

# Le Moniteur

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

bpost  
PB-PP  
BELGIË/NL-BELGIË  
P 302 015

Bulletin mensuel  
38<sup>e</sup> année  
Novembre 2021

*Votre Fédération  
vous souhaite une très  
bonne St Nicolas !*



# Prenez part à la tradition pour créer le futur !



Plus de 250 générations de boulangers ont pétri leur pâte avec leur cœur et leur âme et ont développé de nouvelles recettes et une gamme de techniques de préparation. Tout cela pour pouvoir faire une chose : préparer le meilleur pain.

Puratos estime que les boulangers d'aujourd'hui devraient avoir accès à l'expertise de ces 250 générations de boulangers qui nous ont précédés. C'est pourquoi nous recherchons et préservons l'héritage du pain dans notre Bibliothèque des levains et réintroduisons des ingrédients traditionnels tels que les levains et les graines et céréales.

## Découvrez notre gamme de levains, graines, céréales et autres produits à base de levain !

D'une connaissance approfondie de la fermentation à une gamme complète de produits savoureux.

### Sapore

Nos goûts,  
votre création



### Softgrain

Graines saines,  
pains délicieux



### O-tentic

La base de tous  
vos pains



Contactez votre  
représentant Puratos  
pour plus d'informations.



Chers patrons,  
Chers membres,

Le 1<sup>er</sup> novembre, de nouvelles mesures COVID 19 sont entrées en vigueur.

Toutes les informations à ce sujet vous ont été transmises par vos présidents respectifs.

En ce qui concerne les boulangers-pâtisseries-glaciers touchés par les inondations, nous avons continué à relayer leurs difficultés auprès des différentes autorités, et plus particulièrement la lenteur à laquelle sont confrontés les sinistrés. Nous avons transmis, via les présidents, un document reprenant toutes les aides mises en place par le gouvernement Wallon.

Cette fin octobre a vu se conclure l'accord social 2021/2022 pour notre secteur. Vous trouverez les premiers éléments de cet accord dans votre moniteur ainsi que de nombreux articles inspirant la réflexion sur la gestion de votre entreprise.

Bonne lecture.

Votre Président.

● **A. Denoncin**





## L'ÉQUIPEMENT IDÉAL POUR LA PANIFICATION DE VOTRE LIGNE À PAINS!



### 01 BALANCELLE ZALAIETA

- Chargement et déchargement automatique de manière très précise
- Farineur électrique
- Hydratation jusqu'à 72%
- Gamme de poids: de 400 à 1200g
- Possibilité de chargement : gauche/droite - avant ou arrière. et déchargement : Avant ou arrière

### 02 PESEUSE VOLUMÉTRIQUE

- Divise la pâte hydratée entre 50 et 65%
- Production de 2400 pcs max/heure
- Revêtement et trémie en Acier inox
- Gamme de poids : min 35 à max 1200g

*Bruyere*

Rue François-Léon Bruyere, 34  
B-6041 Gosselies  
Tél : 071/25.01.22 - Fax : 071/34.45.76  
materiel@bruyere.be - www.bruyere.be

# Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la fédération** 7 Rapport de l'AG francophone du 13/10/21 à Kain (résumé)
- Promotion** 9 Campagne de promotion des maitres boulangers pâtisseries. Voici les calendriers !
- Fêtes et convivialités** 10 Banquet St Aubert de l'Association Lessines-Ath
- Recette d'expert** 12 La recette de la sphère intense servie au banquet de Lessines par Pierre Bourgeois
- Promotion** 14 La remise de diplôme des 4 autres lauréats de l'élection de la boulangerie-pâtisserie préférée des wallons
- Marketing** 18 Oui la publicité nous manipule chaque jour !
- Réflexions** 20 Réflexions
- Économie** 21 Blé, sucre, huile, etc...  
Les prix alimentaires mondiaux au plus haut depuis 10 ans
- Communication fournisseur** 22 Aux fourneaux pour la bonne cause avec Vita+ !
- Nutrition** 23 Le calendrier des légumes et fruits de saison
- Actualités** 27 Modalités de congé • Eco chèques
- Philosophie** 28 Philosophie
- Commerce** 29 La pâte à tartiner rencontre un franc succès en boulangerie-pâtisserie
- Ressources humaines** 30 L'importance de négociation pour résoudre les conflits en ressources humaines
- Salon** 31 Salon Broodway 2021
- Consommation** 32 Le massepain, une valeur sûre et un bel outil marketing
- Fiscal** 33 La suppression des réglementations forfaitaires, report en 2028
- Le saviez-vous ?** 34 Quelques informations
- Chronique technique** 36 Les orges
- Consommation** 40 Les 5 conseils de l'AFSCA pour lutter contre le gaspillage alimentaire
- Santé** 42 L'importance du microbiote
- Social** 44 Accord social 2021-2022 CP 118
- Sécurité** 46 La sécurité commence par la prévention !

## 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

A. Denoncin, Fl. de Thier, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, F. Lefranc,  
J. Mathias, P. Lust, M. Dewalque, G. Xhaufaire, Th. Radermecker, P. Bourgeois.

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.



# Coffret cadeau "LUPULUS" gratuit

Pour l'achat de 2 produits  
Exsensa Luxe 20 kg  
ou Exsensa Lux Butter 25 kg

Offre valable jusqu'au 30 novembre 2021



# AB | MAURI

tel: 09 232 46 18  
www.abmauri.be

**VOTRE GROSSISTE DE RÉFÉRENCE EN  
BOULANGERIE • PATISSERIE • GLACERIE • CHOCOLATERIE**

# DENIS

ÉTABLISSEMENTS

LES ÉTABLISSEMENTS DENIS  
VOUS SOUHAITENT  
DE BONNES PRÉPARATIONS DE FÊTES

**DENIS**  
ÉTABLISSEMENTS

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 33  
www.etsdenis.be  
info@etsdenis.be

Ets DENIS sa  
Quai Vercour, 121  
B-4000 LIEGE  
Tél. 00 32 (0)4 252 26 16  
Fax 00 32 (0)4 254 10 69  
canamali@etsdenis.be  
info@denislux.lu

DENISLUX sarl  
Rue Dr. Elvire Engel, 4  
L-8346 GRASS - STEINFORT  
Tél. 00 352 39 94 55  
Fax 00 352 39 94 59  
info@denislux.lu



# Rapport de l'AG francophone

du 13/10/21 à Kain (résumé)

## 1 Le PV du 21 juin 2021 est approuvé

## 2 Correspondance et activités

- Le Covid Safe Ticket : évolution
- Les inondations : évolution de la gestion
- VOO : contacts
- Total Energie : convention
- Le Bio Dynamiseur : poursuite des essais
- Les lauréats du travail : date de la cérémonie
- Le salon c'est bon, c'est Wallon : 23 et 24 octobre
- Le salon Broadway : analyse
- L'accord du gouvernement sur le marché du travail
- Le rapport de l'association des glaciers

## 3 Confédération :

- L'AG annuelle statutaire
- Les négociations sociales
- Le conseil supérieur
- Les lauréats du travail : organisation
- La gestion immobilière
- La promotion du Fonds Européen

## 4 Apaq-W

- La gestion de la campagne
- Les coqs de cristal

## 5 Délégués aux Commissions

### Sociale

- L'analyse des négociations en CP 118

### Fiscale

- L'acceptation du forfait 2020 par le fisc
- La préparation du forfait 2022
- La prolongation du forfait 01/01/2028

### Economique

- La gestion de la marge bénéficiaire
- La suite aux augmentations généralisées

## 6 Bureaux et Moniteur

- La situation comptable
- Les cotisations 2022
- L'appel d'articles pour le moniteur

## 7 Concours

- Les meilleurs artisans les 17 et 24 février à Dinant
- Le trophée Wanet : l'organisation des pré-sélections et la gestion globale

## 8 Afsca

- Le rapport des contrôles en période Covid
- La mauvaise communication envers les clients sur les allergènes présents dans les produits

## 9 Divers :

- La journée nationale à Mouscron le 23 mai
- La Saint Aubert à Tournai et Namur (06/02 et 13/03)

**La prochaine AG se tiendra le 16 février 2022 à Mouscron**

● H. Léonard

**Saviez-vous que Vandemoortele peut également être votre partenaire en beurre ?**

*St. Villepré® est le pur beurre de Vandemoortele, pour les vrais amateurs de beurre.*

- 100% naturel
- plein de saveur
- longue durée de vie
- qualité constante
- facile à travailler



**Le beurre St.Villepré®  
pour toutes  
vos créations  
de fin d'année.**



**Scannez le code QR et laissez-vous inspirer par nos dernières vidéos de recettes**



**ST. VILLEPRÉ®**  
DUO PLAQUE 5x2KG



**ST. VILLEPRÉ®**  
CRÈME/PÂTE 10x1KG



**ST. VILLEPRÉ®**  
BLOC 10KG



# Campagne de promotion

des maitres boulangers pâtisseries.  
Voici les calendriers !

Sachez que les calendriers sont en train d'être distribués.

Ils vous permettront de gâter vos clients fidèles.



**Janvier 2022**

L	M	M	J	V	S	D
					1	2
					Nouvelle année	
3	4	5	6	7	8	9
			Épiphanie Un gâteau pour dire à meilleurs-pâtisseries.com!		14	15
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

*Le besoin de mettre la main à la pâte !*

Logo: Un savoir-faire inégalé!

Logo: Fédération Francophone de la Boulangerie Pâtisserie Glacière Confiserie Chocolaterie

Logo: Apaq-W

**Avril 2022**

L	M	M	J	V	S	D
					1	2
					3	
						10
						17
					Dimanche de Pâques Faites un gâteau pour votre bonheur (et pour nous !)	
18	19	20	21	22	23	24
Lundi de Pâques		Mardi de Pâques		28	29	30
25	26	27	28	29	30	

*L'amour du travail bien fait !*

Logo: Un savoir-faire inégalé!

Logo: Fédération Francophone de la Boulangerie Pâtisserie Glacière Confiserie Chocolaterie

Logo: Apaq-W

**Juillet 2022**

L	M	M	J	V	S	D
					1	2
					3	
						10
						17
						24
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

*Le bonheur de partager un savoir-faire inégalé !*

Logo: Un savoir-faire inégalé!

Logo: Fédération Francophone de la Boulangerie Pâtisserie Glacière Confiserie Chocolaterie

Logo: Apaq-W

**Septembre 2022**

L	M	M	J	V	S	D
					1	2
					3	4
						11
						18
						25
26	27	28	29	30		
Fête de la Fédération Wallonie-Bruxelles C'est la province profane pour qu'elle soit le premier gâteau de chez nous !						

*Le plaisir de se couper en 4 pour vous !*

Logo: Un savoir-faire inégalé!

Logo: Fédération Francophone de la Boulangerie Pâtisserie Glacière Confiserie Chocolaterie

Logo: Apaq-W

# Banquet St Aubert

## de l'Association Lessines-Ath

C'est sous une ambiance musicale et humoristique que Pierre Bourgeois nous a accueillis afin de retrouver « les big Bisous et câlins perdus » après cette crise Covid.



Une occasion pour chacun des Présidents de remercier les personnes présentes mais aussi de fleurir les épouses respectives.

Ils ont également pu féliciter les différents médaillés aux Lauréats du Travail, et pour le comité de Mouscron, ils nous ont invités à la Fête Nationale de la Boulangerie le 23 Mai 2022.

C'est une quarantaine de convives qui ont eu le privilège de déguster le succulent menu préparé et servi par l'équipe Familiale de la Ferme du Reposoir à Kain.

Une nouvelle occasion pour chacun des confrères de se retrouver dans une joyeuse ambiance festive et dansante.

Un dessert trois Etoiles réalisé par Sarah et Pierre Bourgeois fut servi en fin de Banquet.

Toute mes félicitations à toute l'Association Lessines-Ath pour cette fabuleuse après-midi.

● **Patrick Lust**  
Boul'Reporter

### Le mot du Président de L'Association Lessines-Ath et environs, Pierre Bourgeois

*Après un an et demi de diète, c'est avec une immense joie que mon comité et moi-même avons pu organiser, un peu sur le fil il est vrai, notre banquet de St Aubert.*

*C'est en compagnie de Mr et Mme Denoncin ainsi que de nos amis Tournaisiens, Mouscronnois, Louvierois et quelques proches que nous avons partagé ce moment dans une ambiance chaleureuse et conviviale.*

*Par ce petit mot, je me joins à Thierry De Roo pour vous inviter nombreux au banquet de Tournai le 06 février 2022.*

*Soyons nombreux également à entourer Philippe Vanbruaene et son comité pour la fête nationale le 23 mai 2022 à Mouscron.*

Merci à tous et à bientôt !





# La recette de la sphère intense

servie au banquet de Lessines par Pierre Bourgeois

Matériel spécifique pour le montage : Moule petite sphère insert et grande sphère 120 ml, moule quenelle de silikomart

## 1 PAIN DE GÊNES 1x40/60

### Ingrédients

- 800 gr pâte d'amandes
- 1,100 l d'œuf
- 170 gr de farine
- 7 gr alcali
- 7 gr sel
- 295 gr beurre noisette
- 80 gr orange confite
- 80 gr citron confit

### Les étapes

Emulsionner à la feuille la pâte d'amandes et les œufs.  
Ajouter la farine, le sel et l'alcali tamisé.  
Incorporer le beurre fondu en filet.  
Terminer par les écorces d'orange et citron.  
Cuisson 12 min à 170 degrés.

## 2 CRÉMEUX PASSION

### Ingrédients

- 200 gr d'œufs
- 150 gr de sucre
- 300 gr de purée passion
- 200 gr de beurre
- 1 gousse vanille

### Les étapes

Pocher les œufs, le sucre, la purée et la vanille à 83 degrés, chinoiser.  
Incorporer le beurre dans l'appareil à 35 degrés.  
Verser dans les petits moules sphériques et réserver au grand froid.

## 3 BAVAROISE CABO BLANCO

### Ingrédients

- 200 gr crème Debic battue  $\frac{3}{4}$
- 50 gr crème liquide
- 3 gr sanatine
- 75 gr chocolat blanc

### Les étapes

Porter la crème liquide à 65 degrés, incorporer la sanatine et verser sur le chocolat.  
Quand l'appareil est à 35 degrés, verser sur la crème battue à  $\frac{3}{4}$ .  
Remplir à  $\frac{3}{4}$  les formes de quenelles..

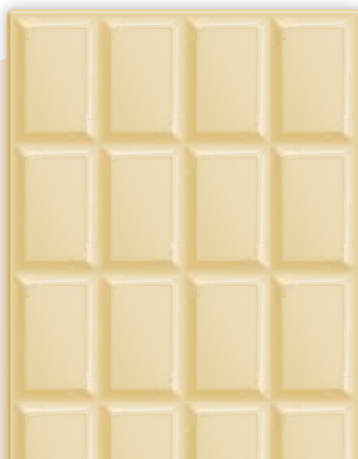
## 4 CRÉMEUX CITRON

### Ingrédients

- 150 gr purée citron
- 150 gr d'œufs
- 150 gr de sucre
- 200 gr de beurre

### Les étapes

Idem crèmeux passion.  
Verser sur les quenelles Bavaroise chocolat blanc.





## 5 CROUSTILLANT RIZ

### Ingrédients

- 300 gr de riz soufflé
- 150 gr chocolat blanc
- 30 gr beurre fondu

### Les étapes

Fondre le chocolat et y incorporer le beurre fondu. Mélanger avec le riz soufflé. Aplatir à 2 mm et détailler des disques de 3 cm de diamètre. Réserver.

## 6 LA MOUSSE MASCARPONE

### Ingrédients

- 500 gr de sucre
- 160 gr eau
- 240 gr jaunes
- 1 kg mascarpone
- 1 litre de crème 40%
- 18 gr de gélatine
- 140 gr d'oranges confites
- 140 gr écorces citrons confits
- 30 cl jus citron Lemon



## LE MONTAGE

Tremper la sphère de mousse mascarpone dans un glaçage glamour (dawn) et la déposer sur un disque de pain de Gênes.

Pulvériser de chocolat blanc les quenelles, les déposer sur les disques de riz soufflé.

Déposer un disque quenelle sur une sphère mascarpone.

Déposer le tout sur une assiette préalablement recouverte de coulis de mandarine.

Décorer de quelques feuilles d'or et de zeste de citron vert.

### Les étapes

Cuire le sucre et l'eau à 118 degrés, verser sur les jaunes et battre jusqu'à obtention d'une pâte à bombe.

Incorporer la gélatine fondue.

Détendre le mascarpone dans la pâte à bombe et incorporer les écorces d'oranges et de citrons ainsi que le jus Lemon.

Terminer par la crème battue à  $\frac{3}{4}$ .

Mouler dans les grandes formes sphériques 120 ml et mettre en insert la petite sphère crèmeux passion.

## 7 COULIS DE MANDARINE

### Ingrédients

- 800 gr purée de mandarine
- 60 gr de sucre
- 8 gr de gélatine

### Les étapes

Chauffer légèrement la purée avec le sucre et incorporer la gélatine fondue.



# La remise de diplôme des 4 autres lauréats

## de l'élection de la boulangerie-pâtisserie préférée des wallons

Nous avons relaté la cérémonie de remise de diplôme à un des 5 lauréats, Claude Pierrard de Champlon, dans le moniteur d'octobre.

Pour rappel, 575 Maîtres Boulangers-Pâtisseries ont participé au concours avec enthousiasme et plus de 16.000 votes ont couronné l'action de promotion qui a beaucoup plu au vu des nombreuses réactions positives et des multiples échanges sur les réseaux sociaux.

Voici les photos de la cérémonie des 4 autres lauréats, gagnants de leur province.

Encore toutes nos félicitations à eux.



### LA BOULANGERIE LES DOUCEURS DU RAVEL À BOUSVAL

Quand je demande à Kevin Reynaert pourquoi il pense avoir ce prix, il l'attribue directement, en toute humilité, à sa femme Laurence, sa sœur Katia et à sa pâtissière Sabrina. Sans elles, il ne serait pas arrivé numéro 1.

Il a été très surpris d'avoir gagné ce concours car il n'a repris cette boulangerie-pâtisserie que depuis 3 ans et demi. Il s'attendait à être éventuellement dans les 100 premiers mais premier, non !

En arrivant à Bousval, il a écouté ses clients, leurs désirs et a essayé de s'y conformer.

Il travaille en pousse lente en panification, sans conservateur, sans améliorant et à base de levain.

*« L'opération a été bien organisée. C'était facile à mettre en place et la remise du diplôme s'est très bien passée. Pourquoi ne pas recommencer ? Ok, mais pas tous les ans, tous les 3 ans éventuellement.*

*Une suggestion peut-être mais je me doute que ça ne dépend pas des organisateurs : que la presse mette les 5 gagnants sur le même pied d'égalité ».*





## LA BOULANGERIE PÂTISSERIE LE TORDOIR À FAYZ-LEZ-MANAGE

Kevin Permentier a repris le flambeau il y a 5 ans lorsque son papa a pris sa retraite (après 30 ans de bons et loyaux services).

Sa femme, Julie Ridez, estime que s'ils sont numéro 1, c'est sûrement car ce n'est pas un dépôt mais un endroit où tout est fait sur place et 'pur beurre'.

Ils ont été enchantés de cette élection et très reconnaissants.

Cette récompense leur a amené de nouveaux clients tant elle a été relayée dans les médias.

Un tout nouvel atelier vient d'être construit et les inconvénients du chantier n'ont pas altéré la confiance des clients.

« Cette opération est une très bonne idée et devrait être renouvelée mais pas tous les ans.

Le seul bémol a été le changement de date 3 fois pour la remise du diplôme et cela a perturbé l'organisation de cette réception en présence de monsieur Le Bourgmestre ».



## LA BOULANGERIE LILY À SPRIMONT

Depuis 3 ans, cette boulangerie-pâtisserie est tenue par Damien Pluymers et sa femme, qui y travaille le week-end.

La production a le mérite d'être entièrement artisanale, avec des produits frais et des farines de grande qualité. Damien Pluymers fait sa crème pâtissière lui-même avec de vraies gousses de vanille.

Ils estiment qu'être numéro 1 dans leur province est un vrai privilège et une belle récompense.

Le diplôme trône dans le magasin et les clients ont été remerciés via les réseaux sociaux.

« L'organisation du concours était très bonne mis à part le fait de nous avoir prévenus beaucoup trop tard que nous avons gagné. Nous ne l'avons su que le week-end qui a précédé la remise du diplôme. C'est le seul souci que nous avons eu. C'est une très bonne initiative qu'il serait bien de renouveler une fois par an ».



## PROMOTION

### LA BOULANGERIE AU PONT À NAMÊCHE

Cette boulangerie-pâtisserie de campagne appartient à Dominique Pradolini et son épouse Anne. La vendeuse Carine travaille avec eux depuis de très longues années et ils peuvent toujours compter sur elle.

Dominique Pradolini estime qu'il fait partie des meubles dans son village depuis 32 ans. Il est tellement passionné par son travail (il caresse tous les jours son pain !) que les clients le savent et qu'ils l'ont élu. Chez lui, tout est simple et abordable et les gens reviennent !

Ça lui a fait chaud au cœur et il en a été ému.

Il a trouvé le concours original et facile. De plus, il met en avant la passion du métier en plus du savoir-faire. Car la passion pour lui est primordiale et c'est elle qui lui a permis de garder le même enthousiasme au travail.

« On devrait le refaire mais tous les 3 ans ».



● Fl de Thier

UN NOUVEAU SOL COULÉ  
POUR VOTRE BOULANGERIE  
OPTEZ SANS HÉSITER POUR DEWECO

DEWECO SOLS | Votre expert en sols synthétiques industriels

DEWECO

B-Kontich | +32 3 455 56 36  
info@deweco.be | deweco.be





# BESOIN DE PERSONNEL SUPPLÉMENTAIRE?

*En tant qu'indépendant et employeur dans le commerce de détail, vous pouvez facilement tomber à court de bras. Mais il n'est pas toujours évident de trouver du personnel qualifié. Le Fonds Social vous propose son aide.*

*Nous vous accordons une prime forfaitaire si vous proposez un contrat de travail employé à un chômeur de longue durée, à un jeune soumis à l'obligation scolaire à temps partiel ou à un demandeur d'emploi peu qualifié.*

**Demandez vos primes en ligne dès maintenant**  
[socialfonds201.be/fr](http://socialfonds201.be/fr)  
[socialfonds202-01.be/fr](http://socialfonds202-01.be/fr)

FONDS SOCIAL N° 201 ET N° 202.01

# Où la publicité nous manipule chaque jour !

Nous allons tout d'abord nous intéresser à un livre écrit par un psychologue il y a 35 ans... et qui est sur ma table de chevet ! Il s'agit d'*Influence et Manipulation*, écrit en 1984 par Robert Cialdini et toujours d'actualité !

Les 6 principes de persuasion décrits par Cialdini sont indémodables et applicables dans de multiples domaines.

## Principe n°1 : la preuve sociale

Nous sommes tous des moutons ! La preuve sociale reflète l'influence des autres sur votre comportement. Elle est particulièrement utile lorsque vous devez faire un choix et que vous êtes hésitant. Pourquoi pensons-nous qu'un restaurant est meilleur s'il est fréquenté ?

Si la publicité montre que le groupe social auquel on appartient (ex : jeunes branchés) achète telle ou telle chose, il est fort probable que nous l'achetions !

C'est pour cela que nous voyons si souvent de publicités avec du testimonial (témoignage) : on se reconnaît dans la personne qui parle et vante les mérites d'un produit et on achète ce dernier.

Dans votre domaine, ça se traduirait par exemple, par un document du genre : le pain des gens soucieux de leur santé.

## Principe n°2 : la cohérence

Être cohérent dans nos choix nous permet de gagner du temps et de réserver notre cerveau à d'autres questions existentielles. Pourquoi achetez-vous toujours la même marque de chocolat ? Imaginez le temps que prendraient vos courses si vous deviez faire des choix sur chaque produit ! La cohérence marche aussi pour des produits moins quotidiens, comme les voitures, où, de peur de faire un mauvais choix, nous avons tendance à rester sur la marque que nous connaissons !

En boulangerie-pâtisserie, une phrase du genre « un éclair au chocolat, comme d'habitude ? ».

## Principe n°3 : l'autorité

L'autorité, ou le syndrome de l'uniforme ! Dans certains domaines, une figure d'autorité peut avoir une grande influence sur vos choix. Qui n'achète pas ce que le médecin lui prescrit ? C'est d'ailleurs dans le domaine de la santé qu'il y en a le plus. Ce sont toujours des

dentistes (du moins des gens déguisés en dentistes) qui nous vantent les avantages de tel ou tel dentifrice.

Dans votre secteur, un tablier d'artisan donne du crédit à vos produits artisanaux. Idem pour le décor de votre établissement.

## Principe n°4 : la réciprocité

La réciprocité joue sur le sentiment d'obligation lorsque quelqu'un vous offre un produit ou une faveur. Toujours au supermarché, pourquoi évitez-vous les personnes qui vous offrent des échantillons gratuits ? Par peur de vous sentir obligé d'acheter le produit après l'avoir goûté ! Dans la publicité, le principe de test gratuit marche sur ce principe. Passer à l'acte de commander un produit est facilité par le fait qu'il soit gratuit. Vous êtes fichu une fois que le produit a mis un pied chez vous ! Bien que vous n'ayez aucune obligation légale, votre bonne conscience vous incitera à continuer de commander le produit par la suite, en retour de faveur !

Alors proposez des morceaux de votre nouveau pain ou cramique.





### Principe n°5 : la sympathie

La sympathie est la conséquence de l'humanisation d'une marque. Sans un visage, une marque n'est qu'une entité froide. En s'associant à l'image d'une célébrité, un animal, ou tout simplement un joli visage, la marque va se rapprocher de son public et pouvoir lui communiquer ses valeurs de façon plus chaleureuse.

Le capital sympathie est particulièrement important vis-à-vis des jeunes enfants, très sensibles au côté humain d'une marque ou d'un produit.

Vous le savez : vos clients fidèles viennent pour vos produits et pour votre empathie, votre écoute et votre sourire !

### Principe n°6 : la rareté

C'est bien connu, ce qui est rare est cher. La rareté exploite le sentiment d'urgence à acheter un produit qui va bientôt disparaître. La rareté court-circuite notre esprit rationnel qui nous recommande de prendre son temps avant de passer à l'acte d'achat.

Certaines marques sont devenues maîtres à créer artificiellement de la rareté, faisant de leurs clients des collectionneurs, éprouvant un amour irrationnel pour leur précieux achat.

Testez le « un tout nouveau gâteau que je ne fais qu'en janvier ».

Nous voyons donc que les professionnels du marketing usent et abusent de différentes techniques de manipulation pour vous faire accepter et apprécier leurs produits.

Les publicités ont vu le jour dès les premiers temps de la télévision. A cette époque, les messages publicitaires étaient explicites : on détaillait aux téléspectateurs les qualités du produit, et le spot s'arrêtait là.

C'est aux Etats-Unis, en 1930, que les premiers signes de faiblesse économique sont apparus. Les autorités ont alors cherché un moyen rapide et efficace de pousser les gens à la consommation : la bonne vieille publicité ne suffisait plus, il fallait une nouvelle arme !



Les publicitaires de l'époque feront alors appel aux motifs inconscients et viscéraux de la population. Si le consommateur n'a pas objectivement besoin d'une nouvelle voiture, il en aura affectivement besoin.

Une autre technique de manipulation simple consiste à vous rendre jaloux.

Des petites remarques dans la publicité stimulent ce que les psychologues appellent « la comparaison sociale. L'homme est un être avide de supériorité, et voudra toujours avoir mieux que le voisin.

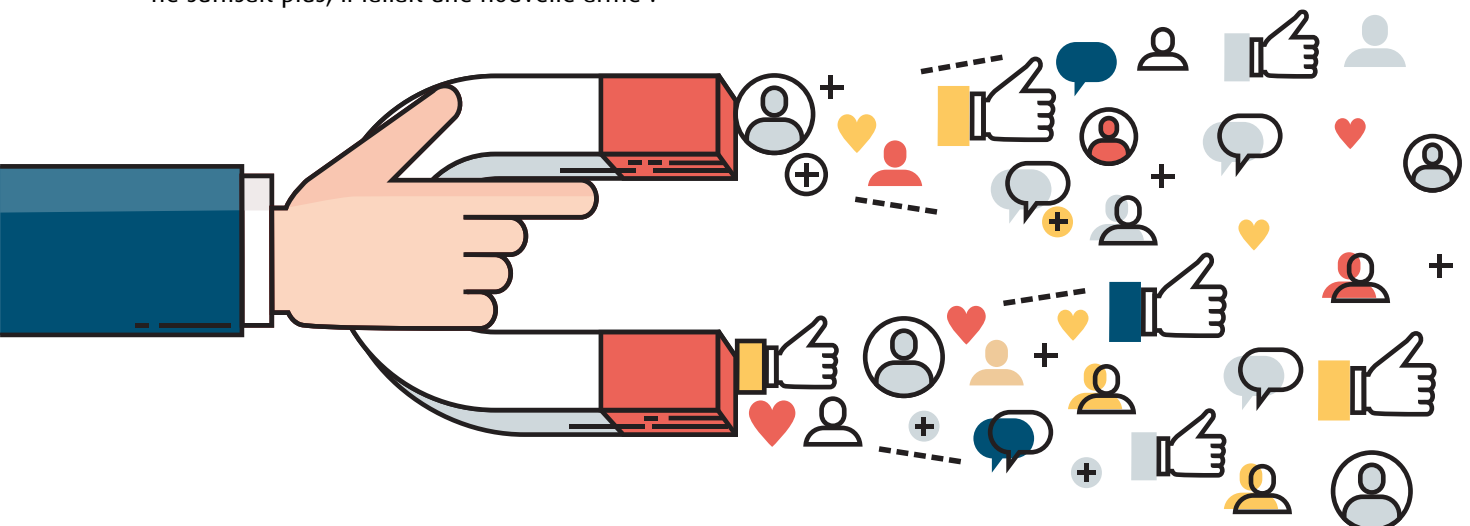
Une autre technique jouant sur l'émotion : le conditionnement associatif

Le conditionnement associatif est mis en avant la plupart du temps grâce à la musique. On vous diffuse une publicité avec une musique qui vous plaît : vous aurez alors associé le produit à quelque chose de plaisant, que vous aimez. Une odeur de café augmenterait la vente de viennoiseries ( marketing olfactif).

Lorsque l'on prend conscience de ces différentes techniques (et la liste n'est pas exhaustive), on peut faire plus attention et mettre une barrière mentale anti-manipulation.

Et quand on vend, on peut utiliser ces techniques sans culpabiliser !

● FI de Thier



# Réflexions

Si vous prenez 100 fourmis noires et 100 fourmis rouges et que vous les mettez ensemble dans un bocal, rien de particulier n'arrivera...

Mais si vous prenez le bocal et que vous le secouez violemment en le reposant sur la table, les fourmis vont alors commencer à s'entretuer !

Les fourmis rouges pensent que les fourmis noires sont les ennemis, pendant que les fourmis noires croient que ce sont les fourmis rouges...

Alors que le véritable ennemi est la personne qui a secoué le bocal.

Ce constat est également vrai dans notre société.

Avant de se battre les uns contre les autres, nous devrions nous poser la question :

"Qui a secoué le bocal ?"



## VEILLIR EN BEAUTÉ... ET EN SAGESSE par Félix Leclerc.

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

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

Vieillir en beauté, c'est donner un coup de pouce!  
À ceux qui se sentent perdus dans la brousse,  
Qui ne croient plus que la vie peut être douce

Et qu'il y a toujours quelqu'un à la rescousse.

Vieillir en beauté, c'est vieillir positivement.  
Ne pas pleurer sur ses souvenirs d'antan.

Être fier d'avoir les cheveux blancs,  
Car pour être heureux, on a encore le temps.

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

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

Ne regrette pas de vieillir.  
C'est un privilège refusé à beaucoup !





# Blé, sucre, huile, etc...

## Les prix alimentaires mondiaux au plus haut depuis 10 ans

L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture a publié un rapport sur le cours des denrées alimentaires le jeudi 7 octobre. Les prix n'ont pas été si élevés depuis 10 ans.

Les prix mondiaux des produits alimentaires ont augmenté pour le deuxième mois consécutif en septembre pour atteindre leur plus haut niveau en 10 ans. Cette augmentation est la conséquence de l'augmentation des prix de la plupart des céréales et huiles végétales.



L'indice des prix des denrées alimentaires de la Fao, qui suit les prix internationaux des produits alimentaires les plus échangés dans le monde, a atteint en moyenne 130 points le mois dernier. C'est le chiffre le plus élevé depuis septembre 2011.

Il s'agit d'une hausse de 1,2 % par rapport à août et de 32,8 % par rapport à septembre 2020. L'indice suit les variations mensuelles des prix internationaux des produits alimentaires couramment négociés.

Le blé sera au centre des préoccupations de la Fao dans les semaines à venir.

Le prix des céréales a augmenté de 2 % en septembre par rapport au mois précédent. Cette hausse est due à une augmentation de près de 4 % des prix du blé, la Fao citant le resserrement des disponibilités à l'exportation dans un contexte de forte demande. Parmi les principales céréales, le blé sera au centre des préoccupations dans les semaines à venir car il faudra voir comment évolue la demande face à des prix qui augmentent rapidement.

### Une production trop faible

L'organisation basée à Rome anticipe une production mondiale de céréales historique cette année mais a indiqué que celle-ci serait dépassée par la consommation prévue.

L'indice FAO des prix des produits alimentaires s'est établi en moyenne à 130 points le mois dernier, un record depuis septembre 2011. Sur un an, l'indice a augmenté de 32,8 % en septembre.

De mauvaises récoltes conjuguées à la demande chinoise expliquent la nette augmentation des prix des produits agricoles de base.

Le manque de main-d'œuvre a également entraîné une moindre production d'huiles végétales, de colza ou de palme.

### Et les huiles végétales ?

Les prix des huiles végétales ont augmenté de 1,7 % en septembre et restent supérieurs de 60 % à leur niveau enregistré il y a un an, selon la FAO, en raison principalement de la hausse des cours de l'huile de palme et de l'huile de colza.

### Le riz

Les prix mondiaux du riz ont également augmenté en septembre, tandis que ceux du maïs ont connu une hausse modérée de 0,3 %. Selon la Fao, il s'agit d'une augmentation moyenne de 38 % par rapport à l'année précédente.

« L'amélioration des perspectives de récoltes mondiales et le début des récoltes aux États-Unis d'Amérique et en Ukraine a largement contrebalancé l'impact des perturbations portuaires liées aux ouragans aux États-Unis », a expliqué la Fao.

### Hausse de tous les produits laitiers, notamment du beurre.

S'agissant des produits laitiers, leurs prix ont augmenté de 1,5 % par rapport au mois d'août. La forte demande mondiale d'importations et les facteurs saisonniers en Europe et en Océanie ont apparemment entraîné une hausse des cotations internationales de tous les produits laitiers, notamment du beurre.

### Le sucre

De leur côté, le prix du sucre s'est accru de 0,5% en septembre. Les inquiétudes concernant les mauvaises récoltes au Brésil, principal exportateur, ont été partiellement compensées par le ralentissement de la demande d'importation et des perspectives de production favorables en Inde et en Thaïlande.

Sources : The Economist, communiqué FAO, interview TV Abdolreza Abbassian, économiste principal à la Fao.

# Aux fourneaux pour la bonne cause

avec Vita+ !

Cette année, Vita+ soutient de nouveau chaleureusement « Viva for Life » ! L'action « Vita+ for Life » se tiendra du 1 novembre au 12 décembre 2021. Pour chaque pain Vita+ Céréales Complètes, Flocons d'Avoine ou Graines Germées, vendu pendant cette période, nous offrirons 5 cents à « Viva for Life ».

## QU'EST-CE QU'EST « VIVA FOR LIFE » ?

« Viva for Life » est une opération caritative menée en Wallonie par VivaCité, avec le soutien de la RTBF et de CAP48, en faveur des jeunes enfants (0 à 6 ans) vivant sous le seuil de la pauvreté et de leur famille.

En 2020, 7.061.534€ ont été récoltés pour cette opération dont 7.080€ par Vita+, et ce grâce à vous !

L'édition de cette année aura lieu à Tournai du 17 au 23 décembre 2021.

## AIDEZ-NOUS À FAIRE DE CETTE ÉDITION UNE ÉDITION ENCORE PLUS RÉUSSIE

Vous désirez nous aider à faire de cette édition une édition encore plus réussie qu'en 2020 ?

Commandez alors maintenant du Tégral Vita+ et recevez vos sacs à pain « Vita+ for Life ». Ceux-ci sont livrés jusqu'au 3 décembre 2021.

N'hésitez pas à également contacter votre représentant Puratos ! Celui-ci pourra vous faire parvenir notre matériel de communication : une affiche, une image pour les écrans de télévision, des images pour les réseaux sociaux et une bannière pour Facebook. Nous communiquerons également au sujet de l'action auprès des consommateurs sur la page Facebook, le compte Instagram et le site web de Vita+ et via une newsletter. N'hésitez pas à nous suivre et à partager notre contenu !

Pour plus d'informations sur l'action veuillez contacter votre représentant Puratos.





Nous ne savons pas toujours si ce que nous achetons est de saison tant il y a d'importations des pays lointains.

Or, vous le savez, manger de saison est meilleur pour la planète et pour la santé.

Et vos clients y sont de plus en plus sensibles.

## Janvier



### Légumes

- Ail
- Betterave
- Carotte
- Céleri-branche
- Céleri-rave
- Chou
- Chou blanc
- Chou de Bruxelles
- Chou frisé
- Chou rouge
- Courge
- Crosne
- Endive
- Épinard
- Frisée
- Mâche
- Navet
- Oignon
- Panais
- Poireau
- Pomme de terre de conservation
- Salsifi
- Topinambour

### Fruits

- Amande sèche
- Citron
- Clémentine
- Kaki
- Kiwi
- Mandarine
- Orange
- Pamplemousse
- Physalis
- Poire
- Pomme

### Céréales & légumineuses

- Lentille

## Février

### Légumes

- Ail
- Betterave
- Carotte
- Céleri-rave
- Chou blanc
- Chou de Bruxelles
- Chou frisé
- Chou rouge
- Crosne
- Endive
- Épinard
- Frisée
- Mâche
- Navet
- Oignon
- Panais
- Poireau
- Pomme de terre de conservation
- Radis
- Salsifi
- Topinambour

### Fruits

- Amande sèche
- Citron
- Clémentine
- Kiwi
- Mandarine
- Orange
- Pamplemousse
- Physalis
- Poire
- Pomme

### Céréales & légumineuses

- Lentille

## Mars



### Légumes

- Ail
- Asperge
- Betterave
- Blette
- Carotte
- Céleri-rave
- Chou
- Chou de Bruxelles
- Chou-fleur
- Crosne
- Endive
- Épinard
- Frisée
- Navet
- Oignon
- Panais
- Poireau
- Pomme de terre de conservation
- Radis
- Salsifi
- Topinambour

### Fruits

- Amande sèche
- Citron
- Kiwi
- Orange
- Pamplemousse
- Poire
- Pomme

### Céréales & légumineuses

- Lentille



## Avril

### Légumes

- Ail
- Artichaut
- Asperge
- Betterave
- Blette
- Carotte
- Chou-fleur
- Concombre
- Endive
- Épinard
- Frisée
- Laitue
- Navet
- Oignon
- Petit pois
- Poireau
- Pomme de terre primeur
- Radis

### Fruits

- Amande sèche
- Citron
- Pamplemousse
- Poire
- Pomme



## Mai

### Légumes

- Ail
- Artichaut
- Asperge
- Aubergine
- Betterave
- Blette
- Carotte
- Chou-fleur
- Concombre
- Courgette
- Épinard
- Laitue
- Navet
- Oignon
- Petit pois
- Pomme de terre primeur
- Radis

### Fruits

- Amande sèche
- Cerise
- Fraise
- Pamplemousse
- Rhubarbe
- Tomate



## Juin

### Légumes

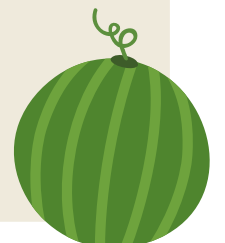
- Ail
- Artichaut
- Asperge
- Aubergine
- Betterave
- Blette
- Brocoli
- Carotte
- Chou romanesco
- Concombre
- Courgette
- Épinard
- Fenouil
- Haricot vert
- Laitue
- Navet
- Oignon
- Petit pois
- Poivron
- Pomme de terre primeur
- Radis

### Fruits

- Abricot
- Amande sèche
- Brugnion
- Cassis
- Cerise
- Citron
- Fraise
- Framboise
- Groseille
- Melon
- Pamplemousse
- Pastèque
- Pêche
- Pomme
- Prune
- Rhubarbe
- Tomate

### Céréales & légumineuses

- Avoine d'hiver
- Avoine de printemps
- Orge d'hiver
- Pois
- Seigle





## Juillet

### Légumes

- Ail
- Artichaut
- Asperge
- Aubergine
- Betterave
- Blette
- Brocoli
- Carotte
- Céleri-branche
- Chou romanesco
- Concombre
- Courgette
- Épinard
- Fenouil
- Haricot vert
- Laitue
- Oignon
- Petit pois
- Poivron
- Pomme de terre primeur
- Radis

### Fruits

- Abricot
- Amande fraîche
- Amande sèche
- Brugnion
- Cassis
- Cerise
- Figue
- Fraise
- Framboise
- Groseille
- Melon
- Myrtille
- Nectarine
- Pastèque
- Pêche
- Poire
- Prune
- Rhubarbe
- Tomate



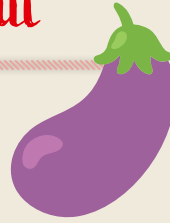
### Céréales & légumineuses

- Avoine d'hiver
- Avoine de printemps
- Blé dur d'hiver et de printemps
- Blé tendre d'hiver et de printemps
- Féveroles et fèves
- Haricot blanc
- Maïs
- Orge d'hiver
- Orge de printemps
- Pois
- Seigle

## Août

### Légumes

- Ail
- Artichaut
- Aubergine
- Betterave
- Blette
- Brocoli
- Carotte
- Céleri-branche
- Chou blanc
- Chou romanesco
- Chou rouge
- Concombre
- Courge
- Courgette
- Épinard
- Fenouil
- Frisée
- Haricot vert
- Laitue
- Oignon
- Poivron
- Pomme de terre primeur
- Radis



### Fruits

- Abricot
- Amande fraîche
- Amande sèche
- Baie de goji
- Brugnion
- Cassis
- Figue
- Fraise
- Framboise
- Groseille
- Melon
- Mirabelle
- Mûre
- Myrtille
- Nectarine
- Noisette
- Pastèque
- Pêche
- Poire
- Pomme
- Prune
- Pruneau
- Raisin
- Tomate

### Céréales & légumineuses

- Avoine d'hiver
- Avoine de printemps
- Blé dur d'hiver et de printemps
- Blé tendre d'hiver et de printemps
- Féveroles et fèves
- Haricot blanc
- Maïs
- Orge d'hiver
- Orge de printemps
- Pois
- Quinoa
- Seigle

## Septembre

### Légumes

- Ail
- Artichaut
- Aubergine
- Betterave
- Blette
- Brocoli
- Carotte
- Céleri-branche
- Chou
- Chou blanc
- Chou de Bruxelles
- Chou-fleur
- Chou frisé
- Chou romanesco
- Chou rouge
- Concombre
- Courge
- Courgette
- Épinard
- Fenouil
- Frisée
- Haricot vert
- Laitue
- Oignon
- Panais
- Patate douce
- Poireau
- Poivron
- Pomme de terre de conservation
- Potiron
- Radis

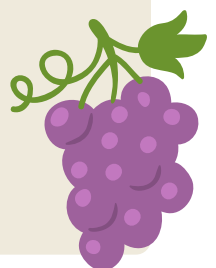


### Fruits

- Amande sèche
- Baie de goji
- Coing
- Figue
- Melon
- Mirabelle
- Mûre
- Myrtille
- Noisette
- Noix
- Pastèque
- Pêche
- Poire
- Pomme
- Prune
- Pruneau
- Raisin
- Tomate

### Céréales & légumineuses

- Haricot blanc
- Maïs
- Quinoa
- Riz
- Sarrasin
- Tournesol



## Octobre

### Légumes

- Ail
- Aubergine
- Betterave
- Blette
- Brocoli
- Carotte
- Céleri-branche
- Céleri-rave
- Chou
- Chou blanc
- Chou de Bruxelles
- Chou-fleur
- Chou frisé
- Chou rouge
- Concombre
- Courge
- Courgette
- Echalote
- Endive
- Épinard
- Fenouil
- Frisée
- Haricot vert
- Laitue
- Navet
- Oignon
- Panais
- Patate douce
- Poireau
- Pomme de terre de conservation
- Potiron
- Radis
- Rutabaga
- Salsifi
- Topinambour

### Fruits

- Amande sèche
- Baie de goji
- Châtaigne
- Citron
- Coing
- Figue
- Framboise
- Kaki
- Myrtille
- Noisette
- Noix
- Physalis
- Poire
- Pomme
- Raisin
- Tomato

### Céréales & légumineuses

- Haricot blanc
- Maïs
- Quinoa
- Riz
- Sarrasin
- Soja



## Novembre

### Légumes

- Ail
- Betterave
- Brocoli
- Cardon
- Carotte
- Céleri-branche
- Céleri-rave
- Chou
- Chou blanc
- Chou de Bruxelles
- Chou-fleur
- Chou frisé
- Chou rouge
- Citrouille
- Courge
- Crosne
- Echalote
- Endive
- Épinard
- Fenouil
- Frisée
- Mâche
- Navet
- Oignon
- Panais
- Poireau
- Pomme de terre de conservation
- Potiron
- Radis
- Rutabaga
- Salsifi
- Topinambour

### Fruits

- Amande sèche
- Châtaigne
- Citron
- Clémentine
- Coing
- Kaki
- Kiwi
- Mandarine
- Orange
- Physalis
- Poire
- Pomme
- Lentille
- Maïs
- Décembre

### Céréales & légumineuses



## Décembre

### Légumes

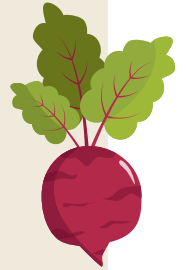
- Ail
- Betterave
- Carotte
- Céleri-branche
- Céleri-rave
- Chou
- Chou blanc
- Chou de Bruxelles
- Chou frisé
- Chou rouge
- Courge
- Crosne
- Echalote
- Endive
- Épinard
- Frisée
- Mâche
- Navet
- Oignon
- Panais
- Poireau
- Pomme de terre de conservation
- Potiron
- Radis
- Rutabaga
- Salsifi
- Topinambour

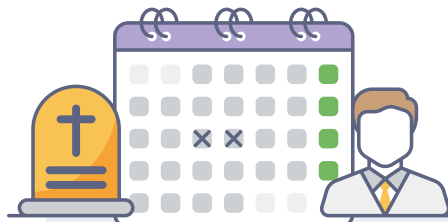
### Fruits

- Amande sèche
- Châtaigne
- Citron
- Clémentine
- Kaki
- Kiwi
- Mandarine
- Orange
- Physalis
- Poire
- Pomme

### Céréales & légumineuses

- Avoine d'hiver
- Avoine de printemps
- Blé dur d'hiver et de printemps
- Blé tendre d'hiver et de printemps
- Féveroles et fèves
- Lentille
- Orge d'hiver
- Orge de printemps
- Pois
- Seigle





## MODALITÉS DE CONGÉ DE DEUIL POUR TRAVAILLEUR INDEPENDANT

Sur proposition du Ministre Fédéral des Indépendants David CLARINVAL, le Conseil des Ministres a approuvé, ce 21 octobre, un projet d'Arrêté Royal accordant une allocation en faveur du travailleur indépendant qui interrompt son activité professionnelle en raison du décès d'un membre de sa famille.

- Le congé de deuil est ouvert :
  - Aux indépendants à titre principal (y compris les aidants, et les conjoints aidants assujettis au maxi statut)
  - Aux indépendants à titre complémentaire ou actifs après l'âge de la pension qui sont redevables de cotisation provisoire au moins égale aux cotisations minimales des indépendants à titre principal.
- Le congé de deuil comprend l'octroi d'une allocation dont le montant journalier est de 85,75 €.
- L'indépendant qui souhaite bénéficier du congé de deuil doit introduire une demande auprès de sa caisse d'assurance sociale qui assurera le paiement de l'allocation.

L'avis du Conseil d'Etat est sollicité.

## ECO CHEQUES

Sur proposition du Ministre Fédéral de l'Economie et du Travail Pierre-Yves DERMAGNE et du Ministre Fédéral des Affaires Sociales Frank VANDENBROUCKE, le Conseil des Ministres de ce 21 octobre, a approuvé un projet d'Arrêté Royal modifiant diverses dispositions relatives aux ECO CHEQUES électroniques.



- Le projet d'Arrêté Royal vise principalement la numérisation des ECO CHEQUES. Actuellement, ils peuvent être délivrés sous forme papier ou électronique.
- A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022, cela ne sera plus possible que par voie électronique.
- Les ECO CHEQUES papier qui seront encore émis jusqu'au 31 décembre 2021 resteront valables jusqu'au 31 décembre 2023. Après cette date les ECO CHEQUES papier disparaîtront définitivement.

L'avis du Conseil d'Etat est sollicité.

● **A.DENONCIN**  
Président

### LA FARINE ' NOIX '

#### Une bonne idée pour les fêtes de fin d'année

Farine blanche, cerneau de noix (15 %), Froment aplati, farine intégrale de seigle, flocons d'avoine

#### Recette

1000g farine noix à utiliser pur + 490 gr à 550 gr d'eau ,18 gr de sel ,20 gr de levure , 5 minutes en vitesse lente et 6 minutes en seconde vitesse Cuisson : 200°C → 195°C chaleur tombante  
Temps 42 min approximatif (selon type de four) pour des pains de 675 gr



L'équipe des Moulins du Val-Dieu  
Jean-François Delbrouck : +32(0)491 28 94 54  
Benoît Brouwers : +32(0)496 58 66 13  
info@lesmoulinsduvaldieu.be



# Philosophie



**Il est parfois bon de se replonger dans les pensées des philosophes ou personnes célèbres pour faire naître un débat ou simplement réfléchir.**

« Lorsque vous vous réveillez le matin, sentez la valeur du fait que vous êtes encore vivant, que vous respirez, que vous réfléchissez, que vous appréciez et que vous aimez. »

▲ Marcus Orléans

« Pour marcher au pas, un cerveau n'est pas nécessaire. »

▲ Albert Einstein

« Quel est le premier objet de la société? C'EST de maintenir les droits imprescriptibles de l'homme. Quel est le premier de ces droits? CELUI d'exister. »

▲ Robespierre

« La guerre et l'argent mènent le monde. Lorsque vous avez de l'argent, vous devez vous préparer à entrer en guerre pour protéger votre argent, et cela est le principal intérêt des corporations et des gouvernements. »

▲ Rosalie Bertell

« Il n'existe que deux choses infinies, l'inverse et la bêtise humaine... mais pour l'inverse, je n'ai pas de certitude absolue. »

▲ Albert Einstein

« Pour apprendre quelque chose aux gens, il faut mélanger ce qu'ils connaissent avec ce qu'ils ignorent. »

▲ Pablo Picasso

« Tu n'arriveras jamais à ta destination si tu t'arrêtes et tu jettes des pierres sur chaque chien qui aboie. »

▲ Winston Churchill

« L'amour véritable n'est pas dans les commencements, qui se ressemblent tous, mais dans l'évolution lente d'un lien particulier »

▲ Alexandre Jardin

« Ce qui a en apparence beaucoup de valeur a souvent peu de valeur. Ce qui a en apparence peu de valeur a souvent beaucoup de valeur »

▲ Louis Berger

« La vérité est comme le soleil. Elle laisse tout voir mais ne se laisse pas regarder. »

▲ Victor Hugo

« La grandeur de l'homme est dans sa décision d'être plus fort que sa décision. Et si sa condition est injuste, il n'a qu'une façon de la surmonter, qui est d'être juste lui-même. »

▲ Albert Camus

« J'ai compris qu'il ne suffisait pas de dénoncer l'injustice, il fallait donner sa vie pour la combattre. »

▲ Albert Camus

« Des milliers de génies vivent et meurent sans avoir été découverts. Soit par eux-mêmes, soit par les autres. »

▲ Mark Twain

« Une vérité énoncée avec de mauvaises intentions surpasse tous les mensonges de l'imagination. »

▲ William Blake

« Toute l'histoire du contrôle sur le peuple se résume à cela: isoler les gens les uns des autres, parce que si on peut les maintenir isolés assez longtemps, on peut leur faire croire n'importe quoi. »

▲ Noam Chomsky

« Les innocents, ça n'existe pas. Par contre il existe différents degrés de responsabilité. »

▲ Stieg Larsson

« L'homme mérite qu'il se soucie de lui-même car il porte dans son âme les germes de son devenir. »

▲ Carl Gustav Jung

« L'espérance serait la plus grande des forces humaines si le désespoir n'existait pas. »

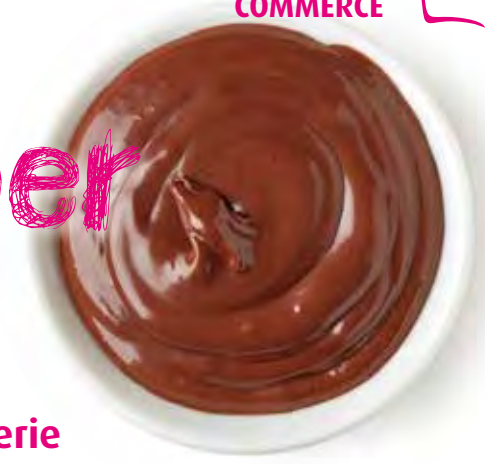
▲ Victor Hugo

« Quand un philosophe vous répond, on ne comprend même plus ce qu'on lui avait demandé. »

▲ André Gide



# La pâte à tartiner artisanale



## rencontre un franc succès en boulangerie-pâtisserie

**Pains de toutes sortes, viennoiseries, pâtisseries, mais aussi snacking, de plus en plus, les boulangeries se diversifient pour toucher une clientèle plus large. En commercialisant votre propre pâte à tartiner vous allez fidéliser les personnes qui souhaitent consommer mieux et, si possible, local.**

### **Pourquoi la pâte à tartiner artisanale connaît-elle un si grand succès ?**

Sucre en abondance, huile de palme, additifs nocifs... les pâtes à tartiner vendues dans les grandes surfaces ne sont pas aussi bonnes que les industriels voudraient vous le faire croire.

Malgré les spots publicitaires parfaitement étudiés, les consommateurs, de mieux en mieux informés sur la composition des produits alimentaires, se tournent vers des aliments plus sains, plus respectueux de l'environnement, mais aussi plus savoureux. On le sait maintenant, le bilan carbone d'un pot de pâte à tartiner dont les ingrédients viennent des quatre coins du monde est catastrophique.

Ainsi pour des raisons écologiques, éthiques, mais aussi pour préserver leur santé, une grande partie des consommateurs inspecte scrupuleusement la composition et la provenance de ce qu'elle achète. En proposant une pâte à tartiner artisanale, vous allez faire des heureux !

Ceci dit, nombreux parmi vous le font déjà...

### **Quelle recette de pâte à tartiner proposer ?**

La plus célèbre recette de pâte à tartiner est composée de chocolat et de noisettes en poudre. Toutefois, il existe bien d'autres possibilités : pâte à tartiner au praliné, à la pistache, au spéculoos, au miel... vous avez l'embarras du choix ! Au-delà de la composition du produit, les textures peuvent varier. Vous pouvez laisser des morceaux d'amandes par exemple, pour rendre votre pâte plus croquante ; ou au contraire, choisir de la lisser complètement.

Il existe également des recettes « santé ». Il s'agit en général d'utiliser du chocolat noir, moins gras que le chocolat au lait, du sucre non raffiné et des huiles peu caloriques comme l'huile de noix. D'autres recettes sont spécialement conçues pour les enfants, les sportifs,

les végétariens ou encore les intolérants au gluten ou au lactose. Parmi toutes ces solutions, vous trouverez forcément une pâte à tartiner qui vous plaît et que vous proposerez avec succès à votre clientèle. Et puis, pourquoi ne pas vous lancer et inventer votre propre recette ? Vous vous démarquerez de la concurrence à coup sûr.

Et cette pâte à tartiner portera votre nom !

Ciblez les envies de votre clientèle. Si votre boulangerie est proche d'une école et que de nombreux parents viennent y acheter le goûter de leurs enfants : proposez-leur une pâte à tartiner adaptée !

Proposez une recette à base de produits locaux et, idéalement, bio. Pour cela, renseignez-vous auprès des producteurs de votre région. Mettez en valeur la composition saine de votre produit lors de sa présentation aux clients ainsi que les producteurs impliqués dans sa préparation, le local a le vent en poupe.

Variez les plaisirs en proposant une pâte à tartiner différente à chaque changement de saison par exemple (à l'orange et aux épices pour l'hiver, au caramel pour l'automne...).

Recueillez des avis clients pour savoir ce que vous pouvez améliorer. Pour cela, demandez à ceux qui ont acheté votre pâte à tartiner ce qu'ils en ont pensé et quelles recettes ils aimeraient trouver dans votre boulangerie. Vous pouvez aussi faire déguster gratuitement votre pâte à tartiner en magasin. Cela incitera ceux qui l'aiment à en acheter un pot !

Pourquoi ne pas surfer sur cette tendance en proposant également à vos clients des viennoiseries et pâtisseries qui en contiennent ?

● FI de Thier

Sources: Atelier Laurence Nelis

# L'importance de négociation



## pour résoudre les conflits en ressources humaines

### LA DÉFINITION DE LA NÉGOCIATION

Ici on ne parle pas de la négociation commerciale mais de la négociation pour résoudre les conflits.

- C'est un mode de résolution des conflits qui suppose que les personnes impliquées discutent de leurs besoins et de leurs intérêts en fonction d'atteindre une solution mutuellement acceptable.
- Elle consiste à traiter les litiges « sur le fond » plutôt que sur l'argumentation.
- Elle prend comme postulat que la meilleure option de la gestion d'un conflit est de déterminer l'intérêt commun où chacun est gagnant.
- C'est une approche systématique, débouchant sur des solutions « gagnant-gagnant », beaucoup plus satisfaisantes

### LES ÉTAPES DE LA NÉGOCIATION

#### Étape 1 - Faire le zoom sur la situation et se préparer

- Recueillir les informations pertinentes.
- Évaluer les aspects humains (hostilité, antipathie, difficultés de communiquer).
- Évaluer les intérêts en jeu (les vôtres et ceux de l'autre partie).
- Déterminer les critères qui permettront de dire que la négociation est ok

#### Étape 2 - Aborder la négociation

- Établir un temps de rencontre avec l'autre partie.
- Établir des bases communes d'échange (le ton, le rythme).
- Fixer la durée de la rencontre.
- Établir l'objectif de départ.

#### Étape 3 - Partager ses points de vue

- Entamer la discussion avec l'autre partie.
- Tenter de comprendre les préoccupations de l'autre.
- Utiliser des questions permettant de clarifier les énoncés.

- Demeurer au présent, éviter d'aller trop dans le passé.
- Inviter l'autre partie à verbaliser ses perceptions de la situation.
- Tenter de voir comment l'autre partie se positionne
- Parler en « je » et pas en « tu ».

#### Étape 4 - Bâtir sur les intérêts communs

- Partager les intérêts derrière les positionnements de chacun.
- Poser des questions qui permettent de clarifier les propos tenus.
- Partager ses sentiments, ses ressentis.
- Tenir compte des intérêts respectifs et mettre le focus sur les intérêts communs.

#### Étape 5 - Trouver des solutions

- Engager le dialogue en vue d'obtenir un accord.
- Garder les intérêts partagés et les motivations de l'autre en tête.
- Une fois une solution retenue, vérifier son application dans la vie courante.
- Identifier la meilleure solution.

#### Étape 6 - Fixer une rencontre de suivi

- Prévoir une rencontre ultérieure afin de vérifier si le plan commun est réaliste et se réalise tel que prévu.

#### Conditions facilitant la négociation

- Garder les oreilles bien ouvertes.
- Ne pas attaquer l'autre partie.
- Ventiler vos émotions d'abord.
- Clarifier les petits détails.
- Penser à l'après-négociation.
- Communiquer efficacement.
- Faire attention à ses perceptions.

Sources : Livre *Les 50 règles d'or de la gestion de conflits*, mon Mémoire de l'université de Lille III



# Salon Broodway 2021

C'est du 26 au 29 septembre que le salon Broodway de Courtrai a fait son grand retour.

Un salon quelque peu remanié, avec les espaces dédiés à Tavola et à la Boucherie.

Ce salon Professionnel est aussi une occasion pour chacun de rencontrer nos représentants et responsable de firmes hors du cadre habituel.

Une occasion pour notre Président Provincial du Hainaut, José Vanderauwera et moi-même, d'aller à la rencontre de nouveaux contacts afin de soutenir notre métier au travers du Moniteur.

On retrouve également des sociétés comme Puratos, Callebaut, les Moulins Cérés et les Moulins Dossche Mills Bakkery, la Société Rorive associée pour l'occasion avec les Sociétés Verbeke avec le matériel Bongard.

Un salon qui reste agréable et jovial après cette pandémie Covid.

● Patrick Lust  
Boul'Reporter



# Le massepain, une valeur sûre et un bel outil marketing

**Vous êtes des artisans, vous êtes créatifs et le massepain vous permet de faire appel à votre imagination et à « coller » à l'actualité.**

Je n'irais pas jusqu'à vous inciter à faire du massepain en forme de coronavirus (et cela existe peut-être) mais vous pouvez réaliser votre massepain en fonction de l'actualité cinématographique, des loisirs (un skieur par exemple ou un traineau) ou du quotidien (une petite dent pour un enfant qui vient d'en perdre, un thermomètre à offrir à un enfant malade, un cigare, une valise, un tournevis etc).

De plus, en le combinant à d'autres ingrédients comme le chocolat, cela donnera des créations très originales qui rejoindront les créations plus classiques comme les animaux, les fruits, etc.

Nous avons vu dans un moniteur l'origine du massepain.

En quelques mots de rappel, Le Robert historique rattache le mot « massepain » à l'italien, marzapane, qui désigne à l'origine une mesure de capacité sur la côte sud de l'Asie Mineure, chez les marchands venant d'Italie, vers 1340. Par la suite, il se serait appliqué surtout à la petite boîte servant à emballer la confiserie et, par métonymie, à son contenu : une pâtisserie faite d'amandes, de blanc d'œuf et de sucre (av. 1450).

Une des premières références concrètes au massepain se trouve dans les registres de la ville de Lübeck, en 1530.

Au XVII<sup>e</sup> siècle, cette délicatesse apparaît aux Pays-Bas et, progressivement, elle devient de plus en plus célèbre en Belgique. Le massepain était autrefois un symbole d'amour et il était courant, à l'époque de Saint-Nicolas, que les hommes en donnent un morceau à leur bien-aimée. Une association bien lointaine aujourd'hui, mais le produit n'en a en rien perdu sa popularité.

Je sais que nous ne trouvons en général du massepain que pour les fêtes de fin d'année et à la St Nicolas bien sûr.

Moi qui adore ça, je regrette souvent l'absence du massepain (cuit en tout cas) en dehors de ces périodes. Alors qu'il y a une multitude d'occasions pour en proposer : la rentrée, le printemps, les communions, les fêtes des voisins, etc.

Et pourquoi pas tester cette idée auprès de vos clients ?

Je vous propose de m'envoyer les plus belles photos de vos créations sur [florence@2thier.com](mailto:florence@2thier.com).

Elles passeront dans le moniteur de décembre.

À vos amandes ...

● **Fl de Thier**







FISCAL

# La suppression des réglementations forfaitaires, report en 2028

**Modification de l'année pour la mise en application de la fin du régime forfaitaire de TVA pour les petits indépendants. Cette mesure prendra effet à partir de 2028 et non de 2027 comme décidé précédemment par les autorités et comme nous vous l'avions annoncé dans un article paru au Moniteur du mois de mars 2021.**

La TVA forfaitaire, dont le champ d'application se réduit d'année en année, finira par disparaître le 1<sup>er</sup> janvier 2028, c'est-à-dire un an plus tard que prévu initialement. Aujourd'hui, ce dispositif est utilisé par les **petites entreprises qui ne disposent pas de comptabilité**. La TVA forfaitaire présente tant pour les petites entreprises que pour le fisc un avantage administratif.

## QUI PROFITE DE LA TVA FORFAITAIRE

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020, seules les **entreprises personnes physiques** peuvent bénéficier de ce régime, si et seulement si elles travaillent dans un secteur d'activité pour lequel il est applicable (boulangers, pâtisseries, glaciers, bouchers, coiffeurs, etc.).

Le chiffre d'affaires annuel de ces entrepreneurs doit être **inférieur à 750.000 euros** (hors TVA). En outre, le régime forfaitaire est applicable aux assujettis qui doivent délivrer des **factures (ou des documents) pour maximum 25 % du montant de leurs opérations**.

Ces entreprises devront donc se doter d'une comptabilité d'ici 2028, au moment où ce système s'éteindra. Le gouvernement supprime le forfait car la législation économique amendée sous le gouvernement précédent prévoit que tout entrepreneur soit doté d'une comptabilité régulière.

## DÉCISION DE L'ADMINISTRATION

L'administration a pris la décision, tant en matière d'impôts sur les revenus (ISR) qu'en matière de TVA de :

- supprimer définitivement les réglementations forfaitaires **à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2028** ;
- ne plus permettre, **à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022**, à de nouveaux contribuables/assujettis à la TVA de déterminer leur base imposable (ISR)/base d'imposition (TVA) au moyen des bases forfaitaires

de taxation arrêtées d'accord avec les groupements professionnels intéressés ;

- permettre **aux contribuables/assujettis à la TVA qui**, pour l'exercice d'imposition 2022 (année de revenus 2021) en matière d'ISR et pour l'année 2021 en matière de TVA, **se réfèrent aux bases forfaitaires de taxation** pour déterminer leur base imposable (ISR/base d'imposition TVA) **peuvent continuer**, dans le respect des dispositions légales, **à les utiliser jusqu'au 31 décembre 2027 au plus tard**, c'est-à-dire jusqu'à **l'exercice d'imposition 2028 – revenus de l'année 2027**.

Afin de tenir compte des difficultés éventuelles auxquelles les contribuables concernés seront confrontés suite à la suppression des bases forfaitaires de taxation tant en matière de TVA que d'ISR, **cette période transitoire de sept ans** (1.1.2021 - 31.12.2027) est prévue afin qu'ils puissent prendre, au sein de leur entreprise, les mesures nécessaires au passage à un autre régime fiscal.

Avec la suppression de tous les régimes forfaitaires TVA, les assujettis précédemment soumis au régime du forfait TVA devront, lors du passage au régime normal, tenir un **journal des recettes** et un **inventaire**.

En ce qui concerne **l'année de transition** du régime forfaitaire au régime normal (revenus réels), l'administration n'envisage pas d'organiser des **actions spécifiques** visant à comparer systématiquement les revenus réels déclarés avec les revenus forfaitaires dans le but de corriger la différence éventuelle par le biais d'une révision.

Cependant, l'administration est toujours en droit de poursuivre à tout moment les contrôles ordinaires (de routine), inhérents à la nature du régime fiscal tant forfaitaire que normal.

● **Ghislaine Xhaufflaire**

Présidente commission fiscale francophone

# Quelques informations

- ❖ Pour ceux qui ont la flemme de sortir leur smartphone ou leur pass sanitaire imprimé, pourquoi ne pas l'avoir dans la peau ? L'idée vient d'Italie !

Andrea Colonna est un étudiant de 22 ans, vivant à Reggio de Calabre, dans le sud de la péninsule. Visiblement, il en avait marre de présenter son « green pass » (la version italienne du pass sanitaire français ou du Covid Safe Ticket chez nous).

Au lieu de présenter son smartphone à chaque contrôle, le jeune homme a franchi le pas et s'est fait tatouer un QR code qu'il présente à chaque contrôle !

- ❖ Un petit pactole pour manger des pâtisseries

Une ville du sud de la France, Pégomas, a engagé 63 volontaires pour déguster des pâtisseries.

Une fois la session terminée, ils reçoivent 200 euros pour l'ensemble de l'expérience ! Une façon de repartir avec le ventre bien rempli et de faire avancer la science.

Cette expérimentation entre en effet dans le cadre d'une étude clinique pour mieux connaître l'effet de la glycémie. L'événement est d'ailleurs chapeauté par une endocrinologue. Elle est accompagnée d'une pâtissière et diététicienne qui a pour mission de préparer les différentes pâtisseries sans sucres raffinés.

- ❖ Quand John Fitzgerald Kennedy était président, il y avait moitié moins d'habitants sur la planète qu'aujourd'hui.

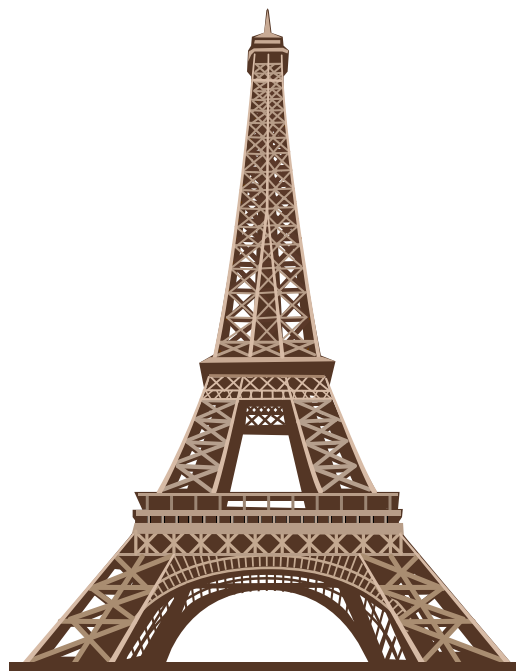
En 1960, année de l'élection de JFK, la terre comptait quelques 3 018 344 000 habitants — soit 59% de moins qu'aujourd'hui. La population mondiale a simplement augmenté à une vitesse affolante, pour dépasser les 7 milliards aujourd'hui !

- ❖ En 1992, Pablo Escobar avait en sa possession 10% de tous les billets de 100 \$ du monde à lui tout seul !

Selon Roberto Escobar, qui fut le frère et le comptable du célèbre narcotrafiquant, ils dépensaient près de 2 500 dollars par mois en bandes de caoutchouc, juste pour envelopper les piles de billets.

- ❖ Un enfant pourrait se déplacer en nageant à travers les artères du cœur d'une baleine bleue.

Enfin, ça ne marche que si la baleine est morte : si le cœur battait, le pauvre petit finirait broyé lors de la contraction des artères.



- ❖ La Tour Eiffel n'est pas immobile : elle peut bouger de 13 centimètres, et se déplace dans la direction contraire du soleil !

Lorsque le soleil tape très fort, la chaleur dilate très légèrement le métal du côté ensoleillé. Mais comme l'édifice entier est en métal, ces micro-dilatations finissent par se répercuter en s'ajoutant, jusqu'à prendre de sacrées proportions. Les jours de forte chaleur, le sommet peut ainsi se déplacer par rapport à son point de départ, mais aussi lorsque le vent est très fort. Le plus grand écart jamais constaté était de 13 centimètres, en 1999 ! En moyenne, on est plutôt entre 4 et 8 centimètres.

- ❖ Un tigre qui avait des problèmes de dentition a tué plus de 430 personnes en Inde et au Népal. Comme il avait mal aux dents, il ne pouvait plus chasser ses proies favorites, il a donc été contraint de se rabattre sur la viande humaine !

Cela s'est passé au XIX<sup>e</sup> siècle, et ce tigre du Bengale a même été enregistré par le Guinness Book des records comme étant le tigre le plus meurtrier de l'histoire. C'est après son autopsie que des chercheurs ont pu comprendre ce qui avait motivé l'animal à devenir mangeur d'homme, alors que les tigres ne raffolent pas de viande humaine en temps ordinaire.

- ❖ On estime qu'il y a plus de lacs au Canada que dans tout le reste de la planète combiné.



Le Canada compte plus de 31 190 lacs dont la superficie dépasse les 3 km<sup>2</sup>. Le nombre exact de lacs plus petits est encore inconnu, car il y en a tellement qu'il n'existe pas encore d'estimation officielle !

Cependant, le lac non-salé contenant le plus d'eau au monde se trouve en Russie, et il contient à lui seul 14 % des réserves d'eau douce de surface.

Il s'agit du lac Baïkal, il mesure 631 km de long, 80 km de large et jusqu'à 1.630 m de profondeur. On précise bien qu'il s'agit d'un lac non-salé, car le plus grand lac du monde toutes catégories confondues serait la Mer Caspienne, qui est actuellement considérée non pas comme une mer, mais comme un lac salé (son statut véritable prête encore à débat).

❖ **Un nuage pèse en moyenne 500 000 kilos !**

Si on pouvait mettre un nuage sur une balance et faire tenir toutes les poussières, particules d'eau et de glace d'un nuage, on se rendrait compte que les nuages ne sont pas si légers que cela. Et encore, ce n'est rien : avec une densité d'eau d'environ 0,5g/m<sup>3</sup>, un nuage de 100 km<sup>3</sup> pourrait peser jusqu'à 500 000 000 kilos !

❖ **Vous pouvez naviguer en ligne droite du Pakistan à la Sibérie sans jamais toucher terre !**

En fait, sur les planisphères, les continents sont déformés, mais avec un globe terrestre (ou Google Earth) vous pourrez facilement répéter l'expérience.

❖ **Lors d'une greffe de rein classique, on vous laisse d'abord vos deux reins en place et on vous ajoute un troisième rein. Ce troisième rein peut être, dans certains cas, placé au niveau du pelvis !**

❖ **Lors de la « Grande Inondation de Mélasse de Boston », 21 personnes ont trouvé la mort lorsqu'un gigantesque réservoir de mélasse s'est soudainement rompu.**

Une gigantesque vague de mélasse s'est répandue dans les rues à plus 56 km/h. En plus des 21 morts, il y eut également près de 150 blessés.

❖ **Le lieu le plus « sec » de la terre se trouve en Antarctique. Il s'agit de l'île de Ross, sur laquelle il n'a pas plu depuis plusieurs millions d'années !**

Bien sûr, on triche un peu, car on prend uniquement en compte la pluviométrie et les précipitations. On trouve bien de l'eau sur l'île de Ross, sous forme solide, puisque l'île est couverte de glace. L'endroit le plus aride de la terre reste et demeure le désert d'Atacama...

❖ **Il y a énormément de dessins datant de l'ère médiévale qui représentent de preux chevaliers se battant en duel contre des escargots géants... Et personne ne sait exactement pourquoi.**

C'est vrai que les dragons, c'est quand même plus classe ! Il existe cependant plusieurs hypothèses plausibles, cela va de la simple blague entre moines copistes, à une sombre histoire de symbolisme religieux. Mais peut-être que la raison est plus simple, et qu'ils essayaient simplement de défendre leurs jardins contre les invasions de gastéropodes...

● **Fl de Thier**

# Les orges

Voilà une céréale, pas vraiment panifiable, que l'on va retrouver sous beaucoup de latitudes et altitudes. Difficile à décortiquer, Parmentier disait même qu'il était « revêtu de deux écorces<sup>1</sup> ». Elle est cultivée dès lors pour le fourrage, la brasserie et la distillerie. Un orge dit « brassicole » aurait la spécificité d'avoir un fort pouvoir germinatif (95 %), comme pour une qualité semence. Quand sa capacité germinative est moindre, l'orge est « déclassé » en aliments pour bétails, avec une réduction du prix d'achat<sup>2</sup>. Le marché du malt qui en résulte est largement formaté par les multinationales de la bière et n'offre que des prix dérisoires aux producteurs, avec des incitants insignifiants pour s'engager sur une pseudo-qualité brassicole par exemple. Le retour à l'agriculteur du prix payé par le consommateur à l'achat de bières est extrêmement faible, de l'ordre du centime d'euro sur le litre de bière.

On pourra choisir de semer de l'orge d'hiver ou le printemps. L'orge d'hiver à six rangs s'appelle l'escourgeon.

Dans les belles géométries que peut nous offrir la nature, l'alignement des barbes de l'orge est le plus remarquable par rapport aux autres céréales.

L'orge nue est une exception puisque cette céréale est généralement vêtue. Cette dernière devra, surtout dans le cas où il est destiné au maltage, être stockée avec soin.

## Existe-t-il en boulangerie une orge spécifique? Tout est à faire pour le savoir !

Ces protéines, dénommées hordéines, n'ont rien à voir avec celle du froment et surtout le froment moderne. Lorsque l'orge est utilisée en panification, c'est presque par défaut, ou très tôt dans l'histoire, chez les Grecs quelques siècles av. J.-C. par exemple<sup>3</sup>. Il sera également présent lors d'une pénurie alimentaire momentanée ou dans des régions plutôt dédiées à l'élevage quand la culture des autres céréales y est difficile. L'orge est en effet une céréale résistante, plus encore que le seigle, spécifique des pays froids et montagneux. Sur le toit du monde, dans l'Himalaya, le pain d'orge est présent pour cette raison et c'est même son lieu d'origine. Le pain tibétain n'est pas très levé, c'est plutôt une galette avec bien peu de mie.



Extrait de Matthias DE LOESEL, *Kruydtboeck of de Beschryvinghe*, chez Chr. Plantin, 1531

À l'époque de la Convention, le décret français du 26 brumaire an II (15 novembre 1793), deux cents ans avant le décret du pain de tradition, voulait instituer en règle républicaine le pain de l'égalité. « Prônant que la richesse et la pauvreté devant disparaître, il ne sera plus composé un pain de fleur de farine pour les riches et un pain de son pour les pauvres. [...] Le pain de l'égalité sera composé de trois quarts de froment et d'un quart de seigle ou d'un quart d'orge dans les lieux où on ne trouvera pas une quantité suffisante de seigle ».

La même année, un des premiers dictionnaires wallon-français, en région liégeoise, donne curieusement comme traduction de pain d'orge, une expression latine « *tibi marli*<sup>4</sup> », ce qui peut se traduire par « *Pour toi Sacristain* ». Ce n'était pas pour le curé en tout cas, mais bien pour un personnage d'un degré en dessous au niveau importance. Les expressions proverbiales pour

<sup>1</sup> A.A. PARMENTIER, *Manière de faire le pain de pomme de terre sans mélange de farine*, Imprimerie Royale, Paris, 1779, p. 20.

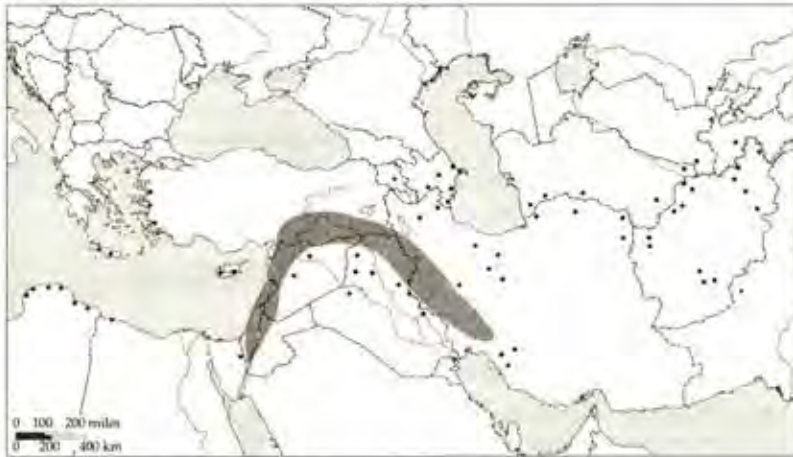
<sup>2</sup> F.FLEURAT-LESSARD, *Résidus de pesticides dans les céréales alimentaires. Origine, devenir et gestion raisonnée*, éd. Quae 2015, p.31 - 32.

<sup>3</sup> MAX WÄHREN, *Du pain depuis des siècles, Les formes du pain et la boulangerie au cours du temps*, édition bilingue française-allemande, par l'association suisse des patrons boulangers-pâtisseries à Berne, 3<sup>e</sup> édition de 1981, p. 49 et 63.

<sup>4</sup> Augustin François VILLERS, *Dictionnaire wallon - français à l'usage de ses enfants*, éd. Club Wallon de Malmedy, 1957, p. 132.

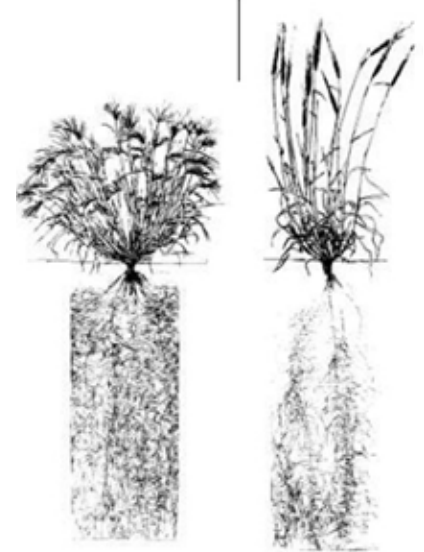


Carte . Répartition géographique de l'orge sauvage, *Hordeum vulgare* subsp. *spontaneum*. L'aire dans laquelle l'orge est présente en masse est grisée. Les points représentent d'autres sites, qui hébergent surtout des formes adventives. L'orge sauvage s'étend vers l'est au-delà des limites de cette carte, jusqu'au Tibet et à l'Ouest de la Chine (Harlan et Zohary, 1966).



Extrait de ZOHARY Daniel, Maria HOPF et Ehud WEISS, La domestication des plantes, traduit de l'anglais par Michel CHAUVET, éditions Acte Sud, 2018

Développement germinatif et racinaire de l'orge sauvage (*H. jubatum*) (à gauche) et *H. spontaneum* (à droite) avec les vaisseaux racinaires 1992



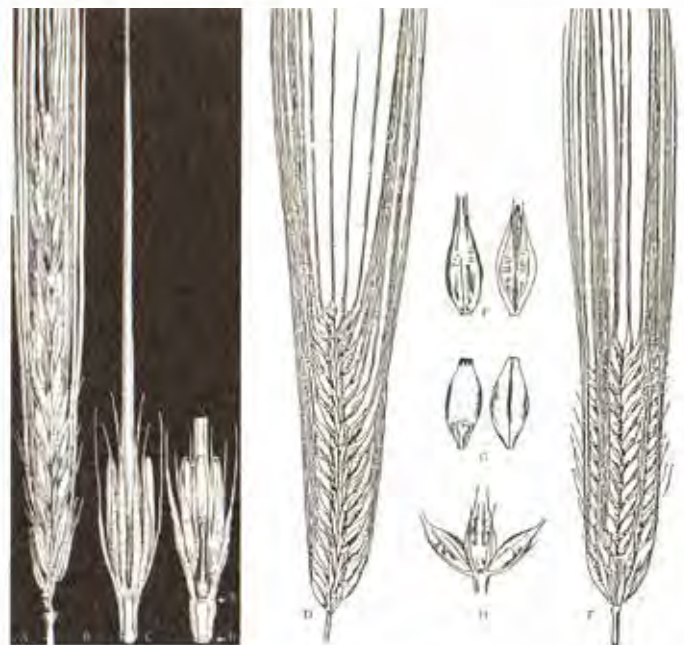
Ulrike MÜLLER, 25 ans de sélection de blé pour l'agriculture biologique, vers 2009-2010  
Texte du site de la société de sélection Peter KUNZ

l'aspect, « grossier comme un pain d'orge », et pour le goût, « mauvais comme du pain d'orge », trahissent la piètre réputation de l'orge en panification.

C'est d'ailleurs encore après la Seconde Guerre mondiale comme un produit de substitution du froment que l'on traite la farine d'orge<sup>5</sup>. L'Italie, très riche en pains régionaux, présente deux pains d'orge (« orzo ») dans un inventaire réalisé fin du siècle passé<sup>6</sup>. Un en Sardaigne et l'autre dans les Pouilles. On ne leur demande pas de trop de développement à ces pains d'orge. Soit très fines feuilles de pâte à pain cuite puis recuite pour le pain sarde et petit pain sec pour l'autre. Ce dernier porte le nom de « friselle », (de « écraser »), dans les Pouilles. C'est une sorte de pain recuit ou biscotte qui se trouve aujourd'hui rarement à la farine d'orge, mais au blé dur. Il permet une longue conservation et a été façonné en anneau afin d'enfiler ceux-ci dans une ficelle et les garder suspendus à l'abri des rongeurs.

Le deuxième, est le plus connu des deux, mais l'on sait rarement qu'à l'origine c'était un pain de berger qui partait en transhumance pour plusieurs mois. Pour cette raison, ce pain devait se conserver longtemps. Le pain d'orge sarde originel porte le nom de « S'oriattu<sup>7</sup> ». Une fois réalisée, la pâte à pain est abaissée très finement et, à la cuisson, cette feuille éclate en deux comme le pain pita. Après un léger refroidissement, à l'aide

Fig. . Principaux types d'orge, *Hordeum vulgare*: A – épi d'orge sauvage, *H. vulgare* subsp. *spontaneum*. L'épi est structuré en unités de dispersion des graines (unités de désarticulation, épillets) qui se désarticulent et tombent à maturité. B – unité de dispersion des graines en vue dorsale. C – unité de dispersion des graines en vue ventrale, noter les cicatrices de désarticulation supérieure (b) et inférieure (b). Notez la forme en "pointe de flèche" des unités de dispersion des graines, avec de longues arêtes rigides (partiellement enlevées sur C). D – épi d'orge cultivée à deux rangs, *H. vulgare* subsp. *distichum*. E – épi d'orge cultivée à six rangs, *H. vulgare* subsp. *vulgare*. F – grain d'orge vert, G – grain d'orge nu. H – triplé d'orge cultivée à six rangs. Épis 1:1, grains 3:1 (Schirrmann, 1948)



Extrait de ZOHARY Daniel, Maria HOPF et Ehud WEISS, La domestication des plantes, traduit de l'anglais par Michel CHAUVET, éditions Acte Sud, 2018

<sup>5</sup> R. CALVEL et H. NURET, *Les succédanés de panification, techniques françaises de panification*, Paris, 1948.

<sup>6</sup> Corrado BARBERIS et Graziella PICCHI, *Atlante dei prodotti tipici, Il Pane, soit Atlas des produits typiques consacré au Pain* réalisé par l'INSOR et notamment par, R.A.I. & A.G.R.A. éd. 2000,, p. 280-281.

<sup>7</sup> Marianne MESNIL, textes réunis et présentés par..., *Du grain au pain: symboles, savoirs, pratiques*, Collection Ethnologies d'Europe, n°2, 1992, 232 pages.

d'un grand couteau on sépare en deux ce pain creux et on repasse au four les fines feuilles pour bien les sécher afin de bien les conserver.

Aujourd'hui le *pane carasau* est appelé «*carta musica*» par/pour les touristes, peut-être parce qu'il est aussi fin que du papier à musique ou puisqu'on fait autant de bruit en mangeant ce pain que lorsqu'on mange du pop-corn. Ce pain est maintenant présent dans les épicerie fines et restaurants en quête de typicité. Fort semblable au *pane d'orzo/S'oriattu*, il n'est plus composé d'orge, mais de blé dur ou tendre. Et comme souvent pour les recettes de pains régionaux anciens, le levain a été remplacé par la levure. On passe ainsi du produit servant à se sustenter au produit de diversification régionale avec attrait touristique au niveau culinaire.

Pain d'une livre court avec addition de farine d'orge



Extrait de «Les succédanés de panification», R. CALVEL et NURET, 1948

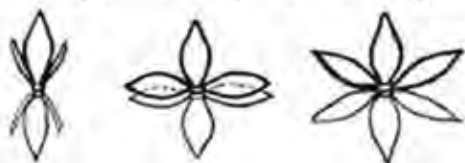
Et si c'est en termes de variation que la panification de l'orge vous intéresse, en professionnel de la pâte, sachez que les spécialistes allemands dans *Speltz und Schälgetreide* (soit: *Grains vêtus et grains nus*), ne remplacent que 20 % de froment par l'orge pour des pains de mie où le procédé d'ébouillantage, *Brühstück*, d'une partie de la pâte semble donner un meilleur résultat, l'orge étant riche en gommess<sup>8</sup> (pentosanes).

La présence d'orge rend la pâte poreuse et risque de faire rougir la croûte plus vite à la cuisson. Pour des pains plus en croûte, du type baguette, les professeurs Calvel et Nuret en 1948, vont jusqu'à 30 %, mais avec des critiques sur l'aspect de la croûte (coup de lame creux et moins jetés) et aussi de l'amertume. Le professeur Calvel signale que pour l'orge, il y aura intérêt à faire des pâtes douces et froides, et de réduire la fermentation, surtout l'apprêt. Rectifier le côté granuleux de la farine d'orge par l'aspect poisseux venant de la farine de seigle était aussi une donnée intéressante fournie par le professeur Calvel dans ce qui était un de ses premiers écrits<sup>9</sup>.



Extrait de « Les succédanés de panification, Nuret & Calvel, 1948

L'orge, la plus "géométrique" des céréales, avec ses épillets bien alignés en 2 rangs, 4 rangs ou 6 rangs



<sup>8</sup> W. SEIBEL et W. STELLER, ; sous la direction de..., *Speltz und Schälgetreide*, trad.libre : *Céréales vêtues et nues*, éd. Behr, 1993.  
<sup>9</sup> R. CALVEL et H. NURET, *Les succédanés de panification, techniques françaises de panification*, Paris, 1948.



## LE TRITORDEUM

Comme pour répondre à une diversité demandée par les consommateurs, et venu récemment sur le marché (en 2006), voilà le *tritordeum* qui est une exclusivité de la firme Agrasys de Barcelone. Il a été l'aboutissement d'un long travail commencé dans les années 1970 à Cordoue. Il a démarré avec quatre-vingts lignées de blé dur et plus de cent lignées d'orge. Les premiers croisements donnèrent naissance à plus de 250 lignées et l'usage de la colchicine sera nécessaire pour superposer les chromosomes distincts. Finalement, c'est une orge sauvage, *hordeum chilense*, trouvée lors d'une des cinq expéditions réalisées en Amérique du Sud, qui sera le bon coup de pioche pour la création du *tritordeum*.



ORGE — (Pains de 2 livres leqgal)

De gauche à droite on trouve :

- 1) Le pain témoin
- 2) Le pain issu du mélange à 20 %
- 3) Le pain issu du mélange à 30 %
- 4) Le pain issu du mélange à 40 %
- 5) Le pain issu du mélange à 50 %

Extrait de Raymond CALVEL,  
Les succédanés de panification,  
Paris, 1948



**resinit** S.A.

## UN REVETEMENT DE SOL SANS PROBLEMES!

- résistant aux acides
- lisse ou anti-dérapant
- sans joints (monolitique)
- 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

NAT-50-08-A

# Les 5 conseils de l'AFSCA



Agence fédérale  
pour la Sécurité  
de la Chaîne alimentaire

## pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Le Belge gaspille en moyenne 345 kilos de nourriture par an, selon un rapport de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)<sup>1</sup>. La Belgique serait d'ailleurs le deuxième au classement européen des plus gros gaspilleurs. L'AFSCA partage 5 conseils très pratiques pour diminuer le gaspillage .... en toute sécurité alimentaire !

### CONSEIL ANTIGASPI #1

« A consommer jusqu'au » ou « à consommer de préférence avant le » : faites la différence !

Savez-vous qu'il existe deux types de dates de péremption ?

D'une part, il y a des produits avec une date limite de consommation (DLC ou « à consommer jusqu'au... »). Ce sont généralement des produits plus sensibles qui sont rapidement périssables (charcuterie, poisson, ...). Pour ceux-ci, respectez soigneusement la date indiquée sur l'emballage et ne consommez pas ces denrées une fois la date dépassée ! Surtout si vous avez une santé plus fragile (personne âgée, femme enceinte, très jeunes enfants, ...).

D'autre part, il y a des produits qui ont une date de durabilité minimale (DDM ou « à consommer de préférence avant ... »). Cette mention est généralement réservée aux produits secs (farine, biscuits, ...) ou aux aliments en conserve par exemple.

**La bonne nouvelle antigaspi, elle est ici !** Car une DDM sur un emballage signifie que vous pourriez consommer le produit en toute sécurité après cette date ! Assurez que les produits ont été stockés correctement et que l'emballage n'est pas endommagé. Alors oui, le chocolat sera peut-être un peu blanchi, la boisson gazeuse plus plate, ... mais ce sera toujours bon à consommer. Veillez évidemment à ce que la denrée n'ait pas un aspect ou une odeur suspecte.



### CONSEIL ANTIGASPI #2

**Faites vos courses avec des contenants réutilisables !**

Dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, chaque geste compte ! En optant pour le vrac, vous diminuez d'une part drastiquement les emballages uniques et, d'autre part, vous n'achetez que les quantités dont vous avez réellement besoin. Convaincu ? **Utilisez vos contenants en toute sécurité !**

Le contenant doit :

- être propre (un commerçant pourra vous le refuser à juste titre si ce n'est pas le cas),
- être adapté à l'emballage des aliments et l'utilisation spécifique que l'on va en faire. La garantie du bon choix du contenant est la présence d'un logo reconnaissable par tous : le sigle officiel d'une fourchette et d'un verre.

<sup>1</sup> <https://www.europarl.europa.eu/news/fr/headlines/society/20170505ST073528/infographie-les-chiffres-du-gaspillage-alimentaire-dans-l-union-europeenne>





### CONSEIL ANTIGASPI #3

**Fruits et légumes défraîchis ? Offrez-leur une nouvelle vie !**

Croquer à pleines dents une pomme défraîchie ne vous fait pas envie ? Les dernières carottes oubliées dans le bac à légumes paraissent trop molles ? Ne les jetez pas ! Elles peuvent parfaitement être consommées autrement ! **En compote, dans une soupe, ... il suffit de couper la partie abîmée du légume ou du fruit oublié dans le frigo !**

Par contre, restez vigilants avec les moisissures ! Les fruits et légumes qui contiennent beaucoup d'eau risquent d'être contaminés sous la peau. Ne les consommez pas s'ils présentent des moisissures.

Pour les fruits et légumes plus fermes qui contiennent moins d'eau, les moisissures ne peuvent pas pénétrer en profondeur. Même si vous découvrez des taches de moisissure, ils restent consommables pour autant que vous enleviez 2-3 cm autour de la moisissure.

Nettoyez correctement votre couteau s'il a été en contact avec la moisissure de manière à éviter de contaminer d'autres aliments.



### CONSEIL ANTIGASPI #4

**Frigo bien rangé = bye bye aliments oubliés !**

D'une part, **un frigo bien rangé et régulièrement entretenu vous offre un bon aperçu de ce qui s'y trouve et**, d'autre part, permet **une meilleure conservation des aliments**. Chaque zone possède une différente température et chaque aliment y a sa place :

- La zone du dessus (4-6°C) est à consacrer aux restes, bocaux ouverts, soupes, crème, pâtisseries et fromages.
- La zone du bas (0-4°C) quant à elle, est pour la charcuterie, viande emballée et le poisson.
- Sans surprise, la zone du bac à fruits et légumes (4-6°C) y accueille les fruits et légumes.
- Enfin, la porte du frigo est destinée aux bouteilles de boisson, fromage, sauces et lait.

### CONSEIL ANTIGASPI #5

**Donnez, mais en toute sécurité pour protéger les autres !**

Il reste une ou deux portions du repas que vous avez préparé et vous souhaitez en faire profiter d'autres ? **Donner, c'est une belle intention ! Faites-le alors de manière consciencieuse et responsable !**

Avant de faire plaisir à un tiers, pensez à coller une étiquette sur votre plat, qui contient les informations suivantes :

- le jour de préparation,
- la présence d'allergènes,
- les ingrédients utilisés, ...

S'il s'agit de plats congelés, décongelez-les dans le frigo, jamais sur le plan de travail ! Et n'oubliez pas de préciser sur l'étiquette qu'il s'agit d'un produit décongelé et qu'il ne peut pas être recongelé.

**Jean-Sébastien Walhin, porte-parole de l'AFSCA :**

*« La lutte contre le gaspillage alimentaire nous concerne tous et ce sont aussi les petits gestes qui font la différence. Cependant, la sécurité alimentaire ne doit pas être mise de côté : ces 5 conseils majeurs, à appliquer tout au long de l'année, permettront d'associer les deux combats qui nous tiennent à cœur : la lutte contre le gaspillage et la sécurité alimentaire. »*

Bien que la lutte contre le gaspillage alimentaire ne soit pas une mission proprement dite de l'AFSCA, elle y participe volontiers pour autant que la sécurité alimentaire soit garantie.



# L'importance du microbiote



Présent dans l'intestin, le microbiote ne cesse de fasciner le monde médical. Grâce aux avancées technologiques, on découvre aujourd'hui son impact incroyablement diversifié sur notre santé.

## QU'EST-CE QUE LE MICROBIOTE ?

Anciennement appelé flore intestinale, il contient des milliards de bactéries. Encore inconnu il y a 15 ans, cet écosystème serait impliqué –avec les millions de neurones qui tapissent l'intestin– dans l'obésité, le diabète, les allergies, la dépression, les troubles cardiovasculaires et même les affections dégénératives comme l'alzheimer et le parkinson.

## LE POIDS CORPOREL

Il y a quelques années, une équipe de l'Université de Washington a mené une expérience qui a fait le tour du monde. Les auteurs ont transféré à deux groupes de souris des bactéries des selles de sujets minces et de sujets obèses. Les rongeurs qui ont reçu le microbiote d'une souris obèse ont grossi, même si les deux groupes avaient exactement la même diète. Un résultat stupéfiant.

On a observé un lien semblable chez les êtres humains. Par exemple, on ne comprenait pas pourquoi les gens qui travaillent de nuit ou qui prennent régulièrement de longs vols internationaux finissent toujours par gagner des kilos. On s'est finalement aperçu que leur microbiote était perturbé par le dérèglement des cycles circadiens.

## FAUT-IL PRENDRE DES PROBIOTIQUES ?

Prendre des probiotiques (ces bonnes bactéries vendues en suppléments ou présentes dans des yaourts) est bon mais ils ne font pas de miracle sans changer ses habitudes alimentaires.

## L'ANXIÉTÉ, LA DÉPRESSION ET L'INFLAMMATION

L'angoisse prend-elle racine dans l'intestin ? En tout cas, lorsqu'on inocule un échantillon des selles de souris anxieuses à des souris calmes, ces dernières deviennent agitées à leur tour. Cette relation entre entrailles



et émotions est d'ailleurs réversible. En observant des étudiants en période de stress, des chercheurs australiens ont noté que leur taux de bonnes bactéries intestinales chutait de façon radicale. L'intestin et le système nerveux central sont reliés par des nerfs. Cela dit, on ne comprend pas encore tout à fait de quelle façon ils communiquent entre eux.

Découverte plus étonnante encore, le microbiote des gens dépressifs ou anxieux diffère de celui des sujets en bonne santé. L'anxiété pourrait même faire partie des symptômes de maladies intestinales. Par exemple, les personnes atteintes du syndrome du côlon irritable ne souffrent pas seulement de diarrhée ou de constipation. Plus de 80 % d'entre elles sont aussi anxieuses ou dépressives, comme si les troubles physiques et émotionnels formaient un tout. Même constat pour la maladie de Crohn, un trouble inflammatoire de l'intestin.

Des chercheurs avancent une hypothèse : sans les bactéries digestives nécessaires, le cerveau et l'intestin ne produiraient pas suffisamment de sérotonine (l'hormone du bonheur), dont l'action est essentielle au bon fonctionnement des deux organes.

Il y a de plus en plus de preuves que la plupart des maladies inflammatoires s'accompagnent de dépression.



Pourrait-on améliorer l'humeur en agissant sur l'intestin? Peut-être. Plusieurs chercheurs, dont le Dr Rousseau, ont démontré que les probiotiques avaient un effet bénéfique.

## DE MEILLEURES BACTÉRIES ?

Mais en quoi consiste la transplantation de microbiote? Il s'agit d'inoculer les selles d'une personne saine à une personne malade. Un procédé qui peut paraître repoussant, mais qui s'avère très efficace contre les infections intestinales, souvent résistantes aux antibiotiques. Mais cela peut comporter des risques.

## COMMENT CHOUCOUTER NOTRE MICROBIOTE ?

Prendre soin de notre santé intestinale pourrait avoir des bénéfices bien au-delà de ce qu'on avait imaginé. On apprend donc à chérir nos bactéries, une bouchée à la fois.

Ce que l'on mange influence le type de bactéries qui habitent nos intestins. En fait, les grands consommateurs de viande auraient un microbiote complètement différent de celui des végétariens! Plus encore, en modifiant notre alimentation, on pourrait diversifier notre flore intestinale. Et une flore diversifiée est synonyme de santé.

Nos bactéries contribuent à la digestion de la nourriture, à la production de vitamines essentielles et au renforcement de notre système immunitaire. Et nous venons de voir que des liens existent entre un microbiote sain et une bonne santé mentale, et qu'il aiderait à prévenir le diabète, les maladies

cardiovasculaires et l'obésité.

Alors, comment fait-on ça?

- On végétalise notre alimentation

La première étape consiste à augmenter généreusement notre consommation d'aliments riches en fibres alimentaires. Par ici, les fruits, les légumes, les grains entiers et les légumineuses!

- On diminue notre consommation de viande rouge

La viande rouge augmenterait la quantité de bactéries néfastes et diminuerait celle de bactéries bénéfiques dans nos intestins. On opte donc plus souvent pour du poisson, du poulet et, pourquoi pas, des repas végétariens?

- On diminue notre consommation d'aliments transformés

Les aliments transformés nuisent au ratio bonnes bactéries/mauvaises bactéries.

- On mange du yaourt contenant des probiotiques

Les probiotiques sont de bonnes bactéries qui agissent dans l'intestin de façon temporaire. Autrement dit, elles ne peuvent s'y implanter pour avoir des effets constants. Il faut en consommer quotidiennement

- On mange du fermenté

Kimchi, choucroute, tempeh, miso, kéfir... Il faut essayer!

*Sources : passeportsanté, santé.ca, conférence ULG  
Microbiote, mon allié*



# Accord social 2021-2022 CP 118



Cher amis, chers confrères, chers collègues,

En ce courant du mois d'octobre 2021, les négociations sectorielles en commission paritaire 118 (Industrie Alimentaire) ont abouti avec nos partenaires sociaux concernant la période 2021-2022.

Elles ont pu se concrétiser grâce au travail des membres de la commission sociale nationale de notre secteur de la boulangerie mais également suite au fait que le conseil d'administration de la Confédération ait donné son accord pour une marge de négociations.

Je tiens personnellement à remercier tous les membres de notre secteur qui ont œuvré dans ce sens car effectivement l'accouchement fut particulièrement compliqué au vu de la situation liée au COVID et autres particularités définies par le gouvernement.

Je vous livre ci-dessous les grandes lignes de cet accord dans l'attente de la rédaction par les juristes du SPF du texte définitif. Ce dernier sera publié dès réception dans le prochain moniteur.

De manière simple, les négociations portent principalement sur deux aspects. Le pouvoir d'achat des travailleurs et les aspect sociaux et environnementaux liés à l'exécution de leur carrière au sein de nos entreprises.

## POUVOIR D'ACHAT

Les Syndicats souhaitaient une augmentation substantielle des salaires et au-delà de la marge que le gouvernement et le groupe des dix avaient convenu soit les fameux 0,4 % de marge salariale. Ils exigeaient également, comme l'avaient laissé entendre nos responsables précédemment cités, 500 € de prime supplémentaire par individu.

## AUTRES REVENDEICATIONS

- Extension de la délégation Syndicale aux PME
- Formation individualisée et augmentée en jours
- RCC +Pension
- Travail faisable
- Jours de congé supplémentaires pour fin de carrière
- Indemnités frais de transport à 100%

Après quelques mois de palabre, d'interruption de négociations mais également de dépôt par les 3 organisations syndicales d'un préavis de grève, nous sommes enfin parvenus à nous entendre sur une ensemble de point que je vous livre ci dessous.

- L'augmentation barémique pour la période 2021-2022 portera sur un montant et non un pourcentage afin de privilégier les bas salaires.
  - + 0,06 cents à l'heure pour les moins de 20 personnes et 0,07 cents pour les autres entreprises dès le 1/1/2022.
- Un rattrapage salarial de 150 € sera accordé pour la période du 1/1/2021 au 31/12/21.
- Une prime unique de 150 € sera accordée dans les petites entreprises pour la période 2021-2022, les autres auront la faculté de négocier un montant supérieur sans toutefois dépasser les 500 €. Cette prime ne subira que 16 % de charges. Cette prime et ce rattrapage salarial seront accordés au prorata de la période prestée au sein de l'année 2021.
- Un jour de congé supplémentaire en fin de carrière est accordé pour autant que la personne ait presté 5 ans au sein de notre entreprise.
- L'obligation de formation reste actuellement inchangée.
- L'indemnité pour les frais de déplacement est augmentée de 60 à 70 %

Voici dans les grandes lignes notre accord et j'estime qu'il est acceptable et raisonnable pour notre secteur et nos entreprises. Il repose sur les faits suivants :

- Les salaires de notre personnel de production sont situés dans la fourchette basse des salaires moyens des travailleurs en Belgique. Nous soutenons toujours que nous accordons un salaire minimum afin de permettre à chaque partie de négocier son salaire en fonction des circonstances économiques de l'entreprise.
- La prime unique de 150 € au lieu des 500 € exigés tient compte du fait que si nous avons, en tant que secteur de la boulangerie, été privilégiés comparativement à d'autres secteurs d'activités, bon nombres d'entreprises ont subi de plein fouet la

fermeture de leur salle de consommation, de livraison à d'autres clients mais également de devoir diminuer leurs activités ou même fermé leurs établissements par manque de travailleurs, impactés par la crise du COVID.

- Pour ce qui concerne la formation, nous soutenons que dans un métier où la pénurie de main d'œuvre qualifiée est constatée, il incombe au patron de devoir s'en charger malgré lui afin d'assurer la pérennité de sa production et de son chiffre d'affaires. Il ne peut en effet avoir de social sans l'économique.
- Le jour de congé supplémentaire en fin de carrière a été accordé car nous estimons récompenser les personnes fidèles à l'entreprise qui terminent leur carrière au sein de cette dernière.
- L'indemnité déplacement, nous estimons qu'elle n'est applicable que pour les personnes qui viennent au travail se déplacer et ne subissent aucune charge sociale.



J'espère personnellement que cet accord permettra à nos entreprises et aux entrepreneurs que nous sommes d'adapter nos tarifs en fonction des charges supplémentaires connues et à venir pour la période 2021-2022.

Nous publierons le texte de l'accord prochainement et vous communiquerons également la grille des salaires pour janvier 2022 avec l'adaptation de l'augmentation de l'index au 1/1/2022.

Je vous souhaite de bonnes ventes et une bonne préparation des fêtes à toutes et tous et merci à nos équipes.

● **Radermecker Thierry**  
Président CSN

# 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](http://www.ffrboulpat.be)*

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

## SÉCURITÉ

# La sécurité commence par la prévention !

**Un de vos confrères a malheureusement eu un incendie dans son atelier.  
Cela nous permet de vous faire ce mémo pour éviter ce gros désagrément avec les fours à combustion !**

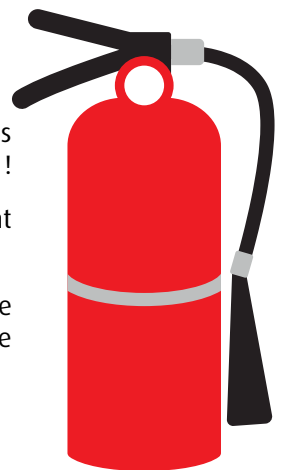
Quelques rappels

- Pensez au ramonage de votre cheminée et pensez à faire vérifier les buses d'échappement de vos fours
- N'oubliez pas l'entretien de la turbine de la hotte (souvent les problèmes peuvent venir de l'accumulation de suie, farine et graisses de cuisson)
- Gardez aussi les copie de la facture d'entretien pour l'assurance

- Pensez à faire l'entretien de tous vos appareils, pas seulement de vos fours !
- Sans oublier les extincteurs qui sont obligatoires. À savoir 1 pour 150 m<sup>2</sup>

L'idéal consiste à avoir un pour éteindre la combustion de papier et de plastique et un pour les problèmes électriques.

Demandez conseil à votre délégué



## Le Moniteur

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

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

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

**Merci de contacter**

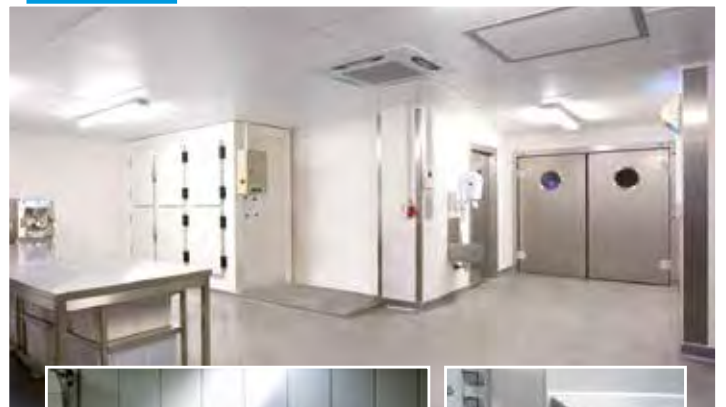
**Florence de Thier au 0485 164 936  
ou sur [florence@2thier.com](mailto:florence@2thier.com)**

## 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](mailto:info@becopanel.be)

[www.becopanel.be](http://www.becopanel.be)



## 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. : 0496 33 05 79

Mail : josé.vanderauwera@gmail.com

Brabant Wallon.

Tél. : 02/469.12.22

Mail : info@ffrboulpat.be.

Monsieur LARDENNOIS André,  
BRUXELLES.

Tél. : 02/660.56.07

Mail : lardennois.a@gmail.com