

Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel
36^e année
Avril 2018

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



JOURNÉE EUROPÉENNE DE LA GLACE ARTISANALE

LEVURE


Levure Royale

MIXES PAIN
ET VIENNOISERIE



AMÉLIORANTS



tel: 09 232 46 18

AB | MAURI

www.abmauri.be

“Qualité et
économie d'énergie
sur mesure”

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



Aménagements de magasins

Peeters bvba
Bakkerij installaties • Installations boulangeries

Industrieweg 8, 3620 Lanaken
Tél. +32-89-73 14 21 - Fax +32-89-73 19 50
www.peeters-bvba.be
e-mail: info@peeters-bvba.be

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



Mesdames, Messieurs, Chers collègues,

Je tenais à m'exprimer concernant les contrôles de l'AFSCA.

Je suis fort étonné de constater le zèle, parfois l'excès de zèle, que nous subissons dans les contrôles des petites entreprises comme les nôtres et le laxisme observé dans les grandes structures.

L'actualité de mars en fut une preuve bien vivante !

Et je trouve vraiment inacceptable que les grandes entreprises soient prévenues à l'avance. Ce qui rend le contrôle nettement moins efficace.

Bien sûr, je suis le premier à comprendre que les contrôles soient nécessaires pour maintenir la qualité des produits destinés à nos clients mais toutes les entreprises, petites ou grandes, devraient être logées à la même enseigne.

Je tiens également à féliciter nos amis glaciers pour leur conférence de presse du 20 mars et leur journée nationale du 24 mars.

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

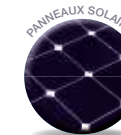
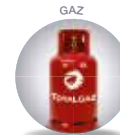
9,1c€

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 21/03/18 - Résumé
- Fêtes & convivialités** **8** Journée Nationale des boulangers-pâtisseries le 4 juin à ARLON
- Promotion** **10** Journée Européenne de la Glace Artisanale le 24 mars : l'Allemagne à l'honneur
- Concours** **14** 25^e Trophée Jean- Marie WANET, les sélections.
- Chocolat** **16** Le 5^e salon du chocolat de Bruxelles, rampe de lancement de nouveautés mondiales
- Salon** **24** Le Salon Horecatel se clôture sur un bilan extrêmement positif !
- Actualités** **28** Le pain est-il dans le pétrin ? Coûte que coûte du 14 mars 2018
- Économie** **32** Rencontre du Roi Philippe avec les jeunes à la banque nationale à Bruxelles pour parler de l'emploi.
- La Fédération et ses fournisseurs** **36** Salon Passion & Vous au château de Modave, une première édition très réussie !
- Social** **38** Incapacité de travail des travailleurs indépendants
- Auto Moto** **40** Euro NACP a 20 ans
- Fêtes & convivialités** **41** Un joyeux Banquet Saint Aubert du Groupement des Patrons Boulangers de Binche, La Louvière & Environs
- Fêtes & convivialités** **42** De magnifiques moments au banquet de Namur du dimanche 25 mars 2017 !
- La Fédération et ses fournisseurs** **45** Peut-être possédez-vous un peu de l'histoire Puratos chez vous ?
- 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 • 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, V. Darimont, 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.

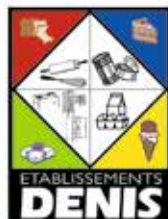
De sa production à sa présentation :
les secrets d'une bonne glace sont aux
ÉTABLISSEMENTS DENIS

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

VALMAR

NEMOX

hengel

Alca

LIEBHERR

GRAM

Martellato

stöckel



Rapport du CA

Francophone du 21/03/18 - Résumé

1 Le rapport du CA du 17 janvier 2018 est approuvé.

2 **Correspondance et activités**

- Le paiement des cotisations
- La Conférence de presse des glaciers à Epicuris
- La nouvelle administratrice générale IFAPME, Madame Roland
- La réinstauration de la formation technique
- La réunion à Charleroi avec le Forem
- La convention signée avec BEOBANK
- La cérémonie des Elites du Travail avec le Roi
- La salon « C'est bon, c'est Wallon » à Liège, Marche et la Louvière
- L'accès à la profession
- L'émission « Coûte que Coûte » sur le pain
- La promotion via l'Institut du Pain
- Le Guide Européen pour la protection de la vie privée
- La conférence Puratos à Modave
- La fête nationale le 4 juin à Arlon

3 **APAQ-W**

- La campagne de promotion 2018
- Le Beau Vélo de Ravel
- Le salon « Festoyons Wallon » à Stavelot
- Le « Grandeur Nature » à Plombières

4 **Confédération**

- L'ordre du jour du C.A
- La continuité
- Les commissions

5 **Délégués aux commissions**

- Social
 - Le travail de la commission
 - L'obligation de formation
 - L'indexation 2% en CP 201
- Fiscal
 - L'avis du Conseil Supérieur pour le maintien du forfait

6 **Bureau et Moniteur**

- La situation financière
- Le bilan provisoire
- Les frais de déplacement
- L'appel à articles des associations locales

7 **Concours**

- Les éliminatoires du Trophée Wanet

8 **Guide d'autocontrôle Afsc**

- La suppression de la réunion interprofessionnelle
- L'interview de Monsieur Wertz

9 **Divers**

- Réaction d'un boulanger sur l'émission « Coûte que Coûte »
- La Saint Aubert le 25/03 à Namur

10 **Le prochain C.A se tiendra le 19 juin 2018**

● H. Léonard

Journée Nationale des boulangers-pâtisseries le 4 juin à ARLON

Voici dans ce moniteur d'avril le volet historique de la ville d'Arion

Arion est l'une des plus anciennes villes de Belgique, ce dont elle est très fière. C'est à l'origine une agglomération qui se développe sur le flanc méridional d'une colline que nous appelons la *Knippchen*. Au I^{er} siècle, le *vicus d'Orolaunum* acquiert une certaine importance de par sa situation idéale à l'intersection de la voie impériale de Rome à Trèves et de la route secondaire de Metz à Tongres. Centre administratif et commercial, il est mentionné dans l'itinéraire d'Antonin (III^e siècle). Pour parer aux incursions germaniques récurrentes, un rempart renforcé de plusieurs tours est édifié sur la colline du IV^e siècle.

Au début de l'époque féodale, Arion devient le centre d'un *pagus* (district) formant un comté devenu plus tard un marquisat. L'endroit devient la résidence de dynastes locaux qui y font élever un château dominant la bourgade. En 1214, le mariage d'Ermesinde, comtesse de Luxembourg, avec Waleran IV, duc de Limbourg et marquis d'Arion, entraîne le rattachement du marquisat d'Arion au comté de Luxembourg qui est érigé en duché en 1354. Dès lors la ville va en suivre le sillage pendant plusieurs siècles.

Le XVI^e siècle est une véritable époque de calamités pour Arion qui au vu de sa situation géographique subit les conséquences inévitables des conflits : elle est maintes fois prise et reprise, pillée, mise à sac, incendiée... A titre d'exemple, l'attaque surprise des Français de Montluc en 1558 entraîne la destruction du château médiéval, de l'église paroissiale, du couvent des Carmes, suivie d'un pillage en règle. Puis en 1681, les troupes de Louis XIV reviennent à Arion qu'ils fortifient en vue du siège de Luxembourg, éternel objet des convoitises du Roi Soleil.

Conséquence de divers traités, Arion et le Luxembourg reviennent successivement à l'Espagne (1697), à l'Autriche (1714), à la France (1795) puis aux Pays-Bas (1815). Mentionnons ici la bataille d'Arion (1794) qui voit s'opposer Français et Autrichiens. L'engagement se solde par une victoire française qui vaut au nom d'Arion d'être immortalisé sur l'Arc de Triomphe à Paris...

Les Arionais habitués à changer de « maîtres » sont devenus décidément très philosophes... Mais en 1830 ils sont parmi les premiers à rallier la révolution belge.

Lorsque le Gouvernement provisoire s'approprie le duché de Luxembourg le 16 octobre 1830, Arion en devient chef-lieu pendant plusieurs années d'incertitudes. Puis ces mêmes Arionais subissent la douloureuse séparation de 1839 mettant une fin regrettable à des siècles d'histoire et de vie communes.

Arion devenue officiellement chef-lieu de la province belge de Luxembourg n'est alors qu'une modeste petite ville comptant quelque 3000 âmes. Toutefois l'arrivée du Chemin de Fer de Bruxelles à Luxembourg en 1858 provoque un développement considérable de la ville dont le visage va rapidement changer. Sa population passe à plus de 10.000 habitants à l'aube du XX^e siècle. Point d'industrie, mais nombre d'entreprises petites et moyennes, d'artisans, de commerçants, d'ouvriers, de fonctionnaires, de militaires. L'enseignement, la culture et le tourisme s'y développent largement. Nous éclipsons la période des deux guerres mondiales qui ont sans doute moins affecté Arion que d'autres villes et villages du pays. Outre les affres de l'occupation, la ville a connu des drames entraînant nombre de victimes civiles et la crainte d'un rattachement à l'Allemagne nazie.

Idéalement située à brève distance du Luxembourg, de la France et de l'Allemagne, Arion compte actuelle-



photos © FTLB, Royal Office du Tourisme d'Arion et Maison du Tourisme du Pays d'Arion.



ment 30.000 habitants et ne cesse de poursuivre son expansion. Elle est devenue une belle cité à vocation régionale, un centre administratif, scolaire, culturel, commercial, militaire, où l'on apprécie un logement et un environnement de qualité. Fière de son passé historique, elle vit le présent avec ardeur tout en s'orientant assurément vers le futur.

Le Royal Office du Tourisme vous propose de venir découvrir ses musées et ses sites historiques, d'apprécier ses promenades en ville et ses environs, et de prendre part aux nombreuses manifestations organisées tout au long de l'année (art, culture, folklore). Vous pouvez aussi réserver une visite guidée sur un thème, par exemple pour découvrir les tours romaines ou le Belvédère.

Au programme en 2018 :

Les Aralunaires : du 2 au 6 mai. Plus de 60 concerts (pop, rock, folk, jazz, électro ou encore hip hop) qui se déroulent dans des lieux singuliers de la ville.

Les Fêtes du Maitrank : 26 et 27 mai. Evènement majeur du folklore arlonais qui attire chaque année de nombreuses personnes et qui met à l'honneur le célèbre breuvage arlonais.

Orguarel : 22 juin. Récital d'orgue dans le cadre de la fête de la musique à travers les trois églises d'Arlon (Saint-Donat, Sacré-Cœur et Saint-Martin).

Les estivales : les samedis de juillet et août. Chaque samedi, durant l'été, les guides diplômés du Royal Office du Tourisme d'Arlon emmènent les visiteurs à la découverte d'Arlon et de ses villages.

Week-end gallo-romain à Arlon : 1^{er} et 2 septembre. Le temps d'un week-end, Arlon vous fait découvrir son riche patrimoine gallo-romain : ses tours romaines, son musée, ses vestiges, des visites guidées...

Journées du patrimoine : 8 et 9 septembre. Partez à la découverte de notre patrimoine sur le thème de l'insolite.

Fête du cerf bramant : 29 septembre. Autour du monument le « cerf bramant » (au square Astrid), concert de cors de chasse et distribution de soupe aux champignons des bois.

Festival International Nature Namur : fin octobre – début novembre. Admirez les magnifiques photos sélectionnées pour le FINN.

Marche aux flambeaux : 9 novembre. A l'occasion de la Saint-Martin (saint Martin ?), cette marche aux flambeaux emmène les participants sur la trace des trois églises Saint-Martin d'Arlon.

Marché de Noël : 15 et 16 décembre. Artisanat, produits de bouche... de nombreux exposants sont réunis à l'occasion du Marché de Noël solidaire d'Arlon.

Remember 44 : 21 décembre. Concert de musique militaire à l'église Saint-Martin. Une organisation de l'ASBL Indian Head et du Royal Office du Tourisme d'Arlon.

Retrouvez-nous à l'Office du Tourisme d'Arlon pour tout renseignement, aussi sur les promenades en ville ou dans nos villages, le Musée Gaspar ou le Musée Archéologique, ou encore les musées de la grande région. Bienvenue !

Voici nos coordonnées :

Infos : 063/21 63 60
info@ot-arlon.be - www.ot-arlon.be



PROMOTION

Journée Européenne de

la Glace Artisanale

le 24 mars : l'Allemagne à l'honneur



Nous avons été accueillis le mardi 20 mars vers 10h dans les locaux d'Epicuris à Villers le Bouillet pour une présentation de la création allemande, réalisée par Sandro Solvini. Après une explication du concept et de son historique, les artisans nous ont conviés à un repas délicieux.

En date du 5 juillet 2012, la **Confédération des Associations des Artisans Glaciers de la Communauté Européenne (ARTGLACE)** a obtenu du Parlement Européen à Strasbourg, par le vote de 387 députés, l'instauration de la journée européenne de la glace artisanale, **le 24 mars**.

La première journée a eu lieu le 24 mars 2013.

Cette journée est une occasion de promouvoir un produit très apprécié : la glace élaborée par des artisans. Ce produit sain et frais, qui fait la joie des petits et des grands, est apprécié dans le monde entier. Sans oublier l'impact social et économique, dans l'union européenne, le secteur de la glace ne dispense pas moins de 300.000 emplois dans près de 50.000 petites entreprises. Entreprises non délocalisables, souvent fami-

liales, elles font partie du tissu social. Sa promotion doit aider le secteur vers la recherche permanente de l'excellence, qui dans les métiers de bouche est le garant d'un développement orienté vers le futur sur base de l'expérience acquise à travers plusieurs générations.

Durant la journée du 24 mars il est proposé par tous les artisans glaciers qui participent, un même goût original dans les pays européens suivants : la Belgique, l'Italie, l'Autriche, la France, les Pays-Bas, l'Allemagne, l'Espagne, la République Tchèque. D'autres pays sont candidats à nous rejoindre. Ce goût est proposé à tour de rôle par les associations nationales.

En 2016, notre pays était mis à l'honneur avec la glace « Poire Royale » qui est le reflet de notre patrimoine des saveurs. Goût imaginé et proposé par notre association.





En 2017 c'était nos collègues français qui ont proposé le goût « Framboise Melba ».

Les années précédentes les goûts « Stracciatella Orange-Sanguine », « Fantaisie Européenne », « Chocolat d'Autriche », ont régalé et continuent de régaler les amateurs.

En 2018, ce sont nos collègues Allemands qui proposent le goût « Black Forest » inspiré d'une célèbre pâtisserie. C'est une formule qui peut être adaptée par les professionnels, certains choisiront des cerises avec ou sans liqueur. On la sert avec un marbrage à la crème fraîche ou uniquement avec une savoureuse glace au chocolat.

L'Association Royale des Artisans Glaciers Francophones Belges?

Fondée en 1942, cette ASBL a comme berceau Liège. Depuis 76 ans, cette association œuvre à la défense de notre métier, à la promotion des relations cordiales entre collègues, l'encouragement des nouveaux qui désirent réellement pratiquer notre métier dans un esprit de recherche et d'innovation, et tout cela avec un service proche du client.

L'organigramme actuel est composé de :

Henri Tavolieri, président. Ignace Di Maio, trésorier. Georges Streibel, secrétaire.

Sandro Solvini, Jonathan Morabito, Benjamin Vanderheyden, administrateurs.

ARTGLACE

C'est la confédération des associations des artisans glaciers de la communauté Européenne. La confédération à orientation internationale est autonome et indépendante, apolitique et sans but lucratif. ARTGLACE réunit les associations de plusieurs pays de la communauté Européenne.



Les objectifs d'ARTGLACE:

1. Etablir, rapprocher et développer les relations entre les associations des artisans glaciers nationaux et régionaux des pays Européens.
2. Défendre et représenter les intérêts de la glace artisanale auprès des organismes européens et nationaux.
3. Promouvoir la production et la vente de la glace artisanale.
4. Défendre la production traditionnelle de chaque pays membre de l'union Européenne.
5. Promouvoir une harmonisation de la législation au niveau européen au sujet de la production de la glace artisanale.
6. Promouvoir la formation professionnelle de base et continue des artisans glaciers.
7. Promouvoir les échanges avec le monde Technico-Scientifique national et international.
8. Réaliser un centre professionnel de référence pour les artisans glaciers





Sandro Solvini

Et les autres pays ?

Pour l'Autriche : « GEFRORENES AUS EIGENER ERZEUGUNG - GELATO - ÖSTERREICH ».

Pour la Belgique : « l'Association Royale des Artisans Glaciers Francophones Belges. ASBL. ».

Pour la France : « la Confédération Nationale des Glaciers de France ».

Pour l'Allemagne : « UNITEIS ».

Pour l'Italie : « G.A. ».

Pour la Hollande : « ITAL ».

Pour le Portugal : « ARTOGEL ».

Pour la République Tchèque : « SPOLECENSTVO VYROBCU REMESLNE ZMRZLINY ».

Pour l'Espagne : « A.N.H.C.E.A ».

Un glacier à l'honneur Sandro Solvini, Liège

C'est Sandro Solvini qui a eu l'honneur de nous faire goûter la glace Black Forest lors de la conférence de presse du 20 mars et j'avoue que c'était vraiment un délice, alors que je n'aime généralement pas l'association chocolat et fruits !

Sandro est glacier comme l'était son père. C'est d'ailleurs ce dernier qui l'a formé.

Sandro est glacier ambulant. Pourquoi ? Par choix, car il se sent plus proche des gens en allant vers eux.

« S'il fait mauvais on comprendra que je ne passe pas. Par contre, si j'avais un magasin et qu'il était fermé, on me pardonnerait moins. »

Sandro a 46 ans et travaille depuis 25 ans. Il a été inspiré par ce que son papa faisait et désirait vraiment travailler à son compte.



M. Di Maio



M. et Mme Denoncin, Jacky Beer et Henri Léonard



Le communiqué du Président Henri Tavolieri

Son oncle est aussi dans le domaine de la glace et a travaillé toute sa vie chez Achille à Liège.

Sandro propose 12 à 14 goûts à ses clients, d'ailleurs très fidèles.

Parmi ces goûts, figurent toujours les grands classiques : vanille, chocolat, citron, fraise, stracciatella.

A cela s'ajoutent des goûts plus originaux comme speculoos, Kinder Bueno, Bounty , etc

La glace qui rencontre le plus de succès est celle à la vanille !

Il écoute ses clients qui expriment parfois un désir bien précis qu'il s'empresse de tester.

Son épouse travaille chez Continental et a un garçon de 11 ans, Julian.

Il aime le bricolage et le vélo.

Le circuit court, il est pour. Son lait et ses fruits viennent de petites structures locales.

Il croit encore à un avenir positif pour le secteur artisanal.

« Les gens en ont assez des 'scandales', de la malbouffe. Ils sont conscients de l'importance des artisans dans le secteur ali-

mentaire et nous devons développer cet artisanat de qualité. »

La Fédération est intéressante à de nombreux titres et il se rend compte que les combats ne sont pas du tout évidents.

La recette de la glace **Black Forest**

On prépare la glace au chocolat.

On y ajoute des petits morceaux de chocolat et au moment de sortir la glace, on fait une couche chocolat, une couche cerises griottines, on recouvre avec un peu de variegato de cerise et on ajoute encore une couche de chocolat.

On termine enfin avec une garniture de cerises et de copeaux de chocolat.

Une version alcoolisée est possible (Kirsch)



Black Forest

25^e Trophée

Jean- Marie WANET, les sélections.

Ce concours a pour objectif de mettre en valeur les talents des jeunes boulangers-pâtisseries de tous les réseaux de formation de Wallonie-Bruxelles et communauté germanophone.

La spécificité de ce concours est d'être tourné vers l'avenir des jeunes dans l'exercice de la profession de boulanger-pâtisseries.

Il s'organise en 2 phases : 1 journée pâtisseries et 1 journée boulangerie.

Ce 27 mars, au centre d'excellence EPICURIS à VILLERS-le-BOUILLET, 7 candidats sont entrés en compétition dans le département « pâtisseries ».

Les meilleurs se retrouveront le 23 avril au centre Luxembourgeois IFAPME de LIBRAMONT pour la partie « boulangerie ».

Les produits à réaliser sont des fabrications courantes que l'on doit retrouver chaque jour dans les étagères et qui exigent l'excellence.

Les produits à présenter sont :

1. Sujets modelés en massepain
2. Petits gâteaux individuels, 4 bases différentes X15
3. Gâteau au choix avec inscription au cornet
4. Desserts au beurre
5. Misérable

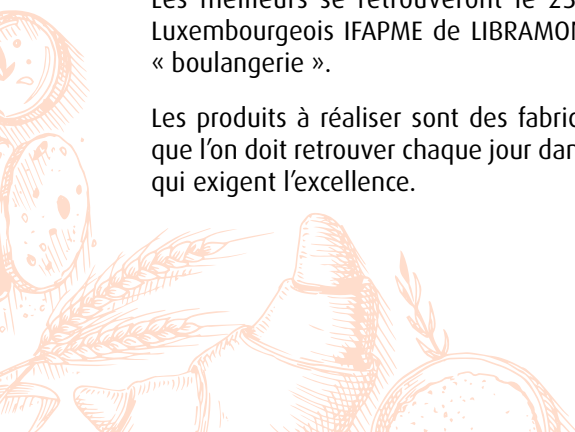
Les candidats sont issus de : ITCA SUARLEE, EFP UCCLÉ, CERIA ANDERLECHT, CEFA LIEGE, ASTI MOULIN NAMUR.

La compétition est bien engagée et les résultats seront proclamés en tenant compte du travail réalisé en pâtisseries et en boulangerie.

Les membres du jury pâtisseries : Arnaud SZALIES président, Damien TAILLARD et Atilio PANZARELLA.

Président de l'organisation Frédéric MORTAGNE

Secrétaire du concours Alain BURY.





Le 5^e salon du chocolat

de Bruxelles, rampe de lancement de nouveautés mondiales

Le 5^e Salon du Chocolat de Bruxelles a une nouvelle fois pleinement rempli son rôle de révélateur de tendances avec, d'une part, le lancement d'une 4^{ème} sorte de chocolat par Callebaut, le chocolat rose RUBY, et d'autre part, la présence croissante des artisans chocolatiers « Bean to Bar » (de la fève à la tablette).

25.000 amoureux du chocolat ont bravé la neige et le froid pour venir découvrir plus de 130 participants réunis sur 8000 m² qui ont mis à l'honneur le savoir-faire du chocolat belge sous toutes ses formes et dans tous ses états. En plus de la présence des exposants, de nombreuses animations, conférences, démonstrations, ateliers et master classes ont permis aux visiteurs – grands et petits – d'en apprendre davantage sur le chocolat et le cacao.

Gourmands, gourmets et curieux... il y en avait pour tous les goûts!

Inauguré le jeudi 1^{er} mars en présence du Bourgmestre de Bruxelles, Philippe Close, de l'Echevine du Tourisme et de la Culture, Karine Lalieux, de la Haut-Fonctionnaire Viviane Scholliers et d'un grand nombre d'Ambassadeurs de pays producteurs (tels la Côte d'Ivoire), le Salon du Chocolat a fait son show avec son exceptionnel défilé de robes en chocolat aux tenues spectaculaires! Il s'est clôturé en apothéose par le lancement du chocolat

RUBY dans une chorégraphie évocatrice des couleurs et saveurs de ce nouveau chocolat.

La première robe jamais créée en chocolat rose

Lors du défilé de mode organisé pendant la soirée d'ouverture du Salon du Chocolat, tous les regards étaient braqués sur la robe ruby. Les chocolatiers belges Patrick Aubrion et Marijn Coertjens ont travaillé ensemble avec l'agence Soul15, connue notamment pour la réalisation des costumes de Tomorrowland, pour créer une robe constituée de figures géométriques complexes et fabriquée à l'aide de pas moins de 120 kg de chocolat ruby 'RB1'. Ce dernier semble en effet très bien se travailler. « Lorsque nous nous sommes mis au travail avec le chocolat ruby RB1, nous avons constaté que le chocolat se prêtait à merveille à son façonnement dans des créations, même pour quelque chose d'aussi inhabituel qu'une robe en chocolat, » explique le chocolatier Patrick Aubrion.

« Le chocolat ruby, le quatrième goût de chocolat après le chocolat noir, le chocolat au lait et le chocolat blanc,



Gérald Palacios (CEO Salon du Chocolat), Viviane Scholliers (Haut-Fonctionnaire), Philippe Close (Bourgmestre de la Ville de Bruxelles), Karine Lalieux (Echevine du Tourisme et de la Culture Ville de Bruxelles), Sylvie Douce (Créatrice du Salon du Chocolat), Monsieur Jos Linkens, Président de Choprabisco (ancien CEO de Neuhaus), François Jeantet (Créateur Salon du Chocolat)



Lancement du chocolat Ruby - RB1 par Callebaut

Photos du Salon du Chocolat © Nicolas Rodet



SALON DU CHOCOLAT CHOCOLA DESALON

inspire et met les chocolatiers et chefs au défi afin de repousser leurs limites, » dit Frederic Janssens, Global Brand Manager Callebaut. « Ce chocolat, avec sa couleur inédite, ouvre de toutes nouvelles perspectives et la robe ruby de ce soir en est une magnifique illustration. » Le chocolatier Marijn Coertjens confirme : « En tant qu'artisans, le chocolat ruby nous inspire et nous met au défi - c'est une toute nouvelle ère qui s'ouvre dans le monde du chocolat et c'est fantastique de pouvoir vivre cela en direct. »

Les robes en chocolat du défilé étaient réalisées cette année par les duos designers/chocolatiers :

*Belvas & le designer péruvien Ricardo Davila
Choco-Story Brussels & Bodart*

Institut Émile Gryzon & Gohar Gabrielyan

Jean-Philippe Darcis & Debora Velasquez

Jean-Luc Decluzeau pour Chococlic.com & Cassandra Allaire (2 tenues)

Laurent Gerbaud & Patou Saint Germain

Jérôme Grimonpon & Alexa Doctorow

*L'Alchimie du Chocolat (Kevin Flener & Géraldine Jonné)
& Laura Moulin - HEFF (Haute École Francisco Ferrer)*

Leonidas (Maître Chocolatier Daniel Stallaert)

*Nadia Flecha Guazo & Camila Banegas Espada - HEFF
(Haute École Francisco Ferrer)*

*Newtree (Arnaud Eeckhout) & Melissa Martin Ciudad
Pralibel & Marie-Léonie Stock*

SIGOJI - Euphrasie Mbamba & Lara Van Ootegem

Didier Smeets & Maxime Edward Royen

Valentino Chocolatier & Sixtine Anne de Molina

Van Dender & Camille Quelen (École HELMO)

*Patrick Aubrion & Marijn Coertjens avec l'agence Soul15
pour la robe Ruby*

Pour la deuxième année consécutive, cette soirée était ouverte au grand public et une partie des entrées sera reversée au Télévie pour la recherche contre le cancer et la leucémie. Ce soir-là déjà, malgré un froid polaire, plus de 2.000 invités se pressaient à l'entrée de Tour & Taxis pour vivre une inauguration gourmande et éminemment festive.



Discours de l'échevin Karine Lalieux avant le défilé des robes en chocolat (à l'arrière Sylvie Douce, Créatrice du Salon du Chocolat, et de Virginie Claes (Miss Belgique 2006) présentatrice de la soirée, dans une robe de Débora Velasquez et Jean-Philippe Darcis)

CHOCOLAT

Pays à l'honneur cette année, le **Pérou** a marqué le Salon par sa présence haute en couleurs. Inauguré le vendredi soir en présence de Son Excellence **l'Ambassadeur du Pérou Monsieur Gonzalo Gutiérrez**, le stand présentait les nombreuses variétés et les différents arômes du cacao et du chocolat péruviens. En parallèle, des conférences présentaient la transition du pays de la culture de la coca vers celle du cacao, ainsi que les alliances chocolat et pisco.

De nombreux exposants proposaient des Master Classes sur d'autres accords. Ainsi, au Bar à Bières de **Duvel**, qui n'a pas désempli pendant trois jours, le public pouvait savourer des **bières spéciales en harmonie avec les pralines de Jitsk**

Chocolates. Plus loin, **Masalto** offrait des démonstrations sur les alliances **café et chocolat**. Sans oublier, les conférences sur les accords **vins et chocolat** avec les **Vins Pirard** commentées en alternance par **Pierre Marcolini**, **Laurent Gerbaud** et **Jean-Philippe Darcis**.

Les marques emblématiques belges telles que **Neuhaus**, **Leonidas**, **Valentino** ou encore **Pralibel** ont profité du Salon pour lancer leurs nouvelles pralines, tout comme de nombreux artisans comme **Laurent Gerbaud**, **Jean-Philippe Darcis**, **Benoît Nihant**, **Didier Smeets**, ou encore **Herman Van Dender**, qui ont fait découvrir leurs dernières créations et partagé leur savoir-faire.

Le Salon a également mis en lumière de nouveaux



Un public très nombreux au défilé



Robe en chocolat créée par le styliste péruvien Ricardo Davi



Tenue créée par Didier Smeets et Maxime Edward Royen



Tenues en chocolat créées par Alexa Dictorow et Jérôme Gri



jeunes talents sur l'espace parrainé par la Ville de Bruxelles: une belle opportunité de se faire connaître pour **Chouconut, Kako, Mi Joya Chocolate Maker** et **Tidane Biscuiterie Fine**.

La tendance Bean-To-Bar (de la fève à la tablette) s'est affirmée un peu plus encore cette année avec la création d'un **Village Bean to Bar** qui regroupait des chocolatiers et distributeurs tels que **Arawi Cacao Products, Belvie Chocolate, Legast Artisan Chocolatier, Mike&Becky, The High Five Company**, mais aussi, d'autres exposants qui présentaient leurs productions dans ce domaine sur leurs propres stands, comme **Benoît Nihant, Sigoji, Jean-Philippe Darcis, Alice Voisin, Mi**

Joya.... pour n'en citer que quelques uns.

Le Cercle du Cacao a lancé sur le Salon un chocolat équitable réalisé à six mains par Pierre Marcolini, Jean-Philippe Darcis et Cédric De Taeye - **Trinity** - en vente au profit d'une ONG indienne.

De son côté, **Callebaut** avait reconstitué une ligne de transformation du cacao en chocolat.

Les tendances pâtisserie étaient également à l'honneur sur un espace dédié avec comme maîtres-mots « créativité » et « saveurs gourmandes », en présence de **Quentin Callier, Brian Joyeux** et **Mo Lamkoref** (MoMade Cupcakes).



la (à droite) et le chocolatier Belvas



Robe créée par Luigi Moioli Opticien (Maison Bodart) et Choco-Story Brussels



monpon



Robe en chocolat créée par Patou Saint Germain et le chocolatier Laurent Gerbaud

CHOCOLAT

Sur l'espace Pastry Show, parmi d'autres grands noms de la pâtisserie et de la gastronomie, **Isabelle Arpin, Eric Fernandez, Julien Lapraille, Christophe Pauly, Didier Smeets, Michel van Cauwelaert**, ou encore **Roland Debuyst** sont venus réaliser des recettes en direct pour le plus grand bonheur des amateurs de cuisine.

Grand succès de participation pour les ateliers **Les Secrets du Chef** où les visiteurs étaient nombreux à mettre la main à la pâte et à s'essayer à différentes recettes à base de chocolat, en partenariat avec **Valrhona!**

Les petits gourmands étaient eux aussi à la fête dans l'espace **Chocoland** où ils pouvaient participer à des

ateliers d'initiation à la technique du chocolat en partenariat avec **l'Institut Emile Gryzon-Ceria**. Les **Classes Cacao**, initiées l'an dernier ont, quant à elles, livré tous les secrets sur l'origine du chocolat et sa fabrication à nos chères petites têtes blondes, en partenariat avec le **Musée Choco-Story Brussels**. La chef péruvienne Victoria Ortiz est également venue animer un atelier pour les enfants sur le thème «Super chocolat avec des super foods». Enfin, cette année, le nouvel espace «**Le Grand Goûter**» accueillait tous les jours les familles autour d'un en-cas offert par **Bio c'Bon**. Un moment de détente qui a connu un franc succès.

En résumé, ce 5^{ème} Salon du Chocolat de Bruxelles fut



Alix Battard porte une robe créée par l'Institut Emile Gryzon & la styliste Gohar Gabrielyan



Robe créée par la styliste Melissa Matin Ciudad et le chocolatier



Robe créée par Laura Moulin - HEFF (Haute École Francisco Ferrer) et l'Alchimie du Chocolat (Kevin Flener & Géraldine Jonné)



Anne Ruwet (RTL Sport) défile dans une robe brodée de chocolat par Molina et Valentino Chocolatier



un grand cru et a tenu toutes ses promesses. Le public ne s’y est pas trompé : il est venu nombreux découvrir toutes ces nouveautés gourmandes.

«Le Salon du Chocolat de Bruxelles clôture, juste avant Pâques, la saison du chocolat. L’idée initiale de ce Salon est de mettre en avant le chocolat belge qui a conquis le monde à travers toutes ses spécificités, ses variétés et sa créativité, tant du côté des industriels que du côté des artisans. Cette année, pour la première fois au Salon de Bruxelles, les pays producteurs de cacao étaient aux côtés des chocolatiers. D’ailleurs, les Ambassadeurs de Côte d’Ivoire, Pérou, Equateur, Bolivie, Venezuela, Mexique, Indonésie étaient

présents pour inaugurer le Salon le jeudi soir. Tous ont mis en avant les matières premières de qualité qui sont un élément essentiel à la qualité du produit fini, le chocolat. Car, bien sûr, meilleure est la matière première, meilleur sera le produit fini travaillé par les mains expertes des chocolatiers.»

Enfin, pour clore le Salon d’une aussi jolie façon qu’il avait commencé, à l’initiative de la Ville de Bruxelles, certains chocolats invendus ont été offerts au CPAS de la Ville de Bruxelles.

Après un tel succès, les organisateurs donnent d’ores et déjà rendez-vous à leur public en 2019 pour une nouvelle aventure très chocolatée...



Chocolatier Newtree



Thomas de Bergeyck (RTL) porte un manteau créé par Daniel Stallaert (Maître Chocolatier chez Leonidas)



Robe à pois multicolores en chocolat créée par Sixtine Anne de



Robe créée par SIGOJI (Euphrasie Mbamba) & Lara Van Ootegem



Julien Sturbois et Zoé portent des tenues créées par Cassandra Allaire et Jean-Luc Decluzeau pour Chocodic.com



Robe créée par Nadia Flecha Guazo & Camila Banegas Espada



Robe de mariée créée par Marie-Léonie Stock et Pralibel



Virginie Claes porte une robe de mariée créée par Jean-Philippe



Final du défilé de robes en chocolat



Final du défilé de robes en chocolat



Ma - HEFF (Haute École Francisco Ferrer)



Fanny Rochez (RTL) dans une robe créée par Camille Quelen (École HELMO) & Herman Van Dender



pppe Darcis & Debora Velasquez



Robe Ruby créée par Patrick Aubrion et Marijn Coertjens



Final du défilé de robes en chocolat

Le Salon Horecatel

se clôture sur un bilan extrêmement positif !

Avec ses 34.634 visiteurs, soit une fréquentation parfaitement stable, Horecatel confirme une nouvelle fois sa position de rendez-vous incontournable pour l'ensemble des professionnels de l'Horeca et des métiers de bouche.

Le succès d'Horecatel reste sa diversité exceptionnelle. Ici, les plus grandes marques du food et du non food y côtoient les plus importantes brasseries du pays tandis que des petites sociétés profitent du salon pour présenter des produits de « niche ». Si l'on veut tenter de dégager une tendance cette année, optons pour les légumes et les céréales. Quinoa, boulgour, mix de légumes et même riz de légumes, comme alternative aux féculents, s'invitent au menu des grands fournisseurs de collectivités. L'attrait pour les produits qui sentent bon le terroir, qu'ils soient wallons, belges mais aussi italiens, portugais voire japonais, complète cette vitrine gourmande, unique au sud du pays !

Au terme des quatre jours de salon, les exposants sont nombreux à souligner la qualité des contacts enregistrés et à espérer des retombées positives dans les semaines qui vont suivre.

Une belle présence ministérielle pour soutenir le secteur !

Ce dimanche, ce ne sont pas moins de quatre Ministres qui ont fait le déplacement à Horecatel. Ils ont pris le temps d'aller à la rencontre des exposants mais aussi des représentants des Fédérations Ho.Re.Ca. Wallonie et Bruxelles.

« L'Horeca est un secteur qui compte en Wallonie. Avec ses 21.300 emplois, il faut le soutenir car il offre de belles perspectives de développement sur tout le territoire », comme l'a rappelé le **Ministre-Président wallon, Willy Borsus**.

René Collin, Ministre wallon en charge du Tourisme et de l'Agriculture, a quant à lui mis l'accent sur la valorisation auprès des chefs mais aussi des consommateurs, des produits qui font la fierté de notre terroir,





comme les fromages wallons ou encore la viande bovine qui doit faire face à pas mal de préjugés.

Présents pour la première fois à Horecatel, le **Ministre wallon Pierre-Yves Jeholet** a pu apprécier combien ce salon est important pour toute l'économie du secteur tandis que le **Ministre fédéral Denis Ducarme** a profité de sa tribune lors de la cérémonie d'ouverture pour rappeler à la profession l'incitant mis en place par le Gouvernement à savoir, que le taux de déduction pour investissement ordinaire est provisoirement augmenté de 8% à 20%. Cette mesure, encore valable pour les exercices d'imposition 2019 et 2020 est censée donner un coup de fouet à l'économie via une relance des investissements chez les indépendants et les petites sociétés.

Rapprocher les chefs de leur clientèle !

Lors de la soirée d'ouverture, le chef **Olivier Massart** a déclaré avec humilité sa reconnaissance d'avoir été choisi comme Ambassadeur 2018 du Palais Gastronomie. Son discours enthousiaste a souligné la réelle opportunité que représente le Salon Horecatel en termes d'échanges et d'ouverture afin de rester au plus près de la clientèle.

C'est effectivement l'atout des nombreuses démos culinaires qui se succèdent sur la Master Stage du Palais Gastronomie et qui cette année encore, ont été relevées par des chefs passionnés et soucieux de partager leur amour des produits avec les visiteurs.



Concours WexProCup

Ainsi, quand authenticité et passion se mêlent à Horecatel, c'est aussi l'occasion de valoriser les talents. Et ils étaient au rendez-vous ce lundi 05 mars à l'occasion du **concours de gastronomie WexProCup**

Sous la présidence du chef Thomas Toupin, *La Menuiserie* à Waimes, les quatre finalistes, âgés de moins de 30 ans et actifs dans un restaurant coté à plus de 13/20 au Gault & Millau, ont présenté en 2h30 une entrée et un plat sur base des trois produits imposés : le pigeon de la ferme de Sohan à Pepinster, le tacaud (poisson) et l'épeautre perlé de la Fourchette à Fauvillers.

Les lauréats sont :

1^{er} : Archibald de Prince, *La Distillerie* à Bourglinster (GDL)

2^e : Gaël Bogourou, *La Pomme cannelle*, Hôtel Le Royal à Luxembourg (GDL)

3^e : Alexandre Liekendaël, *Le D'Arville* à Wierde

4^e : Elliot Obadia, *Loungeatude* à Louvain-la-Neuve

Prix Innovation 2018

Tenter de se distinguer parmi les centaines de produits et de marques présents sur le salon, tel est l'objectif des Prix Innovation.

Et les lauréats sont :

Catégorie Food :

1. LE POULET D'ARDENNE, pour la jambonnette confite de poulet « L'Ardennais », avec une sauce à la bière de Val Dieu Grand Cru et fromage de Herve.
2. GREENYARD FROZEN BELGIUM pour le riz de chou-fleur, une alternative saine au riz qui permet de servir des légumes au lieu de glucides.
3. Gran'Olivia – Gran'Tapas pour le Curry Houmous – variante orientale à la poudre de curry, à base de pois chiches.

Catégorie Non Food :

1. JM MAES pour la Barmate de Blendbow, un appareil qui permet la réalisation de cocktails à base de produits frais en moins d'une minute.
2. KITCHEN INOV, pour les Bamboo Cup, des mugs en fibre de bambou, biodégradables et réutilisables.
3. AG TIMOC, pour le Cold Press Juicer, un extracteur de jus professionnel permettant de réaliser des jus pressés à froid.

Catégorie Food Gastronomie :

1. MOSSIAT, pour le Guishu, premier vin de riz français

Les organisateurs vous fixent déjà rendez-vous en 2019, du 10 au 13 mars !



20 SECONDES CHRONO, FEREZ-VOUS MIEUX ?



TEXTURE SOUPLE
DÈS LA SORTIE
DU FRIGO

20 SEC
PRÊT À ÊTRE
ENCHASSÉ
DIRECTEMENT
DANS LA PÂTE

PRÊT
À L'EMPLOI
EN UN TEMPS
EXPRESS

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



Découvrez-le vite en vidéo via ce QR code


CORMAN
SINCE 1935

Succès garanti pour l'artisan!

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

Le pain est-il

dans le pétrin ?

Coûte que coûte du 14 mars 2018

Les médias, presse et télévision compris, inondent nos clients d'informations et d'interrogations sur la qualité du pain. Bien souvent, par manque de temps, vous ne pouvez pas prendre conscience de l'ampleur des dégâts pour votre commerce de ces messages souvent négatifs et agir en conséquence.

Certains confrères ont cependant décidé de réagir, de retrousser leurs manches et de se remettre en question pour leur plus grand profit.

Pour y arriver, il vous faudra recréer une filière allant du cultivateur à votre four !

En vous épaulant, en échangeant vos informations, en associant vos connaissances, vous pouvez arriver

à regagner la confiance des consommateurs et faire barrage à l'industrie avec de VRAIS produits d'artisans.

J'ai pris en charge d'analyser et de vous rapporter au mieux cette émission consacrée au pain que beaucoup d'entre vous n'auront pas pu suivre.

Puisse ce texte vous inciter à une réaction salutaire face aux informations dont sont abreuvés vos clients de façon répétitive par tous les médias.

Courage, battez-vous !

● H.LEONARD

Place à l'écran :

L'image de produit naturel du pain est-elle en danger ?

La diversité importante, complet, au maïs, sans gluten, etc, laisse les consommateurs dans l'interrogation sur les additifs autorisés dans leur fabrication.

Tous ces « améliorants » E170 / E551 / E471 / E200 / E327 ... ajoutés à la recette de base (eau, levure, farine, sel), sont-ils inoffensifs ?

Le vrai goût du pain est-il en danger ?

De bons artisans, à côté de la gamme classique de pains blancs ou gris, proposent des pains de tradition au levain avec seigle, épeautre ou sarrasin.

Leur technologie repose sur la maîtrise de la conduite des levains qui débute, pour le pointage, 24 heures à l'avance.

Pour Yves GUNS boulanger de Kortenberg, les pains au levain à l'engrain ou petit épeautre, dont le prix de revient des matières et de la main d'œuvre sont naturellement plus élevés, sont rentables car commercialisés à 8€ le Kg (14€ en France).

L'acquisition des techniques de base anciennes, permet de présenter un produit de forme et de goût très particuliers, qui plaît à une clientèle exigeante.

La Belgique cultive principalement des variétés de blé fourragères (bétail) et importe dès lors des céréales panifiables des Pays-Bas, de France ou d'Allemagne, que nos meuneries industrielles traitent et proposent en mélange ou pas, suivant un catalogue, aux réseaux commerciaux ou directement aux boulangers.

Ces « mix » reçoivent des additifs spécifiques permettant de réaliser rapidement une variété de pains « spéciaux », identiques partout.

Certains de ces additifs donnent par exemple, un arôme et le goût de la fermentation au levain. Ce qui pourrait être tentant pour le boulanger qui contournerait ainsi les contraintes techniques traditionnelles.

Mais beaucoup veulent résister à cette solution délétère de facilité et s'efforcent d'utiliser de bons produits de base, mais se font parfois piéger par une offre de leur fournisseur.

Marc DEWALQUE, passionné de boulangerie traditionnelle, explique que la meunerie





industrielle propose aux boulangers des produits plus ou moins complexes, qui enlèvent toute initiative à l'artisan.

Le SIAL, le plus grand salon professionnel pour l'alimentation en France, regroupe tous les grands acteurs de la filière pain.

Les grands fournisseurs d'additifs et de mix y présentent une gamme énorme de produits : des mélanges de graines, aux poudres améliorantes pour la farine destinées aux meuniers, pour influencer le goût, la couleur ou la forme du pain.

L'entreprise hollandaise Sonneveld, filiale française, a ouvert les portes de son unité pour expliquer l'évolution de ces produits depuis les années 60.

Un produit actuellement à l'étude, destiné à la baguette contient notamment de l'acide ascorbique (E300), de la lécithine de colza (E222), des mono-glycérides (E471) et des enzymes permettant d'accélérer deux fois et demi le temps de fabrication d'une baguette ayant un bel aspect, mais sans la saveur normalement attendue.

En caméra cachée, l'enquêtrice s'est rendue dans diverses boulangeries prétextant une allergie aux améliorants et notamment aux enzymes. Partout, la réponse confirma leur présence, déjà au départ de la meunerie.

Cependant, beaucoup de boulangers, conscients du danger, souhaitent revenir à un véritable artisanat, et dans la région bruxelloise, une cinquantaine de boulangeries artisanales se sont recensées sur un site, ne travaillant que des produits sans additifs, que des



farines biologiques moulues sur pierres ou sur cylindre et des farines de tradition française sans additifs telles que l'Avant Bio ou l'épeautre Bio des 3Rivières en provenance de la Bretagne, et bien entendu des pains au levain.

La mouture sur meules de pierre donne des farines plus riches en nutriments, perceptibles au toucher.

Ces farines sont travaillées à l'ancienne et au levain par un pétrissage lent et progressif, avec addition d'eau par paliers ; des fermentations longues, de 12 à 24 heures, développent une saveur remarquable.

Comme le signale également ce boulanger : « **C'est très rentable de faire de la qualité, car la qualité n'a pas de prix** ».

Il « suffit » d'adapter son organisation pour y parvenir.

Les médecins nutritionnistes s'élèvent contre ces additifs présents (jusque 10) dans le pain et qui provoquent des troubles digestifs.

Le grand perdant dans cette course à produire les pains de plus en plus rapidement, c'est le blé.

La biodiversité s'est effondrée. Sur les 300 variétés existantes, seule une trentaine de blés panifiables sont encore cultivés à grande échelle.

A Chartres, Alexandre VIRON est à la tête de la meunerie Lecomte qui créa la Rétrodor en 1990 : elle est alors la première baguette à recevoir la distinction de « baguette de tradition française » après la publication du Décret Pain en 1993. Alexandre Viron doit chaque année sélectionner les blés lui permettant d'assurer la régularité des farines qu'il propose. Les tests de laboratoire déterminant notamment le W pour éliminer les moins performants.

Actuellement un W de 250 est exigé pour être sélectionné, alors que dans les années 50, cette norme W était sous 80 avec les variétés de blés anciens.

Marc DEWALQUE rappelle que c'est l'industrie qui réclame toujours des farines plus performantes, afin de résister aux contraintes mécaniques du travail intensif de leur panification.

Quelles sont les conséquences sur notre santé de ces farines dopées aux enzymes et améliorants ?

Certains émettent l'hypothèse que celles-ci auraient un gluten plus visqueux et élastique, provoquant les plaintes des consommateurs concernant des ballonnements, maux d'estomac, des allergies et seraient moins digestes.

Un consommateur témoigne que devenu apparemment hypersensible au gluten, il a été contraint de se tourner vers les pains sans gluten. Cependant après un certain temps il eut l'occasion de manger un pain « normal », mais réalisé à partir de blé ancien et au levain. **Il n'éprouva aucun inconvénient.**

Laurent CHEVALIER, médecin nutritionniste, en conclut que ce n'est pas forcément le gluten qui est en cause, mais le type de pain consommé. La présence de nombreux additifs dans le pain « standard » provoquant des troubles digestifs.

Tout autant que la méthode de fabrication du pain, il y a la méthode intensive de culture du blé, où plusieurs dizaines de produits chimiques sont autorisés, sinon utilisés.

A quel point les pains sont-ils contaminés par ces pesticides, fongicides et autres ?

Des tests de laboratoires de 4 farines conventionnelles, d'une farine complète sur meule, et une biologique, ont fait apparaître que hormis la farine biologique, toutes contenaient des produits chimiques : Chlorpyrifos-Méthyl, Cyperméthrine, Deltaméthrine, Piperonyl Butoxide, Pirimiphos-Méthyl. Chaque échantillon contenant ces cinq molécules différentes.

Même si ces quantités sont inférieures aux seuils fixés par la loi, François Veillerette met en garde contre la répétition des doses ingurgitées qui ont un effet cumulatif et peuvent être dangereuses surtout pour les jeunes enfants et les femmes enceintes, mais également pour des problèmes de puberté, de cancers tardifs, de baisse de performances intellectuelles, d'autisme précoce.

C'est dans le pain complet, réputé bon pour la santé, que l'on retrouve le plus de pesticides, les pulvérisations se déposant sur l'enveloppe du grain de blé.

Pour manger du pain complet, celui-ci devrait être bio.

Mais la plupart des produits chimiques ne proviennent pas de la culture du blé mais bien de son stockage : toutes ces molécules correspondent à des insecticides utilisés dans les silos pour éviter qu'après la récolte, celle-ci soit mangée par les insectes.

Pourtant des méthodes simples existent pour éviter le recours à ces insecticides.

Au lieu de pratiquer le stockage en silo, la conservation en vrac à l'air libre, combiné à une soufflerie qui sèche et refroidit le tas, est une méthode plus coûteuse en espace, main d'œuvre et énergie mais qui permet aux grains de conserver une qualité sanitaire optimum.

Charles POILLY, paysan-boulangier, cultive près de 200 variétés de blés anciens, conservés à l'air libre, qu'il moud sur pierre et panifie au levain naturel (farine et eau).

Ce processus complet n'est pas bien sûr à la portée de chaque boulangier, surtout urbain, mais peut être reconstitué au travers de la collaboration de plusieurs intervenants.

Yves GUNS réalise son levain à base de raisins secs macérés dans l'eau

Cette eau de macération récupérée dès un début de fermentation, est mélangée avec son double de farine et les pâtons plongés délicatement dans de l'eau à 24°.

Après 5 jours de rafraîchis, le levain est prêt à l'usage.

Il insiste pour que la technique du levain soit de nouveau inscrite dans les programmes de formation en boulangerie.

Sources : RTL, Coûte que coûte





Besoin d'un coup de main ?

En tant qu'employeur dans le secteur du commerce de détail indépendant, vous pouvez vite avoir besoin d'aide. Mais le personnel adéquat n'est pas toujours facile à trouver. Pas de souci, le Fonds Social N° 201 vous donne un coup de

main. Offrez un contrat d'employé à un chômeur de longue durée, un jeune à scolarité obligatoire partielle, un intérimaire ou un demandeur d'emploi à qualification réduite, et nous vous récompensons avec une prime forfaitaire.

INTRODUISEZ DÈS AUJOURD'HUI VOTRE DEMANDE DE PRIME EN LIGNE SUR : www.sociaalfonds201.be/fr

Avec notre soutien, donnez une chance à une personne d'un groupe à risque et dynamisez votre entreprise grâce à de la nouvelle main-d'œuvre motivée !

FONDS SOCIAL N° 201



Rencontre du Roi Philippe

avec les jeunes à la banque nationale à Bruxelles pour parler de l'emploi.

Le roi Philippe a participé le 28 février à l'événement « Place aux jeunes », organisé par l'Institut royal des Elites du Travail (IRET), à la Banque Nationale de Belgique à Bruxelles. Ce projet porté par les syndicats CSC, FGTB et CGSLB, ainsi que par les organisations patronales FEB, Unizo et UCM a reçu l'appui du ministre fédéral de l'Emploi, Kris Peeters. M. Denoncin et M. Mathias, Doyens d'Honneur Emérites, étaient présents et représentaient la Confédération Belge.

L'IRET est une fondation d'utilité publique. Il fut fondé en 1954 par Sa Majesté la Reine Elisabeth.

Sa mission est de mettre à l'honneur et promouvoir les connaissances et mérites professionnels des élites du travail du pays.

Et de reconnaître et promouvoir les talents par l'attribution d'une distinction honorifique et un label.

Les ministres de tutelle sont les ministres de l'Economie et de l'Emploi.

Les activités sont organisées sous le contrôle du Commissaire du Gouvernement, Willy Imbrechts et son adjointe Sophie du Bled

L'IRET collabore avec les organisations d'employeurs, les associations professionnelles, les organisations représentatives des travailleurs et les autorités administratives.

Le Roi s'est entretenu avec 12 jeunes lauréats (5 francophones et 7 néerlandophones), âgés de 24 à 35 ans et qui travaillent dans 9 secteurs différents (architecture, finance, construction, comptabilité, police, CPAS...). Ils ont notamment discuté des obstacles rencontrés pour trouver du travail valorisant.



© iret-kiea.be



© iret-kiea.be



© iret-kiea.be



Par ailleurs, six autres jeunes ont assisté à la table ronde en qualité d'observateurs et ont retransmis les idées débattues lors de la séance plénière. Ils ont entre autres regretté qu'il n'existe pas assez de langues en formation professionnelle et ont appelé à accroître le nombre de visites d'entreprises.

Un Kris Peeters résolument optimiste

Le ministre Kris Peeters a souligné que les indicateurs étaient au vert et que le rapport de la Banque nationale était somme toute positif, ce qui permet d'être dans une période propice à la création d'emplois et d'ouvrir

de nombreuses possibilités pour les jeunes. Il a reconnu que l'avenir de la jeunesse passait par la formation et qu'il y avait du travail envisageable en la matière.

Cet événement organisé par l'IRET marque une volonté nouvelle de se focaliser à l'avenir sur la jeunesse. « Nous allons lancer des actions et réflexions avec les jeunes et pour les jeunes », déclare Philippe Pirson, président de l'IRET. « Les jeunes sont l'avenir de la société et on pense que c'est dès le départ qu'on doit les aider et les encourager. »

Sources : 7sur7.be, Iret-kiea.be



Artisan, tenez votre trésorerie à l'œil !

“ LE TERME TRÉSORERIE VOUS ÉVOQUE CERTAINEMENT QUELQUE CHOSE, MAIS SAVEZ-VOUS PRÉCISÉMENT DE QUOI IL S'AGIT ? VOICI POURQUOI VOUS DEVEZ SURVEILLER DE PRÈS CET INDICATEUR... LA SANTÉ DE VOTRE ENTREPRISE EN DÉPEND ! ”

La trésorerie, votre carburant

Pour faire tourner votre activité, vous avez besoin de cash. En termes comptables, c'est ce qu'on appelle la trésorerie. Autrement dit, l'argent disponible immédiatement, en caisse ou en banque, pour payer vos charges : acheter vos marchandises, régler vos fournisseurs, verser votre loyer, faire face à vos obligations fiscales ou encore rémunérer vos employés. **La gestion de votre trésorerie est un enjeu crucial.** Si elle est « négative », vous êtes dans le rouge... et c'est la panne sèche !

bien plus tard. Pendant cet intervalle de temps, vous devez vous assurer d'avoir assez de carburant pour tenir le coup...

Surveillez votre trésorerie : aujourd'hui et demain!

Vous l'avez compris : **pour ne pas vous retrouver à court de cash, vous devez gérer parfaitement votre trésorerie.** Mais consulter le solde de votre compte bancaire ne suffit pas ! Positif aujourd'hui, il pourrait être négatif le lendemain, si



L'arbre qui cache la forêt

Comme beaucoup d'entrepreneurs, vous avez peut-être tendance à vous concentrer sur vos ventes. Votre chiffre d'affaires est en croissance et vous vous frottez les mains en anticipant le bénéfice généré. Pourtant, malgré vos bons résultats, vous pourriez rencontrer des difficultés, faute de trésorerie. Pourquoi ? Tout est une question de décalage temporel entre vos rentrées et vos sorties d'argent. Pour honorer vos commandes : vous devez d'abord sortir des fonds. En sens inverse, vos clients vous paieront

vous réglez par exemple une importante facture. Pour avoir une vision plus complète de vos encaissements et de vos décaissements, vous avez donc intérêt à surveiller tous les mouvements, présents et futurs, qui ont impact sur votre trésorerie. Comment ? Utilisez par exemple un tableau Excel qui vous permet de suivre l'évolution de vos finances mois par mois. Indiquez-y les flux de cash entrants et sortants au moment où ils ont réellement lieu. Vous pourrez ainsi évaluer et anticiper vos besoins de trésorerie.



Besoin d'une solution pour la gestion de vos liquidités ?

Découvrez le **Beobank Flexline** :

- **Financement de vos besoins professionnels** à court et à long termes
- Formule de **Crédit flexible**

Plus d'infos sur www.beobank.be ou sur notre blog.

BRUXELLES

Avenue Gustave Demey 66
Tél.: 02 663 10 00

LIÈGE

Boulevard de la Sauvenière 38
Tél.: 042 21 72 60

MOUSCRON

Rue de la Station 40
Tél.: 056 85 48 68

NAMUR

Rue des Croisiers 41
Tél. : 081 24 21 98



Beobank Flexline.

La solution professionnelle pour la gestion de vos liquidités.

Vous avez besoin d'une formule de crédit flexible ?
Vous cherchez un produit pour le financement de votre trésorerie ? Découvrez le Beobank Flexline :

- Crédit professionnel à court et long terme
- Vous n'utilisez que ce dont vous avez besoin
- Taux d'intérêt plus bas que pour un crédit de caisse classique
- Intérêts et coûts en principe fiscalement déductibles*

* Sous réserve de modifications fiscales.



PRO

beobank
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

Pour toute information relative aux aides des pouvoirs publics, rendez-vous sur : <http://www.financementdesentreprises.be/fr/legislation> et <http://www.financementdesentreprises.be/fr/soutien-et-garanties>. Beobank ne peut être tenu responsable du contenu de ce site. Dans le cadre de l'analyse du dossier crédit, la banque demandera à l'emprunteur et, le cas échéant, à la personne qui constitue une sûreté personnelle, toute information jugée pertinente afin d'apprécier la faisabilité du projet concerné, leur situation financière, leur capacité de remboursement et leurs engagements financiers en cours. Il va de soi que les informations transmises doivent être exactes et complètes, il en va de même du devoir de diligence et d'information de la banque envers l'emprunteur. En cas de désaccord avec la Banque, le client peut s'adresser à l' "Ombudsman en conflits financiers" - www.ombudsfin.be, courriel : ombudsman@ombudsfin.be. E.R.: Beobank NV/SA | Prêteur | Boulevard Gén. Jacques 263g, 1050 Bruxelles | TVA BE 0401.517.147 | RPM Bruxelles | IBAN BE77 9545 4622 6142 | BIC CTBKBEBX | FSMA 19688A.

Salon Passion & Vous

au château de Modave, une première édition très réussie !

Le secteur de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et glacerie est en pleine évolution : les consommateurs sont avides de nouveautés, la consommation se fait à tout moment de la journée, les difficultés de recrutement, l'évolution de la formation, les nouvelles matières premières et les nouveaux équipements sur le marché.

Dans cette optique, Puratos et Pièces.Pro, associés à divers partenaires, ont invité leurs clients les 5 et 6 mars dernier dans le cadre magique du Domaine du Château de Modave.

Le salon « Passion & vous » a réuni sur 2 jours les professionnels de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et glacerie qui ont donc pu échanger sur des thèmes tels que la traçabilité, le nettoyage, les moyens de communication modernes : sites internet, réseaux sociaux, sans oublier la formation avec de nombreuses démonstrations en live sur du matériel de qualité mis à disposition par des marques tels que Pièces.Pro, JAC, Polin, Wiesheu, Robot-Coupe et beaucoup d'autres encore.

Lors de la démonstration boulangerie, Puratos a montré son savoir-faire sur les levains actifs ainsi que les

graines germées. Les Moulins Dedobbeleer nous ont montré leur gamme de farine haut de gamme.

Au niveau chocolat, chaque visiteur a pu déguster du chocolat Belcolade Selection Cacao-Trace, la nouvelle gamme de chocolat équitable de Belcolade.

Rayon pâtisserie : de délicieuses recettes pour Pâques et pour l'été ont été présentées mettant en avant la nouvelle recette de la crème pâtissière Cremyvit.

Et pour terminer la journée, chaque client est reparti avec énormément de documentation sur ce qui a été présenté ainsi que divers échantillons et nous espérons des idées plein la tête.

On peut dire, que cette première initiative commune de Puratos et Pièces.Pro fut un réel succès.





Démonstrateur Chocolat Puratos - David Redon

Démonstrateur Pâtisserie-Chocolat Puratos - Matty Van Caesele



Démonstrateur Boulangerie Puratos - Michaël Devillé

Incapacité de travail

des travailleurs indépendants

Ce qui change au 1^{er} janvier 2018

Auparavant, pour les travailleurs indépendants et les conjoints aidants, le premier mois d'incapacité de travail représentait la période d'incapacité primaire non indemnisable. Concrètement, au cours de cette période, le titulaire indépendant ne percevait donc pas d'indemnité d'incapacité de travail.

Pour les incapacités de travail prenant cours à partir du **1^{er} janvier 2018**, le gouvernement a décidé de limiter **cette période de carence aux deux premières semaines d'incapacité primaire**. Le titulaire indépendant pourra donc prétendre à des indemnités d'incapacité de travail à partir du quinzième jour d'incapacité de travail. **Une bonne nouvelle donc !**

Soulignons que, compte tenu du raccourcissement de la période d'incapacité primaire non indemnisable, le délai de 28 jours, qui commençait à courir le jour suivant celui au cours duquel l'incapacité de travail prenait cours, est raccourci et passe à **14 jours** à partir du jour suivant celui au cours duquel l'incapacité de travail débute.

En cas de rechute en incapacité de travail, le délai de déclaration de principe de 2 jours est prolongé du solde éventuel du délai de 14 jours requis pour déclarer le début de l'incapacité de travail (au lieu de 28 jours précédemment).

Comment déclarer votre incapacité de travail ?

Transmettez au médecin-conseil de votre mutualité, le certificat d'incapacité de travail : envoyez-le par la poste (la date du cachet de la poste faisant foi) ou déposez-le à la mutualité, contre accusé de réception.

Attention, si vous déclarez trop tard votre incapacité, les indemnités auxquelles vous avez éventuellement droit sont réduites ! Vous perdez alors 10 % par jour, depuis le jour où vous avez droit à l'indemnité jusqu'au jour de la déclaration inclus.

Quand avez-vous droit à une indemnité d'incapacité de travail ?

Vous avez droit à une indemnité :

- > si vous répondez aux conditions fixées en matière de stage : vous devez d'abord accomplir un stage d'attente de 6 mois et payer vos cotisations sociales pour 2 trimestres. Pendant ces 6 mois, vous ne pouvez pas être en incapacité de travail

ET

- > si vous êtes reconnu incapable de travailler : ceci n'est possible que si vous avez cessé toute activité pour des raisons de santé.

Si vous avez droit à une indemnité, celle-ci vous est donc versée à partir du 15^{ème} jour de votre incapacité de travail.

Qui détermine la durée de votre incapacité de travail ?

Lorsqu'il remplira votre certificat d'incapacité de travail, votre médecin précisera une date de début et une date de fin pour votre incapacité de travail.

Le médecin-conseil de votre mutualité pourra alors :

- > soit accepter les dates proposées par votre médecin traitant sur le certificat.

Dans ce cas, vous recevrez une confirmation écrite.

- > soit accepter la date de début d'incapacité et vous convoquer pour un examen médical. Sur base de cet examen, il déterminera la date de fin de votre incapacité de travail. Dans ce cas, 2 situations sont possibles :

- Le médecin-conseil de votre mutualité confirmera la date de fin indiquée par votre médecin traitant.
- Le médecin-conseil déterminera une date de fin antérieure et raccourcira ainsi la période de votre incapacité de travail.

Attention, être reconnu ne signifie pas rester reconnu. Au cours de la 1^{ère} année de votre incapacité de travail (la période d'incapacité de travail primaire), le médecin-conseil assure le suivi de votre dossier. Il peut prolonger votre incapacité de travail ou y mettre un terme. Après la 1^{ère} année d'incapacité de travail (la période d'invalidité), le médecin-conseil de votre mutualité peut proposer au Conseil médical de l'invalidité (organe de notre Service des indemnités de l'Institut National d'Assurance Maladie Invalidité) de prolonger votre incapacité de travail ou mettre un terme à votre incapacité de travail. Le Conseil médical de l'invalidité, quant à lui, peut prolonger votre incapacité de travail sur proposition du médecin-conseil ou mettre un terme à votre incapacité de travail.

Montants et plafonds des indemnités d'incapacité de travail

Type	Montants
1 - Incapacité primaire (- d'un an d'incapacité de travail)	
> avec charge de famille	58,68
> isolé	46,96
> cohabitant	35,76
2 - Invalidité (après 1 an d'incapacité de travail)	
a - indépendants n'ayant pas mis fin à leur entreprise	
> avec charge de famille	58,68
> isolé	46,96
> cohabitant	35,76
b - indépendants ayant mis fin à leur entreprise	
> avec charge de famille	58,68
> isolé	46,96
> cohabitant	39,98



Travailler durant une incapacité de travail, c'est possible !

Durant une période d'incapacité de travail ou d'invalidité, vous pouvez reprendre une activité professionnelle partielle compatible avec votre état de santé.

Comment procéder ?

Il suffit d'en faire la demande auprès du médecin-conseil de votre mutualité au moyen du formulaire officiel de demande. Ce document doit être en possession de la mutualité au plus tard le 1^{er} jour ouvrable qui précède immédiatement votre reprise.

Si vous êtes salarié, vous ne devez pas attendre l'accord du médecin-conseil pour débiter l'activité. Par contre, en tant qu'indépendant, l'accord préalable du médecin-conseil est obligatoire.

Attention : en cas de réception tardive de votre demande, vous serez sanctionné. La sanction diffère selon le délai d'introduction de la demande.

En effet, en cas d'introduction de la demande endéans les 14 jours de la reprise de l'activité à temps partiel, une sanction de 10 % sera appliquée sur les indemnités qui vous seront octroyées du premier jour de reprise du travail jusqu'au jour d'envoi du formulaire compris (cachet de la poste faisant foi).

Pour un retard de plus de 14 jours, une sanction de non-paiement des indemnités sera appliquée à partir du jour de la reprise jusqu'au jour où la décision du médecin-conseil sera d'application.

Qu'est-ce que cela implique pour vous ?

Si vous étiez travailleur salarié, la limite de l'autorisation sera estimée par le médecin-conseil et vos indemnités réduites proportionnellement aux revenus professionnels perçus pour cette activité. À noter toutefois qu'une première tranche de revenu professionnel est immunisée et que la réduction est progressive : plus votre salaire sera élevé, plus la réduction sera importante.

Si vous étiez travailleur indépendant, la durée maximale de l'autorisation et l'impact financier varient en fonction de la possibilité de réintégration complète :

- > Vous reprenez partiellement une activité en vue d'une réintégration totale, l'autorisation portera sur une durée de 6 mois pouvant être prolongée à deux

reprises de 6 autres mois, soit un maximum de 18 mois. En ce qui concerne vos indemnités, celles-ci ne seront pas réduites les 6 premiers mois. Par contre, à partir du 1^{er} jour du 7^e mois et jusqu'à la fin de votre accord, une réduction de 10% sera appliquée.

- > Vous reprenez partiellement une activité mais une réintégration complète n'est plus possible, l'autorisation portera sur une durée sans condition de limitation dans le temps. Le médecin-conseil déterminera la durée de l'autorisation. Dans ce cas-ci, les indemnités ne seront également pas réduites les 6 premiers mois et une réduction de 10% sera appliquée à partir du 1^{er} jour du 7^e mois. Cependant, cette réduction de 10% sera appliquée jusqu'au 31/12 de la troisième année qui suit l'année du début de l'accord. À partir du 1^{er} jour de la 4^e année, une suppression ou réduction sera appliquée sur les indemnités en application de la règle de cumul des revenus autorisés.

Que faire si vous désirez mettre fin à cette activité partielle ?

Quatre cas de figure peuvent se présenter :

- > Vous reprenez le travail à temps plein pendant votre première année d'incapacité de travail. Dans ce cas, si vous reprenez le travail à la fin d'une période couverte par un certificat médical, l'accord sera automatiquement clôturé. Cependant, si la reprise de travail se fait avant la fin de la période couverte par votre certificat médical, vous devez transmettre l'attestation de reprise de travail dûment complétée et signée par votre employeur à votre mutualité. Celle-ci permettra de clôturer votre dossier.
- > Vous êtes reconnu en invalidité et vous reprenez le travail à temps plein : l'attestation de reprise de travail est obligatoire pour clôturer votre dossier.
- > Vous êtes **temporairement** incapable d'exercer votre activité à temps partiel. Dans ce cas, vous ne devez rien faire.
- > Vous **n'êtes plus en mesure d'exercer** l'activité partielle suite à l'aggravation de votre état de santé. Dès lors, il convient de transmettre l'attestation d'arrêt de l'activité à temps partiel dûment complétée et signée par vous-même au médecin-conseil.

Vous désirez reprendre une activité à temps partiel mais vous avez encore des questions ?

N'hésitez pas à prendre contact avec votre mutualité.

Source : Neutr'info N°301



Euro NCAP a 20 ans

C'est en 1997 qu'est né en Angleterre un système destiné à évaluer les effets des chocs frontaux et latéraux sur les voitures automobiles.

Plus connu sous le nom de crach-test, cet organisme indépendant des constructeurs automobiles évalue la sécurité active et passive de 94% des modèles mis en vente sur le marché. Seules les voitures très haut de gamme comme Ferrari ou de production limitée, je pense à Vertigo, échappent à l'évaluation.

Sécurité active

Pour faire simple, la sécurité active est l'ensemble des éléments qui permettent d'éviter un accident. Par exemple la tenue de route, l'éclairage, les capteurs de franchissement de ligne blanche, le freinage d'urgence, l'abs, l'anti patinage etc.

Sécurité passive

Lorsqu'un accident survient, la sécurité passive permet d'en réduire les conséquences. Et parmi les équipements les plus connus, citons la ceinture de sécurité et son avertisseur sonore qui nous oblige à la boucler dès que l'on monte en voiture, ainsi que l'airbag qui, développé par Ford et GM dans les années 50, permet d'atténuer fortement les lésions que peuvent encourir les occupants d'un véhicule accidenté. On citera encore le

capot moteur déformable, la cellule de survie indéformable, le renfort dans les portières, les vitrages de sécurité etc...

Objectif 5 étoiles

Un peu comme le guide Michelin, les résultats des crach-test sont classifiés sous forme d'étoiles. De 0 à 5 étoiles, chaque voiture est soumise à plusieurs accidents avec mannequins et est évaluée sur base de la protection des occupants adultes, des occupants enfants, de la protection des piétons et des aides à la sécurité active.

78 000 vies sauvées

En incitant les constructeurs à améliorer constamment la sécurité, le bilan des tests Euro NCAP est évalué à 78000 vies épargnées grâce au tests réalisés sur 1800 véhicules.

En 2017 ce sont les Volkswagen Artéon, T-roc, Polo, Volvo XC 60, Opel Crossland X, Subaru XV et impéria qui ont obtenus les meilleures cotes dans leur catégorie respective.

● V. Darimont

Sources : Essentielle auto, wikipédia





Un joyeux Banquet

Saint Aubert du Groupement des Patrons Boulangers de Binche, La Louvière & Environs

Après une année 2017 perturbée par de nombreux événements, c'est le Mardi 27 mars que se sont réunis dans une ambiance très familiale un petit nombre de nos membres pour partager un repas de Saint Aubert.

Comme l'a si bien souligné le Président José Vanderauwera lors de son petit mot de bienvenue, « les absents ont toujours tort, et il est regrettable que l'on n'arrive plus à réunir nos boulangers. »

Notre papy Marcel De Troyer effectuait par la même occasion un retour très motivé.

Il est à noter que nos deux fidèles représentants locaux, Michel Scalbi des Moulins Dossin Mills Bakery et notre

ami Jacquy et son épouse Angela, de la Firme Algist Bruggeman étaient une fois de plus présents.

Un grand merci à Jacquy pour les cadeaux distribués à tous les membres présents.

Un délicieux repas fut proposé par les chefs du restaurant « Au Petit Baigneur » de Seneffe, un endroit paradisiaque à découvrir par beau et mauvais temps (Il faut réserver !)

Le dessert chocolaté avait été réalisé de main de Maître par André Vanden Borgh de Chapelle lez Herlaimont.

Merci à Tous,

● Patrick Lust



Le Président et l'assemblée



Le dessert

De magnifiques moments au

banquet de Namur

du dimanche 25 mars 2017 !

Au nom de l'union royale des patrons boulangers-pâtisiers-chocolatiers- glacières de la province de Namur, je suis une fois de plus très fier de notre banquet.

Tout comme l'année passée, cette fête a été une très grande réussite. Quel bonheur de voir tous nos invités s'amuser !

Dans un cadre tant à la fois chic et moderne, le chef Carl Gillain, ses cuisiniers passionnés et le personnel de salle nous ont émerveillés et donné beaucoup de bonheur.

Une soirée animée par un extraordinaire magicien qui selon moi, vient d'une autre planète.

Sans oublier notre ami Jacques Weck, du groupe Attitude, qui a chanté le répertoire de Johnny Hallyday et qui a mis un feu de folie dans le restaurant.

Je ne vais pas tout vous raconter mais, tout ce que je peux encore dire, c'est que ceux qui ne sont pas venus ont raté une soirée mémorable.

Je remercie toutes les entreprises qui ont participé à la réussite de cet événement.

Je vous donne déjà rendez-vous pour l'année prochaine. Découvrez les photos page suivante.

Votre Président

● Frédéric Lefranc



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 !



Le président de Huy M. Wanson fleurit Mme Lefranc



Le président de Verviers M. Rudy Wertz et Mme Lefranc



Notre président Francophone et du Luxembourg M. Albert Denoncin et Mme Lefranc



La maison Bruyere qui était très bien représentée et surtout comme à chaque banquet très en forme. A la même table, M. Fabrice Lonnoy des moulins Deddobbeleer et M. Vandoren Eric des moulins de Deinze



La table de nos amis Liégeois accompagnés de nos amis Pierre Querton et Jean-François Henon représentant les moulins de Statte. En arrière plan notre magicien Monsieur Yves Berwaert.



Nos amis Hutois qui écoutent attentivement le discours de notre président



MM Dominique Pradolini, Marc Langelé, leurs compagnes et M. Verset Yves des moulins de Deinze.



Mon épouse, Jacques Weck et moi :-)



Yves et son épouse Laurence Bero, Carl Gillain, ma secrétaire Nadège et le petit gamin couvert :-)) haha



Notre président qui fleurit Mme Lefranc, très contente.



MM Henri Léonard et Thierry Radermecker (Président et vice Président de Liège) qui fleurissent Madame Lefranc



MD CONCEPT



VOTRE PARTENAIRE HORECA

- ✓ CAISSES ENREGISTREUSES
- ☎ MONNAYEURS
- ☎ AUTOMATISATIONS DES BARS
- ☎ CAMERAS DE SURVEILLANCE
- ☎ BIPEURS
- ☎ ACCESSOIRES & CONSOMMABLES



BOULEVARD DE LA SAUVENIÈRE 26 - 4000 LIÈGE
04 286 65 55 WWW.MD-CONCEPT.BE

ILS NOUS FONT CONFIANCE :

POINT CHAUD / CONCORDIA / LES JARDINS DES BEGARS
BEAUBOURG / AL PICOLLO MONDO / SAGA CAFE / CHEZ MAX
FRANCHI / CARUSO / LE XVIIIÈME / DELI FRITES / BELGOFRIT ...

Le Moniteur

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

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





Peut-être possédez-vous un peu de

l'histoire Puratos

chez vous ?

En 2019 Puratos fêtera ses 100 ans.

Chez Puratos le contact client est indispensable. Pendant presque 100 ans nous avons communiqué chez Puratos via une multitude de canaux et avec des matériaux innovants : avec un livret de recettes écrit à la main pendant les années '20, en passant par le premier seau en plastique en 1953 et grâce à la vente en ligne et les réseaux sociaux aujourd'hui.

100 ans d'innovation dont vous faites entièrement partie.

Nous voudrions rassembler l'héritage d'une histoire riche dans un musée afin de le partager avec les générations à venir. Pour y arriver, cher client, nous avons besoin de votre aide. Nous sommes à la recherche de documents et de matériel de communication et de promotion que Puratos a distribués entre 1919 et 1985. Ceci vous parle ? Vous avez quelque chose chez vous qui répond à ce descriptif ou vous connaissez quelqu'un qui possède des articles Puratos ?

Participez à notre concours, contribuez à la recherche et gagnez l'un de nos prix :

- 1 L'article le plus ancien : **1.000 €**
- 2 Le deuxième plus ancien : **750 €**
- 3 Le troisième plus ancien : **500 €**
- 4 Tirage au sort (parmi tous les objets reçus) : 3 gagnants d'un chèque d'une valeur de **250 €**

Voir le règlement du concours sur www.puratos.be/fr/campaigns/100jaar

Comment participer ?

Contactez votre représentant, téléphonez-nous au 02/481.47.16 ou envoyez un e-mail à info@puratos.be. Nous viendrons ensuite chercher les objets chez vous. Le tirage au sort aura lieu durant la foire 'Broodway' à Courtrai début Octobre 2018 sur le stand Puratos.

En 2019
Puratos fêtera ses
100
ans

LE
BAYARD



LE PAIN DU TERROIR WALLON

Moulins 
de Statte
— Depuis 1857 —

Le
Moniteur

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

**Vous avez une idée d'article
pour le Moniteur ?**

**Une information insolite, utile,
une expérience à partager ?**

**Merci de contacter
Florence de Thier au 0485 164 936
ou sur florence@2thier.com**

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



resinit S.A.

UN REVETEMENT DE SOL SANS PROBLEMES!

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

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

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