROYAL DU 17 AVRIL 1992

QUAI DE WILLEBROECK 37 – 1000 BRUXELLES - TEL : 02/212 26 32

DOC 2017.12F

ANNEXE 1

DEMANDE D'OBTENTION D'UNE INTERVENTION DANS LES FRAIS DE GARDERIE DES ENFANTS MALADES

Aperçu du nombre d'heures de garde par jour:

Date	Nombre d'heures de garde	Date	Nombre d'heures de garde	Date	Nombre d'heures de garde

FÊTE ET CONVIVIALITÉS

Rappel

A vos agendas : banquet de Namur le dimanche 25 mars 2018

L'union des patrons boulangers pâtisseries chocolatiers glacières de la province de Namur vous convie à son banquet annuel au restaurant Wine and More

Informations pratiques

Où : La réception se fera au restaurant Wine and More
Chaussée de marche 496 à 5101 Erpent
Quand : Le dimanche 25 mars à partir de 18h

Réservation :

Le prix du menu est de 90 euros et est à verser sur le compte de l'Union : BE96 068903038705 avant le 18 mars.

En communication, indiquez votre nom svp.

Pour les réservations voici le n° de gsm de Bero Bruno 0494/692091 et Lefranc Frédéric 0496/681408 .

Pour les personnes qui désirent rester sur Namur afin d'y passer la nuit, nous vous proposons l'hôtel The Royal Snail « www.theroyalsnail.com »

Avenue de la Plante 23 à 5000 Namur
(à côté du Casino de Namur)

Tél 081/570023



FORMATION : Rappel des

exigences d'étiquetage

et calcul des valeurs nutritionnelles.

Boulangers, pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, glacières : concevez des étiquettes conformes à la réglementation INCO

Tout ce que les artisans doivent connaître sur les exigences réglementaires en terme d'étiquetage selon le mode de présentation (pré-emballé ou non) : allergènes, liste des ingrédients, valeurs nutritionnelles. Une demi-journée 100 % concrète pour avoir les idées claires!

Programme de la formation

- › Rappel de l'évolution législative (Règlement 1169/2011)
- › Focus sur les exigences posant le plus de difficultés pour le sous-secteur

A partir de quand faut-il étiqueter?

Quels sont les produits préemballés ou non?

Quelles sont les exigences obligatoires?

Qu'est-ce qu'une dénomination de vente?

Comment présenter la liste des ingrédients, y compris les allergènes?

- › Obligation d'une déclaration nutritionnelle.

A partir de quand et pour quels produits?

Comment établir la déclaration nutritionnelle?

A partir de fiches techniques de fournisseurs, de tables de références et/ou d'analyse

Exercices pratiques de calcul à partir d'un tableur Excel mis à disposition des participants

Quand

12 juin de 13 h à 19 h.

La formation sera suivie d'un léger lunch qui permettra de poursuivre les échanges entre les participants et le formateur.

Où



**VAN DER VALK
CONGRES HOTEL MONS**

Avenue Mélina Mercouri 7
B-7000 Mons

Tel.: +32 (0)65 39 02 07 - Fax: +32 (0)65 35 21 18

- › **Pour vous inscrire :**

<http://www.alimento.be/fr/training/117837>



FORMATION

FORMATION : Invitation des formateurs à l'école

Richemont Luzerne

Nous avons la possibilité de faire une visite à l'école Richemont, de suivre quelques formations et enfin de visiter quelques entreprises.

Cet événement se déroule du 1^{er} au 5 juillet.

Nous publions cette invitation dans le moniteur pour sensibiliser les formateurs en boulangerie -pâtisserie à faire partie de notre groupe.

Programme Visite Richemont School à Luzerne :

- › Dimanche 1/7/18 • départ à 7h30 du matin à Hal en bus
• arrivée vers 17h -18h
- › Lundi 2/7/18 : visite de 3 entreprises
- › Mardi 3/7/18 : ½ jour de formation à Richemont School + ½ jour Alimento
- › Mercredi 4/7/18 : le matin, visite de boulangeries-pâtisseries à Luzerne et après-midi libre
- › Jeudi 5/7/18 : retour vers la Belgique

Coût par personne :

910 francs suisses (visites, démos et hôtel) = 780 € pour Richemont School

Bus : 3440 € TVAC (pour 40 personnes)

Coût par personne : 900 € sur base de 30 personnes

Intervention Alimento : 5 jours × 130 € = 650 €

Solde à payer : ± 250 € + 100 € pour 2 lunches = 350 €.

Comme vous pouvez le constater, sans l'intervention d'« ALIMENTO », cette invitation coûte plus de 900 euros par personne pour le programme.

Vous êtes intéressés ? Inscrivez-vous avant le 28/02/18 pour bénéficier de ces avantages pour un coût de 350 euros par personne.

Pour de plus amples informations, voici mes coordonnées.

Alain.bury@alimento.be et tél : 0474/980.046

Le paiement est à effectuer au moment de la réservation (pour bénéficier de cette offre). Les inscriptions sont valables jusqu'au 28 Février 2018.

N° de compte : **BE13 0013 8896 6339**
référence; **IFP-IPV asbl réservation Richemont Luzerne**

Venez nombreux, c'est franchement une très belle opportunité.
(Plus on est de fous, plus on s'amuse...)

● **Alain Bury,**

Coach sectoriel en alternance ▲ L I M E N T ●

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



Découvrez notre

nouveau site web!

C'est avec un grand plaisir que nous vous présentons notre tout nouveau site web **www.puratos.be**!

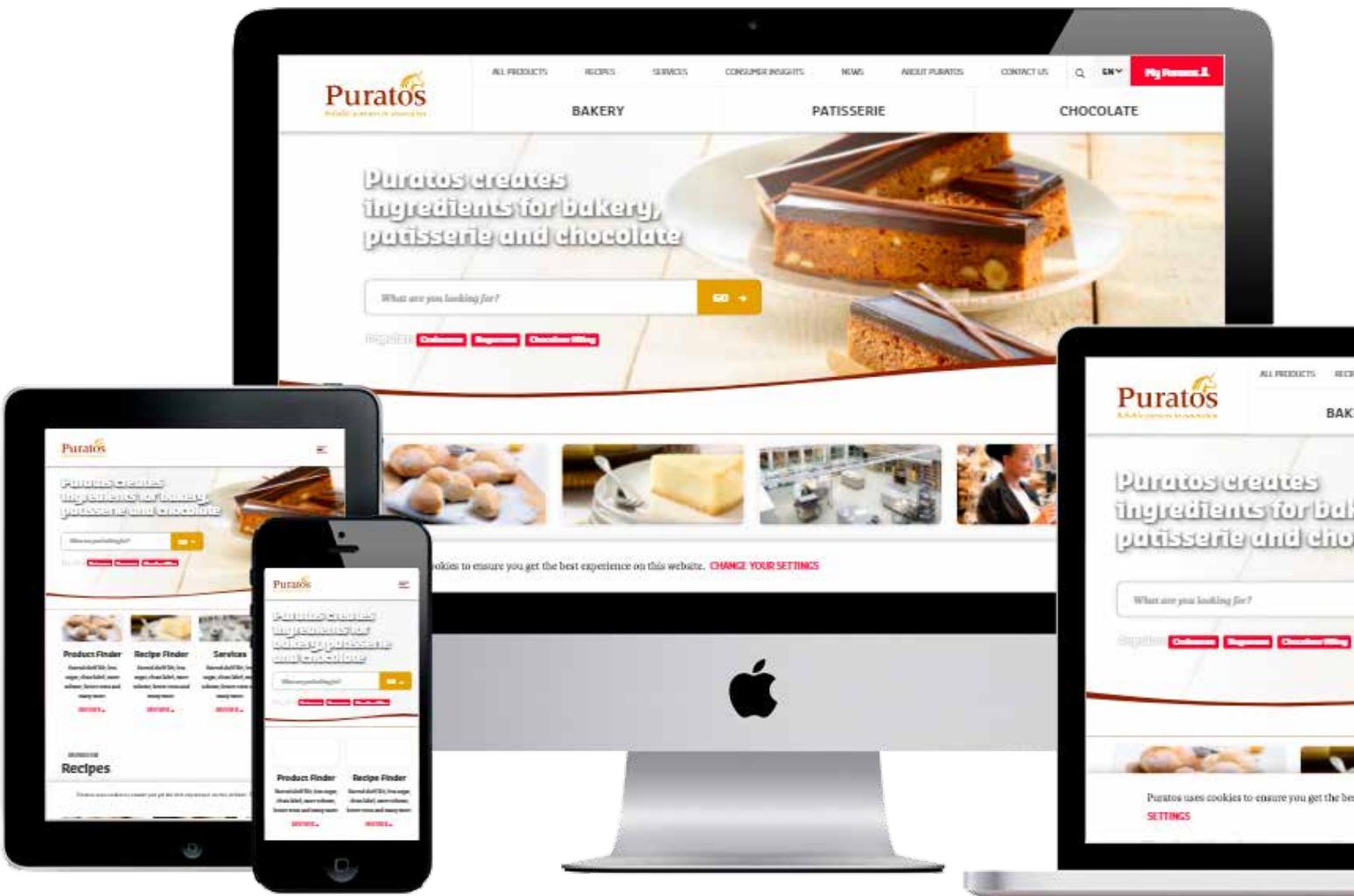
Il est important pour nous que le contenu de notre site web apporte l'information qui vous est nécessaire à vous et à votre société. C'est pour cela que vous trouverez plus facilement les produits qui sont spécifiques à votre secteur.

Vous verrez que notre catalogue de recettes est également modifié et de plus, vous trouverez plus facilement l'inspiration pour de nouvelles recettes.

Notre nouveau site web est également accessible pour smartphone, tablette et ordinateur.

Nous sommes impatients d'avoir votre avis!

La société Puratos



CHOCOLAT

Le plus grand festival de

sculptures en chocolat

au monde dans la plus petite ville du monde!

Vivacité, Belcolade et PLG vous proposent le 1^{er} festival mondial de sculptures en chocolat, en plein centre de Durbuy.

Depuis le 9 février, le festival Chocopalace a ouvert ses portes sur la place Baudouin.

Je suis allée dans ce monde de rêve et j'ai découvert une série de sculptures en chocolat dans une ambiance « jungle ».

À découvrir, une quarantaine de sculptures en chocolat, des ateliers, des dégustations,... Les animaux du monde sont tous là et, de taille plus ou moins grande, sont tous entièrement réalisés à la main par plus de 20 artisans venant de partout dans le monde.

Le thème de cette année est donc la jungle : éléphants, singes ou encore lions, le tout en chocolat dans un décor très étudié où se mêlent fontaines et rivières de chocolat.

Le festival accueille également plus de 10 exposants chocolatiers de Belgique, France ou Luxembourg. Nombreuses dégustations et Chocobar pour tous! Ce festival est également une occasion unique de goûter le vin, la bière et même le champagne au chocolat!

Une sortie en famille idéale. Le temps de visite de la partie exposition est de 30 minutes. Rejoignez l'événement Facebook comme près de 11 000 personnes!

L'exposition se termine le 2 avril. Le festival ouvre du lundi au dimanche de 11h à 19h.

● Fl. de Thier





Les Fruits à Coque,

de bons alliés santé!

Qu'est-ce qu'un fruit à coque ?

Les fruits à coque (appelés aussi fruits à écale) sont des fruits disposant d'une coque solide, le plus souvent imperméable. Ils peuvent être responsables d'allergies sévères.

Plusieurs termes sont utilisés pour les désigner : « fruits à coque », « fruits secs », « fruits secs à coque », « fruits secs oléagineux », « noix »... Cette diversité de dénomination est source de confusion pour l'allergique désireux d'informations claires et sûres.

Quelques fruits à coque :

Noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de macadémi, noix du Brésil, noisette, amande font partie des fruits à coque à étiquetage obligatoire (allergènes). Par extension, du fait de leur aspect (présence d'une coque), la noix de coco, la châtaigne, la noix de muscade et le pignon de pin sont souvent considérés et classés comme des fruits à coque.

L'arachide n'est pas un fruit à coque à proprement parler puisqu'elle n'a pas de coque solide. C'est une plante de la famille des légumineuses comme les petits pois, lentilles, soja et lupin. Le terme arachide désigne le fruit de la plante, la gousse, et la cacahuète en est la graine.

De quoi « perdre le Nord » quand on s'intéresse à la botanique !

La noisette et la noix de cajou sont ainsi des akènes ou fruits secs indéhiscents, c'est à dire des fruits secs à une

seule graine ne s'ouvrant pas à maturité. L'amande, la noix, la noix de pécan, la noix de macadémi, la noix de coco et la pistache sont les noyaux ou drupes de fruits charnus ne s'ouvrant pas non plus à maturité.

L'arachide est un fruit sec se présentant sous forme de gousse et s'ouvrant à maturité (déhiscent).

Certains fruits à coque sont très proches sur le plan botanique comme la pistache et la noix de cajou, qui appartiennent toutes deux à la famille des anacardiées.

Apports nutritionnels

La plupart des fruits à coque se caractérisent par des apports énergétiques forts (liés à un taux élevé de lipides), des teneurs en protéines plutôt basses (mais cependant capables d'induire des réactions allergiques sévères) et une teneur en glucides modérée.

Les lipides sont en grande majorité composés d'acides gras mono ou polyinsaturés. Il ne contiennent pas de cholestérol.

Les fruits à coque, de par leur profil lipidique et protéique (richesse en Arginine) auraient une activité anti-inflammatoire protectrice vis à vis de l'infarctus du myocarde et de l'accident vasculaire cérébral à condition d'être consommés au moins une fois par semaine.

Les fruits à coque sont également riches en vitamines (notamment E et B) et en sels minéraux (magnésium, phosphore, potassium et pour certains calcium, fer ou sélénium).

Fruits à coque : des protéines à haut potentiel allergisant

Des progrès ont été récemment faits dans la compréhension des réactions allergiques grâce aux avancées de la biologie moléculaire.

Trois grandes familles de protéines sont retrouvées dans les différents fruits à coque : les prolamines, les cupines et les protéines homologues de pollens.

Les prolamines regroupent les albumines 2S (dont un allergène majeur de l'arachide), mais aussi des aller-





gènes de la noix, de la noix de cajou, de la noix de pécan, de la noix du Brésil, de la pistache et de l'amande et les protéines de transfert lipidique ou LTP (présentes dans l'arachide, la noisette, la noix, l'amande).

Les cupines ou globulines regroupent les vicilines, (présentes dans l'arachide, la noisette, noix, noix de cajou, amande, noix de coco) et les légumineuses (présentes dans l'arachide, la noisette, la noix, noix de cajou, amande, noix de pécan, noix de coco et pistache).

Les prolamines et les cupines peuvent être responsables de réactions allergiques sévères pouvant aller jusqu'au choc anaphylactique. Elles résistent aux différents modes de cuisson et à la digestion.

Les protéines homologues de pollens sont des PR10 (retrouvées dans la noisette et l'arachide) et les profilines (présentes dans la noisette et l'amande). Elles sont sensibles à la chaleur et à la digestion et les réactions allergiques sont moins sévères, le plus souvent limitées à un « syndrome oral » (rougeur autour de la bouche, gonflement de la lèvre, voire sensation de grattage dans la bouche).

Ces « parentés » de familles de protéines expliquent les réactions croisées qu'on peut observer entre certains fruits à coque (par exemple pistache et noix de cajou), entre fruits à coque et arachide (par exemple allergies à l'arachide, à l'amande et à la noix du Brésil par le biais de la présence commune d'albumines 2S), mais aussi entre des fruits à coque et des pollens (par exemple allergie aux pollens de bouleau et à la noisette par le biais de la présence de protéines PR10).

Les possibilités de réactions croisées sont multiples, un individu peut développer des anticorps IgE spécifiques contre une famille de protéines (par exemple les albumines 2S) ou plusieurs familles (par exemple les albumines 2S et vicilines).

L'allergologue, en partant de l'histoire du patient et en s'aidant des moyens diagnostiques à sa disposition (tests cutanés, dosage des IgE spécifiques dirigées contre tel aliment ou telle famille de protéines) précisera le profil allergénique d'un patient pour orienter au mieux les conseils à lui donner (évitement, règles d'étiquetage, nécessité ou pas d'une trousse d'urgence).

Des règles d'étiquetage alimentaire très précises

Les règles d'étiquetage alimentaire concernent l'emballage des denrées issues de l'industrie agro-alimentaire. Elles sont encadrées par la directive européenne datant de 2005 et actualisée en 2008.

Ainsi tous les composants d'une denrée alimentaire doivent être mentionnés sur l'emballage par ordre décroissant de poids.



Il y a 14 allergènes à étiquetage obligatoire dont les fruits à coque et l'arachide.

Les fruits à coque à déclaration obligatoire en tant qu'allergènes sont : la noix, la noisette, la noix de cajou, la pistache, la noix du Brésil, la noix de Queensland, la noix de pécan et le pignon de pin. La noix de coco ne figure pas dans cette liste ni la châtaigne et la noix de muscade...

En cas de présence d'un fruit à coque de la liste des allergènes à déclaration obligatoire dans un produit de l'industrie agro-alimentaire, il doit être mentionné clairement par son nom (exemple: noisette) sur l'étiquette.

C'est la même règle pour l'arachide. Ainsi, si arachide ou noix, par exemple, ne sont pas mentionnées sur l'étiquette, c'est qu'il n'y en a pas dans le produit!

L'étiquetage de « précaution », mis en place par les industriels n'est pas encadré par la loi, c'est une démarche volontaire de l'entreprise qui peut effectivement correspondre à un éventuel risque de contamination du produit par un allergène mais aussi au souci de ne prendre aucun risque.

On peut ainsi trouver la mention « traces éventuelles de fruits à coque » avec ou sans dénomination d'un fruit à coque particulier, ou celle « fabriqué dans un atelier utilisant des fruits à coque »...

Cela peut poser problème pour les patients allergiques à un ou plusieurs fruits à coque et/ou à l'arachide car l'étiquetage ne précise que rarement desquels il s'agit. La gestion des étiquetages de précaution doit être abordée avec le médecin traitant et l'allergologue en fonction de chaque profil allergénique.

Les fruits à coque en résumé

Les fruits à coque sont des aliments très intéressants sur le plan nutritionnel mais aussi très allergisants pour les atopiques et capables d'entraîner des réactions allergiques sévères.



Les réactions croisées sont fréquentes entre fruits à coque mais aussi avec des pollens, notamment de bouleau, avec des profils de réactivité très différents d'un patient à l'autre soulignant l'importance de l'expertise allergologique.

Il est fondamental de bien connaître les règles d'étiquetage alimentaire en distinguant notamment fruit à coque et arachide et en sachant qu'un fruit à coque à étiquetage obligatoire présent dans un produit est nécessairement désigné par son nom sur l'emballage.

Les fruits à coque, un mariage heureux avec les pâtisseries et le chocolat

Les fruits à coque et le chocolat se marient à la perfection. Cette formule idéale se retrouve fréquemment en pâtisserie et en chocolaterie.

On n'imagine pas un chocolatier sans amandes, noisettes ou pistaches ! Qu'ils soient purs ou transformés en pâte (praliné), ces fruits à coque sont omniprésents.

Petits conseils

- › La mise sous vide des fruits à coque (en poudre) est un mode de conditionnement intéressant. Mais si l'on exagère, on risque de presser l'huile hors des fruits, ce qu'il faut absolument éviter.
- › Le fait de torréfier légèrement les fruits à coque (hachés) libère leurs arômes. Faites-le à chaque recette, et non en grosses quantités.
- › Les sachets de fruits à coque en poudre doivent être refermés de manière hermétique après utilisation. Sinon, il y a trop d'air ambiant et de condensation dans l'emballage.
- › N'écrasez pas les fruits à coque avec un rouleau à pâtisserie, mais hachez-les après torréfaction. Sinon, le processus libérera de l'huile et accélérera l'oxydation.
- › N'achetez pas de grosses quantités de pâte, ce n'est pas pratique de devoir les mélanger chaque fois à cause de l'huile libérée.
- › Les fruits à coque sont riches en huile, donc extrêmement sensibles à l'oxydation. Pour éviter que leur goût ne rancisse, il faut les conserver à un endroit frais et sombre. Pour une plus longue durée (10-15 mois), vous pouvez éventuellement les surgeler dans de petits emballages. Ensuite, faites-les dégeler au réfrigérateur pour éviter la condensation. En effet, celle-ci peut vite entraîner des moisissures.

Sources : eassafe.com, chocolaterie.pmg.be

N O U V E A U

Les secrets de la qualité de notre beurre d'Ardenne



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

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

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



Charles et Francis, producteurs de lait à Bastogne

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



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



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

Fabriqué exclusivement pour Corman en Ardenne

EUROPAIN 2018 :

Le plein de business et d'idées pour les entrepreneurs de la boulangerie-pâtisserie !

Bilan

Le salon professionnel Européen a rassemblé pendant 4 jours tous les acteurs de la filière boulangerie-pâtisserie. Plus de 52 000 professionnels, dont un tiers d'internationaux ont découvert les nouveautés des exposants, répartis pour la première fois en 3 secteurs : JE PRODUIS, JE VENDS, JE GERE. Miroir d'un secteur en pleine effervescence, le nouveau Forum Européen a fait le plein de visiteurs venus s'informer sur les grandes tendances et les meilleures pratiques de la profession. Les 4 Labs et 3 grands concours dédiés à l'univers de la boulangerie-pâtisserie ont fait découvrir des recettes inédites et révélé des talents prometteurs ou déjà établis.

Européen a fait sa révolution

Le salon Européen a permis aux entrepreneurs de la boulangerie-pâtisserie de trouver toutes les solutions leur permettant de produire avec plus de productivité et de transparence, de vendre avec des outils innovants et de gérer efficacement afin de mieux investir. D'après les exposants, le visitorat de qualité est venu souvent avec des projets concrets d'investissement en matériel de production ou en aménagement de point de vente.

Mr Antoine Lemerle, PDG ARIA : « *Nous avons pris un nombre considérable de contacts auprès de visiteurs très professionnels, vraiment venus pour faire du business. Nous avons fait des ventes et de nombreuses propositions, dont des ventes à l'export que nous n'aurions pas faites sans Européen.* »

Plus de 100 nouveautés étaient présentées sur le salon : du côté des produits et ingrédients, on assiste à une montée en puissance du naturel, du bio et de la transparence des approvisionnements. Du côté équipement, la flexibilité, l'ergonomie et l'efficacité énergétique sont de mise. Parmi les nouveautés présentées pour la première fois au vote des visiteurs, les Carrés® de Moulins Bourgeois ont obtenu le Prix du Visiteur Européen 2018.

Européen scène mondiale de la boulangerie

Le salon Européen 2018 a accueilli plus de 32 % de visiteurs internationaux venus du monde entier, toujours

plus attirés par l'excellence française de la filière, soit une hausse de 12 % par rapport à la dernière édition.

M. Zanlorenzi, PDG OCF : « *Nous avons senti une bonne dynamique sur Européen, une édition tonique et dense, et nous sommes contents du visitorat, de bonne qualité, très professionnel. Des visiteurs qui avaient étudié leur parcours ou ce qu'ils voulaient voir avant de venir, notamment nos nouveautés. Nous avons eu un visitorat en provenance de tous les continents, et très intéressant.* »

Une programmation exceptionnelle

Pour la première fois, le salon Européen organisait le Forum Européen, véritable think tank de la boulangerie-pâtisserie des années 2020 : 41 thèmes traités et plus de 80 intervenants dont des entrepreneurs de la boulangerie française et internationaux et plusieurs experts mondiaux dans leur domaine. Les 4 laboratoires (Lab Intersuc, Lab du Boulanger, la Boutique Restaurant et le nouveau Lab Bien Être et Naturalité (avec Boréa) ont accueilli plus de 100 démonstrations de pâtisseries et boulangers qui ont transmis leurs astuces et savoir-faire à des centaines de visiteurs captivés.

Trois grands concours

La Coupe de France des Ecoles :

Elle récompense les meilleures équipes d'apprentis en boulangerie réparties en deux catégories, et les gagnants sont :

► Catégorie Espoirs :

- 1^{re} place – IFI 03, Avesnes (03) : Sylvain BORD, Corentin KIEPURA, Elise MARATRAT
Formateurs : Grégoire BARDET (Boulangerie) et Philippe GAULMIN (Pâtisserie)
- 2^e place – CFA Centre Alsace Marcel Rudloff, Colmar (68) : Colin MARQUES, Emma MULLER, Céline PARISOT
Formateurs : Michel HERRMANN (Boulangerie) et Jean-Claude VOGEL (Pâtisserie)
- 3^e place – INBP CFA, Rouen (76) : Esteban BOTTAGISI, Aurore CARRARA, Laura HEBERT
Formateurs : Pascal GOUSSET (Boulangerie) et Patrice GUILLARD (Pâtisserie)



› Catégorie Excellence :

- 1^{re} place – Faculté des Métiers de KER LANN, Bruz (35) : Louise-Marie COURTEILLE, Aurélien LOMET, Tugdual OLLIVIER

Formateurs : Anthony OLIVIER (Boulangerie) et Gaëtan BOUGEARD (Pâtisserie)

- 2^e place – Compagnons du Devoir et du Tour de France, Bordeaux (33) : Caroline CASSY, Mickaël GUYADER, Hugo HENRY

Formateurs : Gaël GRONDIN (Boulangerie) et Frédéric GALISSON (Pâtisserie)

- 3^e place – Institut des Métiers et des Techniques, Grenoble (38) : Romain AVIGNON, Jérémy DAGUET, Wendy GIROT

Formateurs : Christophe BERTEAU (Boulangerie) et Emmanuel AVOND (Pâtisserie)

Les Masters de la Boulangerie :

Ils vont s'affronter dans 3 catégories, les meilleurs représentants des sélections menant à la Coupe du Monde de Boulangerie. Les lauréats sont :

- › World Master Baker Panification Nutritionnelle : Peter BIENEFELT – Pays-Bas

- › World Master Baker Panification Gourmande : Déborah OTT – France

- › World Master Baker Panification Artistique : Peng Chieh WANG - Taiwan

Le Mondial des Arts Sucrés :

12 équipes mixtes homme/femme s'affrontent lors d'une épreuve marathon de pâtisserie de 19 heures autour du thème « Le luxe à la française ». Le podium a réuni :

- › 1^{er} France : Marie SIMON - Loïc BEZIAT

- › 2^e Malaisie : Yap KEAN CHUAN – Hwei Min LAU

- › 3^e Singapour : Carina TAN – Ben GOH

Une visite ministérielle

Lundi 5 février, Madame la Ministre du Travail, Muriel Penicaud a honoré de sa présence le salon Européen lors d'une visite à la rencontre des exposants et des visiteurs.

Masters boulangerie

© Clémentine BEJAT

© Sabine SERRAD

Mondial des arts sucrés

© Studio ALTIPHOTO

Coupe de France des Ecoles

© Cedric-Doux.fr

EUROPAIN

3-6 FÉVRIER 2018
/ PARIS-NORD VILLEPINTE / FRANCE

PAIN

PARIS



Coupe de France des Ecoles : remise des prix Espoirs



Coupe de France des Ecoles : remise des prix Excellence



Peter BIENEFELT - Pays-Bas

© Cedric-Doux.fr



Déborah OTT - France

© Cedric-Doux.fr



Peng Chieh WANG - Taiwan

© Cedric-Doux.fr



© Cedric-Doux.fr



© Cedric-Doux.fr



© Cedric-Doux.fr



Remise des prix Mondial des Arts Sucrés

© Studio ALTIPIHOTO



Paletta
*la protection
totale*



Paletta est la gamme unique de nappages de Zeelandia. Paletta offre une excellente gélification ainsi que la conservation de la couleur et le parfum des fruits. Vos gâteaux auront un brillant naturel, séduisant. Même après la congélation, ils auront l'air de sortir tout droit de l'atelier. Paletta se laisse facilement découper et donne une impression fraîche et fruitée. De ce fait, les fruits gardent leur beauté. Paletta donne la protection totale que les fruits méritent.

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

20^e anniversaire

de la fusion des Centres IFAPME de Liège et de Huy

J'ai eu la chance d'assister, le 2 février, à la réception pour les 20 ans de la fusion des Centres IFAPME de Liège et Villers-le-Bouillet.

Nous avons eu l'honneur de recevoir Monsieur le Ministre Pierre-Yves Jeholet, Ministre de l'Emploi et de la formation.

A cette occasion, Mr Wilkin, Directeur du Centre IFAPME de Liège-Huy-Waremme, a reçu la décoration de chevalier de l'ordre de Léopold pour 40 ans de Direction.

En outre, Yohann Krings, lauréat IFAPME lors du Mondial des Métiers WordSkills 2017 à Abu Dhabi, a reçu également un trophée des mains du Ministre Pierre-Yves Jeholet.

Les différents intervenants ont insisté sur les valeurs qui prédominent à l'IFAPME dont notamment le respect : chaque centre a respecté les demandes de l'autre dans une logique économique et sociale tout en tenant compte des contraintes de chaque centre.

Monsieur le Ministre Jeholet a rappelé l'importance du facteur humain dans cette réussite et a insisté sur le fait que la formation en alternance est une priorité du gouvernement.

« IL NE FAUT LAISSER AUCUN JEUNE AU BORD DE LA ROUTE, IL FAUT ENCADRER TOUTE PERSONNE QUI VEUT TRAVAILLER » rappelle-t-il.

IFAPME : des formations dans différents secteurs

- › Action sociale
- › Alimentation
- › Automobile
- › Commerce
- › Construction
- › Culture, art et spectacle
- › Economie/Prestataires de services
- › Informatique
- › Métiers verts
- › Soins aux personnes
- › Soins animaliers
- › Tourisme

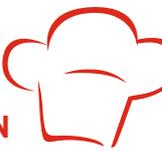
● Fl. de Thier





www.centrelhw.ifapme.be
www.formation-continue.be

FORMATION



L'IFAPME Liège-Huy-Waremme c'est

- › 15.000 apprenants
- › 1.000 formateurs
- › 100 formations diplômantes
- › 900 modules de formation continue

Jacques Wilkin



Anne-Sophie Joskin, Sandrine Nagels et Jacques Wilkin



Jacques Wilkin reçoit sa décoration



Johann Krings reçoit son trophée



EPICURIS ASBL :

Visite de Monsieur Borsus, Ministre Président de la Wallonie.

Ce mardi 20 février 2018, Le Ministre président de la Wallonie, Monsieur Borsus, nous a fait l'honneur de sa visite au sein du Centre de Compétence Epicuris Asbl.

A cette occasion, nous avons pu lui proposer une présentation de l'historique du Centre, de sa genèse ; la constitution du partenariat de base ayant permis de mettre en place le Label de Centre de compétence jusqu'aux réalisations 2017.

Nous avons eu l'honneur de lui présenter une croissance constante et des chiffres multipliés par plus de 66 en seulement 12 ans de fonctionnement.

Epicuris Asbl, le seul Centre de compétence des métiers alimentaires en Wallonie est fier de mettre à disposition ses ressources et ses moyens au service du secteur alimentaire, pourvoyeur d'emplois wallons et durables.

C'est avec son réseau de partenaires qu'Epicuris développe les différentes missions qui lui sont confiées comme celle des demandeurs d'emploi ou encore la formation continue des travailleurs et de l'enseignement.

En 2017, Epicuris a formé plus de 1037 travailleurs du secteur de la boulangerie - pâtisserie dans des thèmes pointus. Que ceux-ci fassent référence à un savoir-faire technologique ou à des compétences professionnelles de pointe.

Ces formations dispensées soit par des professionnels en activité, reconnus par leurs pairs et leur secteur soit par des meilleurs ouvriers de France sont le fleuron de l'activité d'Epicuris pour le secteur de la boulangerie-pâtisserie.

La visite du Ministre Président Monsieur Borsus fut également l'occasion de mettre en avant la réalisation de nos trois belles unités mobiles de formation dont celle uniquement dédiée au secteur de la boulangerie-Pâtisserie. Celle-ci, permettant à un groupe de 12 personnes de se former aux compétences attendues par le secteur.

Informations et renseignements :

Epicuris Asbl
<http://www.epicuris.be>
 Info@formation-epicuris.be
 085/27.88.60





Les voyages en fusée,

bientôt possibles ?

Grâce à son nouveau modèle de fusée, plus petit et plus efficace que le précédent, Elon Musk, le patron de SpaceX, veut permettre, d'ici 5 ans, aux particuliers de voyager sur terre en des temps records. Cela pourrait être possible grâce au projet BFR (Big Falcon Rocket), présenté au congrès mondial d'astronautique à Adélaïde en Australie. Les fusées de SpaceX permettraient de voyager à 27.000 km/h pour relier n'importe quelle ville de la planète en moins d'une heure.

La nouvelle fusée de Space X sera donc l'une des plus grosses jamais construite (après Saturn V).

Sur le papier, les fusées devraient être capables de transporter entre 80 et 200 personnes pour le prix d'un billet d'avion. Ces prix bas seront sûrement atteignables grâce à un carburant très peu cher et des fusées complètement réutilisables; ce qui en ferait les moins coûteuses du marché.

La BFR permettrait de relier :

- Paris / New York en 30 minutes
- Los Angeles / Londres en 32 minutes
- Sidney / Dubaï en 40 minutes.

Il faudra cependant attendre quelques temps avant de pouvoir voyager en fusée. Aucune date inaugurale n'a été précisée bien que la construction du 1^{er} vaisseau devrait commencer d'ici 6 à 9 mois.

Elon Musk ne s'arrête pas là. Son ambition est de « Faire de l'Homme une espèce interplanétaire ». Selon lui, la BFR permettrait aussi d'atteindre Mars en 2022 et d'y emmener des êtres humains en 2024. Mais un voyage de ce type amène de nombreuses questions techniques et humaines; beaucoup d'entre elles sont encore sans réponse.

Source : tv5monde.com

Taille :
106m

Poids :
4400 tonnes

Propulsion :
Moteur Raptor alimenté
au méthane liquide et
de l'oxygène liquide

Poussée (vide) :
3285 kN

**Capacité d'emport
en orbite basse :**
150 tonnes

**Décollage et
atterrissage :**
vertical

Volume pressurisé :
825m³
(plus grand qu'un A380)



St-Allery



REVOLUTION

PRESENTING

Lady CROCAKE

'CLASSIC' CROCAKE



FAITES AVEC
ST-ALLERY
REVOLUTION
PLAQUE DUO
POUR FEUILLETAGE
ET VIENNOISERIE

DÉCOUVREZ
NOS STARS
SUR SCÈNE



NOUVEAU



LA MEILLEURE
ALTERNATIVE
GUSTATIVE
POUR LE BEURRE

www.vandemoortele.com

[f/vandemoorteleprofessional](https://www.facebook.com/vandemoorteleprofessional)



Vandemoortele
shaping a tasty future

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