

Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel
38^e année
Mai 2021

DÉCOUVREZ LE NOUVEAU LOGO
DES MAÎTRES BOULANGERS-PÂTISSIERS !





ÉCLAIR BANANA SPLIT 2.0*



Belcolade Selection Noir 65

Chocolat noir équilibré avec un arôme intense de cacao, une touche fruitée et fraîche et un goût de cacao légèrement torréfié.



NOUVEAU

Puratos Topfil Finest Banana Smooth 70% CL

Fourrage à la banane avec un goût frais et fruité ainsi qu'une apparence naturelle. Il peut être utilisé dans de nombreuses applications.

Participez à la 3^{ème} édition de « LA SEMAINE DE L'ECLAIR »

Contactez votre représentant Puratos afin de recevoir le matériel de communication.

* Découvrez la recette complète et d'autres recettes d'éclairs sur www.puratos.be.



Chers confrères,

Prenez connaissance attentivement de la programmation de la campagne de promotion des Maîtres boulangers-pâtisseries 2021.

Enrichie des conclusions tirées des expériences des années précédentes, notre campagne se veut innovante et efficace pour les Maîtres boulangers-pâtisseries locaux.

Sans nul doute, le secteur artisanal constitue la réponse idéale pour le consommateur soucieux de ce qu'il achète et de ce qu'il mange.

Inscrivez-vous nombreux à cette initiative de votre fédération francophone, de l'APAQ-W. et de son Ministre de Tutelle Monsieur BORSUS.

Motivez, également, vos clients à participer en les invitant à renvoyer un ou plusieurs bulletins de soutien à leur boulangerie-pâtisserie préférée. Cette attention est aussi l'opportunité d'installer de la cordialité entre le Maître boulanger-pâtisseries et ses clients, afin de les fidéliser.

Soyez motivés et enthousiastes car nous comptons sur vous pour donner une image positive de notre métier d'artisan local.

D'autres thèmes très intéressants sont, également, à découvrir dans votre brochure préférée.

Cordialement.

Votre Président.

● A. Denoncin





Préparez la saison de la glace



LABOTRONIC HE-H CARPIGIANI

- Une seule touche pour une multitude de programmes ;
- Pasteurise ;
- Production par cycle de 2 à 24L de mélange de base.



PASTOMASTER X PLP CARPIGIANI

- 7 programmes pour la pasteurisation de la glace !
- Production de 15 à 120L.



TURBOMIX CARPIGIANI

- Emulsionneur / homogénéisateur
- De 3000 à 12000 tours / minute ;



PASTOCHEF RTL CARPIGIANI

- La machine polyvalente !
- Production de 15 à 50L.



PANORAMA IFI

- De 4 à 30 goûts ;
- Parfaite conservation de la glace ;
- Visibilité optimale des choix de parfums pour le client ;
- Équipé de bacs encastrables cylindriques avec système anti-rotation ;
- Avec ou sans réserve ;
- Gestion de plusieurs températures simultanées de -2°C à -18°C ;
- Éclairage LED.

Bruyère

RUE FRANÇOIS-LÉON BRUYERRE, 34
B-6041 GOSELIES
071/25.01.22 - MATERIEL@BRUYERRE.BE
WWW.BRUYERRE.BE

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Promotion** 6 La campagne de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtisseries
- Chronique Technique** 12 L'offre commerciale de la levure
- Fournisseur** 17 Rectification sur les pains de marque PURATOS
- Promotion** 18 La tarte au riz de Verviers
- Boulangers à L'honneur** 20 Le boulanger à l'honneur rebelle : Olivier Hayet
- Information** 44 Leclicloca.be : la plateforme digitale de référence des produits locaux, dédiée aux professionnels !
- Fournisseur** 22 La 3^e édition de la « Semaine de l'Eclair »
- Grand Public** 24 Comment votre assiette va s'adapter aux limites de la planète
- Évènement** 29 Report de la fête nationale
- Fiscal** 30 Le précompte immobilier en 2021
- Santé** 32 Quelques pistes pour éviter l'AVC
- Information** 36 Nouvelle présidence à l'Association Royale des Meuniers belges
- Formation** 38 EPICURIS éphémère : Visite de Monsieur Le Vice-Président et Ministre Monsieur BORSUS
- Personnalité Insolite** 40 Portrait d'un ancien boulanger-pâtissier-chocolatier... Amoureux de Voltaire, de la terre et du pain !
- Fiscal** 42 Mesures prises par le gouvernement en matière immobilière
- Information** 44 Leclicloca.be : la plateforme digitale de référence des produits locaux, dédiée aux professionnels !

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, M. Dewalque, G. Xhaufflaire.

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.



En 2021,
*les Maîtres Boulangers-Pâtisseries
seront plus que jamais sous les feux des projecteurs !*

Cher Maître Boulanger-Pâtissier,

Cette année encore, votre métier et votre savoir-faire seront mis à l'honneur à travers une campagne d'activation originale pendant ce printemps, et un grand concours au cœur de l'automne prochain.

Dès la fin du mois de mai vos clients auront en effet l'occasion de vous manifester leur fidélité en élisant leur Boulangerie-Pâtisserie préférée... la vôtre sans aucun doute. Une campagne de notoriété dont on reparlera et qui mettra votre établissement en lumière.

En octobre, nous relancerons un concours qui fait ses preuves d'année en année : la possibilité pour vos clients de gagner des bons d'achat via le concours 'sacs à pain' ! Cette année encore, en plus des 5 grands gagnants qui auront la chance de bénéficier d'un an de pain gratuit (valeur 780 €), un de vos clients gagnera un bon d'achat de 30 € à faire valoir dans votre établissement. L'objectif de cette action est de générer du trafic et d'augmenter votre chiffre d'affaires.

Notre plan de communication s'articulera autour d'affiches, des réseaux sociaux (Facebook et Instagram), d'influenceurs et avec la presse écrite pour la campagne de printemps et la radio en automne.

Pour bénéficier de cette double campagne et des nombreux avantages qui en découlent, inscrivez-vous sans tarder via le formulaire en ligne ou en nous renvoyant l'exemplaire-ci joint dûment complété via poste, fax ou email.

Clôture des inscriptions pour l'action printemps: 22 mai 2021. Pour l'action automne: 15 juin 2021.

Vous recevrez rapidement votre kit de printemps et plus tard dans l'année, votre kit d'automne.

L'équipe en charge de la communication.

**INSCRIVEZ-VOUS POUR PARTICIPER
À LA CAMPAGNE DE PROMOTION
DES MAÎTRES BOULANGERS-PÂTISSIER
WALLONS 2021 !**



Au printemps,
devenez l'une des
100 Boulangeries-Pâtisseries
préférées des Wallons

Vos clients sont fidèles
et adorent vos différents pains
et votre grande variété de viennoiseries
ainsi que vos pâtisseries ?

Alors, sans hésiter,

ils voteront
pour vous !



Et si votre établissement est élu parmi
les 100 Boulangeries-Pâtisseries préférées des Wallons,
vous pourrez arborer fièrement une belle vitrophanie et votre diplôme... ce qui drainera
dans votre établissement de nouveaux clients à la recherche de votre savoir-faire inégalé !

Cette campagne de printemps sera communiquée via :

Une affiche 'élection' à placer dans votre établissement
De format A2, elle incitera vos clients à voter
pour votre Boulangerie-Pâtisserie.

Une vitrophanie 'élection'
Elle permettra de renforcer le message qui sera visible de l'extérieur.

Des flyers 'élection'
De format (10x15), ils reprendront les informations essentielles
de cette activation 'élection', dont l'adresse du site internet pour voter.

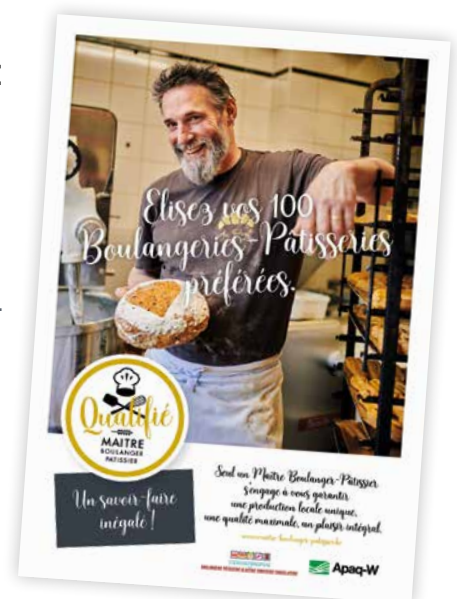
Des bannières digitales (sur le site du partenaire média)
Via un simple clic, elles permettront d'accéder directement à l'espace
dédié au vote sur le site www.maitre-boulangier-patisserie.be.

Une activation sur les réseaux sociaux

L'élection des Boulangeries-Pâtisseries préférées des Wallons fera l'objet
de plusieurs posts, d'abord et avant tout, sur les réseaux sociaux des Maîtres
Boulangers-Pâtisseries avec un relai sur les réseaux de l'Apag-W et ceux des
influenceurs. Un clip vidéo sera posté sur Facebook et Instagram pour booster
la campagne en invitant à voter.

Outre ce matériel de promotion, vous recevrez des **affiches génériques (A2)**
renforçant l'image de votre profession et de votre savoir-faire inégalé, ainsi que
la **charte du maître boulangier-pâtissier (A4)** à apposer dans votre magasin,
montrant votre engagement.

Les 100 Boulangeries-Pâtisseries élues
recevront ensuite début juillet, leur diplôme et leur vitrophanie.



Nouveau logo

Pour cette nouvelle campagne, nous sommes heureux de vous présenter le nouveau logo des Maîtres Boulangers-Pâtisseries. Un logo simplifié, qui renvoie une image plus moderne du Maître Boulanger-Pâtissier tout en respectant le côté tradition. La toque, qui domine et traduit toute la noblesse du métier, permet de se soustraire du genre, nombre de boulangers sont en effet des boulangères. L'intégration du fouet croisant la pelle à enfourner permet de mettre la pâtisserie au même niveau que la boulangerie. Enfin, le mot "Qualifié" met en avant le savoir-faire et permet de se différencier de la concurrence.

En automne, récompensez votre clientèle et augmentez vos ventes

Vos fidèles clients méritent d'être récompensés.

Pour participer au concours 'sacs à pain', il leur suffira d'introduire sur le site internet www.maitre-boulangier-patisserie.be le code unique et personnel se trouvant sur les sacs à pain, en mentionnant leurs coordonnées.

Plus vos clients achèteront de pains, plus ils auront de chances de gagner.



Cette campagne d'automne sera communiquée via :

Une affiche 'concours' à placer dans votre établissement

Elle créera du trafic dans votre Boulangerie-Pâtisserie ce qui augmentera vos ventes.

Une vitrophanie 'concours'

Elle incitera à entrer dans votre Boulangerie-Pâtisserie.

Des sacs à pain 'GAGNEZ UN AN DE PAIN GRATUIT'

Des sacs à pain dédiés au concours seront numérotés de façon aléatoire afin que le sac puisse servir comme preuve d'achat pour permettre de participer au concours (lié à l'acte d'achat).

Un spot radio

Ce spot permettra d'annoncer l'action sur les ondes, incitera les consommateurs à se rendre dans les boulangeries et boostera notre action 'gagnez un an de pain gratuit'.

Une activation sur les réseaux sociaux

L'action "sacs à pain" fera l'objet de plusieurs posts, d'abord et avant tout, sur les réseaux sociaux des Maîtres Boulangers-Pâtisseries avec un relai sur les réseaux de l'Apaaq-W, ceux des influenceurs et ceux des partenaires media. Un premier post annoncera le début de l'action et incitera les internautes à se rendre chez les Maîtres Boulangers-Pâtisseries pour participer au concours, un deuxième sera publié en guise de rappel et enfin les derniers posts annonceront les gagnants (pour chaque province).

Une présence dans plusieurs émissions radio

Via les matinales et l'émission 'La récré de midi' sur Vivacité.



Outre ce matériel de promotion, vous recevrez, lors de ce second envoi, vos calendriers à offrir à votre clientèle ainsi que la charte du Maître Boulanger-Pâtissier.



Nouvelle signature

En s'engageant à respecter leur charte, les Maîtres Boulangers-Pâtisseries se doivent d'offrir un service de qualité, une production locale diversifiée et 'fait maison' se démarquant des productions de masse standardisée.

Leur savoir-faire est unique... et inégalable.



Un savoir-faire inégalé!

Pour recevoir l'ensemble du matériel et participer à notre campagne de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtisseries en deux vagues, vous devez impérativement

Être en ordre de cotisation obligatoire à l'Apag-W.

Vous inscrire avant le 22 mai 2021 afin de bénéficier des 2 campagnes.

Vous inscrire avant le 15 juin 2021 pour la seconde campagne uniquement.

Inscrivez-vous sans tarder

- sur le site www.maitre-boulangier-patisserie.be
- via le formulaire ci-joint (à renvoyer par courrier, par fax ou par email)

Pour mettre votre Boulangerie-Pâtisserie sous les feux des projecteurs, voici les 2 kits promotionnels que vous recevrez :

Kit printemps

- 1 affiche élection – format A2
- 1 vitrophane élection
- 1250 Flyers élection A6
- +
- 1 affiche générique – format A2
- 1 affiche 'charte' - format A4

Kit automne

- 1 affiche concours – format A2
- 1 vitrophane concours
- 1000 sacs à pain
- +
- 1 affiche générique – format A2
- 250 Calendriers 2022
- 1 affiche 'charte' - format A4

Sur commande (aux frais du Maître Boulanger-Pâtissier)

Une plaque de rue métallique « Maître Boulanger-Pâtissier », de haute qualité, noble, durable, à fixer en devanture ou à disposer en étalage.

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



FÉDÉRATION FRANCOPHONE

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

info@maitre-boulangier-patisserie.be www.maitre-boulangier-patisserie.be



PROMOTION

FORMULAIRE DE PARTICIPATION

Pour plus d'efficacité et de rapidité, inscrivez-vous directement sur www.maitre-boulangier-patisserie.be/inscription à l'aide du bulletin de participation ligne, au plus tard le 22 mai 2021 minuit (pour la campagne de printemps) et le 15 juin minuit (pour l'action d'automne).

Vous recevrez les 2 kits promotionnels qui mettront votre Boulangerie-Pâtisserie sous les feux des projecteurs !

Kit printemps

1 affiche élection A2
1 vitrophanie élection
1250 flyers élection A6
1 affiche générique A2
1 affiche 'charte' A4

Kit automne

1 affiche concours A2
1 vitrophanie concours
1000 sacs à pain
1 affiche générique A2
250 calendriers 2022
1 affiche 'charte' A4



LES COORDONNÉES de votre point de vente

(à ne pas confondre avec le siège social de votre société) :

Nom du point de vente

Nom du responsable

Prénom

Rue

N°

Code postal

Localité

N° de TVA

Téléphone/GSM

Adresse e-mail

Site Web

- Oui, je valide mon inscription à la campagne d'activation des Maîtres Boulangers-Pâtisseries 2021. Je recevrai gratuitement mes kits promotionnels (Kit printemps avant le 30.05.2021).
- Je déclare sur l'honneur que je réalise et cuis mon pain, ainsi que l'ensemble des spécialités et des pâtisseries dans l'atelier de mon établissement.
- Je suis un dépôt et je vends du pain.
- Je demande à être agréé comme Boulanger-Pâtissier producteur.
- Je donne mon accord pour figurer sur le site www.maitre-boulangier-patisserie.be
- Je donne mon accord pour figurer sur le site www.jecuisinelocal.be

En option

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

Signature et date

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

Lundi	de ... h ... à ... h ... et de ... h ... à ... h ...	<input type="checkbox"/> Fermeture
Mardi	de ... h ... à ... h ... et de ... h ... à ... h ...	<input type="checkbox"/> Fermeture
Mercredi	de ... h ... à ... h ... et de ... h ... à ... h ...	<input type="checkbox"/> Fermeture
Jeudi	de ... h ... à ... h ... et de ... h ... à ... h ...	<input type="checkbox"/> Fermeture
Vendredi	de ... h ... à ... h ... et de ... h ... à ... h ...	<input type="checkbox"/> Fermeture
Samedi	de ... h ... à ... h ... et de ... h ... à ... h ...	<input type="checkbox"/> Fermeture
Dimanche	de ... h ... à ... h ... et de ... h ... à ... h ...	<input type="checkbox"/> Fermeture

Inscrivez-vous directement en ligne sur www.maitre-boulangier-patisserie.be/inscription (vivement recommandé) ou renvoyez ce formulaire via :

- Courrier à **Action APAQ-W Maître Boulanger-Pâtissier 2021**
Verhulst and Friends, 146 avenue Albert 1^{er}, 1332 Genval
- Mail à info@maitre-boulangier-patisserie.be
- Fax au **02 657 35 38**

UN PAIN BIEN
COMPLET

RICHE EN CÉRÉALES
RICHE EN GOÛT
ENRICHISSANT



B¹

B²

B¹²

D

FER

Vegan.

NUTRI-SCORE

A B C D E

PLEIN DE GOÛT ET D'ARÔMES

Vikorn Céréales Complètes est un pain riche en goût et en arômes, avec une mie très foncée. Ses différents ingrédients rend ce pain très intéressant et de plus il offre une expérience gustative unique, grâce à sa teneur en céréales et en graines qui lui donnent en plus une consistance croustillante. Un pain gourmand et sain.

EN EXCLUSIVITÉ POUR LE BOULANGER ARTISANAL

vikorn CÉRÉALES
COMPLÈTES

Vikorn est une marque de **Zeelandia sa**

Nijverheidsstraat 58-60, 2160 Wommelgem. Tél. +32 3 354 20 68

Whatsapp +32 475 49 62 12. info@zeelandia.be - www.zeelandia.be



Zeelandia

L'offre commerciale de la levure

La levure, ce micro-organisme qui travaille pour nous.

Ah oui, c'est beau ! Pas seulement parce que c'est petit, (donc joli), mais c'est vivant et voire puissant, comme le montre cette illustration ci-dessous.



Sous ce titre, on ne va mentionner que brièvement les levures dites « végétales » ou ces levures dénommées en anglais: « wild », soit (trop vite à mon goût) traduites par « sauvages » plutôt que naturelles qui peuplent nos levains.

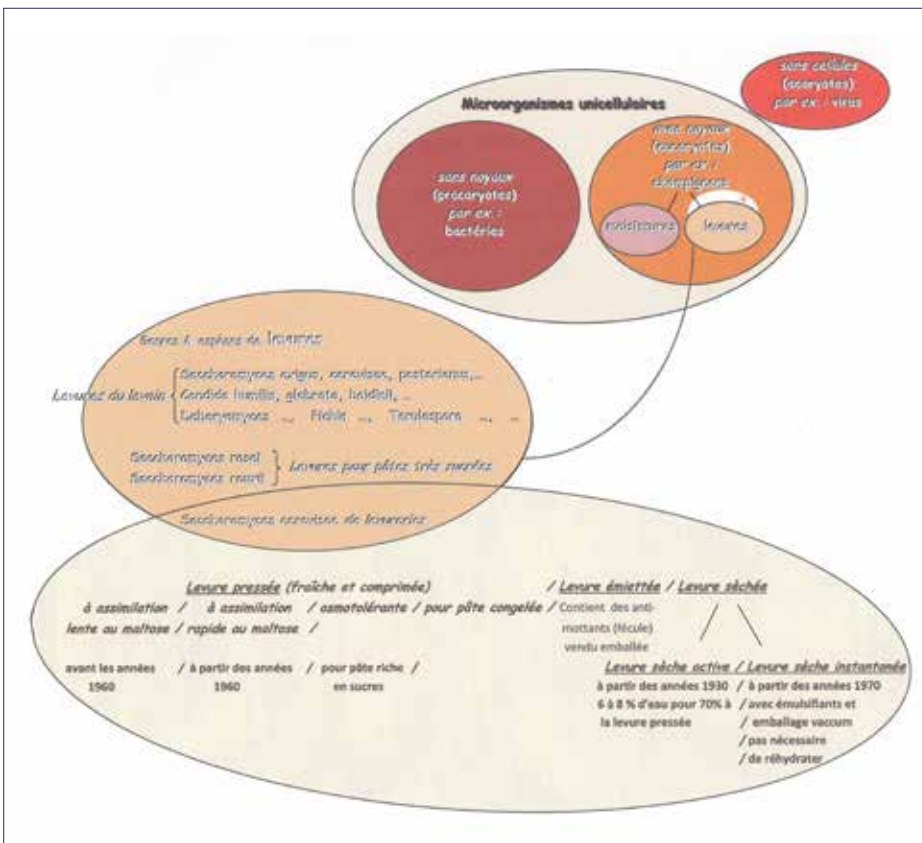
La science et sa spécialisation microbiologique nous apprennent à différencier les micro-organismes unicellulaires entre ceux qui possèdent un noyau renfermant le matériel génétique ou n'en possédant pas.

La levure possède un noyau, la bactérie pas et le virus est plutôt squatteur des précédents puisque sans cellules.

Dans les genres de levures employées, directement la dominance des Saccharomyces se remarque. Dans les espèces de ce genre ce sera les cerevisiae qui forment une si grande famille que si on doit être attentif non pas aux traits génétiques, mais technologiques, les parents proches portant le même nom de famille ont des caractéristiques souvent fort différentes.

Cela existe aussi dans le genre humain où frères et / ou cousins qui sous le même patronyme ou descendance, ne partagent que quelques traits de caractère.

Dès que la levure pourra être sélectionnée par des laboratoires génétiques, on l'adaptera autant que possible aux exigences nouvelles et très diverses que le progrès lui impose. Ainsi lors de l'avènement du pétrissage intensif dans l'après-guerre 40-45, c'est





Seules un peu plus d'1% de sucres de la farine sont directement fermentescibles.

Il faudra dégrader d'autres sucres simples par les amylases natives de la farine

Le glucose et le fructose ont tous les deux, 6 atomes de carbone, 6 atomes d'oxygène & 12 atomes d'hydrogène. Mais leurs positions sont différentes.

Formule du GLUCOSE Formule du FRUCTOSE

Suivant le lien qui lie les molécules de sucre, les propriétés sont différentes

Dans ce schéma, d'amidon il existe des liens entre les carbones 1 & 4 et les carbones 1 & 6

Legend:

- = glucose (monosaccharide)
- = fructose (monosaccharide)
- = galactose (monosaccharide)
- = maltose (disaccharide)
- = saccharose (disaccharide)
- = lactose (disaccharide)
- = 1 molécule de saccharose = enzyme saccharase ou invertase ou encore sucrase
- = 1 molécule de glucose et 1 molécule de fructose
- = 1 molécule de maltose = enzyme maltase
- = 2 molécules de glucose

la rapidité qui sera l'option prioritaire. Les souches choisies devront dans les années 1960 assimiler et transférer rapidement en leur sein, le maltose, ce sucre composé de deux molécules de glucose dégradé de l'amidon.

Une définition des sucres est nécessaire pour comprendre que la fermentation de ceux-ci n'est pas la même pour chaque micro-organisme

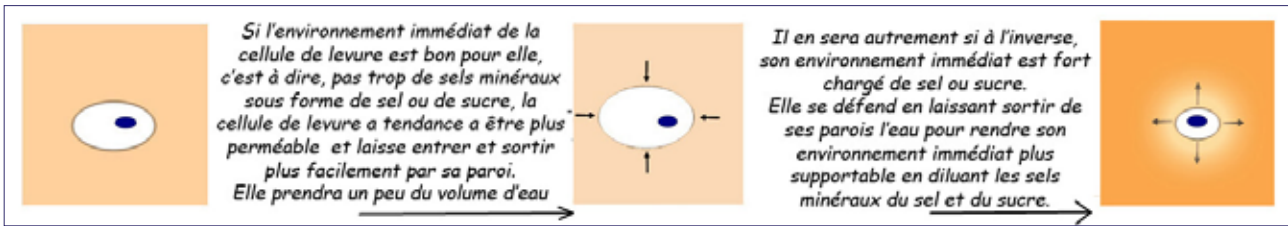
Continuons les profils différents de micro-organismes, il existe ces levures qui savent être expertes dans un milieu acide (les levures du levain) et d'autres dans des milieux riches et sucrés comme les brioches que l'on retrouve en Vendée, ou des produits de pâte fermentée du même type que l'on retrouve au Japon (Kashipan) à Hawaï (Sweet bread) ou en Indonésie (Roti Mani).

Là parfois, vu les doses de sucre par rapport à la farine de 20 à 50%, ce seront des Saccharomyces d'autres espèces que cerevisiae (Saccharomyces rouxii ou Saccharomyces rosei) qui pourront être choisies.

Dans le choix des souches pour pâtes sucrées, on évite celles qui sont performantes dans la transformation du saccharose, (une molécule de glucose lié à une molécule de fructose) et qui auront par contre la capacité de former beaucoup de tréhalose (un autre sucre disaccharide) qui s'installe entre la paroi et la membrane de la cellule pour protéger celle-ci.

Quand on sait qu'une levure courante atteint son maximum d'expression vers les 5 % de sucre ajouté et régresse en activité après au point de bloquer toutes activités vers les 30% de sucre ajouté, on comprend la difficulté de vivre dans le sucre.





Dans les pains d'épices où la portion liquide est le miel tiédi (cela atteint jusqu'à ± 70% de sucre par rapport à la farine), la recherche de fermentation est généralement absente, mais pas inintéressante pour des professionnels qui savent que la patience peut être récompensée. Généralement le traitement des cendres en potasse et une longue maturation qui acidifiait progressivement pendant des mois, était la méthode la plus employée pour les pâtes au miel. Ce qui se rapproche peu d'une véritable fermentation mais plutôt d'un exercice proche des poudres levantes où le mélange acide/base produit du gaz carbonique quand forte chaleur et humidité sont présentes.

Et pourtant le miel, s'il a été bien dilué et ensemencé de levure fermente, titre parfois 18° d'alcool. C'est le fameux hydromel que l'on buvait traditionnellement au voyage de noces appelé pour la cause, « lune de miel ».

Pour bien schématiser le blocage du sucre au niveau fermentaire, rappelons que l'on conserve les fruits en les confisant, cette longue imprégnation du sirop de sucre dans le fruit, spécialité d'Apt ou de Niort avec l'angélique.

Une autre disposition à laquelle on va demander à la levure de se conformer et exprimer cela dans ces gènes, sera la résistance au froid.

Oh ! elle est capable la levure de résister au froid, on en a retrouvé dans la banquise et pu dater par la même occasion, c'était une levure de 3.250 ans d'âge, et elle s'est réactivée.

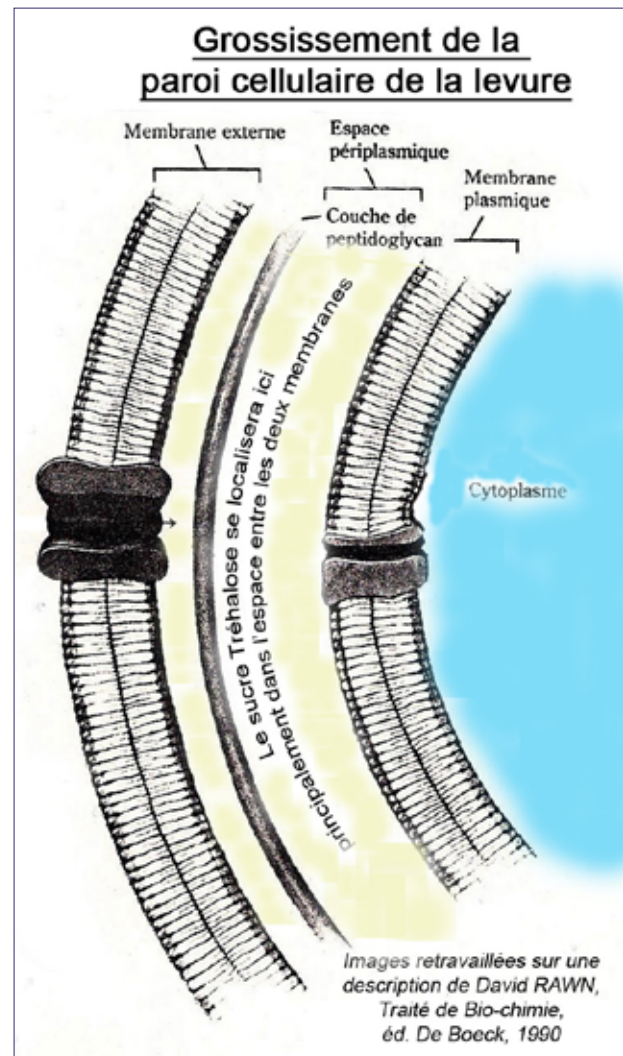


Bon c'est un peu exceptionnel, mais pas tellement surprenant et dû à de bonnes conditions d'entrée et sortie au froid négatif de ce petit corps unicellulaire. Celui-ci contient ± 70% d'eau et des parois et

membranes qui sont assez fragiles puisque devant être perméables, pas question de les éclater par le gel et dégel.

Le plus souvent ce seront les souches sachant produire du tréhalose. Un sucre dit cryogène pour dire résistant au froid et qui est composé comme le maltose de deux molécules de glucose liées entre-elles, mais différemment (liaison 1,1), de manière plus stable face au froid.

Attention pour les souches normales de levures, ce sucre disparaît assez vite (30 minutes) d'entre les deux membranes protectrices de la cellule si la situation de stress au froid n'est pas présente.





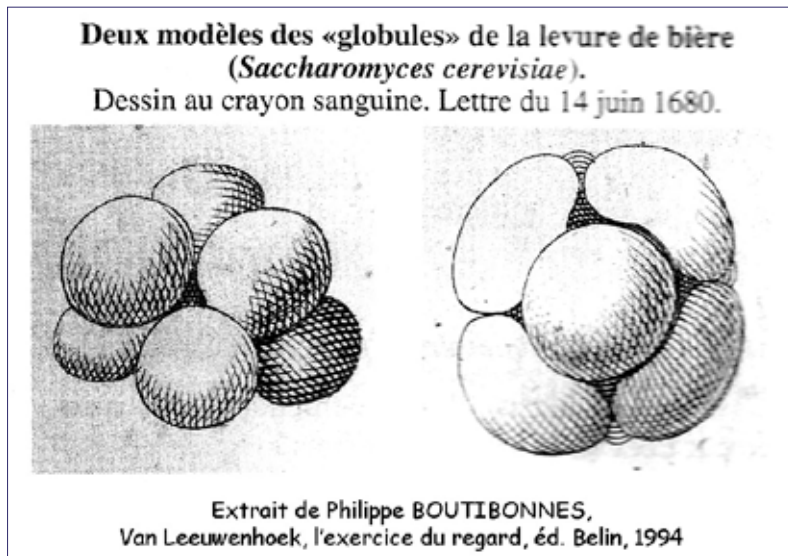
Ce qui explique que les levures résistantes au froid entament la fermentation de manière retardée.

Et que les congélations de pâtons crus surgelés doivent faire l'impasse sur le pointage, soit tout miser sur l'apprêt à la décongélation.

Implicitement, on notera dans les objectifs pour différer la cuisson dans la panification, que l'on «supprime le temps et desserre les freins géographiques». Une ambition de commercialisation à grande échelle, clairement exprimée.

opter pour la levure issue de distillerie. En effet les levures de brasserie proviendront de plus en plus de fermentation basse (5 à 10°C) pour faire fermenter une bière pils ou dite du procédé munichoïse (la Lager), plus légère et qui se garde mieux et plus longtemps que les bières de fermentation haute. Des objectifs semblables de commercialisation à longue distance à l'heure où l'horizon d'un commerce brassicole sort du local grâce aux possibilités qu'offrent les meilleurs moyens de distribution (notamment le chemin de fer). Le danois Emil Christian Hansen (chercheur de la brasserie Carlsberg) parviendra à isoler les souches de levure et ainsi à cultiver ces souches pures de levure basse fermentation. Comme l'optimum d'activité de la levure de brasseur et la température de fermentation de la pâte n'était plus la même, c'est la levure de distillerie qui sera choisie et c'est de cette corporation que se développeront les levureries produisant la levure pressée.

On arrive en la séchant dès les années 1930, à contourner une des grosses difficultés de commercialisation de la levure, sa conservation. C'était notamment ce point (la mauvaise conservation) qui avait soulevé la polémique et créé le procès de la levure en 1668, à une époque où la microbiologie était loin d'être reconnue.



Ce qui peut paraître anachronique, c'est qu'un peu plus d'un siècle, avant l'arrivée sur le marché de cette levure tolérante au froid, c'est par la fermentation de levures basse température que les boulangers ne se fourniront plus en levure à la brasserie et devront

Sécher un mini être unicellulaire comme la levure qui contient ± 70 % d'eau, doit se réaliser avec douceur, surtout à la fin lorsqu'on arrive près des 6 à 8 % de contenance en eau.



Photo datant de 1899
 extraite de «Moutwijnindustrie te Schiedam»
 Soit -L'industrie du malt à Schiedam- par Coen KRAMERS
 L'on voit les voitures tractées par les chevaux, chargées de levures hollandaises acheminée vers un port en partance pour l'Angleterre, vu la bonne réputation de l'époque.

Levures de boulangerie									
	Levure pressée (fraîches et comprimées)					Levure émiettée	Levure sèche		
Fonction spécifique	Toutes panifications	Toutes panifications	Osmotolérante. Pour pâtes sucrées et riches	FreezeTolérante (FT). Pour pâte congelée	Acide Tolerant (AT). Pour pâte acidifiée au levain	Souvent pour usages ménagers	Levure sèche active, (LSA)	Levure sèche instantanée, (LSI)	Levure sèche pour congélation
Sur le marché en...	avant les années 1960	à partir des années 1960	Vers les années 1970	Apparue dans les années 1990	Apparue fin 2014	Années 1970- 80 ?	Apparue dès les années 1930	Apparue dans les années 1970	
Formes et doses	Pâteuse	Pâteuse et référence	Pâteuse	Pâteuse	Pâteuse	Miettes en sachets	Petites billes sèches. Dosée 2 à 3 X moins	Petits pellets secs. Dosées à 3 à 4 X moins	Vendue précongelée
OGM ?		Au Royaume-Uni début des années 1990	Citations nombreuses dans les recherches et brevets				Citations nombreuses dans les recherches et brevets		
Commentaires	Le point de départ référent, à assimilation lente au maltose	A assimilation rapide au maltose. Introduite lors de l'avènement du Chorleywood Bread Process (procédé rapide). En Angleterre, une levure dite de "haute activité" doit se conserver à 4°C	A une teneur faible en enzyme invertase et contient beaucoup de tréhalose (sucre résistant au froid et au stress)	Permet de "supprimer le temps et déserre les freins géographiques". Contenant la capacité de former du tréhalose (sucre cryorésistant). Retarde le départ de la fermentation	Permet d'assurer et accélérer la levée sur pâtes au levain, là où la levure commune n'est pas performante	Contient des anti mottants (fécule, silice). Emballée en petits sachets multi-couche doublé polyéthylène. A conservée une fois ouverte à 4-5°C	6 à 8 % d'eau pour 70% à la levure pressée. Conservation 1 an dans l'emballage hermétique. Demande réhydratation. Pour commercialisation à longue distance et zones chaudes et humides	Conient des émulsifiants ajoutés et emballage vaccum sous atmosphère contrôlée. Permet d'éviter la réhydratation. Attention à l'eau froide (10°C) sur la LSI	Utilisation plutôt industrielle. 25% d'eau au lieu de 70% pour la levure pressée

Voilà la levure qui franchit des frontières autrefois inaccessibles par la distance, il faudra bien sûr la réhumidifier pour l'activer et bien doser dans l'ensemencement des pâtes en fonction du poids des matières sèches actives.

Quarante années après, en 1970, c'est la levure sèche instantanée qui prendra le pas sur la levure sèche active. Emballée dans une atmosphère contrôlée et enrobée d'émulsifiants, elle permet d'éviter la réhydratation préalable, d'où instantanée.

Il faut toutefois éviter de couler de l'eau froide dessus et plutôt la mélanger dès le déballage à la farine.

Après les propositions commerciales varieront sur la forme en offrant et même suggérant l'offre sous forme liquide.

On trouvera aussi au XXI^{ème} siècle, une production de levure respectant la production biologique où l'absence de régulateurs d'acidité et de substrats nutritifs non naturels iront de paire avec une production plus soucieuse de l'environnement.

Bonne levée de pâte.

Principales sources :

A.CHARLGELEGUE, R.GUINET, O.NEYERNEUF, B.ONNO et B.POITRENAUD, *La fermentation*, publié dans *La panification française*, éd. Lavoisier 1994, p.288, 312

Henri HESLOT et Barbu VLADESCU, *La levure dans les industries alimentaires*, éd. Technique et documentation Lavoisier, 1994

E.N. HORSFORD, *Report Vienna Bread*, International Exhibition Vienna, Washington, 1875

Bernard POITRENAUD, *La levure*, publié dans *La panification française*, éd. Lavoisier 1994

Publicité de la firme Agrano pour la levure biologique

● M. Dewalque





Rectification sur les pains de marque

Quelques erreurs se sont glissées dans notre article de février sur les Mix Complètes pour la fabrication de pains de marque Puratos.

Voici la liste corrigée

BRUYERRE

Nutriplus

BAKK ALL

Limburgs bruintje

GYMFI BVBA

Fijn Lijntje

NEW TREE

Easy New Tree

B2B MANAGEMENT

Child Focus

AB MAURI

VollerKoren

HANEWIJKMOLENS

't Kampioentje

Duiveltjesbrood

WOUTERS

Delipure

Pain Arthur

CSM

Waldkorn Classic

Waldkorn Vital

Pane Luciane

Pantique

Wit +

Libelle Lekker

Walkorn Donker Volkoren

Waldkorn de luxe

Waldk Oude granen/Céréales

anciennes

Waldkorn Haver/Avoine

Waldkorn Mais

Waldkorn Desem

Waldkorn Trispelti

ZEELANDIA

Panda

Prokorn

Toscane

Fibre/Vezelwit

Vikorn

Vitesse

Ostia

O'mega

Kids

Panovite-G

IREKS GMBH

Rex Bayerisch

Rex Bucheron

Rex Sovital

Rex Croustillant

Rex Fifty

Rex Delikatesse

Rex Maltcroc

Rex Multicroc

Rex Dinkel

Rex Dinkelberger

Rex Synergie

Rex Country

Rex Synergie Chiu

Rex Blandink

KOMPLET BENELUX NV

Ballastra Fit

Dreisaat/Triple Alliance

Malzkorn/Pain au malt

Saraceno

Montagnard

Pan Doro

Pan O Mais

Sechskorn/Six céréales

Spelta d'or

Norkländer

Fagnard

Pro Body 100

Pan O Chia

Peulkorn

Pain Tonus

PURATOS NV

Multi

Spekkel

Sporting

Vita+ Céréales Complètes

Vita+ Flocons d'Avoine

Vita+ Graines Germées

Pain Schtroumph

F.C. De Kampioenen brood

Contient au moins 30 % de l'AJR en vitamine D*

Contient au moins 35 % plus de fibres que le pain complet*

* Par 100 g

* Produit à consommer dans le cadre de la pyramide alimentaire.

PROMOTION

La tarte au riz de Verviers

mise à l'honneur dans l'émission SAVEUR D'ICI de la RTBF

Dans les derniers jours de mars, notre Président de l'Union Professionnelle des Boulangers-Pâtisseries de Verviers et de la Région Germanophone, Rudy Wertz, a reçu un coup de téléphone de la RTBF de la part d'une journaliste qui voulait faire un reportage sur la tarte au riz de Verviers (la meilleure !) et associer la confrérie de la Vervi-riz dans le reportage pour l'émission 'SAVEUR D'ICI' qui est passée le 7 avril, au moment du journal télévisé en direct.

La journaliste, Marie, annonce qu'il faudrait cuire du riz, faire une tarte, cuire la tarte et donner les explications sur la fabrication suivie d'une dégustation de la tarte par la confrérie de la Vervi-riz ainsi que l'explication de l'objectif de la confrérie à savoir promotionner la tarte dans toute la Belgique.

Vu l'existence du Covid 19, le nombre de personnes fut très réduit à cette réunion (4) + le président à l'atelier.

Mercredi, le Jour J à 9 heures : la Vervi-riz est à Thimister et reste bien dans le salon de consommation vide depuis bien longtemps.

A 9h30, Marie, la journaliste et un caméraman se présentent, donnent quelques explications sur le déroulement de la journée (cuire du riz, avec beaucoup d'explications, mettre les tartes à bord, repos puis charger les tartes et mettre les tartes au four avec toujours bcp d'explications, plus courtes plus longues moins techniques sans se répéter, etc !). Ce qui a poussé Rudy Wertz à effectuer un travail de concentration car tout est minuté, même à la seconde, et on recommence, 1 fois, 2 fois....



A 12h 15, il faut envoyer les images sur Bruxelles, on recommence les répétitions pour le direct de 13h pour ne pas se tromper.

13 heures, prise de parole de Marie pendant 30 secondes.

Une fois de plus, répétition du texte pour la fin du journal à 13h22. Tout est prêt. A 13h20, la tarte retourne vite au four et le direct commence. Marie demande si la tarte est cuite et Rudy la sort du four, avec toute l'explication de la fabrication, avec la tarte sur la pelle bien en vue du caméraman, et à la dernière question de la journaliste- peut-on en manger de suite-, la réponse fut non car elle est trop chaude et la tarte coulerait de partout.





Il ne reste plus qu'à questionner la confrérie sur la publicité qu'ils font sur un produit de qualité comme la tarte au riz qui représente bien Verviers.

Tout fut terminé à 14 h 40.

C'est au journal télévisé de 19h30 que l'enregistrement est passé pendant 2minutes 10.

Une belle journée pour tous mais très fatigante.

J'y étais !

● **Renaud Wergifosse**



La Seigneurie de la Vèrvî-Riz a vu le jour le 22 mars 1990.

La Seigneurie s'est fixé pour buts :

- De faire connaître et apprécier en Belgique et à l'étranger la BONNE TARTE AU RIZ produite à Verviers depuis plusieurs siècles.
- De promouvoir les traditions de qualité qui font la renommée de la tarte au riz.
- D'organiser des fêtes gastronomiques et folkloriques qui remettent à l'honneur ce produit bien de chez nous.
- D'envoyer des ambassadeurs pour la représenter lors de manifestations organisées par les confréries belges et étrangères.

La Seigneurie a pour devise :

"Jamais pour me nourrir,

Toujours pour le plaisir

Magnans, Frés, fât qu'on rêye, (mangeons, frères, il faut rire)

Avou nosse blanche dorêye (avec notre tarte au riz)"

La Seigneurie a également un hymne qui se chante sur l'air de

"la Barcarolle".

Chaque année, la Seigneurie organise fin mars un chapitre international. (Celui-ci accueille en moyenne plus de 40 confréries belges et étrangères), et une réception avec intronisation de "privé" dans les salons de l'Hotel de Ville de Verviers au mois d'octobre.

Au mois de novembre 1998, la Seigneurie a parrainé une nouvelle confrérie française à Orbec et a assisté à l'inauguration de la place de "la Vèrvî-Riz".



Olivier Hayet,

le boulanger-pâtissier rebelle

C'est déjà très jeune qu'Olivier Hayet a montré sa forte personnalité : c'est parce-qu'il estimait que le circuit scolaire était inutile qu'il a voulu très tôt apprendre un métier. Il est d'ailleurs entré à l'ITCA à l'âge de 12 ans et en est sorti à 19 ans.



Pourquoi ce métier de boulanger-pâtissier et pas un autre ?

« Mes parents étaient bouchers mais cela ne m'attirait pas. Je suis un grand gourmand et le frère de mon grand-père ainsi qu'un de mes professeurs m'ont donné le goût à la boulangerie et m'ont appris le métier ».

Comment Olivier Hayet se définit-il ?

« Mon objectif n'est pas de faire du volume, je mange ce que je fais et ce qui me motive n'est pas l'appât du gain.

J'aime que les gens soient contents de manger ce que je leur propose.

Je préfère la boulangerie à la pâtisserie car on travaille sur du vivant, on peut y apporter une véritable touche personnelle.

Je suis également chocolatier, confiseur et glacier ».

Après l'ITCA, il est allé chez son grand-oncle, puis chez Delifrance, pour se familiariser avec les cadences et les nouvelles technologies, est allé ensuite chez d'autres indépendants et a fini par rechercher une boulangerie à reprendre.

En 2005, il a trouvé celle de NIL, commune où il y avait 4 boulangeries mais dont 3 fermaient pour des raisons indépendantes du chiffre d'affaires (retraite, séparation et réorientation professionnelle).

« Actuellement, NIL compte 7000 Habitants et je suis le seul boulanger-pâtissier ».

En novembre 2015, il ouvre une deuxième boulangerie-pâtisserie, sur les conseils de sa maman (qui travaille encore à 73 ans). C'était la boucherie de son grand-père puis de son père puis de son frère.

Le meilleur souvenir professionnel d'Olivier Hayet ?

La plus grande surprise (positive) qu'il a eue était à la remise des diplômes à l'ITCA.

Il avait fait, en confiserie, une pièce montée, un homard, qu'il avait expédiée car il n'avait pas eu de plaisir à la faire. De plus il avait un assez mauvais relationnel avec son professeur.

Le Président du jury de Namur l'a pourtant appelé pour lui remettre le 1^{er} prix !

Autre surprise : quand il a été élu le meilleur boulanger-pâtissier de sa région et que Bel RTL l'a appelé.

« Mais je suis également surpris chaque fois qu'on me remercie pour ce que je fais ».

Quand je lui demande ce qui a changé en 20 ans, il me répond d'emblée « la manipulation des medias ».

Les gens sont fort influençables et cela nous fait du tort.

Or il y a des solutions à tout. Les gens intolérants au gluten (et pas cœliaques comme ils le croient) nous demandent du pain sans gluten or il suffit parfois de diminuer la température et d'augmenter le temps de cuisson. Ce que j'ai fait et cela a marché ! »

Sur le plan digital, on peut dire qu'Olivier Hayet n'est pas un grand fan. Il estime que ce n'est pas son métier. Pas de site web, pas de réseaux sociaux. On peut même dire qu'il se fiche éperdument du numérique.

Il continue à innover. Par exemple, il teste des farines atypiques (farine de châtaignes, etc) et essaie de nouveaux pains.

« Le consommateur change de goûts et d'envies, il faut s'adapter et se remettre en question. »

Il vend également des produits de producteurs locaux car les achats font des emplois : miel, confitures, etc.

Il ne vend pas aux collectivités car elles font sans cesse de la négociation et cela ne l'intéresse pas.

Le covid n'a eu aucun impact sur son chiffre d'affaires. C'est une bonne chose pour lui.



En résumé, Olivier Hayet est un véritable artisan, il vend pour faire plaisir et a tout compris au niveau des ressources humaines : il veut que son équipe travaille AVEC lui et non POUR lui. Il se montre donc très humain et compréhensif.

Ses loisirs, il en a peu mis à part la colombophilie (il est d'ailleurs secrétaire de l'association de Nivelles).

Un boulanger-pâtissier très singulier 😊

● Fl de Thier

La recette d'Olivier Hayet

Les gaufres quatre-quarts

Ingrédients

pour plus ou moins 35 gaufres de 70 g en pâte

- 1kg de farine
- 700 gr de sucre sciure
- 500 gr matières grasses
- 4 œufs
- 1 dl de lait
- 15 g alcali
- Vanille

Fabrication

La pâte

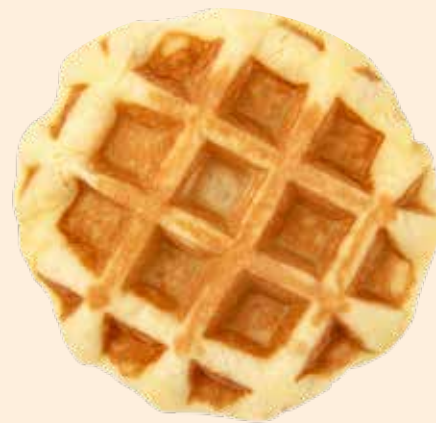
Crémer les matières grasses et ajouter le sucre

Ajouter les œufs 2 à 2

Vanille

Tamiser l'alcali avec la farine et l'incorporer avec le lait pour obtenir une pâte homogène

Laisser reposer la pâte jusqu'au lendemain



Le façonnage

Peser des pâtons de 2,100 kg

Diviser (30 parties)

Allonger en forme de sandwich et déposer sur platines légèrement farinées

La cuisson

Fer à gaufres 5/8 ou 4/7

Durée de cuisson +/- 3 minutes

Place St Vincent, 6
1457 Nil-Saint-Vincent-Saint-Martin
010 65 86 27

Rue Fontaine l'Evêque, 51
Loupoigne (Genappe)
067 33 41 26

La 3^e édition de la « Semaine de l'Éclair » :

L'année dernière, plus de 800 boulangeries en Belgique ont participé à la 2^e édition de la « Semaine de l'Éclair ». Ce fut de nouveau une campagne réussie. Puratos a donc décidé de mettre en place une 3^e édition.

Cette édition **commence le samedi 29 mai 2021 et se déroule jusqu'au dimanche 6 juin 2021**. Avec le livret de recettes et le matériel de communication que Puratos met à disposition, la société souhaite aider le boulanger-pâtissier artisanal à mettre sa gamme de produits en avant.

LAISSEZ-VOUS INSPIRER PAR NOS DÉMONSTRATEURS

Ludo de Kok et Matty Van Caesele ont créé pour vous 6 nouvelles recettes dans lesquelles ils présentent nos fourrages aux fruits frais **Topfil** et notre chocolat **Belcolade Cacao-Trace**. Ils ont également développé 2 variantes salées car nous avons constaté que celles-ci sont très populaires. Ils ont finalement revisité 3 recettes de l'année dernière et ont donné un nouveau look à 2 d'entre elles.

INSCRIVEZ-VOUS EN LIGNE !

Sur le site web www.lasemainedeleclair.be, vous pouvez enregistrer un ou plusieurs points de vente en tant que boulangerie participante. Les consommateurs peuvent y découvrir quelles boulangeries participent à la « Semaine de l'Éclair ». N'hésitez pas à contacter votre représentant Puratos pour plus d'informations.



Large gamme de réfrigérateurs et congélateurs

- Plaques disponibles en 60/40 ou 60/80
- Finitions de qualité en inox
- Composants électriques de précision
- Filtre à poussière de farine
- Fermeture de porte automatique
- Conditions de stockage optimales

LIEBHERR

 **DENIS**
ETABLISSEMENTS

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

Ets DENIS sa
Qual Vercour, 121
B-4000 LIEGE
Tél. 00 32 (0)4 252 28 18
Fax 00 32 (0)4 254 10 89
canamali@etsdenis.be

DENISLUX sarl
Rue Dr. Elvire Engel, 4
L-8346 GRASS - STEINFORT
Tél. 00 352 39 94 55
Fax 00 352 39 94 58
info@denislux.lu

Comment votre assiette va s'adapter aux

limites de la planète

Vous trouverez ci-dessous une partie de l'article écrit par Frédéric Rohart, journaliste à l'Echo. Il m'a été suggéré par G. Xhauffaire et cela peut vous intéresser.

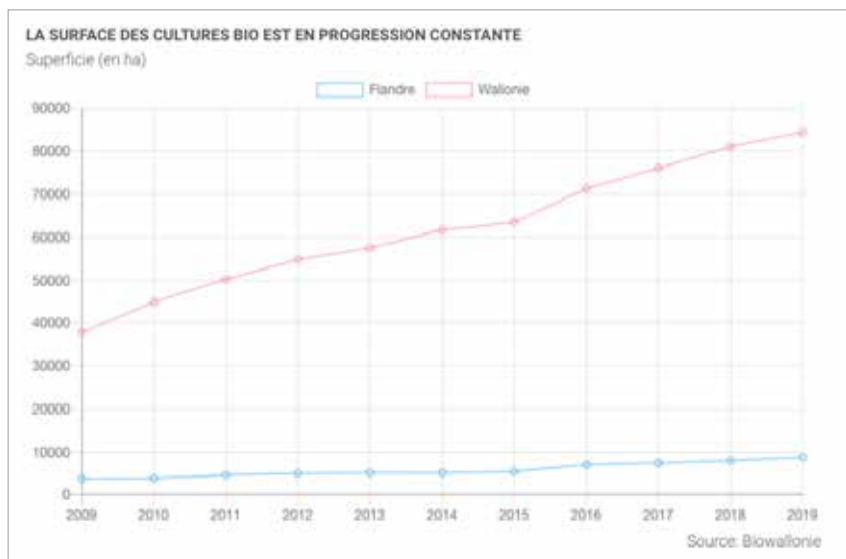
La crise a donné un coup de pouce aux filières d'alimentation locales et bio. Un changement de consommation qui s'inscrit dans une mutation des systèmes alimentaires, en quête de résilience face au réchauffement climatique qu'ils attisent.

Mangera-t-on bientôt tous bio, local et de saison? Les injonctions à adopter un régime alimentaire respectueux des cycles naturels donnent des ailes aux circuits alternatifs. Ce qui reste aujourd'hui une niche, prisée par des convaincus prêts à y mettre le prix, peut-il à terme éclipser l'agriculture conventionnelle? Ou celle-ci va-t-elle imposer le sillon de sa propre transition, entre défense des acquis et remise en question? Dans une planète en surchauffe, les nouveaux chemins de la fourche à la fourchette promettent une tempête dans les assiettes.

LE COVID A DOPÉ LES CIRCUITS VERTS

C'est une des vertus du confinement, s'il fallait lui en trouver : il aura donné un coup de pouce à la vente locale d'aliments frais et de saison. Peut-être parce qu'enfermés chez soi, on aura trouvé davantage de temps pour les cuisiner. Peut-être aussi parce qu'en cherchant des alternatives aux files des supermarchés, certains se seront tournés vers la vente directe à la ferme, auront essayé le panier de saison ou l'abonnement à un système de livraison d'ingrédients frais calibrés pour le repas.

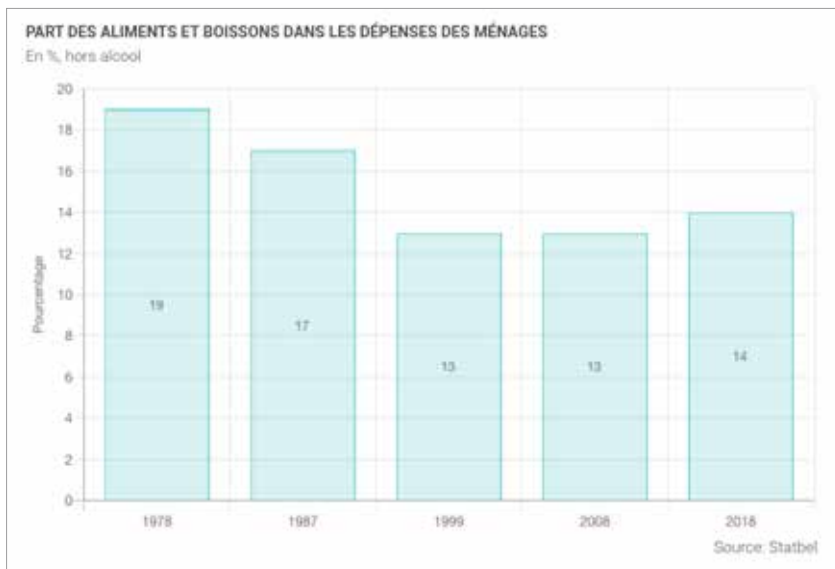
"La vente en ligne a explosé et ça va rester un argument de vente pour les circuits courts", estime Julien Noël, chercheur à Gembloux Agro-BioTech. Il n'existe pas de statistiques précises sur ces circuits courts, mais en combinant vente directe et commercialisation locale, "on estime que ça représente 7% de l'agriculture



wallonne", indique-t-il. Une niche qui devrait continuer de croître, d'autant que les pouvoirs publics s'y impliquent : Bruxelles veut qu'à l'horizon 2035, ses habitants consomment 30% de fruits et légumes produits localement.

Souvent associée à la mouvance locale, la filière bio aussi a connu un coup de pouce avec le premier confinement : près de la moitié des producteurs ont doublé leur chiffre d'affaires pendant cette période. Le boom a surtout concerné ceux qui proposent de la vente directe, a constaté Biowallonie, l'ASBL qui épaula les professionnels du secteur. Mais le soufflé est vite retombé : "Il y a eu un énorme choc au début, mais la plupart des gens sont retournés à leur circuit habituel.

Si la pandémie a changé nos habitudes, c'est seulement à la marge. Mais cette marge révèle un mouvement de fond. La part du bio augmente constamment depuis dix ans et la consommation de viande baisse, alors même que les ménages consacrent à la nourriture une part de plus en plus grande de leur budget. Poussé par un consommateur plus concerné par les enjeux environnementaux, le secteur a amorcé une mutation. Reste à voir jusqu'où le mouvement le portera.



MAIS CHANGER D'ÉCHELLE LEUR PRENDRA DU TEMPS

Le modèle des producteurs qui écoulent leur production locale en direct ou au travers de coopératives peut-il sortir de sa niche ? Si le circuit court s'est forgé une petite place en chassant les intermédiaires, il doit à présent réinventer s'il veut changer d'échelle, estime Julien Noël. Et le rôle des pouvoirs publics dans cette dynamique sera important. "On voit des signaux intéressants dans l'approvisionnement des cantines : des instances régionales, des collectivités, qui veulent développer la part des produits locaux dans les assiettes des écoles, des maisons de retraite, des CPAS. Et en face, on a des producteurs qui essaient de se regrouper pour répondre à cette demande."

Mais construire un maillage dense de producteurs locaux qui soit capable de répondre à une demande importante est une opération complexe qui se fait à l'échelle de la décennie, souligne le chercheur. Pour l'instant, les "Sodexo locaux" ont du mal à trouver

producteurs et débouchés, pour des raisons tant d'organisation que de coûts, observe-t-il. "On voit beaucoup d'efforts en Wallonie et à Bruxelles pour travailler le collectif et réfléchir à la logistique, qui restent les gros points noirs des circuits courts."

Pendant ce temps, les structures installées s'engagent aussi dans des démarches plus locales. Les circuits de distribution classique mettent en valeur une offre de produits du terroir, et étoffent leur offre de produits bio, qu'ils sont de loin les

premiers à écouler. Des fournisseurs se revendiquent aussi de démarches écoresponsables en restreignant leurs zones de distribution pour réduire leur empreinte carbone – on peut citer Spadel, qui limite le rayon de chalandise de ses eaux à 400 km, ou Cosucra, producteur de pois qui exporte mondialement mais entend se limiter à un périmètre de 500 km d'ici la fin de la décennie.

VICTIME ET COUPABLE, L'AGRICULTURE DOIT CHANGER

La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent, disait au XIX^e siècle le gastronome Anthelme Brillat-Savarin. À l'écouter, les Belges ont du souci à se faire : le pays était en 2018 le plus mauvais élève d'Europe en matière de durabilité alimentaire, selon l'indice du même nom développé par The Economist, qui permet de comparer les performances des pays selon trois catégories de facteurs : gaspillage alimentaire, agriculture durable et défis nutritionnels.



OLIVIER DE SCHUTTER, RAPPORTEUR SPÉCIAL DES NATIONS UNIES

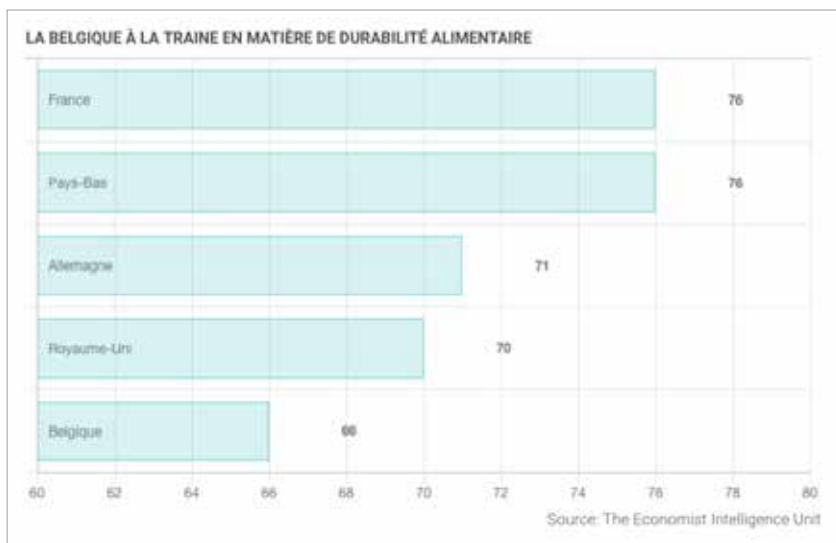
Mangera-t-on différemment dans dix ans par rapport à aujourd'hui ?

Je pense qu'on aura une diminution de la consommation de protéines animales, un intérêt plus grand pour le bio et le local, mais aussi un retour à la pratique de cuisiner des produits frais. C'est une évolution importante, mais qui suppose un changement dans les modes de vie : ça suppose qu'on consacre du temps à choisir ses aliments, à les cuisiner. Ça suppose que l'on replace l'alimentation au centre de nos existences, plutôt que de voir l'alimentation simplement comme nécessaire pour répondre à des besoins physiologiques.

Mais au XXI^e, on peut transposer la sentence du Français à la destinée de l'humanité : la mutation des systèmes de production est devenue un impératif existentiel. Alors que 800 millions de personnes sont affamées et qu'un décès sur cinq est dû à une alimentation inadaptée, la dégradation de l'environnement met en péril la production de nourriture.

La disparition de la biodiversité "menace gravement l'avenir de notre alimentation, de nos moyens de subsistance, de notre santé et de notre environnement", alerte l'agence des Nations unies pour l'alimentation (FAO). Depuis l'an 2000, 150 races bovines se sont éteintes. Pollinisateurs, organismes du sol et ennemis naturels des parasites disparaissent rapidement, et une fois perdue, cette biodiversité ne peut être récupérée. Les causes sont identifiées de longue date : changements dans l'utilisation des sols, pollution, surexploitation, croissance démographique, changement climatique...

Et sur une planète qui vire à l'été, les tensions sur la production alimentaire ne vont cesser de s'aggraver : sécheresses, inondations, salinisation des sols... La clé des stratégies à développer pour s'y adapter, souligne la FAO, c'est la "biodiversité agricole", soit la diversité des organismes et écosystèmes gérés consciemment par l'agriculteur. Un enjeu sur lequel il reste fort à faire : sur quelque 6.000 espèces de plantes de culture, 9 représentent 66 % des récoltes mondiales.



La mutation est d'autant plus urgente que l'agriculture est une cause majeure des changements climatiques qui la menacent : en 2019, le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (Giec) estimait que l'utilisation des terres et le système alimentaire dans son ensemble peuvent générer jusqu'à 37% des émissions mondiales de gaz à effet de serre. Les risques ne se posent pas de la même manière en Belgique qu'au Bangladesh, mais partout "le niveau de risque dépendra à la fois du niveau de réchauffement et de la manière dont la population, la consommation, la production, le développement technologique et les modèles de gestion des terres évoluent", prévient le Giec.



OLIVIER DE SCHUTTER, RAPPORTEUR SPÉCIAL DES NATIONS UNIES

Faut-il se faire à l'idée que les prix de l'alimentation augmenteront? N'est-ce pas dangereux pour les plus précaires?

On pense souvent que le low cost serait une solution parce qu'on a des familles en pauvreté qui ne peuvent faire autrement que de s'approvisionner à travers ces filières. Mais ce n'est pas une solution durable. Notamment parce que ce sont les familles en précarité qui ont les indices de surpoids et d'obésité les plus importants, qui souffrent le plus de la malbouffe. L'alimentation low cost n'est pas un substitut à une protection sociale digne de ce nom. Dans le court terme, c'est vrai, on se sent un peu coincé dans le low cost, mais ce n'est pas une solution durable. Donc il faut travailler à une réforme des systèmes alimentaires. C'est un combat de moyen et long terme.



MAIS LE BIO-LOCAL N'A PAS RÉPONSE À TOUT

Pour autant, cette nouvelle agriculture a ses limites. Si les circuits courts peuvent encourager des pratiques de production de plus petite échelle et une diversification des cultures, ils présentent des angles morts environnementaux dans une économie qui tourne aux énergies fossiles. "Les agneaux de Nouvelle-Zélande élevés en extensif et acheminés par bateau sont plus efficaces sur le plan énergétique. Les circuits courts ne peuvent pas rivaliser", indique Julien Noël. "Mais si on prend en compte les conditions éthiques, le bien-être animal, alors ils reviennent dans le jeu."

Poussée à l'extrême, la logique locale pose aussi d'évidentes questions de sécurité alimentaire. En 2016, la production de blé tendre a baissé de près de 30 % en Belgique, rappelle Philippe Burny, au Centre wallon de recherches agronomiques – "relocaliser, ça ne veut pas dire qu'il faut fermer les frontières pour autant".

Et l'agriculture biologique trouve de féroces détracteurs lorsqu'elle veut s'ériger en modèle universel. L'économiste et géographe française Sylvie Brunel, ex-présidente de l'ONG Action contre la faim, met en garde contre l'abandon complet des intrants chimiques : "Si tout le monde désarme, nous reviendrons aux attaques massives qui ont toujours dévasté les cultures et les élevages dans l'histoire", augure-t-elle dans un récent ouvrage en forme de plaidoyer pour un usage mesuré des intrants chimiques à la faveur de

l'émergence d'une agriculture de précision ("Pourquoi les paysans vont sauver le monde").

L'agroécologie, qui consiste à optimiser les ressources et services apportés par la nature pour réduire au maximum les intrants de synthèse - sans promesse de les abandonner totalement donc -, s'avance en concept prometteur.

De meilleures recettes malgré une baisse des rendements, cela souligne l'épineuse question du prix, alors que l'agriculture extensive a d'abord été synonyme d'alimentation abondante et bon marché. "Il ne faut pas oublier que dans les années 1960, on était déficitaires en tout en Belgique, et les dépenses alimentaires représentaient environ la moitié du budget des ménages", rappelle Philippe Burny. "Ce n'est pas pour ça qu'il faut produire trop, casser les dynamiques des pays en développement : il faut changer l'agriculture, mais il ne faut pas non plus jeter le bébé avec l'eau du bain."

L'EUROPE N'A PAS DIT SON DERNIER MOT

En Europe, la Politique agricole commune (PAC) a joué à partir de 1962 un rôle moteur dans l'intensification de la production, par les remboursements, l'encouragement des grandes exploitations hautement productives abreuvées d'intrants. Une mise à jour du cadre européen doit être adoptée début 2021 : sans être un tournant décisif, la nouvelle PAC marquera une nouvelle étape dans un verdissement entamé ces trois dernières

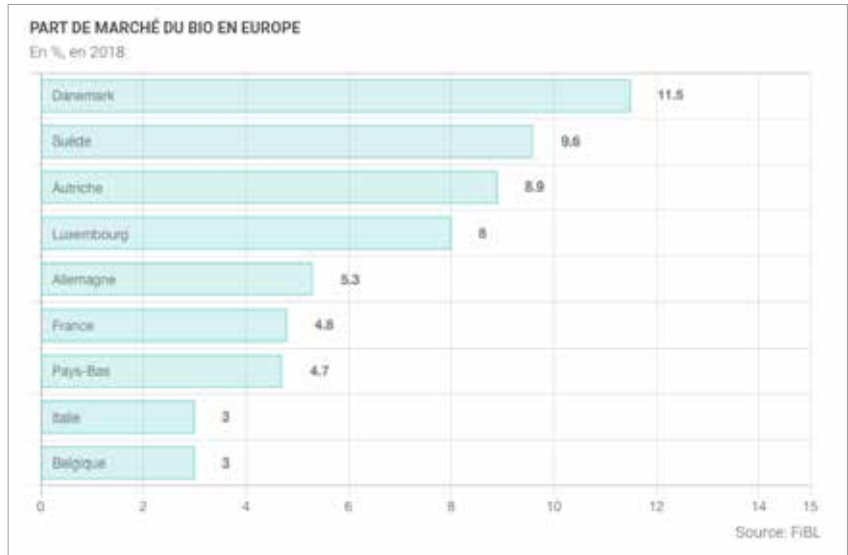




décennies, observe Philippe Burny. "Même si beaucoup d'organisations de défense de l'environnement demandent plus, on va dans la direction d'un renforcement continu des ressources pour une agriculture plus durable."

Dans sa stratégie "de la ferme à la fourchette", la Commission européenne veut qu'un quart de la surface agricole européenne soit dévolue au bio d'ici la fin de la décennie. Ce serait un changement d'échelle majeur - on en est très loin. "Mais qui va acheter tous ces produits bio, et à quel prix? Va-t-on demander aux agriculteurs de vendre du bio au prix du conventionnel avec des rendements sensiblement moindres et exigeant plus de main d'œuvre?", interroge le chercheur.

L'Europe n'aura pas réponse à tout. Sa nouvelle politique agricole va aussi responsabiliser les échelons national et régional : chaque pays devra désormais détailler la manière dont il compte contribuer aux efforts communs,



du bio à la réduction des quantités d'engrais, de pesticides ou d'antibiotiques.

La production alimentaire est un gros bateau dont on ne change pas la direction sur le coup d'une crise. L'avenir dira si celle-ci aura contribué à accélérer sa transition.





Report de la fête nationale



Mesdames, Messieurs, Chers amis

L'Association Royale des Boulangers Pâtisseries de Mouscron en collaboration avec la Confédération Nationale des Boulangers Pâtisseries Chocolatiers Glaciers a décidé de reporter la date de la Fête Nationale en la date du lundi 23 Mai 2022.

Au vu des circonstances actuelles, il était pour nous très difficile de finaliser la réalisation de cette fête comme il se doit. En effet, par les temps qui courent, ce qui est le plus important est la sécurité de tous et de prendre soin des siens. Cela nous donnera un an de plus pour rendre encore plus belle cette Fête Nationale et de vous accueillir de la meilleure façon qui soit.

En vous remerciant pour votre compréhension, prenez soin de votre santé et de vos proches.

Je vous donne déjà rendez-vous pour le lundi 23 mai 2022. Bloquez la date dans vos agendas !

Au plaisir de vous revoir.

Cordialement
Philippe Vanbruaene
Président Mouscron

Un pain à la façon des moines

NOUVEAU



Tradition – Goût – Créativité

Ce mélange unique vous donne l'occasion de proposer à vos clients un pain incroyablement savoureux de manière traditionnelle.

La méthode efficace



La méthode traditionnelle



La méthode traditionnelle à la bière



* Chez IREKS, la reconnaissance "Clean Label" est utilisée pour les produits qui ne contiennent pas d'additifs ou auxquels seulement de l'acide ascorbique (E 300) dans le cas de pain et petits pains déjeuner ou bien des poudres à lever dans le cas de produits de pâtisserie, et seulement des arômes naturels sont ajoutés.


IREKS

Intéressé ? Contactez votre conseiller IREKS ou le 02 767 20 29
www.ireks.be



Le précompte immobilier en 2021

La Wallonie enrôle désormais le précompte immobilier

C'est désormais la Région wallonne qui enrôlera le précompte immobilier pour les habitations situées en Wallonie. Cela ne change pas grand-chose pour vous, si ce n'est que le Service Public de Wallonie Fiscalité a digitalisé certaines procédures.

Depuis le 1^{er} janvier 2021, la Wallonie a repris la charge du précompte immobilier (PRI). Jusque là, le Service Public Fédéral Finances se chargeait encore d'enrôler cet impôt pour le compte de la Région wallonne. Dans les prochaines années, la Wallonie devra encore reprendre les droits de succession et les droits d'enregistrement.

Pour rappel, le précompte immobilier est **l'impôt annuel que vous payez lorsque vous êtes propriétaire d'un bien immobilier**. Il est calculé sur la base du revenu cadastral (RC) indexé de votre bien. Le taux du précompte immobilier au profit de la Région wallonne s'élève actuellement à **1,25 % du revenu cadastral indexé**. Les provinces et les communes prélèvent en plus des centimes additionnels.

Cet impôt sera désormais directement **perçu par l'administration fiscale wallonne**, comme c'est déjà le cas pour les deux autres Régions, à charge pour elle de reverser ensuite aux communes et aux provinces la part qui leur revient.

Qu'est-ce que cela va changer pour vous

Pas grand-chose en réalité. Vous recevrez une invitation à payer votre précompte immobilier qui émanera désormais du SPW Fiscalité, mais **le montant du précompte sera le même** mais comme auparavant majoré de la hausse annuelle de l'index.

Cependant, l'administration fiscale wallonne a développé différents formulaires en ligne pour faciliter les démarches relatives au précompte immobilier. Il vous faudra pour cela vous identifier avec un lecteur de carte électronique ou via **Itsme**.

Vous pourrez donc désormais contester le précompte immobilier, demander un plan de paiement en ligne, tout comme une réduction du précompte immobilier (comme par exemple pour enfant à charge,



personne handicapée, maison modeste...), **ou encore** une remise proportionnelle du précompte en cas d'inoccupation, d'improductivité ou de destruction d'un bien immobilier durant l'exercice d'imposition. Une remise ou modération proportionnelle du précompte immobilier est accordée au redevable s'il a été mis dans l'impossibilité de percevoir des revenus de son immeuble **pour des raisons indépendantes de sa volonté**.

Attention, la perception et le recouvrement du précompte immobilier deviennent une matière régionale, mais pas **la fixation et le contentieux sur la base imposable qui restent des matières fédérales**. En d'autres termes, si vous estimez que votre **revenu cadastral** est trop élevé, c'est toujours auprès du Service Public Fédéral Finances que vous devez introduire votre réclamation. C'est également à l'antenne Mesures et Évaluations que vous devez déclarer votre **nouvelle construction ou les travaux que vous avez réalisés** dans un logement existant afin que l'administration calcule le (nouveau) revenu cadastral de l'habitation.



Le précompte immobilier en hausse de 0,74 % en 2021

Timing

Les premiers avertissements-extraits de rôle du précompte immobilier du Service Public de Wallonie Fiscalité seront envoyés **en juin** et les derniers devraient arriver fin **septembre**. Ce timing résulte des délais nécessaires pour que la documentation patrimoniale (restée fédérale) ait mis à jour le parcellaire cadastral au 1^{er} janvier 2021, qui sert de base à la taxation, additionné du délai nécessaire aux équipes fiscales pour mettre à jour les données de taxation.

Conclusion

Lors de la réception prochaine de votre avertissement-extrait de rôle il vous est conseillé de vérifier toutes les données y figurant par rapport à celui de l'année 2020 car une erreur de transcription et/ou un bug informatique pourraient éventuellement impacter le montant du précompte immobilier à payer.

Le coefficient d'indexation 2021 du revenu cadastral des biens immobiliers est connu. Il débouchera sur une augmentation de 0,74 % de votre précompte immobilier.

Comme chaque année depuis 1991, le revenu cadastral (RC) a été indexé. C'est ainsi qu'il évolue, étant donné qu'il n'y a plus eu de péréquation cadastrale (remise à niveau du RC par rapport à la réalité) depuis 1975. Le revenu cadastral d'un immeuble est la **base imposable sur laquelle est calculé le précompte immobilier**.

Le coefficient d'indexation pour l'exercice d'imposition 2021 s'élève à 1,863 (contre 1,8492 en 2020). Cela aura comme effet une augmentation de 0,74 % du montant du précompte immobilier par rapport à l'année dernière.

Pour connaître le RC indexé, il faut multiplier le montant du RC non indexé par le coefficient d'indexation adapté annuellement.

Exemple : si le RC non indexé de votre habitation s'élève à 800 euros, le RC indexé en 2021 sera de 1490 euros contre 1479 euros en 2020.

Le taux de précompte immobilier, qui est donc un impôt sur votre revenu cadastral indexé, varie en fonction de la Région dans laquelle vous habitez, mais aussi de votre province et de votre commune. Ces deux dernières prélèvent des additionnels au précompte immobilier qui leur sont propres. En moyenne, le taux du précompte immobilier s'élève à 45,7525 % en Belgique.

En 2021, selon l'exemple et sur base du taux de la moyenne nationale, le précompte immobilier s'élèvera donc à 681,71 euros, soit : un RC indexé de 1490 euros multiplié par 45,7525 %, (contre 676,70 euros en 2020), Il s'agit donc d'une augmentation de 0,74 %.

● **G. Xhauftaire**

Sources : L'Echo et le Fiscologue



Quelques pistes pour éviter l'AVC

8 AVC sur 10 pourraient être évités : voici comment avec de bons réflexes à adopter au quotidien. Je connais de nombreuses personnes dans mon entourage qui ont eu un AVC et c'est une véritable épreuve. Voici quelques conseils car un boulanger-pâtissier n'est pas plus à l'abri qu'un autre.

CONTRÔLER SA PRESSION ARTÉRIELLE

Des études ont mis en avant qu'il existait un lien entre survenue d'AVC et fibrillation atriale. Cette maladie est une complication de l'hypertension artérielle qui touche environ 1 % de la population. C'est pourquoi, il est recommandé de faire vérifier sa tension régulièrement, surtout en cas d'hypertension.

MANGER SAINEMENT

Une bonne alimentation réduit le risque de survenue de l'AVC. Des chercheurs ont passé en revue 375 études parues entre 1979 et 2004 afin de cerner le type d'alimentation qui contribue le mieux à prévenir les AVC. Selon leurs analyses, une alimentation pauvre en sel (moins de 1 150 mg par jour) et riche en potassium et en magnésium abaisse la tension artérielle et, de ce fait, contribue à prévenir les AVC.



LUTTER CONTRE LA SÉDENTARITÉ

Les études ne sont pas assez concluantes actuellement pour établir un lien réel entre manque d'activité physique et probabilité d'avoir un AVC, mais la sédentarité semble bel et bien néfaste. En effet, pratiquer des activités physiques et sportives réduirait de 25% le risque d'AVC.



L'Organisation mondiale de la Santé rappelle régulièrement que le manque d'activité physique peut avoir de graves conséquences pour la santé. Une personne sur 3 est totalement inactive, c'est-à-dire qu'elle ne pratique aucune activité physique. Le manque d'activité physique est un facteur de maladies cardiovasculaires, dont l'AVC, et de mortalité précoce.

Votre métier est physique, c'est vrai mais vous pouvez ajouter un peu de sport pendant votre jour de congé.

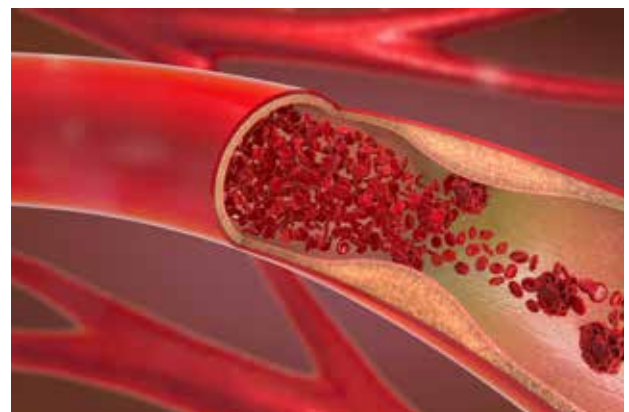
SURVEILLER SON CHOLESTÉROL

Le cholestérol est une des matières grasses contenue dans le sang. Il est indispensable pour les membranes des cellules, la vitamine D et certaines hormones. Il existe deux types de cholestérol. Un taux élevé de LDL-cholestérol (le mauvais cholestérol) constitue un facteur de risque important d'infarctus du cœur et du cerveau en favorisant l'accumulation de plaques de graisse le long des parois des artères, ce qui est source d'infarctus.

LIMITER LE SEL

Une étude a prouvé qu'une consommation importante de sel augmentait, de façon plus ou moins importante, la pression artérielle, ce qui favoriserait la survenue d'un AVC ainsi que de l'infarctus du myocarde. En moyenne, notre consommation quotidienne de sel est de près de 10g, or la consommation recommandée est de 5g.

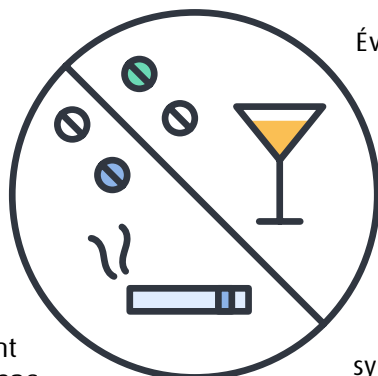
Et heureusement, vous faites de gros efforts à ce sujet en utilisant du sel iodé.





ARRÊTER DE FUMER

Le tabagisme est un des grands facteurs de risque d'accident cardio-vasculaire cérébral. L'AVC ischémique, le plus fréquent, a pour origine une athérosclérose : des plaques de graisse qui se développent sur la paroi des artères. Lorsqu'on fume, les plaquettes forment plus rapidement des caillots dans le sang, ce qui rend les artères plus fragiles et plus vite obstruées.



Évidemment, en cette période morose, beaucoup de gens ont augmenté leur consommation d'alcool mais cela représente une période courte à l'échelle d'une vie.

ÉVITER LE STRESS

Les risques d'AVC peuvent être dus à des facteurs neuropsychologiques. Les symptômes dépressifs sévères augmentent de 86% le risque d'AVC. Il est donc important de réduire le stress par des méthodes de relaxation et une bonne hygiène de vie.

LIMITER L'ALCOOL

La consommation d'alcool a un rôle néfaste sur la pression artérielle et constitue en cela un facteur de risque majeur d'accident vasculaire cérébral. Pour le prévenir, il ne faut pas consommer plus de 10 verres standard par semaine, pas plus de 2 verres standard par jour et avoir des jours dans la semaine sans consommation.

AVOIR UNE BONNE HYGIÈNE BUCCO-DENTAIRE

Une bonne hygiène buccale est indispensable pour éviter un AVC selon des spécialistes en Santé Bucco-Dentaire car notre salive contient de nombreuses bactéries. Parmi elles, la Streptococcus mutans, la bactérie responsable de la carie dentaire, qui pourrait jouer un rôle dans la survenue de l'AVC.

● FI de Thier

Sources : interview vidéo dans Mediaquality

UN NOUVEAU SOL COULÉ
POUR VOTRE BOULANGERIE
OPTÉZ 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



Financement du PÉCULE DE VACANCES

La solution qui offre un repos bien mérité
à vos employés et à votre trésorerie



- ✓ Une formule de crédit pour financer les pécules de vacances
- ✓ Remboursement étalé sur 12 mois
- ✓ Vos liquidités restent intactes



be**o**bank **PRO**


PRENEZ RENDEZ-VOUS DANS L'UN DE NOS PRO CENTERS : Bruxelles | Liège | Hainaut | Namur-Luxembourg

WWW.BEOBANK.BE

Dans le cadre de l'analyse du dossier crédit, la banque demandera à l'emprunteur et, le cas échéant, à la personne qui constitue une sureté personnelle, toute information jugée pertinente afin d'apprécier la faisabilité du projet concerné, leur situation financière, leur capacité de remboursement et leurs engagements financiers en cours. Il va de soi que les informations transmises doivent être exactes et complètes, il en va de même du devoir de diligence et d'information de la banque envers l'emprunteur. En cas de désaccord avec la Banque, le client peut s'adresser à l'« Ombudsman en conflits financiers » - www.ombudsfin.be, courriel : ombudsman@ombudsfin.be
E.R.: C. Guilloret – Beobank NV/SA – Bd. Gén. Jacques 263g 1050 Bruxelles – TVA BE 0401.517.147 – RPM Bruxelles – IBAN BE77 9545 4622 6142.

Les services PRO de Beobank ?

« Faites le test ! Vous ne serez pas déçu... »

 Fort d'une large expérience bancaire, Eric Vermesse est en charge de la branche PRO de Beobank. Un passionné au service (avec ses équipes) des PME et des indépendants... Rencontre !

Quel est votre rôle chez Beobank ?

Eric Vermesse : « Je m'occupe du segment PRO 11 équipes (65 conseillers au total) entièrement dédiées à la clientèle professionnelle qui couvrent tout le territoire. Notre objectif ? Être au plus près de nos clients, les accompagner efficacement, fournir une réponse appropriée à leurs besoins professionnels. »

Qui sont les clients de Beobank PRO ?

EV : « Tous les indépendants et PME ! Du médecin au boulanger, en passant par le consultant et l'entreprise de construction d'une dizaine de travailleurs. Une clientèle d'une grande diversité à la fois en termes d'activités et de besoins... Que ce soit au moment du démarrage, de la croissance ou de la transmission de leur entreprise. »

Quels services offrez-vous aux indépendants et PME ?

EV : « Bien sûr nous leur proposons l'ensemble des solutions financières dont ils ont besoin dans la gestion de leur activité. Mais chaque indépendant vous dira que c'est le minimum. Et il aura raison. Chez Beobank, ce que nous offrons avant tout à l'entrepreneur, c'est une disponibilité, une écoute et la recherche ensemble de la meilleure solution par rapport à sa situation.

Notre équipe de conseillers PRO, est 100% dédiée à la clientèle professionnelle et facilement accessible. Nos clients disposent d'ailleurs chacun de leur conseiller dédié et y ont accès directement par téléphone / GSM ou email. Cela permet d'instaurer une relation de confiance, de bien comprendre le business et le secteur de chacun de nos clients et de pouvoir avancer avec lui sur le long terme.



Il ne faut pas être naïf, nous ne pouvons pas toujours répondre positivement à une demande. Dans ce cas nous nous engageons à expliquer aux clients le motif de refus. Nos conseils sont gratuits et nous sommes prêts à écouter tout le monde. Cette approche transparente, orientée vers l'accompagnement et les valeurs que nous véhiculons sont très appréciées de nos clients. Ce contact humain primordial s'est effacé au sein de nombreuses banques au profit du digital. Même si les canaux digitaux comptent, notre crédo reste la proximité, grâce à une structure à taille humaine, flexible et réactive. ». Le but ? Que l'entrepreneur puisse se concentrer sur l'essentiel : son activité. »

Qu'est-ce qui permet cette approche à vos équipes ?

EV : « Plusieurs facteurs le permettent, d'une part le fait que Beobank soit une banque non cotée en Bourse. Nous sommes une filiale du Crédit Mutuel Nord Europe, une banque mutualiste comme son nom l'indique, dont l'objectif est de construire des relations à long terme avec ses clients.

Deuxièmement, notre structure assez « plate » laisse beaucoup d'autonomie à nos PRO Centers. Cela facilite le processus de décision et les échanges avec nos clients sont plus directs. Nous disposons également en interne, d'experts qui peuvent accompagner nos conseillers PRO, notamment sur la partie patrimoniale. Enfin, si nos clients professionnels sont également en relation avec une de nos agences pour leurs affaires personnelles, ils peuvent bien entendu toujours s'adresser à leur conseiller habituel en cas de question.

Nous offrons donc un réseau d'expertise complet à nos clients. »

En un mot, quel message leur adressez-vous ?

EV : Faites le test ! Vous ne serez pas déçu... »

Faire la connaissance de Beobank PRO sans engagement ?
Prenez rendez-vous sur beobank.be/pro

Nouvelle présidence à

L'Association Royale des Meuniers belges

C'est effectivement **Guy De Mol, Administrateur délégué des Moulins de Statte depuis 5 ans, qui a repris les rênes de la présidence depuis janvier 2021.**

Certains d'entre vous ne connaissent pas bien les rouages de cette Association Royale et cet article a comme objectif de vous éclairer un peu à son sujet.

Les phrases entre guillemets et en italique proviennent de Monsieur Guy De Mol.

L'objectif de cette association, créée en 1913, est comme toutes les fédérations professionnelles, de défendre les intérêts de ses membres et de leur profession.

« Cette association regroupe les 8 principaux moulins belges.

En majeure partie, des moulins de Flandre auxquels s'ajoutent le seul moulin wallon (les moulins de Statte) et les moulins Ceres, de Bruxelles.

Concrètement, on y débat de tout ce qui est dans l'intérêt de la meunerie belge en lien avec la politique régionale, les demandes au niveau fédéral et la politique mise en place par la commission Européenne.

D'autre part, nous sommes en lien avec l'association européenne des meuniers. Ce qui est très intéressant car s'y débattent les politiques d'avenir en lien avec l'alimentation et l'agriculture. »



L'ARMB investit en priorité dans la sécurité alimentaire.

- Le guide d'autocontrôle pour la meunerie est un outil fondamental dans lequel sont répertoriées les bonnes pratiques à mettre en œuvre.
« La 2^e version de ce guide est sortie avant mon arrivée à la présidence de l'association ».
- Le plan d'échantillonnage qui est basé sur les principes fixés par ce guide d'autocontrôle : chaque



année, l'ARMB établit et gère un plan sectoriel d'échantillonnage et d'analyse pour le secteur de la meunerie belge. L'objectif du plan consiste à contrôler la qualité et la sécurité des grains achetés, de la farine vendue et des coproduits.

« Cette analyse d'échantillons représentatifs nous permet d'être un relais transparent avec les autorités belges; cela montre que nos moulins disposent des compétences en interne (équipes, laboratoires, etc). »

Ce sont des outils qui fédèrent.

Cette adaptation par le suivi très récurrent de la législation, des obligations et problématiques des farines dans le secteur permet d'avoir une réponse efficace et rapide.

L'ARMB a également l'objectif d'informer des membres (publications, etc) et de veiller à ce qu'une formation appropriée et sur mesure soit organisée.

L'ARMB participe chaque année dans deux programmes "alerte précoce (early warning)", dont l'objectif est de faire une estimation fiable des teneurs en mycotoxines immédiatement avant ou après la récolte du blé.

Un autre thème sur lequel l'ARMB s'implique – même de manière proactive – est la législation.

L'ARMB met ses affiliés au courant des normes (en matière de pesticides et de substances indésirables) attendues/en vigueur et des législations relatives à **l'étiquetage, aux allergènes, aux additifs et aux enzymes**. L'association organise aussi des formations à ce sujet.

Dans le cadre du thème "**environnement**" (p.ex. explosion des poussières), les affiliés de l'ARMB profitent des prestations de services, organisées en collaboration avec l'APFACA asbl.

En conclusion, l'ARMB répond aux très nombreux besoins de ses membres.



Ces derniers représentent une entité où la concurrence n'a pas sa place.

« Il est clair que nous n'abordons jamais des questions de tonnage, de prix et de clientèle.

Quand on rentre en réunion, nous n'y rentrons pas à titre individuel mais avec un esprit de corps.

Il existe un code de gouvernance et aucun sujet n'est abordé s'il favorise un moulin plus qu'un autre. »

Cette association favorise les échanges et la collaboration pour arriver à une amélioration des produits en relation avec les désirs des consommateurs et des professionnels tout en respectant les normes en vigueur.

On y réfléchit également beaucoup au développement durable : comment moderniser les moulins afin de respecter les directives européennes : Emission de CO₂ dans le transport, diminution de certains intrants dans l'agriculture, etc.

Ce travail non rémunéré de président, Guy De Mol y tient beaucoup car il désire que le travail soit d'une qualité optimale et il désire diminuer l'empreinte écologique du travail des moulins. L'image de l'ARMB est positive et sérieuse et bénéficie de la reconnaissance au niveau des administrations et des instances politiques.

● **Fl de Thier et Guy De Mol**

EPICURIS éphémère :

Visite de Monsieur Le Vice-Président et Ministre Monsieur BORSUS

Dans votre Moniteur du mois d'avril, nous vous avons informé que le centre de compétences EPICURIS venait d'installer, temporairement, ses quartiers au WEX de MARCHE-en-FAMENNE.

Le WEX transformé en véritable école des métiers de bouche où différents ateliers y sont aménagés dans le respect le plus total des règles de sécurité, et ce, sur plus de 3.000m².

6 ateliers, 2 en boulangerie- pâtisserie, 2 en boucherie, 2 en cuisine, permettent d'accueillir les 80 inscrits à ce jour, dont 35 en boulangerie - pâtisserie, un succès permettant de répondre à nos métiers en pénurie d'emplois.

Le Président, La Directrice et les représentants des secteurs souhaitaient partager cette initiative avec Monsieur Le Ministre BORSUS.

L'invitation fut lancée et Monsieur Le Vice -Président et Ministre de Tutelle du centre de compétences a répondu, positivement, à l'invitation.

Le vendredi 23 avril, nous avons pu l'accueillir, lui faire visiter le site et nous entretenir longuement sur l'actualité en matière de formation, des soucis rencontrés dans la gestion d'un centre de formation en cette période COVID, de lui présenter divers projets d'avenir dans le cadre de formations et de gestion d'évènements éphémères à travers la Wallonie et au plus proche des entreprises.

Nous remercions Monsieur Le Ministre BORSUS pour toute son attention, son écoute, sa volonté d'être proche des réalités.

● Adé

*De gauche à droite :
Madame HENRY, Monsieur GALL, Le Ministre BORSUS,
A.DENONCIN, Hubert SPITS, Tangui CORNU*



Serez-vous aussi l'un de nos Ambassadeurs?

ENVOYEZ UN MAIL
VDMPROFESSIONAL@VANDEMOORTELE.COM

Tout ce que vous devez faire, c'est rester fidèle au goût pur et à la qualité du beurre St. Villepré®. Plus vous achetez, plus vous accumulez automatiquement de **points ambassadeurs** !

AVANTAGE 1

Un joli cadeau au choix en fin d'année en fonction des volumes achetés.

AVANTAGE 2

Une occasion exclusive de participer à une Masterclass St. Villepré® dans le Vandemoortele Food Experience Center rénové à Gand.

AVANTAGE 3

Un certificat d'ambassadeur en fin d'année



**Scannez le code QR
et découvrez
une masterclass en-ligne
avec nos Masters of taste**



Le vrai beurre, apprécié par des boulangers artisans



ST. VILLEPRÉ®
PLAQUE DUO 5x2KG



ST. VILLEPRÉ®
CRÈME/PÂTE
10x1KG



ST. VILLEPRÉ®
BLOC 10KG

Portrait d'un ancien boulanger-pâtissier-chocolatier...

Amoureux de Voltaire, de la terre et du pain !



Du pain, Alphonse Ernon, en parle d'emblée au début de notre entrevue car selon lui toutes les misères et révoltes sont nées du pain...

Beaucoup disent même que le pain est catalyseur de révoltes. Mais on peut dire aussi qu'il a consolé bien des misères.

Après une scolarité à dominance latin-grec, sa carrière a débuté en boulangerie en apprentissage chez Genesse à Verviers.

C'est Giono, George Sand et Dostoïevski qui ont tous les 3 participé à sa vocation. Ce qui n'est pas banal.

Il a ensuite travaillé un an chez Delcourt en tant que pâtissier puis 25 ans chez André Muller comme boulanger.

Alphonse Ernon était (et est resté) un acharné de travail : 10 à 12 h sans pause, ni repas... Autant dire que peu de gens réussissaient à tenir ce rythme.

Le travail ne lui a jamais fait peur et il a réussi à le rendre encore plus agréable en chantant.

« Nous chantions, Monsieur Muller et moi, tout ce que nous disions et j'ai d'ailleurs toujours chanté ».

On l'a dit atteint de farinose donc contraint d'abandonner la boulangerie et un copain d'enfance, rencontré par hasard, lui a proposé de travailler à la chocolaterie Demaret.

« J'avais tendance à trouver le chocolat plus superficiel, moins essentiel, mais j'ai compris que donner de plaisir aux gens était tout aussi louable ».

Mais c'est la boulangerie qui reste son coup de cœur professionnel.

« Le pain est une matière vivante qui bouge tout le temps, il nous commande et exige une grande vigilance. J'aimais tout dans mon métier de boulanger, je me sentais si utile ».

Pourquoi alors ne pas avoir sa propre affaire ?

« Je n'avais pas envie de devenir dépendant de ma boulangerie : les chiffres, l'achat des matières premières, le stress des invendus... Ce n'était pas pour moi car j'avais trop envie de garder mes loisirs. J'étais capable de faire 2x90 kms pour lancer ma mouche, juste une demi-heure. De plus, quand on fait bien son travail, notre patron nous fait confiance et aucun asservissement à ce dernier ».

La vie d'Alphonse Ernon fut remplie de travail et d'art.

Et même s'il a pris sa retraite, il continue à exercer toutes ses activités artistiques et manuelles.

Il chante des chants traditionnels, entre autres.

Il écrit des chansons, des poèmes, lit énormément (dont d'énormes dictionnaires qu'il recopie), il joue de la guitare, du violoncelle (son sacerdoce), aime les antiquités et les pierres bleues.

Et c'est un jardinier hors pair : il cultive des tomates, des navets, du cerfeuil, du cresson, des courgettes, du potiron, des poivrons, des oignons, toutes les sortes de céleris, du chou, de la ciboulette, des choux fleurs, des choux de Bruxelles, des petits pois, des pommes de terre, et j'en passe...

Il adore les fleurs et les connaît très bien.

Il a même eu, il y a quelques années, un élevage de 100 lapins, 45 moutons et des chevaux.

Toute sa vie, passaient chez lui et son épouse Ghislaine, des troupes de théâtre, des chanteurs, des conteurs, des musiciens... Il fallait parfois enjamber les lits de camp pour passer.

En fait, on se demande s'il sait se reposer !



Alphonse Ernon est à mes yeux un sacré personnage : manuel et intellectuel, drôle et profond, toujours à l'affût de nouvelles connaissances et capable de défis originaux comme aller pêcher 3 mois en Norvège et de vivre comme les hommes de la préhistoire (manger des feuilles d'arbres, de vieilles graines, etc).

Il est capable également de porter les vêtements décrits dans un des livres qu'il a aimés et de ressentir une sorte d'extase quand il se retrouve en pleine rivière en train de pêcher.

J'avoue n'avoir jamais rencontré de personne aussi polyvalente et originale.

Mais avec les pieds sur terre, terre qu'il aime tant travailler.

● **Fl de Thier**



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

Mesures prises par

le gouvernement en matière immobilière

Réduction des impôts pour les loyers annulés

Votre locataire (indépendant ou PME) a été obligé de fermer en raison de la pandémie. Si vous lui faites une fleur sur son loyer, vous pouvez bénéficier d'un avantage fiscal.

Une réduction d'impôts de 30 % est prévue pour les propriétaires qui ont annulé le loyer des locataires qui ont été obligés de fermer leur activité en raison des mesures corona. La mesure est valable pour **les loyers des mois de mars, avril et mai 2021**. Le montant à prendre en considération pour la réduction d'impôts ne peut toutefois s'élever à plus de 5.000 € par mois par contrat locatif, ni s'élever à plus de 45.000 € par contribuable pour tous les contrats de bail confondus. S'il y a plusieurs bailleurs pour un même immeuble loué, alors cette limite de 5.000 € doit être répartie entre les bailleurs.

A l'impôt des sociétés, l'avantage est accordé sous la forme d'un crédit d'impôts non remboursable.

Quel terrain d'entente possible pour le paiement du loyer

De nombreux commerces ont été forcés de fermer leur porte en raison de la crise du coronavirus... les exploitants de ces lieux continuent malgré tout à devoir assumer leurs frais fixes, le paiement du loyer est devenu ingérable. De nombreux dossiers atterrissent en justice de paix. La piste à privilégier reste l'accord à l'amiable, avec un encouragement fiscal prévu pour les bailleurs compréhensifs.

Ceux qui sont **locataires** de leur espace commercial sont en principe tenus de continuer à payer leur loyer. Il est tout à fait légal pour le propriétaire de continuer à percevoir son loyer, malgré les circonstances. Du côté du preneur, la situation peut bien évidemment devenir catastrophique et l'on comprend aussi que du côté du bailleur, surtout s'il s'agit d'un particulier qui finance de surcroît son investissement immobilier par l'emprunt, renoncer à plusieurs mois de loyer peut devenir tout aussi dangereux sur le plan financier. La situation est donc très délicate et de nombreux conflits entre locataires et propriétaires se règlent désormais au tribunal.

Que dit la loi en matière de contrat de bail

La loi ou les arrêtés de pouvoirs spéciaux ne se sont jamais immiscés dans le champs contractuel. Les **obligations** découlant du bail, dont le paiement du loyer, **restent de mise**.

Cependant, la situation actuelle est analysée par de nombreux praticiens comme étant une application de **la théorie des risques**, une variante de **la force majeure**. La question qui se pose depuis mars 2020 est de savoir si cette force majeure trouve à s'appliquer ou pas. Les auteurs se sont posés la question sur la base de jurisprudence ancienne. Leur analyse a abouti à la conclusion que si et quand cette théorie trouve à s'appliquer, le contrat est suspendu, avec pour conséquences que le preneur est libéré de son loyer.

Mais attention, la théorie de la force majeure n'est **pas d'ordre public**, cela signifie qu'elle peut être exclue dans le contrat de bail ou encore que le juge ne peut pas la soulever d'office. A l'audience, c'est donc **au preneur de s'en prévaloir**.

Ce sont les **juges de paix** qui sont compétents en matière de bail. A ce jour, la jurisprudence est éclatée : certaines font droit à cette théorie de la force majeure, d'autres la rejettent. La notion **d'abus de droit dans le chef des bailleurs** a aussi été plaidée et retenue par certains magistrats pour limiter le loyer dû par le preneur, tout dépend donc du juge.

Pourquoi pas une solution à l'amiable

Dans le contexte exceptionnel que nous vivons, la piste à privilégier est sans doute celle d'un effort – ou d'un sacrifice – partagé. Le bailleur a peu d'intérêt à ne pas chercher un arrangement et à aller au procès, car si son locataire tombe en faillite, ou même s'il devait être expulsé, le contexte économique n'est pas spécialement propice à lui trouver un remplaçant. Il est conseillé aux bailleurs la sécurité plutôt que les aléas juridiques et judiciaires et chacun doit prendre sa part. Par exemple, les parties peuvent convenir de la réduction du loyer ou d'un report des loyers dus via un étalement. Cela rassure les deux parties qui y trouvent finalement chacune leur compte.



Comment obtenir l'avantage fiscal pour dispense de loyer

Dans ces différentes mesures de soutien aux secteurs concernés, le gouvernement n'est pas intervenu dans la relation contractuelle entre bailleur et locataire. Les obligations découlant du bail, dont le paiement du loyer, restent donc de mise.

Le gouvernement prévoit désormais **un coup de pouce fiscal** pour les propriétaires qui acceptent de renoncer (partiellement) à leur loyer. C'est une manière d'encourager la recherche d'un terrain d'entente entre les deux parties, sans toutefois rien imposer.

Conditions entrant en ligne de compte pour la déduction fiscale

1. Bail

La mesure ne s'applique que pour les biens immobiliers situés en Belgique. Comme le souligne le Fiscologue : «il ne doit pas s'agir uniquement d'un loyer commercial, ni même d'une location au sens strict. La mise à disposition d'un bien immobilier via, par exemple, un contrat d'emphytéose ou un contrat de brasserie entre également en considération».

2. Locataire

Le locataire à qui vous avez accordé une dispense de loyer doit être une **personne physique** qui exerce dans le bien visé son activité **d'indépendant à titre principal** ou **une petite société**.

Son activité a fait l'objet d'une **fermeture obligatoire** suite aux mesures prises à partir du 12 mars 2020. Concernant les restaurants, « le fait que l'entreprise ait continué via la livraison de repas à emporter préparés dans l'immeuble n'empêche pas qu'une renonciation au loyer pour l'immeuble puisse entrer en considération pour les mesures », précise le Fiscologue, sur base de l'exposé des motifs. Attention, la fermeture ne peut pas avoir été consécutive à une sanction, par exemple un magasin qui a été forcé de fermer car il ne respectait pas les règles sanitaires.

Le locataire devait être **en ordre de paiement** pour la période pré-corona : il ne pouvait pas avoir de retard de loyer au 12 mars 2020. Et s'il s'agit d'une entreprise, elle ne pouvait pas être « **en difficulté** » au moment de la renonciation du loyer.



3. Propriétaire

Le propriétaire et le locataire, s'il s'agit de deux personnes physiques, ne peuvent **pas avoir de lien familial étroit** (époux, cohabitant légal ou de fait, enfant, parent, frère ou sœur).

Si le propriétaire, personne physique, met en location à une société, le propriétaire ne peut **pas être dirigeant d'entreprise** de cette société. La même interdiction s'applique à son époux ou cohabitant légal ou de fait, ses enfants, ascendants et frères et sœurs (ou ceux de son époux, épouse ou cohabitant).

4. Dispense de loyer

Pour pouvoir profiter de la mesure, **le propriétaire doit renoncer au loyer «volontairement et définitivement»** pour les mois de mars, avril, et/ou mai 2021. Attention, la dispense de loyer relative à la partie du bien qui est mise à disposition du dirigeant d'entreprise ou de la société-locataire n'est pas prise en considération.

Le propriétaire et le locataire doivent établir cette renonciation dans **un contrat écrit**, que le propriétaire devra remettre à l'administration fiscale **avant le 15 juillet 2021**.

5. Disposition anti-abus

La loi est soumise à la **disposition générale anti-abus** du code des impôts sur le revenu. Comme le relève le Fiscologue : «l'exposé des motifs signale comme situation inacceptable la renonciation au loyer qui, ensuite, serait compensée par une augmentation injustifiée du loyer ».

● G. Xhaufflaire

Sources : L'Echo et le Fiscologue

Lecliclocal.be :

la plateforme digitale de référence des produits locaux, dédiée aux professionnels !



Envie de développer de nouvelles opportunités commerciales ? Vous verrez ici qu'il existe la possibilité pour les Maîtres Boulangers-Pâtisseries d'approvisionner les collectivités en s'inscrivant sur le site lecllocal.be.



Vous êtes Maître Boulanger-Pâtisseries et souhaitez vendre vos produits à des institutions (crèches, écoles, hôpitaux), à des acheteurs professionnels (Horeca, magasins, etc.) ou encore à des entreprises ? Rejoignez lecllocal.be, l'outil développé par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) qui vous répertorie en tant que vendeur intéressé à fournir, en circuit court, ce type de public. 355 acheteurs sont référencés et pas moins de 500 vendeurs se sont déjà inscrits, avec près de 400 produits de qualité. À quand votre tour ?



quantitative - Apaq-W, décembre 2020). L'Apaq-W s'est donc engagée comme facilitateur pour donner l'accès pour tous à une alimentation locale et de qualité. Le Clic Local, qui agit en amont de la consommation, est un des moyens consacrés au développement de ces marchés.

Quelles différences entre la vente directe et la vente aux professionnels ?

Il y a des intérêts et des contraintes à la conclusion de marchés avec ce type de public.

Au niveau des points forts, ces acheteurs ont besoin habituellement de volumes importants. Les demandes sont régulières voire planifiées et garanties en cas de marché public.

Leurs demandes répondent à une tendance de consommation en développement : plus de qualité, plus de goût, plus de durabilité. En tant que Maître Boulanger-Pâtisseries, vous êtes à même de satisfaire ces besoins. Mais, il faut reconnaître que ce n'est pas toujours simple.

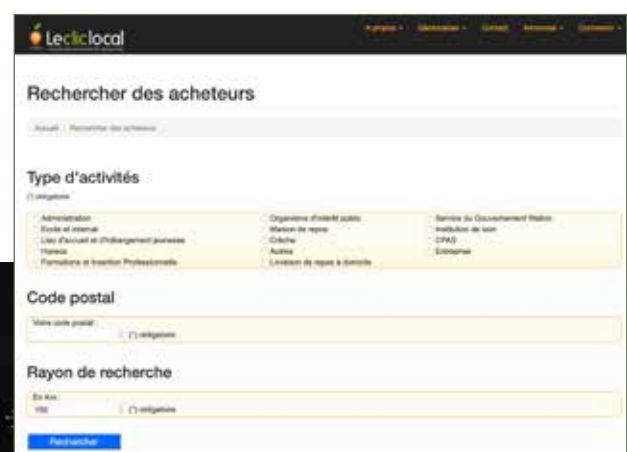
Quels sont les objectifs de la plateforme ?

L'Apaq-W a pour ambition, à travers Le Clic Local, de soutenir les producteurs et artisans de notre région, par l'ouverture de nouveaux débouchés en circuit court et la possibilité de fixer un prix de vente qui assure une juste rétribution de leur travail. Le Clic Local permet d'encourager la consommation de produits locaux en soulageant la charge administrative pour passer ses commandes, de contribuer à une alimentation saine et durable dans les collectivités, de répondre aux stratégies publiques en matière de développement d'une économie locale durable, de faciliter la mise en œuvre du principe d'exemplarité des pouvoirs publics et de fournir un dispositif simple dans les relations entre acheteurs et fournisseurs en respectant les règles de marchés publics.

Vos produits, par l'origine de leurs matières premières, leur goût et leur qualité, ont parfaitement leur place sur cette plateforme et aux tables des cantines et collectivités.

Une demande des consommateurs

Les consommateurs sont demandeurs de trouver plus de produits locaux en restauration hors domicile (Etude





En effet, les acheteurs, au-delà des volumes, ont des exigences différentes du consommateur classique. Les commandes doivent être livrées selon l'horaire précisément fixé et en quantité correcte. Il n'y a pas de place pour la flexibilité ou l'originalité logistique. Les cantines gèrent en outre les repas selon un budget très serré et, pour elles, le prix est un critère de sélection important. Leurs besoins peuvent aussi être très spécifiques, en termes de grammage par exemple ou de choix de matières premières. Enfin, élément très important, le paiement de vos produits peut être décalé, jusqu'à 3 mois maximum.



Nouveautés !

La plateforme intègre depuis peu les onglets 'Petites annonces des vendeurs' et 'Petites annonces des acheteurs' où vous pourrez poster gratuitement vos offres ou demandes ponctuelles et temporaires.

Les actualités sont également présentées : rencontres virtuelles de l'approvisionnement entre collectivités et producteurs, séances de formation à destination des cantines, Business Club, colloques, etc. N'hésitez donc pas à consulter le site régulièrement.

Intéressés, que faire concrètement ?

Visitez le site www.lecllocal.be !

Envie de rejoindre la communauté du Clic Local ? Si vous souhaitez être référencé, rendez-vous sur l'onglet « Connexion » où vous trouverez toutes les informations pratiques pour vous inscrire.

En cas de question, envoyez-nous un email à lecllocal@apaqw.be ou remplissez le formulaire en ligne, nous vous répondrons dans les meilleurs délais.

Plutôt intéressés par la vente directe aux consommateurs ?

Avec ses outils Maître Boulanger-Pâtissier, l'Apaq-W assure chaque année la promotion de votre savoir-faire vers le consommateur : base de données (avec géolocalisation) des boulangeries-pâtisseries participant à l'action, idées recettes, blog inspiration.

Et si vous souhaitez d'autres informations sur les actions de promotion de l'Apaq-W, consultez régulièrement nos différents outils web : apaqw.be, jecuisinelocal.be, grainesdagri.be.

La fédération attire votre attention sur un élément essentiel à prendre en considération et qui n'est pas évoqué dans le texte ci-dessus.

Ce sont les normes AFSCA spécifiques au secteur de la boulangerie artisanale et reprises dans notre guide 026. En fonction de votre entreprise, il se peut que vous changiez de catégorie et que vous passiez de B2C à B2B, et la législation est différente, plus astreignante. C'est un point important à ne pas négliger.

Lecllocal.be en pratique !

La plateforme numérique lecllocal.be, à destination des professionnels, assure la promotion des circuits courts, en offrant **gratuitement** aux producteurs et artisans inscrits qui le souhaitent **une page spécifique, accessible à tous via un outil de géolocalisation, vitrine de leurs produits et de leur savoir-faire**.

Avec près de 40.000 utilisateurs et 100.000 pages vues en 2020, l'Apaq-W ambitionne de renforcer son positionnement dans les mois et années à venir pour garantir un outil efficace pour le développement du commerce entre professionnels.

La page propre à chaque boulangerie-pâtisserie peut donc être mise à jour librement.

Au-delà du référencement comme point de vente accessible, une fonctionnalité supplémentaire est disponible avec connexion. Il s'agit de la passation de marchés de fourniture de produits **exclusivement aux acheteurs/vendeurs inscrits**, en procédure négociée sans publicité (marché d'un montant de moins de 30.000€). Cette **interface sécurisée** permet en effet aux **acheteurs et vendeurs professionnels de rester libres**, maîtres et responsables de leurs marchés et de demander gratuitement des offres de prix pour leurs achats soumis à ces marchés publics.

Vous l'aurez compris, la plateforme trouve sa plus-value dans sa base de données et son moteur de recherche. La base de données intègre en effet notamment tous les signataires du Green Deal Cantines Durables (plus de 200 contacts).



L'Union professionnelle de Verviers et région germanophone a la tristesse de vous annoncer le décès de

Henri SNACKERS, boulanger depuis 25 ans à Battice.

Henri s'était spécialisé dans le massepain cuit (pâte d'amande) depuis quelques années et faisait un produit de qualité. Nous pouvons aussi parler de la tarte au riz qu'il présentait sur les marchés du terroir comme "c'est bon, c'est Wallon" et fournissait occasionnellement la confrérie de la Vervi'riz.

Henri, tu nous a quittés à 52 ans, c'est beaucoup trop jeune.

Le comité de UP de Verviers présente à toute la famille ses sincères condoléances.

Henri SNACKERS
 • 01.08.1968 † 07.04.2021

Tel le Phoenix, oiseau de feu légendaire au plumage éclatant, tu avais la grandeur de l'aigle et tu as su puiser en toi la force de remonter de tes cendres à l'aube de tes 50 ans, libéré de tes entrailles, l'âme belle.

Tu t'es alors empressé de VIVRE, serein, d'ouvrir tes yeux et ton cœur, de réaliser tes vœux les plus simples ou les plus fous.

Qui étais-tu réellement ? Un optimiste acharné, un visionnaire, un tsunami, mais surtout un sourire, une écoute, un homme généreux et sensible, une âme d'enfant, un gourmand, un fils, un frère, un tonton, un parrain, un ami ... éternel.

La famille vous remercie pour vos marques de sympathie.

● Renaud Wergifosse



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

1887-08-08-A

Passionnés par les produits de qualité. Nous travaillons en circuit court directement avec les agriculteurs.

- Nous avons une gamme très large de farines pour vos pains et spécialités boulangères
- Nos céréales sont issues de l'agriculture raisonnée
- Faites le test de notre farine BOCAGE pour un pain blanc couleur crème au goût noisette

LES MOULINS DU



Pour faire le test, contactez Benoit Brouwers :

✉ b.brouwers@lesmoulinsduvaldieu.be

☎ 0496 58 66 13



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