

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
37^e année
Mai 2020

MERCI À TOUS LES BOULANGERS—
PÂTISSIERS POUR LEUR DÉVOUEMENT
ET LEUR CIVISME !

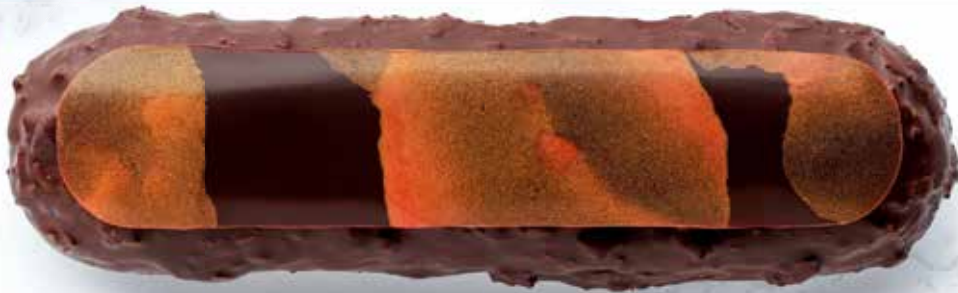


— 2^{ÈME} EDITION —

15-21 JUIN 2020

LA SEMAINE DE L'ÉCLAIR

ÉCLAIR PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE*



Belcolade Origins Noir Papua New Guinea 73 Cacao-Trace

Un chocolat noir, à 73% de teneur en cacao, à base de fèves Trinitario de la région de la rivière Sepik en Papouasie-Nouvelle-Guinée. Il offre un goût de cacao grillé et des notes fraîches et fruitées, ainsi que des arômes de moka et de café. Des notes de poivre noir, raisins et miel sont également présentes.



Puratos Topfil Mandarin 60%

Un fourrage aux fruits avec un goût frais et fruité ainsi qu'une apparence naturelle grâce aux morceaux de fruits. Il est stable à la cuisson et à la congélation.

Participez à la 2^{ème} édition de « LA SEMAINE DE L'ÉCLAIR »

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

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



Chers collègues,

Votre Fédération s'est attachée à être à vos côtés depuis les premiers jours de la crise.

Nous avons mis toute notre énergie pour vous informer, vous renseigner, vous accompagner dans tous les domaines en multipliant les informations et en relayant vos inquiétudes.

Dans ce moniteur, vous avez l'opportunité de prendre connaissance des publications parues, sur notre site internet ainsi que sur facebook.

Notre démarche est de vous permettre de continuer à travailler, sans le stress de recherches d'informations cohérentes.

La Fédération est fière de tous ses adhérents qui, sans relâche, exercent le métier, non seulement par passion, mais également par civisme.

Nous entamons une nouvelle étape dans cette pandémie qui s'appelle le « déconfinement », étape délicate qui nécessitera encore beaucoup de prudence et de responsabilité de chacun.

Vous avez un rôle à jouer, en accompagnant, avec sérénité, vos salariés, vos employés, vos clients dans la perspective de la relance.

Votre Fédération vous demande de bien respecter les directives fédérales afin de sortir le plus rapidement possible de ces moments pas évidents à gérer.

Vous pourrez, également, prendre connaissance des actions entreprises par nos fournisseurs pour vous soutenir et nous les remercions.

Restons optimistes et gardons notre sourire derrière nos masques !

● **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 (code promo: BENERGY)



Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Fédération** **6** La suite des différents échanges de la Fédération dans cette crise du coronavirus
- Communication Fournisseur** **16** Aperçu de quelques actions solidaires dans cette crise sanitaire
- Santé** **22** Coronavirus, les petits gestes pour vous protéger
- Santé** **24** Comment choisir son gel hydroalcoolique ?
- Information** **25** Le gouvernement wallon abroge son arrêté sur les citernes à mazout de moins de 3.000 litres
- Histoire** **26** Les pires épidémies que le monde ait connues
- Divers** **29** Deux ouvrages à (re) commander
- Hygiène** **30** L'Afsca fête ses 20 ans d'existence !
- Vu ailleurs** **34** Près de Rouen, torréfaction des graines et boulangerie solaire
- Nutrition** **36** Le travail au froid positif en boulangerie
- Fédération** **44** LA CEBP soutient les boulangers dans la crise du COVID 19
- 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

A. Denoncin, Fl. de Thier, D. Cigagna, F. Lefranc, H. Léonard, A. Szalies, J. Mathias,
J. Vanderauwera, M. Dewalque.

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.

La suite des différents échanges de la Fédération dans cette

crise du coronavirus

Afin de continuer à vous informer la fédération francophone de la boulangerie pâtisserie, vous propose, comme dans le moniteur d'avril de réunir, au sein d'un article unique d'information, la suite des différents échanges et recommandations prévues dans le cadre de la gestion de crise du coronavirus. Ces informations sont classées par ordre de réception. Soyons solidaires et prenons soin de nos proches. Nous vous souhaitons bon courage.

Dimanche 26 avril de la part de Monsieur Denoncin, président de la Fédération

Madame, Messieurs,

La conférence de presse de Madame La Première Ministre WILMES n'apporte pas de modification en ce qui concerne les boulangers-pâtisseries-glacières. Je ne vais pas reprendre les phases de déconfinement, vous les connaissez certainement.

Cependant, je voudrais rappeler les principes fondamentaux actuels :

- Mesures de distanciation à la vente et à la fabrication minimum 1m50.
- Laver et désinfecter les mains régulièrement.
- Port du masque si la distanciation n'est pas possible.
- Gel désinfectant disponible.
- Plexis si il ne vous est pas possible de mettre en place la distanciation au niveau des caisses.
- Encourager le paiement électronique.
- Désinfecter régulièrement les claviers, clinches de portes etc.
- Marquage au sol si nécessaire.
- Affichage à l'entrée de la boutique du nombre de personnes autorisées à se trouver à l'intérieur en fonction de la superficie de votre magasin.
- Fourniture de masques à votre personnel si ces masques sont nécessaires par manque de distanciation.
- Cela ne peut que rassurer vos clients sur les mesures préventives d'hygiène et vous protéger vous-même.
- Actuellement, seuls les déplacements essentiels sont autorisés.

En ce qui concerne les contrôles AFSCA, qui étaient suspendus dû au COVID -19, je suis informé que ces contrôles vont reprendre fin mai.

Les agents pourraient être amenés à vérifier le respect des normes à appliquer si elles sont encore d'actualité.

Nouvelle décision du Gouvernement Wallon à laquelle nous pouvons recourir en tant que boulanger-pâtissier-glacier.

Un prêt « ricochet » de 45.000€ maximum a un taux très favorable destiné aux entreprises et indépendants qui ont besoin de trésorerie pour franchir ce cap COVID -19.

Ce prêt bénéficie d'une franchise en capital de 6 mois maximum. Ce prêt ne pourra être cumulé avec les 2 mécanismes de subvention (5.000 et 2.500€).

Ce nouveau produit financier se met en place via un budget supplémentaire afin de renforcer les moyens de SOWALFIN à travers l'adaptation et le renforcement de son produit mix et informatique.

En résumé, le produit mix permet à une petite entreprise, qui s'adresse à une banque, afin d'obtenir un crédit destiné à faire face au COVID -19.

Possibilités.

Une garantie SOWALFIN de 75% sur les crédits envisagés avec un maximum de 30.000€. Avec un prêt subordonné SOWALFIN de maximum 15.000€ à un taux de 0%. Ainsi, le financement total de l'entreprise atteint 45.000€. La spécificité du produit réside dans son caractère automatique.

Comment l'obtenir ?

En consultant sa banque.

Nouvelles décisions du Gouvernement Fédéral.

Monsieur Le Ministre DUCARME informe que le droit passerelle est prolongé pour le mois de mai.

Pas de nouvelles demandes pour les travailleurs qui étaient en chômage temporaire en mars en raison



du COVID -19 et qui avaient introduit une demande auprès de leur organisme.

Seul l'employeur est en effet chargé de prolonger le chômage temporaire au moyen d'une déclaration électronique.

Moratoire sur les faillites jusqu'au 17 mai.

L'Arrêté Royal visant à geler temporairement les procédures de faillite est une bouffé d'oxygène selon le Ministre Denis DUCARME. La trésorerie des entreprises en difficulté sont désormais contre les saisies. Elles ne peuvent pas être déclarées en faillite à la demande de leurs créanciers. Cette réforme ne vise pas les entreprises déjà en situation de faillite.

Vendredi 24 avril de la part Willy Borsus, Ministre et Vice-Président du Gouvernement wallon à l'attention de Monsieur Denoncin, président de la Fédération.

Monsieur le Président,

A la suite de la décision du Conseil national de sécurité (CNS) du 15 Mai 2020 relative à la prolongation des mesures prophylactiques visant à contenir la propagation du virus COVID-19, la suspension des contrats de formation en alternance a été prolongée.

Toutefois, je vous informe que j'ai décidé d'organiser une reprise progressive des stages en entreprise à partir du lundi 20 Mai 2020 dans le cadre de la convention de stage de la formation de chef d'entreprise de l'IFAPME.

Dans la foulée, et sous mon impulsion, des dérogations pourront également être accordées à partir du 27 Mai 2020 dans le cadre du contrat d'alternance, pour les apprenants en année terminale et donc certificative et/ou pour les apprenants de 18 ans et plus (en ce compris les apprenants qui sont dans l'année de leurs 18 ans).

Ces mesures concernent les entreprises des secteurs cruciaux et les services essentiels et ceux-ci doivent apporter la garantie du respect des règles de sécu-

rité sanitaire, conformément aux arrêtés ministériels portant des mesures d'urgence pour limiter la propagation du coronavirus COVID-19.

Concernant les modalités pratiques, il s'indique de prendre contact avec le service régional de l'IFAPME qui assure le suivi des apprenants en entreprise.

Tout en restant pleinement à votre écoute, je vous prie de croire, Monsieur le Président, en l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

Willy BORSUS, Vice-Président et Ministre de l'Economie, du Commerce extérieur, de la Recherche et de l'Innovation, du Numérique, de l'Aménagement du territoire, de l'Agriculture, de l'IFAPME et des Centres de compétence

Vendredi 24 avril, ce courrier émanant du Conseil Supérieur des Indépendants et des PME

AVIS SUR DES RECOMMANDATIONS POUR DES CONTACTS RESPONSABLES AVEC LES CLIENTS DANS LE CADRE DE LA LUTTE CONTRE LE COVID-19

En vue de la relance des activités économiques partiellement ou complètement arrêtées dans le cadre des mesures pour lutter contre le coronavirus, le Conseil Supérieur des Indépendants et des PME formule, dans le présent avis, des recommandations pour des contacts responsables avec les clients dans le cadre de la lutte contre le covid-19.

Le Bureau du Conseil Supérieur a émis d'urgence l'avis suivant le 22 avril 2020.

CONTEXTE

Pour le Conseil Supérieur des Indépendants et des PME, la santé des indépendants, de leurs collaborateurs et de leurs clients constitue la priorité absolue. En même temps, une réouverture aussi prompt que possible des entreprises partiellement ou complètement fermées est souhaitée. Cette réouverture doit évidemment se réaliser de manière sûre et doit être faisable du point de vue économique.

Actuellement, un certain nombre d'autres acteurs finalisent le guide *"Travailler en sécurité. Guide générique pour lutter contre la propagation du covid-19 au travail"*. Ce guide générique fournit principalement des directives aux secteurs et aux employeurs qui ont dû suspendre (partiellement) leurs activités, en vue de se préparer à une reprise sûre de leurs activités. Ce guide est le fruit d'une collaboration entre de nombreux experts, des partenaires sociaux du Conseil supérieur pour la prévention et la protection au travail, du 'Economic Risk Management Group', du SPF ETCS et de la cellule stratégique de la ministre de l'Emploi. Cet outil générique pourra ensuite être davantage personnalisé par les différents secteurs pour tenir compte au maximum de leur contexte sectoriel spécifique, et par tout employeur qui en aura besoin, afin que les activités puissent redémarrer dans des conditions sûres.

RECOMMANDATIONS

Dans le présent avis, le Conseil Supérieur des Indépendants et des PME formule un certain nombre de recommandations générales relatives aux contacts avec les clients. L'objectif est également que les différents secteurs puissent se mettre au travail avec ces recommandations et qu'ils puissent les adapter, le cas échéant, à leur contexte sectoriel ou professionnel spécifique, afin que les activités puissent être reprises au maximum en toute sécurité.

Concrètement, le Conseil Supérieur formule ci-dessous un certain nombre de recommandations générales relatives aux contacts avec les clients pour les activités professionnelles impliquant des contacts directs mais non physiques avec les clients. Les recommandations reprises dans le présent avis visent donc en premier lieu les activités de commerce de détail (vente de biens aux consommateurs), mais également les autres professions dont les titulaires rencontrent des clients dans leurs propres établissements, au domicile du client ou en d'autres lieux. On peut citer par exemple des professions telles que les agents immobiliers, les serruriers, les entreprises de construction, les comptables, etc.

Les recommandations vont dans le même sens que celles reprises dans le guide *"Travailler en sécurité. Guide générique pour lutter contre la propagation du covid-19 au travail"*, qui est principalement axé sur les contacts avec et entre les membres du personnel.

Les activités professionnelles dans le cadre desquelles le contact physique avec le client ou le patient est inévitable (p. ex. les coiffeurs, les esthéticiennes, les kinésithérapeutes), ne sont pas abordées dans le présent avis. Ces recommandations ne visent pas non plus les activités relevant du secteur de l'horeca. Pour ces activités spécifiques, il est renvoyé aux directives sectorielles et il est demandé au Conseil

national de sécurité d'indiquer les mesures minimales qui seront exigées.

S'agissant des secteurs professionnels pour lesquels les contacts physiques avec les clients ne sont pas nécessaires, il reste également recommandé de consulter les analyses de risques ou les recommandations sectorielles, si disponibles.

EN GÉNÉRAL

1. Il faut partir du principe que tous les accords soient clairs et réalisables pour tous les entrepreneurs, collaborateurs et clients.
2. Les autorités publiques, les organisations sectorielles et les entrepreneurs communiquent quant à ces accords.
3. Les entrepreneurs affichent les accords à l'extérieur et à l'intérieur de l'établissement et les communiquent, dans la mesure du possible, avant le contact.
4. Les clients ont également une part de responsabilité. Par conséquent, il convient que les autorités publiques informent les clients directement et les exhortent à suivre les recommandations.

POUR LE SECTEUR DU COMMERCE DE DÉTAIL :

1. La directive prévoit un maximum d'un client par 10 mètres carrés de surface au sol accessible au client dans le magasin. Si toutefois cette surface au sol accessible au client est inférieure à 20 mètres carrés, plusieurs clients sont autorisés à accéder aux lieux, pourvu qu'il soit possible de garantir une distance de 1,5 mètre entre les clients. Utilisez un marquage au sol pour ce faire.
2. Affichez, à l'extérieur de l'établissement, le nombre maximal de clients pouvant être à l'intérieur de l'établissement en même temps. (Préparez éventuellement un nombre maximum de caddies ou de paniers).
3. Veillez à ce que les clients puissent facilement garder la distance de 1,5 mètre à l'intérieur de l'établissement, mais éventuellement aussi à l'extérieur de l'établissement lors de l'attente. Utilisez autant que possible des marquages au sol (flèches/autocollants/...). Il en va de même lorsqu'il s'agit d'un point de vente en plein air.
4. Veillez à une hygiène maximale dans l'établissement et dans la mesure du possible, mettez à disposition du gel désinfectant à l'entrée et à la sortie ainsi que, là où c'est nécessaire, dans l'établissement ou le point de vente (par ex.: cabines d'essayage des magasins de vêtements).



5. Réorganisez, si nécessaire, l'aménagement de la zone des caisses afin que la distance de 1,5 mètre avec le personnel puisse être garantie ou prévoyez d'autres mesures de sécurité.
6. Encouragez autant que possible les paiements par carte bancaire ou sans contact afin d'éviter les espèces.
7. Si possible, travaillez avec un système de commandes et organisez des heures de retrait.

Il va sans dire que le client joue également un rôle important quand il s'agit d'assurer que les contacts avec les clients se déroulent en toute sécurité. Voilà pourquoi non seulement les entrepreneurs mais également les autorités publiques doivent inciter le client à respecter les recommandations suivantes lors de sa visite au magasin :

1. Gardez 1,5 mètre de distance, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur du magasin.
2. Dans la mesure du possible, venez seul au magasin.
3. N'allez pas dans le magasin si vous êtes enrhumé ou si vous présentez des symptômes grippaux.
4. Suivez toujours les instructions du personnel.
5. Payez de préférence sans contact ou de façon électronique, évitez les espèces.
6. Utilisez un caddie ou un panier, si disponible.

Pour l'e-commerce, les recommandations spécifiques suivantes s'appliquent :

1. Les commandes peuvent être livrées à domicile, à la porte d'entrée.

Exception : les biens/équipements qui nécessitent une installation professionnelle peuvent être montés à l'intérieur s'il est possible de respecter une distance de 1,5 mètre avec les occupants.
2. Prévoyez un endroit à l'intérieur ou à l'extérieur de l'établissement où les commandes peuvent être retirées et les retours peuvent être déposés sans contact.

POUR LES ENTREPRENEURS ACTIFS DANS D'AUTRES SECTEURS QUE LE COMMERCE DE DÉTAIL, QUI ONT DES CONTACTS NON PHYSIQUES AVEC LEURS CLIENTS :

1. Gardez 1,5 mètre de distance.
2. Limitez le nombre de clients et utilisez des alternatives aux réunions et aux consultations en utilisant au maximum les moyens de communication numériques.
3. Veillez à ce que les clients puissent facilement garder la distance de 1,5 mètre à l'intérieur de l'établissement, mais éventuellement aussi à

l'extérieur de l'établissement lors de l'attente. Utilisez autant que possible des marquages au sol (flèches/autocollants/...).

4. Il convient de répartir les contacts avec les clients de manière à ce qu'il n'y ait pas trop de clients présents en même temps.
5. Si possible, recevez les clients dans une salle séparée et limitez le nombre de membres du personnel présents. Il doit toujours être possible de garantir la distanciation sociale.
6. Si nécessaire, réorganisez l'aménagement de la zone d'accueil/de réception afin de pouvoir garantir la distance de 1,5 mètre avec le personnel et les autres clients, ou prévoyez d'autres mesures de sécurité (p. ex. des cloisons et écrans).
7. Veillez à une hygiène maximale dans l'établissement et dans la mesure du possible, mettez à disposition du gel désinfectant.

CONTACTS AVEC LES CLIENTS EN DEHORS DE L'ÉTABLISSEMENT

1. Concluez des accords clairs avant le début des travaux/prestations/visites. Demandez en temps utile des informations sur les mesures qui s'appliquent à l'endroit où le travail doit être effectué.
2. Pour toute personne qui va effectuer des travaux d'entretien, de réparation, de nettoyage, etc. à domicile ou dans des entreprises : si la présence de l'occupant ou du travailleur n'est pas nécessaire, il est préférable que l'occupant ou le travailleur se rende dans une autre pièce ; pour le travail effectué au domicile de particuliers, il peut être nécessaire d'indiquer à l'avance si des personnes malades sont présentes, sauf si le travail est très urgent ; des règles spécifiques s'appliquent aux soins aux personnes (p.ex. les soins à domicile).
3. Si possible, utilisez votre propre équipement de travail et, si nécessaire, votre propre équipement de protection.

CONCLUSION

Le Conseil Supérieur des Indépendants et des PME soutient fermement l'utilisation de ces recommandations pour un contact responsable avec les clients dans le cadre de la lutte contre le covid-19 en tant que lignes directrices pour tout contact non physique avec des clients. Lorsque cela s'avère nécessaire, les différents secteurs pourront ensuite adapter plus avant ces recommandations à un contexte sectoriel ou professionnel spécifique. La santé des clients, des collaborateurs et des indépendants constitue la priorité absolue pour le Conseil Supérieur. Ces mesures contribuent à une relance maximale de ces activités économiques importantes sans compromettre la santé.

Mardi 21 avril de la part de Monsieur Denoncin, président de la Fédération à propos de la demande de dérogation d'une convention de stage

Monsieur Denoncin, Monsieur Bouillon, Bonjour,

Vous trouverez en annexes la mise à jour de l'information transmise vers les entreprises relative à la suspension des conventions de stage dans le cadre de la pandémie du COVID19. En effet, le Ministre de l'IFAPME a pris la décision d'autoriser la reprise de l'exécution des conventions de stage à certaines conditions très précises.

Le formulaire de DEMANDE DE DEROGATION DE LA SUSPENSION d'une convention de stage DOIT ETRE COMPLETE par l'entreprise de formation et TRANSMIS AU REFERENT IFAPME (délégué à la tutelle) par courrier ou par mail.

200421 IFAPME vers entreprises Formulaire demande de dérogation suspension IFAPME SFPME 20 04 2020

Pour toute question ou information complémentaire, l'entreprise peut prendre contact par email ou par téléphone avec son référent IFAPME.

Pour les contrats d'alternance (apprentissage), les décisions devraient être prises cette semaine et info aux entreprises la semaine prochaine.

Bien à vous,

Vincent MINET, Conseiller pédagogique
Direction Formations et Alternance IFAPME

Mardi 21 avril de la part de Monsieur Denoncin, président de la Fédération.

Document reçu ce jour et qui pourrait intéresser certains de vos membres souhaitant une formation particulière. Restons optimistes en ces moments toujours aussi pénibles au niveau commercial.

Albert DENONCIN,
Président de la Fédération

Mesdames, Messieurs,

Dans le contexte actuel de la crise corona, des entreprises sont à l'arrêt ou fonctionnent à bas régime. Dans cette situation très difficile, certains responsables essaient de mettre cette période creuse à profit de diverses manières. Comme je vous ai informé la semaine passée, l'AFSCA souhaite leur proposer un soutien individuel en parcourant avec eux les tenants et aboutissants d'une législation importante et parfois mal appliquée par manque de temps ou de connaissance : la communication des allergènes vers les consommateurs.

Pour les responsables d'établissements dans le secteur B2C intéressés par cet accompagnement individuel, il leur suffit de contacter l'Unité Locale de Contrôle de leur région. Un contrôleur sera désigné pour parcourir à distance (téléphone, email, vidéo conférence) les questions posées à ce sujet par l'entreprise et éclaircir ce qui pourrait l'être.

Cet accompagnement individuel par les contrôleurs est proposé dès aujourd'hui et jusqu'au 29 mai. Il reprendra ensuite sa forme d'accompagnement groupé, tel que réalisé quotidiennement par la cellule d'accompagnement de l'AFSCA depuis plus de 10 ans (plus d'infos à propos des activités de cette cellule via <http://www.afsca.be/cva/>).

Cordialement,

Katrien BEULLENS
Directeur, Dienst Transformatie en Distributie van
Levensmiddelen

Jeudi 16 avril de la part de Monsieur Denoncin, président de la Fédération concernant la prolongation de la période de confinement.

Vous avez pris connaissance du discours de la Première Ministre, Madame WILMES, qui a prolongé le confinement jusqu'au 3 mai. Donc, aucune modification n'est intervenue concernant le secteur de la boulangerie-pâtisserie-glacerie en matière de confinement.

Puis-je vous recommander une attention toute particulière aux mesures de distanciation afin de ne pas encourir la fermeture de votre établissement, car de nouveaux contrôles vont être effectués.

Actuellement, le port du masque n'est pas obligatoire mais recommandé, si possible.

Bien à vous.

Albert DENONCIN,
Président de la Fédération

Mercredi 15 avril de la part de Monsieur Denoncin, président de la Fédération réponse de madame WETTINCK de l'administration fiscale suite à sa demande d'informations concernant les mesures prises pour les assujettis forfaitaires.

Monsieur Denoncin,

Suite à votre mail en date de 13 Mai 2020, je voudrais vous répondre ce qui suit :

Les mesures qui ont été prises actuellement ne concernent que les boulangers et boulangers-pâ-



tisseurs qui vendent habituellement leurs marchandises sur les marchés publics et qui ne disposent pas d'un établissement fixe et de manière générale tous les assujettis forfaitaires qui ont dû obligatoirement suspendre leur activité suite à la crise du coronavirus.

Les boulangers et boulangers-pâtisseries qui disposent d'un établissement fixes sont autorisés à continuer leur activité et ne sont donc pas concernés par les mesures de soutien pour les assujettis forfaitaires.

Dans l'état actuel, je ne peux malheureusement pas vous donner une réponse positive concernant la problématique que vous avancez

Bien à vous.

Christine WETTINCK

Deuxième réponse le jeudi 16 avril de Madame Wettinck

Monsieur Denoncin,

Comme je vous l'ai indiqué, les mesures de soutien exceptionnelles qui ont été prises pour les forfaitaires ne concernent pas les boulangers pâtisseries qui disposent d'un établissement fixe et qui ont été autorisés à poursuivre leur activité pendant la période de confinement liée à la crise du coronavirus. Aucune mesure globale ne sera envisagée pour cette catégorie d'assujettis forfaitaires.

Toutefois, les boulangers-pâtisseries qui peuvent démontrer avoir dû détruire un nombre important de matières premières (produits frais périssables) suite à cette crise pourront introduire une demande, à titre individuel. Cette preuve devra être apportée par un inventaire, tenu dans des conditions comparables à celles prévues dans le communiqué "Mesures de soutien et actualités, Mesures de soutien-TVA, Assujettis forfaitaires du 9 avril 2020".

Bien à vous,

Mardi 14 avril de la part de Monsieur Denoncin, président de la Fédération concernant les mesures liées à la fiscalité.

Les mesures liées à la fiscalité portent principalement sur des facilités accordées pour le paiement des dettes et des délais additionnels pour remplir les obligations déclaratives. Nous en dressons ci-après une synthèse :

En ce qui concerne les délais de paiement

1. Plan de paiement

Un plan de paiement, des exonérations d'intérêts de retard ou des remises d'amendes pour non-paiement peuvent être demandés auprès du SPF Finances pour des dettes relatives au précompte professionnel, à la TVA, à l'impôt des personnes physiques, des sociétés ou des personnes morales. La demande doit être introduite au plus tard le 30 juin 2020.

2. Paiement de la TVA, du précompte professionnel et des impôts sur le revenu

Les contribuables et les assujettis obtiennent un report automatique de deux mois pour le paiement de la TVA, du précompte professionnel et de l'impôt des personnes physiques, de l'impôt des sociétés, de l'impôt des personnes morales, de l'impôt des non-résidents sans devoir payer d'amendes ou d'intérêts de retard.

- TVA
 - Paiement relatif à la déclaration mensuelle de février => Délai reporté au 20 mai 2020
 - Paiement relatif à la déclaration de mars 2020 => Délai reporté au 20 juin 2020
 - Paiement relatif à la déclaration du 1er trimestre 2020 => Délai reporté au 20 juin 2020
- Précompte professionnel
 - Paiement relatif à la déclaration mensuelle de février 2020 => Délai reporté au 13 mai 2020
 - Paiement relatif à la déclaration mensuelle de mars 2020 => Délai reporté au 15 juin 2020
 - Paiement relatif à la déclaration du 1er trimestre 2020 => Délai reporté au 15 juin 2020
- Impôts sur le revenu
 - Un délai supplémentaire de deux mois est automatiquement (sans formalité à accomplir) accordé, en sus du délai normal, pour le paiement de l'impôt des personnes physiques, de l'impôt des sociétés, de l'impôt des personnes morales, de l'impôt des non-résidents.

Cette mesure s'applique aux impôts de l'exercice d'imposition 2019 et pour les avertissement-extrait de rôle établis à partir du 12 mars 2020.

En ce qui concerne les délais de remboursement

Tous les déposants de déclarations TVA mensuelles (en ce compris ceux qui ne sont pas considérés comme « starter » ou ne disposent pas d'une autorisation de remboursement mensuel) pourront bénéficier d'un remboursement du crédit TVA. Cette mesure s'applique à la déclaration de février 2020

qui devra être introduite avec la case « demande de restitution » cochée au plus tard le 3 Mai 2020.

Notez que les autres conditions de base restent d'application à savoir, un montant de minimum 245 euros, être en ordre en ce qui concerne toutes les formalités déclaratives de l'année en cours et l'administration doit disposer d'un numéro de compte bancaire pour les remboursements de TVA. Si cette dernière condition n'est pas remplie, il faudra en informer l'administration par le biais du formulaire 604B.

En ce qui concerne les délais pour l'introduction des déclarations

1. Report du délai d'introduction des déclarations à l'impôt des sociétés, l'impôt des personnes morales et à l'impôt des non-résidents-sociétés

Pour les déclarations à l'impôt des sociétés, à l'impôt des personnes morales et à l'impôt des non-résidents-sociétés à introduire initialement du 16 mars au 30 Mai 2020 inclus les contribuables disposent d'un délai supplémentaire jusqu'au jeudi 30 Mai 2020 minuit afin de remplir leurs obligations déclaratives.

2. Report du délai d'introduction des déclarations TVA

Déclaration relative à février 2020 => Délai reporté au 6 Mai 2020
 Déclaration relative à mars 2020 => Délai reporté au 7 mai 2020
 Déclaration relative au 1er trimestre 2020 => Délai reporté au 7 mai 2020

3. Report du délai d'introduction des relevés TVA intracommunautaires

Relevé relatif à février 2020 => Délai reporté au 6 Mai 2020
 Relevé relatif à mars 2020 => Délai reporté au 7 mai 2020
 Relevé relatif au 1er trimestre 2020 => Délai reporté au 7 mai 2020

4. Listing TVA annuel des clients assujettis

Le délai est reporté au 30 Mai 2020.

Lundi 07 avril de la part de Monsieur Denoncin, président de la Fédération.

Madame, Messieurs,

La Région Wallonne met 4.000.000€ à disposition des communes.

Le Ministre des Pouvoirs Locaux, monsieur DERMAGNE, fait savoir que la Région Wallonne accorde une aide aux communes qui ont décidé de

suspendre une partie des taxes et redevances levées en temps normal auprès des commerçants, des indépendants ou des petites entreprises.

Les 253 communes Wallonnes sont concernées, cette enveloppe sera répartie en proportion des montants des taxes et redevances que les pouvoirs locaux avaient prévues au budget 2020 et qu'ils ont suspendu ou annulé.

Informez-vous après de votre administration communale.

Vous êtes probablement concernés.

N'hésitez pas à solliciter votre Bourgmestre et peut-être l'informer de votre situation, cela pourra l'aider à prendre des décisions pertinentes, si cela n'est pas encore effectué.

Restons optimistes !

Albert DENONCIN

Mercredi 02 avril de la part de Monsieur Denoncin, président de la Fédération.

Chers collègues,

Le Ministre des Finances Alexandre DE CROO, la Banque Nationale de Belgique et FEBELFIN ont annoncé qu'ils apportaient un soutien financier aux entreprises exposées à des problèmes résultants du COVID -19.

Le report de paiement de crédits accordés aux entreprises peut être sollicité pour une période maximum de 6 mois.

Cela signifie que vous pouvez ne plus être dans l'obligation de rembourser le crédit, c'est-à-dire le capital pendant maximum 6 mois mais attention les intérêts restent à payer.

En d'autres termes, l'emprunteur terminera de rembourser son crédit 6 mois plus tard qu'initialement prévu.

Les banques ne factureront ni frais de dossier ni frais administratifs pour le recours à un report.

Le report de paiement de crédit aux entreprises peut-être sollicité par des entreprises non financières, des PME, des indépendants et des organisations sans but lucratif.

Conditions précises à remplir :



- Baisse du chiffre d'affaire ou de l'activité.
- Recours au chômage temporaire ou complet.
- Obligation imposée par les autorités de fermer l'entreprise dans le cadre d'endiguer la propagation du virus.
- L'entreprise est basée en permanence en Belgique.
- Au 1^{er} février 2020, que l'entreprise n'ait pas de retard de paiement de ses crédits en cours, pour ses impôts ou pour ses cotisations sociales, ou un retard inférieur à 30 jours à la date du 29 février.
- L'entreprise a rempli toute ses obligations contractuelles de crédits auprès de toutes les banques durant les 12 derniers mois.

Délais.

Pour les demandes introduites jusqu'au 30 Mai 2020, emmènera le report jusqu'au 31 octobre 2020.

En pratique :

Si vous pensez remplir les conditions pour solliciter un report de paiement, contactez votre banque qui est en mesure de vous apporter des réponses claires et précises et que cela pourrait vous aider à aller plus vite.

Bonne réception.

Albert DENONCIN

Mercredi 1^{er} avril de la part de Monsieur Denoncin, président de la Fédération.

Chers collègues,

En cette période compliquée, il est important d'analyser ces frais généraux, et plus particulièrement, le coût de l'énergie.

Les cotations actuelles du gaz naturel et de l'électricité sont très détendus pour la fourniture à court terme.

Il peut être intéressant de revoir ou de prolonger les contrats existants en matière de fourniture d'énergie.

Une comparaison gratuite peut être effectuée par notre partenaire TOTAL-LAMPIRIS qui reste disponible en cette période de confinement.

Un rendez-vous téléphonique est toujours possible.

Bien à vous.

Albert DENONCIN

Mercredi 1^{er} avril de la part de Monsieur Denoncin, président de la Fédération.

Madame, Messieurs,

Pour information.

Suite à mon contact avec Monsieur Le Ministre BORSUS, hier soir, il en ressort :

- Le gouvernement Wallon octroie une indemnité forfaitaire **UNIQUE** de 5.000€ à chaque entreprise et indépendant contraint **de fermer ou d'arrêter** ses activités suite aux mesures du conseil national de sécurité.
- Cela représente plus ou moins 120 à 130€ par jour de confinement, ce qui peut-être revu à la baisse étant donné que nous ne connaissons la date de fin du confinement et que la prime est unique et forfaitaire.
- Personnellement, je ne pense pas que c'est ce montant qui va sauver les entreprises, quoi que l'on puisse en dire.
- Cela représente plus de 220.000.000€ à charge de la communauté.

Suite aux nombreuses interpellations de boulangers mécontents de ne pas avoir droit à cette subvention, j'ai sollicité Monsieur Le Ministre afin de revoir l'éligibilité des boulangers.

Pour ce faire, je me suis basé sur l'étude de monsieur MASSART de l'Union Wallonne afin de sensibiliser Monsieur Le Ministre, ainsi que des chiffres que vous avez bien voulu me transmettre mais en nombre sont très limités.(1% du nombre des boulangers)

Actuellement, 91% des employeurs et 96% des indépendants voient leur activité impactée.

Plus inquiétant encore, 75% des entreprises et 87% des indépendants ont des problèmes de trésorerie ! Et très peu rassurant 42% des entreprises et 57% des indépendants signalent déjà des problèmes de solvabilité.

Pour ce qui concerne les boulangers-pâtisseries, actuellement, 75% de chiffre d'affaire en moins pour la pâtisserie, 90% en moins pour la sandwicherie et plus 25% pour la boulangerie-viennoiserie avec des ventes de plus en plus irrégulières et des invendus qui explosent.

La situation est catastrophique, l'enjeu économique majeur est de permettre un maximum d'entreprises de survivent à la crise.

Monsieur Le Ministre, votre rôle est crucial.

Albert DENONCIN

Samedi 28 mars de la part de Corinne Stephenne, conseillère suite interpellation de Monsieur Denoncin

Madame messieurs,

Veillez trouver la confirmation du Cabinet BORSUS concernant l'information transmise par l'IFAPME « Suspension des contrats ».

Bonjour Monsieur Denoncin,

J'accuse réception de votre mail.

Je confirme que les contrats d'alternance des apprentis sont suspendus jusqu'au 19 avril.

Concernant les conventions de stage, seul l'octroi d'une dérogation pour le télétravail est permis.

Je reviendrai vers vous dans les meilleurs délais pour vous communiquer des informations complémentaires.

Bien à vous

Vendredi 27 mars de la part de Vincent Minet, conseiller pédagogique, direction formations et alternance

Concerne : Communication relative à la pandémie COVID-19.

L'IFAPME communique sur les mesures face au Coronavirus. Des courriers sont partis hier vers les apprenants et les entreprises. Nous avons dû attendre les informations politiques officielles.

Notre site IFAPME <https://www.ifapme.be/coronavirus> est mis régulièrement à jour. Nous pouvons lire :

Suspension des contrats d'alternance :

Toutefois des dérogations sont possibles pour les apprenants en alternance majeurs dans les entreprises des secteurs cruciaux et aux services essentiels (entreprises autorisées à rester en activité) avec la

mise en place des mesures nécessaires pour garantir le respect des règles de distanciation sociale.

Suspension des conventions de stage :

Pour les commerces et magasins pouvant rester ouverts (à savoir ceux listés à l'article 1, §1, de l'arrêté ministériel du 18 mars 2020 portant des mesures d'urgence pour limiter la propagation du coronavirus COVID-19), les mesures nécessaires doivent être prises pour garantir le respect des règles de distanciation sociale, en particulier le maintien d'une distance de 1,5 mètre entre chaque personne.

Je reste à votre disposition dès que nécessaire pour toute précision utile.

Bien à vous,

Vincent MINET

Conseiller pédagogique
Direction Formations et Alternance

Vendredi 27 mars de la part d'Albert Denoncin, Président de la Fédération

Des nouvelles mesures ont été prises en matière d'assurance.

Il y a des possibilités d'adaptation de primes ou de report de primes en cas de réduction d'activité ou de perte d'activité. Des solutions peuvent être trouvées. Il est indispensable de prendre contact avec son courtier car ces solutions se feront au cas par cas.

Concernant les organismes bancaires.

Des reports de remboursement sont possibles, actuellement. Il est indispensable que vous preniez contact avec votre banquier pour faire l'état de votre situation. Chaque situation étant différente il n'y a pas de mesures linéaires mais bien des solutions cas par cas.

Attention, soyez prudent !

En cette période très sensible de nombreuses plateformes et de sites voient le jour afin de vous apporter assistance.

Soyez vigilant ne vous laissez pas surprendre même si on vous assure que cela est gratuit.

La situation est difficile pour tout le monde et il n'y a pas de solutions miracles.

Albert DENONCIN



CARPIGIANI



LABO 1420 READY AUTO-PASTEURISANT

- PASTEURISE ET TURBINE
- PRODUCTION HORAIRE:
MIN 14KG À 20KG PAR HEURE
- **6 PROGRAMMES AUTOMATIQUES:**
LA CRÈME GLACÉE, LE SORBET, LES PARFAITS
AUX FRUITS ET L'UNIQUE GLACE CRYSTAL
- 3 PROGRAMMES DE PASTEURISATION
- CONTRÔLE DE CONSISTANCE
AUTOMATIQUE BREVETÉ
- AGITATEUR SANS AXE CENTRAL AVEC PALES
POM POUR UNE EXTRACTION INTÉGRALE DE
LA GLACE
- EN OPTION: PORTILLON PORTIONNEUR

~~18.170€~~
16.350€ +

une vitrine négative SCAIOLA
OFFERTE EN CADEAU

VALEUR
2850€



Bruyère

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

Aperçu de quelques actions solidaires

dans cette crise sanitaire



L'UNION DES BOULANGERS DE LA PROVINCE DE LUXEMBOURG

En plus d'une information régulière et pertinente et toujours dans l'esprit d'être aux côtés de ses membres, l'Union des boulangers -pâtisseries -glaciers de la province de Luxembourg a offert à ses adhérents 4 masques artisanaux en tissu lavable, double épaisseur avec la possibilité d'y ajouter un filtre.

Cette initiative a été prise pour réagir aux difficultés rencontrées pour obtenir des masques et la volonté de préserver les boulangers - pâtisseries -glaciers qui font preuve d'un grand civisme en fournissant le pain quotidien à la population.

ZEELANDIA BELUX

Zeelandia Belux a offert des pâtisseries et pains frais, préparés en respectant toutes les mesures de sécurité par les chefs de notre boulangerie pilote, à 3 hôpitaux du groupe ZNA. Une petite attention pour les 450 prestataires de soins et collaborateurs de première ligne du ZNA Sint-Elisabeth, ZNA Hoge Beuken et ZNA Joostens,



nos héros des soins de santé. Un petit geste d'encouragement de la part de tous les boulangers artisanaux de Belgique (les héros de l'alimentation). Respect illimité pour tout ce que vous faites. Nous n'avons pas de mots pour exprimer notre reconnaissance. Lisez plus sur notre website <https://bit.ly/3adXDII>





PURATOS

Autocollants

Une solution efficace pour lutter contre la propagation de l'épidémie du Covid-19 est la distanciation sociale. Et il était important de maintenir celle-ci sur le long terme !

C'est pourquoi Puratos a développé pour vous ces autocollants durables pour le sol! Ces autocollants sont disponibles dans un kit de 3 pièces, chacun avec un message clair et d'amour pour le métier.

Les autocollants sont **un ensemble de 3 autocollants différents**, chacun avec un message différent, mais aussi avec l'indication de garder 1,5 m de distance.

Puratos a également choisi de donner une «touche de pain» qui reflète notre amour et notre passion pour la profession.

L'intention est que ces autocollants soient collés à 1,5 m l'un de l'autre.

Puratos
Reliable partners in innovation

Forts ensemble, sains ensemble
Commandez maintenant vos autocollants pour le sol et nous vous les enverrons gratuitement !

Puratos
Reliable partners in innovation

Les artisans boulangers font don de milliers de pains Vita+ aux prestataires de soin.



Pour soutenir le personnel soignant qui est occupé jour et nuit, Puratos a lancé un appel sur Facebook auprès de ses artisans boulangers en Wallonie. Avec cette initiative, Puratos et les boulangers montrent leur bon cœur : le mélange pour pains Vita+ est offert aux boulangers et les pains Vita+ sont ensuite préparés et livrés par ceux-ci.

Suite aux réactions enthousiastes, Puratos a réitéré l'appel aux boulangers dans les autres régions.

Au final, un total de 5.500 pains Vita+ seront distribués en Belgique.

Boutiques en ligne

Puratos Belcolade et Bakeronline permettent aux entreprises de lancer gratuitement leur plateforme de boutique en ligne.

Afin de soutenir les chocolatiers, les experts numériques de Puratos aident les chocolatiers à créer leurs boutiques en ligne gratuitement. Cela comprend :

- Une boutique en ligne personnalisée avec un assortiment de 20 produits
- Modes de paiement en ligne

- Un kit de communication personnalisé en magasin pour une prise en charge optimale du client

Les boutiques en ligne, peuvent être créées dans les 48 heures.

Les chocolatiers qui souhaitent lancer une boutique en ligne doivent envoyer un courriel à info@chocolatier-online.com

GET YOUR FREE WEBSHOP TO HELP YOUR BUSINESS FACE COVID-19

CHOCOLATIERSONLINE powered by Puratos



LES MOULINS DE KLEINBETTINGEN

Au vu de la situation exceptionnelle liée au COVID-19 renforçant davantage l'intérêt d'une consommation locale et d'un réseau de proximité, Les Moulins de Kleinbettingen ont tenu à soutenir leurs fidèles clients artisans boulangers au moyen d'un geste commercial unanimement apprécié.

De plus, chaque boulangerie partenaire de la filière Blé D'Ici recevra prochainement un KIT DE COMMUNICATION prônant le bien-fondé d'une filière locale et raisonnée. Engagés depuis 20 ans dans le développement de l'agriculture durable, les Moulins de Kleinbettingen continuent donc de défendre des valeurs humaines communes autour de l'agriculture et l'artisanat en boulangerie.



LES ETS DENIS

Les établissement Denis ont distribué des masques gratuits à leurs clients.

Il s'agit de masques jetables à 3 plis.

1000 clients en ont reçu dès le 4 mai



JOYN



Joyn, en accord avec sa mission, s'est dès le début concentré sur le support qu'il pouvait donner aux commerces locaux.

Il l'a fait de plusieurs manières (outre de multiples webinars) :

- En offrant un mois gratuit de Joyn aux 8000 commerces Joyn
- En lançant une plateforme pour permettre aux citoyens des villes d'acheter des bons à valoir pour soutenir les commerces locaux - buylocal.joyn.eu/fr
- En lançant avec shopitag une intégration entre vente en ligne et la vente dans les magasins pour que la loyauté soit récompensée même quand les clients achètent en ligne

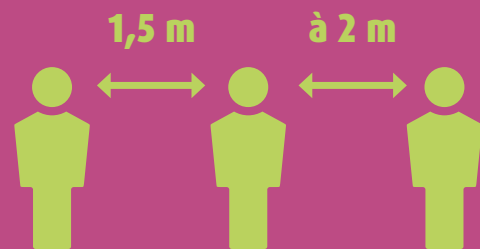


IREKS

Ireks a proposé à tous ses clients des posters « customisables » pour les différentes mesures Covid-19 telles que la distanciation, le paiement par carte et les règles d'hygiène.

De plus, Ireks a communiqué des conseils sur la vente, les règles d'hygiène pour les employés et les idées de campagnes et d'offres.

GARDEZ VOTRE DISTANCE!



AINSI DANS LA QUEUE

VEUILLEZ VOUS CONFORMER AUX RÈGLES D'HYGIÈNE!



LAVEZ-VOUS LES MAINS
RÉGULIÈREMENT



RÈGLE DE CONDUITE
EN CAS DE TOUX ET
D'ÉTERNUEMENT

Tenons nous tous aux normes
d'hygiène afin que nous puissions
continuer à cuire pour vous!

SI POSSIBLE, UTILISEZ LA CARTE DE PAIEMENT OU AYEZ LE MONTANT EXACT!



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**

NOS PRO CENTERS: Bruxelles | Liège | Hainaut | Namur-Luxembourg

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.

Païement des impôts, déclaration TVA... les nouvelles mesures de soutien face au coronavirus.

TVA, PRÉCOMPTE PROFESSIONNEL, IMPÔT... LES AUTORITÉS ONT PRIS DE NOUVELLES MESURES POUR SOUTENIR LES SOCIÉTÉS ET INDÉPENDANTS.

Le gouvernement fédéral a mis en place de nouvelles mesures de soutien pour les entreprises et entrepreneurs face aux conséquences financières liées à l'épidémie de coronavirus.

La crise sanitaire que traverse notre pays prend de plus en plus d'ampleur.

Celle que traversent ou traverseront les entreprises et indépendants belges ne fait que commencer. Après plusieurs mesures de soutien au niveau fédéral et régional, le gouvernement fédéral a annoncé plusieurs nouvelles mesures afin de permettre aux personnes, sociétés et entrepreneurs d'étaler et reporter certaines dépenses dans un contexte difficile.



Un délai de deux mois pour le paiement des impôts

Commençons par une mesure qui concerne tout le monde. Un délai de deux mois est automatiquement accordé, en plus du délai normal de deux mois, pour le paiement de l'impôt sur le revenu des personnes physiques, de l'impôt des sociétés, des personnes morales et des non-résidents. Un délai accordé pour tous les avertissements extraits de rôle établis à partir du 12 mars. S'il est par exemple établi au 20 mars, vous aurez donc jusqu'au 20 juillet pour effectuer le paiement. Votre avertissement a été établi avant le 12 mars ? Vous pouvez demander un délai sur demande.

Les déclarations d'impôts reportées jusqu'au 30 avril

Les contribuables bénéficient d'un délai supplémentaire, jusqu'au jeudi 30 avril 2020 à minuit, pour rentrer leurs déclarations à l'impôt des sociétés (ISoc), des personnes morales (IPM), et des non-résidents – sociétés (INR-soc). A noter: ce délai est uniquement valable pour les déclarations avec date limite d'introduction du 16 mars au 30 avril 2020 inclus.

Les déclarations TVA et relevés intracommunautaires reportés

Le délai d'introduction des déclarations TVA est également reporté. La déclaration

TVA relative au mois de février passe ainsi du 20 mars au 6 avril 2020. Celles de mars 2020 et celle du 1er trimestre passent aussi du 20 avril au 7 mai 2020. Même principe et même dates pour les relevés intracommunautaires.

Le dépôt de la liste annuelle des clients assujettis, normalement fixée au 31 mars, passe également au 30 avril 2020. Si l'activité a cessé, elle doit être déposée au plus tard à la fin du 4e mois suivant l'arrêt des activités soumises à la TVA.

Les paiements de la TVA et du précompte professionnel à nouveau repoussés

Dans un premier temps, les paiements de la TVA, ainsi que du précompte professionnel, ont logiquement bénéficié d'un délai automatique de deux mois. Sans devoir payer d'amendes ou d'intérêts de retard. Le paiement de la TVA relatif au mois de février 2020 passe donc du 20 mars au 20 mai 2020. Celles de mars et du 1er trimestre 2020 du 20 avril au 20 juin 2020. Un délai supplémentaire peut être demandé pour le paiement des dettes relatives à la TVA et au précompte professionnel.

Les paiements du précompte professionnel relatif à février 2020 passent au 13 mai 2020, celles de mars et du 1er trimestre au 15 juin 2020. Toujours sans menace d'amende ou d'intérêts de retard. Mi-avril, les autorités ont annoncé que les paiements du précompte professionnel et

de la TVA dus en avril étaient également reportés au 15 et 20 juillet 2020.

Un report de paiements des prêts et un régime de garantie octroyé

Un accord a été conclu ce weekend entre le gouvernement fédéral, la Banque nationale et le secteur financier, dont Beobank donc, afin de maintenir l'octroi de crédits aux indépendants, entreprises mais aussi aux particuliers. Deux points majeurs sont à retenir de cet accord :

- Le secteur financier s'engage à offrir un report de paiement sans frais, jusqu'au 30 septembre 2020, aux entreprises non financières, aux indépendants viables et aux emprunteurs hypothécaires qui connaissent des problèmes de paiement en raison de la crise du coronavirus.
- Les autorités fédérales vont activer un régime de garantie, pour un total de 50 milliards d'euros, pour l'ensemble des nouveaux crédits et des nouvelles lignes de crédit d'une durée maximale de 12 mois que les banques octroient aux entreprises non financières ainsi qu'aux indépendants viables. Cette mesure assurera le maintien du financement de l'économie.

Contactez-nous sur
beobank.be

Coronavirus,

les petits gestes pour vous protéger

Le Covid-19 est partout. Il faut bien sûr se laver les mains, ne pas tousser ou éternuer à la figure des personnes qui vous entourent, utiliser du gel hydroalcoolique, mais encore ?



Ôtez vos bagues et alliances. En effet, les bagues offrent des petits recoins aux virus et vous aurez beau les laver, les passer au gel hydroalcoolique, les anfractuosités peuvent avoir capté des gouttelettes infectées. Alors, même si vous êtes coquette (coquet ?), ôtez vos bagues, toutes vos bagues le temps de l'épidémie... C'est ce que font les infirmières dans les services hospitaliers !

Trouvez de l'eau de cologne ou une eau de toilette. En général, c'est 70 ou 80° d'alcool. Si vous manquez de gel hydroalcoolique, ça désinfecte aussi bien. Et en plus, ça sent bon !

Désinfectez vos lunettes 2 fois par jour (voire davantage !). Si vous portez des lunettes, vous portez régulièrement votre main dessus pour les remonter, les remettre en place. Or, quand quelqu'un tousse en face de vous, vos lunettes sont en première ligne !

Protégez vos cheveux : Attachez vos cheveux s'ils sont longs, faites-vous un chignon ou une queue de cheval. Et portez un bonnet, un fichu si vous êtes confronté à des personnes contaminées. Si vous avez des cheveux mi longs, vous remettez vos mèches en place régulièrement. Or, vos cheveux, comme votre visage sont à hauteur des fameux postillons. Les infirmières portent des bonnets protecteurs, les charlottes.

Ne caressez pas les animaux des autres ou dans la rue. Le virus peut rester actif plusieurs jours. Alors, après avoir éternué dans sa main, un voisin caresse un chat qui passe pour se remonter le moral, et que vous faites le même geste que lui, vous partagez ses virus...

Ne crachez pas par terre. Vous ne le faites peut-être pas, mais trop de personnes le font encore, par exemple, les sportifs qui font un footing. Quand on crache, on met en suspension des gouttelettes de salive, peut-être imprégnées de virus.

Ne crachez pas votre chewing-gum. Ne le collez pas sous une table, ne le jetez pas par terre. Bien imprégné

de salive, il peut être un vecteur de virus pour plusieurs jours.

Ne jetez pas vos mégots de cigarette par terre ni ailleurs. Ils sont imprégnés de salive et potentiellement vecteurs d'infection. Dans le même état d'esprit, partager une taffe de cigarette ou d'autre chose, c'est fini ! Les cigarettes, c'est direct la poubelle. (Et encore mieux, arrêtez de fumer : d'ailleurs fumer, c'est mauvais en période de coronavirus)

Votre cigarette électronique, ne la laissez pas traîner n'importe où. Vous la sucez, la tététez, et si elle est en évidence sur la table, un enfant ou n'importe qui peut la toucher et transférer du virus un peu partout.

Nettoyez les poignées de porte 2 fois par jour avec de l'alcool entre 62 et 71 % ou du gel hydroalcoolique. Si vous n'en avez pas, trouvez une bouteille d'eau de Cologne ou d'eau de toilette qui fera l'affaire.

Nettoyez 2 fois par jour votre téléphone de la même manière avec un sopalin imprégné d'alcool (attention à ne pas le noyer quand même !)

Nettoyez les anses de votre sac à main ou à courses 2 fois par jour si vous prenez les transports en commun.

Nettoyez les interrupteurs de lumière de la même manière, tout le monde passe les doigts dessus.

Entraînez-vous à ouvrir les portes de la main gauche (si vous êtes droitier, de la main droite si vous êtes gaucher). En effet, nous portons très souvent une main au visage, à la bouche, sur les cheveux, et c'est toujours notre main dominante. Du coup, vous limitez ainsi les risques !

Préparez votre saison

Prodotti Stella

Depuis 1936 au service
des artisans de la glace



Réalisez des glaces italiennes
artisanales traditionnelles
avec un crémeux
incomparable.

TELME
GELATO & PASTRY MACHINES



Large gamme de machines
multifonctions

Toujours à votre service

Matières premières



Service technique



Hygiène & petit matériel



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

DENISLUX sarl
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 choisir son gel hydroalcoolique ?

Comment choisir son gel hydroalcoolique ?

Au cœur des discussions depuis de nombreuses semaines suite à la pandémie de l'infection à coronavirus Covid-19, ils ont été un temps en rupture de stock. Il est désormais possible d'en trouver de nouveau en magasin ou sur internet. Les gels hydroalcooliques sont très pratiques lorsqu'il n'y a pas de point d'eau à proximité, ni de savon.

Nos mains sont exposées de façon quasi-permanentes aux virus et microbes qui nous entourent. Nous touchons mécaniquement notre visage près de 3 000 fois par jour sans même nous en rendre compte ! Sachant que les yeux, le nez et la bouche sont des portes d'entrée pour le covid-19, une bonne hygiène des mains est indispensable. Il s'agit d'un des gestes barrières les plus efficaces pour se protéger du coronavirus.

Lorsqu'il n'y a pas de point d'eau à proximité pour se laver les mains comme dans la voiture après s'être rendu faire ses courses, les solutions hydroalcooliques sont de précieuses alliées. Mais encore faut-il bien les choisir...

C'est quoi un bon gel hydroalcoolique ?

Un bon gel hydroalcoolique doit respecter plusieurs critères afin d'être efficace. Lors de vos achats, nous vous conseillons donc de vérifier ces points car tous les gels ne sont pas efficaces contre les virus, bactéries et microbes.

La norme NF EN 14476 doit être présente. La présence de cette norme sur votre solution hydroalcoolique signifie que des tests ont été effectués afin de vérifier que cette dernière a bien une action microbicide (qui tue microbes, virus, bactéries etc.)

La quantité d'alcool contenue dans le gel doit se situer entre 60 % et 70 %. Au-delà de 70 %, la quantité est trop importante et il y a un risque de développer des éruptions cutanées. Vous pouvez retrouver cette information sur le flacon.

Vérifiez que le gel que vous souhaitez acheter ne contient pas de triclosan. Il s'agit d'un composant



toxique présent dans de nombreux cosmétiques. Le triclosan est suspecté d'entraîner une résistance aux antibiotiques, de provoquer des dérèglements hormonaux et même d'être responsable de cancers du sein.

Bien utiliser son gel hydroalcoolique

Une fois votre gel en poche, il faut désormais l'utiliser correctement. De nombreuses personnes malheureusement aujourd'hui encore ne se désinfectent pas correctement les mains avec.

Déposez la quantité d'une noix de gel hydroalcoolique dans le creux de vos mains. Ensuite, frottez-vous les mains pendant au moins 30 secondes, sans oublier certaines zones comme entre les doigts, les ongles ou les paumes de mains.

Si vos mains sont mouillées, l'efficacité de la solution sera moindre. Il est donc important de s'en servir seulement si vos mains sont bien sèches.

Il ne faut pas oublier que bien que les gels hydroalcooliques soient très pratiques, ils ne lavent pas les mains, ils tuent seulement les virus, bactéries et autres microbes.

Enfin son utilisation est déconseillée chez les enfants qui doivent prioritairement se laver les mains à l'eau et au savon liquide.



Le gouvernement wallon abroge son arrêté sur

les citernes à mazout de moins de 3.000 litres

Le gouvernement wallon a finalement abrogé son arrêté de juillet 2019 relatif à la gestion des citernes de mazout de moins de 3.000 litres utilisées à des fins de chauffage. Ce texte, qui devait entrer en vigueur le mois prochain, se révélait en effet « incontrôlable sur le terrain ».

Il prévoyait d'appliquer à ces citernes dès le 13 mai, les mêmes normes européennes que pour les citernes de 3000 à 24 999 lt.

« Vu le risque que plus de 700.000 ménages wallons ne puissent plus faire remplir leurs citernes à partir de ce 13 mai, le gouvernement wallon a, sur proposition de la ministre régionale de l'Environnement, Céline Tellier (Ecolo), abrogé l'arrêté en question », a précisé l'exécutif.

Un nouveau texte, « avec des ambitions environnementales au minimum équivalentes », sera soumis au gouvernement à la fin de l'été.

À l'heure actuelle, toute citerne de mazout d'une capacité comprise entre 3.000 litres et 24.999 litres doit être déclarée dans le cadre du permis d'environnement et doit respecter toute une série d'obligations environnementales. Par contre, pour les citernes d'une capacité inférieure à 3.000 litres, l'application de ces règles n'est pas obligatoire, excepté en zone de protection de captages d'eau potabilisable.

En juillet dernier, le gouvernement avait toutefois adopté un nouvel arrêté visant à réglementer les citernes d'une capacité inférieure à 3.000 litres. Il comptait ainsi rassembler l'ensemble des obligations s'appliquant aux citernes d'une capacité de 500 à 24.999 litres dans un outil juridique unique afin d'assurer une harmonisation de l'ensemble des obligations en la matière.



© Belga Images

Cet arrêté devait entrer en vigueur 6 mois après sa publication au Moniteur belge, soit ce 13 mai, et devait concerner 46 % des ménages wallons. Il a finalement été abrogé, la ministre et les acteurs de terrain ayant constaté « des erreurs, des incohérences et une impraticabilité du texte ».

Un nouvel arrêté sera préparé avec l'administration et les acteurs de terrain avant de revenir sur la table du gouvernement à la fin de l'été.

Informmazout, le centre d'information pour toutes les questions relatives au chauffage au mazout, a déjà fait savoir qu'il participera « activement » à cette future concertation « pour une réglementation rationnelle et abordable qui tient compte des réalités du terrain et des aspects environnementaux ».

● H. Léonard

Les pires épidémies

que le monde ait connues

Il est clair que cette période est dure à vivre pour beaucoup d'entre nous mais quand on voit ce qu'ont dû endurer nos ancêtres, ça permet de relativiser un peu.

La troisième pandémie de choléra

Considérée comme la plus dévastatrice des grandes pandémies historiques, la troisième pandémie de choléra a sévi de 1852 à 1860.

Auparavant concentré dans les plaines du Gange, le choléra s'est répandu dans toute l'Inde, puis a fini par atteindre la Russie, où il a fait plus d'un million de morts, et le reste de l'Europe.

Le choléra est une infection intestinale provoquée par l'ingestion d'aliments ou d'eau contaminés. Il provoque de violentes diarrhées, parfois accompagnées de vomissements.

En l'absence de traitement, cette infection très contagieuse peut tuer en quelques heures.

L'OMS estime que plusieurs millions de personnes contractent le choléra annuellement. C'est aujourd'hui l'Afrique qui est la principale victime de la septième pandémie connue de choléra, qui a débuté l'Indonésie en 1961.



La peste noire

La peste noire a débuté aux abords de la mer noire vers 1340 et s'est rapidement étendue en Europe et dans certaines régions d'Asie, faisant 75 millions de morts.

Elle aurait tué entre 30 et 50 % de la population européenne de 1347 à 1352, selon certaines estimations.

La peste noire, qui est une peste bubonique, est provoquée par la piqûre d'une puce infectée et se traduit par l'inflammation d'un ganglion et une tension douloureuse des tissus : le « bubon ». Aux stades avancés, les ganglions enflammés finissent par s'ulcérer et suppurer.

La peste bubonique provoque aussi de la fièvre, des douleurs musculaires et articulaires, des maux de tête et une fatigue importante.

La grippe espagnole

La grippe espagnole aurait tué entre 50 et 100 millions de personnes en 1918 et 1919.

Elle a été baptisée ainsi parce que l'Espagne, non concernée par le secret militaire, fut la première à en parler publiquement.

Cette grippe se caractérise par de la fièvre et un affaiblissement des défenses immunitaires. La plupart des victimes de la grippe espagnole mouraient de surinfection bactérienne au bout d'une dizaine de jours après les premiers symptômes grippaux.

Selon de récents travaux, la maladie serait née de la combinaison d'une souche humaine (H1), provenant de la grippe saisonnière H1N8, en circulation entre 1900 et 1917, et de gènes aviaires de type N1. De ce croisement aurait émergé une souche H1N1 entre 1917 et 1918, variante de celle qu'on a connue en 2009.





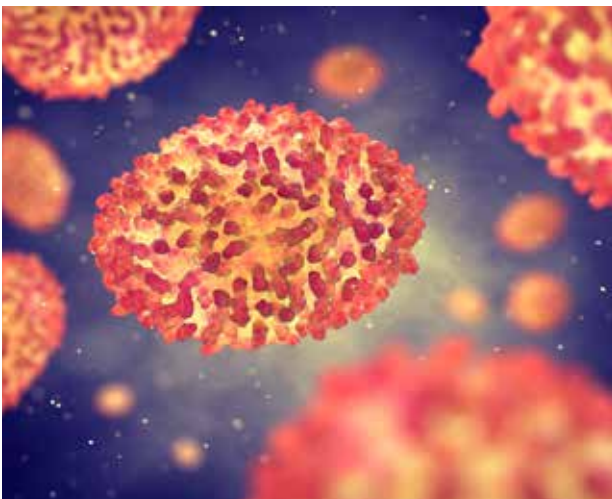
L'épidémie de variole en Inde

Alors qu'elle avait déjà été éradiquée dans la plupart du monde, la variole toucha plus de 100 000 personnes et fit 20 000 morts en Inde, au milieu des années 1970.

Cette maladie infectieuse très contagieuse, propre à l'espèce humaine, provoque une éruption cutanée très caractéristique, une fièvre élevée, de la fatigue ainsi que des maux de tête et de dos.

Il n'existe pas de traitement spécifique, mais les symptômes peuvent être soignés.

La variole a été totalement éradiquée en 1977 grâce à la mise au point d'un vaccin et la campagne massive de vaccination organisée par l'OMS.



La peste de Justinien

La peste de Justinien, du nom de l'empereur qui régnait à cette époque, tua environ 25 millions de personnes à travers le monde et particulièrement autour du bassin méditerranéen.

L'épidémie aurait débuté en Égypte en 541 pour rejoindre ensuite le pourtour méditerranéen, suivant les voies du commerce.

Il s'agit de la première occurrence historique de la peste bubonique.

Le VIH (Sida)

Le VIH, ou virus de l'immunodéficience humaine, est une infection qui atteint le système immunitaire, c'est-à-dire les défenses naturelles du corps contre la maladie. Les premiers signes de l'épidémie sont apparus à la fin des années 1970, en Amérique du Nord.

Dans les premières semaines qui suivent l'infection initiale, le sujet peut rester asymptomatique ou présenter un syndrome grippal avec de la fièvre, des céphalées, un érythème ou une irritation de la gorge.

À mesure que l'infection affaiblit le système immunitaire, d'autres signes et symptômes peuvent apparaître. En l'absence de traitement, de graves maladies peuvent survenir.

Il n'existe pas de moyen de guérir de cette infection, mais des traitements à base de médicaments



antirétroviraux peuvent permettre aux personnes atteintes de mener une vie « normale ».

À ce jour, le VIH a fait plus de 36 millions de morts et continue d'être un problème majeur de santé publique.

La grippe asiatique

Identifiée pour la première fois dans la province du Guizhou en Chine, la grippe asiatique s'est répandue un peu partout dans le monde causant de 1 à 4 millions de décès selon l'OMS.

Les États-Unis furent l'un des pays les plus touchés avec 69 800 de morts.

Sa souche a ensuite évolué en H3N2 antigénique, entraînant une autre pandémie de 1968 à 1969, la grippe de Hong Kong, tuant environ 1 million de personnes.

La grande peste de Londres

Probablement apportée par des bateaux en provenance des Pays-Bas, la peste bubonique a tué 20 % de la population de Londres durant l'hiver 1664-1665, soit presque 100 000 personnes.

C'est une autre catastrophe, le grand incendie de Londres, qui aida à éradiquer définitivement la maladie, détruisant de nombreux quartiers insalubres, bien que cette hypothèse soit contestée. Lors de la reconstruction, des normes d'hygiène strictes furent imposées.

La peste antonine

La peste antonine, ou peste galénique, frappa l'Empire romain à la fin de la dynastie antonine.

D'après de récentes estimations, elle aurait considérablement réduit la population romaine, faisant près de 10 millions de morts entre 166 et 189.

La nature exacte de la maladie a été discutée et le terme peste n'est ici qu'une traduction du latin *pestis*.

On considère le plus souvent, sans certitude, qu'il s'agissait d'une importante épidémie de variole ou une maladie proche.

La tuberculose

La tuberculose est l'une des 10 premières causes de mortalité dans le monde.

Elle est due à une bactérie qui touche le plus souvent les poumons.

Les symptômes courants sont une toux accompagnée d'expectorations sanguinolentes, des douleurs thoraciques, un état de faiblesse, une perte d'appétit, de la fièvre et des sueurs nocturnes.

Elle se transmet d'une personne à l'autre par voie aérienne lorsque la personne infectée tousse, éternue ou crache.

En 2015, 1,8 million de personnes sont mortes de la tuberculose et 480 000 personnes ont développé une tuberculose multi résistante.

On peut traiter et soigner la tuberculose à l'aide d'un traitement antibiotique.



Deux ouvrages à lire commander



PÂTISSERIE

ISBN 978 94 92470 324 • € 46,00

Edition légèrement collée de façon à pouvoir être utilisée avec des feuilles mobiles (pratique pour le classement de ses propres constatations et notes).

Format : 21 cm x 29,7 cm, 344 pages en couleur.



Le Manuel du pâtissier : **PÂTISSERIE** est un ouvrage éducatif publié par mjPublishing pour le secteur de la boulangerie et la formation en boulangerie, pâtisserie et horeca en collaboration avec Alimento – IPV SPRL. Alimento organise des formations pour les travailleurs de l'industrie alimentaire

Avant-propos d'Alain Bury et A.Denoncin

Contenu

- Chapitre 1 : Hygiène
- Chapitre 2 : Petit matériel
- Chapitre 3 : Ingrédients de base
- Chapitre 4 : Décorer, masquer et modeler
- Chapitre 5 : Pâte à choux
- Chapitre 6 : Pâte grasse
- Chapitre 7 : Pâte feuilletée
- Chapitre 8 : Biscuits et crèmes
- Chapitre 9 : Pâtisserie fine
- Chapitre 10 : Glace de consommation
- Chapitre 11 : Recettes de base

Commander

Vous pouvez commander ce livre par paiement en avance le prix de vente et les frais d'expédition.

(Belgique : 10,00 € - Pays-Bas : 15,00 € - autres destinations sur demande) sur le numéro de compte 733-0373263-37 / IBAN BE35 7330 37326337 - BICCODE KREDBEBB de mjPublishing.

Mentionnez toujours le numéro ISBN ainsi que l'adresse de livraison si cette adresse est différente de l'adresse imprimée. Mentionnez aussi le numéro de TVA si une facture est souhaitée.

INFO : marina.stoop@mjpublishing.be - +32 478 55 55 98

BOULANGERIE

ISBN 978 94 92470 317 • € 46,00

Edition légèrement collée de façon à pouvoir être utilisée avec des feuilles mobiles (pratique pour le classement de ses propres constatations et notes).

Format : 21 cm x 29,7 cm, 344 pages en couleur.



Le Manuel du boulanger : **BOULANGERIE** est un ouvrage éducatif publié par mjPublishing pour le secteur de la boulangerie et la formation en boulangerie, pâtisserie et horeca en collaboration avec Alimento – IPV SPRL. Alimento organise des formations pour les travailleurs de l'industrie alimentaire.

Avant-propos d'Alain Bury et A.Denoncin

Contenu

- Chapitre 1 : Hygiène
- Chapitre 2 : Petit et gros matériel
- Chapitre 3 : Ingrédients de base
- Chapitre 4 : Connaissances techniques
- Chapitre 5 : Pains
- Chapitre 6 : Petits pains croustillants
- Chapitre 7 : Pains spéciaux
- Chapitre 8 : Pâte de luxe grands produits
- Chapitre 9 : Pâte de luxe petits produits
- Chapitre 10 : Pâte levée feuilletée
- Chapitre 11 : Tartes
- Chapitre 12 : Allergènes
- Chapitre 13 : Recettes de base

Commander

Vous pouvez commander ce livre par paiement en avance le prix de vente (€ 46,00) et les frais d'expéditions (Belgique : 10,00 € - Pays-Bas : 15,00 € - autres destinations sur demande) sur le numéro de compte 733-0373263-37 / IBAN BE35 7330 37326337 - BICCODE KREDBEBB de mjPublishing.

Mentionnez toujours le numéro ISBN ainsi que l'adresse de livraison si cette adresse est différente de l'adresse imprimée. Mentionnez aussi le numéro de TVA si une facture est souhaitée.

INFO : marina.stoop@mjpublishing.be - +32 478 55 55 98

L'AFSCA



fête ses 20 ans d'existence !

Issue de la crise de la dioxine de 1999, l'AFSCA est fondée en 2000 et a pour mission de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes. Couplés à ceux du secteur agroalimentaire, ses efforts visent à garantir un maximum de sécurité aux consommateurs.

Pour cela, l'Agence alimentaire travaille sur 2 axes principaux : le **contrôle** des entreprises et l'**accompagnement** de celles-ci.

Législation européenne et AR du 4/2/2000

Le règlement (CE) n° 178/2002 (Food law) établit les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Les contrôles

En tant qu'organisme de contrôle, l'AFSCA est chargée de veiller à ce que les exploitants de la chaîne alimentaire respectent les prescriptions légales (généralement européennes).

Pour aider les entreprises, l'AFSCA met à disposition des check-lists avec des commentaires, des FAQ, guides d'autocontrôles. Ces outils aident d'une part les entreprises à se préparer à un contrôle, mais surtout à bien maîtriser les risques liés à son activité et protéger, in fine, les consommateurs.

- Les outils spécifiques pour le secteur de la boulangerie et de la pâtisserie, sont sur ce lien : <http://www.favv-afscab.be/autocontrole-fr/outillsspecificiquesboulangerie/>
- Les résultats des inspections réalisées en 2018 pour le secteur Fabricants de pain et de pâtisseries fraîches sont sur ce lien : <http://www.afsca.be/rapportactivites/2018/inspections/transformation/#pain>

L'accompagnement

Depuis une dizaine d'années, l'AFSCA consacre beaucoup de moyens en termes de formation et d'accompagnement afin d'aider les entreprises agroalimentaires à comprendre les réglementations, les appliquer correctement et recevoir sereinement une visite d'un de ses agents.

L'AFSCA organise diverses formations de groupe gratuites pour les entreprises alimentaires qui sont en contact direct avec les consommateurs (hôtels, restaurants, boulangeries, boucheries, etc.) et pour les petits producteurs. En 2018, l'AFSCA a ainsi organisé 379 sessions de formation pour un total de 9.802 commerçants.

- Vous pouvez trouver les formations spécifiques pour les boulangers sur ce lien <http://www.favv-afscab.be/cva/formation/boulangers/>

L'AFSCA en quelques chiffres

L'agence emploie quelque 1.300 agents dont plus de la moitié sur le terrain, qui réalisent annuellement plus de 120.000 missions de contrôles et d'échantillonnages sur les matières premières ou les denrées consommées tous les jours en Belgique. Elle dispose de son propre réseau de 5 laboratoires et fait appel à une cinquantaine de laboratoires agréés pour effectuer des analyses. Elle est également chargée de la délivrance des certificats d'exportation, de la prévention et de la gestion de crise, de l'aide aux pays tiers en matière de contrôles alimentaires ainsi que de la communication et la vulgarisation auprès des consommateurs. Elle se présente également comme un service public sous contrôle, régulièrement audité par l'Office alimentaire et vétérinaire de la Commission européenne et par des organismes externes, comme en attestent les différents certificats (ISO...) disponibles sur son site internet.





20 18

L'AFSCA au service des consommateurs

Le point de contact

4.278 plaintes de consommateurs
6.392 questions de consommateurs

Portée digitale

Site internet

1.621.426 visiteurs en 2018

Facebook

5.795.968

Contrôles ciblés

Plats préparés en vente rapide

Plats mijotés en collectivité

Crèmes glacées

Pâtes à tartiner végétariennes

440 échantillons

99,99% sans pathogènes

Échantillons prélevés

73.439 échantillons
96,5% conformes

Rappels de produits

171 communications vers les consommateurs et la presse pour des produits rappelés

Check-lists inspections

193.887 check-lists contrôlées
85,6% conformes

20 18

L'AFSCA au service des professionnels

Service de médiation

127 dossiers traités en 2018
7% fondés

Cellule de vulgarisation et d'accompagnement

9.800 professionnels formés gratuitement en 2018

Ouverture de nouveaux marchés

Exportations de 28 produits distincts dans 21 pays tiers

20
18

L'AFSCA en chiffres

Moyens : environ 1.310 collaborateurs

- dans les services centraux certifiés ISO 9001 (470 collaborateurs) ;
- dans 9 unités locales de contrôle (ULC) certifiés ISO 17020 (660 collaborateurs) ;
- dans 5 laboratoires internes accrédités ISO 17025 (150 collaborateurs) ;
- dans un département de lutte contre la fraude (U.N.E) (30 collaborateurs) ;

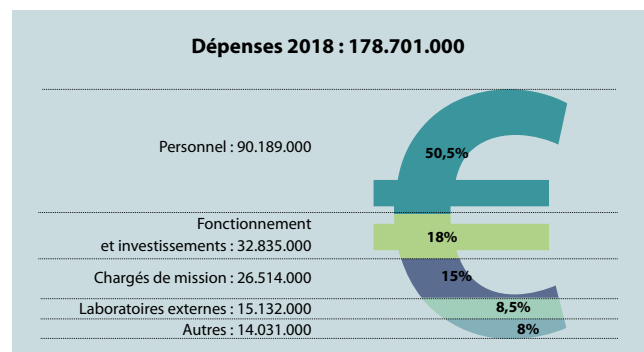
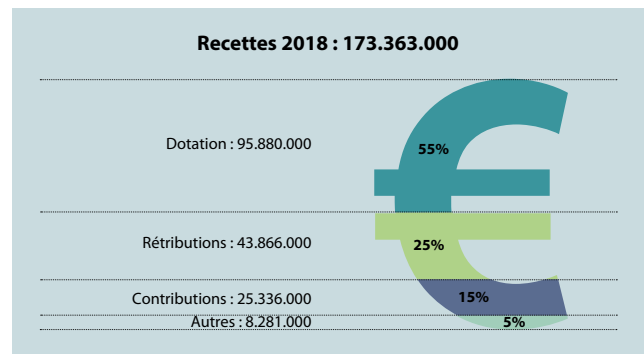
Partenaires externes :

- 560 chargés de mission (équivalent de 300 ETP)
- ARSIA : association de lutte contre les maladies animales
- Diverses autorités fédérales et régionales
- Un réseau de 60 laboratoires externes et 9 laboratoires de référence
- Institutions scientifiques parmi lesquelles Sciensano
- Le Comité scientifique et le Comité consultatif

Établissements dans la chaîne alimentaire : 158.596

- 25.035 disposent d'un système d'autocontrôle validé pour l'ensemble de leurs activités

Budget: 173 millions d'euros



Missions de contrôle réalisées 106.143	Entreprises contrôlées 55.098	Procès verbaux 9.600	Amendes administratives 4,9 mio €
Échantillonnages 73.439	Analyses réalisées 181.198	% analyses conformes 96,5%	% analyses réalisées dans les 5 laboratoires de l'AFSCA 77%
Certificats délivrés 112.666	Envois contrôlés à l'importation 49.117	Alertes européennes traitées 800	Délégations étrangères accueillies 13
Réunions du Comité consultatif 7	Avis du Comité scientifique 23	Formations gratuites organisées 379	Professionnels formés 9.802



AB | MAURI

Nous sommes toujours là pour vous!



20% de réduction de prix
sur les agents de graissage
et de démoulage

Panemul S50 10L,
Huile pour peseuses 10L,
Panko spray (6x600 ml)
et Panko can (4x5 litres)

Valable du 1^{er} au 31 mai 2020

www.abmauri.be

tél: 09 232 46 18



NE SOYEZ PAS UNE CARPETTE OPTEZ POUR DEWECO

DEWECO SOLS | Votre expert en sols synthétiques industriels

DEWECO

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

DEWECO
FLOOR SOLUTIONS



Près de Rouen,

torréfaction des graines et boulangerie solaire

La société NeoLoco vient de créer à Montville (Seine-Maritime) un concentrateur solaire, avec une machine conçue par GoSol, qui va permettre de faire fonctionner un torréfacteur. Une première mondiale expérimentée en Normandie.

Tournesol, lin, chanvre, noisette ou châtaigne... Grâce à son torréfacteur solaire, une coopérative soutient les filières locales et propose des alternatives aux produits importés de l'autre bout du monde.

Installé à Montville, Arnaud Cretot torréfie et assemble des graines qui se sentent bien en Normandie. Mais ça veut dire quoi au juste, torréfier ? « *L'idée, c'est de cuire très doucement pour rehausser les arômes* », explique l'ingénieur, Arnaud Crétot, porteur du projet.

Et dans l'assiette, des graines torréfiées, ça donne quoi ? Eh bien, c'est très surprenant ! Des tablettes de noisettes, graines de tournesol et courges au miel pour le goûter ; des mélanges salés idéaux pour l'apéro ; ou encore du Gomasio - fait à partir de lin doré ou de poudre d'ortie - à saupoudrer sur les soupes, salades... Et bien sûr, tout ça sans huile de palme, sans sucre raffiné, sans additifs... mais pas sans goût ! « *Les gens s'amuse beaucoup avec mes produits. Ils testent des recettes et m'envoient leurs photos. Certains s'en servent comme chapelure par exemple.* » Le dernier né de la gamme, c'est le muesli, pour le petit-déjeuner. D'ici le printemps, Arnaud dévoilera son café des Résistants, « *une recette à base de châtaignes ou de pois cassés, mise au point sous l'Occupation quand il y avait une pénurie de café. Le goût, l'odeur, c'est à s'y méprendre !* »

INNOVANT. Les graines vendues en magasin sont cuites au gaz, mais le grand projet d'Arnaud Crétot, c'est de les torréfier au soleil normand ! Pour cela, il a installé dans son jardin un mur de 57 miroirs, relié à un four. Pas besoin d'être sur la Côte d'Azur pour que ça fonctionne : il suffit d'organiser sa production en fonction de l'ensoleillement. Le Montvillais a lancé une campagne pour financer une deuxième machine encore plus grande. Pour l'instant, ces graines « solaires » ne sont disponibles que sur le site internet de NeoLoco.

PARCOURS. Quand l'idée de torréfier des graines au soleil a-t-elle germé dans la tête d'Arnaud Crétot ? « *Il y a dix ans, j'ai entrepris un tour du monde sur le thème de l'énergie. J'ai passé trois mois en Inde sur un projet de concentrateur solaire pour alimenter un moteur à*



vapeur. J'ai vu que l'on pouvait faire plein de choses avec. » Il y a deux ans et demi, l'ingénieur commence donc à monter son projet, et fabrique du pain qu'il vend en Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne). Les graines sont arrivées ensuite. Et ce n'est que le début !

Très vite, je me suis rendu compte que ces produits étaient très appréciés. Le bouche-à-oreille fonctionne et les ventes augmentent très rapidement. Les enjeux de cette réussite sont colossaux. Et on pense déjà au four solaire, la brasserie solaire, etc.."

Certains des ingrédients sont produits en Normandie, d'autres « devraient l'être ». L'un des enjeux de l'entreprise est en effet de soutenir, mais aussi de reconstituer les filières locales. « *Les filières de lin et de chanvre sont déjà en place, tandis que celle de la noisette a été dévastée, explique Arnaud. Depuis quelques années, des gens ont replanté des noisetiers, mais cela va demander trois ou quatre ans pour que les arbres produisent.* » Autre cas de figure : « *Le tournesol est cultivé, mais il n'y a pas de décorticqueuse en Normandie. Il faut créer des débouchés pour que ça devienne intéressant d'investir dans la machine.* »



De la torréfaction à la boulangerie solaire

Depuis peu, l'ingénieur montre ce qu'on peut faire en boulangerie et évoque ce qu'on peut faire en artisanat solaire.

Son four solaire ne permet actuellement que de créer 30 pains mais tout va très vite évoluer.



D'où vient NeoLoco ?

« Après avoir créé l'association des vagabonds de l'énergie en 2010 (@vagabonds.energie), et avoir voyagé à travers le monde pendant un an, j'ai appris que la solution à nos problèmes d'énergies n'était pas technique mais sociale. Les solutions techniques existent déjà, tout a déjà été testé avec succès à un endroit ou à un autre. Ce qui fait le succès ou non d'une technique localement, c'est surtout l'accueil que lui fait le tissu social. L'inertie de notre société vient de nos habitudes et de nos modes d'organisation sociaux. L'expérience des vagabonds de l'énergie a montré que l'inertie sociale a plus de force que la rationalité technique. A long terme, il est donc plus efficace de travailler à mettre la société en mouvement plutôt qu'à essayer d'améliorer encore les solutions techniques qui sont déjà à sa disposition.

Je suis ensuite devenu directeur technique de GoSol (@GoSol.org) et nous concevons des solutions solaires pour alimenter l'artisanat local, notamment dans les pays en développement. Le but est de construire une économie basée sur le solaire (boulangerie solaire, torréfaction solaire, séchage d'aliments pour la conservation, etc.). L'économie solaire est autonome vis à vis des cours mondiaux de l'énergie. Et ça change tout. En tant que directeur technique j'ai pu vérifier le succès des machines que nous avons installées en conditions réelles au Kenya, en Tanzanie, au Brésil, aux Philippines, en Inde, en lien avec des ONG locales.

Il m'est alors venu l'envie de débiter l'expérimentation de ces techniques en Normandie. Un des objectifs était donc d'installer une machine pour torréfier au solaire en Normandie toutes les graines de NeoLoco . . Une campagne de financement a été organisée autour de cet objectif. L'idée est donc de concevoir une activité qui ne crée pas de problèmes énergétiques mais qui fabrique de la culture locale pour demain, pour que ce soit sobre et riche. »

Arnaud Crétot, porteur du projet.

Sources: Paris Normandie, l'âge de faire et le Mangier

Le travail au froid positif en boulangerie

Le texte qui va suivre veut s'entretenir sur la panification à la levure et au levain dans leurs vies au froid positif, c'est-à-dire un froid qui reste au-dessus de 0 °C. Ce qui permet une pratique plus simplifiée au niveau de l'organisation du travail.

L'ÉVOLUTION DU TRAVAIL AU FROID POSITIF DEPUIS LES ANNÉES 1960.

Depuis le début de ce type de travail, une évolution de ce système au froid positif vers de plus longues durées va assez vite s'installer.

Au ^{xx} siècle, suite aux contraintes liées au levain, avec ses horaires coupés, présence en soirée, sursalaire pour les heures **de nuit**, l'apparition des fermenteurs et des starters de levains ne résoudre pas tous les problèmes pour les adeptes du levain naturel.

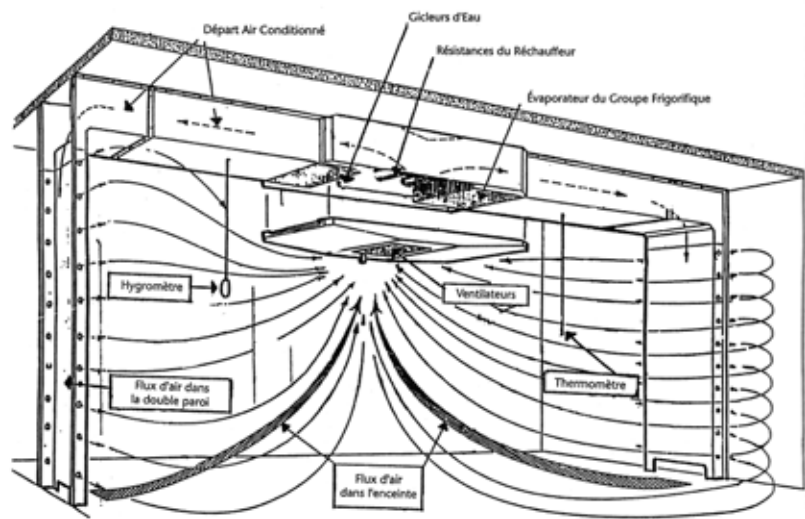
Les premiers boulangers qui pratiquèrent la fermentation (à la levure) avec l'aide du froid pouvaient, dès les années 1960, lui appliquer la **pousse contrôlée**, dite « conditionnée » à cette époque¹. C'est le cas de l'**initiateur de « l'apprêt longue durée », Michel Bouton**. On peut grâce à lui faire l'historique de la pousse à froid. En 1957, un peu par hasard, oubliant d'enfourner une dizaine de pains, les entrant dans le four trois heures et demie plus tard sans dommage après un passage au froid, il lui vient l'idée de pouvoir éliminer le travail de nuit **en diminuant la dose de levure pour un long apprêt à 20 °C**. Il appelle d'abord cette technique « l'apprêt longue durée » en « chambre à fermentation conditionnée » **entre 16 et 18 °C**. En 1969, la programmation électronique arrive avec l'appellation « chambre de fermentation contrôlée ». En 1968, Norbert Cosmao, frigoriste de Niort, **lance le blocage à 0 °C dans ses armoires Panem²**. Le « parisien réfrigéré » suivra sous l'appellation Climapat, chez Bouton et Briquet. De 1974 à 1988, des réglages au niveau de la gestion des flux d'air, du froid et de l'humidité ambiante et l'ajout du programmeur électronique avec microprocesseur amélioreront toujours plus l'outil.



1960
Et maintenant, ils dorment ensemble !
Extrait de Michel BOUTON la révolution de la boulangerie Française au ^{xx} siècle par le créateur de la fermentation contrôlée. 66 PSG Publishing, 2005.

Michel Bouton commente les évolutions de sa « chambre à fermentation conditionnée ». Suite à la demande de la clientèle professionnelle, en 1960, on passe lors des premières installations d'un « apprêt prolongé » de douze heures à 18 °C avec 85 % d'hygro-

Principe de fonctionnement d'une enceinte pour pousse contrôlée



Extrait de A.CHARLELESQUE, R.GUDNET, O.NEYERNEUF, B.DINQ et B.POETRENAUD, La fermentation, publié dans La panification Française, 66. Lavoisier 1994

¹ M. BOUTON, *La révolution de la boulangerie française au ^{xx} siècle par le créateur de la fermentation contrôlée*, éd. PSG Publishing, 2005 ; R. GUINET, *Au four et au moulin*, éd. Jérôme Villette, p. 100.
² Hubert CHIRON, *Hommage à Norbert Cosmao*, publié dans la revue *Fidèle au bon pain*, n°37, juin 2014, p. 11.



métérie ambiante à des demandes excluant le travail l'après-midi avec une pâte plus froide. Ce qui donne dix-huit heures de fermentation à 10 °. Comme toujours, en 1966, c'est la demande qui fait évoluer l'offre, celle-ci **passera vers 1972 à un maintien au froid de 40 à 48 heures, impliquant le blocage à 0 °C** pour permettre aux boulangers qui prennent deux jours de repos la semaine, de vraiment « chômer » ces deux jours³.

Un des précurseurs du travail à froid du levain, qui travaillait en restauration le pain au levain « besogné » (pain fait par l'hôtelier), remarque que :

- soit, il devait se lever à trois heures du matin pour que les pains au levain plusieurs rafraîchis soient prêts à midi,
- soit essayer de faire la pâte la veille et la laisser en chambre froide pour avoir du pain, bien frais et au levain, sur table, au repas de la mi-journée⁴.

LE DÉCRET FRANÇAIS DU PAIN DE TRADITION MODIFIE UN PEU LA DONNE EN QUITTANT LE FROID NÉGATIF

C'est alors que le travail au froid est revisité par le décret français d'octobre 1993. Un peu après ce décret pain de tradition française, des chercheurs écrivent clairement : pour la pousse lente, « il faut raisonner ensemble, dose de levure, température et durée »⁵.

C'est qu'alors, **la congélation est exclue pour l'appellation : pain de tradition**. Il y est clairement indiqué que « la pousse lente a demandé de nombreux essais pour définir les limites d'utilisation de ces techniques et les adapter aux fabrications sans acide ascorbique » puisque ce dernier est un additif renié dans l'appellation définie par le décret.

On donne des doses d'acide ascorbique multipliées par cinq ou dix, dès l'application du froid en fermentation. Il faut rappeler que pour le travail au froid à la levure sous 0 °C, **il est préférable que la levure ne soit pas en activité fermentaire prolongée** avant de passer au froid, puisque qu'elle produit elle-même son sucre cryo-résistant, **le tréhalose**.

Si dans la demi-heure la pâte reste à température ambiante, cette production de sucre protecteur du froid disparaît et fragilise ainsi la levure. **D'où cette recherche de maturité rapide de la pâte bien plus importante pour le travail au froid négatif (en dessous de 0 °C)** que pour le travail au froid positif (au-dessus de 0 °C).

L'additif qu'est l'acide ascorbique, renié pour le pain de tradition, permet une maturité plus rapide de la pâte. **Dès le moment où l'on s'en passe, cela nécessite un plus long temps de maturation/oxydation** qu'apporte par exemple une fermentation à la levure et la plus

longue et naturelle fermentation au levain que nous avons tendance à privilégier.

Voilà qui met un peu en balance les conditions de travail et les conditions de fermentation : **on risque de privilégier les unes au détriment des autres**.

LE TRAVAIL AU FROID À LA LEVURE

Pour le travail au froid à la levure, évidemment, ce type de fermentation aura un comportement différent que celle au levain naturel. Cette différence est due à la facilité des modulations d'ensemencements fermentaires que permet la levure et aux plus difficiles équilibres à respecter pour les diverses composantes de la microflore du levain naturel. En pousse lente en froid positif, une faible dose d'ensemencement de levure sera appliquée selon une règle que l'on veut facile à retenir, « **la règle de trois** », **trois fois dix : dix grammes de levure au kilo de farine, 10 °C et dix heures de fermentation**.

La « règle des trois 10 » pour la pousse longue et au froid positif ensemencée à la levure	
Température de la pâte	10 °C
Durée de la fermentation	10 heures
Dose de levure	10 g./kg de farine

Rappel, cette règle extraite du forum Boulangerie.net, n'est applicable que pour cet exemple, **elle n'est pas reproductible sur d'autres données de durées, doses, t°.**

Mais, cette règle n'est qu'indicative et n'est valable que pour les 10 °C. Le terme, « règle de trois », employé pour les pousses se voulant lentes, levurées et au froid positif, **prête à confusion**. Prenons, par exemple, 16 °C, 16 grammes et 16 heures ou 6 °C, 6 grammes et 6 heures, **ça ne fonctionne plus**. Puisqu'en augmentant la température on devrait diminuer la dose de levure et la durée de fermentation, et en diminuant la température, cela conduirait à l'inverse.

C'est la simplicité pédagogique de la formule qui fit sa force, pas sa logique.

Pour des fermentations levurées, la dose de levure est de 0,5 à 2,5 % du kilo de farine, en fonction des choix de pousse lente ou rapide. Ce choix sera différent, si l'on fait une pousse à froid de la pâte (au pointage) ou du pâton (à l'apprêt) surtout en fermentation au levain.

Dans ce cas de la pâte, un pointage de deux heures est souvent mentionné avec au besoin un rabat après une heure⁶.

³ M. BOUTON, déjà cité, p. 42-45.

⁴ D. SAIBRON, *Voyage du pain de Paris à Tokyo*, Agnès Veniot éditions, 2010, p. 48.

⁵ P.WIRSTA et al., G.BROCHOIRE, D.MOREAU, F.GUÉRY et C.LECORNU, *La pousse contrôlée dans la fabrication du pain de tradition française* publié dans la revue *Industries de Céréales*, n°87, du 2^{ème} trimestre 1994, p. 22-27.

⁶ C. POURCEL, *Synthèse comparative de panification au levain naturel*, édité par l'auteur, 2007, p. 7.

NUTRITION

Lorsque qu'il s'agit des pâtes levurées mis au froid positif, **ce pointage ne dépasse pas souvent une heure** et cette diminution s'explique puisque le **nombre de micro-organismes** est généralement plus élevé qu'avec un levain.

S'il nous faut donner les principes de base du travail au froid positif, il s'agit d'une cuisson différée de la pâte, en ne passant pas par la case congélation et en restant dans la zone du froid positif allant de **0 °C à 18-20 °C dans le cas de la fermentation panaire**.

Pour la fermentation au levain, on sort la règle de démultiplication où la dose d'ensemencement dans les pâtes **est corollaire à la durée de fermentation**, puisqu'ici l'on ajoute une troisième donnée dans la règle, le froid, qui joue sur la durée de fermentation.

La fermentation au levain comporte beaucoup de paramètres à prendre en compte, ce qui ne rend pas sa compréhension simple, puisque la mesure d'un élément fait souvent changer la valeur d'un autre.

Un exemple, **comme le froid fige et dessèche, l'hygrométrie (l'humidité ambiante) en prend un coup**, ce que nous approfondirons plus loin.

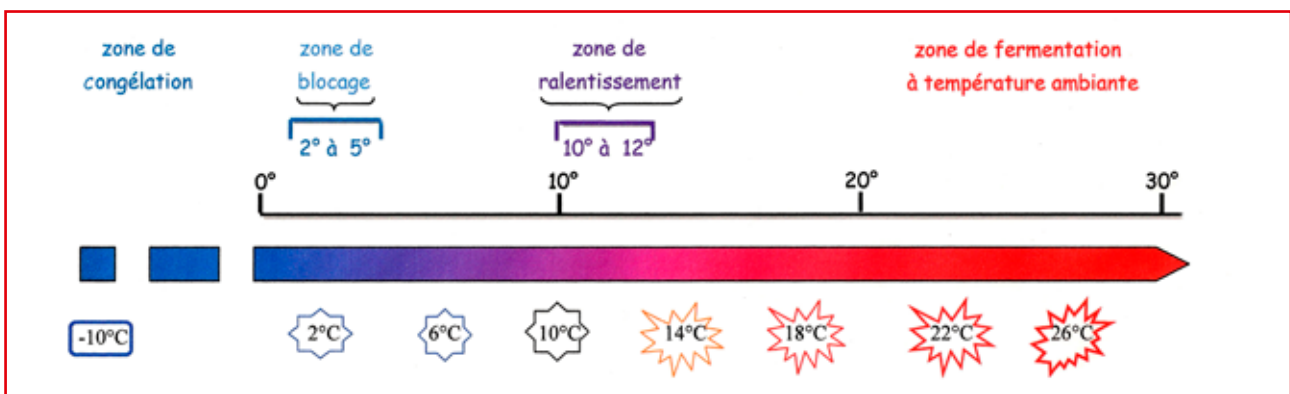
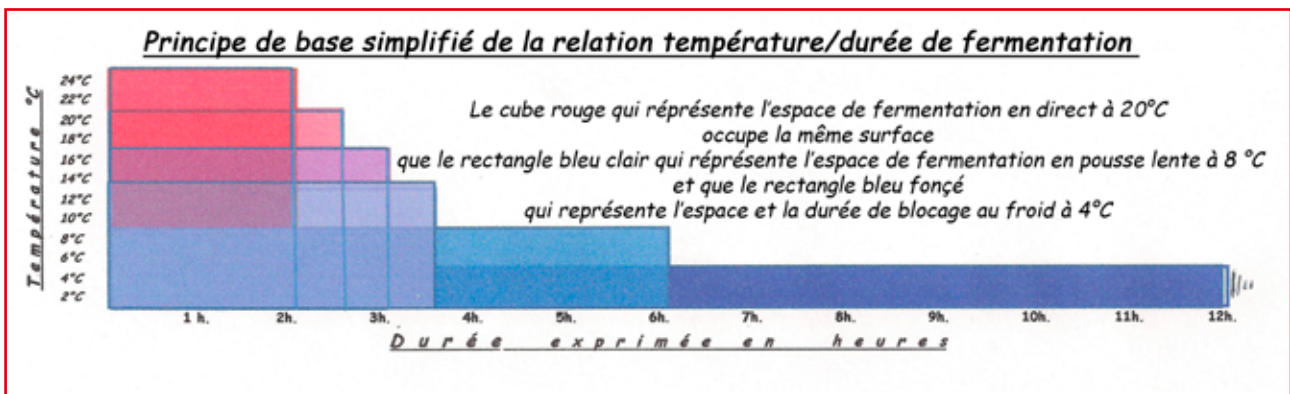
DEUX SCHÉMAS DIDACTIQUES POUR LE LEVAIN AU FROID POSITIF, QUI SONT PLUTÔT INDICATIFS

Voici, résumés dans un schéma, les principes de base de la fermentation à froid proposé par Philippe, un des meilleurs témoins du forum technique de boulangerie.net. Les échanges et les témoignages suscités **ont été mis en forme dans le dossier technique « Le Levain à froid »⁷**.

Encore une fois, ce schéma est simplifié, **il n'est qu'indicatif**. Il est là pour aider une réflexion de départ et servir de premier pas pour cette compréhension. Il indique que **plus on descend vers le froid, plus on allonge la durée de la fermentation**, représentée ici par un espace coloré. Ce schéma est bon pour comprendre le principe, mais si vous êtes attentif et critique, **il ne faut pas l'appliquer à 100 %**. Par exemple, je ne suis pas certain qu'il faille aller jusqu'à 9 °C si l'on veut faire fermenter en quatre heures, et descendre à 6 °C si l'on veut faire maturer la pâte six heures. **La descente en température apporte des changements d'attitude fermentaire qui ne décroissent pas de 1 °C par minute**, pour expliquer mon raisonnement.

En tout cas, ce n'est pas aussi linéaire que les schémas précédents et le suivant peuvent le laisser penser.

Voici un deuxième schéma, encore une fois plus didactique dans son objectif, que permettant une application à la lettre, **il aide à comprendre avant tout**.



⁷ Site : boulangerie.net/forums/bnweb/dt/levainfroid.php

⁸ O. NEYRENEUF, *La fermentation des pâtes crues surgelées*, publié dans la revue *Industries des céréales*, n°82, 1993, p. 21.



Comme dit précédemment, au froid positif, la fermentation à la levure n'est pas la même que la fermentation au levain.

Surtout si on veut respecter l'équilibre qui s'est établi entre les micro-organismes dans la microflore du levain.

En clair le froid ne défavorise-t-il pas une espèce de micro-organismes par rapport à l'autre ?

On a beaucoup d'études sur **les épreuves que constituent, pour les levures**, la congélation et la décongélation, on sait ainsi que les micro-organismes survivent tant bien que mal à des passages en froid plus intense⁸ que le froid positif qui nous intéresse ici.

La sporulation des levures et des bactéries lactiques du levain est un moyen **d'auto-préservation** des micro-organismes qui nous fait dire avec ironie ici, que ce sont des « durs à cuire ».

Ceux-ci traversent les situations extrêmes en vie inhibée, presque comme une hibernation prolongée, sans mourir.

On a retrouvé des cellules de levures vivantes dans les glaciers de l'Antarctique dont l'âge a été estimé à 3 250 ans⁹. Cela dépend beaucoup de la manière d'entrer et de sortir de la phase de congélation, puisqu'il y a toujours le risque de faire éclater les parois des cellules par l'humidité enserrée en leurs seins à cause du volume plus important de la glace par rapport à l'eau.

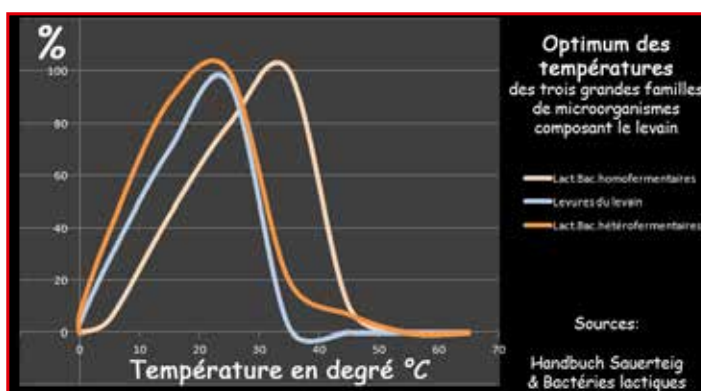
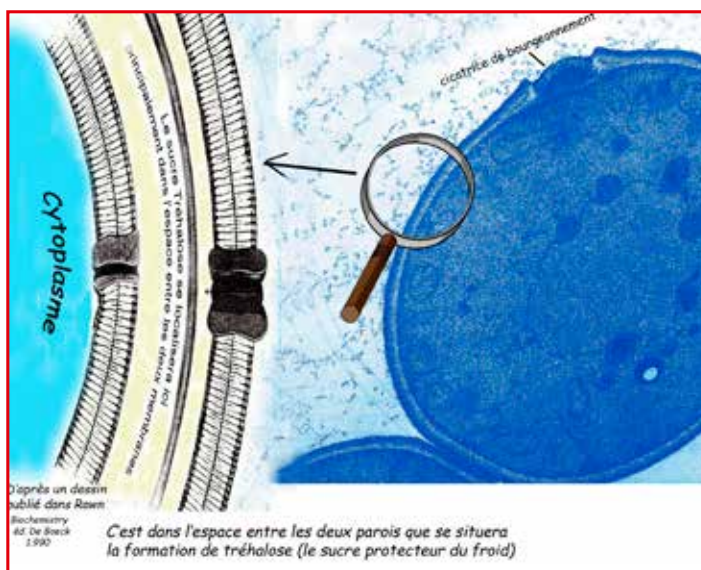
Les micro-organismes du levain (levures et bactéries) **sont comme les scouts ; « toujours prêts »** à se manifester dès que la situation redevient viable et la sortie de l'engourdissement provoqué par le froid. Cela peut être assez rapide, une demi-heure pour des petites pièces jusqu'à plusieurs heures pour de plus grosses pièces ou des pâtons en bac.

Le froid positif est plus une phase de latence qu'un gros stress plombant l'activité fermentaire. Il faudra beaucoup d'observations, de « lectures de pâtes », voire d'essais, afin de « cadrer » la méthode qui conviendra le mieux à votre organisation de travail.

LA FORMATION DU SUCRE PROTECTEUR DU FROID POUR LA LEVURE, LE TRÉHALOSE

Après la réception de ces données de l'environnement thermique des micro-organismes du levain, on remarque qu'il s'agira de s'intéresser à la formation du tréhalose, ce sucre protégeant du froid et s'installant entre les deux parois de la cellule de levure. La formation du sucre tréhalose se réalise dès l'apparition du froid. Mais, problème, après trente minutes de vie d'une pâte à 28 °C... **85 %** de ce sucre disparaît¹⁰.

Pour la fermentation des bactéries lactiques, le profil chaud/froid de celles-ci va des ex-thermo-bactéries (**résistantes au chaud**) aujourd'hui appelée bactéries lactiques **homofermentaires** strictes, jusqu'aux bactéries lactiques **hétérofermentaires** strictes. Et là, **la température va être plus sélective**. Il est clair qu'au froid, les bactéries homofermentaires ne seront pas favorisées par rapport à celles produisant une fermentation lactique hétérofermentaire, **celle qui produit de l'acide acétique en plus de l'acide lactique**. C'est pour cette raison que l'on peut également s'apercevoir que le lactobacille *San Franciscensis*, ex-Lactobacille *Brevis ssp. Lindneri* chez Gottfried Spicher¹¹, est de plus en plus recensé dans les microflores de levains actuels¹². C'est non seulement par le démarrage à partir de souches commerciales plus adaptatives et plus présentes sur le marché, **mais surtout par le travail au froid**



⁹ O. NEYRENEUF, déjà cité, p.23-24.

¹⁰ A. CHARGELÈGUE, R. GUINET, O. NEYRENEUF, B. ONNO et B. POITRENAUD, *La fermentation*, publié dans *La panification française*, éd. Lavoisier 1994, p. 316.

¹¹ G. SPICHER, et Hans STEPHAN, *Handbuch Sauerteig*, soit *Manuel du levain*, 3^e éd. Behr, 1987, p. 85.

¹² É. L'HOMME, *Description et caractérisation de la diversité bactérienne des levains de panification français par approche moléculaire*, Thèse de doctorat d'ONIRIS (Nantes), soutenue le 27-03-2015, p. 211.

positif des levains en fermenteurs ou en pousse contrôlée qui favorise cette espèce de lactobacille hétérofermentaire.

Le tableau, ci-contre reprend des températures par familles de micro-organismes. Il s'agit de courbes assez généralistes. Et de toute façon, il est souvent difficile de connaître sa microflore de levain et de lactobacilles.

Ajoutons que, par rapport aux levures, les bactéries lactiques hétérofermentaires sont un peu moins frileuses¹³. On le voit, votre microflore ou « **microbiote maison** » sera sélectionné en fonction de cet environnement froid que vous déciderez d'apporter ou pas.

LES DIFFÉRENTES PHASES DE LA FERMENTATION AU FROID POSITIF

Si l'on considère que l'on parle de fermentation au froid positif **dès que la température est en dessous des 20 °C**, on peut dire qu'entre **15 et 20 °C**, on est plutôt dans des phases « **d'apprêt prolongé** ». Soit, assez restreint en durée pour modifier de manière conséquente un horaire du travail, c'est tout juste pour freiner un apprêt qui irait trop vite.

Or, c'est pour le niveau organisationnel que les méthodes de pousse à froid s'imposent dans les fournils. Le but n'est pas de gagner du temps, ni de chercher la meilleure méthode nutritionnelle ou sensorielle, mais il est surtout question ici **d'optimiser l'organisation de la production** et l'utilisation des ressources et du matériel : enchaînement des cuissons au four, nombre de chambres, etc. Il s'agit aussi d'organiser le travail et, **par exemple, de changer les heures de nuit en heures de jour. Sous les 15 °C**, et surtout dans des zones de **10 à 12 °C**, c'est la vie au ralenti, d'où l'expression « **pousse lente** ». On va ralentir la fermentation au levain, mais cela dépend également de quelle portion mise au froid l'on parle ; **la pâte non divisée ou le pâton**.

On sait qu'aux premiers temps du pointage en bac, le contenant étant tellement volumineux que l'on n'arrivait à la température voulue qu'après plusieurs heures. On a par la suite diminué la hauteur des bacs pour que le froid atteigne plus vite le cœur de la pâte et produise bien son effet de frein fermentaire. J'ai vu beaucoup de chambres à



pousse contrôlée dans lesquelles la température de **l'enceinte était réglée à 4 °C**, mais où la température de **la pâte était souvent à 10 °C**. C'est du fait de la masse que le froid n'arrivait que lentement à pénétrer, quand ce n'était pas à cause de l'ouverture régulière des portes des cellules qui perturbait le maintien du froid.

Sous les 10 °C, on se situe **entre la pousse lente et le blocage**. Et bien sûr, le temps de conservation peut être plus long et la pâte plus ferme en prévision du temps de dégradation allongé et de la mortalité des micro-organismes qui produisent en mourant un effet autolyse ou effet levure désactivée avec la libération du glutathion.

Le froid positif de 0 à 4 °C bloque assurément la fermentation. Si on peut intégrer sans crainte le 0 °C (chiffre « frontière » entre froid positif et froid négatif) c'est parce qu'on estime que **ce n'est que vers -3 °C que les cellules de levure gèlent** et que cette phase de transformation en glace nécessite environ un quart d'heure que l'on appelle « palier de congélation ».

À ces températures négatives, il n'y a pas que les micro-organismes qui risquent de subir une transformation néfaste, **la structure de la pâte en souffre aussi**. C'est pourquoi les conseils pour les boulangers qui surgèlent les pâtes préconisent d'avoir des réseaux de pâtes « **bien tissés** », pour compenser la dégradation protéique due à la formation de cristaux de glace qui, lors des décongélations, peuvent laisser **des ruptures de réseau**¹⁴.

Raymond Calvel préconise le laminage pour reconstituer un réseau glutineux d'une pâte briochée passée au froid. Méthode confirmée quotidiennement, d'après lui, par des professionnels ayant pratiqué cette méthode¹⁵.

Sur pâte blanche au-dessus de 0 °C cette fois, il faut aussi relativiser la différence entre les productions acides (lactique et acétique), par le fait que la fermentation, et par conséquent l'acidification, étant moindre, le rapport entre les acides en devient également moins important et **donne moins facilement un goût acide dominant**¹⁶.

• Passons au contrôle de l'hygrométrie de la fermentation au froid positif et le cloquage.

On reste avec un travail au froid positif et des méthodes de travail qui vont de la pousse lente jusqu'au blocage de la vie microbienne. L'emploi de la chambre de pousse contrôlée permet de programmer, **pour le petit matin, une lente réchauffe pour la pousse du produit ; par exemple : cinq heures à 18 °C ou dix heures à 12 °C**.

¹³ M. GÄNZLE, communication au groupe de discussion nord-américain *rec.food.sourdough* en 1998 ; M. GÄNZLE, *Microbiologie des levains*, publié dans Markus BRANDT et Michael GÄNZLE, *Handbuch Sauerteig*, 6^e éd. Behr, 2006, p. 156, 157 ; B. POITRENAUD, *La levure*, publié dans *La panification française*, éd. Lavoisier 1994, p. 281.

¹⁴ O. NEYRENEUF, 1993, déjà cité, p. 21.

¹⁵ R. CALVEL, *Conservation des pâtes au froid et réseau glutineux*, dans *Le Boulanger-Pâtissier*, juillet-août 1985, p. 14-16.

¹⁶ B. ONNO et P. ROUSSEL, *Technologie et Microbiologie de la panification au levain*, paru dans *Bactéries Lactiques*, Tome II, éd. Loriga 1994, p. 306 ; H. CHIRON et B. ONNO, *Etude de la variabilité physicochimique des pains au levain*, Poster publié dans la revue *Industries des céréales*, n°169 d'août à octobre 2010, p. 26-27.



L'approche technique de l'outil chambre de fermentation contrôlée est l'occasion d'approfondir le point relatif à l'humidité ambiante et le problème de la transformation de l'humidité **rejetée en cloques après cuisson par la croûte du pain.**

• **Le cloquage des pâtons passés au froid**

Le contrôle de l'hygrométrie est important dans le processus des chambres à fermentation, **puisque le froid dessèche les pâtes.**

On sait que plus une atmosphère est chaude, plus elle peut contenir de vapeur d'eau. Si vous avez déjà été dans les pays tropicaux vous l'aurez constaté, mais pas besoin de payer le voyage pour les boulangers : il suffit de fermer les portes et la ventilation du fournil pour se trouver dans cette ambiance chaude et humide.

Si l'on ne dispose pas de chambre avec contrôle de l'hygrométrie, **un espace frigo avec des bacs couverts ou une toile de lin doublée d'une feuille plastique** peuvent atténuer le dessèchement.



On conseille aussi de moduler l'hygrométrie en fonction de la durée du séjour dans la chambre de fermentation contrôlée de **70 à 80 % d'humidité pour des stockages courts (inférieurs à 24 heures) et d'augmenter à 80-90 % pour des durées supérieures à une journée**¹⁷. Tout cela pour empêcher le croûtage et bien régler l'humidité ambiante de l'enceinte, **afin d'éviter l'apparition de cloques ou pustules**, puisqu'elles trahissent le travail différé qui, comme toute nouveauté visuelle, passe lentement auprès des professionnels et de la clientèle.

Les pâtons ayant eu une heure de pointage **présentent déjà un risque de cloquage** et on aurait avantage à pratiquer **la réchauffe modérée** lors de l'usage de la chambre à fermentation contrôlée. **Les pâtes chaudes sont à éviter**, le choc thermique par l'entrée dans l'enceinte froide n'en serait que plus important¹⁸.

Une pâte trop hydratée aura également plus de chance de « pustuler »¹⁹. Ce que le professeur Calvel appelait « **le travesti farineux** » peut aussi masquer les cloques par la tourne à gris, soit un façonnage à l'aide de farine abondamment répandue sur le tour ou le saupoudrage de farine sur le pain après façonnage. C'est toutefois un choix que d'aucuns considèrent **pénalisant pour le goût de la croûte.**

DIVERS PROCÉDÉS DE TRAVAIL AU FROID POSITIF

Diverses méthodes de travail au froid positif (au-dessus de 0°C)					
Pousse lente		Pousse contrôlée		Blocage au froid positif	
Vers le 10°C à 12°C		Réglée avec chambre de pousse contrôlée		Vers les 0°C à 4 °C	
en pâtes, pendant le pointage	en pâtons, pendant l'apprêt	en pâtes, pendant le pointage	en pâtons, pendant l'apprêt	en pâtes, pendant le pointage	en pâtons, pendant l'apprêt
Pour décaler la cuisson de 2 à 12 heures		Avec possibilité de programmer et alterner pousse lente ou blocage		Pour décaler la cuisson de 1 à plusieurs jours	
Chaque méthode (surtout celles au levain en blocage et en pâtons) doit prévoir un temps de multiplication des cellules de micro-organismes, après le dernier rafraîchi de levain opéré. Soit pendant 1 à 2 heures avant l'entrée au froid positif ou à la sortie du froid, après une période de réacclimatation à une température ambiante arrivée au moins à 22°C.					
D'après POURCEL, 2007, NEYERNEUF, 1993, BROCHOIRE et al., 1997, CHARGELÈGUE et al., 1994					

¹⁷ A. CHARLGELEGUE et al., déjà cité, p. 303.

¹⁸ P. WIRSTA et al., 1994, déjà cité, p. 22-27.

¹⁹ G. BROCHOIRE, André FERRY, Fabrice GUERMONPREZ, Frédéric LANDGRAF, Jean-Claude MISLANGHE, Alain NETTER et Catherine STEPHAN, *Cloquage des pains en pousse contrôlée*, dans le Supplément technique INBP, n°60 de février 1998, p. 5.

Il existe différentes méthodes pour la fermentation au froid positif. Elles se divisent en gros en trois méthodes de travail, qui elles-mêmes se subdivisent en deux, quand la phase travail au froid concerne soit la pâte (pointage), soit le pâton (l'apprêt).

S'il s'agit de pâtons, la pousse lente **au-dessus de 10 °C** et le travail en cellules de pousse contrôlée est l'approche la plus fréquente.

Si on choisit une température de blocage vers 4 °C, c'est la pâte mise en bac (le pointage-bac) qui est la méthode la plus courante et qui, de nos jours, est assez souvent prolongée par le travail en diviseuse-formeuse.

Elle permet de **produire des baguettes à flux tendu dans l'après-midi** et évite mieux les invendus.

Évidemment l'espace occupé dans des cellules de conservation au froid positif est plus important pour des pâtons que pour des pâtes à détailler (pesage/façonnage) par la suite.

- Vos produits et l'organisation de votre travail vont logiquement déterminer la méthode au froid qu'il vous faut.
- Si l'on n'a pas de chambre à fermentation contrôlée, on va devoir simplement s'aligner sur les capacités plus limitées d'un frigo.
- Pour les praticiens qui ont eu l'occasion **de comparer les deux méthodes, différée par le froid ou non différée**, les pousses à froid ne représentent **pas du tout un avantage marqué au niveau goût et présentation**. Au point de vue de l'aspect final, ce serait même un peu **moins développé et avec en plus le risque de cloquage à envisager**.

Par contre, comme nous l'avons mentionné plus haut, si l'on doit comparer les deux méthodes **au niveau organisationnel, c'est la victoire par K.O. des méthodes de pousse à froid** sur les méthodes non différées. **Avec des heures de nuit en moins, ce qui peut améliorer la vie familiale des boulangers(e)s**.

De 10 à 12 °C, c'est un peu comme l'épicentre de la « pousse lente » qui va de 5 à 14°C, voire 18 °C. La fourchette de température donnée pour la zone de ralentissement peut, bien sûr, être élargie.

Ces 10 °C sont la température que les industriels visent pour conserver le levain dans le procédé en



continu²⁰. C'est également à cette température de frigo **que doivent être les paquets de levure pressée pour bien se conserver**. Actuellement, c'est plutôt les 5 °C qui font la norme, en sachant que les starters de levain pourront être composés de bactéries psychrophiles, c'est-à-dire qui aiment le froid.

La conservation du levain crémeux vendu dans le commerce doit se situer entre 0 et 6 °C maximum, pour pouvoir le garder « viable » six à huit semaines.

À vous d'ajuster, suivant la relation entre température et durée de fermentation.

Les taux d'hydratation de la pâte sont **dans les plus consistantes des pâtes de 55 %**.

- À l'inverse, **certains vont jusqu'à 80 % d'hydratation, voire plus**. La forte hydratation étant souvent liée à une **recherche importante d'alvéolage, plus propre aux pains plus riches en croûte qu'en mie**, mais dans ce cas, on préfère ne pas trop prolonger la durée de la pousse lente.
- Si le taux d'hydratation des pâtes est généralement réglé suivant le produit que l'on souhaite avoir, **la durée de conservation au froid positif influe aussi**. Puisqu'on considère que pour les pâtes fortement hydratées, la courte durée de passage au froid est préférable, surtout s'il s'agit des pâtons plutôt que la pâte en bac.
- **La durée devrait être d'au moins douze heures suivant la température**, pour procurer l'avantage que donne la fermentation par le goût.

²⁰ F. MEUSER., T.ZENSE, A.VOLLMAR, P.WECKBECKER et C.FABER, *Bau und Einsatz eines neuartigen Fermentationssystems zur Herstellung verschiedener Sauerteige mit variabler Abnahmemenge*, soit, *Construction d'un nouveau type de système de fermentation pour la production de divers quantité de levains*, dans la revue *Getreide, Mehl und Brot* d'octobre 1991.



- Michel Bouton signale²¹ que « même en utilisant la fonction blocage, [il a] toujours conseillé dix à douze heures de fermentation... »

La dose d'ensemencement de levain pour la conduite au froid positif, fait que l'on se soustrait de la règle de démultiplication d'ensemencement lié au raccourcissement du temps de fermentation. Ici, la dose d'ensemencement n'est plus à régler en fonction de la durée de fermentation, puisque cette durée se veut ralentie par le froid. Il ne s'agit plus de la même recherche de maturité.

Il se pose la question des rafraîchis faisant passer **le levain de garde**, (le chef), à **l'état de levain tout-point**, (qui maintient son activité durant environ huit heures), afin de générer assez de micro-organismes que pour faire lever la pâte.

²¹ M. BOUTON, déjà cité, p. 53

²² B. POITRENAUD, déjà cité, 1994, p. 285, 302. P. SLUIMER, *Le rôle de la levure dans la fabrication du pain*, revue *Industries des Céréales* n°109 d'août-sept. 1998 p.28

Le moment de génération optimum des micro-organismes du levain se situe dans un milieu anaérobie à des températures plutôt élevées. Pour atteindre des objectifs de multiplication de micro-organismes, **il ne s'agit pas d'ensemencer avec un levain sorti froid du fermenteur et qui a épuisé son substrat.**

Pour l'ensemencement au levain et le passage au froid positif, la dose sera plus importante, allant jusqu'à 500 grammes de levain pâteux ou 650 grammes de levain liquide (TH de 100 %) au kilo de farine, soit 30 % d'ensemencement exprimé en poids de farine.

Au pointage, pour ce qui concerne le levain au froid positif avec sa dose pratiquement autorégulée et probablement l'acidité produite, cela explique la différence de tenue de la pâte au levain par rapport aux pâtes levurées. **Avec les pâtons mis au froid, les températures de**

blocage arriveront plus vite à cœur, ce qui ne sera pas le cas des bacs de pâte, évidemment.

Faut-il un temps de pousse avant la mise au froid ou après la mise au froid ?

Le levain va retrouver sa force de pousse **en minimum un quart d'heure** à peu près. **Certaines levures du levain retrouvent un lent début d'activité dès les 4 °C.** On sait qu'ensuite, dans la plage **de 10 à 20 °C**, une multiplication de **1,5 % s'effectue de 5 °C en 5 °C**,

Puis à des températures **de 20 à 40 °C**, une élévation **de 1 °C** entraîne une augmentation de la **vitesse de fermentation de 8 à 12 % pour la levure de boulangerie**, ce qui peut être indicatif pour les levures du levain²².

- M. Dewalque avec la collaboration de H. Léonard



“Qualité sur mesure fait maison”

- complètement fabriqué par nous-même
- machines standards et sur mesures
- réalisé avec des matériaux de haute qualité
- pour chaque endroit, nous trouvons une solution
- ...

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

FÉDÉRATION

LA CEBP

soutient les boulangers dans la crise du COVID 19

Vous trouverez ci-dessous la lettre envoyée par la Confédération Européenne de la boulangerie à la Commission Européenne.

La Confédération Belge, membre fondateur de la CEBP, est représentée par le Co-Président A.DENONCIN dans la fonction d'auditeur de la CEBP.

La CEBP se préoccupe également de la situation, en collaboration avec la filière.



European
Flour
Millers



La présidente Ursula von der Leyen

Commissaire Breton (Marché intérieur)

Commissaire VP Dombrovskis (Une économie qui fonctionne pour les gens)

Commissaire Hogan (Commerce)

Commissaire Kyriakides (Santé et sécurité alimentaire)

Commissaire Lenarcic (Gestion de crise)

Commissaire VP Schinas (Promotion du mode de vie européen)

Commissaire Schmit (Emploi et droits sociaux)

Commissaire Valean (Transports)

Commissaire Wojciechowski (Agriculture)

Crise COVID-19 - Continuité de la production quotidienne de pain

Cher Président, chers Commissaires,

Nous écrivons cette lettre pour souligner la nécessité de garantir aux consommateurs d'Europe et des pays voisins l'accès au pain et aux produits de boulangerie dans tous les canaux de distribution disponibles pendant la période de crise de COVID.

L'initiative sur le pain est composée de cinq secteurs européens, dont le secteur européen de la boulangerie, qui compte plus de 190 000 petites et moyennes boulangeries et 2 200 grandes entreprises de boulangerie employant plus de 2 millions de personnes.

La chaîne d'approvisionnement en pain et produits de boulangerie est confrontée à de sérieux défis pour maintenir sa production afin de répondre à la demande

des consommateurs. Outre la cuisson et le conditionnement du pain et des produits de boulangerie, les boulangers livrent également directement aux détaillants ou aux boulangeries. Les niveaux actuels d'absentéisme de la main-d'œuvre dus à la crise sont déclenchés par le manque d'accès aux équipements de protection individuelle (EPI). Alors que nous nous approchons du pic d'infection par COVID-19 dans de nombreux pays, de plus en plus d'employés tombent malades et ne peuvent plus aller travailler.

Les boulangeries font tout ce qui est en leur pouvoir pour assurer la sécurité des travailleurs, la sécurité de la production et toutes les mesures de distanciation sociale, mais les personnes travaillant dans l'usine et dans les petites boulangeries doivent être protégées autant que possible et leur activité doit être classée comme essentielle afin de donner la priorité à leur accès aux mesures de soutien COVID, y compris la flexibilité des horaires de travail.

La propagation du virus a entraîné des changements drastiques dans les habitudes de consommation lors de l'achat de produits de boulangerie et a eu un impact énorme sur tous les niveaux de production. Ils sont particulièrement désastreux pour les petites boulangeries et les petits commerces de détail, qui ont besoin d'une attention particulière de la part de la Commission européenne et des États membres pour pouvoir continuer à servir leurs clients et être considérés comme des canaux de distribution sûrs pour le pain et les produits de boulangerie. L'EFSA a clairement indiqué que le virus COVID-19 n'est pas transmis par l'alimentation. Cependant, de nombreux consommateurs évitent les



petites boulangeries et les stations de cuisson, par crainte de la transmission du virus. Les petites boulangeries ne disposent pas des ressources financières et humaines nécessaires pour rester viables pendant une période de confinement prolongée et doivent avoir accès aux mesures de solidarité financière et au mécanisme de soutien aux PME de l'UE.

Tous les membres de l'initiative "Pain" demandent donc à la Commission de garantir aux consommateurs l'accès à leur pain quotidien et à la sécurité alimentaire

- en garantissant l'approvisionnement continu des boulangeries en farine et en ingrédients de boulangerie,
- en garantissant que la production de pain et de pâtisserie et tous les canaux de distribution, y

compris les petites boulangeries et les stations de cuisson, restent ouverts,

- en les classant comme des activités commerciales essentielles et des parties pertinentes de la chaîne alimentaire.

Nous tenons à souligner l'engagement de tous les membres de l'initiative "Pain" à faire tout leur possible pour produire et fournir "le pain quotidien" à tous les consommateurs européens.

Nous informerons également la Commission de toute nouvelle question liée à nos activités commerciales essentielles pendant la crise COVID-19 et nous vous remercions de votre attention et de votre volonté de soutenir nos activités en ces temps difficiles.

President CEBP

President FEDIMA

President European Flour Millers

President COFALEC

President Aibi

BREAD-INITIATIVE.EU
www.bread-initiative.eu

Cinq associations professionnelles européennes se sont réunies à Bruxelles pour former 'l'Initiative du pain'. Les membres sont l'AIBI, le CEBP, le COFALEC, les minoteries européennes et la Fedima. L'objectif de bread-initiative.eu est d'améliorer l'image du pain et de mettre en avant à la fois sa valeur sanitaire et l'héritage culturel européen associé à ce produit. Dans le même temps, nous voulons démontrer aux consommateurs européens l'importance économique des secteurs industriels liés au pain.



Beco®

POLYESTER & INOX

Résiste à la Rouille et la Corrosion

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

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**



resinit S.A.

UN REVETEMENT DE SOL SANS PROBLEMES!

- résistant aux acides
- lisse ou anti-dérapant
- sans joints (monolithique)
- praticable en peu de temps (20 min.)
- conforme aux normes ministérielles

Kaleweg 9 • B-9030 Mariakerke
Tél. (09) 227 93 51 • Fax (09) 227 01 95

B&B 09-00-4

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

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

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