

# Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel  
36<sup>e</sup> année  
Septembre 2019

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



LA FÉDÉRATION FRANCOPHONE VOUS  
SOUHAITE UNE EXCELLENTE RENTRÉE !

# Selection



Un goût exceptionnel pour des années  
et des années et des années



- Meilleur **goût** grâce à une **fermentation contrôlée** des fèves de cacao
- Développement durable des planteurs de cacao grâce au « **Chocolate Bonus** »
- Excellente **performance**
- Uniques opportunités de **storytelling**

Pour plus d'info, contactez votre représentant Puratos.

Visitez également nos sites web: [www.puratos.be](http://www.puratos.be) - [www.cacaotrace.com](http://www.cacaotrace.com) - [www.belcolade.com](http://www.belcolade.com)



## Mesdames, Messieurs, Chers collègues,

Je vous souhaite une bonne reprise après ces deux mois estivaux et de bons congés à ceux qui ont bossé dur pendant ces deux mois.

A l'heure où j'écris ces lignes, nous n'avons pas encore d'informations fiables concernant la rentrée scolaire et plus particulièrement sur les inscriptions dans l'enseignement technique d'artisans boulangers-pâtisseries.

J'attire votre attention, tout particulièrement, sur la rubrique « législation pain » ainsi qu'à l'accord social 2019/2020.

● **A. Denoncin**  
Président



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



## Total, votre partenaire multi-énergie.

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

**ÉCONOMISEZ JUSQU'À :**

**15%**  
sur votre facture  
gaz et électricité

**30€**  
HTVA/1.000L  
de mazout

**9,1c€**  
ttc/L sur votre  
carburant

Pour toute question sur ce sujet, contactez-nous :

Gaz et électricité | Mazout | Cartes carburant | Pellets

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



# Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** 7 Rapport de l'AG Francophone du 24/06/2019 à Namur - Résumé
- Communication** 8 20 ans de filière blé, farine & pain "Produit du Terroir" à Luxembourg!
- Promotion** 16 Résultats du concours 5 petits déjeuners apportés par Gerald Watelet
- Promotion** 18 Le Beau Vélo de RAVel 2019
- Information** 20 Appliquer la législation est aussi rentabiliser son entreprise !
- Communication fournisseurs** 24 Un chocolat plus savoureux, grâce à une fermentation experte.
- Ça se passe ailleurs** 26 Un exemple de boulangerie-pâtisserie en Hollande
- Sports et convivialité** 27 Mon impression sur la nouvelle Bonneville Scrambler 1200 XC
- Hygiène** 28 L'acrylamide en boulangerie, pâtisserie
- Formations** 30 Formations courtes de perfectionnement technique
- Formations** 32 Visite Pédagogique des Moulins Bourgeois et des Maîtres Boulangers de Reims
- événement** 34 La foire de Libramont 2019, plus de 200 000 visiteurs !
- Communication fournisseurs** 36 AB MAURI achève l'acquisition d'italmill
- Divers** 37 60 ans, ...10 ans de mariage et de bonheur ...
- Social** 38 Accord sectoriel en commission paritaire 118 (producteur industrie alimentaire) 2019-2020
- Humour** 45
- In memoriam** 46
- Petites annonces** 47

## Administration & gestion

Bld Louis Mettwie, 83/42 • B-1080 Bruxelles  
Tél. : 02/469.12.22 • Fax : 02/469.21.40  
Mail : info@ffrboulpat.be  
Compte : BE02 1270 7132 3240

## Publicité et petites annonces

Florence de Thier,  
florence@2thier.com, 0485 164 936

## Éditeur responsable

A. Denoncin • 270 rue de la Libération, 6927 TELLIN

## Ont collaboré à la rédaction

Fl. de Thier, A. Denoncin, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, A. Szalies, F. Lefranc,  
J. Mathias, A. Antoine, A. François, V. Darimont.

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.



Votre spécialiste  
en sols industriels



INSTALLATION EN 1 JOUR



MISE EN CHARGE  
POSSIBLE APRÈS 2 HEURES



+32 3 455 56 36  
info@deweco.be  
www.deweco.be



## Vous êtes actif dans le secteur alimentaire?

Vous êtes actif dans le secteur alimentaire? DEWECO place un sol Dewefloor AC en un jour seulement. Facile d'entretien et conforme aux normes HACCP et de l' AFSCA, il peut supporter les charges chimiques et mécaniques en tous genres après 2 heures de séchage seulement !

Un sol Dewefloor HT est en outre parfaitement adapté aux températures élevées et aux contraintes chimiques ! Nos références parlent d'elles-mêmes et témoignent d'un service personnalisé efficace et axé sur les moindres détails. Nous avons la solution idéale pour chaque activité d'entreprise.

## “Qualité et économie d'énergie sur mesure”

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

Aménagements de magasins



**Peeters** bvba  
Bakkerij installaties • Installations boulangeries

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

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



# Rapport de l'AG

## Francophone du 24/06/2019 à Namur - Résumé

### 1 Le PV de l'AG du 10/04/2019 est approuvé

### 2 Les comptes d'exploitation et le bilan au 31/12/19

Le rapport des observateurs, l'approbation des comptes, la décharge aux administrateurs

### 3 Correspondance et activités

- Les lauréats du travail : réunion préparatoire
- Le Référentiel « Artisan Boulanger » à l'Institut Emile Gryson
- Le Conseil Supérieur C.M : la révision de l'AR hygiène des denrées alimentaires
- Moulin de Statte : La position du Conseil d'Administration
- La publicité Carrefour : les prix plus chers que l'artisan
- Le sel Posidonia : concertation avec les parties concernées
- Le Beau Vélo de Ravel : 1<sup>er</sup> étape à Tournai le 29 juin
- L'AG d'Epicuris : évolution favorable
- Total : démarcheurs de Total et concurrents
- Pain et Santé : le développement de la campagne
- Convention Artisan Boulanger : invitation de Madame Blommaert
- C'est bon, c'est Wallon de Marche, estimation
- Les relations avec le Grand Duché du Luxembourg
- Le logiciel de gestion
- Le déménagement de la firme JAC
- Le jury Central : la session du 8 juillet
- La Journée Nationale à Lokeren

### 4 Confédération

L'AG du 13 juin 2019

### 5 Délégués aux commissions

- Social :
  - Les négociations en CP 118
  - Les nouvelles règles de surveillance de santé périodique

- Fiscal :
  - La conférence de Karl Theys
  - L'erreur de l'administration dans le forfait glacier
- Economique :
  - La gestion du dossier PR du pain
  - L'investissement réussi à Andenne

### 6 Apaq-W

- L'évolution de la campagne de promotion
- La dégustation de pain à Libramont sans les boulangers
- La poursuite de l'arrêté ministériel

### 7 Bureau et Moniteur

- Les difficultés d'envoi des convocations et du PV
- La reconduction du mandat de Madame de Thier
- Les types d'articles dans le Moniteur

### 8 Concours

- Le meilleur artisan chocolatier le 15 octobre
- Trophée Wanet : l'envoi des courriers aux centres et écoles

### 9 Afsca

- L'étiquetage, les allergènes (fiches d'information clients)
- Le sel Posidonia
- La surveillance des self services
- La révision du guide G.026

### 10 Divers

- Le passage des Unions Professionnelles en ASBL
- La transmission de la présidence à Lessines

### 11 La prochaine AG se tiendra le 14 octobre 2019 à Lessines

● H. Léonard

# 20 ans de filière blé, farine & pain « Produit du Terroir » à Luxembourg !



**Du blé minutieusement contrôlé pour des farines qui répondent aux plus hauts standards de qualité**



**Des semences certifiées parfaitement adaptées au sol de notre terroir**



**Le respect de règles strictes pour une agriculture raisonnée et soucieuse de l'environnement**

Livraison directe du blé au moulin pour éviter une contamination lors d'un stockage à la ferme



Interdiction d'épandage des boues d'épuration. Limitation de l'utilisation des engrais azotés et des produits phytosanitaires

Préservation de la biodiversité





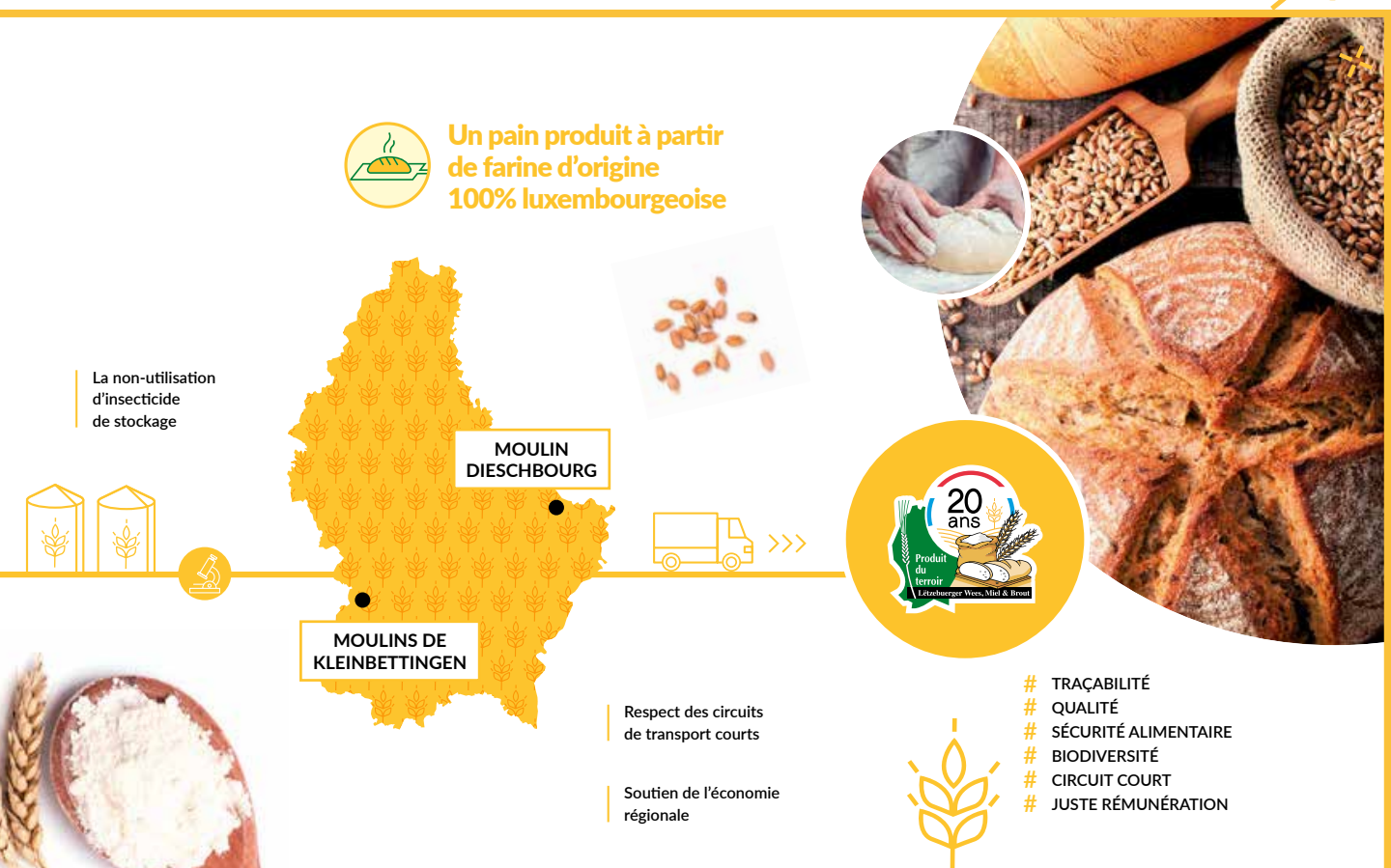


## Du grain au pain, une culture contrôlée et raisonnée.

**Au cœur de notre région, produire un pain et une farine de qualité dans le respect de l'environnement et des acteurs économiques de la filière agricole, telle est la finalité du programme produit du Terroir depuis plus de 20 ans.**

En 1999, la Chambre d'Agriculture en collaboration avec les moulins luxembourgeois lancent le label « Produit du terroir, Lëtzebuurger Wees, Miel & Brout » pour développer une filière blé-farine-pain responsable.

Un investissement de tous, de l'agriculteur au consommateur, pour une qualité irréprochable à chaque étape.





## Le meilleur est déjà dans la nature.

Dans le programme “Produit du Terroir”, nous sélectionnons exclusivement des variétés de blés naturellement adaptées à notre terroir. Ainsi plus résistantes, elles nécessitent moins de traitements. Par ailleurs, le programme interdit l'épandage de boues d'épuration dans les parcelles de culture et l'usage d'insecticide dans les silos de stockage. Tout bénéfique pour la santé de nos agriculteurs, celle des consommateurs et celle de notre terroir.



## Un tel engagement mérite une juste rémunération.

Les moulins s'engagent à rémunérer équitablement toute la filière “Produit du Terroir”. C'est le juste prix à payer pour une agriculture fière de sa qualité et capable d'investir dans le futur. De même, le programme motive les agriculteurs de la filière à protéger la biodiversité et notre environnement.



## Le consommateur considère que le pain doit être un aliment sain.

La filière « Produit du terroir » y contribue.  
Après 20 ans de collaboration forte, nous sommes arrivés aujourd'hui à un programme solide regroupant plus de 250 agriculteurs qui travaillent chaque jour sur plus de 3.000 hectares afin de produire plus de 18.000 tonnes de blé « Produit du terroir » par an. Une qualité irréprochable qui permet, aux 150 maîtres-boulangers engagés, de travailler chaque jour une farine de qualité, respectueuse de l'environnement et de chaque acteur de la chaîne du blé.



### **Un programme clé pour préserver et développer la biodiversité au Luxembourg**

Chaque année depuis 2011, des primes spéciales sont versées aux agriculteurs pour favoriser la biodiversité locale au travers d'actions concrètes :

- Les bandes fleuries "Ackerrandstreifen" permettent à certains types de fleurs et herbes indigènes de se développer et de servir de nourriture aux oiseaux, abeilles...
- Les fenêtres aux alouettes "Lerchenfenster" permettent à ces oiseaux devenus rares au Luxembourg d'avoir un endroit pour atterrir et nicher.



## Répondre aux consom'acteurs, avec une communication efficace.

Aujourd'hui chaque consommateur, en demande de transparence, de qualité et de respect, est devenu consom'acteur.

En réponse, une campagne forte est lancée dans toutes les boulangeries afin d'identifier les maîtres-boulangers engagés pour un pain plus responsable.

Nous leur proposons divers outils de communication afin de partager avec leurs clients leur engagement au sein de cette filière de qualité et de proximité.



Stickers - LU / FR



Brochure & Présentoir



Tapis



Plaque décorative - LU / FR



Sacs à baguette / pain



Affiche - LU / FR



Stop-trottoir - LU / FR

## D'autres outils de communication.

La campagne a été également déclinée sur les réseaux sociaux ([www.facebook.com/Farine.lu/](http://www.facebook.com/Farine.lu/)) afin de converser avec les consommateurs et leur fournir un maximum d'informations sur la filière. De nombreux concours sont également organisés sur la page pour célébrer les 20 ans.

Enfin chaque consommateur peut retrouver les farines « Produit du Terroir » des Moulins de Kleinbettingen et du Moulin Dieschbourg dans de nombreux points de vente Luxembourgeois :



**Vous voulez savoir où pousse le blé de votre terroir ?**

Nous avons sélectionné 8 champs de nos agriculteurs partenaires grâce à des panneaux visibles depuis les axes routiers. Ouvrez les yeux et vous verrez d'où vient le blé du terroir.





## Au-delà d'un programme, des valeurs fortes !

Ce programme unique en Europe avec plus de 50% des récoltes locales et certifiées n'est pas qu'un programme ! Il est surtout un engagement humain au travers de valeurs fortes.

- **La collaboration**  
Une étroite collaboration entre les différents acteurs et maillons de la filière : semenciers, agriculteurs, meuniers, boulangers et consom'acteurs.
- **La confiance**  
Travailler ensemble, en confiance, pour une agriculture plus juste et toujours plus respectueuse de l'environnement.
- **L'engagement**  
Chaque intervenant est engagé au quotidien pour fournir au consommateur un produit de qualité, produit avec passion par l'ensemble des acteurs de la filière blé, farine & pain.
- **La proximité**  
Favoriser la richesse céréalière locale et travailler en étroite collaboration avec les professionnels locaux pour consommer de façon plus responsable.



# Résultats du concours

## 5 petits déjeuners apportés par Gerald Watelet

### Pour rappel,

du 23 mai au 21 juin, les clients des Maîtres Boulangers-Pâtisseries ont eu l'occasion de participer à un grand **concours**, en partenariat avec La Une et Vivacité. Il s'agit d'un quizz sur le thème de la boulangerie-pâtisserie, avec une question subsidiaire.

Au total, 5 familles gagnantes ont reçu un **petit-déjeuner réalisé par les Maîtres Boulangers-Pâtisseries et apporté par l'ambassadeur et présentateur Gerald Watelet**, amoureux des produits du terroir wallon.



### Liste des gagnants

Province	Gagnant	Boulangerie gagnant
Namur	Vincianne Baudoin	SPRL Rolland du Warnon Chaussée de Liège 60A - 5360 Hamois
Brabant-Wallon	Nathalie Van Den Bossche	SPRL Ardennaise   David Heinen Rue Mont Saint Pont 4 - 1440 Braïne Le Chateau
Hainaut	Tania Vandenvelde	Boulangerie Jacques Bodart L'artisanale Rue Cesar Paepe 59 - 6040 Jumet, Hainaut
Luxembourg	Maxime Huet	Chez Nelson   Eppe Nelson Rue de la Strade 257 - 6792 Rachecourt
Liège	Cetinkaya Ayse	Boulangerie Taillard   Damien Taillard Chaussée de Chokier 57 - 4400 Flemalle





# BREAD SOLUTION

by Bruyère SA

**Disposez d'une réserve de produits à cuire à tout moment !**

La Bread Solution permet au boulanger de précuire toute sa gamme de produits et de la conserver pendant plusieurs jours, sans risques d'assèchement. Le principe repose

sur une gestion précise de l'humidité, une technologie de ventilation adaptée et un système de lampe UV germicide, évitant le développement de bactéries.



EN BREF

- ✓ Capacité de **conservation optimale** des produits allant **sur plusieurs jours**;
- ✓ **Flexibilité importante**;
- ✓ Réserve de **produits précuits** pour une cuisson finale directement dans votre point de vente;
- ✓ Aborder les ruschs de vente n'a jamais été aussi facile;
- ✓ Proposez un **assortiment complet** à vos clients;
- ✓ Les invendus, **c'est du passé !**

*Bruyère*

rue François Léon Bruyère, 34  
6041 Gosselies  
Tél : 071/25.01.22 - Fax : 071/34.45.76  
lv@bruyere.be - www.bruyere.be

## PROMOTION

# Le Beau Vélo de RAVel 2019

Pour ma deuxième participation à une étape du Beau Vélo de RAVel, nous avons eu, comme l'an passé, une météo assez mitigée. Cela n'a pas empêché la bonne humeur et le sourire de contribuer au bon déroulement de cet événement.

Nous avons à nouveau été accueillis avec beaucoup de sympathie par les organisateurs. Cela était un peu plus simple et moins stressant que pour la première participation. C'était très agréable de revenir cette année.

La différence par rapport à l'année passée est que mon commerce était fermé cette semaine-là et nous avons donc travaillé uniquement pour l'étape. J'étais ainsi beaucoup moins fatigué, malgré le fait que j'étais debout depuis 4h00 du matin afin de préparer le brunch des participants et les marchandises que nous allions vendre sur place. L'ambiance du site a permis de me garder actif et éveillé (même si j'avoue que j'étais bien épuisé en rentrant chez moi).

Nous étions un petit peu plus au point pour les quantités de marchandises, même si un peu plus de soleil aurait été bien sympa pour attirer plus de monde. Les ventes ont cependant été satisfaisantes.

Nous avons prévu des tartelettes aux fruits, des spéculoos, des cougnous et bien sûr nos fameuses petites gaufres au sucre que j'ai pris le soin de cuire sur place. Ces dernières ont eu un succès énorme et j'en suis très fier.

Nous avons encore travaillé en famille : mon papa m'aidant au transport du matériel et marchandises a ensuite aidé ma maman qui s'est chargée de vendre et de gérer le stand toute la journée.

Ce fut à nouveau une journée très agréable et je réitérerai l'expérience avec grand plaisir.

Je tiens bien sûr à remercier les organisateurs du Village Gourmand et l'APAQ-W qui nous ont permis de mettre en valeur notre métier. C'est une belle vitrine pour moi et mes confrères de manière générale de faire découvrir la qualité de l'artisanat et du local.

● Axel François



# COMMUNIQUÉ

**pieces .pro**

**DEVIENT**

*Bruyère Liège*

Fabrice **LENAERTS** et Frédéric **ESTERS**  
vous remercient pour votre confiance!



Fabrice **LENAERTS**



Frédéric **ESTERS**

**Beeo**  
equipment

Pieces.pro intègre dès aujourd'hui l'équipe Bruyère Liège!  
Nous vous remercions pour ces années de collaboration et vous  
laissons entre de bonnes mains.

Nous partons pour une nouvelle aventure de conception et de  
construction de matériel avec notre marque Bee-equipment que  
vous retrouverez très vite chez votre revendeur!

Contactez-nous!

**Service Après-Vente 24H/24 & 7J/7**

04/287.70.95 - sav@bruyere.be

**WWW.BRUYERE.BE**



# Appliquer la législation

est aussi rentabiliser son entreprise !

## Introduction

Afin de protéger les particularités de notre pain artisanal, la Fédération s'oppose fermement aux projets industriels « d'assouplir » la législation du pain, notamment sa teneur en sel et en matières sèches qui lui garantissent une qualité nutritionnelle optimale.

● H.Léonard

Mon propos dans ce numéro du Moniteur est de démontrer qu'il est impératif de respecter les acquis afin d'éviter des amendes importantes, mais aussi de valoriser votre entreprise avec les moyens officiels mis à votre disposition

## Comment s'y prendre ?

La réponse est de revoir nos données depuis le début, afin de démontrer la rentabilité accessible.

### • Législation des produits de la boulangerie

L'Arrêté Royal relatif aux pains et aux autres produits de la boulangerie daté du 2/9/1985 est entré en vigueur le 1/12/1986 et est paru au Moniteur Belge le 7/11/1985. Il a fait l'objet de l'abrogation des poids imposés par l'A.R. du 19/06/2009.

**Il est interdit de fabriquer ou de mettre dans le commerce des denrées visées dans l'arrêté et qui ne satisfont pas aux exigences prévues par cet arrêté.**

Nous allons simplement revoir les pains (ordinaires)

### Composition :

- farine de céréales panifiables
- eau potable
- levure ou levain
- sel (chlorure de sodium) maximum 2 % calculé sur la matière sèche soit 17 gr au kilo de farine.
- matière sèche : non coupé → 62 % minimum  
coupé → 61 % minimum

Blutées
Partiellement intégrales
Intégrales

### Peut en outre contenir :

matières grasses : 0,5 % maximum (sur farine)  
autres adjuvants : 1 % maximum (sucres, farines, extrait de malt)

## Règles générales

Les produits de la boulangerie décrits dans cette législation doivent être obtenus par la cuisson d'une pâte pétrie et fermentée.

### • Le pain blanc basé sur la législation

**Exemple de recette d'une pâte à pains blancs basée sur 10 kg de farine (de cette façon chacun pourra adapter sa recette en multipliant par un simple chiffre)**

- Farine : 10 Kg
- Eau : 5,5 litres selon l'absorption de la farine
- Levure : 300 gr
- Sel : 170 gr
- Adjuvant pâte : 50 gr (tolérance max. autorisée pour les matières grasses)

### Les matières sèches

Pourcentage des matières sèches dans les ingrédients

- La farine : 85 % de matières sèches soit 85 kilos sur 100 kilos (!!!Si farines séchées)
- La levure : 25 % de matières sèches soit 25 kilos sur 100 kilos
- Le sel : 95 % de matières sèches soit 95 kilos sur 100 kilos
- Les adjuvants en pâte : sont estimés à 82 % soit 82 kilos sur 100 kilos
- Les adjuvants en poudre : sont estimés à 92 % soit 92 kilos sur 100 kilos
- L'eau : 0 % de matières sèches

### Rappel de la législation

- Le sel dans la recette ne pourra excéder 17 gr. au kilo de farine
- Pour le pain blanc, les adjuvants ne pourront dépasser 0,5 % s'il s'agit de matières grasses et de 1 % pour les autres types d'adjuvants destinés à favoriser la fermentation, calculés sur la farine
- Pour le pain spécial, ces pourcentages seront de 2 à 3 % de matières grasses utilisées seules
- et globalement de 2 à 6 % pour tous types d'adjuvants. (avec toujours 3 % max de matière grasse)
- Suivant les différents poids et types de pain :.....
- Les matières sèches dans le pain seront toujours, faut-il le rappeler, de 62 %



### Calculs proprement dit :

		% matières sèches	matières sèches
Farine	10.000 gr	85 %	8.500 gr
Eau	5.500 gr	0 %	-
Levure	300 gr	25 %	75 gr
Sel	170 gr	95 %	161 gr
Adjuvant pâte (82 %)	50 gr	82 %	41 gr
<b>Total pâte: 16.020 gr</b>		<b>Total matières sèches : 8.777 gr</b>	



Par la manipulation de la pâte et la perte subie par la fermentation, il est admis une perte de matières sèches de 2 % soit  $8.777 \text{ gr} - 176 \text{ gr} = 8.601 \text{ gr}$

Sachant que la matière sèche dans le pain est de 62 %, cela représente donc 62 gr de matières sèches par 100 gr de pain cuit.

- Pain de 1000 gr, le calcul suivant :  $62 \text{ gr} \times 10 = 620 \text{ gr}$  de matières sèches
- De 900 gr, le calcul suivant :  $62 \text{ gr} \times 9 = 558 \text{ gr}$
- De 800 gr, le calcul suivant :  $62 \text{ gr} \times 8 = 496 \text{ gr}$
- De 600 gr, le calcul suivant :  $62 \text{ gr} \times 6 = 372 \text{ gr}$
- De 500 gr, le calcul suivant :  $62 \text{ gr} \times 5 = 310 \text{ gr}$
- De 450 gr, le calcul suivant :  $62 \text{ gr} \times 4,5 = 279 \text{ gr}$
- De 400 gr, le calcul suivant :  $62 \text{ gr} \times 4 = 248 \text{ gr}$  de matières sèches

### Ou quel que soit le poids que vous décidiez !

Il est donc maintenant possible de savoir, par exemple, le nombre de pains de 450 gr cuits que l'on peut retirer de la pâte fabriquée, soit le calcul suivant :

Total matières sèches de la pâte que l'on divise par le poids de la matière sèche d'un pain, soit :

$$8.601 \text{ gr} : 279 = 30,82 \text{ pains de } 450 \text{ gr cuits}$$

Il suffit alors de diviser le poids de la pâte par le nombre de pains obtenus et on obtient le poids de pesage du pâton, soit :  $16.020 \text{ gr} : 30,82 = 519,79 \text{ gr}$

Pour les pains de 400 gr cuits on pratique de la même façon :

$$\text{Nombre de pains} = 8.601 \text{ gr} : 248 = 34,68 \text{ pains de } 400 \text{ gr cuits}$$

Poids du pesage

$$\text{des pâtons} = 16.020 \text{ gr} : 34,68 = 461,93 \text{ gr}$$

Il est rassurant que ces calculs ne doivent être réalisés qu'une seule fois, avec sa propre recette, en sachant que si la pâte exige une plus grande quantité d'eau, le nombre de pains ne change pas.

Il suffit de calculer le poids total de la pâte afin que celui-ci soit divisé par le nombre inchangé de pains puisque l'eau n'intervient pas dans le poids des matières sèches.



• **Concernant les pains spéciaux, voici la législation :**

**Législation sur les pains spéciaux** (Définition légale AR 2/09/1985)

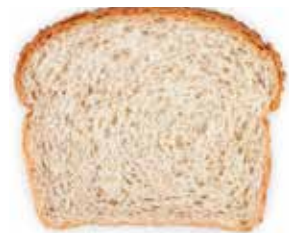
Même composition que pour les pains ordinaires mais avec un ajout d'un ou plusieurs ingrédients supplémentaires, souvent sous forme d'un adjuvant pour boulangerie.

- Pour les matières grasses utilisées seules : 2 % minimum à 3 % maximum sur farine
- Pour la totalité des adjuvants : 2 % mini à 6 % maximum. (avec toujours 3 % max de matière grasse)

Ces pains spéciaux peuvent également contenir du cumin ou encore être garnis extérieurement de graines de sésame, de pavot ou de cumin.

**Calculs proprement dit : Exemple avec un total de 5 % d'adjuvants**

		% matières sèches	matières sèches
Farine	10.000 gr	85 %	8.500 gr
Eau	5.500 gr	0 %	-
Levure	300 gr	25 %	75 gr
Sel	170 gr	95 %	161 gr
Adjuvant gras (82 %)	1 % 100 gr	82 %	82 gr
Adjuvant poudre (92 %)	4 % 400 gr	92 %	368 gr
<b>Total pâte : 16.470 gr</b>		<b>Total matières sèches : 9.186 gr</b>	



Par la manipulation de la pâte et la perte subie par la fermentation, il est admis une perte de matières sèches

de 2 % soit  $9.186 \text{ gr} - 184 \text{ gr} = 9002 \text{ gr}$

**Total matières sèches de la pâte que l'on divise par le poids de la matières sèches d'un pain, soit :**

$9.002 \text{ gr} : 279 \text{ gr mat. Sèches} = 32,27 \text{ pains de 450 gr cuits}$

Il suffit alors de diviser le poids de la pâte par le nombre de pains obtenus et on obtient le poids de pesage du pâtons, soit :  $16.470 : 32,27 = 510,38 \text{ gr}$

- Le pain au lait ne peut porter cette dénomination que s'il est fabriqué au lait entier ou encore avec de la poudre de lait entier à raison de 42 litres ou 5,5 kilos par 100 kilos de farine.

Le calcul du poids des pâtons suit la même logique que pour les pains (ordinaires) en y ajoutant bien entendu les adjuvants.

Voir plus haut le pourcentage de matières sèches dans les adjuvants employés.

C'est avec le plus grand plaisir que j'ai réalisé cette petite rubrique, et je serai heureux si elle a donné satisfaction à quelques-uns d'entre vous.

Peut-être aurais-je le privilège d'intervenir dans cette rubrique, à la demande de la Fédération, sur un autre sujet.

Bons calculs et bonne rentabilisation de votre travail (qui est important) et merci de m'avoir lu.

● André ANTOINE



ATTENTION:  
NOUVELLES  
CONDITIONS EN 2019

# Besoin d'un coup de main ?

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

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

INTRODUISEZ DÈS AUJOURD'HUI VOTRE DEMANDE DE PRIME EN LIGNE SUR :

[www.socialfonds201.be/fr](http://www.socialfonds201.be/fr)  
[www.socialfonds202-01.be/fr](http://www.socialfonds202-01.be/fr)

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

FONDS SOCIAL N° 201 en N° 202.01





 CACAO-TRACE

## Un chocolat plus savoureux, grâce à une expertise en fermentation.

### Des centres de fermentation pour un meilleur chocolat

Imaginez une région où chaque cacaoculteur cultive et récolte ses fèves de cacao avant de les faire fermenter et sécher. Chacun se fonde sur ses propres compétences et ses propres coutumes pour obtenir différents types de fèves de cacao, chacune dotée d'une qualité différente, qui sont ensuite exploitées pour fabriquer du chocolat. Cette pratique est courante dans le secteur du cacao. Bien que la fermentation ne semble absolument pas être la priorité numéro un de nombreuses entreprises de l'industrie cacaoyère, ce processus est essentiel.

Là où l'industrie du chocolat cherche traditionnellement à accroître les quantités de fèves de cacao séchées, Cacao-Trace adopte une approche différente. Ce programme d'approvisionnement durable en cacao vise l'obtention d'un chocolat au goût supérieur. Après de nombreuses années de recherche, des spécialistes de la fermentation ont établi de nouveaux critères pour le processus de fermentation. Ils récoltent les meilleures fèves fraîches et contrôlent le processus de fermentation naturelle dans les centres de post-récolte afin de libérer au mieux le potentiel gustatif original des fèves. Ils surveillent de près l'ensemble du processus et adaptent la séquence de fermentation, la durée, l'humidité et la température.

Résultat : ils obtiennent des saveurs de chocolat différentes à partir des mêmes fèves. La fermentation étant une étape essentielle de la production d'un délicieux chocolat, ce processus fait toute la différence entre une qualité moyenne et une qualité supérieure.

### À propos de Cacao-Trace

Cacao-Trace est le programme d'approvisionnement en cacao durable de Puratos, axé sur la création de valeur pour tous par l'amélioration du goût. Il est essentiel d'améliorer la fermentation via des centres de post-récolte dans les régions d'approvisionnement afin d'offrir un goût supérieur aux amateurs de chocolat et d'accroître les revenus des producteurs de cacao. Avec le « bonus chocolat » unique, les consommateurs aident directement les communautés de cacaoculteurs.

Pour plus d'informations, visitez [www.cacaotrace.com](http://www.cacaotrace.com).

### Des avantages financiers pour les agriculteurs et les collectivités

L'accent mis sur un meilleur chocolat contribue directement à améliorer les conditions de vie des agriculteurs et de leurs communautés.

Adjoumani est cacaoculteur en Côte d'Ivoire. Il travaille dans le cadre du programme Cacao-Trace et bénéficie d'un coaching individuel axé sur la culture d'un cacao de meilleure qualité. Il reçoit également des conseils pour gérer son exploitation de manière plus professionnelle. Une fois qu'Adjoumani a ramassé ses fèves, il les apporte dans un centre de fermentation post-récolte Cacao-Trace, ce qui lui laisse davantage de temps à consacrer aux autres cultures de son exploitation. L'excellente qualité de ses fèves lui vaut une prime supplémentaire. Mais Cacao-Trace ne s'arrête pas là. Adjoumani reçoit chaque année un « bonus chocolat ». Par kilo de chocolat Cacao-Trace vendue, 10 cents sont reversés à un fonds « bonus chocolat » qui est chaque année entièrement redistribué à la communauté cacaoyère. Ce coup de pouce peut représenter un à deux mois de salaire en plus.

### En quoi Cacao-Trace est-il si particulier ?

Le programme Cacao-Trace comporte tous les éléments traditionnels des systèmes de certification éthique et durable, notamment la formation des agriculteurs sur le terrain, la tarification équitable et la diversification de la production et des revenus des agriculteurs. Il est cependant unique sur deux points :

- l'expertise en fermentation et la gestion de ce processus dans des centres de post-récolte situés dans des pays producteurs de cacao du monde entier sont la clé d'un goût supérieur pour les amateurs de chocolat et de revenus accrus pour les agriculteurs ;
- La contribution supplémentaire perçue lors de la vente de ce chocolat de qualité supérieure revient entièrement aux communautés d'agriculteurs Cacao-Trace, par l'intermédiaire du « bonus chocolat ».





« QUAND LA FERMENTATION EST CORRECTEMENT EFFECTUÉE, ON PEUT SENTIR LE CHOCOLAT. CACAO-TRACE PERMET À CHAQUE FÈVE D'EXPRIMER TOUTE SA DIVERSITÉ ET SON UNICITÉ. »



En respectant le potentiel gustatif original de la fève de cacao, le programme permet la création d'un chocolat au goût supérieur. Nous avons lancé notre programme Cacao-Trace en 2013 parce que nous voulions mettre en place notre propre approche afin de mieux contrôler la chaîne cacaoyère. L'objectif? Bénéficier à tous et aux générations à venir.

Nous sommes, en effet, persuadés que créer ensemble un meilleur chocolat est le seul moyen d'instaurer la durabilité.

Notre programme est actuellement déployé dans cinq pays producteurs de cacao à travers le monde : la Côte d'Ivoire, le Vietnam, les Philippines, la Papouasie-Nouvelle-Guinée et le Mexique. Nous nous sommes engagés à poursuivre nos investissements dans le cacao durable.

**VOUS SOUHAITEZ EN SAVOIR PLUS SUR CACAO-TRACE? CONTACTEZ :**

**Puratos Belux**

T +32 2 481 42 42  
T +32 2 481 43 43  
E [info@puratos.be](mailto:info@puratos.be)

**VENTE**

**PLACEMENT**

**ENTRETIEN**

Les établissements Denis vous proposent leurs services : de la vente à l'installation en passant par la maintenance par nos techniciens.



Voici quelques photos de notre installation du four Rotatif Dual de chez Ramalhos, chez notre client Stephen Destrée réalisée au mois de juillet. Merci à lui pour sa confiance.



Ets DENIS sa  
P&E Rue de la Pierre Bleue, 1  
B-5580 ROCHEFORT  
Tél. 00 32 (0)64 21 12 43  
Fax 00 32 (0)64 21 12 38  
[www.etsdenis.be](http://www.etsdenis.be)  
[info@etsdenis.be](mailto:info@etsdenis.be)

Ets DENIS sa  
Quai Versoir, 121  
B-4900 LIEGE  
Tél. 00 32 (0)4 252 23 18  
Fax 00 32 (0)4 254 10 89  
[caramalhosdenis.be](http://caramalhosdenis.be)

DENISLUX srl  
Rue d'Arken, 5  
L-8399 WINDHOF-CAPELLEN  
Tél. 00 352 39 94 55  
Fax 00 352 39 94 56  
[info@denislux.lu](mailto:info@denislux.lu)

ÇA SE PASSE **AILLEURS**

## Un exemple de boulangerie-pâtisserie en Hollande

Ces vacances, je me suis rendue à Leeuwarden et j'ai été frappée par la beauté de cette boulangerie-pâtisserie. Je partage les photos avec vous car ce qui se passe ailleurs peut vous inspirer...

● **Fl de Thier**



**COUPLET SUGARS**  
Make all the difference!

<p>SUCRE PERLÉ</p>	<p>SUCRE PERLÉ CHOCOLAT</p>	<p>FONDANT EN POWDRE</p>	<p>SUCRE BRUN</p>	<p>SUCRE GLACE</p>	<p>DECOSNOW</p>
<p><b>SPÉCIALITÉS SUCRIÈRES POUR DÉCORATIONS, INCLUSIONS ET GLAÇAGES PROFESSIONNELS</b></p>					

Chez Couplet Sugars nous savons qu'il est important de se démarquer. Forts de nos 170 ans d'expérience nous vous proposons des produits qui feront la différence.

Contactez-nous pour en savoir plus:  
069 34 36 50 | [info@coupletsugars.com](mailto:info@coupletsugars.com)

[coupletsugars.com](http://coupletsugars.com)



## Mon impression sur la nouvelle

# Bonneville Scrambler 1200 XC

Décidément chez Triumph, on ne fait pas les choses à moitié : quand on présente une nouvelle moto, on ne se contente pas d'un modèle mais de trois variantes.

J'ai pu essayer pour vous la nouvelle Bonneville Scrambler 1200 xc cousine des Bonneville Speed Twin et Scrambler 1200 xe.

### Style Neo rétro

Esthétiquement réussie, la Scrambler s'inspire des codes d'autrefois avec un petit cadran (presque) rond, un unique phare rond, des ressorts de suspension de part et d'autre de la roue arrière, une selle longiligne, un réservoir à carburant ballonné etc..

La ligne d'échappement participe pour beaucoup à l'identité de la Scrambler et bien que soigneusement protégée elle apporte plus de chaleur qu'un modèle traditionnel.

### Techniques modernes

Coté moteur, on a droit à un deux cylindres en ligne transversal de 1200cc développant un petit 90cv mais avec un couple de 110 Nm à moins de 4000 t/min, et qui offre des accélérations franches et vigoureuses dès 2000 t/min. Pour profiter du moteur, nul besoin de monter dans les tours, le pic de puissance étant affiché à 7400 t/min.

Puissant et endurant, le freinage est assuré par un simple disque à l'arrière et des doubles disques à l'avant. Lors de freinages appuyés, la fourche avant ne s'écrase pas et permet à la Scrambler de rester stable. Je

**Pour :**  
Esthétique séduisante  
Disponibilité du moteur  
Agilité

**Contre :**  
Absence de freinage centralisé  
Complexité des comodos



regrette le peu de mordant du frein arrière et l'absence de freinage centralisé.

Le châssis est rigide et procure de bonnes sensations en virage, facile à mettre sur l'angle. Cette moto est ludique et fait vite oublier les 200kg tant le centre de gravité est bas.

La position de conduite est bonne, les commandes sont douces et bien placées.

Le seul bémol vient de la complexité des réglages électroniques permettant d'affiner les paramètres moteur et freinage, mieux vaut les régler avant de démarrer pour se concentrer ensuite sur le pilotage.

### Budget

Il faut compter sur 15.000 € pour s'offrir cette Scrambler 1200xc en modèle de base, une longue liste d'options permet de la personnaliser à souhait.

### Conclusion

Avec une qualité de fabrication digne des meilleures marques, le choix des matériaux et l'assemblage, cette moto inspire le respect.

Ce modèle, conçu pour le off road et qui dans la plupart des cas ne verra que le bitume, est parfait pour se déplacer en ville et amusante pour une petite arsouille permettant de bondir de virages en virages tant le moteur est volontaire et les freins efficaces.

● V. Darimont

# L'acrylamide en boulangerie, pâtisserie



**L'acrylamide est une substance  
qualifiée par l'Organisation Mondiale de la Santé de  
« potentiellement cancérigène ».**

**Il existe donc un risque pour le consommateur  
et il est essentiel de ne produire que des produits sûrs.**

**En tant que boulanger ou pâtissier, vous avez un rôle à jouer !**

*Dans quels produits  
se forme l'acrylamide ?*

*Dans des aliments  
riches en sucres  
(riches en hydrates de carbone.  
Exemple : le pain)*

*Dans quelles conditions  
se forme l'acrylamide ?*

*A une température  
supérieure à 120°C  
et dans un environnement sec,  
pauvre en eau/humidité  
(ex. four, grille-pain, friteuse,...)*

*Quand se forme  
l'acrylamide ?*

*Au moment de la cuisson,  
par la réaction  
de brunissement,  
appelée réaction  
« de Maillard »*

## Pourquoi parler d'acrylamide en boulangerie/pâtisserie ?

La formation d'acrylamide est essentiellement liée à la température, à la durée de cuisson et au type de cuisson. Le pain et les autres produits de la boulangerie sont riches en sucres et sont cuits au four dans un milieu à faible teneur en humidité : ce sont les conditions rêvées pour la formation d'acrylamide. Plus la cuisson d'un produit de boulangerie dure longtemps et plus la température est élevée, plus la formation d'acrylamide est favorisée. La croûte brunit, voire noircit, ce qui engendre la formation d'acrylamide. Evitez donc de faire des pains ou pâtisseries avec une croûte trop foncée !

## Les boulangers/pâtisseries ont une responsabilité !

Les boulangers/pâtisseries ont l'obligation de travailler de façon à réduire la formation d'acrylamide dans leurs produits. Pour ce faire, ils peuvent :

- allonger la durée de fermentation \* ;
- optimiser la teneur en humidité de la pâte\* ;
- abaisser la température du four et allonger le temps de cuisson\* ;
- cuire les produits jusqu'à l'obtention d'une couleur claire et éviter le brunissement excessif de la croûte ;
- cuire les sandwiches jusqu'à l'obtention d'une couleur optimale ;
- afficher un document fournissant des indications sur la combinaison optimale « couleur de la croûte et teneur en acrylamide » de manière visible dans les locaux à l'intention du personnel chargé de la préparation ;
- respecter les instructions de cuisson pour le pain et les produits de boulangerie préemballés dont la cuisson doit être achevée.

\* A appliquer dans la mesure du possible et lorsque cela est compatible avec le processus de production et les exigences en matière d'hygiène (éviter des problèmes microbiologiques)



Agence fédérale  
pour la Sécurité  
de la Chaîne alimentaire

# Formations courtes de perfectionnement technique



LE CENTRE DE COMPÉTENCE  
DES MÉTIERS DE BOUCHE

## Boulangerie - Pâtisserie

### Les calendriers de formations

Formations organisées à  
Villers-le-Bouillet :

Toutes les formations ont  
lieu de 9h à 17h. Les  
démonstrations/workshop  
ont parfois des horaires  
différents.



[www.the-taste-lab.co.uk](http://www.the-taste-lab.co.uk)

### Démonstration gratuite

par **Christophe RHEDON**

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

Le 24 septembre, de 14h à 17h

Dates	Thèmes
24/09	Démonstration MOF Pâtissier Christophe Rhedon (de 14h à 17h)
25/09	Les nouvelles tendances du chocolat
9/10	Démonstration Dossche Mills (de 13h à 17h)
14/10	Démonstration Puratos (de 13h à 17h)
15/10	Démonstration Les Moulins de Statte (de 13h à 17h)
21/10	Démonstration CERES (de 13h à 17h)
22/10	Démonstration Puratos (de 13h à 17h)
23/10	Les croustillants
4 et 05/11	Workshop Valrhona* (de 9h à 17h)
6/11	Gamme santé en boulangerie
18/11	Les gourmandises de Saint-Nicolas
19/11	Les glaçages et ganaches
20/11	Halloween dans les desserts
9/12	Mignardises en série
10/12	Les desserts de fin d'année
11/12	Les pâtisseries turques et marocaines
16/12	Les mousses, seules ou accompagnées, trouvez l'équilibre
17/12	Chocolat spécial Noël
18/12	Pâte d'amandes et massepain





## Nos partenaires pour les démonstrations

Afin de vous proposer de nouveaux produits de qualité, notre offre comprend des démonstrations et workshop par nos partenaires du secteur :



\* Workshop payant : 480 € pour 2 jours.

Si vous faites partie de la commission paritaire 118 ou 220, intervention d'Alimento de 130 € par jour pour 1 participant -260 € pour 2 participants, avec un maximum de 390 € par jour et par groupe de 3 participants et plus.

### Contact

**Epicuris asbl - Caroline Schroeder**  
 caroline.schroeder@formation-epicuris.be  
 Tél : 0497/57.00.85 - 085/27.88.66  
 www.formation-epicuris.be



LE CENTRE DE COMPÉTENCE  
DES MÉTIERS DE BOUCHE

# Visite Pédagogique

## des Moulins Bourgeois et des Maîtres Boulangers de Reims

Suite à un projet Collabor 'Action au sein du Lycée Provincial d'enseignement de Saint Ghislain, les élèves de 5<sup>e</sup> Année Boulangerie Pâtisserie ont eu l'occasion d'effectuer un voyage de 2 jours en France en compagnie de Mme F. Mahy, Mr N.Pordiliou, Mr P. Lust.

C'est à Verdelot en Seine & Marne aux Moulins Bourgeois que les élèves ont été accueillis par La famille Bourgeois, Une meunerie créée en 1895, et depuis maintenant 4 générations.

C'est David et Julien qui dirigent cette meunerie de tradition Française, avec des blés cultivés principalement dans la région, labélisés pour certains avec le Label Rouge.

Les élèves ont eu l'occasion de découvrir les différentes étapes de la fabrication de la farine dans la meunerie

Moderne mais aussi dans l'ancien Moulin de Couargis non loin de là.

Les Moulins Bourgeois sont situés le long du Petit Morin, une rivière qui permet au moulin de développer son énergie. Les élèves ont eu l'occasion de déguster un pique-nique offert gracieusement par le Moulin Bourgeois.

Après une nuit dans une auberge de jeunesse, les élèves ont été accueillis dans la Boulangerie du Four à Bois de Mr Christophe Zunic, Maître Artisan Boulanger et Maître Référent des Compagnon du Devoir.

Toutes les étapes de la panification au levain ont été expliquées aux élèves attentifs par le maître Apprenti au cours de la visite du fournil en pleine activité.



Le Moulin Bourgeois et le « Petit Morin »



Les explications d'une collaboratrice du Moulin



Le Vieux Moulin de Couargis



La chaîne d'emballage en sac des Farines







Les élèves se sont laissés tenter par de multiples dégustations de viennoiseries et pains de la boulangerie.

Ensuite, les élèves ont eu l'occasion de découvrir la ville de Reims, avec visite de la cathédrale et des boulangeries-pâtisseries avoisinantes.

Nous remercions :

- David & Julien Bourgeois, la société Phanasem de Soignies (importateur Farines Bourgeois) pour leur accueil et la collaboration établie avec l'école.
- Mr Christophe Zunic et son personnel pour avoir permis cette visite exceptionnelle.
- Mr Querson et la Direction du Lycée Provincial d'Enseignement du Hainaut de St Ghislain pour avoir autorisé ce voyage.

Les élèves de 5<sup>e</sup>, Mme Mahy,  
Mr Pordiliou, Mr Lust



Les élèves attentifs aux explications de Mr Bourgeois



Mr Pordiliou et les élèves à l'Auberge de Jeunesse



La Cathédrale de Reims



Le Maître Apprenti, et les élèves devant la Boulangerie « Four à Bois » de Christophe Zunic

## ÉVÉNEMENT

# La foire de Libramont 2019,

**plus de 200 000 visiteurs !**

**La foire du cheval de trait Ardennais devenue au fil du temps la foire agricole, forestière et agro-alimentaire a accueilli 198.000 visiteurs sur le site et 50.000 visiteurs supplémentaires pour les démos en forêt.**

Ce qui fait de cette foire, avec ses 240.000 visiteurs malgré une météo peu propice, la plus grande manifestation Européenne de plein air.

Cette grande affluence était composée de professionnels, de familles en excursion, d'acheteurs potentiels, de curieux et de fêtards.

La foire est un lieu de rencontre et de contact où il est impératif d'être présent car pratiquement toutes les institutions, les responsables politiques, les administrations, les grands groupes commerciaux tels que les banques, les secrétariats sociaux etc, organisent une manifestation soit sous forme de petit-déjeuner, de conférence de presse, de cocktail etc...

Bien sûr, le mot 'agricole' sous-entend tracteurs, matériel de génie civil et tout autre matériel indispensable aux agriculteurs, aliments pour bétail, concours d'animaux avec en apothéose le concours du cheval de trait Ardennais, empereur de la foire.

Du côté alimentaire, il y a l'incontournable « Ardenne Joyeuse » où les artisans ont la possibilité de faire déguster et vendre leurs créations.

Il faut bien reconnaître que les stands des brasseries artisanales remportent la palme au niveau fréquentation.

A côté d'un géant de la distribution se trouvait le stand du collège des producteurs promotionnant le juste prix, le local et les circuits courts !

L'APAQ-W était également présente à plusieurs endroits de la foire afin de remplir sa mission d'organisme de promotion et de valorisation des produits Wallons.

De nombreux produits étaient en dégustation. Le secteur « Pain », après plusieurs années d'absence des Maîtres Boulangers-Pâtisseries, était de nouveau présent sous la direction de l'APAQ-W.

Un jeune homme méritant répétait inlassablement « pain blanc, pain gris, cramiq... » et invitait les visiteurs à déguster. Ces visiteurs n'hésitaient d'ailleurs pas à plonger leur main dans les corbeilles pour emporter quelques bouts de pain sans autre forme d'information ! L'APAQ-W a également lancé le clic local « Je cuisine local, durable et de saison » : une charte élaborée un peu comme la charte des Maîtres Boulangers, les précurseurs.

L'AFSCA ainsi que de nombreuses écoles agronomiques étaient présentes également.

Pour le plaisir des grands et des petits, des promenades en char à bancs étaient prévues pour rejoindre les immenses parkings.

● Adé





COQS DE CRISTAL 2019

Apmq-W

#iecuiss  
EVÉNEMENT

le sen



## Les coqs de cristal 2019

La foire est également le moment de la remise des prix « Coqs de Cristal » mettant en avant les produits transformés à la ferme.

A l'honneur pour cette 25<sup>e</sup> édition, 8 produits qui ont été primés sur les 45 présentés à la dégustation d'un jury d'experts.

### Les 8 lauréats :



Vin de rhubarbe de Stéphanie  
LAMBERT-RAMILLIES.



Choux fleur de la ferme du Vallon de Jean-Marc  
BINET-NIVELLES.



Fromage type boulette  
ferme du Pavé de Alain  
BOUDREZ-GOZEE.



Crème glacée au lait de vache Le Préai glacé famille  
JONKEAU-HOUFFALIZE



Fromage pâte molle et croûte lavée ferme de la grosse Haie Jean-Jacques  
LEBLANC-ARSIMONT.



Steak pelé royal boucherie de la ferme  
MARTIN-NAOMÉ.



Noix de jambon fumée  
boucherie de la ferme  
MARTIN - NAOMÉ



Cuisse de poulet  
Volaille de BERTRIX  
Francis WENKIN-BERTRIX

Félicitations aux lauréats !



Accueil Champêtre  
en Wallonie

LIBRAMONT

Nous sommes tous des enfants de la terre



AB MAURI

## ACHÈVE L'ACQUISITION D'ITALMILL

AB Mauri a complété l'acquisition de 100% des actions d'Italmill S.p.A. le 31 mai 2019.

Italmill est l'un des plus grands meuniers et fabricants de produits semi-finis pour le marché de la boulangerie, de la pâtisserie et de la pizzeria en Italie. Il possède un long héritage de tradition et d'innovation. Le site de fabrication et le centre de développement de produits sont basés à Cologne, dans le nord de l'Italie.

AB Mauri, l'une des divisions de Associated British Foods (ABF), est un groupe international présent dans plus de 90 pays. En Italie, AB Mauri produit et vend des levures et des ingrédients pour la boulangerie et la pâtisserie.

Marco Devenuto, AB Mauri EMEA directeur général, commente : « Italmill représente l'excellence italienne sur le marché des ingrédients de boulangerie. Cette acquisition permet à la société de devenir l'acteur principal de l'industrie des ingrédients de boulangerie en Italie. La fusion de nos portefeuilles de produits, de nos technologies et notre expertise nous permettront de stimuler la croissance en Italie ainsi que sur plusieurs marchés internationaux. »

## Poudre à biscuit Premium



**Vinero**



*Durant tout les mois de septembre et octobre*

[www.abmauri.be](http://www.abmauri.be)  
tel: 09 232 46 18

**AB | MAURI**



# 60 ans, ... 10 ans de mariage et de bonheur ...

## Et une retraite méritée...

Une occasion de plus de faire la fête, ça ne se manque pas et c'est ce que notre ami et Président du Hainaut a réalisé le 30 juin 2019.

José et Lily Vanderauwera ont invité quelques amis et collègues au sein de la famille afin de marquer ces différents anniversaires dont leurs 10 années de mariage et une fin de carrière au Restaurant « La Cité du Printemps ».

Notre fidèle ami José, homme au grand cœur, toujours prêt à rendre service et à l'écoute de notre métier vient de passer la main à son ouvrier Mickaël et son épouse pour succéder à sa boulangerie-pâtisserie après 40 années de travail.

Au cours de cette journée, notre ami Attilio Panzarella a réalisé un témoignage humoristique de remerciement à José et Lily suivi par José, très ému.

Une après-midi avec un succulent repas, très festive et joyeuse.

Nous souhaitons plein de bonheur encore à José et Lily dans cette nouvelle vie et plein de soleil.

● Patrick Lust

Secrétaire du Groupement de Binche,  
La Louvière et Environs.



# Accord sectoriel

## en commission paritaire 118 (producteur industrie alimentaire) 2019-2020

Chers collègues et confrères,

Après de multiples rebondissements, tant de la part du groupe des dix (AIP) que de nos partenaires sociaux, le secteur alimentaire a pu négocier avec nos partenaires sociaux un nouvel accord pour la période 2019-2020. Celui-ci définit par conventions collectives le cadre ainsi que les détails de cet accord. Ce dernier a accouché comme on dit dans la douleur après une concertation au finish de plus de 20h dans la nuit. Cet accord conclu entre les représentants patronaux et syndicaux s'applique à 22 sous-secteurs dont le nôtre (118.03) qui possède un poids significatif avec un mandat sur les cinq disponibles. L'accord obtenu après négociation génère un cadre par lequel les partenaires s'engagent à une stabilité dans les entreprises et donc une paix sociale dont plus de 90.000 personnes dépendent.

J'espère que la période des congés n'a pas été trop pénible pour vos organismes et vos entreprises suite aux canicules subies.

J'en profite pour remercier l'ensemble des membres de notre commission sociale pour leur dévouement et peux vous garantir leur volonté de maintenir la spécificité de notre secteur à l'intérieur de l'industrie alimentaire.

Cette commission va bientôt entamer les discussions relatives aux négociations de l'accord en CP201.

Bonne rentrée à tous

● **Radermecker Thierry**  
Président CSN

Accord sectoriel en CP 118 (producteur industrie alimentaire) période 2019-2020

Voir ci-dessous la CCT signée et applicable.

Résumé : *Pour les entreprises n'ayant pas de CCT spécifiques d'entreprise* : **augmentation barémique sur salaire minimal horaire de 0.16€ à partir du 1/7/2019-31/12/2019**

### Convention collective de travail du 1 juillet 2019 concernant la programmation salariale 2019-2020 conclue au sein de la commission paritaire 118 de l'industrie alimentaire

#### Chapitre I - Champ d'application et définitions

**Art. 1<sup>er</sup>. § 1<sup>er</sup>.** La présente convention collective de travail s'applique aux employeurs et aux ouvriers de l'industrie alimentaire.

**§ 2.** Par "ouvriers", on entend les ouvriers masculins et féminins.

#### Chapitre II -Augmentation salariale

**Art. 2. § 1<sup>er</sup>.** Le 1<sup>er</sup> juillet 2019, les salaires minima sectoriels seront augmentés de 0,16 euro.

**§ 2** Le 1<sup>er</sup> janvier 2020, les salaires minima sectoriels augmenteront de 0,04 euro.

**§ 3.** Le 1<sup>er</sup> juillet 2020, les salaires réels augmentent de 1,1 %, à moins qu'une CCT d'entreprise ne soit conclue, conformément à l'article 3 §1. Cette augmentation n'est pas cumulable avec les salaires minima prévus dans les paragraphes 1 et 2.

**§ 4.** Dans les entreprises qui, en application de l'accord sectoriel 2015-2016, n'ont pas converti l'enveloppe de 0,3% de la masse salariale en un autre avantage et accordent ainsi la prime annuelle brute de 80 euros à leurs travailleurs, cette prime sera convertie au 1<sup>er</sup> janvier 2020 en une augmentation de 0,04 euro du salaire réel, sauf convention contraire dans une convention d'entreprise, cfr article 3 § 1.

Catégorie	Libel
1	Coupeur pain/Em
2	Troisième ouvrier
3	Deuxième ouvrier
4	Ouvrier Qualifié
5	Chef d'équipe
6	Chef Boul et/ou Pa
7	Entretien locaux
8	Nettoyage Industr
9	Mixte Vente/Ateli
10	Conducteur Trans
11	Magasinier-Clarkis
12	Chauffeur-Livreur
13	Chauffeur-Livreur
14	Mécanicien ou éle
15	Mécanicien ou éle
16	Electromécanicien



Cette augmentation forfaitaire de 0,04 euro n'est pas cumulable avec l'augmentation forfaitaire de 0,04 euro des salaires minima cfr. article 2 § 2.

### Chapitre III - Négociations d'entreprise

**Art. 3. § 1<sup>er</sup>.** Moyennant conclusion d'une convention collective de travail d'entreprise au plus tard le 31 décembre 2019, l'enveloppe de 1,1% est octroyée à l'entreprise, à utiliser dans le respect du cadre pour les négociations 2019-2020.

**§ 2.** L'enveloppe correspond à 1,1% des salaires bruts, augmentés des cotisations patronales, mais diminuée du coût de l'augmentation des salaires minimums sectoriels résultant de l'application de l'article 2.

**§ 3.** Dans les entreprises relevant du sous secteur des conserves de viande, conformément à l'article 15 de la CCT du 12 décembre 2017 relative aux conditions de travail et de rémunération des ouvriers occupés dans les entreprises de conserves de viande, saucissons, salaisons, viandes fumées et de dérivés de viande, le conseil d'entreprise et, à défaut, la délégation syndicale, sont informés en toute transparence de l'impact de l'introduction de la nouvelle classification de fonctions sur la masse salariale de l'entreprise, e.a. dans la perspective des négociations d'entreprise 2019-2020.

Les salaires minima du sous-secteur sont augmentés comme prévu dans l'article 2.

### Chapitre IV - Prime brute

**Art. 4. § 1.** La prime brute de 80€ sera due une dernière fois avant le 25 décembre 2019, dans les entreprises qui n'auront pas converti celle-ci en un autre avantage, conformément aux modalités prévues dans la convention collective de travail concernant la programmation salariale 2015-2016 (numéro d'enregistrement 130431). Par après la prime brute sera convertie conformément à l'article 2 § 4.

**§ 2.** La prime brute de 55 euros conformément à la convention collective de travail concernant la programmation salariale 2017-2018 (numéro d'enregistrement 139767) est maintenue, selon les modalités définies dans cette CCT.

### II Chapitre V - Durée de validité

**Art. 5. § 1<sup>er</sup>.** La présente convention collective de travail entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2019 et est conclue pour une durée indéterminée.

**§ 2.** Elle peut être dénoncée par une des parties moyennant un préavis de trois mois adressé par lettre recommandée à la poste au président de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire et aux organisations y représentées.

Salaire Horaire minimal +0,16€ au 1/7/2019								
Barème Minimum nombre Travailleurs	Petite Boulangerie				Grande boulangerie 20 pers min			
	Barème 1		Barème 2		Barème 3		Barème 4	
	<10	>10-19	<6mois anc	>6mois anc	<6mois anc	>6mois anc	<6mois anc	>6mois anc
catégorie Fonctions	1/01/19	1/07/19	1/01/19	1/07/19	1/01/19	1/07/19	1/01/19	1/07/19
ouvrier	12,85 €	13,01 €	13,03 €	13,19 €	12,66 €	12,82 €	13,03 €	13,19 €
	13,26 €	13,42 €	13,45 €	13,61 €	13,05 €	13,21 €	13,45 €	13,61 €
	14,15 €	14,31 €	14,32 €	14,48 €	13,95 €	14,11 €	14,32 €	14,48 €
	14,62 €	14,78 €	14,78 €	14,94 €	14,40 €	14,56 €	14,78 €	14,94 €
	15,48 €	15,64 €	15,67 €	15,83 €	15,22 €	15,38 €	15,67 €	15,83 €
patron	16,76 €	16,92 €	16,97 €	17,13 €	16,49 €	16,65 €	16,97 €	17,13 €
	12,07 €	12,23 €	12,20 €	12,36 €	11,88 €	12,04 €	12,20 €	12,36 €
chef	12,99 €	13,15 €	13,18 €	13,34 €	12,76 €	12,92 €	13,18 €	13,34 €
chef	13,79 €	13,95 €	13,97 €	14,13 €	13,56 €	13,72 €	13,97 €	14,13 €
palette	13,98 €	14,14 €	14,14 €	14,30 €	13,76 €	13,92 €	14,14 €	14,30 €
poste	14,15 €	14,31 €	14,32 €	14,48 €	13,95 €	14,11 €	14,32 €	14,48 €
permis B	14,15 €	14,31 €	14,32 €	14,48 €	13,95 €	14,11 €	14,32 €	14,48 €
permis C	14,25 €	14,41 €	14,44 €	14,60 €	14,02 €	14,18 €	14,44 €	14,60 €
électricien débutant	14,15 €	14,31 €	14,32 €	14,48 €	13,95 €	14,11 €	14,32 €	14,48 €
électricien Qualifié	15,20 €	15,36 €	15,41 €	15,57 €	14,97 €	15,13 €	15,41 €	15,57 €
chef	17,47 €	17,63 €	17,68 €	17,84 €	17,20 €	17,36 €	17,68 €	17,84 €

# Beobank soutient ceux qui ont l'audace d'entreprendre.

Beobank offre aux membres de la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacierie, non seulement un accompagnement personnalisé mais également des avantages bancaires :



- ✔ **Gratuité** du compte à vue Professionnel Beobank.
- ✔ **Gratuité** du comptage de monnaie dans nos agences locales.
- ✔ **Gratuité** des frais de dossier pour les demandes de crédit professionnels supérieures à 50 000€\*.



beobank **PRO**

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

[WWW.BEOBANK.BE](http://WWW.BEOBANK.BE)

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

\* Sous réserve d'acceptation du dossier par le Service Crédit de Beobank.



# Notre ambition : votre réussite

“ ÊTRE ARTISAN AUJOURD’HUI, N’EST PAS UN LONG FLEUVE TRANQUILLE. C’EST À LA FOIS ÊTRE AU FOUR ET AU MOULIN ET NAVIGUER DANS UN CONTEXTE SOUVENT COMPLIQUÉ. VOUS MÉRITEZ LE MEILLEUR ACCOMPAGNEMENT. ”

En tant qu’artisan, vous ne comptez pas les heures consacrées à votre business. Notre ambition, chez Beobank : vous permettre de vous consacrer pleinement au développement de votre entreprise. Chez Beobank, nous nous engageons à vous fournir le meilleur accompagnement pour les aspects financiers qui entourent votre activité afin que vous puissiez continuer à investir votre énergie dans ce que vous préférez faire.

**Beobank PRO, ce sont 5 équipes d’experts 100% dédiés aux indépendants et PME qui couvrent la Wallonie et Bruxelles.**

Ils vous accompagnent tout au long de votre parcours, de la création à la transmission de votre entreprise. Ils sont à votre écoute, vous conseillent et vous proposent des solutions pour la gestion de vos liquidités, vos besoins de financement et vos placements.

## Nos engagements

### 1. Plus de contact

Chez Beobank vous êtes accompagné par un conseiller dédié. De plus, **nos conseillers sont « mobiles », ils vous rencontrent où vous le souhaitez : dans une agence Beobank (110 en Wallonie et à Bruxelles), dans un centre PRO, dans votre commerce ou même chez vous.**



Dès l’entrée en relation, nous prenons le temps d’apprendre à vous connaître et à connaître votre entreprise. Cela permet d’une part d’avoir une vue globale de votre situation, de pouvoir anticiper vos besoins mais aussi en cas de souci de pouvoir réagir plus rapidement.

### 2. Mettre notre expertise au service de votre business

Etre artisan, c’est évoluer dans un contexte spécifique, devoir faire des choix et trouver des solutions qui se répercutent aussi bien sur votre vie professionnelle que sur votre vie privée. Et ce quelle que soit la phase de développement dans laquelle vous vous situez (démarrage, croissance, consolidation et transmission). Un entrepreneur qui démarre n’a pas les mêmes besoins que celui qui développe son entreprise ou encore que celui qui s’apprête à transmettre son affaire. Nos conseillers sont là pour vous épauler, vous aider à développer votre business mais aussi anticiper les périodes plus difficiles et vos besoins futurs.

Notre rôle ne se limite pas à l’octroi de prêts ou à la gestion de liquidités. Nous apportons une valeur ajoutée et des services complémentaires. Par exemple, l’analyse de votre plan financier, la recherche de garanties par les pouvoirs publics, les subsides ou les canaux alternatifs de financement...

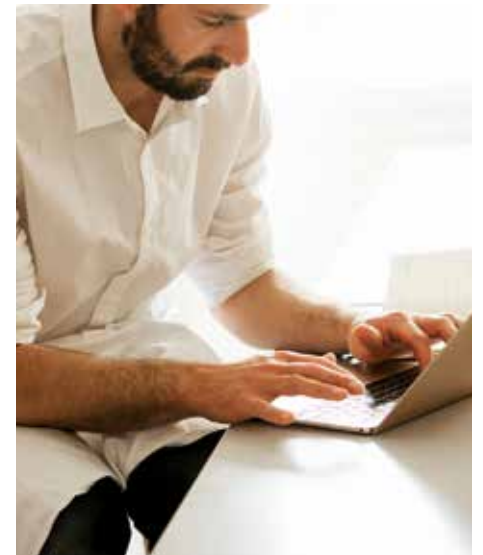
### 3. Une offre spécifique pour vous

Grâce au partenariat que Beobank a noué avec la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacierie, **nous vous proposons non seulement un accompagnement personnalisé mais également des avantages tarifaires sur certains produits et services\*** :

- **Gratuité du compte à vue Professionnel Beobank**
- **Gratuité du comptage de monnaie** dans nos agences locales
- **Gratuité des frais de dossier pour les demandes de crédit professionnels** supérieures à € 50.000.

### A propos de Beobank

Beobank NV|SA est une banque belge, filiale du Groupe Crédit Mutuel Nord Europe, qui propose des produits et services personnalisés aux clients particuliers, indépendants et petites entreprises. Beobank possède un réseau de 218 points de vente (agences propres



et agents indépendants) et 13 équipes de conseillers PRO qui aident les clients dans la réalisation de leurs projets personnels et professionnels. Tout comme notre maison-mère Beobank n’est pas cotée en bourse et est de ce fait moins sensible aux turbulences des marchés financiers. Cela nous permet de nous consacrer entièrement à notre activité de banque de détail, d’être proche de nos clients et de bâtir avec eux une relation humaine, optimiste et durable. Beobank compte aujourd’hui 620.000 clients et 1.500 collaborateurs en Belgique.

# 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 : unionroyalepatissiersnamur@gmail.com

**Monsieur VANDERAUWERA José,**  
province du Hainaut  
Tél. : 064/45.80.12  
Mail : josé.vanderauwera@gmail.com

**Monsieur SZALIES Arnaud,**  
Brabant Wallon  
Tél. : 02/387.36.93  
Mail : aszalties@skynet.be

**Monsieur LARDENNOIS André,**  
Bruxelles  
Tél. : 02/660.56.07  
Mail : lardennois.a@gmail.com

---

ENEZ DÉCOUVRIR NOS  
DERNIÈRES **INNOVATIONS.**

**22 > 25.09.2019**  
**SALON BIBAC PLUS**  
**STAND 4356 | HALL 4**  
ANTWERP EXPO | 11:00 > 18:00



**LIVE DEMO**

par des chefs  
internationaux  
de renom

## **SCULPTURE**

Spécialité à foisonner pour réussir  
des décors inédits.

## **BEURRE NOISETTE** en plaque prêt à l'emploi

Un goût de beurre caramélisé aux notes  
subtiles de noisettes torréfiées.

  
**CORMAN**  
SINCE 1935

*Succès garanti pour l'artisan!*

[www.corman-pro.com](http://www.corman-pro.com)

NOTRE FILIALE **LUXEMBOURGEOISE**  
**DÉMÉNAGE**

VOTRE FOURNISSEUR EN BOULANGERIE - PÂTISSERIE - GLACERIE

 **DENIS** XUL  
ÉTABLISSEMENTS



Denislux, société familiale active dans le commerce de matières premières, petit et gros matériel à destination des boulangers, pâtisseries et glaciers, inaugurera son nouveau point de vente dans le **zoning de Grass**.

Idéalement situé à quelques centaines de mètres de la frontière belgo - luxembourgeoise, ce bâtiment neuf et moderne accueillera nos clients du Luxembourg et du sud de la Belgique dès le mois de **novembre 2019**.

Rue Docteur Elvire Engel 5 - L 8399 GRASS

Tél: 00352399435 Fax: 00352399458 Mail: info@denislux.lu

**Moulins**  
**de Statte**  
— Depuis 1857 —

Les farines  
du terroir  
Wallon



Jean-François HENON  
Délégué commercial  
0471/562 502

www.moulinsdestatte.be - info@moulinsdestatte.be - Tél: 085/27.40.40 - Fax: 085/27.40.41

**Beco**<sup>®</sup>

**ATELIERS  
HYGIÉNIQUES**

Installations neuves - Rénovation

Murs - Plafonds - Portes - Plinthes de Protection  
Fournis et/ou Placés



PANELCO sprl

Tél. 055/38.51.33 • Fax 055/38.51.34 • info@becopanel.be

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



Les enfants ont fait la queue à la cafétéria d'une école catholique pour le déjeuner. Au sommet de la table se trouvait un tas de pommes. La religieuse a écrit une note et l'a placée sur le plateau de pommes : "Ne prends qu'une seule pomme et souviens-toi que Dieu te surveille". Plus loin dans la rangée, à l'autre bout de la table, se trouvait une grande pile de pain à la banane. Un enfant a écrit une note: "Prends ce que tu veux, Dieu surveille les pommes".

Un canard entre dans un bar et demande au barman. - Vous avez du pain ? - Non, nous ne faisons pas de pain. - Vous avez du pain ? - non, nous n'avons pas. - Vous avez du pain ? - non, tu es sourd ou quoi ? Si vous me demandez si j'ai encore du pain, je vous clouerai au comptoir. - Vous avez un clou ? - Non. - Vous avez du pain ?

Prof : voyons, si j'ai quarante bagels dans une main et dans l'autre j'en ai cinquante, qu'est-ce que j'ai en tout? - De très grandes mains.

Enseignant: Dans la phrase - "Le voleur a volé le pain" Où est le sujet ? Étudiant: Réponse: "En prison".

Qu'est-ce qui devient blanc quand il est sale ?  
Un tableau noir.

Que dit un livre de mathématiques à l'autre ? Ne me dérange pas, j'ai mes propres problèmes !

L'école n'a pas de sens. Français: on le parle. Histoire: Ils sont morts. Mathématiques: nous avons des calculatrices.

Mère : Qu'as-tu appris à l'école ? Fils : Pas assez. Je dois y retourner demain.

Bonjour Google, allez-vous vous asseoir à côté de moi pendant mon examen?

Si le sommeil est vraiment bon pour le cerveau, pourquoi n'est-il pas autorisé à l'école?

Deux choses que l'on peut apprendre à l'école : envoyer des SMS sans regarder et travailler en équipe lors des tests.

# Textile technique

## Tapis:

- lamineur
- d'enfournement



## manchons de filtres



gamme complète sur:  
[www.ivanbakkerijmachines.be](http://www.ivanbakkerijmachines.be)



## toiles de couches



**IVAN**  
**BAKKERIJMACHINES**

Machines d'occasion - textiles technique - acier inoxydable

L'Union des boulangers-pâtisseries de la province de Luxembourg vous fait part du décès de monsieur Patrick WAUTIER à l'âge de 49 ans.

Patrick était le fils unique de monsieur Yonel WAUTIER, membre de longue date de l'Union et auditeur de la gestion financière.

Nous présentons à Yonel et à toute sa famille nos sincères condoléances et l'assurons que nous prenons part au deuil qui le touche.

● A.DENONCIN président.



Le Président, les membres du conseil d'administration de la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Glacierie-Chocolaterie vous font part avec émotion du décès de monsieur Georges STEYAERT, époux de madame Edith DE BRABANDER, né le 4 mars 1930 et décédé le 30 juin 2019 à EVERGEM.

Monsieur STEYAERT, notre ami Georges, était titulaire de nombreuses distinctions nationales, dont celle de Doyen Emérite du Travail à laquelle il était très attaché. Il était, également, le dernier représentant de feu la Ligue des Boulangers-Pâtisseries Belges qui a fait don des bureaux du Boulevard METTEWIE à la Confédération Belge de la Boulangerie -Pâtisserie.

Nous garderons le souvenir d'un homme hors du commun, d'un administrateur national qui s'est dévoué sans compter à la cause de la boulangerie pâtisserie.

Nous présentons à son épouse, ses enfants et petits-enfants, nos sincères condoléances.



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

# MOULIN MEYERS S.A.

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

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



Le consommateur a changé,  
il est devenu consom'acteur !

# ET MOI ?

## MA BOULANGERIE

RÉPOND-ELLE À CES VALEURS & CES ATTENTES ?



Semenciers



Agriculteurs



Meuniers



Boulangers



Consom'acteurs

À l'heure des choix clairement identifiés des consommateurs : **valeurs / juste rémunération / local / sain / circuits courts environnement.** Il est temps pour nous, artisans de la filière boulangère de communiquer notre engagement et notre savoir-faire.

### Déjà acteur de la filière ?

Demandez votre kit de communication auprès de votre commercial.

### Pas encore acteur aujourd'hui mais envie de rejoindre la filière ?

Contactez-nous, nous serons ravis de vous expliquer notre engagement et votre rôle en faveur d'une agriculture locale et durable.



*Acteurs de proximité, tous engagés !*