

Le Moniteur

bpost

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

Bulletin mensuel
36^e année
Décembre 2018

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



*La Fédération
vous souhaite
de très bonnes
fêtes!*



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 !



Les *Ets Denis* vous souhaitent
de joyeuses fêtes et des ventes fructueuses!

Ensemble, faisons que votre année soit couronnée de réussite.



Mesdames, Messieurs, Chers collègues,

Tout d'abord, je tiens à vous souhaiter de bonnes fêtes et j'espère que tous les Maîtres boulangers-pâtisseries travailleront bien en cette fin décembre.

Je remercie tous les volontaires qui ont participé au salon C'est Bon, C'est Wallon à LA LOUVIERE.

Nous aurons bientôt les résultats des candidats qui ont participé au concours du Meilleur Boulanger-Pâtisseries. Je souhaite qu'ils soient satisfaisants.

Pour le concours Trophée WANET, je vous rappelle qu'il est indispensable de s'inscrire immédiatement pour être dans les délais.

Je vous souhaite une bonne lecture.

● **A. Denoncin**
Président





TOTAL
COMMITTED TO BETTER ENERGY

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



Total, votre partenaire multi-énergie.

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

ÉCONOMISEZ JUSQU'À :

15%
sur votre facture
gaz et électricité

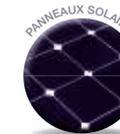
30€
HTVA/1.000L
de mazout

9,1c€
ttc/L sur votre
carburant

Pour toute question sur ce sujet, contactez-nous :

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

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



Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** **7** Rapport du CA Francophone du 14 novembre 2018 - Résumé des réalisations et objectifs en cours
- Publireportage** **8** Chocolaterie artisanale Alain Bressant à Beaumont, une chocolaterie qui vaut le déplacement!
- Nutrition** **10** 6 bienfaits des noix de pécan pour votre santé
- Concours** **12** Concours du Meilleur artisan Boulanger-Pâtissier 2018
- Salon** **15** C'est bon, c'est wallon
Du bon, du local et du terroir au Louvexpo!
- Social** **18** Evolution pour accords 2019-2020
- Fêtes et convivialité** **19** La Saint-Aubert liégeoise, un concentré de bonne humeur!
- Hygiène** **22** Compte-rendu (résumé) de la réunion AFSCA du secteur boulangerie du 21 novembre
- Chocolat** **26** Salon du chocolat
- Recette** **28** Brioche du Gille
- Chocolat** **30** L'Artisan Chocolatier Legast (Braine-le Comte) récompensé d'une Médaille d'Or aux International Chocolate Awards – Europe
- Salon** **32** Tournai des saveurs
- Formation** **33** IFAPME - Speed Jobbing : la rencontre-minutes entre entreprises et apprenants!
- Culture** **34** Petit rappel : pourquoi mange-t-on des crêpes à la Chandeleur?
- Chocolat** **35** Visitez CHOCOPALACE dans le parc du château d'Hélécine!
- Divers** **36** Chauffage au bois : attention à la mauvaise combustion, source de pollution de l'air
- Formation** **38** Un nouveau Centre IFAPME en Wallonie picarde à Tournai
- Publireportage** **39** DEWECO, expert en sols synthétiques industriels de première qualité
- Réflexions** **40**
- Auto Moto** **42** Mobilité électrique? Oui, mais...
- Economie** **44** Le prix des énergies
- Campagne de promotion** **46** Campagne de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtisseries : les gagnants des concours
- 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, P. Lust, V. Darimont, Th De Roo.

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

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-Pâtisseries-Chocolatiers

de la région francophone et de la communauté germanophone de Belgique.

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

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

La Fédération c'est aussi un site web très complet où les membres pourront avoir accès
au Moniteur sous forme numérique.

www.ffrboulpat.be

et une page facebook (Fédération francophone-boulangerie-pâtisserie-)
que nous vous demandons de liker et partager



Rapport du CA

Francophone du 14 novembre 2018 - Résumé des réalisations et objectifs en cours

1 Le rapport de la séance du 19 septembre 2018 est approuvé

2 Correspondances et activités

- Le calendrier des réunions du CA et AG en 2019
- La fixation des cotisations 2019
- Le Travail de Fin d'Etude (T.F.E.)
- Les validations de compétences
- Le salon « C'est bon, c'est Wallon » à la Louvière
- La publication des P.V.
- L'accès à la profession et jury central
- Le manager en entreprise de boulangerie
- Le sel de Posidonia

3 Apaq-W

- Les problèmes relationnels
- Les résultats du concours
- Les enregistrements de capsules vidéo
- Le Beau Vélo de RAVeL 2019 (itinéraire)
- Les émissions « Green Barbecue » et « Max et Vénus »
- La sélection de la société de communication (2019-2021)
- Nos relations avec « Pain et Santé »

4 Confédération

- La commission fiscale nationale (forfait)
- La gestion de l'immeuble
- L'attribution de mandat en CP 118

5 Délégués aux commissions

- Social
 - La négociation de la norme salariale 2019
 - L'opposition syndicale aux Flexi-Jobs
 - Les avantages sociaux sans charges sociales
- Fiscal
 - Les nouveaux coefficients du forfait

6 Bureau et Moniteur

- La situation financière
- Les factures impayées
- Les publicités des meuneries

7 Concours

- Le Meilleur Artisan Boulanger à Libramont
- Le Trophée Wanet : organisation et liaison avec Skill Belgium

8 Afsca – guide d'autocontrôle

- La relative désorganisation de l'agence
- Le transfert du mandat
- La gestion du stock de guides 026

9 Divers

- La poursuite du mandat fiscal de Mademoiselle Xhaufaire
- La consommation/vente du chocolat en Belgique
- Le petit déjeuner à Mons avec Vivacité
- L'émission « On n'est pas des pigeons »

10 Le Prochain CA se tiendra le 16 janvier 2019

● H. Léonard

Chocolaterie artisanale

Alain Bressant

à Beaumont, une chocolaterie qui vaut le déplacement !



C'est effectivement suite à un long déplacement que je suis arrivée à cette ravissante chocolaterie où m'attendaient Alain et Cathy Bressant.

Alain Bressant est installé dans cette chocolaterie depuis 1994.

Il a suivi une formation de boulanger-pâtissier-chocolatier-glacier à l'école des apprentis à Dinant pendant 4 ans.

Avant de se lancer dans la chocolaterie, Alain a travaillé 18 ans dans une pâtisserie bien connue à Beaumont, la pâtisserie Solbreux.

Pendant 4 ans, il a cumulé son travail à la boulangerie-pâtisserie et celui de chocolatier. Ce qui fut un vrai défi.

C'est en 1998 qu'il est devenu chocolatier à plein temps.

Son épouse Cathy travaille avec lui et a travaillé il y a des années comme assistante puéricultrice (tout en cumulant avec un travail à la pâtisserie Solbreux!).

Ils ont 2 fils. Un de 25 ans, Laurent, boucher indépendant qui aide son père certains soirs ou jours de congé. Et Florian qui est laborantin chimiste.

Alain est le premier de la famille à se lancer dans la chocolaterie.

Quand je lui demande pourquoi avoir choisi le métier de pâtissier puis de chocolatier, il me répond :

« QUAND J'AVAIS 12 ANS, JE TRAVAILLAIS COMME ÉTUDIANT DANS UNE BOULANGERIE-PÂTISSERIE DE MA RUE ET J'Y AI PRIS GOÛT.

ENSUITE, QUAND J'ÉTAIS APPRENTI CHEZ SOLBREUX, J'AIMAIS FAIRE DES BISCUITS, DES BONBONS, DU CHOCOLAT QUAND JE RENTRAIS CHEZ MOI.

MON ÉPOUSE, AYANT UN GRAND SENS COMMERCIAL, S'EST DIT "POURQUOI NE PAS LES VENDRE" ?

ET SI J'AI CHOISI LA CHOCOLATERIE PLUTÔT QUE LA PÂTISSERIE, C'EST PARCE-QUE J'ADORE LE CHOCOLAT (J'EN MANGE D'AILLEURS ENCORE BEAUCOUP) ET QUE ÇA DEMANDAIT MOINS D'INVESTISSEMENTS ».

La clientèle est composée de particuliers fidèles qui viennent notamment chercher des nouveautés.

On propose dans cette chocolaterie très bien décorée des pralines classiques (praliné, ganache, noisettes, etc.) mais aussi des pralines surprenantes (curry, baies roses, fruits rouges, violette, noix de pécan etc.) qui sont la spécialité de la maison.

J'ai pu goûter quelques-unes des pralines proposées et je ne l'ai pas regretté ! J'ai particulièrement adoré la praline aux noix de pécan dont la recette est à la fin de cet article.

Alain Bressant adore inventer de nouveaux goûts et il est difficile de faire plus artisanalement que lui ! Tout se fait à la main...

Il est très optimiste quand il constate que les gens ont envie de revenir aux aliments de qualité et aux goûts diversifiés. Mais cela doit être proposé à un prix correct sous peine de voir la tendance s'inverser.



Artisan Chocolatier Bressant



PUBLIREPORTAGE UN CHOCOLATIER À L'HONNEUR

Sa chocolaterie tourne bien, emploie 5 personnes dont son épouse et lui-même.

Mais ce n'est pas parce qu'il sait vivre de sa passion qu'il estime ne pas devoir se former.

« JE SUIS UNE FORMATION 1 À 2 FOIS PAR AN CHEZ EPICURIS. ON PEUT TOUJOURS SE PERFECTIONNER ».

Le chocolatier Alain Bressant fait partie des 65 chocolatiers sélectionnés sur 175 par Gault & Millau.

Une longue route m'attend mais une chose est sûre, je n'aurai pas faim sur le trajet.

Un grand merci à Alain et Cathy pour leur accueil.

● Fl. de Thier



La recette de Nicolas Bressant

Le praliné aux noix de pécan

1 Ingrédients

500 gr de noix de pécan
250 gr de sucre S°
320 gr de chocolat au lait

2 Préparation

Griller les noix et laisser refroidir
Passer au robot coupe 2 fois. Attention, ne pas chauffer
Ajouter le sucre et mélanger
Passer de nouveau au robot coupe pour ajuster la finesse
Ajouter le chocolat et remplir les coquilles en chocolat



6 bienfaits

des noix de pécan pour votre santé

Elles sont savoureuses et peuvent vous aider à rester en bonne santé... Qui sont elles ?

Les noix de pécan bien sûr !

Les noix de pécan protègent le corps de certaines maladies comme l'athérosclérose (durcissement et rétrécissement des artères), le diabète, et elles améliorent même la santé de cerveau.

Bien que plusieurs sources prétendent qu'un régime à faible teneur en matière grasse est la meilleure façon de vivre un mode de vie sain, nous pouvons affirmer ici que les graisses des noix de pécan sont saines et fournissent en sus de précieux antioxydants.

Alors, quels sont précisément les bienfaits des noix de pécan ?

1. Procurer de l'énergie et favoriser la perte de poids

Contrairement à ce que certaines sources prétendent, manger un régime faible en graisses alimentaires n'est en fait pas très bénéfique pour vous. Par exemple, les graisses saines (comme celles trouvées dans les noix de pécan) ont un impact sur la ghréline, hormone vitale pour le maintien du poids.

Aliment riche en graisses saines, la noix de pécan contient plus de la moitié de la quantité quotidienne

requis de manganèse, oligo-élément nécessaire à l'homme pour survivre, mais aussi utile pour la perte de poids. Bien que le « comment » soit encore à déterminer, il est établi que le manganèse, en particulier combiné avec d'autres nutriments, aide à réduire le poids chez les personnes obèses ou en surpoids.

Parmi ces nutriments, le cuivre, que l'on retrouve également en quantités importantes dans la noix de pécan. Le cuivre est essentiel dans plus de 50 réactions enzymatiques métaboliques différentes nécessaires pour maintenir un métabolisme rapide, et dans la création de l'adénosine triphosphate (ATP), la source d'énergie du corps.

Le cuivre n'est pas le seul nutriment nécessaire à la production d'ATP. Votre corps a également besoin d'autres nutriments pour accomplir cette tâche, notamment la thiamine, également connue sous le nom de vitamine B1. La Thiamine contribue non seulement à la production d'ATP, mais aussi au processus de production de globules rouges, que votre corps utilise comme combustible énergétique.

2. Prévenir le stress oxydatif

Les noix de pécan, comme beaucoup d'autres aliments riches en graisses saines, contiennent une quantité d'antioxydants très élevée. Parce que de nombreux problèmes environnementaux et alimentaires développent les dommages oxydatifs dans votre corps, il est important de manger des aliments antioxydants élevés pour contrer ces dommages. Les dommages dus au stress oxydatif sont couramment associés à des taux d'incidence élevés de cancers, de maladies cardiaques et de nombreuses autres maladies.

Une étude d'une université en Californie a constaté que manger des noix de pécan a augmenté de façon significative les antioxydants dans le sang dans les 24 heures qui ont suivi la consommation.

Une autre étude a examiné l'effet de la consommation de noix, notamment celle de noix de pécan, et comment elle est liée à la formation de maladies dégénératives. Les personnes qui mangent une certaine quantité de noix par semaine présentent de faibles risques de certaines maladies courantes et souvent mortelles.

Les noix de pécan présentent des quantités élevées de phénols, de proanthocyanidines, de tanins hydrolysables, de flavonoïdes et d'acides phénoliques.





3. Conserver la santé du cœur

De par sa composition abondante d'antioxydants, la noix de pécan est un ingrédient clé pour conserver un cœur sain.

Les noix de pécan (et certaines autres noix) permettent de réduire la pression artérielle systolique chez les patients sans diabète.

Une autre étude a révélé que les régimes riches en noix de pécan étaient liés à une réduction des «lipides sériques», (quantité de graisse dans la circulation sanguine). Il s'agit d'un indicateur de risque et d'occurrence de cholestérol élevé. Les scientifiques qui ont mené cette étude recommandent spécifiquement un régime riche en graisses mono insaturées pour celles et ceux qui présentent un risque de cholestérol élevé et d'autres maladies liées au cœur. C'est pourquoi les noix comme les noix de pécan sont considérés comme des aliments abaissant le mauvais cholestérol.

En outre, la thiamine dans les noix de pécan aide à améliorer la fonction cardiaque.

4. Réduire l'inflammation

L'inflammation chronique, lorsque le corps n'est plus en mesure d'en garder le contrôle, est à la racine de la plupart des maladies car elle conduit à la mutation cellulaire et un stress indu sur diverses parties des systèmes fonctionnels.

Le cuivre, entre autres, dans les noix de pécan présente des propriétés anti-inflammatoires, en particulier contre la douleur et la raideur communes dans l'arthrite.

5. Prévenir la perte osseuse liée à l'ostéoporose chez la femme

En association avec d'autres nutriments, le manganèse, le cuivre et le zinc (tous présents dans la noix de pécan) ont été utilisés pour aider à traiter les symptômes de l'ostéoporose. Les premières recherches ont révélé que ces nutriments sont particulièrement utiles pour le traitement de la perte osseuse chez la femme, en aidant à augmenter la masse osseuse et à diminuer la perte osseuse.



6. Contribuer au bon fonctionnement du cerveau

Beaucoup de minéraux trouvés dans les noix de pécan contribuent au bon fonctionnement du cerveau. La thiamine est administrée aux patients atteints du syndrome de Wernicke-Korsakoff, un trouble cérébral commun chez les alcooliques en raison de la carence en thiamine, qui affecte entre 30% et 80% des personnes qui abusent de l'alcool.

Le cuivre est un autre nutriment nécessaire pour une bonne fonction cérébrale, car il a des répercussions sur les voies cérébrales impliquant la dopamine et le galactose. Il aide également à empêcher les dommages de radicaux libres dans le cerveau, qui contribuent par la suite à des dommages dégénératifs et des maladies comme la maladie de Parkinson et la maladie d'Alzheimer.

Les processus synaptiques du cerveau dépendent également du manganèse, qui est crucial pour des réactions rapides et la signalisation cérébrale. Les carences en manganèse sont étroitement liées aux problèmes d'humeur, à la difficulté de se concentrer, aux troubles d'apprentissage, à la maladie mentale et éventuellement à l'épilepsie. Étant donné que tous ces composés sont fournis par la noix de pécan, elle est parfois considérée comme l'aliment du cerveau.

Sources : passeportsante.net, topsanté



CONCOURS

Concours du

Meilleur artisan

Boulangier-Pâtissier 2018

Ce concours organisé par la Fédération francophone et l'IFAPME/SFPME s'est déroulé à Villers-le-Bouillet le lundi 5 novembre pour la pâtisserie et le lundi 12 novembre à Libramont pour la boulangerie.

Le concours du Meilleur Artisan Boulangier-Pâtissier s'adresse aux jeunes professionnels déjà en exercice. Cette reconnaissance décernée par la Fédération des boulangers-pâtisseries-chocolatiers-glaciers peut être comparée au titre de Meilleur Ouvrier en France.

Rappel

- ❖ Ont qualité pour l'admission aux épreuves, les patrons et leurs collaborateurs résidant ou travaillant en Belgique, ayant plus de 23 ans et le diplôme de formation de chef d'entreprise ou équivalent (technique supérieur ou professionnel supérieur avec 7^e année réussie).
- ❖ Ont le titre de « Meilleur Artisan » les candidats qui obtiennent une note minimum de 80 % au total général de toutes les épreuves. Les autres candidats obtiennent un certificat de participation.
- ❖ Le prix donne droit à
 - Un diplôme et une médaille.
 - Une tenue professionnelle nominative et une coupe.
 - La liste des lauréats est publiée dans les revues professionnelles.

Candidats en 2018

Cette année, il y avait 2 candidats, le 3^e s'étant désisté. Michel Ernots et Mr Devos.

Michel Ernots s'est formé en alternance au Centre IFAPME de Villers-le-Bouillet. En 2012, il remportait déjà la médaille d'or du Trophée Wanet (réservé au moins de 25 ans). Exilé aux Etats-Unis, il a partagé son savoir en tant « Chef Instructor » chez « The French Pastry School » dans la région de Chicago. Il est de retour en Belgique pour un projet de boulangerie en collaboration avec son ancien patron-formateur !

Vincent Devos quant à lui s'est formé à l'Institut Technique des Métiers de l'Alimentation (Tournai). Il est propriétaire de la Maison DEVOS à Templeuve depuis 2008 et de la Boulangerie VAN HOVE depuis 2012. Il est sorti 8^e du Grand Prix national Mandarine Napoléon 2000, 4^e du Grand Prix national Mandarine Napoléon 2001 et 3^e dans la catégorie pain nutritif du Bakery Awards 2018.

Les épreuves

Pendant les 8 heures d'épreuve, les candidats ont été jugés sur la propreté, la tenue et l'organisation.

➤ Epreuve de pâtisserie

Les candidats ont dû réaliser en 8 heures (selon des instructions précisées dans le règlement)

- Une pièce montée créative
- Une mousse aux fraises
- Des desserts secs et petits fours
- 1 gâteau javanais et 8 individuels
- Des figurines en massepain

Le jury professionnel a supervisé l'épreuve durant toute sa durée.

Les candidats étaient, en fin d'épreuve, cotés sur la créativité, la mise en œuvre du biscuit et de la crème, le respect des dimensions, la qualité gustative et la présentation.



Michel Ernots



Vincent Devos



Epreuve de pâtisserie

Michel Ernots



Vincent Devos



CONCOURS

➤ Épreuve de boulangerie

Là, les candidats avaient comme objectif de réaliser :

- Du pain blanc ou gris au choix
- Des baguettes
- De la fine boulangerie (pistolets, etc.)
- De la pâte levée sucrée avec couques suisses + autres couques au choix
- Des brioches surfines
- De la pâte levée feuilletée avec croissants et couques fourrées
- Des biscuits au fromage pour apéritif, 2 pithiviers, des frangipanes, des feuilles de palmier

➤ Un pain décoré

➤ Une spécialité régionale à base de pâte levée (produit de boulangerie) : 2 tartes, pains ou autres produits, identiques.

Les candidats étaient, en fin d'épreuve, cotés sur 400 points par 3 membres du jury professionnel et 2 membres du jury consommateurs.

*Nous remercions le **centre EPICURIS** (épreuve pâtisserie) et le **centre IFAPME Luxembourg** (épreuve boulangerie) pour la mise à disposition de leurs ateliers.*



RÉSULTATS

Les résultats ne sont pas encore connus et seront communiqués ultérieurement.



C'est bon, c'est wallon

du bon, du local et du terroir au Louvexpo !

Après Liège et Marche-en-Famenne, c'était au tour des Louviérois d'accueillir le plus grand marché des produits du terroir wallon, ces 10 et 11 novembre au Louvexpo. Pas moins de 6.232 visiteurs ont pu découvrir quelque 106 producteurs et artisans, et tout autant de produits et de productions locales.

5 éditions – 41.000 visiteurs

Depuis 2016, « C'est bon, c'est wallon » propose d'**aller à la rencontre de producteurs et artisans issus des quatre coins de la Wallonie**. Après deux années couronnées de succès, le concept de ce grand marché du terroir ne cesse de séduire et s'exporte désormais dans d'autres provinces avec, en 2018, quatre rendez-vous dans quatre villes différentes ! La tournée 2018 finira sa boucle avec **une édition « spéciale fêtes » à Malmedy Expo, les 1^{er} et 2 décembre prochains**.

De la fourche à la fourchette

Le succès de cette 3^e édition s'inscrit dans une tendance de plus en plus croissante des consommateurs de se tourner vers le circuit-court. Et ce ne sont pas les paniers bien garnis des visiteurs qui le contrediront ! Il y en avait pour tous les goûts : de la bière, du saucisson,

des confitures, du pain, de la charcuterie, du vin... de quoi contenter tous les gourmands ! Les visiteurs ont aussi pu déguster les préparations mijotées par Tien-chin Chi (*Esprit Bouddha*), Fabrizio Chirico (*La Manufacture urbaine*) ou encore Jean-Philippe Watteyne (*iCook!*) autour d'une praline chocolat-café et de la bière. Sans oublier les divers ateliers et conférences sur la thématique du zéro déchet, proposés sur l'Espace Découvertes par la ville de La Louvière et Hygea.

Les prochaines étapes

Fort de ses précédents succès, « C'est bon, c'est wallon » repartira sur une nouvelle tournée en 2019 avec déjà comme 3 premières dates :

- 02 et 03 février : Halles des Foires de Liège
- 30 et 31 mars : Parc à Mitrailles à Court-Saint-Étienne
- 18 et 19 mai : WEX à Marche-en-Famenne



SALON

Et La Fédération Francophone des Boulangers-Pâtisseries?

Une année Wallonie Gourmande s'est achevée pour notre Fédération Francophone par une dernière présence active ces 10 et 11 novembre 2018 au Louv' Expo de La Louvière.

Une présence active et massive de nos fidèles Artisans venant de Verviers, Liège, Luxembourg, Charleroi, Tournai, Lessines, Binche La Louvière.

Beaucoup de spécialités régionales telles que les gaufres de Liège et gaufres aux fruits, la tarte au riz et gâteaux de Verviers, le pain des ardenes et les spécialités locales de la Boulangerie Maene de la Louvière ont pu ainsi faire le plaisir gustatif de nos nombreux visiteurs.

Merci à toutes les épouses qui ont œuvré sur place durant ces deux jours au salon ou dans les fournils afin que les boulangers soient présents.

Nous avons pu compter sur la visite du secrétaire Honoraire du Groupement Binche La Louvière, Marcel De Troyer et de certains autres membres.

Un tout grand merci à Mr José Vanderauwera, Président de notre Groupement de Binche et du Hainaut d'avoir coordonné la réception et le retour du matériel mis à disposition par la Société Bruyere de Gosselies.

Encore un grand merci à tous et toutes pour votre présence durant ces divers salons.

● **Patrick Lust**

Secrétaire du Groupement de Binche La Louvière





M^{me} Denoncin



Votre Boul' Reporter et le Président José Vanderauwera



Les boulangers et épouses présentes



M^{me} Panzarella, et les crêpes de Charleroi



M^{me} Annick Maene et sa sympathique vendeuse



Spécialités réalisées

Evolution pour

accords 2019-2020

Cher confrères, chers collègues,

Pour rappel, notre secteur fait partie des commissions paritaires 118 (industrie alimentaire) et de la commission paritaire 201 (vente au détail).

En 118, nous avons d'ailleurs présenté notre candidature pour renouvellement en qualité de membre effectif (seulement 5 mandats sont attribués pour plus de 20 secteurs alimentaires).

Les membres de la commission sont actuellement dans l'attente d'un accord cadre dépendant du groupe des dix pour déterminer les marges salariales 2019-2020.

Après quoi, nos partenaires sociaux nous présenteront leur cahier de revendications auxquelles nous répondrons par nos besoins parce qu'il y en a aussi.

Nous vous tiendrons informés de l'évolution au travers du moniteur, des assemblées générales ainsi que des réunions locales.

● **Th. Radermecker**
Président de la commission Nationale



La Saint-Aubert Liégeoise,

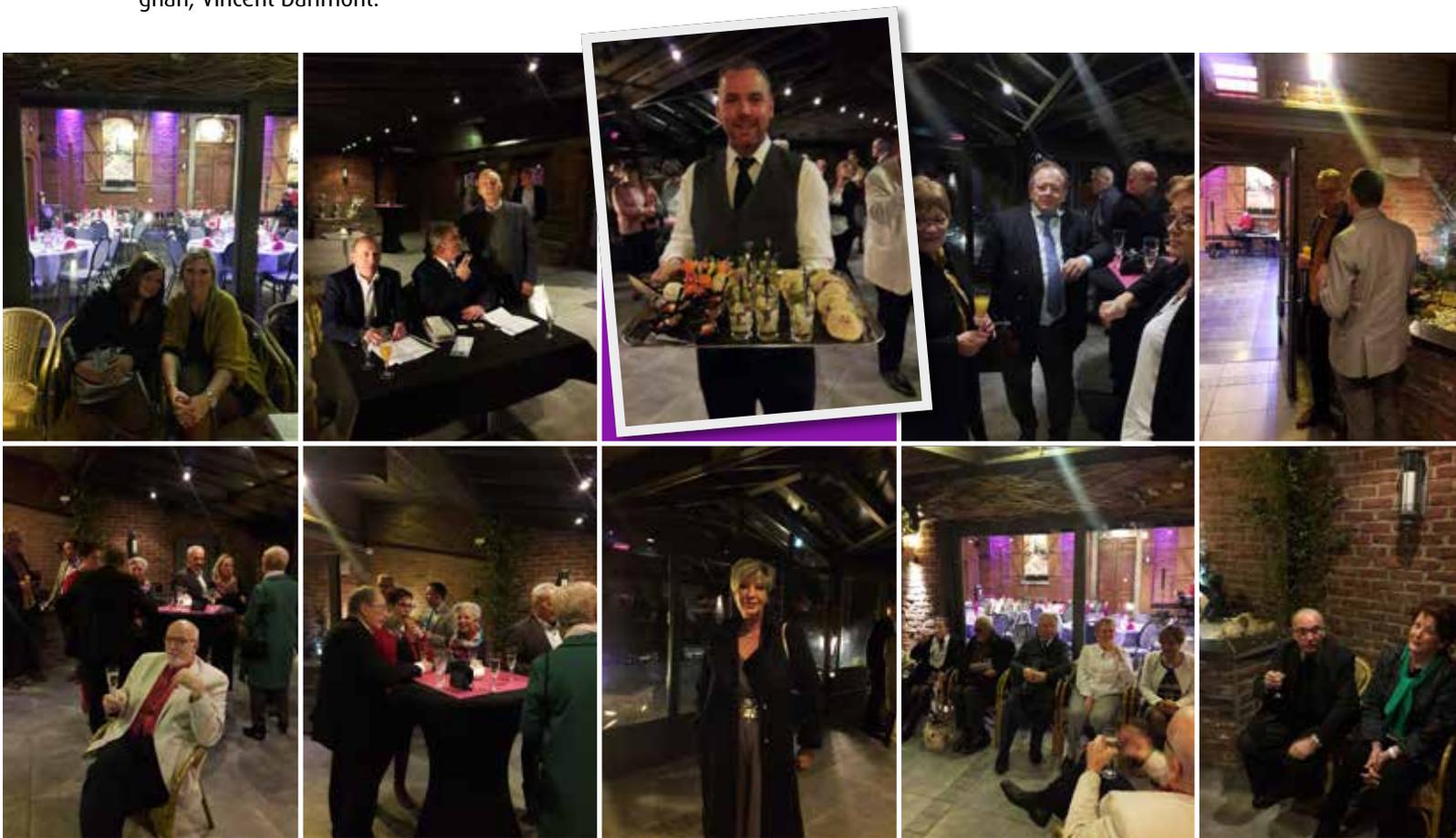
un concentré de bonne humeur !

C'était la première fois que j'assistais à une Saint Aubert et en bonne Liégeoise de 4^e génération que je suis, la première se devait être la Saint Aubert liégeoise.

C'est au Clos des Bruyères à Cerexhe-Heuseux que je fus accueillie par nos 3 mousquetaires liégeois, Henri Léonard, Thierry Radermecker et Jacky Beer tous les trois installés à la table d'accueil avec leur (plus) jeune d'Artagnan, Vincent Darimont.

Après avoir reçu mon ticket de numéro de table, j'ai eu la très agréable surprise de découvrir un apéritif très élaboré avec des zakouskis très variés. J'ai assez vite compris pourquoi on parlait de cascade de mises en bouche!

Le Pétillant des Coteaux était délicieux et très digeste.



Après ce moment très réussi, au cours duquel des amis, des confrères boulangers et glaciers locaux, des fournisseurs fidèles discutaient à bâtons rompus, nous avons tous rejoint notre table respective.

Après notre première entrée, le président Léonard prit la parole pour nous souhaiter la bienvenue et exprimer tout le plaisir de rencontrer confrères, fournisseurs et amis, les uns et les autres cumulant ces qualités, pour cette parenthèse très agréable dans la gestion des

multiples problèmes soumis aux associations tout au long de l'année.

Le président Denoncin prit également la parole pour rappeler l'importance de la solidarité dans une fédération et rappeler tous les combats que menait la Fédération depuis de très longues années. Il rendit hommage à son ami Clément Dessart qui vient de nous quitter et fleurit Madame Léonard. Comme le firent les présidents Frédéric Lefranc, Rudy Wertz et Alain Wansson envers les dames du comité.

FÊTES ET CONVIVIALITÉ



En cours de repas, nous avons eu la surprise d'entendre Frédéric Lefranc (tout aussi surpris que nous) chanter une chanson de Joe Dassin qui a dû, pardonne-moi Fred, se retourner dans sa tombe 😊. Mais la bonne volonté y était et nous en avons bien ri lorsqu'il a rejoint notre table.

C'est, fort heureusement, le chanteur Christian Vandebosch qui a assuré l'animation musicale tout au long de la soirée...

Le repas était très bon, raffiné, vraiment très copieux et j'ai particulièrement apprécié le suprême de pintadeau à la mode du pays de Herve et sa jardinière de légumes et les pommes de terre Eventail. La fontaine de Bacchus étant par ailleurs intarissable.

Le dessert, tout aussi délicieux et copieux, portait un très joli nom « Les Petits et Gros Câlins de nos Artisans Glaciers et Pâtisseries. Les coquins! »

Dans la joyeuse ambiance générale, j'ai eu la chance de partager la table avec des convives très sympathiques et les anecdotes de Sylvie Radermecker, en grande forme, étaient désopilantes. On lui a même conseillé de se lancer dans le One Woman Show!

Un petit colis cadeau nous a été remis, prélude à la Saint Nicolas : un massapain cuit et une spéculiation de Monsieur et Madame Gérard de Liège. Ce fut mon petit déjeuner du lundi matin.



Le café était servi avec de délicieux chocolats et je ne pense pas que j'aurais pu manger plus que ce qui nous fut servi avec beaucoup de convivialité par un personnel stylé.

Etant très fatiguée et travaillant le lendemain à 6h, j'ai quitté les lieux sans avoir dansé et je le regrette un peu aujourd'hui.

Je félicite les organisateurs Boulangers, Pâtisseries et Glaciers de cette soirée et conseille vraiment à ceux qui n'ont pu se joindre à nous, de venir l'année prochaine.

Passes par Liège, tu seras reçu comme un Prince!

● Fl. de Thier





Compte-rendu (résumé) de la

réunion AFSCA

du secteur boulangerie du 21 novembre

1) E-commerce

Il y a maintenant au sein de l'AfscA, une nouvelle cellule E-commerce « cellule 2 EC » qui est créée pour les vendeurs sur le net.

Les opérateurs qui vendent en ligne sont dans l'obligation d'être inscrits auprès d'E-Commerce. (règlement 625/2017 (EC) Art 15 point 5, b)

La mission de la cellule E-commerce :

- 1) l'évaluation,
- 2) le Reg /ID,
- 3) l'offre sécurisée,
- 4) un réseau expertise,
- 5) la formation,
- 6) le contrôle des produits.

Il n'y a pas, pour le moment, de contrôle de D.L.C (date de limite de consommation) pour les Web Shop, mais pour rappel, ils ont l'obligation d'être enregistrés.

2) Procédure de rappel de produits

Si dans une PME, il y a un article non conforme **dans les produits non-emballés ou les produits laitiers**, il faut en avertir impérativement les clients

Une simple affiche **dans le magasin** suffit.

- **Il en est de même s'il s'agit d'un nouveau danger, lié aux allergènes.**
- En ce qui concerne le secteur industriel (B2B). Recall : (plus important). Utilisation d'un communiqué de Presse + Affiches dans les points de vente + WEB SHOP : message sur le site, afin d'avertir la clientèle.
- Pour l'importation : Le responsable est le **1^{er} opérateur en Belgique**, qui doit effectuer la procédure de Recall, ou par une communication de l'AfscA, par communiqué de presse en deux langues + affiches en langue locale + Web en langue locale (ce que nous avons vécu récemment avec les œufs).

3) Plan de délestage d'électricité : (Risque annoncé)

Il y a une circulaire sur le site web et un lien vers SPF économie :

<http://www.favv-afscA.be/plandelestageelectricite/>

Les différents opérateurs doivent prendre leurs responsabilités pour les pannes éventuelles, notamment la préservation de la chaîne du froid.

4) Le dossier concernant l'acrylamide

L'acrylamide est une substance chimique qui est produite lors d'une cuisson élevée et prolongée.

Elle se trouve principalement dans les produits végétaux riches en amidon et sucrés comme les frites, le pain, les biscuits, les pizzas etc.

La cuisson du type sec développe principalement de l'acrylamide et voici quelques exemples : la cuisson au four, le grill, le rôtissage, la friture mais très rarement dans une cuisson à l'eau.

L'acrylamide est TOXIQUE et elle est classifiée comme probablement cancérigène.

Si vous désirez un complément d'information, voici le lien sur lequel vous pouvez vous informer :

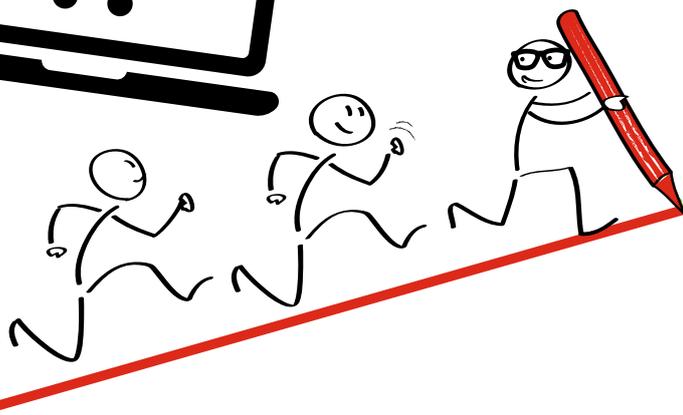
AFSCA - Acrylamide - FAVV



RECALL



HYGIÈNE



En conclusion, il n'est plus permis aux boulangers de réaliser des pains trop cuits et surtout recuits.

En cas de contrôle, il seront sanctionnés (même si c'est sur la demande du client, mais nous envisageons de négocier un assouplissement à ce sujet).

Il y aura certainement des contrôles de l'AFSCA, soyez prudents.

Pour les boulangers qui ont un four dont la cuisson est sur sole ou briques réfractaires, il serait préférable de le nettoyer plus régulièrement afin de diminuer le risque de formation d'acrylamide par la carbonisation de farines, graines ou autres en dessous des produits que vous enfournez.

L'opérateur doit limiter les risques. (Analyse voir guide)

Dans l'ensemble et suivant les résultats d'analyses brutes obtenus par l'AfscA, les résultats sont considérés comme satisfaisants.

5) La révision du guide 026

Par manque de personnel disponible, il est reporté à l'année prochaine.

6) Formations

La cellule d'accompagnement de l'AFSCA est toujours possible envers les entreprises, mais apparemment pas individuellement, contrairement à la définition qui en est donnée sur le site de l'Agence. Nous envisageons d'intervenir sur le sujet.

Il y a donc des projets de formations et de mises à jour.

On vous en tiendra informés prochainement.

Je vous rappelle que les formations sont gratuites (et parfois accompagnées d'un sandwich, sans acrylamide).

Je veux également sensibiliser mes confrères, nos ouvriers et nos employés sur l'importance d'être bien formés.

Une bonne formation permet d'être performant et apporte aussi une sécurité alimentaire à nos clients.

Nos clients nous font confiance, rassurons les.

7) Le sel : l'utilisation du sel iodé

Pour 2019 : sensibilisation des boulangers pâtisseries à utiliser le sel iodé. L'AfscA va effectuer des investigations pour évaluer l'importance de son utilisation, qui nous vous le rappelons, est liée au maintien du pourcentage de sodium autorisé dans le pain.

C'est le premier rapport que je rédige et j'espère qu'il a été clair et constructif.

Si toutefois vous avez des remarques et suggestions ou autres à me signaler ou des questions à me poser, je reste à votre écoute.

L'année se termine doucement et je souhaite à toutes et à tous de bonnes fêtes.

● Fr. Lefranc



Votre trésorerie souffre et vos factures s'accumulent : qui payer en priorité?

“ VOTRE TRÉSORERIE CONNAÎT DES HAUTS ET DES BAS, MAIS VOS CRÉANCIERS NE SONT PAS TOUJOURS PRÊTS À ATTENDRE... UNE ATTITUDE PROACTIVE PERMET SOUVENT DE LIMITER LES DÉGÂTS ! ”



Occupez-vous d'abord de vos dettes fiscales et sociales

L'administration fiscale est réglée comme une horloge. Impôts et TVA n'attendent jamais... sous peine de voir la note devenir de plus en plus salée. En effet, si vous ne respectez pas les échéances, vous devrez très rapidement faire face à des amendes, des majorations ou des intérêts de retard. Votre dette vis-à-vis de l'État gonfle alors à vue d'œil et vos difficultés aussi. Un effet boule de neige à éviter absolument. Comment ? En refusant d'adopter la politique de l'autruche ! Vous connaissez les timings en la matière, donc **prenez contact - avant l'échéance - avec l'administration pour négocier des facilités de paiement**. Même si vous n'échapperez pas à certaines pénalités, cela vous permettra de limiter la casse. Vous avez du personnel ? Agissez de la même façon avec l'ONSS. Pour vos cotisations sociales trimestrielles ? C'est pareil, si vous voulez éviter que votre caisse d'assurances sociales ajoute 3 % par trimestre de retard (plus une majoration unique de 7 %).

Faites une analyse lucide

Vos comptes bancaires sont dans le rouge. Dans le même temps, vos factures s'accumulent. Et pour cause, vos rentrées de cash et vos besoins de liquidités ne suivent malheureusement pas le même rythme. Vous attendez peut-être un important paiement de l'un de vos clients, susceptible de couvrir ces dépenses. Mais en attendant, vous devez faire face à vos créanciers. Des décalages temporels qui vous pénalisent. Rassurez-vous : vous avez les moyens d'agir. Première chose à faire ? **Établissez un diagnostic complet de vos dettes ouvertes et à venir, en reprenant bien les montants dus, les échéances et les créanciers**. Vous avez reçu un rappel de paiement ? Indiquez-le. Des frais supplémentaires s'appliquent ? Ne les oubliez surtout pas. L'étape suivante consiste à déterminer vos priorités.

Un plan d'apurement ? Concrètement

Pour solliciter des facilités de paiement au fisc, vous avez 3 possibilités :

- Via MyMinfin.be
- Par e-mail en remplissant le formulaire ad hoc
- Ou en vous rendant dans l'un des 11 info-centers mis à disposition par l'administration.

Pour l'ONSS, rendez-vous sur le portail de la sécurité sociale pour compléter un formulaire de demande. Vous serez invité à justifier votre requête. Rien ne sert de tenter l'impossible. Soyez mesurer et réaliste dans votre « proposition » de plan d'apurement. En ce qui concerne vos cotisations sociales, prenez directement contact avec votre caisse d'assurances sociales.

Prenez soin de vos créanciers stratégiques

Après vos dettes fiscales et sociales, vous avez tout intérêt à **vous concentrer sur certains partenaires ou fournisseurs prioritaires. Lesquels ? Tous ceux qui pourraient mettre en danger la continuité de vos activités**. Comment continuer à faire tourner votre bar à soupes, si votre fournisseur de légumes n'est plus payé ? Il doit donc figurer en haut de votre liste. Même son de cloche pour votre bail commercial, votre facture d'électricité ou encore vos crédits bancaires. Vous avez suffisamment de liquidités ? Réglez ces créanciers en priorité. Vous n'êtes pas en mesure de le faire ? Alors, prenez contact avec votre partenaire **afin de trouver une solution à l'amiable**. Un délai de paiement supplémentaire ou un étalement. Quitte à offrir une contrepartie. Dans tous les cas, en ouvrant le dialogue, vous faites preuve de proactivité. **Une attitude essentielle pour préserver votre relation commerciale et le rassurer sur votre situation de trésorerie**.

Tirez les bons enseignements !

Revenons au début : tous les entrepreneurs connaissent des passages à vide. Mais il ne faudrait pas que ces soubresauts deviennent trop habituels ! Au risque de ne plus pouvoir sortir la tête de l'eau. Si votre trésorerie est régulièrement en berne, il est temps de faire un bilan plus complet de votre situation et agir en conséquence. Essayez, par exemple, de pousser vos clients à payer plus rapidement pour renflouer vos caisses ou faites la « chasse » aux mauvais payeurs. N'êtes-vous pas trop dépendant d'un seul client ? Profitez-en aussi pour revoir votre structure de coûts ou augmenter vos prix, car vos marges bénéficiaires sont peut-être trop maigres. Quelles que soient vos conclusions, souvenez-vous qu'un « problème sans solution est un problème mal posé ».

Rencontrez l'équipe PRO dans votre région pour plus d'infos

PRO BRUXELLES NORD/SUD
Antoine Walckiers | 02 663 10 00
pro-brussels-south@beobank.be

PRO LIÈGE
Delphine Hubert | 04 221 72 60
pro-liege@beobank.be

PRO HAINAUT
Sébastien Hennebo | 056 85 48 68
pro-hainaut@beobank.be

PRO NAMUR/LUXEMBOURG
Nicolas Coulonvaux | 081 24 21 98
pro-namur-luxembourg@beobank.be



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 BRUXELLES NORD/SUD

Antoine Walckiers | 02 663 10 00
pro-brussels-south@beobank.be

PRO LIÈGE

Delphine Hubert | 04 221 72 60
pro-liege@beobank.be

PRO HAINAUT

Sébastien Hennebo | 056 85 48 68
pro-hainaut@beobank.be

PRO NAMUR/LUXEMBOURG

Nicolas Coulonvaux | 081 24 21 98
pro-namur-luxembourg@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-etgaranties> 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.

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



**BRUXELLES - Du vendredi 22 au dimanche 24 février 2019
(soirée inaugurale – jeudi 21 février 2019)**

• Pour la 6^e année consécutive, le Salon du Chocolat revient à Bruxelles (Tour & Taxis) du 22 au 24 février 2019 (soirée inaugurale le jeudi 21 février 2019).

Il se déclinera cette année sur le thème de la Naturalité mais aussi « **Tous les goûts sont dans la Nature** ».

« **Goût** » parce que c'est l'un des critères les plus fondamentaux dans le choix d'une tablette ou d'une praline. Il en existe de nombreuses variétés : noirs, laits, blancs, blonds... et désormais aussi roses. La diversité des goûts est infinie : d'une variété de cacao à l'autre, d'un terroir à l'autre et suivant l'art et la manière de travailler la pâte.

« **Nature** » parce que « *la fève de cacao est* » – selon Alexander Van Humboldt – « *un phénomène que la nature n'a jamais répété; on n'a jamais trouvé autant*

de qualités réunies dans un aussi petit fruit ». De nos jours, tout ce qui est naturel, authentique, durable est devenu une des principales préoccupations des consommateurs.

Le Salon du Chocolat de Bruxelles innove donc tout en restant fidèle à ce qui, chaque année, fait sa renommée :

- ❖ Ses nombreux **exposants** – artisans-chocolatiers et incontournables grands noms de la chocolaterie belge et internationale, spécialistes du **bean-to-bar** (de la fève à la tablette) et praliniers internationaux.
- ❖ Ses **pays producteurs** comme le Pérou, qui cultivent cette précieuse fève qui nous régale.





- ❖ Son **défilé quotidien de robes en chocolat** réalisées par des créateurs et des artisans-chocolatiers. Cette fois-ci encore, une quinzaine de tenues pour femmes, hommes et enfants émerveilleront un public friand de glamour et de créativité.
- ❖ Ses **démonstrations « live » de recettes** avec des **Chefs étoilés**, suivies par une dégustation des préparations pour tout le public présent (Pastry Show).
- ❖ Ses **conférences-dégustations** sur des thèmes liés au chocolat, aux nouvelles tendances et aux accords mets ou boissons et chocolat.
- ❖ Ses nombreux **ateliers pour enfants et adultes** ou tout un chacun pourra mettre la main à la pâte... de chocolat.
- ❖ Ses **dédicaces** de livres, ses **expositions de sculptures en chocolat**, ses **concours** pour gagner des ballotins de pralines, ses **dégustations**, ses **accords bière et chocolat** et **café et chocolat...**
- ❖ ...et plein d'autres nouveautés qui seront dévoilées au fur et à mesure à l'approche du Salon.

2 INFOS PRATIQUES :
Tour & Taxis – Sheds 3 et 4 – Avenue du Port 86c – 1000 Bruxelles

Du vendredi 22 février au dimanche 24 février 2019
 Ouvert de 10h à 19h le vendredi et le samedi | de 10h à 18h le dimanche
Soirée inaugurale : jeudi 21 février 2019 à 19h 00

 brussels.salon-du-chocolat.com
 www.facebook.com/SalonChocolatBE
 www.instagram.com/salonduchocolat
 [@salonchocolat](https://twitter.com/salonchocolat)

RECETTE

Brioche du Gille

Cette brioche originale a été créée afin de mettre à l'honneur un produit représentant notre Terroir et notre Folklore en période de Carnaval et de Laetare.

À vous de la présenter selon vos désirs et pourquoi pas dans un panier de Gille.

● Patrick Lust

RECETTE

1000 gr Farine
50 gr Levure
40 gr Sucre
20 gr Sel
4 Œufs
400 ml Jus d'orange
300 gr Beurre ou mat. grasse
250 gr Pépites chocolat
100 gr Zeste frais râpé fin
Ou 100 gr de zeste semi confit Boiron
Sucre impalpable (facultatif)



Brioche du Gille

MÉTHODE

- Préparer et réunir tous les ingrédients, mettre les pépites au réfrigérateur
- Mettre la farine dans la cuve, la levure, l'adjuvant, le sucre et les œufs, les zestes d'orange
- Ajouter le jus d'orange frais et pétrir 4 min en 1^{re} vitesse, ajouter ensuite le sel, puis le beurre ou la matière grasse
- Battre la pâte en 2^e ou 3^e vitesse jusqu'à décollement de la pâte
- Ajouter lentement les pépites de chocolat
- Peser des pâtons de 70 gr et bouler
- Repos 10 min
- Bouler à nouveau et déposer sur plaque graissée
- Laisser pousser 30 min, dorer et saupoudrer de S0 afin de les glacer
- Enfourner en four chaud 220°C pendant 8 à 10 min
- Mettre sur grille à la sortie du four



PUBLI- RÉDACTIONNEL

Un étiquetage professionnel pour vos pâtisseries

Fini le tracas d'un étiquetage illisible et disparate ! Des nouvelles étiquettes de prix en plastique créées et imprimées par vous-même rendent la présentation de votre vitrine plus harmonieuse.

Beaucoup de boulangeries gèrent encore leur étiquetage manuellement. L'esthétique et la lisibilité des étiquettes dépendent ainsi de l'écriture d'une personne. D'autres créent leurs étiquettes sur ordinateur, les impriment sur papier et les plastifient ensuite. Un processus qui demande du temps.

Suite à l'entrée en vigueur de la loi INCO, la société Evolis, leader mondial des systèmes décentralisés pour l'émission de cartes plastiques, a lancé trois solutions Edikio tout-en-un pour la création et l'impression d'étiquettes de prix permettant d'être facilement en conformité avec la réglementation. Le pack est composé d'une imprimante à cartes, de cartes et d'un ruban, ainsi que d'un logiciel de personnalisation d'étiquettes comprenant des modèles types, des pictogrammes et des exemples de cadenciers de prix. Les étiquettes de prix attractives peuvent ainsi être créées à tout instant, directement sur le point de vente, à l'unité ou par lot.

Hormis le gain de temps et le respect des règles d'hygiène, le système Edikio présente l'opportunité de repenser l'étiquetage comme un outil marketing : un affichage harmonieux, bien lisible et propre reflète l'image professionnelle d'une boulangerie ou pâtisserie.

En Belgique et au Luxembourg, la société GMP Bibliofilm à Bruxelles est depuis plus de 15 ans le distributeur agréé des systèmes d'impression d'Evolis et plus spécialement de la solution Edikio depuis 2017. La société représente des fabricants novateurs et souvent leaders mondiaux dans leur domaine.

L'investissement dans une solution est intéressant pour tout type de boulangeries et pâtisseries, car il existe trois solutions adaptées à des besoins différents :

Edikio Access, la solution abordable pour l'impression d'étiquettes au format carte de crédit en simple face, pour de faibles volumes d'étiquettes.

Edikio Flex, la solution flexible pour l'impression d'étiquettes de prix au format long et au format carte de crédit pour s'adapter à différents besoins d'affichage.

Edikio Duplex, la solution avancée pour l'impression d'étiquettes en double face et en grand volume. Le verso permet l'affichage des informations dédiées au personnel de vente.

Une gamme complète de supports et accessoires pour positionner vos étiquettes est également proposée dans l'offre Edikio.

INSTALLATION FACILE ET RAPIDE

Une démonstration et une installation des produits sur place ou à distance peuvent être organisées. En moyenne, une demi-heure suffit pour installer le système. Aucune expertise informatique n'est nécessaire. Un support technique pour accompagner le client peut être proposé par le partenaire Evolis en cas de besoin. Il est possible de tirer parti de son imprimante pour de multiples autres usages comme les cartes de fidélité, les cartes cadeau ou les badges employés.



Pour plus d'informations :
<https://fr.edikio.com>

CHOCOLAT

L'Artisan Chocolatier

Legast

(Braine-le Comte)

récompensé d'une Médaille d'Or aux International Chocolate Awards – Europe, prix accordé pour la première fois à un chocolatier belge !



Installé dans une maison de maître à Braine-le-Comte, l'artisan chocolatier Legast a remporté, cette année, la médaille d'or toute catégorie pour la Belgique et la médaille d'or « Tablettes de Chocolat Noir » pour l'Europe, au Concours européen Bean-to-Bar, le prix le plus important.

Avec sa compagne colombienne qui sillonne les petites plantations de cacao au Pérou, en Colombie et au Costa-Rica, le chocolatier Thibaut Legast a, depuis trois années, opté pour torréfier et fabriquer lui-même un chocolat « Bean-to-Bar » (de la fève à la tablette) dans ses ateliers, au départ de fèves soigneusement sélectionnées et fermentées sur place.

C'est avec sa tablette *Gran Nativo Blanco*, produit à partir de fèves rares d'origine péruvienne et torréfiées à Braine-Le-Comte, qu'il a remporté la médaille d'Or du Concours européen *Bean-to-Bar*, ainsi que l'or pour la Belgique de l'*International Chocolate Awards*. Ce prix récompense la qualité des tablettes fabriquées à partir de cacaos « fins ».

Le concours

Le Concours européen Bean-to-Bar prime les meilleurs chocolatiers d'Europe, du Moyen Orient et d'Afrique qui

produisent leur chocolat « fin » artisanal à grande ou petite échelle. La reconnaissance obtenue par **Legast artisan chocolatier** (3 médailles d'or et une de bronze) est d'autant plus significative que, cette année, environ 500 tablettes participaient à la compétition réunissant des chocolatiers émergents et reconnus.

Dans la compétition, la Belgique s'est placée devant des chocolatiers de pays comme la France, le Royaume-Uni, le Danemark et l'Italie.

Le prix, l'un des plus reconnus dans le domaine du chocolat de fines notes, était historiquement éloigné des Belges. A l'exception d'un bronze reçu par Chocolatoa en 2016, les chocolatiers belges restaient plus connus pour les pralines que pour le chocolat d'arômes fins. La Médaille d'Or du chocolat artisanal de **Legast** redonne donc à la Belgique ses titres de noblesse dans la fabrication du chocolat « fin ».

Legast chocolaterie

Legast fait partie des artisans qui ont décidé de fabriquer eux-mêmes leur chocolat à partir de cacaos d'origine, dans un processus éloigné des standards industriels. Ses dirigeants travaillent en équipe avec les producteurs de cacao en Amérique latine, gardiens des





variétés locales et engagés dans l'agriculture durable. Ce sont des familles et des coopératives qui s'investissent, récoltent et fermentent les meilleures fèves pour donner des saveurs uniques à chacun de ses produits.

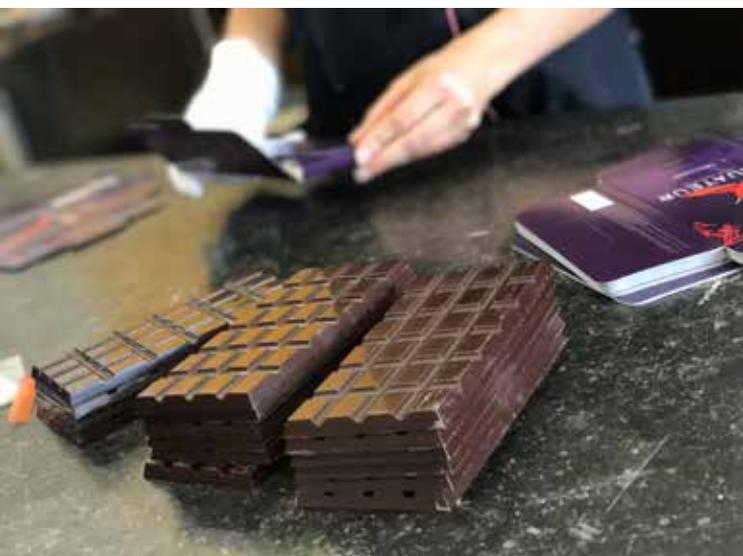
Ces artisans-chocolatiers qui retournent aujourd'hui aux origines du cacao se limitent à moins d'une dizaine dans le pays. Malgré leur nombre restreint, l'augmentation en participation et en récompenses pour la Belgique cette année, notamment dans la catégorie artisanale, montre que ces chocolatiers de qualité ont une place prépondérante en Europe, et que la culture locale de dégustation de chocolat « fin » aux arômes naturels s'installe peu à peu.

Ce type de prix récompense donc leur travail exigeant et épuré. Et **Legast artisan**, avec 15 ans de présence dans l'art chocolatier, deux médailles d'or, une de bronze, et le Grand Prix Chocolat Noir obtenu lors de *l'International Chocolate Awards-2018*, représente ce nouveau mouvement de chocolatiers raffinés en Belgique.

Nous sommes heureux de vous annoncer que mise à part les médailles reçues (3 Or et une bronze) aux European Chocolate Awards, ils ont aussi été récompensés avec une médaille de bronze (monde) pour leur tablette Upala - Costa Rica 70 %.



Artisan Chocolatier Legast



Tournai des saveurs

Les amis de Tournai ont décidé de relancer en 2018 la « Tournai gourmande » qui s'intitulera dorénavant « Tournai des saveurs ». À cette occasion, l'Union des Patrons Boulangers Pâtisseries a tenu un stand afin de promouvoir nos artisans boulangers locaux. Tout au long de la journée, différentes démonstrations se sont succédées. La pâtisserie Quenoy (3^e génération) a

notamment revisité le « millefeuille ». C'était, pour les visiteurs, l'occasion de découvrir les talents du père et du fils.

Nous remercions les différents participants pour leur investissement. C'est grâce à eux que cette journée fut un succès.

● Th. De Roo



“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)



#IFAPME - Speed Jobbing :

la rencontre-minutes entre entreprises et apprenants !

Du 7 au 13 novembre, 101 entreprises se sont réunies dans les Centres IFAPME à l'occasion des Speed Jobbing. Le but? Rencontrer les apprenants afin de les former au sein de leur entreprise. Un événement pour lequel les apprenants et le monde professionnel y trouvent leur intérêt.

La recherche d'apprenants ou d'entreprises-formatrices peut s'avérer compliquée. C'est pourquoi l'IFAPME a mis en place des Speed Jobbing. Cela a permis aux entreprises et aux apprenants de se rencontrer et de se choisir... en quelques minutes.

L'enjeu

Pour les jeunes apprenants, l'enjeu était d'avoir une première expérience d'un entretien d'embauche mais surtout de convaincre les patrons de les former en alternance, 3 à 4 jours/semaine dans leur entreprise.

Alors que pour les patrons, ce fut une solution vu leur difficulté à trouver des jeunes motivés, à les former et pourquoi pas, les engager par la suite.

Des résultats

En tout, 19 séances de Speed Jobbing ont pris place dans les Centres IFAPME et ce, dans près de 10 secteurs d'activité (construction, mobilité, informatique, HoReCa,...).

Les apprenants ont été coachés pour être prêts face à leurs futurs patrons. Ils ont participé à différents ateliers les préparant aux entretiens avec leurs futurs tuteurs-formateurs; rédaction de CV, ateliers rhétoriques (présentation de soi, questions-réponses,...), gestion du stress, etc.

Plus de 200 apprenants motivés ont rencontré plusieurs entreprises pendant 5 à 10 minutes d'entretien.

101 entreprises ont répondu à l'appel.

Durant les Speed Jobbing, des contrats et conventions d'alternance ainsi que 40 Stages Découverte Entreprise ont été signés sur place.

De nombreux contacts et rendez-vous ont été pris afin que les entreprises et les jeunes se revoient ultérieurement.



Le Président de l'IFAPME, M. Simon BULLMAN, a rehaussé ces événements par sa présence.



Petit rappel :

pourquoi mange-t-on des crêpes à la Chandeleur ?



Comme beaucoup de fêtes du patrimoine culturel judéo-chrétien, la Chandeleur trouve son origine dans un mixage des traditions païennes et des religions juives et chrétiennes.

Dans la religion catholique, la Chandeleur est le jour de la présentation de Jésus au temple, 40 jours après Noël, jour de sa naissance... Les cierges sont bénis le jour de la Chandeleur en signe de purification.

Elle tire d'ailleurs son nom du mot latin « candela », signifiant « chandelle ».

Au temps des Romains, le 2 février était une fête en l'honneur du dieu Pan (dieu de la Nature). Toute la nuit durant, les croyants défilaient dans les rues, flambeaux à la main. Son nom ? « festa candelarum », soit « fête des chandelles »...

Par la suite, la christianisation du peuple Gallo-Romain commença dès la fin de l'Empire Romain au V^e siècle. Cela passa notamment par la réappropriation de fêtes païennes telles que Noël pour en faire des célébrations chrétiennes. C'est donc dans ce contexte religieux qu'en 472, le pape Gélase Ier décida de christianiser cette fête qui commémora alors la présentation de l'enfant Jésus Christ au Temple. Garder ses chandelles allumées et les

porter à l'Eglise en cette sainte journée assurait de bonnes récoltes aux paysans l'année à venir.

Pourquoi mange-t-on des crêpes ?

Comme de nombreuses traditions, la fête de la Chandeleur est accompagnée de ses superstitions : si les paysans ne faisaient pas de crêpes à la Chandeleur, le blé serait mauvais l'année suivante (« Si point ne veut de blé charbonneux, Mange des crêpes à la Chandeleur »). Faire des crêpes oui, mais pas n'importe comment ! Pour être assuré que la récolte sera bonne et la famille prospère, il convenait de faire sauter la première crêpe de la main droite en tenant un Louis d'or dans la main gauche. La crêpe était ensuite déposée sur l'armoire de la chambre, la pièce d'or placée à l'intérieur, jusqu'à l'année suivante. A la Chandeleur suivante, on récupérait le tout et l'on donnait la pièce au premier pauvre que l'on rencontrait.

Il existe une deuxième hypothèse concernant la tradition des crêpes. Il semblerait que pour remercier les pèlerins qui se rendaient jusqu'à Rome pour y déposer leur cierge, le pape leur distribuait des crêpes...

Aujourd'hui, les processions ont disparu, mais les crêpes sont toujours là !





Visitez

CHOCOPALACE

dans le parc du château d'Hélécine!

Les réseaux sociaux s'enflamment, CHOCOPALACE est de retour du 1^{er} au 23 décembre et pour la première fois à Hélécine!

Un parcours sur le thème de la jungle, un chocobar, un espace de projection, un atelier cupcake, l'histoire du chocolat et plus de 7 exposants proposant une large série de produits chocolatés dont des artisans proposant des macarons, du chocolat, des cookies et des sucreries!

Envie de venir en famille visiter le château et découvrir la nouvelle exposition CHOCOPALACE? Plus grande, plus fascinante et avec plus de sculptures?

Rejoignez dès maintenant l'évènement! Il est encore temps.

Réservez via le site web et profitez d'une promotion sur l'entrée, évitez les files et dégustez notre nouvelle cuvée de champagne au chocolat avant tout le monde! De plus, les enfants auront accès dans leur ticket à l'espace des châteaux gonflables!

Vous êtes déjà venu voir CHOCOPALACE?
Code promotionnel pour vos tickets en ligne : **CHOCO2**

Toutes les informations et prix (réduits) par ici :
www.chocopalace.be



MOULIN MEYERS S.A.

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

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

Chauffage au bois :

attention à la mauvaise combustion, source de pollution de l'air

Alors que les températures baissent, de nombreux Wallons rallument progressivement leur poêle au bois.

Près de **25 % des ménages wallons** utilisent le bois comme source énergétique dans leur habitation. En 2017, 134.000 tonnes de pellets et 353.700 tonnes de bois bûche ont été consommées dans notre Région.

Même si ses **avantages sont nombreux**, utilisé dans de mauvaises conditions, le chauffage individuel au bois est toutefois **responsable d'une part importante des émissions de particules fines et autres polluants atmosphériques** comme le black carbon, les oxydes d'azote, le monoxyde de carbone, les hydrocarbures aromatiques polycycliques ou les composés organiques volatiles.

Afin de réduire les impacts sur la qualité de l'air et notre santé, le Ministre wallon de l'Environnement Carlo DI ANTONIO attire l'attention des citoyens sur les mesures de précaution à prendre afin de réduire les émissions de particules fines engendrées par le chauffage au bois.

1 Ne pas brûler un bois qui n'est pas parfaitement sec !

Le **phénomène de pollution de l'air est accentué** lorsque le bois brûlé n'est pas parfaitement sec. L'utilisation de bois encore humide **diminue également la quantité de chaleur dégagée lors de la combustion et la température dans le foyer**, provoquant un encrassement prématuré de la cheminée et du poêle.

Pour que le séchage des bûches soit optimal, il faut les stocker dans un endroit bien ventilé et protégé de la pluie, avec un espace entre le tas et le sol pour permettre l'air de circuler. Pour être idéal, le séchage doit durer au moins 2 ans, et le bois doit être fendu pour faciliter l'évaporation.

2 Ne pas brûler ses déchets pour alimenter le feu !

Le Ministre DI ANTONIO rappelle également qu'il est **fortement déconseillé de brûler ses déchets (cartons, plastiques ou bois de récupération) dans son poêle à bois**, de même que dans son jardin.

Brûler de tels déchets peut dégager des gaz dangereux pour la santé et pour l'environnement, comme notamment des quantités importantes de dioxines.

3 Ramoner sa cheminée annuellement

Le **ramonage régulier du conduit de cheminée contribue enfin à l'efficacité du système de chauffage et par conséquent à la réduction des émissions de polluants**. Une fine couche de suie de 1,5 mm engendre une surconsommation de 6%. Il est à noter que l'entretien du conduit de cheminée est primordial pour se prémunir du risque de feu de cheminée et de corrosion.

4 Employer du matériel adéquat et performant

L'émission de polluants peut être réduite significativement par **l'utilisation d'un foyer performant**. C'est pourquoi il est vivement conseillé d'éviter les feux ouverts et les poêles à bois trop anciens. Lors du remplacement d'un foyer, il est conseillé de privilégier un poêle performant pour **réduire la pollution et faire une belle économie énergétique**. Un appareil récent peut atteindre des **rendements de 85 à 90 %**, contre **40 à 60 %** pour des installations anciennes !



Sur le site www.lamaitriedufeu.be, les utilisateurs d'un chauffage au bois peuvent retrouver l'ensemble des conseils pratiques à suivre pour une utilisation optimale de leur chauffage, en maîtrisant leur impact sur l'environnement.

Ces conseils s'appliquent au moment de l'achat, de l'installation, de l'utilisation et de la sélection du bois.



22 conseils à suivre!

1. Choisir un appareil adapté à son mode de vie
2. Choisir un appareil avec une puissance adéquate
3. Privilégier le neuf à l'ancien
4. Lors de l'installation, disposer d'une arrivée d'air adéquate pour la combustion
5. S'assurer du bon fonctionnement de son conduit de cheminée
6. Appliquer les recommandations du fabricant
7. Utiliser exclusivement les combustibles prévus par le fabricant
8. Acheter du bois labellisé et local
9. Utiliser du bois à l'état naturel
10. Utiliser exclusivement du bois sec
11. Utiliser du bois correctement calibré
12. Préférer les allume-feux naturels
13. Appliquer la méthode de l'allumage inversé
14. Alimenter peu, mais régulièrement, le foyer
15. Recharger rapidement
16. Éviter le contact entre le bois et les parois du foyer
17. Éviter l'utilisation d'un feu ouvert
18. Utiliser un appareil à sa puissance maximale
19. Bannir l'utilisation d'un foyer en continu
20. Régler l'alimentation en air primaire et secondaire
21. Fermer l'arrivée d'air une fois le feu éteint
22. Nettoyer régulièrement le foyer et la cheminée

EN CAS DE « PIC DE POLLUTION » ?

Pour rappel, les principales sources d'émissions de particules fines sont les émissions domestiques, principalement le chauffage au bois, suivies de l'industrie, du transport et ensuite l'agriculture.

Lorsque la situation météorologique ne permet pas la dispersion des polluants pendant plusieurs jours, il est nécessaire que les émissions de particules fines soient réduites au minimum.

Lors de ces épisodes, il est demandé de ne pas allumer votre poêle au bois si vous disposez d'un autre moyen de chauffage et de diminuer la température de votre chauffage, au domicile et au travail.

EN SAVOIR PLUS: www.lamaitrisedufeu.be





Un nouveau

Centre IFAPME

en Wallonie picarde à Tournai

Le jeudi 25 octobre, l'IFAPME inaugurerait son nouveau centre de formation à Tournai, en présence de Pierre-Yves Jeholet, Ministre de l'Emploi et de la Formation. L'occasion de découvrir cet édifice de 7400 m² au service des entreprises et des citoyens !

Nouveau bâtiment, nouvelle adresse, nouveau nom (de Centre IFAPME de Tournai – Foclam, le nom est devenu Centre IFAPME Wallonie picarde) et nouvelles formations.

Plus de 60 formations en alternance, 50 formations continues, près de 1000 apprenants et des ateliers sur mesure : 1014 m² abritent les formations du secteur de l'HoReCa, 870 m² pour les formations aux métiers de la construction... Un investissement de 13.000.000 €. L'IFAPME est en pleine expansion à Tournai !

Qualifié de « voie royale vers l'emploi », l'IFAPME Wallonie picarde devient incontournable pour les citoyens qui veulent apprendre un métier ; également pour les entreprises qui veulent former ou engager du personnel expérimenté.

L'IFAPME trouve sa place au cœur d'un véritable « campus » tournaisien, où on peut apprendre à tout âge (crèche, école communale, Haute École provinciale, formations pour les aînés, service d'accueil pour personnes en situation de handicap, centre de formation du Forem, etc.).

Un Centre à la pointe, le pari tenu !

Il aura fallu 4 ans pour que ce bâtiment au design écologique sorte de terre. Après une phase de dépollution du terrain, les travaux de construction débutent en mars 2017 pour se finaliser en mai 2018.

Accessibilité aisée (gare, proximité du centre-ville, futur RaVel), technologies de pointe (tableau interactif dans chaque classe...), développement durable (basse énergie, panneaux solaires thermiques...) ont été le fil rouge de cette construction. Habillée d'acier, la façade principale s'affirme en tant que bâti solide et à l'épreuve du temps.

A l'intérieur, on découvre des ateliers modernes, cuisines professionnelles, laboratoire d'optique, microbrasserie... ceux-ci ont été pensés avec les fédérations et secteurs professionnels, l'objectif étant une mise en situation réelle pour apprendre un métier.

Dans son discours, David Corona, Directeur du Centre IFAPME Wallonie picarde, signale une autre force de ce Centre : « Son atout majeur, ne le cherchez pas dans les murs, dans les 7400 m carrés... L'atout majeur des Centres IFAPME, ce sont des équipes pédagogiques motivées et des formateurs indépendants, passionnés et... passionnants ! »...

Dès 2018, plus de 10 nouvelles formations ont été ajoutées au catalogue de ce Centre IFAPME (conseiller en domotique et Smart Home, Opticien-Monteur et vendeur de lunettes, technico-commercial pour le secteur de la construction, instructeur de fitness...). Des formations qui répondent au besoin des entreprises et des citoyens.

➔ Plus d'informations sur les formations proposées au **Centre IFAPME Wallonie picarde** : www.tournai.ifapme.be et dans l'ensemble du réseau IFAPME : www.ifapme.be



David CORONA, Directeur du Centre IFAPME Wallonie picarde
Nicole ROLAND, Administratrice générale de l'IFAPME
Bruno DECLEYRE, Président du Centre IFAPME Wallonie picarde
Monsieur Pierre-Yves JEHOLET, Ministre de la Formation et de l'Emploi
Bruno DE COCK, Coordinateur du Service IFAPME Wallonie picarde



DEWECO,



expert en sols synthétiques industriels de première qualité

Vous cherchez un nouveau sol coulé pour votre habitation ou entreprise ? Bienvenue chez DEWECO !

La société familiale DEWECO à Kontich, Anvers, fut fondée par Frank De Weerd, un homme comptant plus de quinze ans d'expérience dans les sols synthétiques industriels à base d'acrylate (PMMA), d'époxy et de polyuréthane.

Désormais, DEWECO compte sur une équipe soudée de collaborateurs expérimentés.

« NOUS VEILLONS À CE QUE DES OPÉRATEURS CERTIFIÉS LSC POSENT PARFAITEMENT ET EFFICACEMENT VOS SOLS INDUSTRIELS EN MATIÈRE SYNTHÉTIQUE. NOS SPÉCIALISTES CERTIFIÉS POSSÈDENT PLUS DE QUARANTE ANS D'EXPÉRIENCE. NOUS ASSURONS DÈS LORS UNE EXÉCUTION RAPIDE, FLEXIBLE ET SANS FAILLE, SATISFAISANT AUX NORMES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ LES PLUS STRICTES. »

DEWECO est synonyme de qualité et de durabilité. Chez eux, vous avez un vaste choix parmi les meilleurs

matériaux et les meilleures finitions, pour un prix honnête. De plus, vous bénéficiez chez DEWECO d'une approche individuelle, d'un accompagnement professionnel et d'un suivi orienté client.

DEWECO installe votre sol en matière synthétique au-dessus du support existant avec un minimum de travaux de démolition. En fonction du type de sol synthétique, vous pouvez les solliciter dès le lendemain !

Vous cherchez des enduits et sols synthétiques sûrs, hygiéniques et faciles à entretenir pour votre entreprise ou industrie ? Nos sols industriels, notamment en acrylate peuvent être installés en un jour, peuvent déjà supporter une charge après deux heures et respectent les prescriptions les plus strictes en matière de sécurité et d'hygiène.

Si vous souhaitez donner à votre logement, magasin ou bureau un look sobre et moderne, un sol coulé design de DEWECO est idéal pour vous.



UN CLIENT SATISFAIT, DANIEL SNAUWAERT DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE SNAUWAERT À MOMIGNIES PARTAGE SON EXPÉRIENCE

Notre projet a été dicté par l'afsc.

Nous avons un carrelage de plus de 45 ans qui avait aussi subi un incendie en 1993.

Comme je ne voulais pas arrêter ma production, c'était compliqué d'entreprendre de tels travaux.

La société DEWECO qui m'a fait le revêtement m'a certifié que sur une journée tout serait fait et effectivement tout s'est fait avec un professionnalisme exemplaire et en 1 jour .

Ils sont arrivés le matin, un mardi, jour de notre fermeture hebdomadaire, et en fin de journée, c'était fini. 3 heures après, nous pouvions travailler normalement (plus de 70 mètres carrés). Ils ont fait les plinthes également donc plus de joint. Une très grande facilité de nettoyage.

Ils ont réalisé une surface devant notre four rotatif qui peut supporter des fortes températures de + ou - 300 degrés. Nous sommes ravis d'avoir fait appel à eux.

*Les lapins sautent et vivent 8 ans
Les chiens courent et vivent 15 ans
Les tortues ne font rien et vivent 150 ans
Alors prenez la vie relax !*

LA VIE COMMENCE À 50 ANS,
AVANT CE N'EST QUE DE L'ENTRAÎNEMENT.

*En suivant le chemin qui s'appelle plus tard,
on arrive sur la place qui s'appelle trop tard.*

*Il y a deux sortes de justice :
vous avez l'avocat qui connaît bien la loi
et l'avocat qui connaît bien le juge.*

Coluche

*Bien sûr qu'il m'arrive de me parler à moi-même...
car j'ai souvent besoin de l'avis d'un expert.*

Il faut beaucoup d'intelligence pour répondre aux cons
avec des mots qu'ils puissent comprendre.

“

*On passe la première partie de sa vie
à se sous-estimer,
Et la deuxième à s'apercevoir
qu'on a surtout surestimé
les autres.*

Grégoire Lacroix

”

“

UNE PHOTOGRAPHIE
EST UN FRAGMENT DE TEMPS
QUI NE REVIENDRA PAS.

MARTINE FRANCK

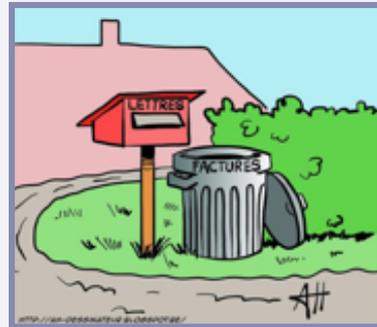
”

*Un oiseau assis sur un arbre n'a jamais peur
que la branche casse,
parce que sa confiance n'est pas dans la branche,
mais dans ses propres ailes.*

*J'aime les gens qui disent ce qu'ils pensent,
et surtout j'aime ceux qui font ce qu'ils disent.*

*Il est vrai que je pardonne mais...
Il est aussi vrai que j'ai une bonne mémoire.*

*Il suffit d'un arbre pour faire 1 million d'allumettes
et seulement une allumette pour brûler
1 million d'arbres.*



Avant Facebook, il y a 30 ans!



CE QUE LE PÈRE
VOIT



CE QUE L'ENFANT
VOIT



CE QUE LA MÈRE
VOIT





KOMA[®]

cooling & conditioning

LA RÉFÉRENCE N°1 SUR LE MARCHÉ EUROPÉEN POUR LE FROID

Koma, fournisseur de solution de refroidissement rapide et de congélation depuis plus de 80 ans.

La Koma «H» veille à ce que vos produits soient **maintenus à température idéale** et dans **des conditions optimales de conservation**.

Choisir une armoire **KOMA « H »** signifie que vous choisissez **le meilleur moyen de contrôler et d'ajuster la température, l'air et le type de froid**.



Bruyere

Plus de **400 installations** en Wallonie et à Bruxelles

Koma, **une évidence** pour l'artisan boulanger-pâtissier, **et vous ?**



Bruyere

RUE FRANÇOIS-LÉON BRUYERRE, 34

B-6041 GOSSELIES

TÉL : 071/25.01.22 - FAX : 071/34.45.76

LV@BRUYERRE.BE - WWW.BRUYERRE.BE

Mobilité électrique?

Oui, mais...

Il ne se passe pas un jour sans qu'une nouvelle technique ou solution de mobilité électrique ne soit présentée par l'un ou l'autre constructeur automobile.

Le principal problème de la mobilité électrique est en passe d'être résolu : avec une autonomie avoisinant les 300 kms et parfois même 500 kms, la crainte de tomber en « panne sèche » se réduit de jour en jour.

Hormis Tesla qui développe son propre système de recharge, les autres constructeurs utilisent un réseau de recharge plus ou moins rapide mutualisé avec des prises Chademo ou Combo qui imposent soit une carte d'achat soit un badge soit une app de smartphone.

Ça c'est le côté théorique et positif de la chose, mais dans la pratique au quotidien c'est autre chose. Un article du Moniteur de l'automobile sur un test de longue durée d'une voiture électrique relate des situations vécues pour faire le plein d'énergie, je vous les énumère brièvement :

➔ Le plus classique

Vous arrivez sur place et bien sûr la borne de recharge est occupée, l'utilisateur vous informe qu'il en a pour ½ heure de recharge. Il ne reste plus qu'à patienter.

➔ Le plus affligeant

Le gps spécialisé vous guide vers une station de recharge et une fois arrivé sur place vous constatez que la borne est inutilisable par vandalisme.

➔ Le plus énervant

La prise de votre voiture n'est pas compatible avec la fiche de la borne.

➔ Le plus déprimant

La borne est en bon état, elle est libre et est compatible avec votre voiture mais elle ne fait pas partie du réseau couvert par votre abonnement.

➔ Le plus attachant

Après ½ heure de charge vous vous dites que cela suffit pour aujourd'hui, mais impossible de déverrouiller la prise qui s'obstine à faire le plein.

➔ Le plus frustrant

Le clapet de protection de la prise se rabat alors que vous êtes parti boire un café. Résultat des courses, vous avez perdu votre temps et la recharge n'est pas faite !

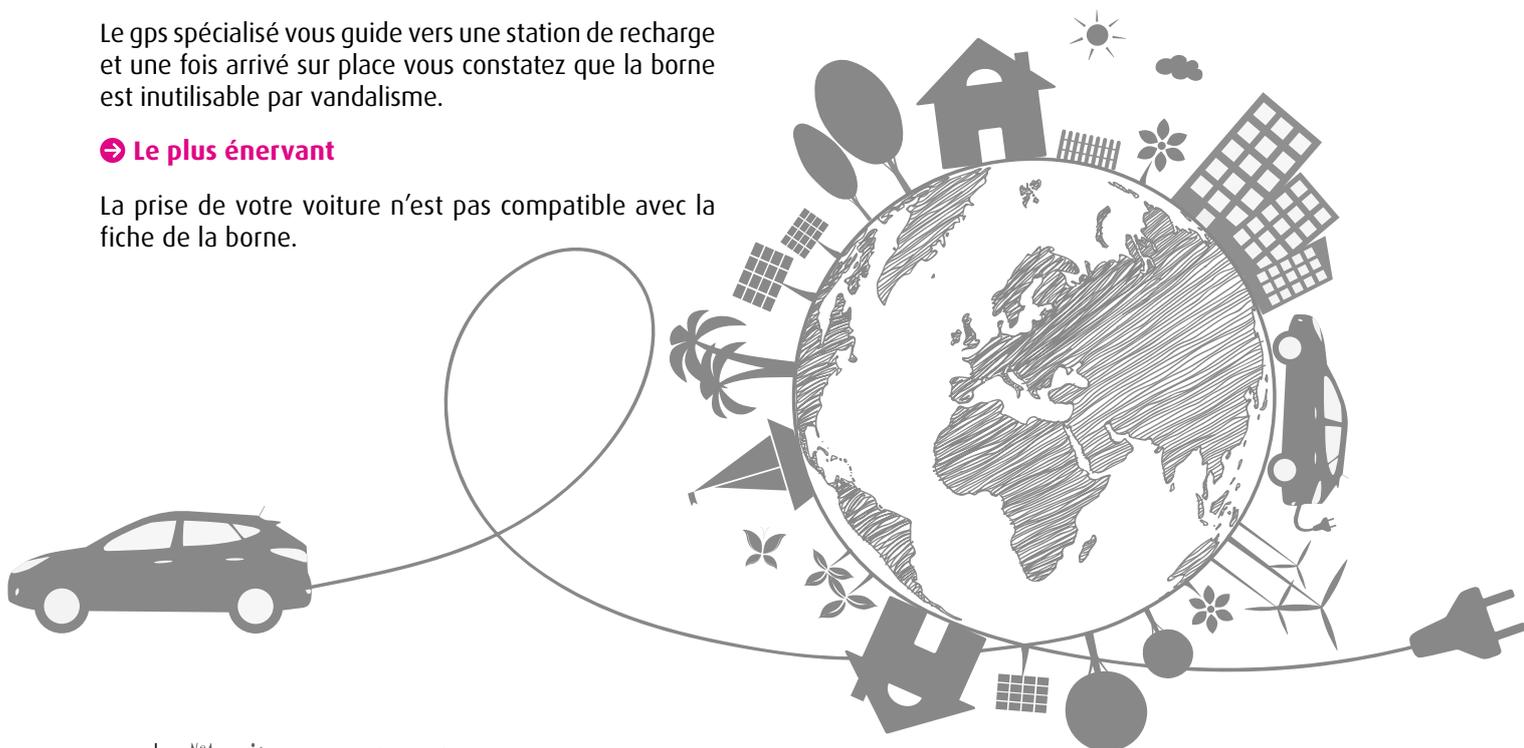
➔ Le plus mystérieux

Le gps vous envoie trouver une borne qui n'existe pas.

➔ Le plus malicieux

La borne se trouve dans un parking dont l'accès est contrôlé par une barrière (fermée).

Et j'en passe...





Bye bye Choupette

L'histoire de l'automobile restera marquée à tout jamais par des modèles emblématiques parmi lesquels la Ford T, la Citroën 2CV, la Mini,... et bien sûr la Coccinelle.

➔ La genèse

Commandée dès 1934 par le chancelier allemand Adolf Hitler à l'ingénieur autrichien Ferdinand Porsche, la Coccinelle fut dévoilée publiquement en mai 1938.

Pour répondre au cahier des charges qui exigeait de pouvoir transporter 4 à 5 personnes à 100 km/h en ne consommant pas plus de 5 lt au 100 km et pour une somme ne dépassant pas 1000 reichmarks, Ferdinand Porsche eut recours aux techniques de production à la chaîne développées par Ford et GM ainsi que la caisse autoportée plus légère que le châssis poutre.

➔ Production

La seconde guerre mondiale verra l'usine conçue pour la production de la Cox réquisitionnée par le pouvoir afin de satisfaire aux besoins de l'armée. Ce n'est qu'après le conflit (1948) que sa carrière commerciale débute réellement.

Dès 1972, elle battra le record de vente détenu par la Ford T avec plus de 16 millions d'unités assemblées à travers le monde. VW en écoulera finalement jusqu'en 2003 plus de 21 millions d'exemplaires.

➔ New Beetle

C'est en 1998 qu'apparaît à Détroit la New Beetle. Plus moderne, plus confortable, plus fonctionnelle que son illustre aïeule, la néo-rétro séduit par ses courbes et ses lignes douces.

En 2005 un léger lifting tente de relancer les ventes, la mode étant alors aux designs plus agressifs.

➔ La Beetle

La troisième génération laisse tomber le « New » pour se dénommer simplement Beetle.

Sortie en 2012, elle paraît plus dynamique, le confort est amélioré ainsi que l'espace dans l'habitacle et le coffre.

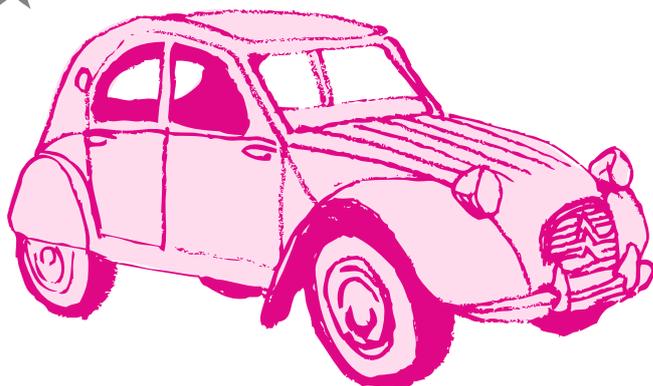
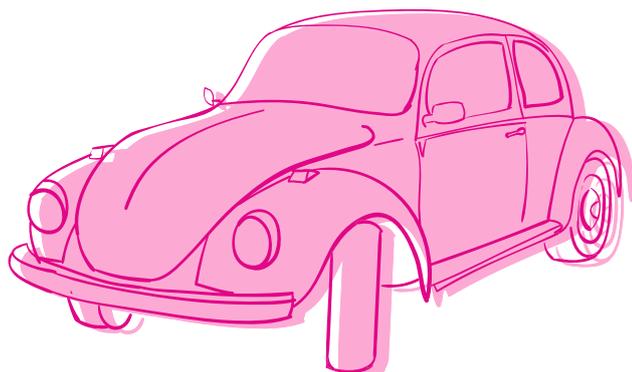
Elle reçoit un dernier coup de jeune en 2016 sans trahir ses origines aux dépens d'un certain sens pratiques et d'un encombrement inhabituel pour une « petite voiture ».

Sa production sera arrêtée dans quelques mois mais restera à n'en point douter encore longtemps dans l'esprit de nombreux nostalgiques.

Le prochain salon de l'auto de Bruxelles se déroulera du 19 au 27 janvier 2019.

● V. Darimont

Good Bye



Le prix des énergies

Dans le cadre de notre étude du prix de revient du pain, le relevé permanent de ces prix apporte un éclairage parfois saisissant de la réalité dont l'ampleur peut parfois vous échapper. Pour information, voici quelques données susceptibles de vous « éclairer »



→ Le GAZ

Vous constaterez dans le tableau ci-dessous, une augmentation constante depuis le mois de mai 2018, particulièrement entre septembre et octobre où l'écart de 0,0041 € au Kw/h est de 7,96 %. Ce qui est interpellant est surtout l'écart entre l'offre la plus chère et la moins chère en octobre, qui se monte à 19,36 %.

DÉTAIL POUR LE GAZ - PRIX HORS TVA

	Janvier (18)	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre
Moyenne	1.271,73 €	1.267,86 €	1.261,86 €	1.257,27 €	1.264,63 €	1.279,06 €	1.345,07 €	1.349,86 €	1.355,62 €	1.463,72 €
Prix Kwh	0,0483 €	0,0482 €	0,0480 €	0,0478 €	0,0481 €	0,0486 €	0,0511 €	0,0513 €	0,0515 €	0,0556 €
Prix Gigajoule	13,4289 €	13,3880 €	13,3247 €	13,2762 €	13,3539 €	13,5063 €	14,2034 €	14,2539 €	14,3147 €	15,4563 €
Dif. min/max	204,83 €	204,83 €	204,83 €	202,56 €	206,30 €	270,06 €	207,82 €	205,93 €	240,87 €	251,49 €

→ L'Électricité

Vous constaterez dans le tableau ci-dessous, une augmentation constante également depuis le mois de mai 2018, particulièrement entre septembre et octobre où l'écart de 0,0192 € au Kw/h est



de 9,43 %, ce qui ne s'est jamais vu auparavant. Mais ce qui est exceptionnel est surtout l'écart entre l'offre la plus chère et la moins chère en octobre, qui se monte à 37,16 % (énorme !)

DÉTAIL POUR L'ÉLECTRICITÉ - PRIX HORS TVA

	Janvier (18)	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre
Moyenne	2.273,10 €	2.278,63 €	2.303,46 €	2.300,40 €	2.317,94 €	2.345,88 €	2.417,06 €	2.447,38 €	2.457,18 €	2.689,31 €
Prix Kwh	0,1884 €	0,1889 €	0,1910 €	0,1907 €	0,1922 €	0,1945 €	0,2004 €	0,2029 €	0,2037 €	0,2229 €
Prix min/max	288,89 €	256,81 €	274,37 €	232,81 €	280,52 €	319,26 €	273,06 €	346,01 €	358,69 €	871,12 €
% Dif. -/+ cher	13,57 %	11,86 %	12,67 %	10,55 %	12,76 %	14,46 %	12,09 %	15,32 %	15,88 %	37,16 %



→ Le MAZOUT

L'évolution des prix depuis le mois de mars fait état d'une augmentation constante jusqu'en octobre de 0,1375 €/Lt. **Soit + 27,34 %.** **Une inversion de la tendance me paraît improbable.**

MOIS	Evolution du prix du gasoil de chauffage en 2018	50S	Extra
1	Prix moyen TVA excl.	0,5246	0,5453
2	Prix moyen TVA excl.	0,5009	0,5230
3	Prix moyen TVA excl.	0,5030	0,5243
4	Prix moyen TVA excl.	0,5375	0,5575
5	Prix moyen TVA excl.	0,5863	0,5980
6	Prix moyen TVA excl.	0,5867	0,6030
7	Prix moyen TVA excl.	0,5815	0,5951
8	Prix moyen TVA excl.	0,5855	0,6030
9	Prix moyen TVA excl.	0,6047	0,6275
10	Prix moyen TVA excl.	0,6405	0,6613

RIX MOYEN DU GASOIL DE CHAUFFAGE SUR L'ANNÉE 2018

	Date	2018
EXTRA	Prix moyen TVA incl.	0,6876
	Prix moyen TVA excl.	0,5683
50 S	Prix moyen TVA incl.	0,6827
	Prix moyen TVA excl.	0,5642

Faites une comparaison avec votre consommation et changez éventuellement de fournisseur !

Soyez attentifs à prendre en considération, dans le calcul de vos prix, l'impact de ces coûts en progression constante.

● **H. Léonard**
Commission Économique



Campagne de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtisseries :

les gagnants des concours

Le concours « sacs à pain » a permis de désigner « Un gagnant par Maître Boulanger ».

En effet, en plus des 5 gagnants qui ont la chance de gagner un an de pain (valeur 780€), l'un de vos clients a gagné un bon d'achat de 15€ à faire valoir dans votre établissement. Il y a donc autant de gagnants que de Maîtres Boulangers-Pâtisseries participant à la campagne.

Nous avons le plaisir de vous annoncer que nous avons enregistré 13.108 participations, soit 127 de plus que l'année passée !

5 personnes ont gagné 1 an de pains gratuits (pour une valeur de 780€ au total par gagnant).



Voici la liste de ces 5 gagnants

- › **Nathalie Hardy** | 6690 Vielsalm | LUXEMBOURG
Boulangerie Coco
- › **Stany Bryssinck** | 4841 Henri Chapelle | LIEGE
Boulangerie des 4 Chemins
- › **Claudine Glume** | 5020 Flawinne | NAMUR
Bernard Galand-Pâtisserie Joel Massaux
- › **Carolyn Naizy** | 7331 Baudour | HAINAUT
Au Petit Fournil
- › **John Bisback** | 1370 Piétrain | BRABANT WALLON
Le Vatel



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