

Le Moniteur

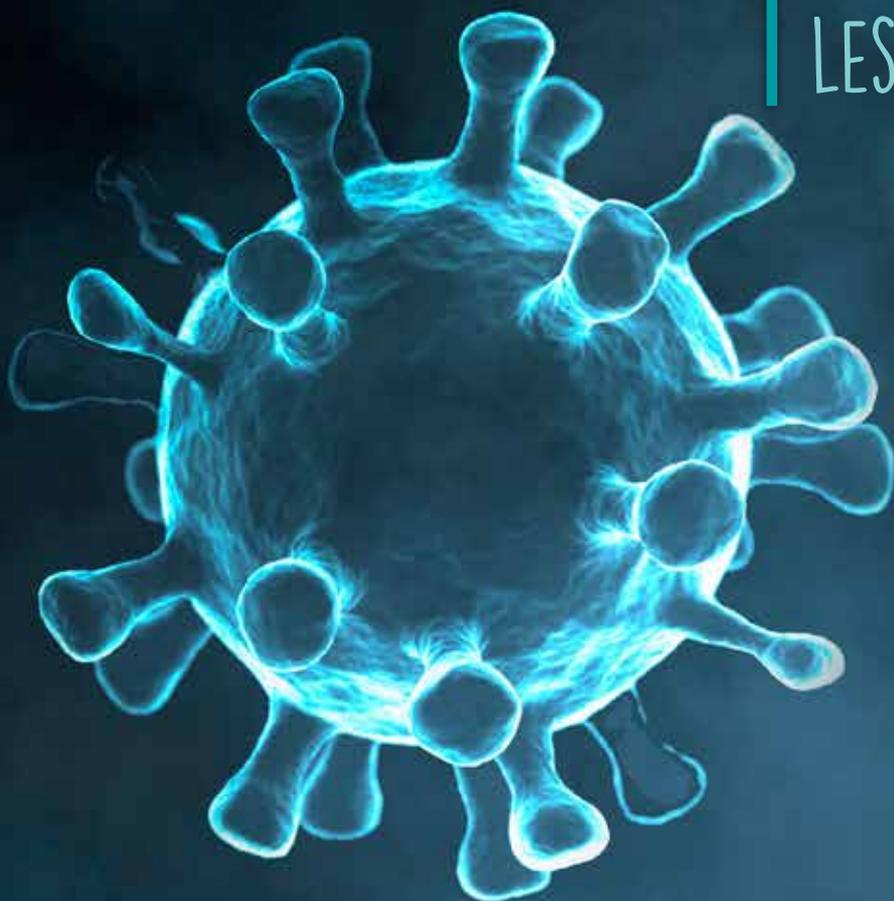
Moniteur de la Fédération Francophone de
la Boulangerie - Pâtisserie - Confiserie - Chocolaterie - Glacerie



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

Bulletin mensuel
38^e année
Avril 2021

TROUVEZ DE NOMBREUSES
INFORMATIONS SUR
LES PROTOCOLES COVID



Prenez part à la tradition pour créer le futur !



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

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

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

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

Sapore

Nos goûts,
votre création



Softgrain

Graines saines,
pains délicieux



O-tentic

La base de tous
vos pains



Contactez votre
représentant Puratos
pour plus d'informations.

Puratos
Reliable partners in innovation



Chers collègues,
Chers amis,

Le CODECO s'est réuni en urgence le 24 mars en raison de l'évolution de la pandémie.

Les décisions prises par les autorités n'ont évidemment pas soulevé d'engouement, c'est le moins que l'on puisse dire.

Nombre de patrons ont l'impression qu'on les promène en bateau et surtout que l'on ne croit pas à leur engagement à respecter les règles.

Comme d'autres fédérations, nous comprenons mal que les autorités décident d'ajouter une couche « contrôle » supplémentaire sur le dos des patrons.

Le télétravail est redevenu obligatoire avec son cortège de nouvelles obligations administratives.

Pour nous, boulanger-pâtissier-glacier-chocolatier, le télétravail n'est pas possible, une nouvelle règle est d'application.

Tous les salariés qui ne peuvent faire du télétravail doivent être en possession d'une attestation sur l'honneur signée par l'employeur certifiant que leur présence est indispensable à l'exécution de leur travail.

A cet effet, votre fédération a créé un document à votre intention qui se trouve dans votre moniteur. Ce document a été également mis en ligne sur notre site internet.

Restons mobilisés, regardons vers l'avenir avec confiance et détermination.

Cordialement.

Votre Président.

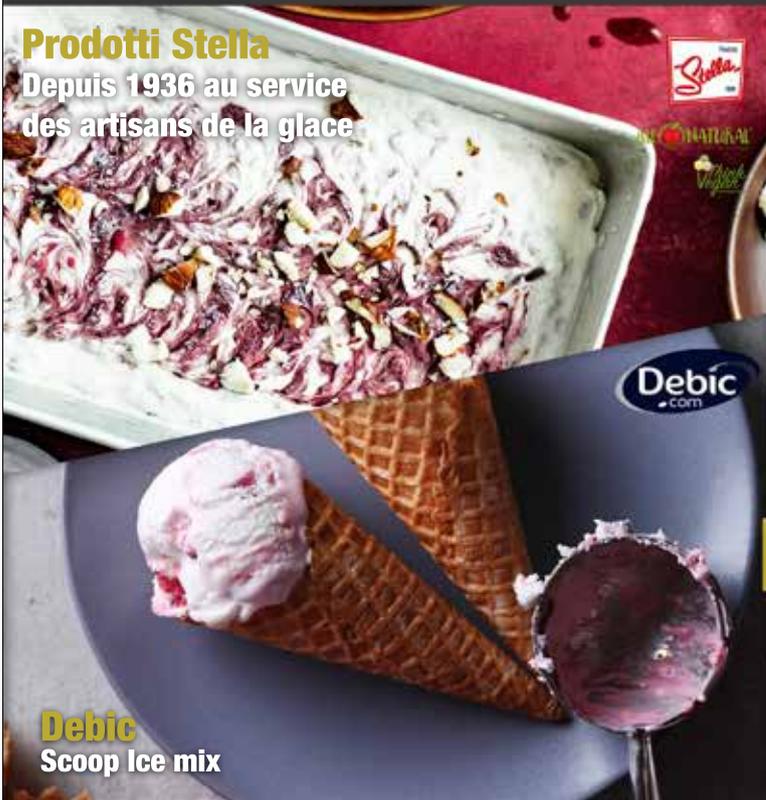
● A.Denoncin



Préparez votre saison

Prodotti Stella

Depuis 1936 au service
des artisans de la glace



Debic
Scoop Ice mix

Réalisez des glaces italiennes artisanales
traditionnelles avec un crémeux incomparable.



Large gamme de machines
multifonctions

Turbines
Pasteurisateurs
Machines à glace italiennes

...

TELME
GELATO & PASTRY MACHINES

Consultez notre catalogue glaces sur
www.etsdenis.be/promotions-permanentes/

DENIS
ETABLISSEMENTS

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

Ets DENIS sa
Qual Vercour, 121
B-4000 LIEGE
Tél. 00 32 (0)4 252 28 18
Fax 00 32 (0)4 254 10 59
can@mail@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

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

DEWECO SOLS | Votre expert en sols synthétiques industriels

DEWECO

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

DEWECO
FLOOR SOLUTIONS

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Déclaration** 7 Déclaration relative aux déplacements
- Le saviez-vous** 8 Quelques trucs et astuces qui peuvent vous sauver la vie
- Activités de la fédération** 9 Rapport du CA francophone du 17 mars 2021 bruxelles
- Social** 10 Pandemie corona recommandations
- Chronique Technique** 16 Vérités sur les méthodes culturelles de nos céréales panifiables
- Reflexions** 23 Les paroles s'envolent, les écrits restent...
- Promotion** 24 Les Glaciers Francophones vous présentent MANTECADO
- Communication Fournisseurs** 26 Sparkalis transforme les idées des innovateurs de la food tech et des startups en succès
- Nutrition** 30 Plan Fédéral Nutrition Santé
- Nutrition** 32 Qu'est-ce que le Nutri-Score ?
- Consommation** 34 Les produits AOP et IGP, nos porte-drapeaux de Wallonie
- Santé** 38 Point sur les additifs alimentaires et leur effet sur notre santé
- Humour** 41
- Formation** 43 Visite de la presse au wex qui abrite un centre de formation éphémère epicuris
- Boulangier à l'honneur** 44 Boulangerie David Vanholder à Saintes, spécialiste exclusif du carré au fromage !

Administration & gestion

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

Publicité et petites annonces

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

Éditeur responsable

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

Ont collaboré à la rédaction

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

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.

BESOIN DE PERSONNEL SUPPLÉMENTAIRE?

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

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

Demandez vos primes en ligne dès maintenant
socialfonds201.be/fr
socialfonds202-01.be/fr

FONDS SOCIAL N° 201 ET N° 202.01





FÉDÉRATION FRANCOPHONE
DE LA

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

Déclaration relative aux déplacements essentiels et/ou présence indispensable sur le lieu de travail dans le cadre des mesures prises pour lutter contre le COVID-19.

L'employeur soussigné.

Nom, Prénom :

Dont le siège est sis :

Inscrit à la Banque – Carrefour des entreprises sous le numéro :

Représenté par :

En qualité de :

Déclare que le travailleur :Domicilié(e).....

Exerçant la fonction de :

Doit effectuer un déplacement essentiel car (cocher la mention correspondante)

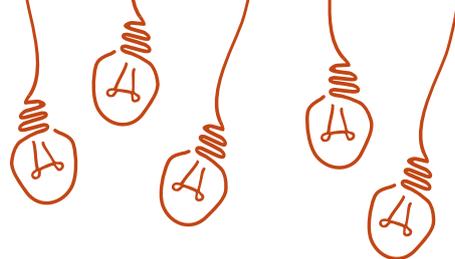
- La fonction ne peut être exercée en effectuant du télétravail.
- Le déplacement professionnel ne peut être reporté.

Doit être présent sur le lieu de travail car (cocher la mention correspondante)

- La fonction ne peut être exercée en effectuant du télétravail.
- Autres :

Date :lieu :

Signature et cachet de l'employeur.



Quelques trucs et astuces

qui peuvent vous sauver la vie

L'APPUIE-TÊTE DES SIÈGES AUTO EST DÉLIBÉRÉMENT MAINTENU AMOVIBLE.

Ses montants très rigides peuvent-être utilisés pour briser le verre de la voiture en cas d'incendie ou d'urgence pour sortir.

Le verre de la voiture est conçu pour être facilement cassable de l'intérieur.

Très peu de gens le savent et ne peuvent donc pas se sauver en cas d'urgence.

DANS UN BÂTIMENT EN FLAMME, ON SE BAISSE

L'air le plus respirable sera celui le plus près du sol.

NE PAS ENLEVER LES OBJETS DANS LES BLESSURES

Peu importe ce qui se trouve dans une blessure, que ce soit un couteau, un morceau de verre ou un clou, cet objet bloque la circulation du sang, alors on le laisse là. S'il n'y a aucun objet et que la victime saigne, on presse la blessure avec ce que l'on a, un veston, une chemise, notre main...

TOUT GSM, OU PRESQUE, PEUT APPELER LES URGENCES

On peut appeler les urgences, même sans service ou carte SIM sur la plupart des téléphones.

NE PAS DESCENDRE LES ESCALIERS LES MAINS DANS LES POCHE

On peut siffler, mais les mains, on en a besoin pour protéger notre tête ou nous arrêter en cas de chute.

EN CAS DE CRISE CARDIAQUE OU D'ÉTOUFFEMENT

Si l'on étouffe ou qu'on a une crise cardiaque en voiture, la première chose à faire, c'est de s'arrêter et de sortir de la voiture. Il est impossible de faire signe à quiconque si on reste dans le véhicule. On s'étend plutôt sur le capot, ce qui envoie immédiatement un signal de détresse au prochain conducteur.

EN CAS D'ATTAQUE, FRAPPER LE BAS DU VENTRE, LES YEUX OU LES OREILLES

Ce sont les endroits les plus vulnérables et si on frappe fort, ça peut suffire pour arrêter l'agresseur assez longtemps pour s'enfuir.

EN SITUATION DE SURVIE, RESPIRER PAR LE NEZ, PAS PAR LA BOUCHE

Respirer par la bouche utilise beaucoup plus d'énergie. On reste calme et on respire par le nez pour économiser de l'énergie et de l'humidité

NE JAMAIS UTILISER DE L'EAU POUR ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE

L'eau ne se mélange pas avec l'huile, et en verser alimentera davantage les flammes. Pour éteindre un feu d'huile, 3 manières sont possibles :

1. Mettre un couvercle en métal sur la casserole pour couper l'oxygène
2. Si le feu continue, mettez du bicarbonate de soude dessus
3. Utilisez du papier journal humide pour éteindre les flammes



RAPPORT DU CA FRANCOPHONE

DU 17 MARS 2021 BRUXELLES (résumé)

1 Le PV du 14 septembre 2020 est approuvé

2 Correspondance et activités

- Covid
 - Les préjudices induits par le Covid
 - Attitude de COMEOS à notre égard
- EPICURIS/IFAPME renouvellement de la convention de collaboration
- Jury Central :
 - La saturation des séances
 - Les réactions négatives de candidats
- Beobank : le partenariat en cause
- Lampiris Total : la reconduction possible du partenariat
- Imprimerie : le remplacement de Madame Lejeune par Madame Hamer
- Enseignement Technique : l'évaluation de 2 ans
- Optimyser : les analyses des flux de consommation d'énergies

3 L'actualité de l'Association Royale des Glaciers :

- Impact de la pandémie
- Journée Européenne de la glace le 24mars
- Création du goût 2021 par les glaciers Espagnols.
- Possibilité de participer et d'obtenir des affiches pour la campagne 2021

4 Apaq-W

- Le soutien de l'apaq-W à la fédération
- La sélection de la nouvelle société de communication
- L'étude de leur programme

5 Confédération :

- Immeuble
- L'implantation du siège social

6 Délégués aux Commissions

- Fiscal
 - La disparition des forfaits en 2027
 - La poursuite du calcul des coefficients
 - L'apprentissage du calcul du prix de revient
- Social
 - Le renouvellement de la loi cadre
 - Les négociations sur les 0.4% d'augmentation
 - Le croisement des données légalement autorisé

7 Afsca

- La réunion secteur est supprimée
- Et reportée à la fin de la réunion interprofessionnelle
- Renforcement de la représentation francophone

8 Bureaux et Moniteur

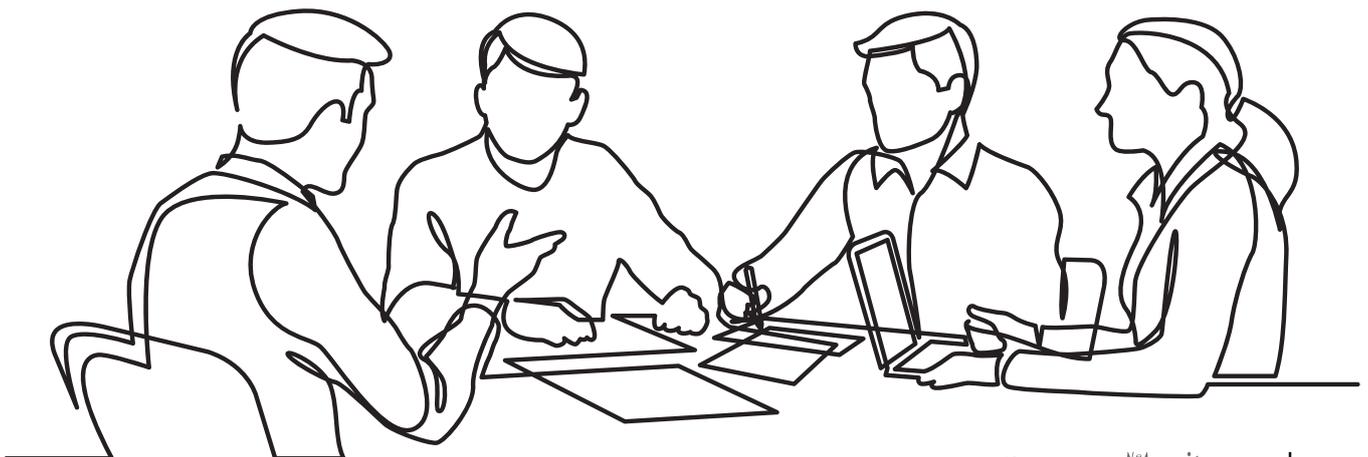
- L'analyse du rapport financier
- Le bilan 2020
- Les listes de membres
- La gestion du Moniteur
- L'aide du Ministre Borsu
- Les calculs du prix de revient

9 Concours

- Transfert de la gestion du Wanet à la Fédération Francophone
- La réunion Euroskill : motivation des formateurs et des élèves pour les inscriptions à l'épreuve

10 Divers : La poursuite des analyses sur l'eau dynamisée

11 Le prochain CA se tiendra le 10 mai 2021 et la prochaine AG se tiendra le 14 avril 2021



PANDÉMIE CORONA RECOMMANDATIONS :

Mesures à établir et pratiquer dans le cadre des unités de production du secteur alimentaire

Voici le protocole applicable à notre secteur dans le cadre de la production.

En effet, depuis début de cette année, la commission paritaire 118 en collaboration avec le commissariat CORONA du gouvernement ainsi que sur les recommandations du conseil supérieur de la santé a établi les règles applicables dans nos ateliers de production.

Différents contrôles ont déjà débuté et afin de que vous ne soyez pas pris à l'improviste lors de ces contrôles, nous vous en transmettons la teneur et notamment la 'check list' sur base de laquelle les contrôles sont effectués.

La pandémie est actuellement dans sa troisième vague et a débuté voici 12 mois dans nos régions.

Nous ne pouvons que le regretter et devons nous plier à une discipline pour l'enrayer et espérer la vaincre rapidement. Notre santé et celles de nos collaborateurs le méritent.

Ces obligations supplémentaires ne peuvent nous réjouir et la méthodologie de contrôle via 'check list' apparaît déshumanisante mais a le mérite de fixer les limites du contrôle.

De plus, la singularité des infrastructures et des méthodes de production différenciée associées à la gestion humaine en pénurie dans notre secteur ne permettront pas à chacun des responsables que nous sommes d'assumer sans la collaboration étroite des membres du personnel pour le respect de ces mesures.

Dans l'espoir d'un dialogue constructif entre les différentes parties mais également de bon sens, je vous souhaite, en qualité de boulanger mais également en qualité de Président de la Commission Sociale Nationale, courage et volonté pour vaincre ensemble ce fléau de pandémie du CORONA.

● Radermecker Thierry
Président CSN La 'CHECK LIST' des contrôleurs





LISTE DE CONTRÔLE DU PROTOCOLE CORONA

Aussitôt après le début de la crise Corona, des protocoles ont été élaborés pour veiller à ce que les activités réalisées dans le cadre de ces protocoles puissent se dérouler de manière sécurisée en ce qui concerne la crise Corona. Ces protocoles doivent assister toutes les personnes concernées en vue d'aider au respect des dites « 6 règles d'or » et d'aider toutes les parties prenantes à introduire les mesures de prévention et de protection nécessaires, dans le but d'éviter une contamination de tous les intéressés.

Un certain nombre d'éléments de base doivent être repris dans chaque guide, dans une plus ou moins grande mesure. La mesure dans laquelle ces éléments de base sont détaillés dépend du secteur concerné. À cet égard, il est important de prendre en compte les différents types de contacts.

Dans les secteurs économiques, il s'agit des contacts suivants :

- Contacts employés/employés
- Contacts employés/clients
- Contacts clients/clients

Le même exercice peut être réalisé mutatis mutandis pour d'autres secteurs. Il peut s'agir ici aussi bien de contacts directs (par exemple se donner la main, se parler, etc.) que de contacts indirects (par exemple, manipuler le même matériel). Dans un souci d'exhaustivité, les six règles d'or sont une nouvelle fois énumérées dans l'illustration ci-dessous.

Les 10 commandements (éléments de base) qui doivent être repris dans chaque guide, en étant adaptés à l'activité concernée, sont les suivants :

1. Respect de la législation en vigueur
2. Désignation d'un coordinateur pour le COVID
3. Communication, information, motivation
4. Distanciation sociale
5. Hygiène
6. Nettoyage et désinfection
7. Ventilation
8. Protection personnelle
9. Gestion des personnes infectées
10. Conformité et application des règles

Il est à noter que pour certains éléments de base, on peut travailler avec différents scénarios en fonction de la situation sanitaire / de l'évolution de la pandémie. À cet égard, on peut par exemple travailler avec des codes couleur. Cela sera souvent pris en compte dans la législation qui est décidée politiquement. L'obligation ou non du port du masque dans les quartiers animés ou l'imposition ou non de limites de durée des visites dans les magasins en sont des exemples.

La liste de contrôle ci-dessous fournit un outil pour évaluer dans quelle mesure ces 10 éléments de base, aussi nommés les « 10 commandements d'un protocole », ont été suffisamment rencontrés pour le protocole sectoriel en question.

6 règles d'or



Respectez les règles d'hygiène



Pratiquez vos activités de préférence à l'extérieur



Pensez aux personnes vulnérables



Gardez vos distances (1m50)



Limitez vos contacts rapprochés



Suivez les règles sur les rassemblements

COVID-19 - Liste de contrôle du protocole corona
Secteur concerné :
Éditeur responsable :
Ministre(s) compétent(s)
Date :
Thème

1. Réglementation	OK	NOK	
Les normes réglementaires (fédérales, régionales, locales, etc.) applicables à l'activité dans le cadre du COVID-19 ont été intégrées dans le protocole.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Une méthodologie a été prévue afin gérer systématiquement les modifications de la législation.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
2. Coordinateur Covid	OK	NOK	
Un coordinateur Covid est désigné ainsi que la façon dont il doit être présenté à toutes les parties intéressées.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Le rôle et les responsabilités du coordinateur Covid sont clairement définis, notamment dans le cadre de la surveillance, de l'application et de l'amélioration continue.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
3. Communication	OK	NOK	NA
Toutes les parties prenantes ont été identifiées	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Des accords sont principalement conclus avec les parties prenantes externes concernées (sous-traitants, fournisseurs, autres clubs de sport, sociétés d'acteurs, etc.)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Une formation est organisée pour les travailleurs, enseignants, élèves, etc.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Un test est organisé avant le (re)démarrage	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Il est prévu de rappeler les mesures régulièrement	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Des affiches ont été mises en place pour informer les travailleurs, les enseignants, etc.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Des affiches ont été mises en place pour informer les fournisseurs et les sous-traitants	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Des affiches ont été mises en place pour informer les autres parties prenantes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
D'autres mesures ont été prévues pour informer les travailleurs, les enseignants, etc.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
D'autres mesures ont été prévues pour informer les fournisseurs et les sous-traitants	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
D'autres mesures ont été prévues pour informer les élèves, les sportifs, les clients, les spectateurs, etc.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
D'autres mesures ont été prévues pour informer les autres parties prenantes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les mesures de prévention sont répertoriées sur le site Web des entreprises, des organisations, etc.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CONCLUSION RELATIVE À LA COMMUNICATION	OK	NOK	
Des mesures suffisantes ont été prévues pour organiser la communication avec toutes les parties intéressées, tant du point de vue de la qualité que de la durabilité	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
4. Distanciation sociale	OK	NOK	NA
Il a été prévu de garantir partout la distance de 1,5 m entre les personnes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Toutes les parties prenantes sont appelées à ne pas se saluer avec des contacts physiques	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Des mesures sont prises pour éviter les rassemblements	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les mesures spatiales suivantes sont prévues pour assurer la distanciation sociale :	OK	NOK	NA
• Des barrières physiques, comme, par exemple, une cloison en plexiglas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Un plan de circulation, le cas échéant avec l'introduction d'un trafic à sens unique ou avec des règles de priorité	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Des marquages au sol ou des cordons pour indiquer la distance ou le chemin ou encore pour fermer l'accès à certaines zones	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



• Une suppression de postes de travail, vestiaires, urinoirs, tables, chaises, etc.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Une limitation du nombre de personnes dans un même espace (ascenseur, resto, etc.)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Le recours à une norme de surface, par exemple, 1 personne maximum par 10 m ²	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Le recours à une limitation de capacité, par exemple, maximum 30 personnes à la fois dans un local	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Une disposition des chaises dos-à-dos les unes par rapport aux autres	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• La mise en œuvre d'un système de mesure pour surveiller le nombre de personnes présentes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Des mesures spatiales sont prévues pour assurer une distanciation sociale au niveau des parkings	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Des mesures spatiales sont prévues pour assurer une distanciation sociale pour le transport des travailleurs, des élèves, etc.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• D'autres mesures spatiales sont prévues pour assurer la distanciation sociale	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les mesures organisationnelles suivantes sont prévues :	OK	NOK	NA
• Télétravail au maximum	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Utilisation d'alternatives numériques aux réunions ou leçons, au team building, etc.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Horaires flexibles pour les travailleurs, élèves, etc.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Travailler, prendre des leçons, etc., par équipes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Limiter la taille des groupes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Report des tâches non urgentes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Adaptation du contenu ou de l'ordre de succession des tâches	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Étalement des pauses, des moments de détente, etc.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Étalement des visiteurs dans le temps	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Fonctionner avec une limite de temps, par exemple un client peut rester dans un magasin pendant 30 minutes maximum, un visiteur peut rester dans un musée pendant 1 heure maximum, etc.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Permettre aux clients de faire leurs courses uniquement individuellement	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Mesures visant à prévenir les rassemblements	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• D'autres mesures organisationnelles de distanciation sociale sont prévues	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CONCLUSION RELATIVE À LA DISTANCIATION SOCIALE	OK	NOK	
Des mesures suffisantes ont été prévues pour assurer le respect de la distanciation sociale	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
5. Hygiène	OK	NOK	NA
Les moments où il est approprié de se laver et de se désinfecter les mains sont clairement établis pour tous les intervenants.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les endroits où du savon liquide et/ou du gel pour les mains doivent être prévus sont définis.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Il est spécifié à quels endroits des serviettes en papier doivent être fournies et que les essuie-mains ou les sèche-mains électriques ne sont pas autorisés à cet égard.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Il a été spécifié que des poubelles, de préférence avec couvercle, sont prévues en nombre suffisant et comment et à quelle fréquence elles doivent être vidées.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Il a été spécifié comment les contacts inutiles avec des objets peuvent être évités.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Il a été spécifié que chacun doit de préférence utiliser son propre matériel et les dispositions nécessaires ont été prises pour ce faire.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Il a été spécifié comment la sensibilisation des employés, des clients, des enseignants, des élèves, des acteurs, des sportifs, des spectateurs, etc., se fera au sujet de l'hygiène des mains, de la toux et des éternuements dans le mouchoir, etc.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CONCLUSION RELATIVE À L'HYGIÈNE	OK	NOK	
Des mesures suffisantes ont été prévues pour garantir le respect des bonnes pratiques d'hygiène dans les entreprises ou les organisations.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
6. Nettoyage et désinfection	OK	NOK	NA
Il a été spécifié qu'un plan de nettoyage doit être élaboré.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Il a été spécifié comment et quand nettoyer et désinfecter :			
• Les différents locaux de l'entreprise ou de l'organisation (le local de classe, le vestiaire, le lieu de travail, le poste de travail, les installations sanitaires, la réception, la cuisine, l'espace de vente au détail, la salle de consommation, etc.)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Les matériaux de contact potentiels au sein de l'entreprise ou de l'organisation (distributeurs automatiques, poignées de porte, interrupteurs, robinets, écrans de contrôle, vaisselle, service de table, couverts, lunettes, terminaux de paiement, etc.)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CONCLUSION RELATIVE AU NETTOYAGE ET A LA DÉSINFECTION	OK	NOK	
Des mesures suffisantes ont été prévues pour assurer un nettoyage et une désinfection suffisants dans les entreprises ou les organisations.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
7. Ventilation	OK	NOK	NA
Il a été décrit comment une bonne ventilation des locaux peut être assurée, en tenant compte de l'effet de la transmission par aérosols et de l'influence des saisons.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Il a été spécifié à ce propos que les ventilateurs individuels qui peuvent propager le virus ne peuvent pas être utilisés.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CONCLUSION RELATIVE À LA VENTILATION	OK	NOK	
Des mesures suffisantes ont été prévues pour assurer la bonne ventilation des entreprises ou organisations concernées.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
8. Protection personnelle	OK	NOK	NA
Le port de masques et autres équipements de protection individuelle est fortement recommandé.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Il a été spécifié dans quelles circonstances l'équipement de protection suivant doit obligatoirement être porté :			
• Masque	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Écran facial	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Gants jetables	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Tablier jetable	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Autres	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Il a été spécifié comment éliminer l'équipement de protection suivant :	OK	NOK	NA
• Masque	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Écran facial	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Gants jetables	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



• Tablier jetable	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Autres	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Il a été spécifié comment les équipements de protection non jetables doivent être nettoyés et désinfectés.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Il a été spécifié comment les utilisateurs des équipements de protection individuelle seront informés de leur utilisation correcte.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CONCLUSION RELATIVE À LA PROTECTION INDIVIDUELLE	OK	NOK	
Des mesures suffisantes ont été prévues pour assurer l'utilisation correcte des équipements de protection individuelle dans les entreprises ou organisations concernées.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
9. Gestion des personnes infectées	OK	NOK	NA
Il a été décrit comment réagir face aux personnes infectées suivantes :			
• Travailleurs	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Clients	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Élèves	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Enseignants	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Sportifs	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Acteurs	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Spectateurs	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Fournisseurs	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Sous-traitants	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
• Autres	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Les mesures prévues en matière de traçage des contacts ont été décrites.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Il a été décrit comment l'on procédera avec les listes de participants.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Il a été décrit comment l'on procédera avec l'app « corona alert ».	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Il a été décrit comment on souhaite utiliser les résultats de tests (rapides) afin d'organiser l'accès à une activité.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Il a été décrit si et comment l'on va répondre à la politique de vaccination.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CONCLUSION RELATIVE À LA GESTION DES PERSONNES INFECTÉES	OK	NOK	
La prise en charge des personnes infectées a été suffisamment spécifiée.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
10. Conformité et application des règles			
Il a été décrit comment l'on va assurer que les mesures du protocole seront appliquées et comment elles peuvent, le cas échéant, être sanctionnées.	OK	NOK	NA
La surveillance de première ligne (système d'autocontrôle) a été décrite	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
La surveillance de seconde ligne a été décrite	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Il a été décrit comment les problèmes constatés dans le cadre de l'application seront pris en compte pour l'amélioration continue des protocoles existants.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
CONCLUSION RELATIVE À LA CONFORMITÉ ET A L'APPLICATION	OK	NOK	
Le système de surveillance et d'application des règles a été suffisamment spécifié.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
CONCLUSION GLOBALE	OK	NOK	
Le protocole offre des garanties suffisantes pour assurer un fonctionnement sécurisé des entreprises ou organisations concernées dans le contexte COVID-19.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

VÉRITÉS

sur les méthodes culturales de nos céréales panifiables

CE QU'EST DEVENUE L'AGRICULTURE DITE CONVENTIONNELLE

En retournant ne fut-ce que 70-80 ans en arrière, à l'heure de l'accroissement des rendements et à l'entrée massive de l'agriculture dans le mode agro-industriel, tout partisan de l'agriculture biologique était traité comme un personnage nostalgique ayant le goût du pessimisme ou encore irresponsable devant les défis de l'agriculture pour nourrir le monde de demain.

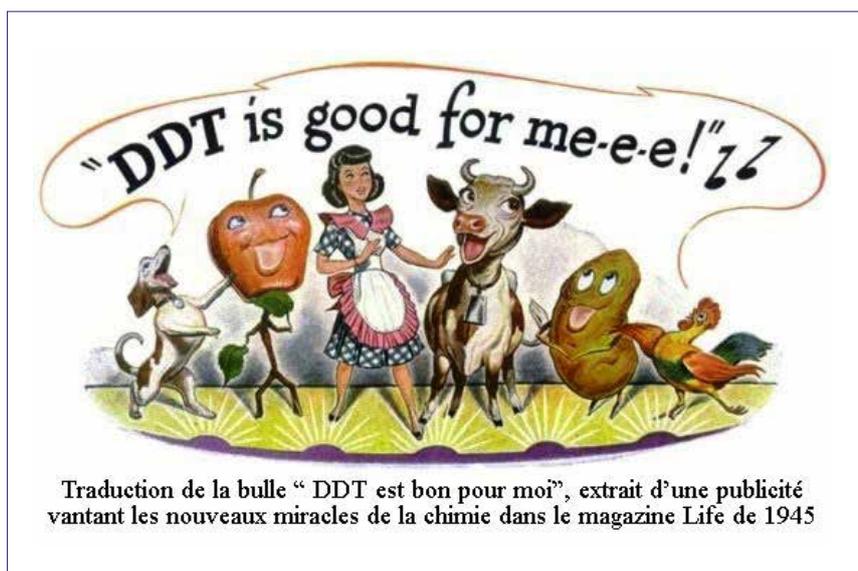
Aujourd'hui, alors que nombre de scandales alimentaires sont venus troubler le consommateur d'aliments à prix plancher, issus de l'intensif, le respect d'un monde de production naturel grandit dans l'opinion publique. Ce type de progrès agro-industriel tel qu'on nous le présentait est devenu petit à petit synonyme de dangers et de pollution. S'il nous faut choisir entre les risques issus de la nature et les risques issus de la chimie, il est devenu impossible de voir encore les arguments des partisans de l'agrochimie tenir allègrement la route. Pourtant, les promesses de révision de l'encadrement juridique de l'emploi des pesticides sont

rarement tenues et font preuve d'un laxisme certain¹. Il suffit de juger comment le premier insecticide néonicotinoïde (le « Gaucho ») a été interdit sur semences en 2004, pour réapparaître dans d'autres demandes d'homologations de la même famille chimique, sous un autre nom. Ce dernier sera également interdit et finalement grâce aux pressions du lobbying agricole, réintroduit sur culture de betteraves. Un carrousel de décisions qui décrédibilise le politique ne sachant choisir entre pollution, hyper rentable et respect de l'environnement pour un avenir durable.

UN PEU DE LITTÉRATURE

C'est à l'analyse d'articles traitant des pesticides que l'on peut remarquer combien la connaissance de ceux-ci a pris du temps et combien il est parfois difficile ensuite de réagir adéquatement lorsque l'investissement est devenu l'«establishment²». Les défenseurs des prix les plus démocratiques et ceux de la rationalisation économique en grosse unité de production se retrouvent aussi bien dans les politiques libérales et les politiques sociales. Celles-ci ont souvent trouvé un

consensus gouvernemental dans la production intensive des aliments. Le prix du froment n'a guère augmenté ces dernières décennies, il a même diminué, si l'on parle en prix constant. Le prix de l'œuf non plus, le prix du lait est lui dans une impasse. Les productions ont dû s'accroître pour maintenir un revenu décent aux producteurs. Dans le secteur des céréales, la superficie des fermes et le rendement à l'hectare ont augmenté pour y faire face. Tout cela dans un esprit de compétitivité qui s'aiguissait de plus en plus, excluant les petites entreprises, notamment les fermes familiales. Par corollaire, les jeunes débutants ou nouvelles générations d'agricul-



Traduction de la bulle « DDT est bon pour moi », extrait d'une publicité vantant les nouveaux miracles de la chimie dans le magazine Life de 1945

¹ François VELLERETTE et Catherine WATTIEZ pour la préface, *Pesticides, le piège se referme*, 2002.

² Mohamed Larbi BOUGUERRA, *Quand le secret industriel prime sur la santé publique. Du Pont de Nemours, pesticide et profit*, mars 1997.



teurs verront l'investissement de départ bien difficile à rembourser. Un mécanisme politique bien sclérosant et qui produit un bilan social catastrophique. La société moderne a décidé de sacrifier les paysans sur l'autel du productivisme et aux exploitants agricoles de fermes-usines, traités de « cumulards »³ au niveau de l'achat des rares terres dédiées à l'agriculture de demain et au niveau de l'octroi des subsides.

En 1948, on attribue le prix Nobel de physiologie et de médecine à Paul Müller (*1899 †1965), qui découvre les propriétés insecticides du Ddt⁴. Il est vrai qu'au début de son application, en ne mesurant que les résultats à court terme, l'insecticide a sauvé des populations de la malaria et typhus transmises par les moustiques et les poux. Plus de cinquante années après, le monde scientifique a cerné les limites de ce protecteur du paludisme et des récoltes. « Notre ignorance est plus vaste que ce que nous connaissons » et « ce que nous ignorions [de ces produits protecteurs de récolte] s'avéra plus important que ce nous savions », écrivent Théo Colborn, Diane Dumanoski et John P. Myers⁵. Ce livre préfacé par Al Gore (alors, vice-président des États-Unis et candidat malchanceux aux élections de 2001) fait suite au premier livre réalisant un impact contre les pesticides, « The Silent Spring » de Rachel Carson en 1962, qui à la lecture, est toujours d'actualité.

THÉO(DORA) COLBORN

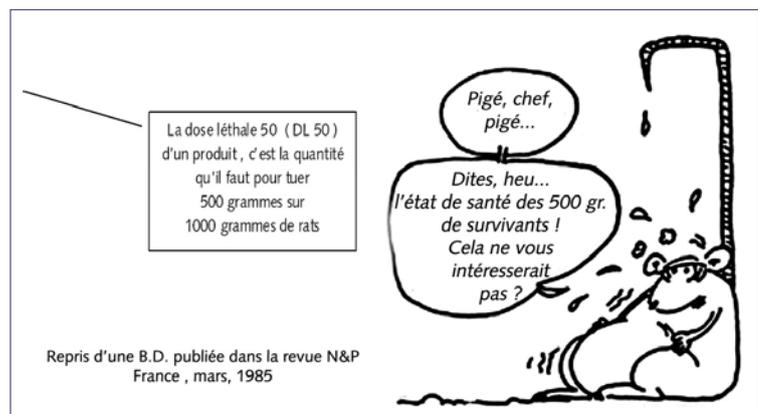
Théo Colborn, elle, a rassemblé, dans une banque de données depuis la fin des années 1980, toutes sortes d'informations aussi disparates que l'hécatombe des phoques en Mer du Nord, des dauphins en Méditerranée, de l'atrophie du pénis des alligators en Floride, d'oisillons difformes dans les Grands Lacs d'Amérique du Nord, des visons stériles dans la même région, des mœurs bizarres des goélands et des sternes toujours dans cette région des Grands Lacs fort fermés et pollués, du décimage des loutres en Angleterre, etc. Elle a ainsi suivi la piste des poisons à retardement que sont les pesticides. Les effets d'emménagement des toxiques dans les organes filtrant au sein de la pyramide alimentaire sont devenus probants lorsqu'on a voulu comparer des populations vivant dans une région polluée à une population vivant

dans une région intacte, les Inuits pour le genre humain et les ours polaires pour le monde animalier⁶. Ceux-ci consommant beaucoup de graisses de phoque consommaient aussi beaucoup de poisons par l'effet accumulateur des résidus persistants dont la concentration peut être multipliée des millions de fois au bout de la chaîne.

De hasard de lectures en hasard de rencontres, et par les connexions des résultats d'enquêtes, la recherche de Miss Colborn finit par découvrir une forme de risque de vie sociétaria bien insidieuse. La perturbation hormonale réalisée par les matières actives de pesticides entraîne des baisses de spermatozoïdes, de la stérilité et des malformations. Ces perturbations hormonales se réalisant parfois à des doses bien plus infimes que ce que l'on imaginait et avec des matières déclarées, au début, inoffensives. Comme par exemple, le plastique recouvrant l'intérieur des conserves et celui des éprouvettes ! Pire que le risque de l'extinction de l'espèce humaine (le titre de la version française du livre), les auteurs de *Our Stolen Future*, soit Notre avenir volé, voient dans le brouillage des messages hormonaux (perturbateurs endocriniens) chez les animaux et plus que probablement chez les humains, des problèmes comportementaux qui agressent la vie en société⁷. Sachez que l'industrie chimique a entrepris en vain de discréditer ce livre, tout comme le livre de Rachel Carson, mais tous les deux sont fort étayés scientifiquement.

ROBERT VAN DEN BOSCH

Si des livres comme ceux qui sont décrits ci-devant ne permettent plus aux autorités d'ignorer les dangers que l'on court, d'autres recherches dénoncent jusqu'à



3 Pierre BITOUN et Yves DUPONT, *Le sacrifice des paysans, une catastrophe social et antropologique*, 2016; Yannick OGOR, *Le paysan impossible. Récit de lutttes*, 2017.

4 Rachel CARSON, *Printemps silencieux*, 1962 ; Marylène POIRIÉ et Nicole PASTEUR, *La résistance des insectes aux insecticides*, août 1991.

5 Théo(dora) COLBORN, Diane DUMANOSKI et John P. MYERS, *L'homme en voie de Disparition*, 1996.

6 Rachel CARSON, déjà citée ; Théo COLBORN, déjà citée ; Maria CONE, *Le festin toxique des Inuits*, mai 2004.

7 Théo COLBORN, déjà citée.

l'efficacité des produits pesticides. Tout d'abord celui de l'entomologiste californien Robert Van den Bosch dès 1977-1978. C'est un des pionniers de la lutte intégrée et biologique⁸. Celui-ci dénonce « l'engrenage des pesticides ». C'est-à-dire la multiplication des traitements avec des doses en progression constante, pour lutter contre la pullulation d'espèces devenues de plus en plus résistantes⁹. Le temps de produire une nouvelle molécule biocide est parfois plus long que le temps d'adaptation des nuisibles à la molécule ou matière active de ce pesticide¹⁰. Comme la substance n'est active que 3-4 mois, lors de longue durée de stockage, les traitements répétitifs ont de grande chance de dépasser les limites autorisées¹¹.

LES NORMES NE SIGNIFIENT PLUS GRAND-CHOSE

Le commerce des produits dits parfois protecteurs de récolte ou pesticides est en pratique uniquement régulé par la publicité de vente, celle-ci est absorbée également dans la presse professionnelle agricole qui en devient muselée au niveau budgétaire. Les organismes de contrôle castrés politiquement¹² ont ainsi rarement rempli leur rôle d'informateurs et de contrôleurs¹³.

Toutes ces normes que sont les doses de résidus de pesticides autorisés, la D.J.A. (Dose Journalière Admissible) ou la DL 50 (Dose Létale 50¹⁴) ne signifie plus grand chose. De plus, cela ne mesure ni la destruction de la vie microbienne du sol, ni l'impossibilité au travers de tous les aliments ingurgités de définir le contenu additionné de chaque additif ou résidus et l'on ne sait rien de leurs interconnexions. La mise à jour des connaissances est rarement effectuée par l'O.M.S¹⁵, tant cette tâche de rassurer à l'aide de D.J.A. est peu convaincante.

Afin de mesurer pour l'agrégation officielle, on fait ingérer les nouvelles molécules (parfois pas dans leurs formulations d'agents dissolvants) à une population

(souvent des rats) en augmentant progressivement la dose. Arrivé à 50 % d'animaux morts (la dose létale), on obtient la DL50 par kilo de poids vif de l'animal. L'état des 50 % d'animaux restants permettrait d'en connaître plus sur l'innocuité, la carcinogénicité et génotoxicité du produit biocide testé, mais là, on n'analyse plus.

Il a fallu des initiatives de fondations privées pour mieux cerner les conséquences des traitements des terres agricoles par les quelques millions de tonnes/par année¹⁶ de produits à molécules biocides utilisés et créés par l'industrie chimique. Malheureusement, ce n'est pas toujours l'état, ni surtout les entreprises qui se sentent citoyennes et responsables de cet avenir. Encore un exemple qui peut désoler dans notre réalité actuelle, c'est lorsque l'emploi d'un pesticide devenait interdit dans les pays occidentaux, les firmes continuaient à le produire et à l'exporter dans les pays du sud¹⁷, pour les voir se ramener en l'important en termes de résidus dans les produits alimentaires importés¹⁸.

NOUS NOUS SENTONS L'OBLIGATION D'EN PARLER

Avant d'écrire ce texte, on voulait n'être que positif. Mais cette pratique que certains ont appelée l'agrochimie laisse beaucoup trop de traces destructrices pour que l'on n'en parle pas. Un pesticide est responsable non seulement de son objectif (tuer la vie ciblée), mais son spectre d'action est souvent plus large. Il inhibe, lors de la croissance de la plante, une synthèse convenable des apports nutritifs ou amendements du sol¹⁹. Cela procure à la céréale plus d'éléments non synthétisés directement assimilables dont raffolent les insectes, champignons, bactéries ou virus (les pestes). On leur permet de cette manière de cultiver une niche, un terrain idéal²⁰.

8 Robert VAN DEN BOSCH et Jean-Paul AESCHLIMAN, *L'engrenage des pesticides*, 1978 ; Rachel CARSON, déjà citée.

9 Marylène POIRIÉ et Nicole PASTEUR, déjà citée.

10 Marylène POIRIÉ et Nicole PASTEUR, déjà citée; Véronique RABAUD, *L'utilisation des produits phytosanitaires sur blé et maïs en 2001. Davantage de traitements, mais réduction des doses*, Revue Agreste Primeur, n°137, décembre 2003.

11 Francis FLEURAT-LESSARD, *Résidus de pesticides dans les céréales alimentaires. Origine, devenir et gestion raisonnée*, éd. Quae 2015, p.92 - 97.

12 Jenifer FERRARA ; Mohamed Larbi BOUGUERRA, déjà cité, 1997 ; Robert VAN DEN BOSCH et Jean-Paul AESCHLIMAN, déjà cité ; Dominique VIGNON, *L'E.P.A. fait des bulles*, août 1987 ; David WEIR et Mark SCHAPIRO, *Pesticides sans frontières*, 1982.

13 François VEILLERETTE, déjà cité.

14 Antoine ROIG, *Guide des additifs et polluants alimentaires*, 1988.

15 L'Organisation Mondiale de la Santé, WHO, site www.who.int.

16 François VEILLERETTE, déjà cité ; Véronique RABAUD, déjà citée.

17 Mohamed Larbi BOUGUERRA, *Les pesticides et le Tiers-Monde* 1986; François VEILLERETTE, déjà cité.

18 David WEIR et Mark SCHAPIRO, déjà cité, p. 35-38.

19 Bernard BOULLARD, *Guerre et paix dans le règne végétal*, 1990.

20 Francis CHABOUSSOU, *Les plantes malades des pesticides*, 1980.



La culture de céréales en agriculture biologique ne peut pas subir de traitements à l'aide de pesticides de synthèse, mais dans certains cas, lors de la conservation des grains, des traitements à l'aide de produits phyto d'origine naturelle et non rémanents sont autorisés.

Du fait du métabolisme (l'assimilation des apports nutritifs) des végétaux et de la partie consommée par l'humain (racine, feuille ou fruit), les résidus seront plus ou moins présents. D'où, lors de la culture, ils seront moins présents sur céréales (fruits/graines) que dans les autres fruits et légumes (salades ou racines²¹). Au cours de sa culture, la céréale peut voir à plusieurs étapes de celle-ci des interventions baptisées un peu vite de « phytopharmaceutiques », ou produits de protection des récoltes, et nommées produits chimiques par ses détracteurs.

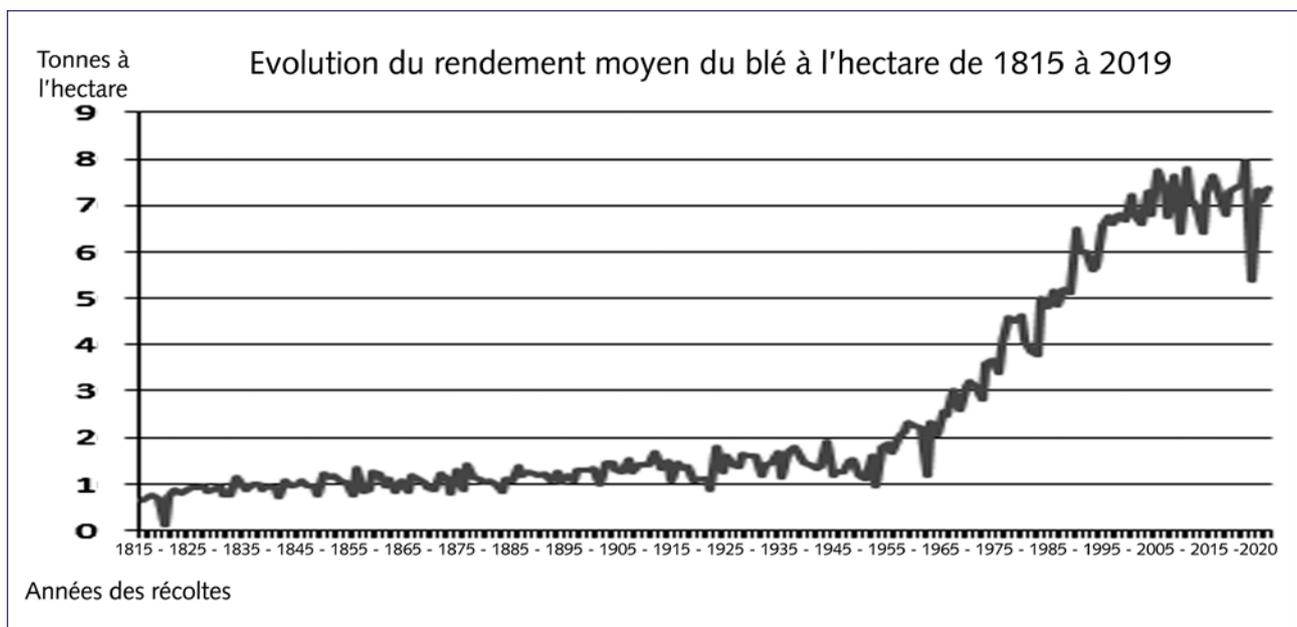
① Premièrement, la semence qui sera traitée aux insecticides autrefois organo-mercuriels, et actuellement organophosphorés et malheureusement aux néonicotinoïdes, dont le plus connu l'est sous le nom du produit commercial « Gaucho » interdit depuis 2004, mais d'autres nouvelles demandes d'autorisations émanent de la même « famille » d'agents actifs.

② Deuxièmement, si la semence est hybride, un agent chimique (H.C.A., soit Agent Chimique d'Hybridation)

sera pulvérisé sur les épillets afin de stériliser les organes mâles du froment pour créer une nouvelle variété par fécondation venant de pollen de variétés de céréales différentes semées « sous le vent ».

③ Troisièmement, mais à trois reprises ; avant et après que la germination de la graine dans le sol laisse pointer sa plantule puis encore après le tallage, des traitements d'herbicides peuvent avoir lieu²². Ceci afin de protéger la plante naissante du froment de la concurrence d'herbes parfois proches parentes génétiques²³. C'est dans ce cas qu'interviennent des herbicides dits sélectifs, utilisés parfois systématiquement²⁴ en termes de prévention.

④ Quatrièmement, des régulateurs de croissance peuvent être employés, moins que la culture recordman en ce domaine, l'arboriculture. Pour le blé, ce type d'intervention est l'action de cytokines antagonistes de l'acide abscissique, une hormone végétale qui favorise l'élongation au niveau de l'inter-nœuds. C'est pour réduire le risque de verse physiologique que l'on va limiter cette élongation de la tige entre deux nœuds et épaissir ces mêmes pailles. On les appelle le plus souvent « raccourcisseurs de tige²⁵ ».



21 François VEILLERETTE, déjà cité ; Francis FLEURAT-LESSARD, *Devenir des résidus d'insecticides au cours du stockage : des risques à gérer avec précision*, mars 2001 ; Hans-Dieter ÖCKER et Edith EICH, *Résidus de produit de protection de récolte dans le pain*, 1992.

22 Dominique SOLTNER, *Les grandes productions végétales*, 1987 ; Véronique RABAUD, déjà citée.

23 Myriam FERNANDEZ, recherche de., *Un insecticide qui contamine le blé ?*, 2003 ; Andy COGLAN, soit *Le désherbant peut amplifier les mycètes toxiques*, août 2003 ; François VEILLERETTE, déjà cité ; Joseph MENDELSON, *Roundup : l'herbicide le plus vendu au monde*, 1999 ; Brian TOKAR, *Monsanto, une histoire à facettes*, 1999 ; Véronique RABAUD, déjà citée ; Dina SCHREINEMACHERS, *Les malformations de naissance et autres résultats périnataux défavorables dans quatre états producteurs de blé des Etats-Unis*, 2003.

24 Véronique RABAUD, déjà citée.

25 Jörg BRÜGGEMANN et Hans-Dieter ÖCKER, *Résidus des raccourcisseurs de tiges Chlorchlichlorid (CCC) dans les céréales, les produits de mouture et le pain*, 1992.

⑤ Cinquièmement, les attaques dues aux moisissures²⁶ lors de la culture conduiront à des traitements de fongicides²⁷ qui peuvent se prolonger jusqu'au stockage.

⑥ Sixième et dernière, après le décorticage des grains (enlever les balles ou cosses), qui se réalisait autrefois sur l'aire de battage au fléau, le grain sera conservé, souvent en silos. Les produits de protection du stockage du grain²⁸ luttant notamment contre les charançons viennent après récolte et décorticage et avant la transformation en farine. Des analyses d'une étude de 1972 comparent les teneurs en lindane (insecticide organochloré fort rémanent) de différents produits de mouture de froment. En donnant l'indice 100 à la teneur (non chiffrée) du grain complet, la fleur de farines issues du premier broyeur à cylindres divise par 5 ou 10 la teneur, mais le son et les remoulages bis la multiplient inévitablement par 2/2,5. Ce qui a fait dire à l'auteur de l'étude « qu'en règle générale, les farines blanches ont une qualité hygiénique très supérieure²⁹ ». La farine complète nécessite pour cette raison plus de contrôle et de vigilance. C'est principalement ces derniers produits de traitement et leurs métabolites³⁰ que devrait cibler l'analyse de résidus. D'autant plus, si le son fait partie de la portion employée dans le pain ou autres produits dérivés³¹.

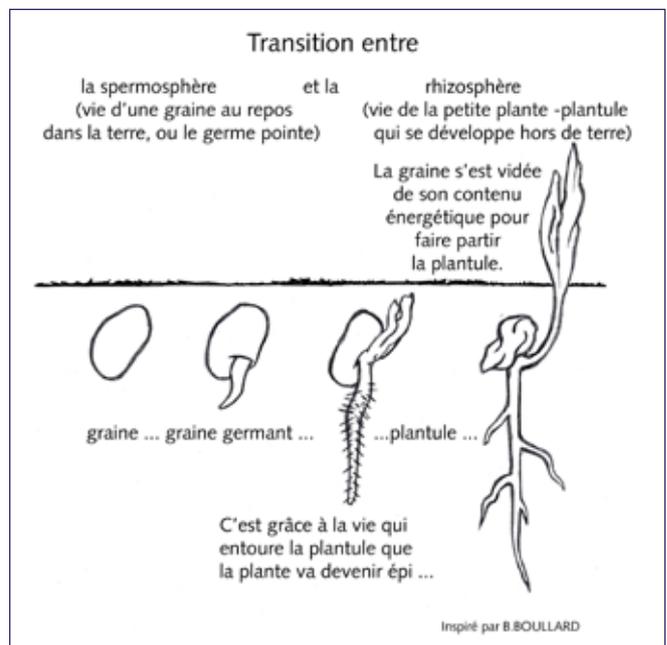
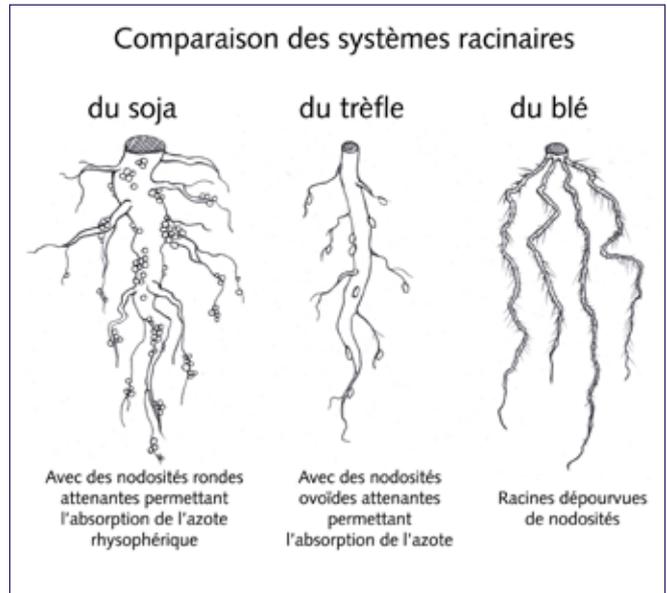
Ainsi, en agriculture conventionnelle, le nombre de traitements, l'amélioration des semences de blé et la mécanisation de l'agriculture conduiront à une explosion des rendements en passant en moyenne de 2 tonnes à l'hectare dans l'immédiat d'après guerre à 7 - 8 tonnes l'hectare dans les années 1990, soit sur une cinquantaine d'années.

LA C.R.C. (CULTURE RAISONNÉE CONTRÔLÉE)

La C.R.C. (Culture Raisonnée Contrôlée) se veut une certification d'une culture qui veut limiter les interventions de pesticides lors de la culture grâce à une meilleure observation avant intervention qui ne se veut plus systématique. La C.R.C. interdit l'emploi de certaines substances actives, par exemple celle du Roundup (le glyphosate - un des herbicides proposés

par les firmes proposant des produits « protecteurs des récoltes ») et le chlormequat chlorure qui est un des raccourcisseurs de tiges proposés sur le marché.

Elle veut également éviter les pulvérisations des grains au stockage (insecticides)³².



26 Dominique SOLTNER, 1987,déjà cité.

27 Mohamed Larbi BOUGUERRA, 1997, déjà cité.

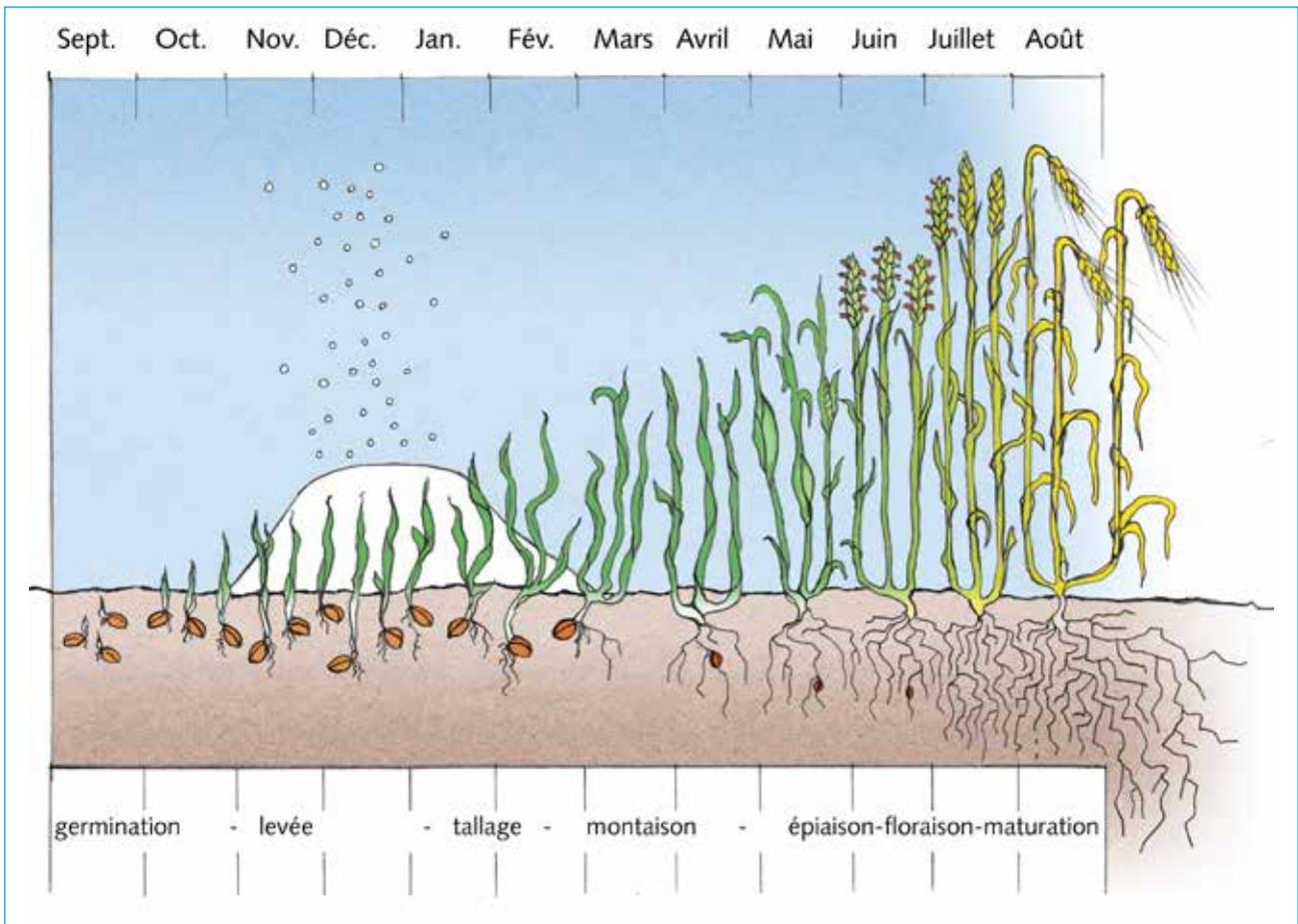
28 A. ROIG, déjà cité ; Francis FLEURAT-LESSARD, 2001; François VEILLERETTE, déjà cité ; Hans-Dieter ÖCKER et Edith EICH, déjà cité, p. 76.

29 Jean ADRIAN, *Considérations sur le rôle du pain en alimentation*, 2003.

30 Henri GOUNELLE DE PONTANEL et D. PRANDINI-JARRE, *Le pain, valeur nutritionnelle et hygiénique*,1979 ; Francis FLEURAT-LESSARD, 2001, déjà cité.

31 Francis FLEURAT-LESSARD, 2001, déjà cité ; Jean ADRIAN, 2003 ; L'article du quotidien *Le Parisien* du 7 octobre 2002.

32 Site : <https://www.filiere-crc.com/nos-cahiers-des-charges/>



La C.R.C. une culture raisonnée et contrôlée se veut d'être entre la culture biologique et la culture conventionnelle. Encore faut-il savoir de quelle convention il s'agit³³?

DÉCRIVONS MAINTENANT, LA CULTURE BIOLOGIQUE

On ne peut décrire ici qu'en condensé les pratiques de l'agrobiologie, tellement cela se vit plus en expérience sur le terrain qu'en théorie. Cela se vit également d'après le climat et le type de terre. Et comme tout cela est changeant et varié, adaptons-nous au sol plutôt que de lui demander de s'adapter à nous.

Dès lors, on ne peut que se contenter de dresser ici un inventaire des pistes à creuser et qui différencient l'agrobiologie d'une agrochimie, laissant à d'autres le développement et l'approfondissement technique et certains le font déjà très bien³⁴. Allons-y pour un inven-

taire qui n'a rien d'exhaustif et qui de par son côté théorique pêche par manque de pratique, ce n'est certes pas un écrit d'homme de terrain qui vous est proposé.

- C'est la volonté d'avoir un sol vivant qui fait éviter, si pas élimine, les labours profonds enfouisseurs de la mince couche fertile et vivante. Un débat interne à la culture biologique s'installe parfois entre labour et non-labour³⁵.
- La culture de céréales avec engrais vert / couvert végétal, est une méthode qui lutte contre l'inertie des sols. Il s'agit alors de réussir sur le même emplacement, avec timing précis, deux germinations, deux levées, deux montaisons différentes, avec une météo qui peut venir perturber les plans établis.
- L'arboriculture est mise en avant pour réparer les dégâts dus aux remembrements des terres et l'élimination des haies vives protectrices. Cela entraîne une double exploitation (celle du bois et de la surface

33 Dominique SOLTNER, *Guide de la nouvelle agriculture sur sol vivant. L'agriculture de conservation: Sans labour, avec couverts, légumineuses et rotations*, 2015.

34 Joseph POUSSET, *Agriculture sans herbicides*, 2016 ; D.SOLTNER, 2015, déjà cités.

35 Masanobu FUKUOKA, *La révolution d'un seul brin de paille*, 2005.

- cultivable) qui au niveau de l'exploitation naturelle de la terre se complètent bien.
- L'apport de compost fortifie la vie de l'humus qui étymologiquement veut dire, la terre, mais une terre vivante. Grâce à ces méthodes naturelles d'apport de ces engrais (paille compostée et mêlée de fumier du bétail notamment), l'apport notamment azoté (le pivot de la fertilisation) arrive dans la terre.
 - La méthode de l'assolement connue dès les premiers traités d'agriculture (Columelle au 1^{er} siècle) permet non seulement d'éviter la colonisation dans le sol des pestes (moisissures, et microfaune potentiellement nuisibles) propres à la plante cultivée mais aussi apporte cette complémentarité qui charge et décharge la terre en divers éléments fertilisants. Par exemple, les années suivant la culture des légumineuses, le blé « pompera » ce reliquat d'azote dans le sol. Cet azote de l'air aura été fixé dans le sol grâce au système racinaire de celles-ci, disposant de nodosités. Il faut encore savoir que des sols trop riches en azote favorisent la verse des blés hautes tiges en céréaliculture. Dans l'assolement sans prairie, la rotation sur plus de trois voire neuf ans est proche de l'idéal, pour autant que les hectares de parcelles cultivées le permettent³⁶.
 - En agriculture biologique, on misera la fertilisation en soignant la vie de la terre entourant les multiples racines du blé. Sachez qu'il existe jusqu'à 67 200 racines au blé arrivé à maturité. Mise bout à bout, cela peut atteindre 600 mètres³⁷. Si l'on prend la peine de ne pas couper les racines de céréales en les arrachant par la tige de la céréale, que l'on bêche autour pour suivre les ramifications racinaires, on s'aperçoit que le blé s'enracine plus profondément qu'un chêne, qu'une luzerne peut envoyer ses racines à plus de dix mètres de profondeur. Grâce à l'association des champignons (dits *mycorhizes*) et des multiples racines, le transfert des engrais naturels contenus dans le sol s'opère. Les champignons et les bactéries du sol enlacent les racines dans ce qu'il est convenu d'appeler *rhizosphère*, là où se marient le sol et la plante³⁸. On l'ignore peut-être de trop, par manque de lisibilité du fait que la vie est souterraine, mais les racines sont souvent plus importantes que les parties aériennes apparentes.
 - La vie du sol, se révèle avec la présence des vers de terre³⁹ qui aèrent celui-ci et prédisent les nutriments.
 - Autre avantage de culture biologique, celle qui permet de mieux éviter les niches à moisissures (excédent d'apport intensif de nitrates) et qui peuvent provoquer des maladies qui en découlent dans ces cas de figure.
 - Dans les précédents culturels, (les racines, ex. : la pomme de terre), nettoient et libèrent la terre assez tôt.
 - En bio et avec des semis issus de la sélection paysanne, la lutte contre la verse si cruciale avec les céréales à haute paille ne se réalise pas par un raccourcissement des tiges. On sait que celui-ci prive les grains de matière nutritive qui migre de la tige et des feuilles vers ce fruit-graine.
 - Pour que cette migration des éléments nutritifs se déroule bien, il faut un minimum d'eau dans la plante. Si l'évapotranspiration (due à des températures trop hautes) est trop forte, le grain sera privé de ses réserves et c'est alors l'accident de culture que l'on appelle *l'échaudage*. Lorsque cette matière sèche ou nutriment du grain provient d'1,50 m ou de 70 cm de pailles, il y a probablement une différence au niveau de la qualité nutritionnelle de ce grain. Certains tests de dégustation en aveugle décelaient aussi une différence au profit des blés issus de hautes pailles. Pour lutter contre la verse, cela se fera par semis de variétés-populations mélangées comme le réalisait le méteil (mélange froment-seigle). Mais aussi en réfléchissant sur la densité du semis précoce. Si elle est plus faible, cela renforce la potentialité de *tillage* et procure ainsi un meilleur enracinement, et du coup, une meilleure base à la plante-blé. Seulement ce semis à faible densité exige un plan de culture soigné, pour ne pas devoir sarcler manuellement des espaces de grandes cultures, ce qui est trop exigeant dans la pratique.

● M. Dewalque

36 Olivier DUGON, *Céréaliculture biologique sans bétail*, juillet 1984.

37 Bernard BOULLARD, déjà cité.

38 Claude BOURGUIGNON, *Le sol, la terre, les champs*, 1989.

39 Marcel B. BOUCHÉ, *Des vers de terre et des hommes*, 2014.

Les paroles s'envolent,

les écrits restent...

Dans un article précédent, nous avons abordé la thématique des rapports oraux avec notre clientèle.

Ils sont les plus importants, essentiellement dans nos lieux de vente. Rappelons simplement ceci : ne jamais oublier d'être prévenant, poli et attentif.

Ici, nous allons consacrer quelques lignes aux écrits, fort importants, eux aussi : nous les trouvons partout.

Ils possèdent un défaut important : ils « restent » !

Ils sont dans nos annonces (fermeture, congés, promotions...), dans nos courriers et autres affiches et publicités. Avec une très bonne lisibilité.

QUELQUES CONSEILS... À MÉDITER ET À APPLIQUER

1. Si vos écrits doivent être rendus publics, ils doivent impérativement être clairs (aucune ambiguïté), concis et bien sûr exempts de toute erreur d'orthographe.
2. Dans la mesure du possible, évitez tous les néologismes douteux ainsi que le recours à des langues étrangères, et ce surtout si le terme exact existe dans notre langue.

Pourquoi écrire « take away » alors qu'il suffit d'utiliser deux autres mots : « A emporter » !

Et la liste est longue... La pandémie n'a rien fait pour calmer le jeu en la matière.

Que penser de « déconfinement », de « présentiel » ou « présenciel », de « home working » et de bien d'autres vocables aisément traduisibles et auraient ainsi l'avantage d'être compris par tous : nos aînés les apprécieraient !

« Courriel » a le mérite d'exister (contraction entre « courrier » et « électronique ») : préférez-le à « mail » ou encore à « e mail »

3. L'un de mes professeurs de français nous conseillait souvent de NOUS FAIRE RELIRE par un parent, un ami... qui maîtrise notre langue. Dans nos écrits, il trouvera presque toujours des erreurs, pas toujours évidentes, que nous ne voyons pas.

Il est même conseillé de ne pas hésiter à lui demander de rédiger à notre place si nous hésitons trop sur la qualité de nos textes.

4. Evitez aussi les longs discours !

Car on ne les lira pas. Tout simplement !

Soyez brefs : allez à l'essentiel ... pas de « blabla » et ne prenez pas vos lecteurs pour des ignorants !

Une preuve ? Regardez, observez les meilleurs slogans publicitaires. Les meilleurs sont les plus courts mais surtout ceux que l'on retient ! Observez, lisez, écoutez et vous comprendrez.

POUR CONCLURE...

La perfection n'existe pas, c'est une certitude, et en cette matière plus particulièrement. Les chausse-trapes (évités aussi ces mots composés truffés de pièges) y sont partout.

Bref, notre belle langue mérite d'être mieux connue et respectée.

Ah oui un tout petit détail... je ne me suis pas fait relire, donc à vous de la trouver cette petite ou grosse erreur !

A vos (belles) plumes !

● Daniel SORET

PROMOTION

Les Glaciers Francophones vous présentent MANTECADO



Depuis un an, les réunions d'ARTGLACE, la Confédération des Associations des Artisans Glaciers de la communauté Européenne, sont virtuelles. Cela n'a pas empêché les membres de concrétiser pour 2021 la déjà traditionnelle journée Européenne de la glace artisanale, le 24 mars.

Cette année, ce sont nos collègues Espagnols qui sont à la une, en proposant le goût « MANTECADO » une délicieuse glace à la vanille sublimée par un léger apport de cannelle et de zeste de citron, garnie d'un marbrage au confit d'orange agrémenté de flocons de chocolat.

Si la situation sanitaire actuelle nous a empêché l'habituelle conférence de presse avec fabrication en live, elle nous permet cependant de continuer nos activités « à emporter » et donc de célébrer pour la 9^e fois cet évènement.

Bien entendu, chaque glacier peut adapter la réalisation d'après ses préférences ainsi que celles de ses clients, tout en gardant la ligne principale : « **Vanille - Confit d'Orange - Chocolat** ». Des affiches sont à la disposition des membres de la fédération. Nous avons réalisé une vidéo pour vous présenter le goût 2021, que vous pouvez visionner sur notre page Facebook en suivant le lien suivant : <https://www.facebook.com/artisanglacierfrancophones/>

CONCOURS

ARTGLACE à travers GDay (Gelato Day) propose un concours pour les glaciers, cinéastes en herbe. Vous réalisez, avant le 30 juin, une vidéo d'une durée de maximum 90 secondes sur la fabrication et ou la promotion et la vente du goût « MANTECADO ». Si votre vidéo est parmi celles qui sont sélectionnées, vous serez invités à l'évènement qui aura lieu au parlement Européen de Strasbourg en 2022 pour commémorer la 10^e journée européenne de la glace artisanale. Les modalités pratiques ainsi que le règlement vous seront envoyés sur simple demande au secrétariat de l'Association Royale des Artisans Glaciers Francophones Belges : streibelgeorges@gmail.com

Notre association est ouverte à tous les professionnels amoureux de leur métier de glacier, qui peuvent y trouver, dans un esprit solidaire, soutien et conseil.

● **Henri Tavolieri**
Président ARAGFB A.S.B.L.





Établie par la décision
du Parlement européen
du 5 juillet 2012



Gelato Day 2021

la saveur officielle de la Journée européenne de la glace artisanale est:



"Mantecado"

Dédié à la tradition de la glace en Espagne,
une crémeuse glace à la vanille
marbrée au confit d'orange
et décorée de copeaux de chocolat



CONFÉDÉRATION DES
ASSOCIATIONS DES
ARTISANS GLACIERS DE LA
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Sparkalis transforme les idées des innovateurs de la food tech et des startups en succès

Nouveau projet de fonds d'investissement et d'accompagnement de Puratos, Sparkalis est la première entreprise globale de technologie alimentaire dans les domaines de la boulangerie, de la pâtisserie et du chocolat

Sparkalis, une nouvelle entreprise prometteuse qui accélérera l'innovation dans le secteur des technologies alimentaires, a été lancée le 12 mars.

Puratos, le fabricant international d'ingrédients pour les secteurs de la boulangerie, de la pâtisserie et du chocolat, lance Sparkalis qui vise à soutenir d'une part le développement de produits, de services et d'ingrédients révolutionnaires, et à favoriser d'autre part la collaboration avec les jeunes entreprises et les PME.

Véritable **incubateur de startups**, Sparkalis opérera également des **investissements directs**. Son approche flexible offrira un **soutien modulable pour doper la croissance des entreprises innovantes dans le domaine de la food tech**. En effet, les startups présentant les innovations les plus intéressantes manquent souvent de soutien dans la phase de démarrage (« seed ») ou de prédémarrage (« preseed ») : un soutien pourtant précieux pour transformer leurs idées en produits évolutifs. Comme son nom l'indique, Sparkalis (de l'anglais « spark » et « chrysalis ») agira comme une étincelle nécessaire à l'éclosion et l'envol d'innovations remarquables. Sparkalis s'efforcera principalement de rendre le profil des produits alimen-

taires sains et plus durables. Les investissements seront quant à eux destinés à des projets sur des produits d'origine végétale, sur la fermentation et sur la numérisation. L'entreprise soutiendra également des idées et des solutions innovantes en matière de fabrication.

En s'appuyant sur la riche histoire et l'expérience de Puratos, Sparkalis ambitionne de **propulser des idées innovantes et de les mettre sur le marché au profit des boulangers, pâtisseries et chocolatiers du monde entier**. Pour ce faire, un réseau mondial de près de cent experts est déjà prêt à évaluer rapidement les projets et à encadrer personnellement les startups les plus prometteuses. Chaque projet soutenu sera accompagné par un spécialiste dédié de Puratos pour maximiser, ensemble, les chances de transformer les idées innovantes en succès concrets. La nouvelle entreprise fournira une expertise globale en matière de développement de produits, de mise à l'échelle mondiale de solutions adaptées au marché et de soutien concernant les exigences réglementaires. Elle offrira également des opportunités de formation. Sparkalis permettra en outre aux partenaires l'accès au programme de recherche *Taste Tomorrow* de Puratos, le plus important programme mondial de recherche permanente sur les





comportements globaux et locaux des consommateurs dans les secteurs de la boulangerie, de la pâtisserie et de la chocolaterie.

L'innovation a toujours fait partie de l'ADN de Puratos : il y a plus de cent ans déjà, l'entreprise familiale voyait le jour dans un garage en Belgique avec l'ambition novatrice de simplifier la vie des boulangers et des confiseurs. Un siècle plus tard, cette mission n'a pas changé. Sparkalis souligne l'engagement en faveur de l'innovation de l'entreprise qui, ces dernières années, a soutenu le développement de projets comme Bakeronline, une start-up qui permet aux boulangers de créer gratuitement une boutique en ligne personnalisée.

Filip Arnaut, directeur général de Sparkalis et directeur de la R&D chez Puratos : « *Sparkalis est né d'un profond désir de soutenir des pionniers inspirés de la technologie alimentaire et de bâtir ensemble des succès. Sparkalis souligne l'engagement continu de Puratos à stimuler l'innovation pour créer un « foodprint », une « empreinte alimentaire » plus saine et plus durable dans le monde entier* ».

Sophie Blum, associée directrice générale de Sparkalis et directrice du marketing de Puratos : « *Sparkalis recherche des futurs innovateurs parmi les jeunes entreprises des secteurs de la boulangerie, de la pâtisserie et du chocolat. Notre équipe d'experts mondiaux, chacun avec son propre parcours professionnel, est enthousiaste à l'idée de transformer leurs visions en réalités commerciales fructueuses. Nous fournissons le terreau idéal pour découvrir la prochaine grande innovation alimentaire tout en nous appuyant sur la R&D, le réseau et la compréhension des consommateurs de Puratos qui existent depuis un siècle* ».

Contacts Sparkalis

Tous les entrepreneurs intéressés peuvent trouver toutes les informations utiles sur le site web de Sparkalis : www.sparkalis.com

Email : contact@sparkalis.com

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**

Beco®

ATELIERS HYGIÉNIQUES

Installations neuves - Rénovation

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



PANELCO sprl

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

www.becopanel.be



Beobank Home Secure PRO

Une solution qui protège votre entreprise, c'est rassurant.



A partir de
31,5€ HTVA /mois
Équipement et télésurveillance inclus¹

Chez Beobank, votre entreprise est bien entourée. En plus des solutions pour la gestion financière de vos activités, nous vous proposons également un système d'alarme pour votre entreprise : **Beobank Home Secure PRO**. Pour cela, nous collaborons avec **EPS**, expert européen dans le domaine des systèmes d'alarme, sans fil, avec télésurveillance 24h/24 et 7j/7.

A partir de 31,50€/mois, un système d'alarme télésurveillé est mis à votre disposition, sans achat d'équipement¹. L'installation est effectuée par un professionnel et, en cas d'alarme, les interventions² sont effectuées par les agents de gardiennage **G4S**.

Vous voulez en savoir plus? Rendez-vous sur beobank.be

beobank PRO

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

WWW.BEOBANK.BE

 ¹ Tarif HTVA au 01/12/2018 pour un équipement de base d'un local en formule Comfort Pro, hors frais d'installation et de mise en service de 75€ HTVA, hors options et frais de communication éventuels. Beobank Home Secure Pro est un service opéré par Euro Protection Surveillance SA - Société Anonyme au capital de 5.000.000€ - RPM Bruxelles - TVA BE 0679 698 103 Boulevard International 55 D, 1070 BRUXELLES - IBAN BE23 1096 6746 2291 - BIC CTBKBEBXXX. Autorisation d'exercer en tant qu'entreprise de systèmes d'alarme délivrée par le Ministre de l'Intérieur conformément à la loi du 2 octobre 2017 réglementant la sécurité privée et particulière. Services proposés aux professionnels sous réserve des conditions et limites figurant dans les conditions générales. Engagement 12 mois minimum.

² Selon la formule choisie et après levée de doute conformément à la réglementation.

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

5 bonnes raisons d'acheter votre local professionnel

Acheter un bien immobilier en société pour installer votre PME ? Cela peut être une bonne idée ! Vous hésitez encore avec la location ? Voici 5 atouts pour vous aider à trancher !



Un rez-de-chaussée commercial ? Des bureaux ? Une maison à transformer ? Un nouvel entrepôt ou espace de production ? Quel que soit votre choix : l'acquisition d'un bâtiment professionnel en société est un investissement au sens premier du terme. Cela exige un minimum de réflexion et de préparation. Encore plus que pour l'achat d'un logement familial ! Prenez en compte plusieurs éléments : votre situation et statut professionnel ; les besoins présents et futurs et la maturité de votre PME ; les caractéristiques de votre activité et vos objectifs. Sans jamais négliger les aspects financiers, fiscaux et comptables. Compliqué ? Voici les avantages à la clé.

1. Seul maître à bord

C'est un avantage évident (mais précieux) de la propriété : vous êtes libre d'aménager et de transformer le bien. Vous gérez comme bon vous semble et selon les besoins de votre PME. Cela n'est pas le cas lorsque vous êtes simplement locataire et que vous dépendez des projets de votre propriétaire. Par exemple, une vente qui vous forcerait à déménager...

2. La valeur de la PME à la hausse

L'immeuble acheté devient un actif de l'entreprise. Autrement dit ? Sa valeur accroît le patrimoine de votre entreprise. Mais ce n'est pas tout : vous pourrez toujours revendre les lieux et profiter d'une éventuelle plus-value (taxée à l'impôt des sociétés). C'est



aussi un gage de stabilité vis-à-vis de vos partenaires.

3. Des frais moins élevés

Cela dépend de plusieurs facteurs. Mais le coût des mensualités d'un crédit d'investissement est souvent inférieur à celui d'un loyer pro. Vous avez évidemment dû investir un montant lors de l'achat, mais vous ne versez plus de loyers à fond perdu à un autre propriétaire.

4. Le « bonus » fiscal

Vous pouvez amortir votre bâtiment sur une période de 20 à 33 ans. L'avantage ? Vous payez moins d'impôts puisque vous diminuez votre base imposable grâce à une série de charges déductibles : amortissements ; précompte immobilier ; intérêts d'emprunt ; frais d'entretien et de travaux ; etc.

5. Un coup de pouce ?

La question du financement est également centrale. Vos liquidités sont précieuses et il vaut mieux les préserver (en partie au moins). Voilà pourquoi un crédit bancaire d'investissement peut être la solution. Avec la possibilité de profiter de bonnes conditions et choisir la formule de remboursement la plus adaptée !

Convaincu ? Notez que les acquisitions d'un bien à titre privé et selon la formule « usufruit et nue-propriété » (achat scindé) peuvent être des options. Des montages qui peuvent avoir un sens en termes de transmission de patrimoine. Parlez-en à votre comptable-fiscaliste !

Acheter un bien immobilier pour votre société ? Découvrez notre Crédit d'investissement. Visitez www.beobank.be/pro pour en savoir plus et prenez rendez-vous.

NUTRITION

Plan Fédéral

Nutrition Santé

De nombreuses personnes ne savent pas quelle est l'ampleur des actions du Plan Fédéral Nutrition Santé. Veuillez trouver ci-dessous un rappel de ses objectifs.

Le Plan Fédéral Nutrition Santé (PFNS) tend à mettre en œuvre une politique fédérale de promotion des habitudes alimentaires et modes de vie sains, en vue de réduire de façon significative l'incidence des maladies liées à une mauvaise alimentation et à la sédentarité qui impactent lourdement qualité de vie et budgets de santé.

SES OBJECTIFS

Ce plan vise l'implémentation des stratégies de l'OMS et de la Commission européenne dans les domaines de la nutrition et de la santé en Belgique.

Pour ce faire, le PFNS s'articule sur 5 axes stratégiques, renforcés par le biais d'actions concrètes à tous les niveaux de pouvoir (fédéral, communautaire, régional et communal) :

- **Axe 1 : l'engagement du secteur privé.**

Cet engagement doit porter sur l'amélioration nutritionnelle des produits destinés aux enfants et la reformulation du marketing alimentaire destiné à ceux-ci.

- *La Convention sel*

Dans le cadre du Plan Fédéral Nutrition Santé et de sa stratégie globale pour la réduction du sel auprès de la population, notre SPF est à l'origine de la Convention sur le sel, établie avec la participation volontaire de la fédération de l'industrie alimentaire (FEVIA) et la fédération de commerces et des services (COMEOS). Cette Convention visait à une réduction de la consommation de sel par la population de 10% entre 2009 et 2012 par le biais de la réduction de sel dans les produits alimentaires et par la sensibilisation de la population sur les risques de l'excès de sel dans l'alimentation.

Une campagne a été lancée par le SPF Santé publique, la campagne « Stop le sel ». Cette campagne met en évidence le lien direct existant entre la surconsommation de cet ingrédient et l'hypertension, responsable, chaque année, du plus grand nombre de décès dans notre pays.

La diminution progressive de la quantité de sel dans les produits alimentaires, entamée en 2009, touche essentiellement les produits à base de viande, les pains, les soupes déshydratées, les plats préparés et les fromages.

Une diminution, entre 7,5% à 36% actuellement constatée dans la composition de ces types de produits, fait de cette convention une véritable réussite.

En 2014, une étude consistant en une analyse d'urine pendant 24h sur un échantillon de 235 Belges a montré que la consommation de sel moyenne est de 9,5 g par jour contre 10,45 g/jour en 2009, soit 10% en moins, conformément à la Convention.

On peut relever l'engagement des artisans boulangers-pâtisseries à utiliser du sel iodé.





- La Convention Alimentation Équilibrée

Le 13 juin 2016, la Ministre de la Santé publique, Maggie De Block, en collaboration avec FEVIA (Fédération de l'industrie alimentaire belge) et COMEOS (Fédération pour le commerce et les services), signait la Convention Alimentation Équilibrée.

L'objectif de cette Convention est de contribuer à réduire de 5% l'apport calorique grâce à une diminution de la teneur en sucres et/ou graisses, et à une amélioration de la composition des produits alimentaires. Il est donc demandé, aux entreprises du secteur alimentaire, une optimisation de la composition de leurs produits par une augmentation de leur apport en fibres, en céréales complètes ou une réduction de leur teneur en sucres ajoutés, en graisses saturées et en calories. Le but final étant de lutter contre l'obésité.

Cette prise de position commune du SPF Santé publique et du secteur alimentaire a déjà produit ces effets : plus de 2 entreprises alimentaires sur 3 en Belgique, ont modifié la composition d'au moins un de leurs produits.

Néanmoins, chacun doit être conscient qu'il n'est pas possible de résoudre le problème de l'obésité uniquement en ajustant la composition des produits et en privilégiant la consommation de ceux-ci. Il est indispensable que chacun adopte une approche plus globale de la santé par une combinaison de différents facteurs dont, notamment, un choix alimentaire équilibré et varié mais également la pratique suffisante d'exercices physiques.

La Convention sur le sel a permis une diminution de 10% de la consommation de cet ingrédient omniprésent dans la composition des produits alimentaires.

Par la Convention Alimentation Équilibrée, on affirme sa volonté de prendre ses responsabilités dans l'aide aux consommateurs à tendre vers une alimentation équilibrée et variée et à adopter un mode de vie sain, clé de la lutte contre l'obésité.

- **Axe 2 : l'allaitement maternel et la dénutrition**

Le Comité Fédéral de l'Allaitement maternel (CFAM) renforce l'information et la formation à propos de l'alimentation des nourrissons et jeunes enfants. La lutte contre la dénutrition est assurée par des outils adaptés aux hôpitaux, maisons de soins ou domiciles.

- **Axe 3 : les carences en micro-nutriments**

Ces carences sont liées à la déficience iodée légère qui reste un problème d'actualité en Belgique.

- **Axe 4 : les monitoring et enquêtes alimentaires**

Ces monitoring portent sur l'évaluation de la consommation alimentaire, les habitudes alimentaires et la qualité nutritionnelle de l'alimentation ainsi que sur l'évaluation des niveaux d'activités physiques, l'évaluation de l'adéquation des apports alimentaires et nutritionnels par rapport à cette activité. Leurs sujets abordent également l'exposition des enfants et des adultes belges aux contaminants, additifs et autres produits chimiques dans les aliments et permettent, enfin, l'estimation de l'effet des politiques de nutrition.

- **Axe 5 : la recherche scientifique en nutrition**

Les résultats de ces recherches doivent permettre d'orienter et renforcer les actions menées au niveau du PFNS et des politiques communautaires.

Le Plan Fédéral Nutrition Santé vise à la cohérence des messages véhiculés dans le domaine, tant par les parties prenantes publiques (Communautés, des Régions, des Communes et associations actives dans le domaine de la nutrition-santé) que privées. Ce plan apparaît comme un outil pluridisciplinaire efficace dont le but est la diminution du surpoids et de l'obésité en Belgique.

Source : Healthbelgium

Qu'est ce qu'est exactement

le Nutri-Score ?

Le Nutri-Score est un système d'information nutritionnel créé par Santé Publique France, soutenu et repris par le SPF Santé publique belge. Le logo est présent sur l'avant des emballages pour mieux vous informer sur la valeur nutritionnelle des aliments.

Le Service Public Fédéral Santé publique a développé plusieurs outils de communication pour vous présenter le Nutri-Score de façon ludique. Vous les avez peut-être déjà vus.

Le Nutri-Score est composé d'une échelle de 5 couleurs associées à 5 lettres.

De A, pour les aliments à privilégier, à E, pour les aliments à limiter.

D'un simple coup d'œil, le Nutri-Score aide le consommateur à faire des choix plus sains.

L'utilisation du Nutri-Score est volontaire. Les producteurs ou distributeurs d'aliments peuvent opter pour son utilisation afin de permettre aux consommateurs de mieux interpréter l'étiquetage nutritionnel et d'en tenir compte pour faire des choix plus sains.

Les producteurs et distributeurs d'aliments qui désirent faire usage du Nutri-Score, ont ci-dessous les renseignements nécessaires à sa mise en œuvre sur leurs produits :

*Tout opérateur qui souhaite utiliser le Nutri-Score sur le marché belge doit s'acquitter de **deux conditions obligatoires** :*

- **l'obtention de la licence pour l'utilisation de la marque Nutri-Score** auprès de Santé Publique France.
- **la notification des produits commercialisés sur le marché belge** portant le Nutri-Score auprès du Service Public Fédéral Santé publique.

Obtention de la licence pour l'utilisation de la marque Nutri-Score auprès de Santé Publique France :

L'utilisation de la licence Nutri-Score se fait via Santé Publique France via la procédure que l'on peut demander sur nutri-score@health.gov.be

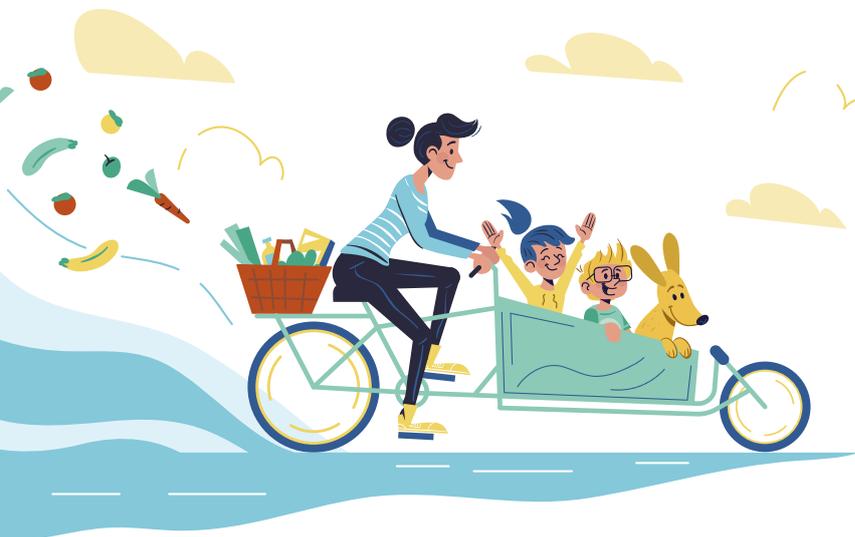
COMMENT CALCULE-T-ON LE NUTRI-SCORE

Le Nutri-Score se calcule à l'aide d'une méthode validée scientifiquement. Pour obtenir le score final du produit par 100 g ou 100 ml, le calcul tient compte de la quantité :

- d'éléments à favoriser : la teneur en fruits et légumes, légumineuses, fibres, noix et protéines
- et d'éléments à limiter : la teneur en sucres, sel, graisses saturées et calories.

Le score ainsi obtenu est traduit par l'échelle de 5 couleurs et de 5 lettres formant le logo Nutri-Score.

Au plus l'aliment sera riche en éléments à favoriser, meilleures seront la lettre et la couleur.





POURQUOI SOUTENIR LE NUTRI-SCORE

L'alimentation est un facteur important pour être en bonne santé.

De nombreuses personnes en sont conscientes et sont plus attentives à ce qu'elles mangent.

Mais les informations nutritionnelles ne sont pas toujours bien comprises.

C'est pourquoi, les autorités belges ont décidé de soutenir le Nutri-Score, pour plus de transparence.

Ce logo validé scientifiquement permet de comparer et de choisir plus facilement les produits de meilleure qualité nutritionnelle.

Créé, développé et testé par les autorités en France, le Nutri-Score a montré dans plusieurs études sa supériorité par rapport aux autres systèmes, notamment sur l'amélioration globale de la qualité nutritionnelle du caddie et sa bonne compréhension par les consommateurs.

De plus, le Nutri-Score favorise la reformulation des produits par les fabricants pour en améliorer le contenu nutritionnel (moins de sel, de sucres, de graisses saturées, portions plus petites, plus de céréales complètes...).

Le Nutri-Score possède donc ce double avantage qui est de permettre aux consommateurs de mieux choisir mais également aux industriels de mieux produire.

Ce système ne tient donc pas compte :

- de la taille des portions mais bien de 100 g ou 100 ml de produit
- de la présence d'additifs



- de la présence de résidus de pesticides
- de la présence d'allergènes
- d'éventuelles transformations du produit avant consommation (type de cuisson, ajout d'ingrédients par le consommateur...).

L'importance d'une alimentation variée et équilibrée et d'une activité physique quotidienne suffisante pour la santé :

Le Nutri-Score est un outil pour vous aider à choisir plus facilement. Néanmoins, il est important de garder à l'esprit l'importance d'une alimentation variée et équilibrée.

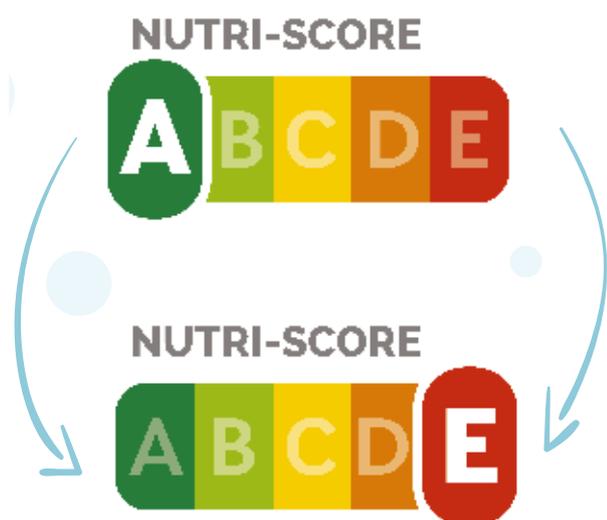
Ainsi, une alimentation riche en légumes et fruits, en céréales semi-complètes ou complètes (pain, pâtes, riz, boulghour...), en légumineuses (quinoa, lentilles, haricots, pois cassés...), en noix non salés (une poignée par jour) aide à être en bonne santé.

Donc, il est important de réfléchir son alimentation et de voir où se situe le produit que l'on s'apprête à manger au sein des recommandations alimentaires.

La liste des marques adhérant au Nutri-Score, en Belgique, est disponible sur ce lien : <https://www.health.belgium.be/fr/les-marques-et-le-nutri-score-en-belgique-0>

Rappelons aussi l'importance de la pratique d'une activité physique suffisante quotidienne pour la santé (minimum 30 minutes de marche par jour pour l'adulte).

Sources: Healthbelgium, mangerbouger.fr



Les produits AOP et IGP,

nos porte-drapeaux de Wallonie.

Aujourd'hui, les sigles AOP (Appellation d'Origine Protégée) et IGP (Indication Géographique Protégée) sont cités de façon de plus en plus courante par le grand public.

Pour obtenir cette appellation européenne, les produits concernés ont parcouru un long parcours administratif avant de pouvoir bénéficier d'un signe de reconnaissance de qualité supérieure bien mérité.



Il est bon de rappeler que certains d'entre eux forment une complémentarité parfaite avec le pain que vous fabriquez artisanalement. Pensez donc à les valoriser dans vos préparations et à les recommander à vos clients.

L'Apag-W (au nom des AOP et IGP wallonnes) a eu l'opportunité de s'associer avec le Bureau National Interprofessionnel du Pruneau d'Agen IGP (France) et le consorzio Prosciutto di Carpegna AOP (Italie) afin de déposer un programme pour la promotion de nos appellations européennes dans le cadre de l'appel à projets de la Commission européenne. Ce programme comprendra notamment un plan médias, des outils de promotion et des événements. La part de cofinancement de l'Union Européenne dans la campagne est à hauteur de 80% des dépenses du programme.

Le projet déposé "Euro Food Art", d'une durée de 3 ans (2021-2023) a été sélectionné et débute en ce mois d'avril.

Ce programme comprendra notamment un plan média (radio, TV, web, réseaux sociaux), la réalisation d'outils promotionnels et des actions de terrain (animations dégustations, événements Horeca, ...).

Voici les produits wallons bénéficiant d'AOP et d'IGP, représentés par l'Apag-W dans le cadre de ce programme :

- ✓ Fromage de Herve AOP
- ✓ Beurre d'Ardenne AOP
- ✓ Jambon d'Ardenne IGP
- ✓ Saucisson d'Ardenne IGP, Collier d'Ardenne IGP, Pipe d'Ardenne IGP
- ✓ Pâté Gaumais IGP
- ✓ Plate de Florenville IGP
- ✓ Crémant de Wallonie AOP
- ✓ Vin Mousseux de Qualité de Wallonie AOP
- ✓ Côtes de Sambre et Meuse AOP
- ✓ Vin de Pays des Jardins de Wallonie IGP
- ✓ Escavêche de Chimay IGP.





QUELQUES RAPPELS BIEN UTILES

A.O.P

L'Union Européenne a créé ce label en 1992 pour désigner les produits dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté.



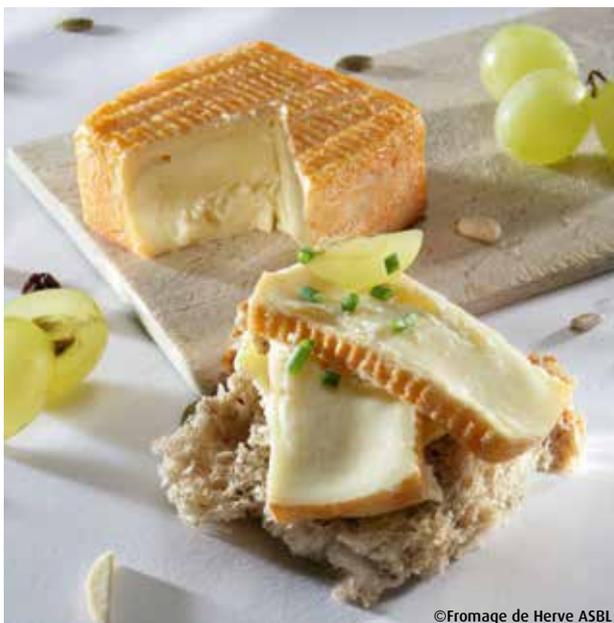
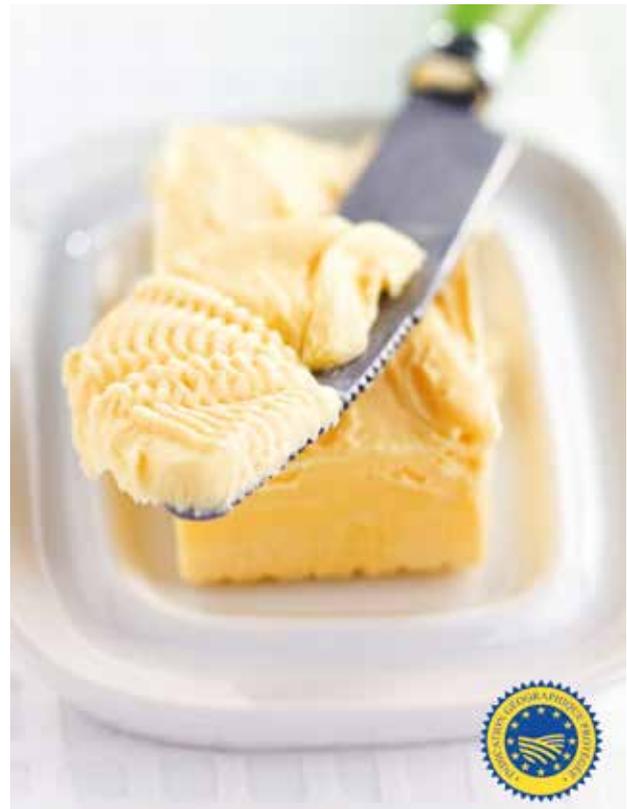
Le beurre d'Ardenne a également reçu l'appellation AOP en 1996. Il est élaboré à partir de lait de vache provenant de cette région. Le barattage et la maturation doivent obligatoirement s'effectuer dans l'aire géographique en question.

Avec l'Appellation d'Origine Protégée, l'Europe s'est dotée d'un véritable outil pour garantir l'authenticité des produits et les protéger notamment des usurpations.

Sous cette appellation se retrouvent aujourd'hui des produits dont toutes les étapes de fabrication ont lieu dans une aire géographique définie, avec un savoir-faire reconnu et constaté. Le lien qui unit le produit et son terroir d'origine doit donc être essentiel et exclusif.

En Wallonie, cinq produits bénéficient d'une AOP : le Beurre d'Ardenne, le Fromage de Herve, le vin Côtes de Sambre et Meuse, le Crémant de Wallonie et le vin mousseux de Qualité de Wallonie.

En 1996, **le fromage de Herve** a reçu cette mention pour la Belgique. Le fromage de Herve doit ainsi répondre absolument à 3 critères : être produit dans la région du Pays de Herve (zone géographique déterminée au sud par la Vesdre, au nord par les Pays-Bas, à l'ouest par la Meuse et à l'Est par l'Allemagne), être fabriqué avec du lait produit dans ladite région et enfin, respecter une méthode de fabrication précise.



©Fromage de Herve ASBL

Ces produits sont suivis en 2004 par le Vin des Côtes de Sambre et Meuse et en 2008 par le Crémant et le Vin Mousseux de Qualité de Wallonie.



IGP

L'IGP désigne, elle, des produits dont les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique dans laquelle se déroule au moins une des étapes de leur fabrication. Le lien entre le produit et son origine n'est donc pas exclusif, sa réputation peut suffire.

En Wallonie, six produits sont reconnus en tant qu'IGP : l'escavèche de Chimay, le Jambon d'Ardenne, le Pâté gaumais, la pomme de terre Plate de Florenville, le Saucisson et le Vin de Pays des Jardins de Wallonie.

L'escavèche de Chimay

Petite dernière, depuis le 5 mars 2021, l'Escavèche de Chimay bénéficie de l'appellation européenne IGP. Avec ce label, le produit préparé avec du poisson, du vinaigre, des oignons et des épices, dispose désormais de la reconnaissance de sa spécificité et de la défense de son authenticité. Un savoir-faire local historiquement établi, source de fierté et d'ambition pour les producteurs wallons...

Cela fait plus de 10 ans que l'idée est née et près de 3 ans que la demande pour obtenir l'appellation IGP (Indication Géographique Protégée) a été introduite auprès des instances européennes.

Initiée par les producteurs locaux, cette procédure qui permet désormais à l'escavèche de Chimay d'arborer fièrement l'écusson IGP, est un grand pas pour la reconnaissance et la défense de cette spécialité régionale.

Avec cette appellation européenne officielle, la préparation traditionnelle est désormais protégée contre d'éventuelles délocalisations ou industrialisations de la production. En conservant sa typicité et son caractère artisanal et en sauvegardant un savoir-faire traditionnel maintenu dans son berceau d'origine, l'IGP permet d'assurer le métier et le revenu des producteurs de la région mais aussi la qualité du produit proposé aux consommateurs.

Géographiquement, l'aire de fabrication et de conditionnement protégée se situe en province de Namur sur les communes de Cerfontaine, Couvin, Doische, Philippeville et Viroinval et en province de Hainaut, sur les communes de Chimay, Momignies, Froidchapelle et Sivry-Rance. Actuellement, trois producteurs bénéficient de l'appellation, il s'agit de l'Escavèche du Val d'Oise, d'Escavir et de la scrl Fagnes & Saveurs.

Depuis des lustres, l'escavèche fait partie intégrante de l'histoire gastronomique et des habitudes alimentaires



de ce territoire situé à cheval sur les provinces de Namur et du Hainaut. Au 18^e siècle, suite à l'abandon de nombreux lacs et étangs artificiels créés pour l'industrie métallurgique florissante jusque-là dans la région, les habitants du cru ont utilisé ces points d'eau comme lieux de pêche. Mais lorsque venait le temps de vider les étangs pour les nettoyer, les pêcheurs étaient confrontés à un problème de surabondance de poissons.

En ces temps où la conservation des aliments constituait un véritable challenge pour s'assurer de disposer de nourriture durant les périodes plus difficiles de l'année, les habitants devaient donc trouver une solution et ils ont opté pour la préparation en escavèche afin de prolonger la durée de consommation du poisson.

En cuisine, l'escavèche est une préparation froide de poisson (anguille, brochet, sandre, omble, truite...) cuit enrobé d'une sauce vinaigrée et gélifiée contenant des oignons. Le produit est obligatoirement conditionné dans un pot, traditionnellement en grès.



Le Jambon d'Ardenne et le Pâté Gaumais

Ils ont reçu cette mention respectivement en 1996 et 2001 parce que la transformation, réalisée selon des techniques locales, est faite dans une aire géographique précise.



©Tommy Van den Berge



Le Vin de Pays des Jardins de Wallonie

C'est en 2004 que les vins de pays des Jardins de Wallonie ont intégré le cercle des produits labellisés d'une Indication Géographique Protégée.



La pomme de terre Plate de Florenville

Depuis 2015, la pomme de terre "Plate de Florenville" est également reconnue comme IGP. Cette indication permet de mieux valoriser la pomme de terre qui profite du climat gaumais pour développer un goût fin, délicat et intense.



C'est en 2017 que la Commission européenne a approuvé la demande d'inscription du Saucisson d'Ardenne (y compris le Collier d'Ardenne et la Pipe d'Ardenne) dans le registre des indications géographiques protégées.



AB | MAURI

Promotion avril 2021
20% de réduction sur un sac
d'Unipan Crusty+
ou d'Exsensa Crusty Levain.



Point sur les additifs alimentaires

et leur effet sur notre santé

Les produits alimentaires transformés contiennent en grande majorité des additifs. Que sont exactement ces molécules ? Sont-elles dangereuses pour notre santé à court ou à long terme ?

Voici une liste des molécules les plus communes, autrement dit les additifs que vous retrouverez régulièrement sur l'emballage des produits que vous achetez, et leurs risques démontrés ou supposés sur notre santé.

QU'EST-CE QU'UN ADDITIF ALIMENTAIRE

Un additif alimentaire est une substance végétale, synthétique ou animale visant à améliorer le goût, l'aspect, la texture ou le temps de conservation des produits transformés ou ultra-transformés. Ils portent la lettre E, suivie de plusieurs chiffres, mais peuvent également être inscrits sous leur nom commun.

Les additifs sont donc des **ingrédients ajoutés intentionnellement aux denrées alimentaires** dans le but d'en faciliter le processus de fabrication ou d'en améliorer l'apparence, le goût, la conservation, ...

Ce sont ainsi :

- Des exhausteurs de goût ;
- Des conservateurs ;
- Des colorants ;
- Des agents de texture et d'enrobage ;
- Des antioxydants ;
- Des édulcorants ;
- Des anti-agglomérants ;
- Des régulateurs d'acidité.

LE RÔLE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Ces additifs font partie des « recettes » des industriels leur permettant de vendre leurs produits dans les meilleures conditions. Sans ces additifs, les denrées alimentaires se conserveraient beaucoup moins longtemps et n'auraient pas la texture habituelle.

Cependant, certains d'entre eux posent question quant aux effets éventuels sur la santé et sont régulièrement pointés du doigt, notamment par les associations de consommateurs.

CLASSIFICATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET EXEMPLES

Les additifs alimentaires peuvent se classer en deux catégories principales : les ingrédients naturels (végétaux et animaux et les ingrédients naturels transformés chimiquement) et les composés synthétiques.

Les additifs alimentaires naturels

Quelques exemples :

- ▶ Acide ascorbique (E300), qui est la vitamine C, un antioxydant naturel. Notez qu'il peut être d'origine synthétique, mais sans effet sur la santé ;
- ▶ Acide citrique (E330), autrement dit issu du citron ou d'autres agrumes, qui est également un antioxydant naturel ;
- ▶ Curcumine (E100), un colorant orange/jaune issu du curcuma ;
- ▶ Chlorophylle (E140), un colorant vert naturel issu de plantes verte ;
- ▶ Acide carminique (E120), un colorant rouge issu d'un insecte, la cochenille ;
- ▶ Charbon végétal (E153), un colorant noir naturel.





Les additifs alimentaires synthétiques

Quelques exemples :

- ▶ Quinoléine (E104) un colorant que l'on retrouve régulièrement dans les yaourts, les bonbons, les sauces, etc. Mais la réglementation de l'Union européenne a restreint son emploi ;
- ▶ Amidon modifié (E1440), issu du blé, du maïs ou encore du tapioca, mais il a subi une transformation chimique. Il offre une meilleure texture aux préparations ;
- ▶ Xylitol (E967), un édulcorant qui apporte aussi de la fraîcheur. Il est utilisé notamment dans les chewing-gums ;
- ▶ Propylène glycol (E1520). Plus souvent utilisé dans le domaine des produits de beauté, le propylène glycol est cependant intégré à faible dose dans certains produits alimentaires, comme agent de texture.

RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE

Les additifs sont réglementés au niveau européen selon le principe d'une liste positive. Seuls les additifs repris dans cette liste sont autorisés mais cela ne signifie pas pour autant qu'ils sont admis dans la composition de toutes les denrées alimentaires : les édulcorants sont par exemple interdits dans les aliments pour bébés.

Les additifs utilisés dans la composition d'un produit doivent être mentionnés sur son étiquette par une référence commençant par une lettre E majuscule suivie d'une série de chiffres ou bien par le nom même

de l'additif. La catégorie à laquelle appartient l'additif doit également être mentionnée.

L'utilisation des additifs alimentaires est donc gérée par l'Union européenne. Celle-ci, au sein de son Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), en autorise 300 actuellement.

Dans les faits, elle donne son feu vert à la mise sur le marché de nouveaux additifs ou, après avis scientifiques, en supprime certains de sa liste. C'est ainsi que les édulcorants : glycosides de stéviol (E960), advantame (E969) et sirop de polyglycitol (E964) ont récemment été autorisés. À l'inverse, des additifs tels que le sorbate de calcium (E203), le silicate aluminocalcique (E556), le kaolin (E559) ou encore le gallate d'octyle (E311) ont été interdits.

Cependant, la Belgique, comme les autres pays de l'Europe, peut prendre elle-même des décisions afin de protéger les consommateurs.

ADDITIFS ALIMENTAIRES : QUELS DANGERS POUR LA SANTÉ

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) évalue les risques liés aux additifs alimentaires :

- ▶ Chaque additif fait l'objet d'une étude toxicologique. Son utilisation ne sera autorisée que si elle ne représente aucun danger pour la santé du consommateur dans les conditions prévues.
- ▶ Une dose journalière admissible (DJA) est fixée pour certains additifs. En fixant des limites maximales et en limitant leur usage à certains groupes de denrées alimentaires, on veille à ce que le consommateur ne puisse pas dépasser cette DJA même s'il consomme plusieurs produits contenant des additifs.
- ▶ Les additifs sont soumis à des critères de pureté.

Seuls quelques additifs (comme les sulfites : codes E220 à E228) sont susceptibles de provoquer une intolérance exceptionnelle chez certaines personnes. Ces additifs sont soumis à des règles d'étiquetage supplémentaire.

Des associations de consommateurs et des chercheurs estiment que certains additifs sont susceptibles de :

- ▶ provoquer des allergies ;
- ▶ des intoxications à long terme ;
- ▶ d'avoir une action cancérigène



VOILÀ CE QUI ARRIVE LORSQUE L'ON SE TROMPE D'ADRESSE E-MAIL ...

Un couple de parisiens décide de partir en week-end à la plage et de descendre au même hôtel qu'il y a 20 ans, lors de leur lune de miel. Mais, au dernier moment, à cause d'un problème au travail, la femme ne peut pas prendre son jeudi. Il est donc décidé que le mari prendrait l'avion le jeudi, et sa femme le lendemain. L'homme arrive comme prévu et après avoir loué la chambre d'hôtel, il se rend compte que dans la chambre, il y a un ordinateur avec connexion Internet. Il décide alors d'envoyer un courrier à sa femme. Mais il se trompe en écrivant l'adresse. C'est ainsi qu'à Perpignan, une veuve qui vient de rentrer des funérailles de son mari mort d'une crise cardiaque reçoit l'e-mail. La veuve consulte sa boîte aux lettres électronique pour voir s'il n'y a pas de messages de la famille ou des amis. C'est ainsi qu'à la lecture du premier d'entre eux, elle s'évanouit. Son fils entre dans la chambre et trouve sa mère allongée sur le sol, sans connaissance, au pied de l'ordinateur.

Sur l'écran, on peut lire le message suivant :

À mon épouse bien-aimée,

Je suis bien arrivé.

Tu seras certainement surprise de recevoir de mes nouvelles maintenant et de cette manière.

Ici, ils ont des ordinateurs et tu peux envoyer des messages à ceux que tu aimes.

Je viens d'arriver et j'ai vérifié que tout était prêt pour ton arrivée, demain vendredi.

J'ai hâte de te revoir.

J'espère que ton voyage se passera aussi bien que s'est passé le mien.

P.S. : Il n'est pas nécessaire que tu apportes beaucoup de vêtements : il fait une chaleur d'enfer ici !



LA VIRGULE EST-ELLE UTILE ET IMPORTANTE ?

Une nouvelle institutrice toute jeune débarque dans sa première école. Par malheur pour elle, la ministre de l'éducation nationale, est de sortie dans cette école.

Voulant voir les capacités de cette petite jeune, elle demanda à assister à son premier cours, lequel justement portait sur le bon usage de la virgule.

Sonne l'heure de la récré. Les enfants sortent en piaillant, la ministre s'approche de l'institut.

« C'est bien, dit-elle, avec son sourire mielleux. Mais... ».

Il y avait un « mais ».

La ministre avait trouvé qu'une demi-heure sur la seule petite virgule, c'était un peu long.

Surtout que, dans sa tête, elle préparait déjà le nouveau français pour les cancre.

« Mais, Madame la Ministre, c'est quelque chose de fondamental, la ponctuation, se défendit l'enseignante.

Tenez, allez au tableau et écrivez... ».

Et elle fait écrire à la ministre les deux phrases suivantes :

1 – La Ministre dit, l'institutrice est une imbécile.

2 – La Ministre, dit l'institutrice, est une imbécile.

Alors ! Sans importance la virgule ?

AUTRES CAS OÙ LA VIRGULE CHANGE TOUT

Vu que c'est un imbécile, comme vous je crois qu'il faudra sévir !

Vu que c'est un imbécile comme vous, je crois qu'il faudra sévir!

Le poète n'est pas mort, comme on l'a dit.

Le poète n'est pas mort comme on l'a dit.

Est-ce que tu entends Marie?

Est-ce que tu entends, Marie ?

Selon l'adjointe à la directrice Ève Dubé, il faut agir.

Selon l'adjointe à la directrice, Ève Dubé, il faut agir.

Un homme entra, sur la tête un chapeau de paille, aux pieds des souliers vernis, à la main un vrai bouquet de fleurs.

Un homme entra sur la tête, un chapeau de paille aux pieds, des souliers vernis à la main : un vrai bouquet de fleurs.

Qu'est-ce qu'on mange, papa?

Qu'est-ce qu'on mange : papa?

Et si on mangeait, les enfants?

Et si on mangeait les enfants?

Il est mort naturellement.

Il est mort, naturellement.

Les élèves malades sont restés au lit.

Les élèves, malades, sont restés au lit.

Ella mange une glace au café.

Elle mange une glace, au café.

C'est un cuisinier qui dit au serveur :

Supprime le « cassoulet maison » sur les menus. Je viens de casser l'ouvre-boîte.

Mon rêve, ça serait d'épouser un archéologue.

- Ah bon, pourquoi ?

- Parce que plus on vieillit, plus il vous aime !

Pour ne pas payer le bus, une maman demande à sa fille de quatre ans de dire qu'elle n'en a que trois. Passe le contrôleur qui la questionne :

- Quel âge as-tu, ma petite ?

- Trois ans, m'sieur.

- Et quand auras-tu quatre ans ?

- Quand je serai sortie du bus !

La maman de Thomas n'est pas du tout contente des résultats de son fils.

D'un pas décidé elle va trouver son maître à l'heure de la sortie :

- Monsieur l'instituteur, pouvez-vous me dire pourquoi mon fils a toujours des zéros ?

- Mais, madame, c'est parce qu'il n'y a pas de notes plus basses !

Un petit garçon entre dans un magasin de jouets.

Arrivé à la caisse, il donne des billets de Monopoly pour acheter son avion.

- Mais ce sont de faux billets ! fait le marchand.

- C'est aussi un faux avion ! répond le petit garçon.





VISITE de la PRESSE AU WEX

qui abrite un centre de formation éphémère EPICURIS

Nous avons parlé de ce centre éphémère en mars et une visite de la presse organisée par le Forem s'est passée le 11 mars.

Les journalistes ont pu visiter les ateliers « pop-up » dédiés aux métiers de boulanger-pâtissier, boucher, préparateur – vendeur en produits de boucherie et d'aide cuisinier en collectivité. Ils ont pu y rencontrer les stagiaires en action et les responsables de ces formations.

Chaque année, le secteur des métiers de bouche recherche des centaines de personnes. Pour répondre aux besoins accrus des entreprises alimentaires, Epicuris a installé toutes ses unités mobiles sur plus de 3000 m². Le site internet du Forem compte actuellement 180 offres d'emploi pour des boulangers, 129 offres d'emploi pour des pâtisseries, 370 offres d'emploi pour des bouchers et 129 offres pour des aide cuisiniers.

Se former à un métier de bouche au Wex, c'est encore possible !

De mars à juillet, ce concept d'ateliers « pop-up » a

pour objectif de former plus de 100 demandeurs d'emploi aux métiers de boulanger et de pâtissier de préparateur-vendeur en produits de boucherie, qui font partie de la liste des métiers en pénurie, mais aussi au métier d'aide cuisinier en collectivité.

Il reste encore des places disponibles pour se former. Les personnes intéressées peuvent contacter le Forem.

Plus d'infos & inscription à une formation :

- Email : [servicedclientele.luxembourg@forem.be](mailto:serviced clientele.luxembourg@forem.be)
- Tel. : 061/28.02.60



Boulangerie David Vanholder à Saintes,



spécialiste exclusif du carré au fromage !

Il faut reconnaître que le trajet fut bien long pour arriver à Saintes...mais l'accueil chaleureux m'a vite fait oublier la route.

Les parents de David ont tenu cette boulangerie-pâtisserie, située en face de l'église du village de Saintes (Tubize), pendant 27 ans et en 2006, à 36 ans, David l'a reprise avec son épouse, Sophie, qui y travaillait déjà comme vendeuse.

La vocation de David est née de façon assez insolite : renvoyé 3 jours de l'école, à 15 ans, il a été obligé d'aider son père à l'atelier et contre toute attente, sa passion y est née !

Il a fait son apprentissage avec son papa et en 2006, les rôles se sont inversés vu que ses parents sont devenus ses employés jusqu'à leur pension.

La famille tient une grande place dans cette boulangerie-pâtisserie : c'est l'ouvrier de son père, Marcel, qui lui a appris le métier et c'est désormais David qui apprend le métier au fils de Marcel, Jérémy.

Le personnel est comme une grande famille. Même la vendeuse, Tania, est là depuis 20 ans.

« Cela assure une bonne ambiance avec entraide mutuelle » me dit David.

Le meilleur moment en tant que boulanger-pâtissier ?

« C'est en 1989, quand j'ai été repris dans l'équipe belge des meilleurs apprentis de Belgique pour participer au championnat international. ». Il termine en milieu du classement.

Il termine premier francophone lors du championnat de Belgique de boulangerie en 1989 également. L'année suivante, il fait équipe avec le lauréat néerlandophone lors du championnat d'Europe.

Les grands changements observés ces 20 dernières années

Quand je lui demande ce qui a changé en 20 ans dans



le monde de la boulangerie-pâtisserie, David relève quelques points :

- Au niveau financier : il a beaucoup plus de charges que ses parents.
- Au niveau clientèle : les clients sont moins fidèles qu'avant, en semaine.
- A niveau santé : les demandes comme les pains sans gluten, etc. Mais David a choisi de ne pas y répondre car cela comporte beaucoup de risques.
- Au niveau qualité : ils sont plus exigeants et remettent parfois en cause le côté artisanal « Ce qui est difficile vu que tout est fait artisanalement, y compris les viennoiseries ! ».



David Vanholder propose LA spécialité de la maison, le carré au fromage.

Il est le seul en Belgique à proposer cette pâtisserie que j'ai eu la chance de goûter vu qu'il me l'a offerte gentiment. Très bon, très original !

« J'ai hérité de la recette d'un ami pâtissier de mes parents, aujourd'hui décédé. Son ouvrier est devenu le mien. Ce n'est pas que je refuse de divulguer la recette mais mon père a fait la promesse de ne pas la donner.



Le goût de l'innovation, un trait de caractère

En semaine, David propose des gâteaux traditionnels : éclairs, tartes au riz, cygnes, etc. Le week-end, il innove et fabrique selon son intuition et ses envies.

Ses clients savent qu'il y aura de nouvelles créations chaque week-end !

Idem pour le pain, il lui arrive de faire des mélanges innovants.

La relève ?

Ses 3 fils ne sont pas intéressés par la boulangerie-pâtisserie et il n'en est pas affecté car il craint que le



métier ne devienne de plus en plus difficile pour les jeunes, notamment à cause des banques.

Quels sont ses projets pour le futur ?

Il ne cherche pas à devenir plus que ce qu'il n'est déjà. Il travaille depuis 35 ans et n'a pas envie de grandir.

L'impact du covid

Le covid n'a pas fait trop chuter son chiffre d'affaires et il a décidé de garder ses employés au travail. Par solidarité. Même si ça lui fait gagner moins d'argent.

Cependant, avant cette crise, il fournissait les restaurants, les associations du village etc mais il s'en sort car il achète moins de marchandises. Donc le chiffre a baissé mais pas nécessairement le bénéfice.

Ce qui fait son succès ?

L'accueil chaleureux, le bel assortiment pour une boulangerie-pâtisserie de village, la bonne ambiance, le travail artisanal des produits les plus frais possible et les innovations destinées à étonner sa clientèle.

Sa Devise ?

Moins on se prend la tête, mieux c'est !

Le dessin, son autre passion

Autre hobby de David Vanholder, la mise à profit de son talent pour le dessin afin de décorer ses gâteaux. À cela, on peut encore ajouter le massepain et les pains en forme de crocodile, crabe ou autre scorpion. Bref, un véritable passionné aux talents multiples qui peut compter sur une fidèle équipe pour le seconder.

Il a eu la gentillesse de m'offrir également une tarte au riz dont j'ai déjà goûté une grande partie : délicieuse et la recette est ci-dessous.

● Fl de Thier



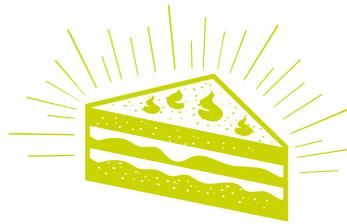
Son ouvrier Marcel au travail

La recette de David Vanholder
UNE TARTE AU RIZ A SA FAÇON

Quand il fait la crème de riz, il met moins de sucre et ajoute de la cassonade avant l'enfournement. Celle-ci a un pouvoir sucrant plus élevé que le sucre blanc et cela apporte du croquant et du croustillant à la croûte.



Boulangerie David Vanholder.
Place Adolphe Dupont 11
1480 Saintes
02/355.24.41



Nos farines sont issues de l'agriculture raisonnée en circuit court.
Les variétés de céréales sont sélectionnées en fonction de leurs qualités boulangères

- Notre philosophie est axée sur la **qualité** tout en respectant **l'environnement**
- Faites le test de notre farine **BENEDICTINE** pour un pain gourmand avec un **goût prononcé de malt**
- Notre moulin applique un plan de **lutte intégrée**

Pour faire le test, contactez Benoit Brouwers :

✉ b.brouwers@lesmoulinsduvaldieu.be

☎ **0496 58 66 13**

LES MOULINS DU



Être membre de la Fédération, *c'est bénéficier d'une foule d'avantages de grande valeur*

La Fédération francophone s'est donnée pour mission de représenter, conseiller et défendre ses membres au mieux mais veille aussi à ce que les décisions, à tous les niveaux de pouvoir, prennent en compte les intérêts de ses artisans.

Les sections provinciales et régionales assurent, quant à elles, la représentation au quotidien de ses membres en proposant de nombreuses activités mais aussi en soutenant et proposant des initiatives locales.

Avoir la garantie de voir son métier défendu et protégé, tant au niveau politique que social et humain est la plus-value essentielle de l'appartenance à la Fédération.

Les informations du terrain sont entendues, relayées en haut lieu et la Fédération met tout en œuvre pour apporter les solutions attendues.

Appartenir à la Fédération, c'est désirer voir notre métier perdurer !

Pensez à vous affilier et à cotiser !

Liste des présidents par province

Monsieur DENONCIN Albert,
province de Luxembourg.

Tél. : 0477/41.91.52

Mail : a.denoncin@skynet.be

Monsieur LEONARD Henri,
province de Liège.

Tél. : 04/351.76.46

Mail : henri.leonard@longdoz.be

Monsieur LEFRANC Frédéric,
province de NAMUR.

Tél. : 081/43.35.99

Mail : fredval.lefranc@live.fr

Monsieur VANDERAUWERA José,
province du HAINAUT.

Tél. : 0496 33 05 79

Mail : josé.vanderauwera@gmail.com

Brabant Wallon.

Tél. : 02/469.12.22

Mail : info@ffrboulpat.be.

Monsieur LARDENNOIS André,
BRUXELLES.

Tél. : 02/660.56.07

Mail : lardennois.a@gmail.com