

Le Moniteur

Bulletin mensuel
36^e année
Mai 2018

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



*John-Eric Vanderstappen
remporte le Trophée Wanet 2018*



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



Mesdames, Messieurs, Chers collègues,

Le 24 avril a eu lieu la finale du Trophée Jean-Marie WANET, prix du jeune espoir boulanger-pâtissier. Je suis très heureux que ce concours ait attiré de jeunes talents et je félicite le vainqueur John-Eric VANDERSTAPPEN ainsi que les autres participants.

Vous verrez également dans ce moniteur le bulletin d'inscription pour la campagne de promotion. Il est encore temps de s'inscrire et les inscriptions se clôturent le 31 mai.

Vous trouverez aussi toutes les informations relatives à la journée nationale du 4 juin à Arlon. Nous vous y attendons nombreux afin de perpétuer une tradition très importante pour notre métier d'artisan boulanger-pâtissier.

Je vous souhaite une bonne lecture.

 **A. Denoncin**
Président





TOTAL
COMMITTED TO BETTER ENERGY

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



Total, votre partenaire multi-énergie.

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

ÉCONOMISEZ JUSQU'À :

15%
sur votre facture
gaz et électricité

30€
HTVA/1.000L
de mazout

9,1c€
ttc/L sur votre
carburant

Pour toute question sur ce sujet, contactez-nous :

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

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



Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** **7** Rapport de l'AG statutaire Fédération Francophone du 16/04/18 à Namur - Résumé
- Fêtes & convivialités** **8** 62^e Journée Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacierie le 4 juin 2018 à ARLON
- La Fédération et ses fournisseurs** **11** Journée Européenne de la Glace Artisanale le 24 mars : l'Allemagne à l'honneur
- Concours** **14** Finale très prometteuse du Trophée Jean-Marie Wanet 2016
- Nutrition** **18** La bombe « E » qui déclenche les maladies modernes.
- Santé** **20** Sécurité alimentaire : la Commission européenne dévoile ses propositions pour plus de transparence
- Social** **21** Les jobistes, petit rappel pour les retardataires
- Social** **22** Extension du système des flexi-jobs depuis le 1^{er} janvier 2018
- Social** **23** Faisons le point sur les allocations familiales
- Psychologie** **24** La fierté, un élément important de notre personnalité.
- Social** **26** Nouveaux tarifs applicables au 1^{er} février 2018, notamment pour les boulangeries pâtisseries sous- secteur 118.03 pour les frais de déplacements
- Grand public** **28** Mesure de comportement vitesse et nouvelle campagne de sensibilisation.
- Salon** **32** Gourmandises et saveurs étaient au rendez-vous de cette 1^{re} édition liégeoise !
- Chocolat** **36** Mise au point sur l'article « Les 6 petits rappels sur le chocolat » paru dans le Moniteur de Février 2018
- Promotion** **40** Participez à la campagne de promotion des maîtres boulangers-pâtisseries 2018.
- Formation** **44** Des milliers de postes vacants dans l'industrie alimentaire ! L'IFAPME lance deux formations
- Humour** **45**
- 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

Ramalhós

le plaisir de cuire

La qualité Ramalhós passe par les
Établissements DENIS

Votre fournisseur de référence en boulangerie-pâtisserie.



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
canamali@etsdenis.be

DENISLUX sarl

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



Rapport de l'AG

statutaire Fédération Francophone du 16/04/18 à Namur - Résumé

Lors de cette AG a eu lieu la présentation de BeoBank par Monsieur COULONVAUX, titulaire du Pro-Center de Namur.

1 Le PV de l'AG du 07/02/18 est approuvé

2 Le compte d'exploitation et le bilan sont approuvés. Décharge est donnée aux administrateurs

3 Le renouvellement des mandats d'administrateur

4 La désignation des mandataires pour les commissions fiscales, sociales, hygiène, formation professionnelle.

5 Correspondance et activités

- La rentrée des cotisations
- La motivation des nouveaux membres
- La recréation de la filière technique
- L'accès à la profession
- Le projet de Madame Roland (IFAPME)
- Le salon C'est Bon, C'est Wallon à Liège

6 Confédération

- La présidence de la Commission Sociale
- L'avis du Conseil Supérieur
- Le certificat médical
- La campagne européenne du pain
- Les revenus de la Confédération
- Le GDPR
- La fête nationale à Arlon

7 APAQ-W

- La gestion de la campagne de promotion
- Les interventions dans le coût des salons

8 Bureau et Moniteur

- La rédaction de la revue
- Le Paiement des factures

9 Délégués aux commissions

- Social
 - la situation en 118 et 201
 - Le Projet de dossier opposable aux syndicats
- Fiscal
 - L'avis du Conseil Supérieur pour le forfait
 - L'obligation de la black box
- Economique : le dossier prix de revient du pain

10 Concours

- le déroulement du Trophée Wanet

11 Guide d'autocontrôle AfscA

- la réunion secteur le 24 avril

12 Divers

- La Saint Aubert de Huy
- Le label 'meilleur Artisan Glacier'
- Les secrétariats sociaux

13 La prochaine AG se tiendra le mardi 19 juin 2018 à Liège

● H. Léonard

62^e Journée Nationale

de la Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacierie
le 4 juin 2018 à ARLON

Organisée par l'UNION des Boulangers - Pâtisseries - Glaciers de la province de Luxembourg ASBL.

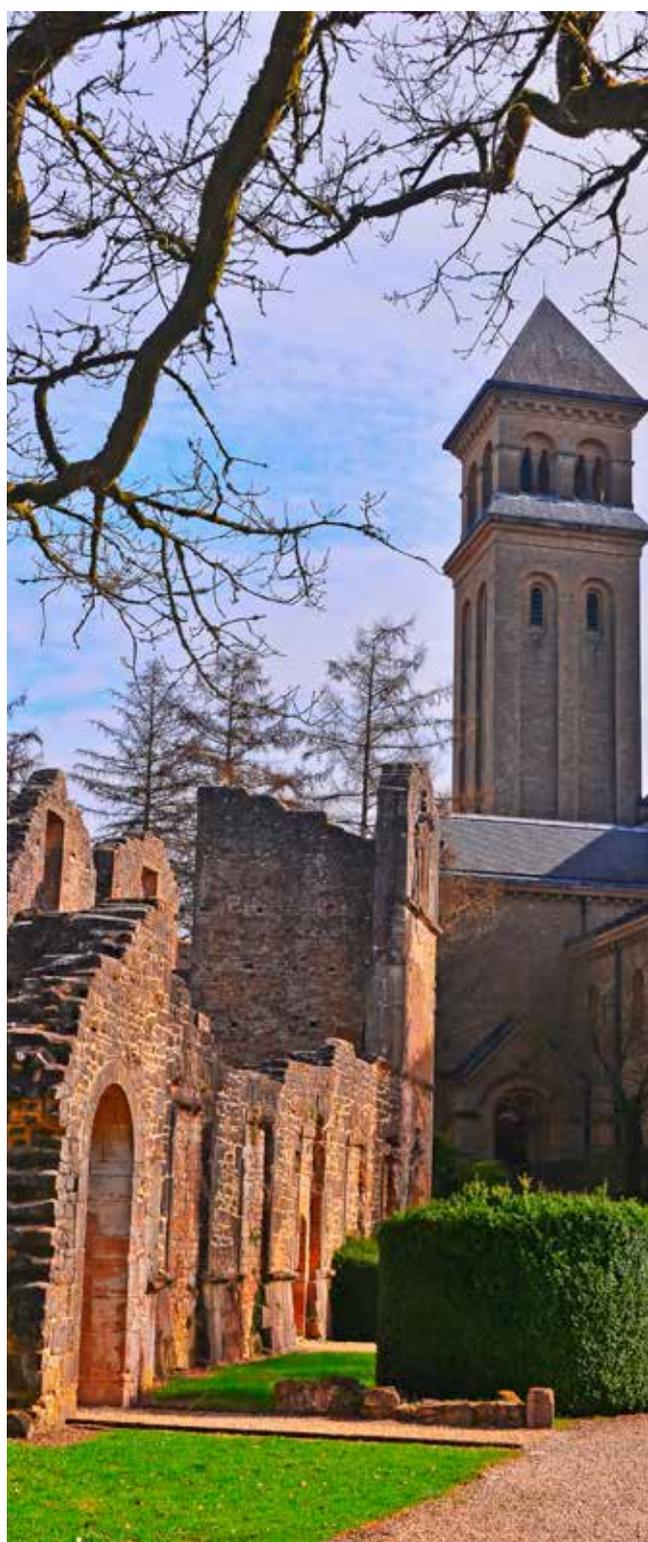
Nous vous attendons nombreux pour cette journée de retrouvailles festives qui met notre métier à l'honneur ainsi que notre solidarité.

Au Programme

- 7h30 Accueil et petit-déjeuner dans les salons de l'Hôtel VAN DER VALK d'ARLON
- 9h Départ en car pour l'Eglise St MARTIN d'ARLON
- 9h30 Messe concélébrée par Monseigneur VANCOTTEM, Evêque de NAMUR-Luxembourg et de Monsieur Le Doyen WINSSESLAS d'ARLON.
Bénédiction des pains avec la participation de la société St Eloi, Bouillon.
- 10h15 Départ en cortège vers l'Hôtel de Ville d'ARLON accompagné par les Sonneurs de Trompes de Chasse, confrérie du MAITRANK.
- 10h30 Accueil par Monsieur Le Bourgmestre d'ARLON et les Députés Provinciaux à l'Hôtel de Ville d'ARLON.
Séance académique, remise de décorations
Vin d'honneur
- 12h Départ en car vers l'hostellerie de L'Ange Gardien à ORVAL.
- 12h30 Dégustation de pain, fromage, bière d'ORVAL ainsi que de jambon d'Ardenne et tartes campagnardes.
- 14h Visite guidée de l'Abbaye d'ORVAL.
- 16h30 Retour en car vers l'Hôtel VAN DER VALK d'ARLON
- 17h30 Apéritif et séance académique, remise de décorations avec la participation du Ministre Président BORSUS et du Ministre COLLIN.
- 19h Dîner de clôture 6 services avec vins appropriés et animation musicale.

Remise d'un cadeau offert par l'Union des boulangers-pâtisseries-glaciers de la province de Luxembourg à tous les participants et porte-drapeaux.

RÉSERVEZ LA DATE DU 4 JUIN 2018 !





PROVINCE DE
LUXEMBOURG

Au menu

Apéritif

Chant d'Eole,
jus de pommes local, bière
pression
Farandole
d'amuse-bouche

*Offert par les moulins
de KLEINBETTINGEN*

Foie gras de canard
de nos campagnes,
Chutney de fruits confits

Truite de nos rivières
pochée aux agrumes

Granité au Maitrank

Suprême de volaille
fermier bio,
crémeuse de pommes
de terre aux truffes
Bouquetière de légumes

Trésor des cheminées
Ardennaises
Mesclun aux figues

Buffet de douceurs
des Maîtres Pâtisseries-
Glaciers-Chocolatiers
De la province
de Luxembourg

Le petit Brésilien
et ses accompagnantes.

Vins :

Porto Blanc Royal
Pinot gris GRIGIO 2015
St Chinan « Château Prieure
des Mourgues » 2013.





BULLETIN D'INSCRIPTION
62^e Journée Nationale à ARLON Le 4 juin 2018

Nom & prénom :

Adresse :

Tél. : GSM :

Eventuellement nom de l'entreprise :

Présent avec un drapeau : oui non

Je participe au programme de la journée entière avecpersonnes X 105€ =€

Je participe uniquement à la soirée avecpersonnes X 90€ =€

Je paie pour personnes sur le compte BE02 2670.0075.8740 de l'Union des BPG de la province de Luxembourg ASBL 6800 LIBRAMONT. Payment à l'inscription.

Inscription :

- Par courrier : A.DENONCIN - 270 rue de la Libération - 6927 TELLIN
- Par mail : Journee-Nationale-Lux@proximus.be

Pour le logement s'adresser directement à l'hôtel "info@luxembourg.valk.com" avec le code de réservation LUX-GK406.

INSCRIPTIONS AU PLUS TARD POUR LE 25 MAI. (uniquement tables de 8 ou de 10 personnes)

Date :

Signature :



La boulangerie-pâtisserie

Coenen

à Emines opte résolument pour beco!

Emines est un petit village qui fait partie de La Bruyère, près de Namur. Le village est très paisible et pourtant, il y a un endroit qui attire beaucoup de monde... La boulangerie de Joël Coenen est particulièrement populaire. Les clients font des kilomètres pour acheter le pain et les pâtisseries de Joël. Un an après l'ouverture, la Boulangerie-Pâtisserie Coenen tourne déjà à plein régime, et ce notamment grâce aux bons services de Beco lors de la rénovation de l'atelier...

Avant Emines

Joël Coenen est électromécanicien de formation. Ayant rencontré sa femme à l'école, c'est par son père boulanger qu'il a découvert le métier. Joël a commencé à travailler dans l'atelier de la boulangerie de ses beaux-parents pour y apprendre les ficelles du métier.

« Pendant dix ans, j'ai travaillé dur dans l'atelier de mon beau-père. Après, il était temps d'ouvrir ma propre boulangerie. Via un ami qui est représentant en farine, je suis alors tombé sur cette boulangerie à reprendre à Emines. »

Atelier entièrement rénové

Aujourd'hui, Joël exploite la Boulangerie-Pâtisserie Coenen depuis plus d'un an. Lorsqu'il a repris la boulangerie en septembre 2016, il avait l'intention de l'ouvrir début octobre. Le projet était ambitieux car il fallait rénover à tout prix la boulangerie et l'atelier.

« Nous avons commencé par rénover le sol dès le 15 septembre et ensuite, nous avons mis à nu l'atelier de fond en comble. Il s'agissait d'un fameux travail et nous étions pressés par le temps, mais grâce à l'excellent service de Jean Van de Putte et l'équipe de Beco, nous avons réussi à tout rénover en dix jours. C'est incroyable tout ce qu'ils ont réalisé en si peu de temps! »

Tout de suite convaincu par Beco!

Joël a découvert Beco via son comptable. « Le mari de mon comptable possède également une boulangerie et quand j'ai vu les travaux que Beco y avait réalisés, j'étais tout de suite convaincu », raconte Joël avec enthousiasme. De plus, le premier contact



Au cœur de la Boulangerie-Pâtisserie Coenen



Jean Van de Putte (à gauche) et Joël Coenen (à droite)

s'est tellement bien passé que Beco n'a pas tardé à entamer les travaux.

La boulangerie doit répondre aux normes actuelles

Ici, le bâtiment est purement industriel. Il y avait déjà une boulangerie, mais elle ne répondait pas du tout aux normes. Joël ne voulait pas démarrer son activité tant que sa boulangerie ne répondait pas entièrement aux normes. Lors de la reprise d'une activité, il est, en effet, vivement conseillé que celle-ci soit entièrement adaptée aux normes actuelles du métier et à la législation sur les matériaux. En tant que partenaire idéal en la matière, Beco peut vous garantir l'ouverture de votre établissement dans les plus brefs délais.

« Nous avons placé chez Joël des panneaux en polyester, des portes en inox et des plinthes en composite. Tous nos produits s'accordent parfaitement et sont très faciles à entretenir », conclut Jean Van de Putte.

PANELCO

Sint-Amansdswijk 77 | 8581 KERKHOVE
(Siège social et fabrication)

Ronde van Vlaanderenstraat 12 C | 9690 Kluisbergen
(Bureaux et entrepôts)

Tél.: 055/38.51.33
info@becopanel.be
www.becopanel.be



CONCOURS

Finale très prometteuse du

Trophée Jean-Marie Wanet 2018

La finale de ce trophée organisé chaque année à l'initiative de l'IFAPME et de la Fédération Francophone des Boulangers-Pâtisseries a eu lieu le 23 avril au Centre IFAPME de Libramont.

J'ai eu l'honneur de participer à l'élection du meilleur boulanger-pâtisier de Belgique francophone et germanophone.

L'assemblée, autour des finalistes, était nombreuse et le comité était présidé par Monsieur Denoncin entouré par Monsieur Borsus, Ministre Président de la Région Wallonne, par Monsieur Moinet, Député Provincial Luxembourgeois, par Monsieur MATTART, Directeur Général de l'APAQ-W, et Madame Gravet, Directrice Adjointe du Centre Luxembourgeois, Monsieur MINET, Conseiller Pédagogique I.F.A.P.M.E et Monsieur MORTAGNE, Président du Jury.

Les différents orateurs ont rappelé l'importance de l'excellence dans le métier d'artisan Boulanger-Pâtisseries et ont félicité le courage des participants qui ont osé tenter ce challenge.



Monsieur Borsus, Ministre Président de la Région Wallonne, a terminé son allocution par une très belle citation : « Le pain gonfle en prenant la forme de la paume du boulanger. Le porter à sa bouche, c'est comme serrer la main de qui l'a pétri. »



M. Denoncin



M. Mortagne, Mme Gravet, M. Moinet, M. Borsus, M. Mattart, M. Minet



Le gagnant du Trophée Wanet entouré par M. Denoncin et M. Borsus



M. Borsus remet la médaille au gagnant

LA REMISE DES PRIX

Premier prix **John-Eric VANDERSTAPPEN**

750 € en espèce offerts par l'Union des Boulangers Pâtisseries de la Province de Luxembourg et de la Députation.

Une Coupe « Trophée Jean Marie WANET » offerte par la Fédération Francophone des boulangers pâtisseries glaciers.

Un diplôme offert par l'I.F.A.P.M.E.

Une médaille d'Or offerte par l'I.F.A.P.M.E.

Deuxième prix **Martin NIZET**

500 € en espèce offerts par l'Union des Boulangers Pâtisseries de la province de Luxembourg et de la Députation.

Une coupe offerte par l'Union des Boulangers Pâtisseries de la Province de Luxembourg.

Un diplôme offert par l'I.F.A.P.M.E.

Une médaille d'Argent offerte par l'I.F.A.P.M.E.



FOCUS SUR LE GAGNANT

John-Eric VANDERSTAPPEN

John-Eric a commencé par l'hôtellerie puis par une formation de traiteur avant de se lancer dans une formation de boulanger-pâtisseries au Ceria à Anderlecht.

C'est sur base d'un dossier très complet que son école l'a sélectionné pour participer au Trophée Wanet.

John-Eric a trouvé les épreuves difficiles à cause du temps octroyé

pour chaque épreuve (8 h en pâtisserie et 6 h en boulangerie) et a dû surmonter son stress.

Mais il est très fier de ce prix et des pièces proposées : surtout les sujets en massepain et son pain de décor.

« L'ambiance était très bonne ainsi que l'entente entre les participants »

Comment voit-il l'avenir ?

« Je compte acquérir de l'expérience en travaillant pour un patron et à terme, ouvrir ma propre boulangerie-pâtisserie, peut-être même à l'étranger ».



Troisième prix
Athanasios KATSIARAS

250 € en espèce offerts par l'Union des
Boulangers Pâtisseries de la Province de Luxembourg
et de la Députation.

Une coupe offerte par l'Union des Boulangers
Pâtisseries de la Province de Luxembourg.

Un diplôme offert par l'I.F.A.P.M.E.

Une médaille de Bronze offerte par l'I.F.A.P.M.E.

Quatrième prix
Louis PIRSON

125 € en espèce offerts par l'Union des
Boulangers Pâtisseries de la Province de Luxembourg
et de la Députation.

Un diplôme offert par l'I.F.A.P.M.E.

Cinquième prix
Laurélie COENE

125 € en espèce offerts par l'Union des
Boulangers Pâtisseries de la Province de Luxembourg
et de la Députation.

Un diplôme offert par l'I.F.A.P.M.E.

Un prix de participation a été remis à Corentin GOFFAUX
qui s'est malheureusement blessé entre les 2 épreuves
du 27 mars et 23 avril.

L'ORGANISATION

Le concours de Pâtisserie a eu lieu à Villers Le Bouillet
le 27 mars 2018.

Le concours de Boulangerie a eu lieu à Libramont le 23
avril 2018.

**Les travaux de boulangerie ont été exécutés sous
la surveillance des membres du jury, à savoir :**

Monsieur Mortagne de Mouscron (Président du Jury)
Monsieur Léonard de Liège
Monsieur Villance de Dohan

**Les travaux de pâtisserie ont été exécutés sous la
surveillance des membres du jury, à savoir :**

Monsieur Szalies de Braine l'Alleud (Président du jury)
Monsieur TAILLARD de Liège
Monsieur PANZARELLA de Marcinelle

et de Messieurs :

MINET : Conseiller Pédagogique alimentation
Coordination wallonne IFAPME

BURY : Secrétaire du concours

MORTAGNE : Président de la commission technique
professionnelle

DENONCIN : Président de la Fédération Francophone.

Le coordinateur d'atelier Boulangerie était Jacky
BAUDUIN, formateur principal à Libramont.

Le coordinateur de la réception était Eric SCHROEDER
formateur du Centre PME de Libramont.



LES CANDIDATS FINALISTES

Finalistes du concours	Patron	Formateur
Laurélie COENE	Jonathan MAHY - 6200 Chatelet	Alain Joly - 6600 Bastogne
Athanasios KATSIARAS	Sergio DIAS - 1800 Peutie	Philippe Lafont
Corentin GOFFAUX	Emmanuel Goffaux - 4219 Waseige	Jean-Christophe Buissart - 5660 Couvin
John-Eric VANDERSTAPPEN	Patrick Vranckx - 5020 Temploux	Emmanuel Simon - 1083 Ganshoren
Martin NIZET	Pâtisserie Pierson - 5336 Courrière	Rudy Haegeman - 6280 Gerpinnes
Nicolas BASTILLE	Culture Pains sclr - 4342 Awans	-
Louis PIRSON	Michael Mariutti - 5300 Andenne	Alain Joly - 6600 Bastogne

LES ÉPREUVES

Au programme des épreuves de pâtisserie le 27 mars 2018

- 1 Maspain** (Les candidats devaient obligatoirement commencer par cette épreuve)
Temps : 30 min max

Les candidats devaient apporter 4 sujets différents déjà réalisés (éventuellement colorés), ainsi que le massepain en vrac.

Les membres du jury leur ont demandé d'en réaliser 2 des 4 sur place : ils devaient être une copie conforme des autres. Poids des sujets : 75 gr Maximum

Le massepain ne pouvait pas être coloré dans la masse sauf certains éléments du décor (ex: nez rouge).

- 2 Petits gâteaux**

Les candidats ont fabriqué 4 fois 15 pièces de petits gâteaux de base différente. Fruit frais, même base que le grand gâteau, pâte à choux, entremet au choix.

- 3 Gâteau**

Les candidats apportaient eux-mêmes le biscuit au choix: (24 cm diamètre) et les matières premières nécessaires pour le décor, qui était réalisé sur place et était différent du décor de l'entremet. Crème au choix, à fabriquer sur place. Ecriture au cornet obligatoire sur le gâteau.

Thème : Anniversaire

- 4 Desserts au beurre**

Les candidats devaient fabriquer des desserts au beurre sur base de 250gr de beurre. 2 dressages différents

Le Centre fournissait le beurre, les candidats apportaient les autres matières premières.

- 5 Misérable**

Forme au choix des candidats

Grandeur maximum : 20cm de diamètre, longueur ou côté

Crème réalisée sur place avec les ingrédients amenés par le candidat

Au cours de toutes ces épreuves (d'une durée de 7 heures), les candidats étaient cotés sur le résultat, l'esthétique, la propreté, l'organisation et la tenue de travail, qui était obligatoire.



CONCOURS

Au programme des épreuves de boulangerie le 23 avril 2018

1 Fabrication du pain - 3 formes (boulot - galette - platine).

Chaque participant devait fabriquer 3 grands pains de 900 gr cuits et 3 petits pains de 450 gr cuits (1 grand et 1 petit de chaque forme), **en respectant la réglementation.**

2 Fabrication de fine boulangerie.

Fabriquer un pâton de 1.500g. de pâte, le diviser en 30 pièces et fabriquer 3x 10 pièces aux choix (pistolets, picolos, etc.).

3 Fabrication pâte levée sucrée.

Fabriquer une pâte de 1.300 g. à diviser en 30 pièces, faire 3 sortes de 10 produits au choix (brioches, sandwiches, etc.), non fourrés après cuisson.

4 Fabrication d'une pâte levée feuilletée.

Employer ~ litre de liquide pour faire la pâte.

A partir de cette pâte, fabriquer 4 sortes de produits fourrés, chaque produit doit peser max. 60g.(terminé).

La crème et le fourrage étaient mis à la disposition du candidat.

5 Fabrication de pains décorés.

A partir de 2kg de pâte à pain, faire 1 pain décoré.

La forme du pain était libre, sa hauteur (épaisseur) ne pouvant être inférieure à 4 cm. Garniture à base de pâte à décor (consommable). Pour la cuisson, il était interdit d'utiliser du matériel technique auxiliaire. Cuisson en 1 pièce. Les pains modelés étaient interdits, mais les farines grises étaient autorisées pour ce travail

6 Fabrication d'une spécialité régionale

Les candidats devaient fabriquer 2 mêmes tartes ou pains régionaux, au choix

Remarques :

Matières premières : les candidats devaient travailler avec des farines blanches et grises et des produits nobles (pas de semi-finis).

Les quantités, les poids indiqués devaient être strictement respectés. Le candidat devait veiller à ne pas dépasser le temps fixé pour ces travaux : 6 heures. Une attention toute particulière fut portée par le jury sur les normes HACCP

Après la fabrication, le candidat a dû présenter ses produits (étalage)



Le gagnant John-Eric VANDERSTAPPEN



Le 2^e Martin NIZET



Le 3^e Athanasios KATSIARAS



Louis PIRSON



Laurélie COENE



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.

La bombe "E"

qui déclenche les maladies modernes.

E471, E434, E496... la liste des additifs dans les produits que nous consommons régulièrement ne cesse de s'allonger. Ils restent autorisés malgré leur impact évident sur notre santé. C'est ce que révèle l'enquête menée par Anne-Laure Denans. Ses conclusions font froid dans le dos : les additifs expliqueraient une grande partie des maladies contemporaines

Pour la revue française « Santé Corps Esprit », Annie Casamayou, naturopathe a recueilli les propos d'Anne-Laure Denans docteur en pharmacie, spécialiste en nutrition.

Je vous livre ci-dessous un court aperçu sélectif de cet interview, certes fort instructif, mais également anxiogène pour l'ensemble des consommateurs auquel il est destiné.

Dès lors, suite à ces informations, il vous revient de tout mettre en œuvre pour rassurer votre clientèle sur la qualité attendue de vos produits d'artisans !

L'EFSA, citée ici, est l'autorité européenne, « Maison Mère » de notre AFSCA nationale

● Henri LEONARD

Annie Casamayou : Les additifs, ce sont les « E » suivis de 3 ou 4 chiffres derrière. Ils sont régulièrement accusés d'être dangereux pour la santé. Est-ce vraiment le cas ?

Anne-Laure Denans : Actuellement, sur les **339 additifs autorisés** dans les produits alimentaires en France, j'en ai identifié 90 pouvant présenter un risque réel pour la santé, soit un quart des additifs qui pourrait être dangereux.

J'ai examiné plus de 200 publications scientifiques dont les dossiers de **l'EFSA**, l'agence européenne en charge de la sécurité des aliments qui contrôle les additifs, et également ceux de la **FAO/OMS**, le comité scientifique international, puisque tous les additifs autorisés sont aussi évalués au niveau international... Je n'affirme donc rien de gratuit.

Dans la liste des ingrédients on trouve aussi du glutamate, un additif de la famille des exhausteurs de goût, qui permet de rendre un produit insipide à peu près passable.



A.C : Quels sont les risques réels du glutamate pour la santé ?

AL.D : J'encourage tous les lecteurs à éviter le glutamate. C'est un des additifs les plus prisés de l'industrie agroalimentaire. Et il pourrait bien être aussi l'un des plus dangereux.

A.C : Quels sont les autres additifs qu'il serait préférable d'éviter ?

AL.D : Je recommande de se méfier de la famille des émulsifiants car ils agissent sur la muqueuse intestinale qui est très importante pour le bon fonctionnement de l'organisme.

Le E471 est très répandu dans les produits de boulangerie, les gâteaux, les confiseries ainsi que dans les confitures, les céréales transformées, les pâtes, etc. C'est un élément qui améliore la texture en donnant plus de moelleux et de volume au pain.

Vous le trouverez dans la liste des ingrédients des baguettes du supermarché et du pain de mie. Si vous voulez l'éviter en boulangerie, il faut choisir du pain de tradition française, c'est le seul qui garantit une absence d'additifs. Et malheureusement, il peut tout aussi bien faire partie des ingrédients des pains sans gluten.

Attention également au E473 souvent ajouté dans les sauces et les mayonnaises, au E475 dans les crèmes et le beurre allégé, aux E434 à 436 dans les crèmes glacées et les produits laitiers et enfin aux E491 à E496 dans les cookies et les crackers.

Ces émulsifiants agissent chacun à un niveau différent de la barrière intestinale, et à force de les consommer cela pourrait augmenter la perméabilité intestinale et perturber le microbiote, ce qui favorise toute une pléiade de pathologies comme les maladies auto-immunes, les allergies, les troubles inflammatoires de l'intestin et le syndrome métabolique.

A.C : Les additifs sont-ils autorisés dans les produits biologiques ?

AL.D : C'est une bonne nouvelle, seuls 51 additifs sont autorisés en bio, à savoir ceux qui sont indispensables à la préparation ou à la conservation de certains aliments transformés. Malgré tout, j'en ai identifié 7 qui pourraient être nocifs et qu'il faudrait éviter autant que possible.



Les 7 additifs en bio à éviter si possible

- E220 :** dioxyde de soufre
- E224 :** métabisulfite de potassium
- E250 :** nitrite de sodium
- E252 :** nitrate de potassium
- E341 :** phosphore monocalcique
- E407 :** carraghénanes
- E464 :** hydroxypropylmé-thylcellulose

Sécurité alimentaire :

la Commission européenne dévoile ses propositions pour plus de transparence

A la suite de la polémique autour du glyphosate, l'Union européenne souhaite rendre plus transparent le processus d'évaluation scientifique sur lequel se basent les autorisations.

La Commission européenne, tirant les leçons de la polémique autour du renouvellement de la licence du glyphosate dans l'Union européenne (UE), a dévoilé le mercredi 11 avril des propositions visant à rendre plus transparent le processus d'évaluation scientifique sur lequel se basent les autorisations en matière de sécurité alimentaire.

« Avec cette réforme, les citoyens auront accès immédiatement aux études scientifiques qui viennent en soutien des demandes d'autorisation », a assuré le commissaire européen à la santé.

La réforme proposée par la Commission veut rendre publiques et accessibles les études d'évaluation des risques « à un stade précoce de la procédure ». Un registre serait créé, pour compiler toutes les études commandées par des entreprises requérant une autorisation, afin de « garantir qu'elles ne cachent pas des études défavorables ».

Elle donnerait aussi le pouvoir à la Commission de demander à l'Agence européenne pour la sécurité des aliments (EFSA) de commander des études supplémentaires « dans le cas de circonstances exceptionnelles, comme un haut degré de controverse autour d'une substance », souligne l'exécutif européen dans un document explicatif.

Renforcer la responsabilité des Etats

La Commission veut également renforcer la responsabilité des Etats membres au sein de l'EFSA, en leur demandant de présenter un ensemble de candidats parmi lesquels seraient choisis les experts des comités scientifiques de l'agence.

La réforme législative touche huit secteurs différents en lien avec la sécurité alimentaire : outre les produits phytosanitaires, elle concerne notamment la transparence en matière d'organismes génétiquement modifiés, d'additifs alimentaires (humains et animaux), de



matériaux en contact avec la nourriture ou encore les « nouveaux aliments ».

La proposition de la Commission est désormais entre les mains des deux législateurs européens, le Parlement et le Conseil (les Etats membres).

« Il est nécessaire que les citoyens continuent de croire que le système (...) fonctionne bien », a souligné le vice-président de la Commission, lors d'un point de presse. Il s'est félicité que l'action des citoyens européens puisse « avoir un impact direct sur l'agenda politique » de l'UE.

Initiative citoyenne européenne

En effet, c'est sous la pression d'une pétition (Initiative citoyenne européenne, ICE) signée par plus d'un million d'Européens, que Bruxelles avait promis, en décembre 2017, de revoir sa législation. Elle adoptait alors officiellement la nouvelle licence du glyphosate, clôturant plus de deux ans de bataille autour de cet herbicide controversé.

Les opposants et partisans du glyphosate se sont déchirés sur des études scientifiques portant sur le caractère cancérigène ou non de l'herbicide le plus utilisé au monde. L'EFSA l'a classé « probablement non cancérigène », ouvrant la voie à sa réautorisation dans l'Union européenne, quelques mois après l'avis contraire rendu par le Centre international de recherche sur le cancer, un organisme de l'Organisation mondiale de la santé.

Ses détracteurs ont argué que l'EFSA s'appuyait sur des études fournies par l'industrie phytosanitaire, et en particulier le grand groupe américain Monsanto, qui produit le glyphosate.

Sources : lemonde.fr



Les jobistes,

petit rappel pour les retardataires

Chaque année, en mars-avril et pour les retardataires, en mai, il est temps de penser à l'engagement des étudiants. Il y a des règles et des conditions.

Engager un étudiant comporte cinq étapes indispensables. D'abord sélectionner le jeune. Il doit être au moins âgé de 15 ans, avoir fini avec succès sa deuxième année secondaire, et être inscrit dans l'enseignement de plein exercice (qui l'occupe toute la journée) ou une formation en alternance.

Il faut ensuite consulter son solde d'heures disponibles, renseigné sur le site Student@work. Chaque jeune peut en effet travailler maximum 475 heures par an. Cette simple vérification permettra à l'employeur de bénéficier de l'engagement avec taux réduit de cotisations sociales patronales (5,43%).

La troisième étape consiste à établir un contrat d'occupation d'étudiant. L'employeur et l'étudiant doivent conclure ce contrat écrit d'une durée déterminée de maximum douze mois consécutifs, reprenant certaines mentions obligatoires.

En cas de dépassement du quota d'heures annuel, l'employeur ne pourra plus occuper cet étudiant qu'en s'acquittant de cotisations sociales pleines de l'ordre de 25%.

Dimona et ajustement

Lorsque ces trois premières étapes sont franchies avec succès, il convient de réaliser une Dimona (déclaration à l'embauche) de type « STU » avant même le début des prestations, ou au grand plus tard au début des prestations du jeune. En cas de Dimona tardive, des cotisations sociales pleines et un précompte professionnel sont dus.

Enfin, il faudra tenir à jour le nombre d'heures sur le compte Student@work de l'étudiant, surtout s'il travaille plus longtemps que prévu. Pour continuer à bénéficier du taux de cotisations réduit, l'employeur devra repréciser le nombre d'heures via une Dimona de modification.

Source : ucm.be



Extension du système des

flexi-jobs

depuis le 1^{er} janvier 2018

Depuis décembre 2015, le système des flexi-jobs est en vigueur dans le secteur de l'horeca. Pour rappel, ce régime spécifique permet aux travailleurs qui disposent déjà d'un emploi principal d'effectuer des prestations supplémentaires en tant que travailleur flexi-job chez un autre employeur, dans le secteur de l'horeca.

Les travailleurs flexi-jobs perçoivent un flexi-salaire : un salaire net fixe de commun accord et ne pouvant pas être inférieur au minimum légal. L'employeur est, quant à lui, uniquement redevable d'une cotisation patronale spéciale de 25 %.

Pour pouvoir être engagé sous le statut flexi-job, le travailleur concerné doit avoir été occupé dans un rapport d'au moins 80% d'une occupation à temps plein chez un autre employeur que celui qui souhaite l'engager comme travailleur flexi-job - dans le 3^e trimestre précédant celui du flexi-job (« T-3 »).

Au 1^{er} janvier 2018, le système des flexi-jobs a été étendu aux pensionnés et au secteur du commerce de détail (à savoir aux employeurs relevant des commissions paritaires suivantes : 118.03, 119, 201, 202.01, 202, 311, 312 et 314).

Ces nouveaux travailleurs flexi-jobs peuvent alors être déclarés en Dimona sous le type de travailleur « FLX ». Depuis janvier 2018, ils doivent également être déclarés en DmfA avec les codes travailleurs « 050 » et « 450 ».

Plus d'Informations ?

Rendez-vous sur le site portail de la sécurité sociale (www.socialsecurity.be) > Entreprise > rubrique Dimona > Pour qui remplir une déclaration ? > Travailleurs flexi-job et travailleurs fixes avec réduction groupe-cible (horeca).

Source : ONSS INFO





Faisons le point sur les

allocations familiales

Le travail étudiant peut avoir des conséquences sur le paiement des allocations familiales. Il faut toujours en être conscient avant d'accepter un job étudiant, quelle que soit la formule.

Dernièrement, les médias ont fait état de changement dans le dossier des allocations familiales. En mutation, ces dernières ont été régionalisées, leur montant logiquement adapté... et le chantier n'est pas terminé. En effet, jusqu'au 31 décembre 2018, il existe un droit inconditionnel jusqu'au 31 août de l'année des 18 ans du jeune. Avant cette date, le jeune peut travailler sans restriction ni vérification. À partir du 1^{er} septembre de l'année de ses 18 ans, il peut continuer à travailler à condition de prêter moins de 240 heures par trimestre. Et puisque le troisième trimestre est un peu hybride, la caisse d'allocations familiales ne contrôlera pas le nombre d'heures prestées, à condition que le jeune soit entre deux années de cours.

La norme des 240 heures par trimestre reste d'application pour le jeune qui ne se réinscrit pas après les vacances d'été.

À partir du 1^{er} septembre

Apparemment, mais l'information n'est pas encore figée actuellement, il n'y aurait plus de contrôle de scolarité entre le 1^{er} septembre de l'année des 18 ans et les 21 ans du bénéficiaire. Durant ce laps de temps, le jeune pourrait exercer une activité exempte de cotisations sociales, s'il s'agit d'une occupation étudiante ou indépendante.

À noter que pour les jeunes de plus de 21 ans, les critères d'octroi appliqués avant le changement de législation restent d'application.

Puisque l'on va vers l'été, et que les jeunes risquent de vouloir travailler durant les deux mois de vacances, il est nécessaire de se renseigner, d'autant si le job perdure tout au long de l'année scolaire.

Source : UCM Magazine

La fierté,

un élément important de notre personnalité.

La fierté est le résultat de l'évaluation positive d'une action précise. Elle se caractérise par « une joie ressentie après avoir posé une action réussie, une pensée ou un sentiment bien réussi », un plaisir lié à un comportement précis.

La différence entre la fierté et l'orgueil

Contrairement à l'orgueil, la personne et l'objet à l'origine de la fierté sont bien dissociés. L'état positif procuré par la fierté est reproductible dans la mesure où cet état est lié à une action particulière. La fierté encourage donc l'action. On peut, par exemple, être fier d'une production artistique, et avoir de ce fait envie d'être fier à nouveau d'une autre production.

Dans l'orgueil, l'attention se porte sur le soi global : l'individu qui éprouve un tel sentiment se concentre sur son succès dans sa globalité. Cela s'accompagne souvent d'insolence et de mépris à l'égard d'autrui. C'est pour cette raison que les individus orgueilleux connaissent tant de difficultés dans leurs relations interpersonnelles. On recense 3 problèmes principaux liés à l'orgueil :

- L'émotion est passagère, mais les individus en deviennent dépendants.
- Il n'est pas lié à une action particulière et la personne doit par conséquent changer ses objectifs ou son évaluation de ce qui constitue un succès.

- Il a des répercussions sur les relations interpersonnelles par sa nature méprisante et insolente.

Réhabiliter la fierté

La fierté n'a pas vraiment bonne presse par les temps qui courent. Pourtant, il ne s'agit ni de vanité ni d'orgueil mais d'un plaisir lié à la reconnaissance de sa valeur ou à l'évaluation de son action, de son projet, de son œuvre. Il n'est d'ailleurs pas nécessaire de se faire remarquer pour être fier. Chacun peut être fier de ce qu'il a accompli dans l'ombre, dans la discrétion la plus totale.

La fierté au travail

De plus en plus d'individus changent de travail, quitte à gagner moins d'argent, pour retrouver un travail qui les rend fiers et heureux : cette fierté plus proche de l'artisanat que d'une logique de production centrée sur le rendement et la folle productivité, sans véritable sens pour l'individu.

Une sociologue Bénédicte dénonce cette manière de travailler qui ne rend plus fiers les travailleurs : « les





résultats à atteindre sont de plus en plus définis par le haut, standardisés et surveillés, ce qui conduit les personnes qui sont sur le terrain à avoir l'impression de ne pas pouvoir faire correctement leur travail. Enfin, l'individualisation de l'évaluation conduit à une compétition généralisée qui dégrade les relations entre collaborateurs, casse les équipes, la confiance et l'ambiance de travail. » A l'heure où le burnout, également appelé épuisement au travail, n'a jamais été aussi menaçant, beaucoup aimeraient faire le choix de travailler mieux, plutôt que travailler plus.

Fierté et sentiment d'appartenance

Un auteur met en garde les travailleurs contre ce « sentiment d'appartenance » prôné par les entreprises et qu'il faut selon lui distinguer de la fierté. En clair, ce serait pour lui une méthode de management visant à recréer artificiellement ce sentiment de fierté.

La fierté de l'artisan boulanger-pâtissier

Les artisans exercent une profession ancrée dans la tradition du savoir-faire et de l'excellence. Soyez fiers de ce savoir-faire de plus en plus rare.

Le boulanger du 21^e siècle est donc à la fois un artisan sachant préserver les traditions et le savoir-faire hérité de ses ancêtres, et un gestionnaire doué de vertus et de compétences nécessaires à la maîtrise de son ouvrage (anticipation, proaction, abnégation, décision, analyse et synthèse, etc.). Ces aptitudes ne sont pas innées et comme le souligne le fameux adage, « on ne naît pas entrepreneur, on le devient ». L'artisan boulanger qui crée son entreprise est celui qui est capable de transformer un rêve, une idée, un problème ou encore une occasion en une entreprise.

Sources : passeportsanté.net, latribunedesmetiers.com

Source de créativité pour le boulanger

QUALITÉ, SERVICE ET ASSISTANCE TECHNIQUE



- Plus de 60 ans d'expertise dans la fabrication de levure de panification pour le marché Bénélux.
- L'expertise du groupe Lesaffre, leader mondial dans le domaine de la levure de panification et des extraits de levure.
- Produits développés et testés par notre centre breveté Baking Center™.
- Large gamme de produits finis de qualité supérieure.
- Gamme complémentaire de levures, levains et produits de panification.
- Service de conseil et d'assistance assuré par nos experts 7 jours sur 7.

Notre équipe est à votre disposition pour toute demande d'information concernant nos produits ou pour obtenir des conseils sur les techniques de cuisson.

ALGIST BRUGGEMAN N.V.

Langerbruggekaai 37 • 9000 Gand (Belgique) • Tél. +32 9 257 08 08 • Fax +32 9 253 41 16 • info@algistbrug.be • www.algistbruggeman.be

A LESAFFRE  COMPANY

Nouveaux tarifs

applicables au 1^{er} février 2018, notamment pour les boulangeries
pâtisseries sous- secteur 118.03 pour les frais de déplacements

Veillez trouver ci-dessous la CCT relative aux frais de déplacement en vigueur depuis février 2018.

● Th. Radermecker

Commission paritaire de l'industrie alimentaire

Convention collective de travail du 9 janvier 2018, modifiant la convention collective de travail du 22 février 2012 relative à l'intervention des employeurs dans les frais de déplacement des ouvriers.

Chapitre I^{er} - Champ d'application

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

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

Chapitre II - Intervention de l'employeur

Art. 2. Le tableau joint à l'annexe 1 est remplacé par le tableau repris ci-dessous.

Montant de l'intervention patronale					
Km	Transport public covoiturage				
	Rail Flex	Par semaine	Par mois	Par 3 mois	Par an
1	-	6,28	20,93	59,50	211,53
2	-	7,04	23,37	66,11	234,67
3	8,82	7,72	25,78	71,61	256,71
4	9,46	8,37	28,10	78,23	278,74
5	10,24	8,93	29,75	83,72	298,56
6	10,90	9,71	31,95	90,34	320,61
7	11,67	10,24	34,16	95,86	342,64
8	12,12	10,69	35,81	100,27	356,96
9	12,88	11,36	38,01	105,77	378,99
10	13,66	12,00	39,67	112,37	399,93
11	14,43	12,67	42,42	117,88	421,97
12	15,10	13,33	44,08	124,48	441,79
13	15,75	13,88	46,27	128,89	462,72
14	16,31	14,33	47,92	134,41	479,25
15	16,96	14,99	50,13	139,92	499,09
16	17,74	15,65	51,78	145,42	520,01
17	18,50	16,31	53,99	152,04	543,16
18	19,17	16,96	56,19	157,56	562,99
19	19,83	17,41	57,29	161,96	580,62
20	20,71	18,18	60,60	169,66	605,95
21	21,26	18,61	61,70	174,07	620,28
22	21,59	19,17	63,91	178,48	637,90
23	22,69	19,94	66,11	186,18	663,24
24	23,25	20,50	67,20	190,59	677,56

Montant de l'intervention patronale					
Km	Transport public covoiturage				
	Rail Flex	Par semaine	Par mois	Par 3 mois	Par an
25	24,03	21,14	70,51	197,21	706,21
26	24,56	21,82	71,61	201,63	721,63
27	25,67	22,36	74,92	209,34	746,97
28	26,00	23,14	76,03	213,73	764,60
29	26,56	23,37	78,23	218,14	778,92
30	27,54	23,90	80,43	225,85	804,27
31-33	28,52	25,22	83,72	234,67	837,31
34-36	29,53	26,56	89,24	250,10	892,40
37-39	30,52	28,10	93,65	262,20	936,46
40-42	31,52	30,30	100,27	279,84	1000,37
43-45	35,81	31,40	104,66	293,06	1044,44
46-48	37,45	33,04	110,18	307,38	1099,52
49-51	39,67	34,71	115,69	322,81	1154,60
52-54	40,76	35,81	118,99	332,72	1189,87
55-57	41,32	36,91	123,40	342,64	1224,03
58-60	43,52	38,01	127,81	355,86	1271,39
61-65	45,17	39,67	132,20	370,19	1322,07
66-70	46,82	41,32	137,72	385,61	1377,16
71-75	49,57	43,52	144,32	404,33	1444,37
76-80	51,78	45,72	150,95	423,07	1511,57
81-85	52,87	47,37	156,44	439,59	1567,75
86-90	56,19	49,02	163,05	457,23	1634,96
91-95	57,29	51,22	169,66	475,94	1698,85
96-100	60,60	52,34	175,18	491,38	1755,06
101-105	62,79	54,53	182,88	513,41	1833,27
106-110	65,00	56,19	188,40	528,84	1889,45
111-115	67,20	59,50	196,10	547,56	1956,67
116-120	68,31	60,60	202,73	567,39	2023,88
121-125	70,51	62,79	208,22	581,71	2077,87
126-130	72,71	63,91	214,83	600,44	2145,06
131-135	74,92	66,11	220,34	615,87	2201,25
136-140	77,11	68,31	226,95	634,59	2268,46
141-145	79,33	69,41	232,48	650,02	2323,54
146-150	82,63	72,71	242,37	677,56	2420,50
151-155	-	73,80	245,68	687,48	2455,75
156-160	-	76,03	252,29	706,21	2522,96
161-165	-	77,11	257,80	721,63	2579,15
166-170	-	79,33	264,42	741,45	2646,35
171-175	-	80,43	269,92	756,89	2701,44
176-180	-	82,63	276,53	775,61	2768,63
181-185	-	84,84	282,04	789,94	2822,63
186-190	-	87,03	289,75	811,98	2900,86
191-195	-	89,24	295,26	827,39	2957,03
196-200	-	91,45	301,87	846,13	3024,24



Art 3. Le tableau joint à l'annexe 2 est remplacé par le tableau repris ci-dessous.

Montant de l'intervention patronale					
Km	Transport privé				
	Rail Flex	Par semaine	Par mois	Par 3 mois	Par an
1	-	4,96	16,31	46,27	165,25
2	-	5,51	18,18	51,22	182,88
3	6,84	5,95	20,05	56,19	199,41
4	7,39	6,51	21,92	60,60	218,14
5	8,06	7,04	23,47	66,11	234,67
6	8,48	7,49	25,02	70,51	250,10
7	9,04	7,93	26,56	73,80	265,51
8	9,59	8,37	28,10	78,23	280,95
9	10,02	8,93	29,75	82,63	295,26
10	10,59	9,36	30,84	87,03	310,69
11	11,23	9,81	33,04	91,45	328,31
12	11,67	10,35	34,16	95,86	342,64
13	12,34	10,79	36,36	100,27	361,37
14	12,78	11,23	37,45	104,66	375,69
15	13,33	11,79	39,67	109,07	391,12
16	13,99	12,24	40,76	114,56	408,74
17	14,43	12,67	41,87	118,99	423,07
18	14,99	13,22	44,08	123,40	438,48
19	15,54	13,66	45,17	127,81	456,11
20	16,08	14,11	47,37	132,20	470,44
21	16,74	14,66	48,48	136,62	486,95
22	17,06	15,10	50,69	141,03	503,49
23	17,74	15,65	51,78	145,42	520,01
24	18,40	16,19	53,43	150,95	536,55
25	18,74	16,53	55,09	154,24	551,96
26	19,38	17,20	56,19	159,75	569,59
27	20,05	17,52	58,39	164,16	585,02
28	20,38	18,18	59,50	168,57	599,33
29	21,04	18,50	61,70	172,97	615,87
30	21,70	18,85	62,79	177,39	631,29
31-33	22,48	19,83	66,11	185,09	661,04
34-36	24,03	21,14	70,51	198,32	709,51
37-39	25,57	22,69	76,03	211,53	755,79
40-42	27,44	24,14	80,43	224,75	802,07
43-45	29,19	25,44	84,84	237,97	851,64
46-48	30,84	26,99	89,24	251,19	896,81
49-51	32,51	28,10	94,75	264,42	945,29
52-54	33,60	29,19	98,05	274,33	978,34
55-57	34,16	30,30	101,35	282,04	1008,08
58-60	35,81	31,40	104,66	291,95	1043,33
61-65	36,91	32,51	107,96	302,98	1083,00
66-70	38,57	34,16	113,48	318,40	1136,98
71-75	40,76	35,81	118,99	333,82	1189,87
76-80	42,42	37,45	124,48	348,15	1240,54
81-85	44,08	39,11	130,01	363,57	1296,74
86-90	46,27	40,76	134,41	376,78	1348,52
91-95	47,92	41,87	139,92	393,32	1404,70
96-100	49,57	43,52	145,42	406,54	1454,27
101-105	51,22	45,17	150,95	421,97	1508,25
106-110	53,43	46,82	156,44	437,39	1563,35
111-115	55,09	49,02	161,96	452,82	1616,24
116-120	57,29	50,69	167,47	469,33	1674,63

Montant de l'intervention patronale					
Km	Transport privé				
	Rail Flex	Par semaine	Par mois	Par 3 mois	Par an
121-125	59,50	51,78	172,97	483,66	1725,31
126-130	60,60	53,43	178,48	497,99	1778,17
131-135	62,79	55,09	183,98	513,41	1834,38
136-140	63,91	56,19	188,40	527,72	1885,06
141-145	66,11	57,29	193,90	542,04	1935,73
146-150	68,31	60,60	200,51	562,99	2009,56
151-155	-	61,70	203,81	571,79	2040,41
156-160	-	62,79	209,34	586,12	2091,08
161-165	-	63,91	214,83	600,44	2141,76
166-170	-	66,11	219,25	613,66	2192,45
171-175	-	67,20	224,75	627,98	2244,22
176-180	-	68,31	229,17	642,32	2294,92
181-185	-	70,51	234,67	656,64	2345,59
186-190	-	72,71	239,08	670,94	2396,26
191-195	-	73,80	244,58	685,27	2446,94
196-200	-	74,92	250,10	699,60	2497,62

Art 4. §1. Le tableau concernant l'indemnité vélo du commentaire paritaire de l'article 2 est remplacé par le tableau repris ci-dessous.

Nombre de KM	Indemnité vélo par mois	Nombre de KM	Indemnité vélo par mois
1	8,35	11	41,30
2	16,71	12	42,70
3	25,06	13	45,45
4	27,40	14	46,81
5	29,34	15	49,59
6	31,28	16	50,95
7	33,20	17	52,34
8	35,13	18	55,10
9	37,19	19	56,46
10	38,55	20	59,21

§ 2. Dans le commentaire paritaire de l'article 2, « 2017 » est remplacé par «2018».

Chapitre III - Durée de validité

Art. 5. La présente convention collective de travail modifie la convention collective de travail du 22 février 2012, conclue au sein de la Commission paritaire de l'Industrie alimentaire, relative à l'intervention des employeurs dans les frais de déplacement des ouvriers rendue obligatoire par arrêté royal du 3 avril 2013 (Moniteur belge du 7 juin 2013) et emregistrée sous le numéro 108974.

Elle entre en vigueur le 1^{er} février 2018 et est conclue pour une durée indéterminée. Elle peut être dénoncée moyennant un préavis de trois mois, par lettre recommandée à la poste adressée au président de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire et aux organisations qui y sont représentées.

Mesure de

comportement vitesse

et nouvelle campagne de sensibilisation.

Le vendredi 30 mars, le Ministre wallon de la Sécurité routière Carlo DI ANTONIO et l'AWSR ont présenté les résultats exclusifs de la première mesure de comportement vitesse menée par l'Agence en Wallonie. Ensemble, ils ont lancé une nouvelle campagne de sensibilisation sur ce thème. « *Faites ralentir vos proches* », c'est le message qui fut visible le long des routes wallonnes pendant tout le mois d'avril.

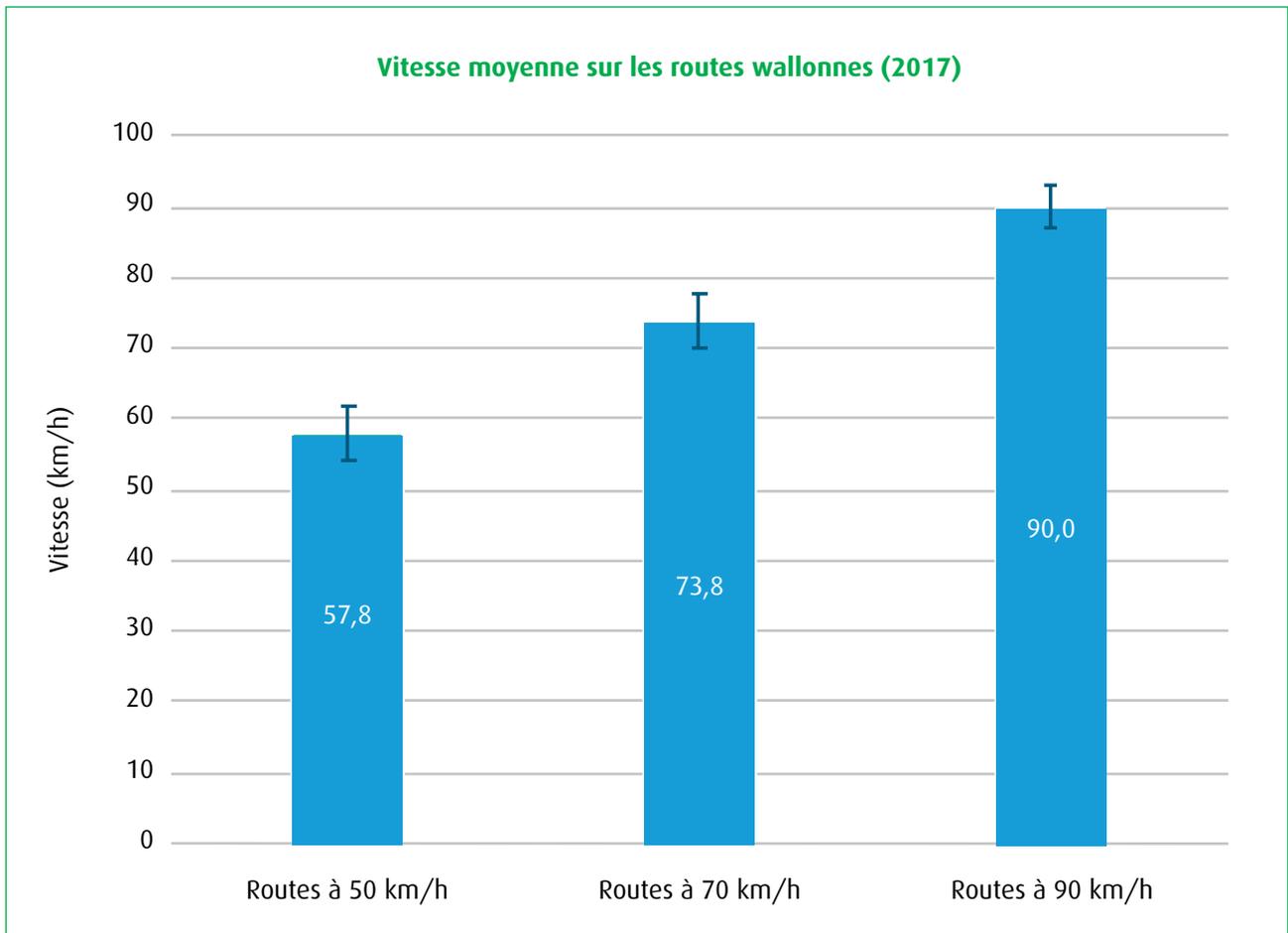
Mesure de comportement

Chaque année en Wallonie, environ 100 personnes perdent la vie dans des accidents dus à une vitesse excessive ou inadaptée. L'AWSR a, pour la première fois, mesuré la vitesse des conducteurs wallons. Les mesures ont été réalisées sur des routes limitées à 50, 70 et 90 km/h, rectilignes, sans aménagement ou élément particulier pouvant influencer la vitesse

(casse-vitesses, radars, travaux, pente forte, passage pour piéton...). Les conducteurs étaient donc « libres » de choisir leur vitesse. Voici les principaux résultats.

Beaucoup de conducteurs en infraction

Les vitesses moyennes mesurées sont supérieures aux vitesses maximales autorisées sauf sur les routes limitées à 90 km/h. Une majorité de Wallons ne respecte donc pas les limitations.

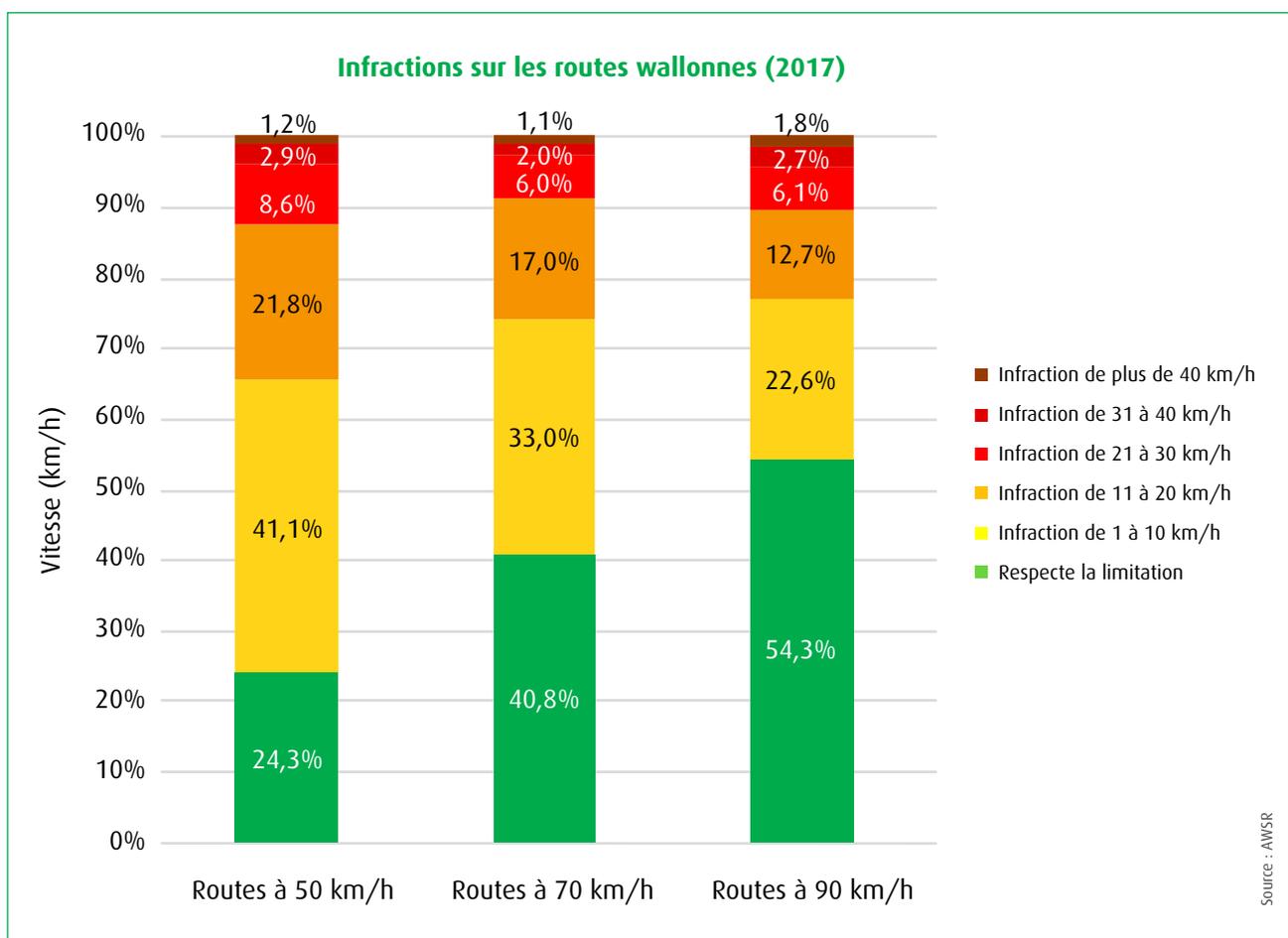




Souvent des « petites » infractions

Même si 75 % des automobilistes sont en infraction sur les routes limitées à 50 km/h, et 60 % sur les routes à 70 km/h, la plupart des automobilistes ne dépassent la limitation que de quelques km/h (moins de 10 km/h). Cependant, même si la majeure partie des dépassements de vitesse semblent légers, leur impact sur la probabilité d'un accident et sur sa gravité est plus que proportionnel. Plusieurs études ont démontré qu'une augmentation de la vitesse moyenne de 1 km/h entraîne une augmentation de 4 % du nombre d'accidents mortels.

Sur les routes limitées à 90 km/h, la situation est différente. Le respect général de la limitation de vitesse est meilleur mais cependant, 46 % des automobilistes y sont tout de même en infraction. Plus de la moitié des excès de vitesse enregistrés sont de 10 km/h ou plus. On constate par ailleurs davantage d'infractions très lourdes (plus de 30 km/h au-dessus de la limitation de vitesse) que sur les autres types de routes.

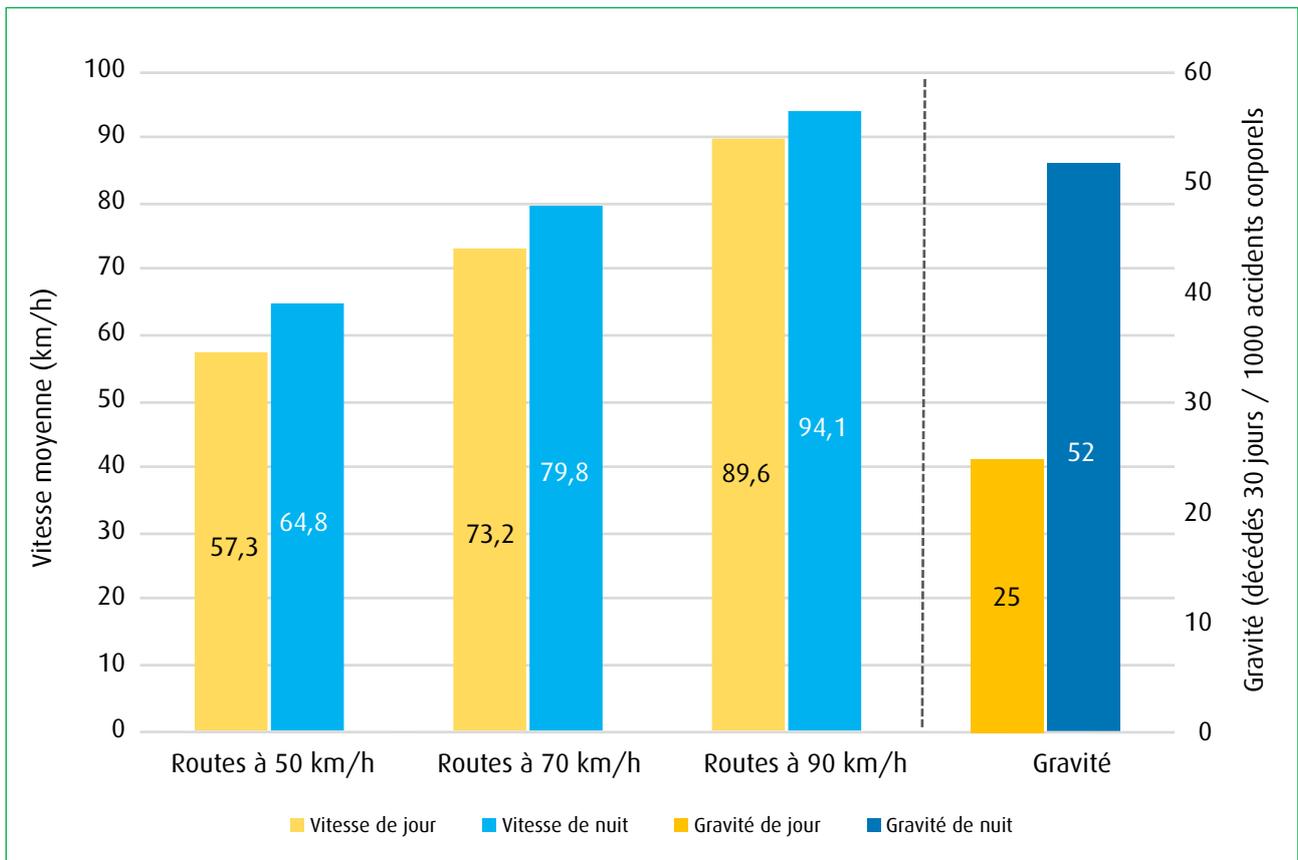


Écarts de vitesse

Sur la route, les différences importantes de vitesse entre les véhicules peuvent également provoquer des accidents. L'étude de l'AWSR montre que plus la limitation de vitesse est élevée, plus les vitesses sont dispersées. C'est donc sur les routes limitées à 90 km/h que les écarts de vitesse sont les plus importants. C'est par ailleurs, sur les routes à 90 km/h que la fréquence et la gravité des accidents sont les plus élevées.

Plus vite la nuit

Les vitesses pratiquées sur les routes wallonnes sont beaucoup plus élevées la nuit sur tous les types de routes, particulièrement entre 3 h et 5 h. Les accidents qui surviennent la nuit sont en moyenne deux fois plus graves que ceux qui surviennent le jour. Compte tenu de cette gravité plus élevée, le risque de décéder dans un accident par km parcouru est 6 fois plus élevé la nuit que le jour. Cela montre bien le lien existant entre vitesse, risque et gravité des accidents. L'élément principal qui détermine le degré de gravité d'un accident est d'ailleurs souvent la vitesse d'impact.



« Faites ralentir vos proches » : la nouvelle campagne de l'AWSR que vous avez vue dès avril



En matière de comportement au volant, nous sommes en partie influencés par les normes sociales, notamment la norme injonctive, c'est-à-dire ce que nous croyons que les autres attendent de nous, en particulier notre famille et nos amis. Dans une récente étude, l'AWSR a constaté qu'il y a chez les conducteurs qui roulent trop vite un décalage entre leur perception et la réalité : en effet, 80 % des Wallons qui ont des amis qui roulent trop vite n'apprécient pas ce comportement et pourtant, paradoxalement, seuls 47 % des conducteurs wallons qui roulent vite disent ressentir une désapprobation de la part de leurs proches.

Avec cette nouvelle campagne, l'AWSR a souhaité faire prendre conscience aux conducteurs que leur entourage souhaite réellement qu'ils roulent moins vite. La campagne invite d'ailleurs les Wallons à faire passer eux-mêmes le message en douceur à leurs proches, quelle que soit la manière.

Et pourquoi pas avec un gâteau ?

Mélanie Mayné, finaliste namuroise de la saison 5 de l'émission Le Meilleur Pâtissier a accepté d'être l'ambassadrice de la campagne. Pour faire ralentir ses proches, elle a décidé de leur préparer un gâteau personnalisé. Elle l'a expliqué dans une vidéo qui a été diffusée sur les réseaux sociaux et elle y dévoile la recette de son gâteau sur le site tousconcernés.be.

Les vidéos ont été diffusées sur les réseaux sociaux pendant tout le mois d'avril. La campagne a également été présente le long des autoroutes et des routes secondaires en Wallonie.

Peu importe comment mais dites-le !

L'AWSR a choisi d'illustrer sa campagne avec la solution proposée par Mélanie mais l'idée est d'aller plus loin et d'inviter les Wallons à réfléchir eux-mêmes au moyen de faire ralentir leurs proches. Peu importe à qui on s'adresse, on peut toujours trouver une solution soft et amusante pour faire passer un message sérieux.

Source : AWSR

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)

Gourmandises et saveurs

étaient au rendez-vous de cette 1^{re} édition liégeoise !

Depuis 2016, sous l'impulsion du Ministre wallon de l'Agriculture, René Collin, en partenariat avec l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W), "C'est bon, c'est wallon" vous propose d'aller à la rencontre des producteurs et artisans issus des quatre coins de la Wallonie.

Suite au succès des précédentes éditions organisées au WEX à Marche-en-Famenne et au Lotto Mons Expo, et qui ont attiré chacune près de 10.000 visiteurs, la volonté était grande d'exporter ce nouveau concept ailleurs en Wallonie.

Grâce à l'enthousiasme et au soutien rencontrés auprès de ses partenaires liégeois, l'édition de « C'est bon, c'est wallon » a posé ses ballots dans la Cité Ardente.

Les 14 et 15 avril, quelque 130 producteurs et artisans ont transformé les Halles des Foires de Liège en un vaste marché « indoor » dédié exclusivement aux produits issus de notre terroir wallon.

Le soleil, les barbecues improvisés ou encore la fin des congés de Pâques n'auront pas eu raison de la motivation des valeureux liégeois et autres gourmets du jour à venir découvrir cette 1^{re} édition de « C'est





bon, c'est wallon » aux Halles des Foires de Liège. Pas moins de 7.319 visiteurs ont ainsi pu se délecter de toute la richesse de notre patrimoine gastronomique mis en valeur par les 129 producteurs et artisans présents. Le temps d'un apéro entre amis, d'une dégustation savoureuse, d'un échange avec un producteur passionné ou encore d'une démonstration culinaire, tous les épcuriens du coin se sont retrouvés dans une ambiance authentique et chaleureuse. Et ce

ne sont pas les sacs qui débordaient de victuailles qui diront le contraire, ni les étals vides des producteurs en fin de journée !

À la rencontre du savoir-faire wallon

Durant 2 jours, les producteurs ont pu partager leur passion du terroir au travers de saveurs parfois insoupçonnées ou atypiques. Du saucisson à la bière, de la



confiture citron-menthe, des pâtisseries sans gluten et lactose, du quinoa belge ou des pâtes à la farine d'insectes... il y en avait pour tous les goûts ! Place ensuite à quelques préparations gourmandes réalisées par des chefs de talent, pour le plus grand plaisir des papilles des visiteurs : le canard de *La Canardière*, agrémenté de produits glanés sur le marché par le chef **Olivier Massart** (Ô de vie), en passant par un risotto aux saveurs wallonnes préparé par **Leslie en cuisine**, avant d'embarquer vers des contrées lointaines à la découverte de la fève de cacao avec **Jean-Christophe Hubert** de *Millésime Chocolat*.

Bien au-delà d'un simple marché, c'était aussi l'occasion de sensibiliser les visiteurs au gaspillage alimentaire, au tri des déchets, au travers d'ateliers proposés par Intradel. Sans oublier les veaux, poules et lapins de la Ferme expérimentale et pédagogique du Sart-Tilman, qui ont fait la joie des petits et des grands.

LA FÉDÉRATION FRANCOPHONE DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE, TOUJOURS PRÉSENTE!

De nombreux boulangers-pâtisseries se sont relayés durant tout le week-end pour proposer des spécialités gourmandes emblématiques des cinq provinces wallonnes. Ils y ont mis tout leur cœur.

Des pains, des gaufres, des tartes, des glaces, etc... de quoi régaler petits et grands.

Le Ministre René Collin n'ayant pu être présent, c'est Benoit Drèze, député wallon, qui est venu soutenir les troupes représentées par le Président A. Denoncin.

Nous devons être fiers de montrer le travail de nos artisans et de donner au public l'envie de manger autre chose que de l'industriel.

La fédération francophone remercie monsieur COLLET et la société BRUYERRE pour le prêt de matériel.



Le groupe des boulangers-pâtisseries-glaçiers fidèles au poste



A. Panzarella, Mme et Mr Lefranc



Notre Président A. Denoncin et Benoit Drèze, député wallon



PROCHAINS RENDEZ-VOUS EN 2018 :

- 19-20 mai au WEX à Marche-en-Famenne
- 10-11 novembre au Louvexpo à La Louvière
- 1-2 décembre à Malmedy Expo à Malmedy avec une édition "Spéciale Fêtes"

LA CRÈME DES TURBINES POUR VOS GLACES ARTISANALES



LABO XPLP

Turbinage classique.



LABOTRONIC

Turbinage intelligent.



READY

Turbinage classique et pasteurisation.



MAESTRO

La plus pâtissière des turbines à glace.

LA PASTEURISATION, UN JEU D'ENFANT !



PASTOMASTER XPLP

Maîtrisez efficacement la pasteurisation et la maturation.



PASTOMASTER HE

La technologie au service de la pasteurisation.



PASTOCHEF

L'outil indispensable des pâtisseries : pasteurise, mélange, refroidit, cuit, mûrit, conserve, le tout dans des conditions d'hygiène parfaites.

3 ans
de garantie
sur toute la gamme

Bruyère **L'EXCELLENCE**
À VOTRE SERVICE

rue François Léon Bruyère, 34 - 6041 Gosselies
Mail : st@bruyere.be - Tél. : 071 25 01 22 - www.bruyere.be

Mise au point sur l'article

Les 6 petits rappels sur le Chocolat

paru dans le Moniteur de Février 2018

par le Dr Hervé ROBERT

Médecin nutritionniste

Ancien Enseignant à la Faculté de Médecine de Paris

Auteur de 7 livres sur le chocolat dont « Les vertus santé du chocolat » paru aux Ed. EDP Sciences.

Notre article paru en février contenait un certain nombre d'approximations. Veuillez nous en excuser. Voici quelques précisions.

Dans le paragraphe :

Chocolat noir, au lait ou blanc : quelles différences ? »

Nos définitions sont inexactes et ne correspondent pas à la norme Codex STAN 81-1981 révisée par la directive européenne 2000/36 CE.

Nous avons écrit que le chocolat blanc « ne contient pas de cacao proprement dit ».

Or, le beurre de cacao qu'il contient à hauteur du 20 % est bel et bien une partie du cacao (il représente 50 % de la fève). Mais le chocolat blanc ne contient pas de pâte de cacao (qui est brune), d'où sa couleur claire.



Dans le paragraphe :

Le chocolat est bon pour la santé

Le chocolat ne lutte pas seulement contre l'hypertension artérielle, il diminue le risque de toutes les maladies cardio-vasculaires.





Dans le paragraphe :

Le chocolat reste un aliment calorique

Les 3 types de chocolat contiennent environ 550 kcal/100g. Les études scientifiques n'ont pas montré de corrélation entre la consommation de chocolat et l'existence d'un surpoids ou d'une obésité.

20 g de chocolat représentent environ 110 kcal, soit 5 % de l'apport calorique quotidien d'un adulte. Cela peut donc tout à fait s'intégrer dans un équilibre alimentaire. Bien d'autres aliments sont aussi très caloriques (beignets, frites, chips, lard), et nous ne devons pas stigmatiser particulièrement le chocolat, alors qu'il est bien meilleur pour la santé. Aucun aliment ne fait grossir par lui-même, tout dépend de ce qu'on mange par ailleurs dans la journée.

Dans le paragraphe :

Le chocolat blanc n'est pas du vrai chocolat »

C'est du chocolat selon la définition réglementaire européenne. Nous avons parlé de « cacao pur » mais cela ne veut rien dire... Le chocolat blanc ne contient pas de pâte de cacao, mais du beurre de cacao. Celui-ci a un effet bénéfique sur le cholestérol sanguin.

Le chocolat blanc contient moins de graisses (lipides) et plus de sucre, contrairement à ce qu'il a été écrit. Aucun chocolat ne contient de vitamines en quantités intéressantes par rapport aux besoins quotidiens nécessaires. En comparaison du chocolat noir 70%, le chocolat blanc apporte moins de magnésium, mais plus de calcium.



Pour 100 g	Chocolat noir 70%	Chocolat blanc
Lipides (graisses)	42 g	32 g
Glucides (dont sucre)	33 g	57 g
Magnésium	84 mg	26 mg
Calcium	60 mg	262 mg

Avez-vous assez d'argent pour faire tourner votre entreprise ?

“ VOTRE « BESOIN EN FONDS DE ROULEMENT » EST UN INDICATEUR CLÉ POUR LA GESTION DE VOTRE ENTREPRISE. GARDEZ-LE SOUS CONTRÔLE POUR ÉVITER LES « PANNES SÈCHES » DE LIQUIDITÉS. COMMENT ? EN SOULAGEANT VOTRE TRÉSORERIE... ”

Un peu de « compta » indispensable

Pour assurer la réussite de votre entreprise, vous devez maîtriser quelques notions clés. Parmi celles-ci : le « **besoin de fonds de roulement** » (BFR). Complicé ? Pas tant que cela ! Cet indicateur désigne les capitaux dont vous avez besoin pour faire tourner votre entreprise, en tenant compte des décalages temporels de vos flux d'argent. En effet, vos clients paient souvent tard et vos fournisseurs vous réclament rapidement leur dû : entre-temps, vous avez besoin de liquidités pour tenir le coup. **Vous venez d'identifier le BFR...**

Un équilibre à trouver

Vous vous en doutez : votre BFR varie en fonction de votre secteur. Un consultant n'aura pas les mêmes « besoins » qu'une boulangerie qui doit stocker des matières premières. Vous l'avez certainement compris également : votre gestion de trésorerie joue un rôle crucial. Si vous disposez de « trop » d'argent : votre BFR est petit. Positif ? Pas forcément ! En effet, cela veut dire que vous conservez des ressources « gelées » (stocks, créances, etc.), synonymes de manque à gagner. À l'inverse : si vos liquidités diminuent, votre BFR augmente ! Problématique, car vous devez alors trouver les capitaux pour franchir le cap. Soit en finançant votre fonds de roulement via un crédit bancaire (privilégiez alors du long terme). Soit en réduisant vos « besoins ». **Comment ? Grâce à une meilleure gestion de trésorerie !**

Bonnes pratiques pour votre trésorerie

Votre expérience d'entrepreneur vous le prouve peut-être tous les jours : votre besoin de fonds de roulement est constamment sous pression. Les délais de paiement de vos clients s'allongent, alors que ceux de

vos fournisseurs se rétrécissent. De plus, en fonction de votre activité, la rotation des stocks n'est pas toujours idéale. Dans ce contexte, la bonne nouvelle, c'est que vous avez un rôle essentiel à jouer, puisque vous avez entre les mains des leviers pour agir sur votre trésorerie et faire baisser votre BFR.

Vous avez besoin d'une formule de financement pour le pécule de vacances de vos employés ?

Venez nous en parler ou visitez www.beobank.be

Voici quelques bonnes pratiques :

- 1. Facturer mieux et plus promptement.** Quelques éléments simples peuvent faire gagner un temps précieux : ne tardez pas à envoyer vos factures (en fin de mois plutôt qu'en début), rédigez des documents clairs et sans erreurs, etc.
- 2. Surveillez de près les habitudes de paiement de vos clients** et mettez en place une stratégie de recouvrement efficace.
- 3. Les délais de paiement sont essentiels :** tentez de réduire ceux de vos clients et d'allonger ceux de vos fournisseurs (avec prudence pour ne pas détériorer votre relation commerciale).
- 4. Servez-vous d'un plan de trésorerie** pour avoir une vue mensualisée constante sur vos sorties et rentrées de cash. Une façon d'éviter une panne sèche qui peut coûter cher...

Dernier conseil, et pas des moindres : anticipez et étalez

Certains paiements sont prévisibles et incontournables : les versements anticipés d'impôts, la régularisation de la TVA, cer-

taines primes annuelles d'assurances, etc. Pour éviter de plomber votre trésorerie au moment du paiement - qui tombe peut-être pile au moment de régler un gros fournisseur -, vous pouvez lisser ces décaissements sur 12 mois en les provisionnant mensuellement. Autres impératifs : le pécule de vacances de vos employés, les 13^e mois et autres boni de fin d'année. Mai et décembre sont toujours rock'n'roll ? Évitez ces désagréments en finançant ces dépenses ! **Comment ? Votre banque vous avance l'argent nécessaire à un taux attractif et vous étalez vos remboursements sur l'année.** Par la même occasion, vous simplifiez votre gestion administrative. Cerise sur le gâteau : les intérêts sont intégralement déductibles au titre de frais professionnels. Un cadeau fiscal à ne pas laisser filer.

Participez à nos conférences en investissement

Restez connecté à l'actualité économique grâce à nos conférences en investissement. Au programme : des orateurs et des thèmes en lien avec l'actualité financière. L'occasion d'échanger avec d'autres entrepreneurs et de faire la connaissance des partenaires de Beobank ainsi que de vos conseillers en investissement.

Retrouvez l'agenda sur www.beobank.be/conferences

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



Le pécule de vacances pour vos employés, sans soucis financiers pour vous !

Vos employés attendent sans doute avec impatience les vacances d'été. Et ça va de pair avec leur pécule bien mérité !

Une somme assez élevée que vous devez payer en une fois, ce qui peut vous donner des maux de tête. Pour éviter tout ça Beobank peut vous aider à financer le pécule de vacances de vos employés grâce à des formules de financement adaptées.

Facilitez-vous les choses

- Votre cashflow et réserves financières restent intacts
- Vous n'empruntez que la somme nécessaire
- Le remboursement peut être étalé sur 12 mois
- Les intérêts sont fiscalement déductibles*
- Pas de frais de gestion, ni de frais de dossier
- Le contrat peut facilement être reconduit d'année en année**

En savoir plus sur nos formules de financement ?

Contactez-nous aujourd'hui encore,
et nous ferons le nécessaire !

Plus d'infos sur www.beobank.be



beobank **PRO**

E.R.: C. Guilloret | Beobank NV/SA | Bd Gen. Jacques 263g | 1050 Bruxelles | TVA BE 0401.517.147 RPM Bruxelles | IBAN: BE77 9545 4622 6142

Pour toute information relative aux aides des pouvoirs publics, rendez-vous sur : www.financementdesentreprises.be/fr/legislation et 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 sureté 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

* Sous réserve de modifications fiscales. ** Sous certaines conditions.

Participez à la

campagne de promotion

des maîtres boulangers-pâtisseries 2018.



Cher Maître Boulanger-Pâtissier,

Cette année encore, votre métier et votre savoir-faire seront mis à l'honneur à travers une campagne d'activation et un grand concours. Pour ce faire, nous vous proposons une communication qui s'articulera autour d'une campagne de médias traditionnels (affichage, radio et radio télévisée), ainsi qu'une campagne digitale (page Facebook & site web).

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

Dans la continuité de 2017, il a été décidé poursuivre la collaboration avec l'illustrateur, Philippe Cruyt, pour l'ensemble des supports de communication. Vous retrouverez donc ses dessins, pleins d'humour et de tendresse, tant sur l'affiche, que sur les réseaux sociaux ou le site web www.maitre-boulangers-patisseries.be.

Nous poursuivons également la formule de l'an passé avec le « **concours sacs à pain** » qui permettra de désigner « Un gagnant par Maître Boulanger ». En effet, en plus des 5 gagnants qui auront la chance de gagner un an de pain (valeur 780€), l'un de vos clients pourra gagner un bon d'achat de 15€ à faire valoir dans votre établissement. **Il y aura donc autant de gagnants que de Maîtres Boulangers-Pâtisseries participants à la campagne !**

Pour bénéficier de tous ces avantages, il est encore temps de commander l'ensemble de votre kit promotionnel composé de : 1 affiche, 1 habillage vitrine, 1 vitrophanie, 1000 sacs à pain et 250 calendriers 2019.

L'équipe en charge de la communication

Veillez-vous inscrire sans plus tarder via le formulaire en ligne (également dans ce moniteur), pour recevoir l'ensemble du matériel promotionnel.

Date limite : 31 mai 2018



Campagne média

(Automne 2018)

CAMPAGNE DE NOTORIÉTÉ

« CALL TO ACTION »

en radio, TV et affichage.

Objectif : renforcer l'adhésion des consommateurs à votre savoir-faire et au label Maître Boulanger-Pâtissier.

LE CONCOURS

« SACS À PAIN »

Prolongation de la formule gagnante : « Un gagnant par Maître Boulanger-Pâtissier participant » !

Le concours récompensera **5 grands gagnants d'un bon d'achat de 780€** (« 1 an de pain croustillant » à faire valoir chez le Maître Boulanger-Pâtissier de leur choix) et de **nombreux gagnants d'un bon d'achat de 15€** à faire valoir dans chaque boulangerie-pâtisserie participante.



LA CAMPAGNE TV & RADIO

Forte présence sur les chaînes radio principales de Wallonie avec des spots promotionnels placés aux moments de grande écoute.

Votre métier sera également mis à l'honneur au travers de nombreuses activations, concours et inserts rédactionnels dans diverses émissions radio retransmises en TV.



L'AFFICHAGE SUR VOTRE LIEU DE VENTE

Pour informer les consommateurs de la présence d'un Maître Boulanger-Pâtissier dans leur quartier et bénéficier du retour de la campagne média, un kit promotionnel attractif sera mis à votre disposition.

EN OPTION PAYANTE :

La plaque métallique « Maître Boulanger-Pâtissier agréé », symbole de votre savoir-faire permet aux consommateurs d'identifier les véritables artisans de leur Région. En aluminium brossé de haute qualité et durable, la plaque (format 30 x 20 cm) est à fixer en devanture de votre établissement.

Le kit promotionnel 2018 comprendra :

- > 1 affiche de format A3
- > 1 habillage de vitrine promotionnel
- > 1 vitrophane du label de format A4
- > 1000 sacs à pain fournis en 2 formats
- > 250 calendriers 2019 : un nouveau format attractif



Campagne digitale

(Tout au long de l'année)

UNE CAMPAGNE D'INFLUENCE ET DE NOTORIÉTÉ À TRAVERS LES RÉSEAUX SOCIAUX ET LE SITE INTERNET.

Objectif : inspirer les consommateurs et poursuivre l'engagement d'une communauté forte et informée autour de votre métier.



LA PAGE FACEBOOK

Une page active et engageante proposant des contenus divers et dynamiques. Déjà plus de **12 500 fans** suivent l'actualité de la page Facebook « Maîtres Boulangers-Pâtissiers ». Un chiffre en croissance continue.

LE SITE INTERNET

En plus d'être la plateforme de participation au concours sacs à pain, le site web permet de découvrir les dernières recettes inspirantes de Gerald Watelet, tout comme la liste et la géolocalisation des Maîtres Boulangers-Pâtissiers participant à la campagne. Rendez-vous sur www.maitre-boulangier-patissier.be

Commandez votre kit promotionnel

Pour participer à la campagne 2018, recevoir le matériel promotionnel, bénéficier de la campagne média et être repris sur le site web, vous devez :

1. Impérativement être en ordre de cotisation à l'APAQ-W
2. Vous inscrire avant le 31 mai 2018 via le **formulaire en ligne** sur www.maitre-boulangier-patissier.be/inscription, facile, rapide et efficace ! Ou via le bulletin de participation que vous trouverez au verso de la lettre jointe à ce dépliant.

Contact

info@maitre-boulangier-patissier.be

Une initiative de la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Glacierie-Chocolaterie et de l'APAQ-W.

FÉDÉRATION FRANCOPHONE
BOUTANGÈRE PATISSERIE GLACÈRIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

Wallonie
agriculture
Apaq-W

BULLETIN DE PARTICIPATION

Facilitez la vie, inscrivez-vous directement sur www.maitre-boulangier-patissier.be/inscription

- Ce kit comprend :
- 1 affiche de format A3
 - 1 habillage vitrine
 - 1 vitrophanie de format A4
 - 1000 sacs à pains (2 formats différents)
 - 250 calendriers 2019

Les coordonnées de VOTRE POINT DE VENTE
(à ne pas confondre avec le siège social de votre société):

Nom du point de vente :

Nom du responsable : Prénom :

Rue : N° :

Code postal : Localité :

Téléphone/GSM : N° de TVA : BE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Adresse e-mail :

Site Web :

- Oui**, je valide mon inscription à la campagne d'activation des Maîtres Boulangers-Pâtissiers 2018. Je recevrai gratuitement mon kit promotionnel avant le **30.09.2018**.
- Je déclare sur l'honneur que je réalise et cuis mon pain, ainsi que l'ensemble des spécialités et des pâtisseries, dans l'atelier de mon établissement.
- Je suis un dépôt et je vends du pain.
- Je demande à être agréé comme Maître Boulanger-Pâtissier.

En option Je désire commander, au prix de 100 euros HTVA, une plaque d'identification en aluminium brossé (largeur : 20 cm et hauteur : 30 cm), personnalisée à mon nom. Je m'engage à régler ce montant selon les modalités de paiement qui me seront communiquées ultérieurement.

Signature et date :

Veillez indiquer les jours d'ouverture et de fermeture de votre établissement :

Lundi deh..... àh..... et deh..... àh.....

Mardi deh..... àh..... et deh..... àh.....

Mercredi deh..... àh..... et deh..... àh.....

Jeudi deh..... àh..... et deh..... àh.....

Vendredi deh..... àh..... et deh..... àh.....

Samedi deh..... àh..... et deh..... àh.....

Dimanche deh..... àh..... et deh..... àh.....

Nous insistons sur le fait que, pour bénéficier de cette offre, vous devez être en ordre de cotisation et votre bulletin de participation doit impérativement nous parvenir, dûment complété, au plus tard pour le **31 mai 2018** à minuit.

Inscrivez-vous directement en ligne sur www.maitre-boulangier-patissier.be/inscription

- ou renvoyez ce formulaire via :
- > Courrier à action APAQ-W Maître Boulanger-Pâtissier 2018
c/o VO communication sa, rue de stalle 140A, 1180 Bruxelles
 - > Mail à info@maitre-boulangier-patissier.be
 - > Fax : **02 340 04 89**

Le Moniteur

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

**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**

MD

CONCEPT



VOTRE PARTENAIRE HORECA

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



CERTIFIES

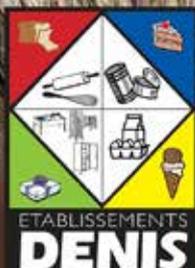
BOULEVARD DE LA SAUVENIÈRE 26 - 4000 LIÈGE
04 286 65 55 WWW.MD-CONCEPT.BE

ILS NOUS FONT CONFIANCE :

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

WK
MOULINS DE
KLEINBETTINGEN

Une farine du terroir :
le succès de votre pain



Distributeurs exclusifs des farines du terroir
luxembourgeois de qualité supérieure
des *Moulins de Kleinbettingen*.

Ets DENIS sa

PAE Rue de la Pierre Bleue, 1
B-6580 ROCHEFORT
Tél. 00 32 (0)64 21 12 43
Fax 00 32 (0)64 21 12 38
www.etsdenis.be
info@etsdenis.be

Ets DENIS sa

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

DENISLUX sarl

Route d'Arton, 5
L-8309 WINDHOF-CAPELLEN
Tél. 00 352 39 94 55
Fax 00 352 39 94 58
info@denislux.lu

Des milliers de postes vacants dans l'industrie alimentaire !

L'IFAPME lance deux formations

Le secteur de l'industrie alimentaire est confronté à une pénurie de main d'œuvre qualifiée.

Fevia



ALIMENTO

L'IFAPME veut apporter une solution en créant de nouvelles formations et en formant plus de jeunes et d'adultes aux métiers critiques. L'IFAPME, la fédération de l'industrie alimentaire Fevia et le Fonds sectoriel Alimento ont décidé de faire le point dans le cadre de l'événement Food At Work Days.

Les entreprises alimentaires belges comptent pas moins de 90.000 collaborateurs. Le secteur se porte bien, il est en croissance: les entreprises investissent et recrutent en proposant des contrats de longue durée :

« 36 personnes sont engagées chaque jour en Belgique dans le secteur de l'industrie alimentaire », explique Fevia. Cependant, de nombreuses entreprises restent sur leur faim: beaucoup d'offres d'emploi sont vacantes, faute de candidats. En effet, chaque jour, 1.500 offres d'emploi d'entreprises alimentaires sont recensées sur les sites du Forem, Actiris et VDAB. Une partie croissante de ces offres concernent des profils techniques qualifiés, formés pour relever les nouveaux défis du secteur: l'automatisation, la digitalisation, la robotisation...

Pour répondre aux besoins du secteur, l'IFAPME (Institut de Formation en Alternance) a créé deux nouvelles formations : Agent de fabrication/Opérateur de production et Conducteur de ligne de production en industrie

alimentaire. Ces deux métiers ont été épinglés comme critiques par le Forem. Cela signifie que les employeurs éprouvent des difficultés à trouver des candidats ayant une expérience suffisante.

Grâce à ses formations en alternance, l'IFAPME apporte une solution durable à ce déficit de compétences pratiques constaté par les employeurs: une personne qui se forme à l'IFAPME apprend son métier à 80% en entreprise et à 20% dans les ateliers de l'IFAPME.

Selon le Forem, plusieurs métiers sont identifiés comme en pénurie ou critique dans le secteur de l'alimentation.

Des métiers qu'il est possible d'apprendre à l'IFAPME: boucher-charcutier, boulanger-pâtissier, agent de fabrication/opérateur de production en industrie alimentaire, conducteur de ligne de production. Les formations de l'IFAPME sont destinées aux jeunes dès 15 ans et aux adultes.

« Le secteur de l'alimentation regorge de métiers passionnants, des métiers pour lesquels il y a de l'emploi. Nous invitons les jeunes et les adultes à se former à un métier d'avenir », explique Nicole Roland, Administratrice de l'IFAPME.

En pratique, l'IFAPME propose deux nouvelles formations. Le programme de ces formations est créé en partenariat avec Fevia et Alimento .

Plus d'info sur www.ifapme.be

La fédération soutient cette initiative et pour rappel, la formation des classes moyennes devenue au fil du temps IFAPME a été créé par les sections artisanales boulangers, pâtisseries, bouchers, charcutiers restaurateurs et coiffeurs' en 1904.



TEST À L'EMBAUCHE, SÉLECTION DES CANDIDATS.

Cas n°1 : Candidat formé à l'ENA

Directeur Ressources Humaines. (DRH) : Quelle est la chose la plus rapide du monde ?

Candidat : C'est la pensée.

D.R.H. : Pourquoi ?

Candidat : Parce qu'une pensée arrive presque instantanément.

D.R.H. : Très bien, excellente réponse.

Cas n°2 : Candidat formé à Polytechnique

D.R.H. : Quelle est la chose la plus rapide du monde ?

Candidat : Un clin d'œil.

D.R.H. : Pourquoi ?

Candidat : Parce que c'est si rapide que parfois on ne s'en aperçoit même pas.

D.R.H. : Parfait

Cas n°3 : Candidat formé à l'EPFL

D.R.H. : Quelle est la chose la plus rapide du monde ?

Candidat : L'électricité.

D.R.H. : Et pourquoi ?

Candidat : Quand on actionne un interrupteur on allume une lampe à 5 km de distance instantanément.

D.R.H. : Excellent.

Cas n°4 : René, candidat qui s'est formé dans une petite fac de province

D.R.H. : Quelle est la chose la plus rapide du monde ?

Candidat : Une diarrhée...

D.R.H. : Comment ça ? Vous plaisantez ? Expliquez-vous ?

Candidat : Je confirme. Hier soir j'ai eu une diarrhée si forte, qu'avant d'avoir la moindre pensée, en un clin d'œil et avant de réussir à allumer la lumière, j'avais fait dans mon pantalon...

D.R.H. : La place est à vous !

Moralité : Fondements techniques et calculs ne sont pas tout. Savoir gérer et comprendre quand la merde arrive, c'est ce dont les entreprises ont besoin actuellement !

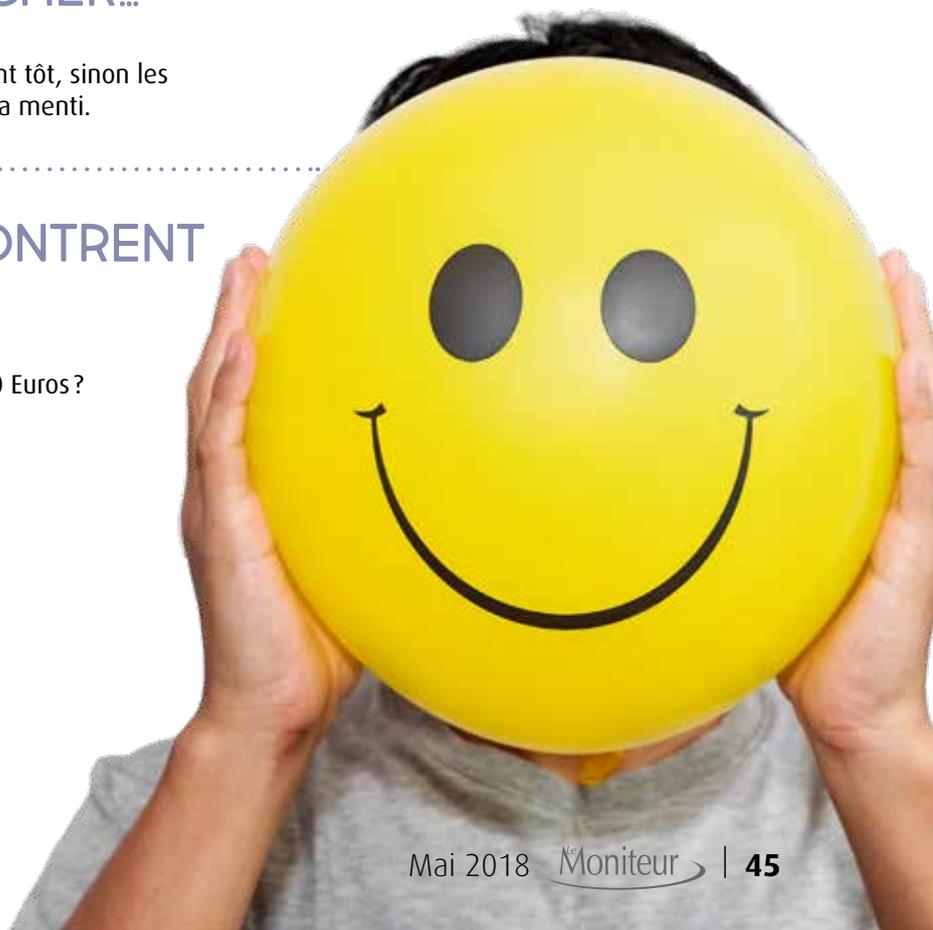
ALLEZ VOUS RECOUCHER...

Le monde n'appartient pas à ceux qui se lèvent tôt, sinon les boulangers domineraient le monde. On nous a menti.

DEUX AMIS SE RENCONTRENT

Deux amis se rencontrent :

- Dis-donc, mon vieux, tu peux me prêter 100 Euros ?
- C'est que je n'en ai que 60...
- Donne toujours, tu m'en devras 40.





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 !

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