

Le Moniteur

Bulletin mensuel
36^e année
Décembre 2019

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

Le calendrier 2020
offert par les
boulangers-pâtisseries

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

MAITRE
Boulangers
Pâtisseries

FÉDÉRATION FRANCOPHONE
BOULANGERIE-PÂTISSERIE-CONFISERIE-CHOCOLATERIE

votre maître boulanger-pâtissier
vous accompagne tout au
long de cette année 2020

LE SAVOIR-FAIRE
AU QUOTIDIEN

AUTHENTIQUE
ET GÉNÉREUX
COMME DU
BON PAIN

WWW.MAITRE-BOULANGER-PATISSIER.BE

un vrai maître pâtissier
sait comment
vous faire
fondre

FÉVRIER 2020

LE SAVOIR-FAIRE
AU QUOTIDIEN

LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14 LA SAINT-VALENTIN	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25 MARDI GRAS	26	27	28	29	

un maître boulanger-pâtissier
a toujours
du pain sur
la planche

MARS 2020

LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
2	3 LA FÊTE DES GRANDS-MÈRES	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

UN ANNIVERSAIRE CE MOIS-CI ?
PASSEZ CHEZ VOTRE MAÎTRE
BOULANGER-PÂTISSIER POUR
FÊLER L'ÉVÉNEMENT !

LE SAVOIR-FAIRE
AU QUOTIDIEN

le maître boulanger-pâtissier,
se lève tous
les jours
avant l'aube
pour votre
croissant
du matin

NOVEMBRE 2020

LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM
2	3	4	5	6	7	8 LA TOUT-SAINT
9	10	11 L'INDULGENCE	12	13	14	15 LA FÊTE DU ROI
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

LE SAVOIR-FAIRE
AU QUOTIDIEN

LE SAVOIR-FAIRE
AU QUOTIDIEN



**Votre spécialiste
en sols industriels**



INSTALLATION EN 1 JOUR



MISE EN CHARGE
POSSIBLE APRÈS 2 HEURES



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



Vous êtes actif dans le secteur alimentaire?

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

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

“Qualité et économie d'énergie sur mesure”

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

Aménagements de magasins



Peeters bvba
Bakkerij installaties • Installations boulangeries

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

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



Mesdames, Messieurs, Chers collègues,

Je tiens à saluer le grand succès rencontré aux salons C'est Bon, C'est Wallon de 2019 ainsi que le succès des journées nationales des Doyens d'Honneur.

Nous arrivons à la fin de la campagne de promotion 2019 et vous découvrirez dans ce moniteur qui sont les heureux gagnants des concours ainsi que la liste des boulangers qui ont accepté de participer aux différentes interviews.

Un peu moins de 700 artisans boulangers ont participé à la campagne et je les remercie pour leur collaboration.

Je souligne également la volonté de l'ITCA d'aller de l'avant avec la modernisation de ses ateliers.

Dans ce moniteur, figurent les barèmes pour la commission 201, indispensables à lire et à appliquer.

J'incite les boulangers-pâtisseries à s'inscrire comme candidat au titre de Lauréat du Travail. C'est une démarche plus importante qu'il n'y paraît.

Et pour terminer, je souhaite un bon travail à tous et à toutes pour les fêtes de ce mois de décembre et espère que les ventes seront au rendez-vous de vos espérances.

● **A. Denoncin**
Président



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



Total, votre partenaire multi-énergie.

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

ÉCONOMISEZ JUSQU'À :

15%
sur votre facture
gaz et électricité

30€
HTVA/1.000L
de mazout

9,1c€
ttc/L sur votre
carburant

Pour toute question sur ce sujet, contactez-nous :

Gaz et électricité | Mazout | Cartes carburant | Pellets

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



Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** 7 Rapport du CA Francophone du 13/11/2019 (résumé)
- Campagne de promotion** 8 Campagne de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtisseries : les gagnants des concours
- Événement** 10 29^e Journées Nationales de rencontre des Doyens d'Honneur du Travail
- La Fédération et ses fournisseurs** 14 Découverte de la Campine Limbourgeoise chez Friesland Campina
- Formation** 15 Invitation - Perfectionnez votre savoir-faire en boulangerie-pâtisserie à l'INBP de Rouen
- Bon à savoir** 16 Ouvrir une boulangerie 100 % bio, c'est facile ?
- Salon** 18 Le terroir a le vent en poupe à "C'est bon, c'est wallon" !
- Recette** 20 Recette de Gâteau de macarons au pamplemousse
- Nutrition** 22 Végétarien, végétalien, vegan, quelles différences ?
- Communication fournisseur** 24 6,3 Millions d'euros pour faire du pain Belge sur Mars !
- Social** 26 Allocations familiales : les nouveaux montants qui entreront en vigueur le 1^{er} janvier 2020
- Nutrition** 28 Le petit épeautre ou engrain
- Formation** 33 Monsieur Le Ministre BORSUS a rehaussé de sa présence une formation destinée à des élèves de l'IPES de WAVRE
- Social** 36 Barèmes applicables en CP 201 (vente) en vigueur depuis le 1/11/19
- Humour** 46
- In memoriam** 47
- Petites annonces** 47

Administration & gestion

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

Publicité et petites annonces

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

Éditeur responsable

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

Ont collaboré à la rédaction

A. Denoncin, Fl. de Thier, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, A. Szalies, F. Lefranc, J. Mathias, M. Dewalque, P. Lust, D. D'Hoog, M. Voets.

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.



TAGLIAVINI

**PLUS DE 170
RÉFÉRENCES EN BELGIQUE**

**LE TRONIK,
LA RÉFÉRENCE
EN FOUR
À SOLE ÉLECTRIQUE
EN BELGIQUE**



**le four
le plus
économique
& flexible**

**8,4 m²
= 28,48 KW**

Consommation horaire
pendant la cuisson:
16,69 kWh

Puissance électrique nécessaire:
28,48 KW (dispositif de vapeur
inclus)
47,3 A en 380V III

Bruyere

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



Rapport du CA Francophone

du 13/11/2019 • Résumé

1 Le PV de la séance du 18/09/2019 est approuvé

2 Correspondance et activités

- Le salon C.B.C.W à la Louvière
- La biodynamisation de l'eau de coulage
- La Sowalfin : accompagnement à la remise / reprise des affaires
- SOCOPRO : sélections de l'épeautre et du blé tendre
- Le projet de création d'un label de sécurité alimentaire
- Le salon Saveurs et Métiers en janvier à Namur
- Manger Local avec les Chefs et l'Apaq•W à Marche
- Les Lauréats du travail. Feuilles d'inscription
- La promotion Delhaize
- Les apprenants FOREM dans le Boulpat D'Epicuris à Wavre
- L'inauguration des nouveaux ateliers à l'ITCA de Namur
- Les formations techniques Artisan Boulanger-Pâtissier
- La Saint Aubert de Liège le 24/11
- Les caisses doubles chez les glaciers
- Le goût européen de la glace 2020 par les Pays•Bas
- La convention électricité TOTAL à Flobecq

3 Apaq•W

- Le budget 2020
- La subvention à l'information
- Le coût des salons C.B.C.W
- Le Beau Vélo de Ravel
- Le journal Terre et Ferme
- Femmes d'aujourd'hui
- Les petits déjeuners scolaires
- Les camps scouts
- Les ventes par des particuliers
- L'évaluation de la campagne 2019
- La société de promotion Oval Office
- Les premières analyses du concours
- L'avenir de notre participation à C.B.C.W

4 Confédération

- Notre participation au Fond de Promotion Européen du Pain
- La fixation des dates pour les CA et les AG à Bruxelles
- La gestion des bâtiments

5 Délégués aux commissions

Social

- La publication des résultats en CP 201

Fiscal

- La prochaine réunion nationale pour les forfaits boulangers et glaciers

Economique

- La poursuite des relevés mensuels des prix d'énergies

6 Bureau et Moniteur

- La situation financière de la Fédération
- Le prix des publicités
- La revue « Passie »
- Les difficultés rédactionnelles

7 Concours

- Les dates pour le Trophée Wanet et les Startech's Days
- Le Prochain World Skills en Autriche

8 Afsca

- L'obligation d'analyse du lait cru contestée
- La manipulation de l'AR de 1985 dans le guide 044

9 Divers

- Les cotisations à la Fédération pour 2020
- Le Projet du Fond Européen à Chimay pour les métiers en pénurie

10 Prochain C.A

Le prochain CA se tiendra le 15 janvier 2020

● H. Léonard

Campagne de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtisseries :

les gagnants des concours



Concours un an de pain gratuit

Pour rappel, durant le mois d'octobre, pour jouer, il suffisait aux consommateurs de se rendre dans leur boulangerie-pâtisserie (participant à la campagne) et d'effectuer un achat afin de recevoir le sac à pain du concours. Les clients devaient apposer le code unique présent sur ce sac en vue de remporter le gros lot. Un calendrier 2020 leur a également été offert lors de leur passage.

La personne qui a gagné 1 an de pain gratuit (pour une valeur de 780€) est Madame Françoise MATIVA de ATH cliente à La Vieille Ferme à ISIERE.

Le concours Vivacité

Voici la liste des gagnants et la boulangerie choisie. Ils ont gagné un bon d'achat de 150€ dans la boulangerie de leur choix.

🏆 GAGNANTS DU MOIS DE SEPTEMBRE

HEMMERYCKX	Fabienne	7322	Ville-Pommeroeul	Boulangerie Eric Gourdin
PREUD'HOMME	Daphne	5020	Malonne	La Cerise Sur Le Gâteau
HOEBEKE	Laurent	6150	Anderlues	Boulangerie Bauden
BREDA	Gilles	4052	Beaufays	Boulangerie Bara et Fils
VANHOUCHE	Nathalie	1420	Braine-l'Alleud	l'Artisanale David Laurent
LUC	Aline	6640	Vaux-sur-sure	Cerise et Chocolat
WOUTERS	Laurence	6040	Jumet	La Boulangerie Schamp

🏆 GAGNANTS DU WEEK END DU 5-6 OCTOBRE

DELHAYE	Muriel	7500	Tournai	BRUYNNOOGHE
VANHALEWIJCK	Katia	1325	Chaumont-Gistoux	Le Pain d'Antan

🏆 GAGNANTS DU WEEK END DU 14 OCTOBRE

BEAUPERE	Andre	4000	Liège	Le Pain d'Antan Liège (Lacheba)
HALLAERT	Myriam	6238	Luttre	Le Sarrasin

🏆 GAGNANTS DU WEEK END DU 19-20 OCTOBRE

TROUILLET	BERNADETTE	1410	Waterloo	L'Artisanale
PAPASERGIO	Franca	4000	Liège	Boulangerie Delecta

🏆 GAGNANTS DU WEEK END DU 26-27 OCTOBRE

RANDOUR	Richard	8660	De Panne	Caprice
BERTRAND	Robert	4040	Herstal	





Et voici la liste des boulangers qui sont passés à l'antenne pour poser leurs questions aux auditeurs. En orange les bonnes réponses.

GAGNANTS DU MOIS DE SEPTEMBRE

Boulangier	Question
Monsieur Frédéric Lefranc 5170 Bois-de-Villers	l'Avisance est : - Une quiche à base de viande haché - Une croute aux fraise de Wépion - Une douceur en pâte levée/feuilleté au beurre qui enrobe un haché de campagne assaisonné
Monsieur Bourgeois Pierre 7811 Arbre	Tarte à Masteille se déguste après le combat de DAVID et GOLIATH à la ducasse de ATH. - Le dimanche - Le lundi - Le samedi
Monsieur Hoge Arthur 4600 Vise	Le pain du Millénaire est – il un pain : - Complet - Gris - Légèrement gris
Monsieur Arnould Renauld 6870 St Hubert	Le pain d'Epeautre d'Ardenne est – il : - Riche en gluten - Pauvre en gluten - Sans gluten
Monsieur Szalies Arnaud Chaussée d'Alsemberg 167 Braine l'Alleud	La tarte au sucre de WATERLOO est fabriquée à base de : - Pâte levée - Pâte levée feuilletée - Pâte brisée.
Boulangerie – Pâtisserie du Moulin Karl Jacques 10 rue Amand Dancart 6280 Gerpinnes	La Rollandienne c'est : - Une tarte biscuit et une compotée de - framboise avec de la franchipanne et du crumble au-dessus - Une tarte à pâte levée avec des abricots - Une tarte à pâte levée avec de la crème pâtissière

GAGNANTS DU MOIS D'OCTOBRE

Boulangier	Question
ANDRE Benoît 4280 Hannut	Le pain au levin est faite avec quelle farine ? - la farine Bayard - farine de seigle - farine à base de maïs
Pâtisserie Maene 7100 La Louvière	Les viennoiseries sont faites à base de - beurre - margarine - huile végétale
David LAURENT 1470 Genappe	Les macarons sont faits à base de ... - poudre d'amande - jaunes d'oeuf - farine
Jean – Marc CAUDRON 7080 FRAMERIES	La tarte à condeuve est faite à base de lait, d'œufs, de sucre, de beurre, de farine et de... - la cassonade - la vanille - la pâte d'amande

ÉVÈNEMENT

29^e Journées Nationales de rencontre des

Doyens d'Honneur du Travail



« Une Ardeur d'Avance » : maxime appliquée avec enthousiasme.

Nous étions invités dans la belle province de Luxembourg afin d'en découvrir certains aspects, où il y a plus de têtes de bétail que d'habitants (dixit Monsieur MAGNUS, bourgmestre de la ville d'ARLON).

Monsieur DENONCIN, qui présida avec brio le comité organisateur de cette 29^e journée, avait commandé la neige pour ce week-end (a-t-il blagué à propos de la météo pour le moins pluvieuse), heureusement que la plupart des activités étaient bien au chaud et à l'abri.

Notre séjour a commencé aux Ateliers du SAUPONT, atelier protégé qui se trouve à BERTRIX. Cette entreprise a été fondée il y a presque 50 ans par quelques entrepreneurs de la province. L'objectif était d'offrir la possibilité à certaines personnes porteuses d'un handicap, quel qu'il soit, de contribuer de par leur travail à la société et de mieux s'y intégrer. Ces valeurs qui sont à la base de l'Institut des Elites du Travail et du Collège Royal des Doyens d'Honneur du Travail, sont fortement ancrées dans les Ateliers du SAUPONT. Madame LEJEUNE, directrice générale des ateliers nous a expliqué la genèse



Le président remet un cadeau à monsieur PIRSON président du Collège.



Le commissaire d'arrondissement, le président du Collège et le comité organisateur.

Groupe des participants.





Madame ROLAND administratrice de l'IFAPME, monsieur GALL directeur d'ALIMENTO et monsieur DEVILLER Doyen d'Honneur.



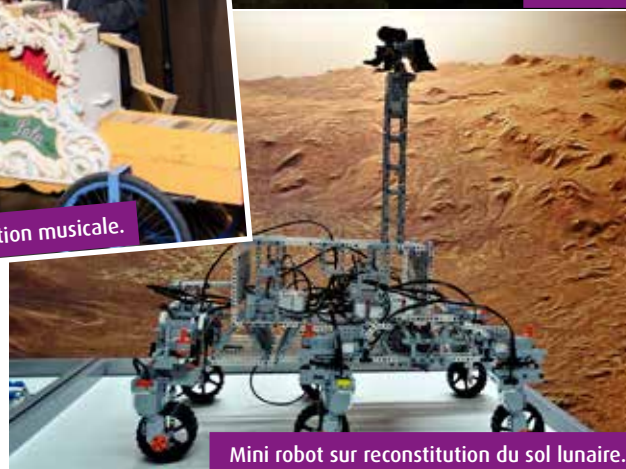
ESA REDU



Centre de contrôle GALLILEO.



Animation musicale.



Mini robot sur reconstitution du sol lunaire.

de l'entreprise ainsi que les différentes activités. De quelques employés en 1970, ils sont plus de 300 à travailler au sein des ateliers (dont plus de 70 % de personnes porteuses d'un handicap).

L'entreprise est active dans le domaine de la cosmétique avec quelques gros clients comme l'OREAL ou TILMAN. Les avantages des ateliers pour ces clients est la flexibilité et la réactivité. Quand un client a un flux de production trop tendu, il fait appel aux ateliers du SAUPONT qui très rapidement mettent en place une chaîne de production adaptée aux besoins du client. Cela permet de faire face à un pic de demandes.

Une autre activité des ateliers est SAUPUB, une agence de publicité qui produit de nombreux objets promotionnels sur mesure.

Les Ateliers du SAUPONT sont également actifs dans le domaine du bois et dans le nettoyage et repassage du linge.

Nous avons également pu bénéficier d'un excellent repas préparé par les employés des Ateliers du SAUPONT, qui accueille les travailleurs et les habitants des environs dans un restaurant afin de venir partager un repas, le tout à un prix plus que démocratique.

En résumé, les Ateliers du SAUPONT sont un formidable

projet social qui prouve que la responsabilité sociale des entreprises est essentielle dans notre société, ce qui n'empêche pas la société d'être rentable. Même si le but premier de la société est l'intégration de la personne handicapée dans le cadre du travail et non le bénéfice. L'IRET a décidé de mettre ce secteur en valeur et va organiser une procédure afin de reconnaître les métiers des personnes travaillant dans le secteur des ateliers protégés et des ateliers sociaux. Plus d'informations WWW.IRET-KIEA.be.

Le Comité organisateur nous emmène dans les étoiles.

Après avoir découvert les dessous d'un grand atelier protégé, nous nous sommes dirigés vers l'ESA (European Space Agency) basée à TRANSINNE et REDU. Les deux sites ont un rôle distinct : le site basé à TRANSINNE a pour but de permettre l'éducation spatiale des jeunes élèves ou étudiants, qu'ils soient expérimentés ou non. C'est en effet un des principes fondateurs de l'ESA : « Tout comme les sciences spatiales, l'ingénierie ou la technologie, l'éducation fait partie des activités fondamentales de l'ESA » comme c'est explicitement mentionné dans sa convention. Il s'agit là d'un investissement incontestablement bénéfique pour la compétitivité de l'organisation et pour ses futurs effectifs qui devront mettre en œuvre sa stratégie spatiale ». L'ESA met donc à disposition des écoles, des



Monsieur DERVAUX commissaire d'arrondissement.



Messieurs PIER, GALL, STEVENS, madame ROLAND et monsieur PIRSON.

universités et des étudiants, du matériel, des locaux et un savoir-faire unique qui vont permettre de former les futurs ingénieurs spatiaux. Cela permet, entre autres, aux étudiants de construire des robots mais aussi des petits satellites qui seront envoyés dans l'espace. Peut-être que bientôt nous aurons un nouvel astronaute belge qui sillonnera l'infinité de l'espace.

Le second site est basé à REDU. Nous avons pu bénéficier d'une explication passionnée et passionnante de son ancien directeur monsieur DEMELENNE et d'une visite de ce centre HIGH TECH. Les doyens ingénieurs étaient particulièrement dans leur assiette en posant une myriade de questions sur la manière dont le « Centre Monitor » (entre autres les satellites belges (Proba) mais aussi les nouveaux satellites GALLILEO. GALLILEO) est le résultat d'une collaboration entre les 22 pays européens membres de l'ESA, avec le soutien de la commission européenne. Le projet Galliléo a mis 26 satellites en orbite afin d'avoir une image la plus précise possible de la terre et de savoir se localiser avec une précision bien supérieure au système GPS américain. Ce projet stratégique a également pour objectif de réduire la dépendance de l'Europe envers les Etats Unis. Plus d'un milliard de personnes utilisent déjà le système GALLILEO alors que celui-ci ne sera que totalement opérationnel en 2020. Un beau projet stratégique européen dont la Belgique fait partie.

L'apogée de ces Journées de rencontre : La séance académique.

Après un repos bien mérité à l'hôtel VAN DER VALK d'ARLON, nous nous sommes rendus dans les auditoriums d'HENALLUX afin d'assister à la traditionnelle séance académique. Le président Philippe PIRSON a commencé par saluer l'organisation par madame GOLINVAUX et messieurs CRYNS, JEROUVILLE, MATHIAS et DENONCIN. Leur assiduité a permis d'organiser ces Journées de Rencontre dans la belle province de Luxembourg. Le dicton « Une Ardeur d'Avance » n'est certainement pas usurpé. Monsieur PIRSON a laissé la parole à monsieur

Olivier DERVAUX, commissaire d'arrondissement de la province de Luxembourg, qui a parlé pour monsieur Le Gouverneur SCHMITZ retenu à l'étranger. Monsieur DERVAUX est revenu sur les spécificités de la plus grande province de Belgique (mais aussi la moins peuplée). Il a insisté sur les avantages de la province, la jeunesse de ses habitants et des différents secteurs d'avenir dans la province comme le tourisme, le secteur spatial, la logistique, l'agro-alimentaire et bien sûr le secteur bois.

Ce fut ensuite monsieur MAGNUS, Bourgmestre d'ARLON qui expliqua les atouts de sa belle ville. Arlon est au centre d'une zone économique importante formée par la Wallonie, le Grand-Duché du Luxembourg, le nord-est de la France et la Rhénanie-Palatinat. La particularité d'ARLON est que la majorité des travailleurs travaillent au Grand-Duché du Luxembourg, mais cela ne fait pas d'ARLON une ville dortoir, insiste monsieur MAGNUS : Arlon vit, bouge, est pleine de jeunesse. De plus, affirme monsieur MAGNUS, avec un brin d'humour, ARLON est la plus vieille ville de Belgique, n'en déplaise aux habitants de TOURNAI et de TONGRES ; cela paraît logique que les gens soient d'abord passés par ARLON avant de remonter vers TOURNAI ou TONGRES...



Place aux Jeunes messieurs LECONTE, BURTON et PONDANT ainsi que monsieur HERMAN journaliste à VIVACITE.



Monsieur MAGNUS a laissé la parole à madame ROLAND, administratrice générale de l'IFAPME, venue expliquer l'importance de la formation que ce soit pour les emplois manuels ou non. Elle a insisté de la reconnaissance de tous les métiers. Nous ne pouvons bien évidemment que rejoindre madame ROLAND dans ses conclusions, et c'est cela le rôle de l'IRET : Reconnaître et mettre en avant les talents, la fierté du travail bien fait.

La séance académique s'est terminée par une participation de 3 jeunes de la province de Luxembourg actifs dans différents secteurs (boulangerie, ardoisier et publicité) qui ont expliqué le pourquoi de leur motivation, de leur choix professionnel et ce qui fait qu'ils se lèvent le matin avec du punch. Un exemple d'une jeunesse qui bouge.

● Donatien d'HOOP
Directeur Général.

Place des Jeunes en Province de Luxembourg

La rencontre annuelle des Doyens d'honneur du Travail fut à nouveau l'occasion d'être à l'écoute des nouvelles générations. Des jeunes Luxembourgeois sont venus partager leur expérience de début de carrière avec les participants à la séance académique.

Le plus jeune, Quentin Pondant, n'avait que 10 ans lorsqu'il rêvait déjà d'exercer le métier de couvreur-ardoisier, le plus beau métier du monde à ses yeux. Quentin n'avait d'intérêt que pour cela et son rêve s'est réalisé quand, à 15 ans, il a signé son premier contrat dans l'entreprise familiale. Depuis il ne cesse de progresser et d'acquérir la technique de ses aînés, car il faut être rigoureux pour faire du bon travail selon lui. Aujourd'hui, à 17 ans, Quentin est déjà bien à l'aise dans le métier mais il a aussi conscience qu'une des priorités sur les chantiers c'est la sécurité. C'est très important souligne-t-il. Il n'a pas peur de se confronter aux autres. Il a déjà participé à une finale de « Worldskills » et n'hésite pas à parler de sa passion aux

plus jeunes lorsqu'on le sollicite. Son ambition ? Reprendre à terme l'entreprise familiale dit-il sous le regard attendri de ses proches.

Simon Burton est boulanger. Et pourtant ce n'était pas son choix initial. Après l'enseignement secondaire, il a entamé des études d'instituteur mais cela ne lui convenait pas. Il a quitté l'enseignement et a fait une formation à l'IFAPME. Dans sa famille, on aime les produits de qualité et bien manger. Il tente sa chance, il sera boulanger. Il se découvre une passion pour la pâte à pain. Il décroche cette année le « trophée Jean-Marie Wanet », récompensant le meilleur jeune boulanger-pâtissier en communauté française et germanophone. Son truc, c'est le pain mais il sait qu'il devra aussi offrir des pâtisseries, il continue donc à se former. Ses stages, il les déniche sur Internet et les paie de sa poche. Il ne s'en plaint pas mais il trouve que l'on manque d'outils d'aide à la formation. Son avenir à 23 ans ? Poursuivre le chemin entamé dans la boulangerie de deux liégeoises sympathiques. Apprendre les bases de gestion pour revenir s'installer au Luxembourg. Son rêve ? Marcher dans les traces de Monsieur Denoncin, (Président des Boulangers francophones et Doyen d'honneur du Travail émérite) pour promouvoir le métier et aider les jeunes à se passionner pour celui-ci. Se lever à 2 h du matin ? C'est dur quand le réveil sonne mais le plaisir du tête-à-tête avec la pâte gomme instantanément cette petite frustration. Sa copine le soutient, que peut-on espérer de plus !

Comme Simon, Emile Lecomte a lui aussi changé de cap. Étudiant en commerce extérieur dans une HEC, il est un passionné des réseaux sociaux. Il a la fibre et l'instinct du communicant. Ses publications font un tabac. Il fait le buzz à plusieurs reprises. Alors, il se pose la question : pourquoi ne pas en faire son métier ? Il a fallu convaincre l'entourage familial, cela a pris un peu de temps mais ils ont fini par le suivre dans son choix. Quand la passion est plus forte que tout... Aujourd'hui, à 24 ans, il a sa propre entreprise « Buzzlab » et a déjà engagé un collaborateur. Lourde responsabilité pour ce jeune homme mais il y croit et il a la pêche quand il parle de ses projets. Pour illustrer son témoignage il a apporté une clé USB. Et en quelques secondes, une vidéo « décoiffante » nous trace sa force de communication teintée d'une pointe d'humour, ce qui ne gâche pas le plaisir. Quand on lui parle de Place des Jeunes, il est enthousiaste, parler aux jeunes cela le motive. C'est d'ailleurs pour cela que ses clients font appel à lui.

La matinée s'est achevée et de nouveaux liens ont été tissés et des projets peuvent naître. Place des jeunes c'est passionnant, vous ne trouvez pas ?

● Martine Voets
Directrice générale honoraire IRET



Simon BURTON lauréat du Trophée WANET et sa famille.

Découverte de la Campine Limbourgeoise chez

Friesland Campina

C'est le lundi 28 octobre 2019, sous un soleil automnal que la société Friesland Campina avait choisi d'accueillir les artisans Boulangers-Pâtisseries lors d'une Journée Découverte.



FrieslandCampina 

Foodservice

Après un accueil personnalisé, nous avons eu l'occasion de voir le concept de fonctionnement de La Coopérative Laitière par la projection de deux petits films présentant l'entreprise mais surtout mettant l'accent sur le bien-être de chacun, sa sécurité dans la vie de tous les jours mais aussi en tant que visiteur ou salarié dans l'entreprise.

Elle veille sur une fabrication de qualité via une traçabilité contrôlée tout au long du procédé de fabrication de ses différents crèmes Debic.

Le site de Lummen emploie environ 450 personnes dont 30 % de femmes.

Une visite guidée de l'entreprise nous fut offerte après avoir revêtu la tenue appropriée et un passage dans un sas hygiène.

Cette visite fut poursuivie d'une démonstration par le chef culinaire Dré Eversteijn de Friesland Hollande et traduite par Sofie Vanderhasselt chef culinaire Belgique.

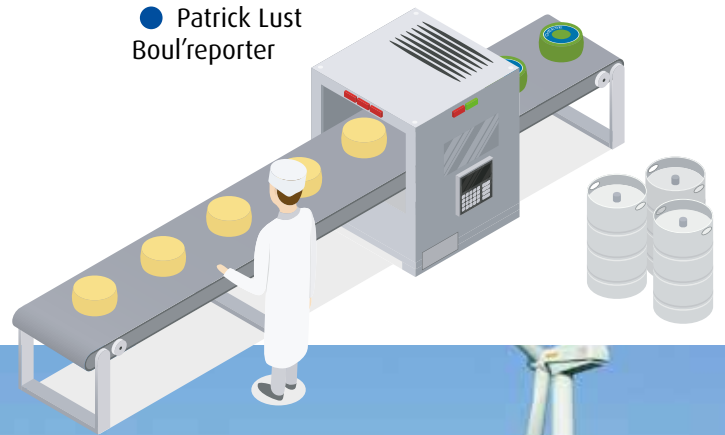
5 desserts nous ont été présentés tout au long de la démonstration en passant par une modernisation du Carot'Cake, de la tarte chocolat, et de divers idées festives.



Une belle journée récompensée par un échantillon de crème à chacun avant de reprendre la route.

Merci à Karl Beguin (délégué commercial) et toute l'équipe Debic Friesland Campina pour cette journée découverte.

● Patrick Lust
Boul'reporter





Invitation

Perfectionnez votre savoir-faire en boulangerie-pâtisserie à l'INBP de Rouen

Vous désirez parfaire vos connaissances de boulanger(ère)-pâtissier(ère) pendant un séjour en Normandie ?

Rejoignez l'excursion didactique pour les enseignants de la filière boulangerie-pâtisserie organisée par Alimento. Notre groupe sera reçu à Rouen, dans le centre de formation de l'INBP qui nous fait le plaisir de nous accueillir.

Ce voyage en France sera pour vous l'occasion de :

- Suivre des démonstrations en pâtisserie et boulangerie ;
- Découvrir un centre de formation d'excellence ;
- Visiter Rouen, la capitale de la Normandie et une ville à taille humaine.

Combien : nous prenons en charge une partie des frais. Le prix par participant est fixé à 330 €.

Où : Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP) à Rouen (France).

Quand : du 1^{er} au 5 juillet 2020.

ALIMENTO



Des questions ?

Alain Bury

Coach sectoriel
boulangerie-pâtisserie

0474 980 046

Ouvrir une boulangerie 100 % bio, c'est facile ?

Un boulanger fabrique son pain. Il pétrit la pâte, s'occupe de la fermentation de celle-ci, la façonne et se charge de sa cuisson, et pour finir, il vend ses produits.

Mais associer boulangerie et bio n'est pas une mince affaire.

La demande en bio augmente chaque année mais force est de constater que les boulangeries et pâtisseries artisanales bios sont relativement rares. La raison ? Pour pouvoir revendiquer le label bio, toutes les matières premières d'une tarte, d'un gâteau ou d'un pain doivent être bios (avec une tolérance de 5% de produits non bios). Les artisans doivent donc obligatoirement utiliser des farines, des œufs ou du beurre bio, matières premières pas si facilement disponibles pour les professionnels. Par ailleurs, l'utilisation du label bio entraîne un certain coût, parfois trop cher pour un artisan indépendant, surtout qu'il implique des contrôles réguliers. Pour garantir une certaine qualité aux produits, de nombreux boulangers et pâtisseries utilisent des matières premières bio et des matières premières de qualité sans label ou avec un autre label. Un exemple : des petits moulins situés en Wallonie produisent d'excellents farines, toutes sans additifs, mais n'arborent pas le label bio.

Les méthodes utilisées pour avoir des produits bios sont donc naturelles, sans ajout chimique, sans pesticide ni engrais synthétique.

Pour pouvoir se déclarer comme étant un boulanger exerçant dans la production bio, il y a des normes à respecter.

L'approche bio sera dans le choix des produits à transformer, mais aussi et surtout dans sa transformation. Refuser des additifs oxydants aura un impact sur le volume de la pâte, ce qui implique plus de professionnalisme de la part du boulanger.

Les caractéristiques d'une boulangerie bio

Premièrement, les principes généraux : Un produit bio doit répondre aux normes stipulées par les règlements prévus à ce sujet. Voici les points importants : il vous faut utiliser des matières premières certifiées. Les



additifs et les techniques sont également réglementés. Les produits qui ont été soumis à des traitements ionisants sont à proscrire. Il en est de même pour l'utilisation d'OGM ou de ses produits dérivés.

Deuxièmement, pour les règles de transformation et de composition, votre production doit contenir formellement 95 % d'ingrédients agricoles bios. Pour les 5 %, vous allez utiliser des ingrédients agricoles.

Troisièmement pour la fabrication, dans votre zone de stockage de produits. Il vous faut séparer les produits bio des produits non bios...Vous devez prendre toutes les précautions nécessaires pour séparer vos produits. Cela va jusqu'au nettoyage et à l'entretien de vos matériels. Vous n'avez pas le droit d'utiliser des produits chimiques. Faites un enregistrement des produits, de leur entrée et sortie. Bien entendu, votre emplacement doit être réservé aux pains bios. Enfin, vos ingrédients doivent avoir une origine bio : Farine, sel, levure, levain, eau...

Protégez votre pain bio pour éviter les mélanges ou les contaminations avec d'autres produits non bios. Si vous vous sentez prêt à mettre tous ces dispositifs en place, c'est que la boulangerie bio est pour vous.

Il existe encore d'autres règles (déclaration, certifications, etc). Informez-vous auprès des instances concernées. Vous pouvez aussi consulter un des sites instructifs comme www.biogarantie.be



KOMA[®]

cooling & conditioning

LA RÉFÉRENCE N°1 SUR LE MARCHÉ EUROPÉEN POUR LE FROID



Bruyerre

Plus de **400 installations**
en Wallonie et à Bruxelles

KOMA H

Disponible en
2,4,6,8,10 portes avec
une cellule shock.

- Circulation uniforme de l'air pour une température constante
- Grande capacité de stockage
- Plage de température de -15°C à -38°C
- Convient pour les formats de plaques 60x80 et 40x60 cm



KOMA RKVC

- Plage de température : -28°C/+25°C
- Chaque section de 2 portes permet une température positive ou négative
Exemple:
 - 28°C pour la glace
 - 20°C pour la conservation négative
 - +4°C pour la pâtisserie fine
 - +14°C pour le chocolat
- Stockage par porte de conservation
- Convient pour les formats de plaques 60x80 et 40x60 cm

RUE FRANÇOIS-LÉON BRUYERRE, 34
B-6041 GOSSÉLIES
TÉL : 071/25.01.22 - FAX : 071/34.45.76
LV@BRUYERRE.BE - WWW.BRUYERRE.BE

Le terroir a le vent en poupe à

C'est bon, c'est wallon !

Le plus grand marché des produits du terroir wallon, « C'est bon, c'est wallon », s'est clôturé sur un bilan plus que positif les 26 et 27 octobre au Louvexpo. Pas moins de 6.465 visiteurs ont déambulé entre les étals des 106 producteurs présents issus des 4 coins de la Wallonie ! Et il y en avait pour tous les goûts : tarte al'djote, pain d'épeautre, pain du millénaire, pain Bayard (bref une multitude de sorte de pains), saucisson aux cèpes, tarte au riz, bière au curcuma, boudin aux épices... Produits qui ont été notamment mis en évidence par quelques chefs de la région, tels que Luc Marchal du restaurant éponyme ou Tien-chin Chi de l'Esprit Bouddha, lors de démonstrations culinaires.

Les visiteurs ont aussi pu être sensibilisés au zéro déchet grâce à la présence d'une vingtaine d'exposants rassemblés sur 500 m² au cœur de l'Espace Découvertes. Au programme, ateliers lessive, bee-wrap, conseils en énergie, valorisation des déchets de bois... sous la houlette de la Ville de La Louvière.

Et l'engouement des visiteurs prouve qu'il y a une réelle prise de conscience de consommer wallon et de faire vivre les producteurs locaux. Depuis 2016, l'événement en est à sa 11^e édition avec pas moins de 77.000

visiteurs au compteur et ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. La dernière étape s'est faite à Malmedy les 30 novembre et 1^{er} décembre, avant de repartir pour 5 nouvelles dates en 2020 :

- 1 et 2 février aux Halles des Foires de Liège
- 28 et 29 mars à Tournai Expo à Tournai
- 16 et 17 mai au WEX à Marche-en-Famenne
- 7 et 8 novembre au Louvexpo à La Louvière
- 28 et 29 novembre à Malmedy Expo à Malmedy





La boulangerie-pâtisserie à l'honneur !

Nos boulangers-pâtisseries se sont encore illustrés par leur bonne humeur, leur dévouement et leur savoir-faire artisanal. Ils ont reçu la visite officielle de M. Willy Borsus, Vice-Président de la Région Wallonne, toujours présent pour mettre en exergue les productions artisanales et locales.

Un immense merci à l'Apag-W et à la société Bruyère pour leur soutien !



RECETTE

Recette de Gâteau de macarons au pamplemousse

Ce grand macaron garni de crème légère au pamplemousse et de beurre émulsionné, et décoré de segments de pamplemousse est une bonne idée pour les fêtes

Les ingrédients

Pour 6 personnes

- Sucre glace : 200 g
- Poudre d'amande : 200 g
- Sucre en poudre : 150 g
- Blanc(s) d'oeuf : 150 g
- Colorant poudre rouge : 3 g
- Eau : 5 cl

Pour la crème

- Lait 1/2 écrémé : 50 cl
- Oeuf(s) : 3 pièce(s)
- Sucre en poudre : 100 g
- Farine de blé : 50 g
- Pamplemousse(s) rose(s) : 1 pièce(s)
- Crème liquide entière : 10 cl

Pour la garniture

- Beurre doux : 165 g
- Sucre glace : 225 g
- Colorant poudre rouge : 1 pincée(s)

Pour le dressage

- Pamplemousse(s) rose(s) : 2 pièce(s)



Descriptif de la recette

1. LA PRÉPARATION DES COQUES

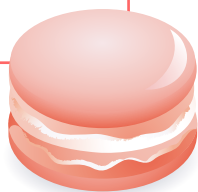
Préchauffer le four à 160 °C (th. 5).

Verser la poudre d'amande et le sucre glace dans un mixeur et le faire tourner pendant 30 secondes pour affiner le mélange (tant pour tant), puis passer le tout au tamis.

Dans une casserole, mélanger l'eau et le sucre semoule avec une spatule et cuire à 118-119 °C. Avant d'atteindre cette température, verser 75 g de blancs dans la cuve d'un batteur et les monter. Lorsque le sucre a atteint la bonne température, le verser sur les blancs montés. Fouetter jusqu'à refroidissement de la meringue.

Verser le reste de blancs d'oeufs sur le tant pour tant. Ajouter le colorant et mélanger. Incorporer une petite partie de la meringue froide à ce mélange, puis ajouter le reste. Mélanger pour avoir une pâte lisse et homogène, légèrement coulante.

Remplir une poche à douille de cette préparation, puis coucher 2 cercles de 20 cm de diamètre en réalisant un escargot sur un tapis de cuisson ou une feuille de papier sulfurisé. Tapoter légèrement la plaque. Enfourner durant 15 min à 20 min en tournant la plaque à mi-cuisson.



RECETTE



2. LA PRÉPARATION DE LA CRÈME LÉGÈRE AU PAMPLEMOUSSE

Zester un pamplemousse. Mettre le lait à bouillir avec les zestes de pamplemousse.

Blanchir les oeufs avec le sucre. Ajouter la farine, puis le lait bouillant. Remettre ensuite à cuire pendant 5 min dès reprise de l'ébullition.

Verser la préparation sur une plaque couverte d'un film alimentaire et refroidir rapidement.

Monter la crème liquide en chantilly au batteur.

Dans le robot avec le fouet, lisser la crème pâtissière. A l'aide d'une spatule incorporer la moitié de la chantilly, puis verser la crème pâtissière sur le reste de la chantilly, en mélangeant le plus délicatement possible. Mettre en poche avec une douille ronde unie, puis réserver au frais.

3. LA PRÉPARATION DU BEURRE ÉMULSIONNÉ

Couper le beurre en parcelles régulières et le laisser à température ambiante. Lorsqu'il est un peu mou, le mettre dans la cuve du batteur avec le sucre glace et le colorant. Fouetter à vitesse maximale pendant 2 à 3 min, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Remplir une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée et réserver à température ambiante.

4. POUR LE DÉCOR ET LE MONTAGE

Peler les pamplemousses à vif. Prélever les segments (en garder une dizaine pour le décor) et les égoutter soigneusement.

Garnir de crème pâtissière le centre d'un des disques de macarons, puis disposer quelques segments de pamplemousse dessus. Ajouter tout autour un joli ruban de beurre émulsionné, puis disposer délicatement le 2^e disque de macarons.

Décorer harmonieusement de suprêmes de pamplemousse et servir.

● Sources : atelierdeschefs.fr

Textile technique

Tapis:

- laminoir
- d'enfournement



manchons de filtres



gamme complète sur:
www.ivanbakkerijmachines.be



toiles de couches

IVAN
BAKKERIJMACHINES

Machines d'occasion - textiles technique - acier inoxydable

Végétarien, végétalien, vegan,

quelles différences ?

Vous êtes de plus en plus confrontés à de nouvelles habitudes alimentaires liées entre autres aux allergies ou intolérances au gluten et/ou au lactose, etc.

Avec la multiplication des scandales alimentaires, la banalisation des OGM, l'hégémonie de l'industrie agroalimentaire... différentes raisons peuvent conduire les gens à modifier leurs habitudes de consommation.

Dans cet article, nous allons aborder le mode de vie des végétariens, végétaliens et vegans.

De nombreuses raisons peuvent motiver un individu à devenir végétarien, végétalien ou vegan, qu'il s'agisse de sa religion (hindouisme...), du désir de perdre du poids ou de respecter la cause animale. Les végétariens, les végétaliens et les vegans ont tous pour point commun de ne pas manger de viande. Mais il y a des différences entre eux. Les voici.

En résumé, le végétarien ne mange pas d'animaux, le végétalien ne mange aucun produit d'origine animale et le vegan est un végétalien qui exclut de sa vie tout produit d'origine animale.

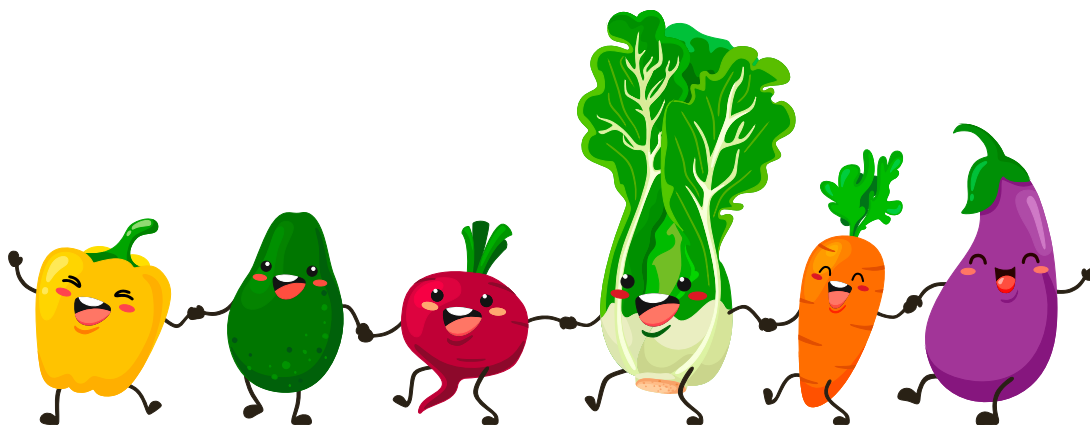
Le végétarisme

Le végétarisme est une pratique alimentaire que l'on peut remonter à la Grèce Antique. De nombreux philosophes grecs étaient végétariens, dont Pythagore, que l'on considère comme le père du végétarisme. Dans un premier temps, on nommait "pythagoriciens" les personnes qui excluaient la viande de leur régime alimentaire. Plus tard, le végétarisme a conquis de nombreux autres penseurs et scientifiques célèbres comme Albert Einstein, Léonard de Vinci et Mahatma Gandhi.

Il existe différentes catégories de végétarisme mais nous allons nous concentrer sur la définition globale de ce terme. Le végétarisme fait référence à un type d'alimentation qui exclut la viande (viande rouge et viande blanche), les poissons et les fruits de mer. On peut toutefois discerner quelques nuances :

- ✓ Le lacto-ovo-végétarisme : le fait de consommer des produits issus d'animaux comme le lait, ou les œufs. C'est la forme de végétarisme la plus courante en Europe,
- ✓ Le lacto-végétarisme : le fait de consommer des produits laitiers mais pas d'œufs
- ✓ Les pesco-végétariens acceptent de manger du poisson
- ✓ Le semi-végétarisme : le fait d'exclure la viande mais de consommer du poisson, des fruits de mer voire de la volaille. Ce régime est très proche du régime méditerranéen.





Le végétalisme

Le végétalisme est également appelé « végétarisme strict ». A la différence du végétarisme, le végétalisme est un régime alimentaire qui ne comporte que des aliments issus du monde végétal. Les végétaliens rejettent donc les viandes, les poissons, les fruits de mer mais aussi les produits laitiers, les œufs et d'autres produits d'origine animale comme le miel.

Très souvent, un végétalien ne se limite pas aux produits qu'il consomme et opte pour le véganisme.

Le veganisme

Le terme vegan (à prononcer « végane ») est d'origine anglo-saxonne. On le traduit souvent en français par végétalien. Ce mode d'alimentation a été créé en 1944 par Donald Watson, officiellement le premier adepte du véganisme. En 1948 sera fondée aux Etats-Unis la première Vegan Society. Il fallut attendre les années 70 pour que le véganisme se popularise en Amérique du Nord, grâce notamment à l'évènement World Vegetarian Congress.

Le veganisme ne se réduit pas à une alimentation spécifique : il est avant tout un mode de vie. Le véganisme est une façon de vivre et un mode de consommation qui cherchent à exclure l'exploitation, la souffrance et la cruauté envers les animaux, que ce soit pour se nourrir, se vêtir, etc... Un vegan essaie de vivre sans faire souffrir les animaux. Par conséquent, il exclut tout produit qui porte atteinte aux animaux dans son alimentation, mais aussi dans les autres facettes de sa vie. Cela signifie qu'un vegan n'achète pas de chaussures ou de canapé en cuir, ne porte pas de fourrure, de laine, n'utilise pas de cosmétiques testés sur des animaux, il ne va pas non plus au zoo ou au cirque voir des spectacles avec des animaux, etc. Le concept clé du véganisme est basé sur le refus de l'exploitation animale.

DÉCOUVREZ NOS NOUVEAUTÉS

MACARONS & CHOCOLATS

DISPONIBLES DÉS À PRÉSENT
ET CONSULTABLES SUR WWW.ETSDENIS.BE



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

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

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

6,3 Millions d'euros

pour faire du pain Belge sur Mars !

Les premiers consommateurs de pain sur Mars le dégusteront-ils grâce à une innovation belge ? Tel est le défi qu'entend relever le projet SpaceBakery, un consortium unique composé de sept organisations belges (Urban Crop Solutions, Magics Instruments, SCK•CEN, Université de Gand, Faculté de génie bioscientifique, Université Hasselt, Centre des sciences de l'environnement, Flanders' FOOD) sous la houlette du groupe d'experts en boulangerie, pâtisserie et chocolat Puratos.

Ce consortium belge unique en son genre a été lancé récemment et entamera ses recherches à Grand-Bigard, le 1^{er} janvier 2020, pour une période de deux ans et demi.

Avant de mettre le fruit de ces recherches à profit pour aider à nourrir les premiers habitants de la planète rouge à la fin du siècle, le projet vise, toutefois, un impact plus immédiat sur la Terre. Il se consacre, en effet, à la manière dont nous pouvons produire des aliments de manière plus durable et contribuera à fournir une alimentation optimale dans de nombreuses régions du monde. Le consortium vient de recevoir une subvention de 4,5 millions d'euros du gouvernement Flamand (VLAIO, Flanders Innovation & Entrepreneurship), portant son financement total à plus de 6,3 millions d'euros.

Quatre conteneurs interconnectés seront bientôt installés au siège de Puratos, à Grand-Bigard. S'ils semblent ordinaires de l'extérieur, les chercheurs s'y attelleront à développer un système de culture et de boulangerie écologique fermé dès le 1^{er} janvier 2020. Ce qu'ils découvriront pourrait avoir un impact énorme sur la production alimentaire sur Terre, mais aussi sur

Mars, une fois que les humains se lanceront dans la conquête spatiale.

Grâce à cette impressionnante infrastructure de culture végétale, les chercheurs des sept membres du consortium apprendront à créer l'environnement idéal pour la production efficace de blé et d'autres végétaux qui pourraient être inclus dans le pain pour en augmenter la valeur nutritive.

Mais pourquoi se concentrer sur le pain ? Parce qu'il est hautement nutritif et consommé dans le monde entier, ce qui en fait le candidat idéal pour devenir l'aliment de base dans l'exploration spatiale.

Filip Arnaut, Upstream R&D Director chez Puratos : *« Avec ce consortium, nous réunissons différents domaines belges de connaissance et d'expertise afin de répondre à une question cruciale : comment améliorer davantage la valeur nutritionnelle, la durabilité et l'utilisation efficace de l'énergie pour produire des aliments, en l'occurrence le pain, une de nos principales spécialités, aujourd'hui, mais aussi demain dans des environnements plus difficiles. »*



L'environnement sur Mars est très différent du nôtre : l'absence d'atmosphère, les températures froides et les tempêtes de poussière ne sont pas des conditions propices à la culture. À cet égard, la recherche mettra en œuvre des conteneurs couplés, un système fermé et autosuffisant dans lequel le climat peut être adapté pour faciliter la croissance des cultures, avec une utilisation optimale des ressources.

Parallèlement à la recherche sur les cultures, le consortium étudiera aussi de nombreux autres aspects de l'ensemble du cycle de production alimentaire, tels

que l'utilisation et le recyclage des ressources, la surveillance du climat microbien, l'influence du rayonnement et la pollinisation par drones automatisés.

Le consortium est dirigé par Puratos, un producteur international d'ingrédients et de solutions innovantes pour le secteur de la boulangerie, de la pâtisserie et du chocolat, dont le siège se trouve en Belgique. Son expertise centenaire en matière de panification et d'innovation sera essentielle, car les aliments consommés sur Mars ou sur Terre doivent être tant nutritifs que savoureux.

Puratos
Reliable partners in innovation

URBAN CROP SOLUTIONS

MAGICS[®]

SCK • CEN

UNIVERSITEIT GENT

UHASSELT

AGENTSCHAP INNOVEREN & ONDERNEMEN
FF FLANDERS' FOOD
Samen sterk voor groei

Allocations familiales :

les nouveaux montants qui entreront en vigueur le 1^{er} janvier 2020

Rappel :

Les nouveaux montants qui entreront en vigueur le 1^{er} janvier 2020 ne concernent que les enfants nés à partir de cette date. Si vous percevez déjà des allocations pour votre enfant avant cette date, vous conservez le même montant jusqu'à la fin de son droit aux allocations familiales, c'est-à-dire, jusqu'à la fin de ses études ou ses 25 ans.

EN WALLONIE

Taux de base quel que soit le rang de l'enfant :
155 € avant 18 ans et 165 € après 18 ans ;

- Des suppléments sociaux associés à deux plafonds de revenus : 55 € en dessous de 30 984 € brut imposable par an et par ménage et 25 € entre ce plafond et 50 000 € brut imposable.

À ces suppléments peuvent s'adjoindre d'autres suppléments :

- Pour famille nombreuse : 35 € par enfant en-dessous du 1^{er} plafond et 20 € en dessous du 2^e plafond ;
- Pour famille monoparentale : 20 € par enfant en-dessous du 1^{er} plafond et 10 € en dessous du 2^e plafond ;
- En cas de situation d'invalidité d'un parent : 10 € pour autant que les revenus se situent en dessous du 1^{er} plafond de revenus.

Par ailleurs, certaines situations liées à l'enfant ont également été prises en compte car elles engendrent un



surcoût pour sa famille : le fait d'être orphelin ou de n'être reconnu que par un seul parent, les enfants atteints d'une affection et les enfants placés.

Au-delà des allocations familiales perçues mensuellement, le futur modèle wallon prévoit deux types de primes liées à des événements plus ponctuels :

- Une prime de naissance ou d'adoption fixée à un montant unique, non dépendant du rang de l'enfant : 1100 € ;
- Des primes octroyées à l'occasion de la rentrée scolaire variant entre 20 et 80 € selon l'âge de l'enfant.

LES ALLOCATIONS FAMILIALES DE BASE À BRUXELLES

Le revenu mensuel de mon ménage est de ...	Situation	Mon ménage compte 1 enfant	Mon ménage compte 2 enfants	Mon ménage compte + 3 enfants
Moins de 2.582 € brut	Je suis isolé(e)	180 € 200 € à partir de 12 ans	220 €/enfant 240 € à partir de 12 ans	270 €/enfant 290 € à partir de 12 ans
	Je vis en ménage	180 € 200 € à partir de 12 ans	210 €/enfant 230 € à partir de 12 ans	250 €/enfant 270 € à partir de 12 ans
Entre 2.582 € et 3.741 € brut	NA	140 € 150 € à partir de 12 ans*	165 €/enfant 175 € à partir de 12 ans	212 €/enfant 222 € à partir de 12 ans
Plus de 3.741 € brut	NA	140 € 150 € à partir de 12 ans*	140 €/enfant 150 € à partir de 12 ans	140 €/enfant 150 € à partir de 12 ans

* Attention ! Ceci s'applique qu'aux enfants ayant déjà droit à un autre supplément (ex. handicap)



Les allocations familiales sont plus élevées dans les cas suivants :

- + **10 €** si votre enfant est né après le 31 décembre 2019
- + **10 €** à partir de 18 ans s'il est inscrit dans l'enseignement supérieur

Les interventions suivantes peuvent être payées en plus des allocations familiales :

► Prime de naissance

Paiement unique.

- **1.100 €** lors de la première naissance ou la première adoption et lors d'une naissance multiple
- **500 €** à partir de la deuxième naissance ou deuxième adoption

► Prime de scolarité

Paiement en août

- 0-2 ans : + **20 €**
- 3-5 ans : + **20 € si l'enfant va à l'école maternelle**
- 6-11 ans : + **30 €**
- 12-17 ans : + **50 €**
- 18-24 ans : + **50 € (+ 30 € s'il suit l'enseignement supérieur)**

► Supplément pour les enfants handicapés

Rien ne change. Les montants ainsi que les règles d'octroi du supplément pour les enfants atteints d'un handicap sont maintenus.

Vous trouverez ci-dessous les montants du supplément aux allocations familiales en faveur des enfants handicapés :

Supplément pour les enfants handicapés

Handicap	Montant
au moins 4 points pour le 1 ^{er} pilier et moins de 6 points pour les trois piliers	84,01 €
6 à 8 points pour les 3 piliers et moins de 4 points pour le 1 ^{er} pilier	111,89 €
6 à 8 points pour les 3 piliers et au moins 4 points pour le 1 ^{er} pilier	431,00 €
9 à 11 points pour les 3 piliers et moins de 4 points pour le 1 ^{er} pilier	261,10 €
9 à 11 points pour les 3 piliers et au moins 4 points pour le 1 ^{er} pilier	431,00 €
12 à 14 points pour les 3 piliers	431,00 €
15 à 17 points pour les 3 piliers	490,07 €
18 à 20 points pour les 3 piliers	525,08 €
+ 20 points pour les 3 piliers	560,08 €



Le petit épeautre ou engrain

Dans le dessin ci-dessous, on représente deux grains par épillet, alors que l'engrain n'a qu'un grain par épillet, d'où son nom latin « monococcum » et le nom anglais et allemand « einkorn ». Le grain enveloppé de sa balle apparaît ici ouvert laissant apparaître les graines pour la démonstration, mais normalement pour les grains dits vêtus, les enveloppes paillées ou bales -glumes et glumelles- enserrant bien le grain et il est difficile de séparer-décortiquer le vêtu -balle-, du nu -l'amande et ses enveloppes.



Un grain par épillet

ex.: Engrain

Deux grains par épillet

ex.: Amidonnier

Six grains par épillet

ex.: Froment

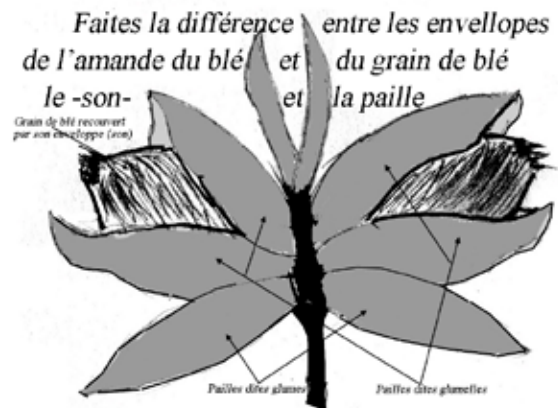
C'est le cas de l'engrain, dénommé en Provence, *picolo espeutiau* retraduit en français par petit épeautre.

Ainsi dans le grand Sud français, l'appellation épeautre ne correspond pas du tout à l'épeautre, dit grand épeautre du Sud de l'Allemagne ou de la Belgique. En Haute Provence, l'appellation a même reçu en 2010 après de longues démarches de plus de dix ans, une Indication Géographique Protégée-IGP- pour le grain puis la farine. Cette zone a été déterminée par la carte d'implantation des moulins à meules verticales servant à monder le petit épeautre.



Le Petit Épeautre de Haute Provence

Un engrain qui a obtenu une IGP (Indication Géographique Protégée) depuis 2010



Ce qui a fait plus que doubler le nombre de cultivateurs de petit épeautre près du Mont Ventoux et valorisé un produit du terroir.

Cultivé à plus de 400 mètres d'altitude, dans la même zone géographique que la lavande, sur sol pauvre appelé « épeautrière », le *picolo espeutiau* bénéficie ainsi d'un climat méditerranéen tempéré.

Ce mouvement agricole provençal défendant le petit épeautre même dans sa spécificité nutritionnelle veut apporter une clarification sur l'appellation épeautre. La confusion entre les grains vêtus dénommés trop vite épeautre ne s'arrête pas à l'embarrassante différence nominative entre petit et grand épeautre.

L'amidonnier, est parfois appelé épeautre de Tatarie et l'amidonnier blanc de printemps, épeautre de mars.

En Espagne, certaines variétés dites d'épeautre -mais pas beaucoup- seraient des amidonniers également. Dans les Carpates, on distingue avec peine les trois variantes de blés vêtus -engrain, amidonnier et grand épeautre-. Dans le Caucase et au Moyen-Orient, pays riche en variétés originelles, l'échange entre ces espèces prêche encore plus à la difficulté de détermination.

Dernier exemple de confusion, les livres non spécialisés dans le domaine céréalier et notamment les écrits de cuisine régionale. Un excellent livre note le farro, épeautre en italien, comme céréale spécifique à l'Ombrie, mais l'appellation latine de *Triticum durum dicoccum* le définit plutôt comme un amidonnier.

Il n'est pas simple de faire cette différence, parce qu'en botanique, ce sont des connaissances très modernes



Tableau : Généalogie du blé



qui permettent la recherche des origines, pas les archives. Ainsi l'étude de la composition des couches terrestres et de leur contenu en pollen -la palynologie-, l'analyse au carbone 14 -le décompte de la demi-vie radioactive- et les connaissances du génome du froment vont avoir plus de poids au niveau des preuves qu'une source historique sortie de son contexte et sujette à interprétation. C'est pourquoi sur le terrain, l'agriculteur dénommera de manière générale, sans pouvoir connaître le nombre de chromosomes, les grains non décortiqués d'épeautre en français et de farro en italien.

L'engrain est certainement une des plus petites céréales cultivées, comparativement à un des plus grands blés, voilà ce que cela donne en image.

Son rendement à l'hectare est de 10 à 25 quintaux pour 35 à 45 pour le rendement du blé bio en France et jusqu'à 80-100 quintaux pour le blé conventionnel. Ajoutons que du fait que c'est des petits grains à décortiquer, on ne sort, pour une farine blutée, que parfois 50 à 60 % du grain, c'est le plus faible score de la valeur meunière. D'ailleurs dans le département de l'Hérault entre les deux guerres, l'engrain était passé à l'état de mauvaises herbes incommodes. Il devient compréhensible qu'avec de tels rendements en agriculture et en mouture, on doit donner suffisamment d'incitants financiers, parfois dix fois plus chers que le blé commun, pour valoriser ceux qui le produisent, d'où des prix prohibitifs et cette dénomination de « caviar du blé ».

La farine d'engrain, tamisée sans trop forte présence de ces enveloppes, est plutôt jaune, ce qui est dû à la forte présence de pigments caroténoïdes, témoins de la très forte teneur en provitamines A.

Des engrains
De gauche à droite: un engrain issu d'hybridation spontanée, engrain de Bulgarie, blé Urartu, engrain de Sitrekhaisen, petit épeautre de Provence



Extrait de Ruth STÉBASSY et Jean-Pierre BÉLOIRINE, Blés de pays et autres céréales à paille. Mémoires, pratiques et conseils de culture à l'usage des jardiniers et petits cultivateurs, 401 ans L'Éclair, 2009



Engrain 56

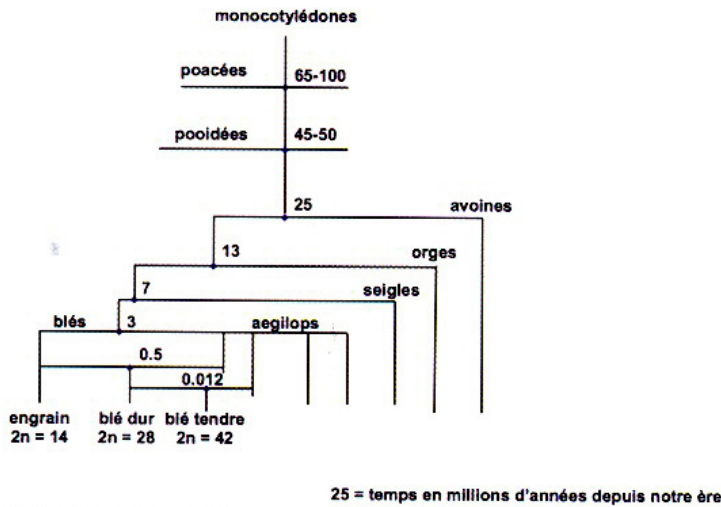


Engrain de Clermont Verdenne



Engrain rouge

Schéma très simplifié de l'origine des blés



extrait de Maxime TROTTEZ, La généalogie du blé, dans «Fidèle au bon pain» de décembre 2011



Grain sauvage poils hérissés

Par rapport au froment, il est plus riche en lipides, vitamine B1 et B2 et plus riche en minéraux -on cite le zinc et le magnésium. Le petit épeautre possède un meilleur équilibre entre les acides aminés et avec une portion importante de lysine qui est généralement celui qui dans les céréales apporte le facteur limitant la bio assimilation des autres valeurs protéiques essentielles.

La qualité de ses protéines ne peut que très difficilement se comparer au gluten actuel. Il suffit de réaliser un simple test d'extraction du gluten pour s'en apercevoir.

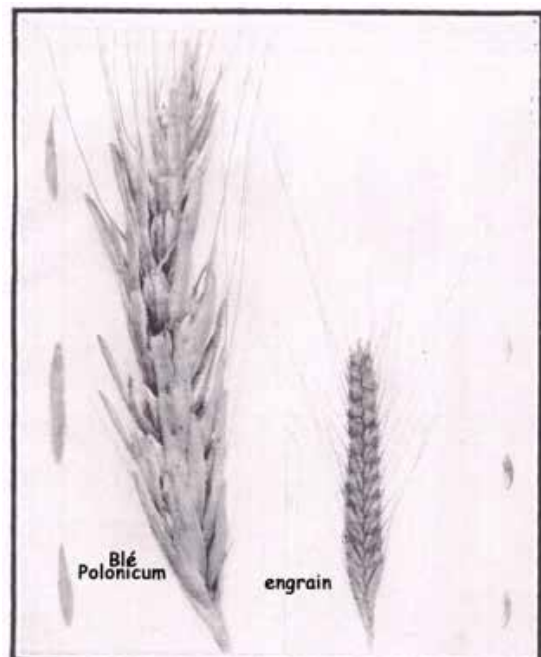
A la fin, vous n'obtiendrez pas de « pâte slim » avec les protéines de l'engrain et souvent nous avons dû arrêter le lavage de sa farine avant le terme pour garder une partie entre soluble et insoluble visqueuse mais très peu élastique. Bon nombre d'allergiques au gluten non cœliaques et même des cœliaques qui osent braver l'avis médical l'acceptent quand il est panifié au levain. Et pourtant la teneur en protéines de l'engrain est bien souvent supérieure aux teneurs protéiques des blés actuels au gluten tenace. Manifestement, on ne peut pas parler de gluten au singulier.

Comme une des interventions humaine les plus critiquées médiatiquement sur l'alimentaire est le génétique, l'engrain est en terme d'évolution du génome -dans la nature ou par intervention humaine - le blé de base n'ayant pas vécu de polyploïdisation - duplication du génome-, comme le seront tous les autres ancêtres de céréales. Trop souvent, on emploie une expression peu précise et dès lors interprétable ; céréale non hybridée. Cela sème la confusion. De quelle hybridation s'agit-il ? Pas l'hybride F1, c'est-à-dire celle issu de la première année d'un croisement entre deux populations qui est peu reproductible sous sa forme

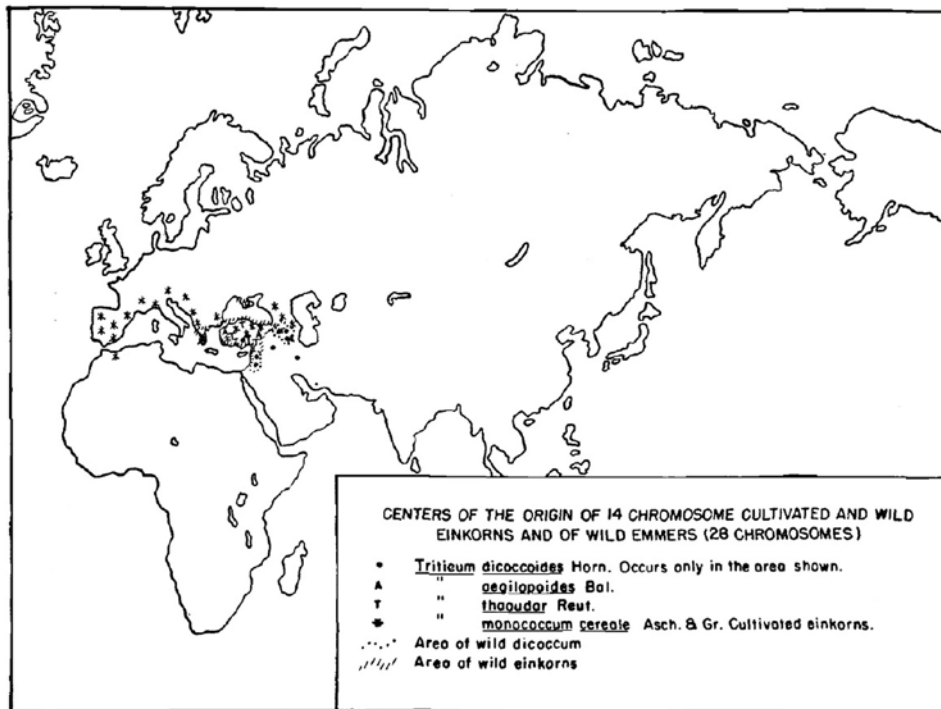
première, puisque non fixée.

Pas non plus, le sens que donnaient les premiers sélectionneurs de blé, comme dans la dynastie Vilmorin, Philippe qui a employé le terme pour signifier qu'il s'agissait de croisements orientés et conduits par la sélection généalogique que son grand-père avait décrits

Ici l'engrain n'a pas subi de polyploïdisation (multiplication du génome) et reste avec les chromosomes basique qui sont obligatoirement présent par paire, d'où l'engrain (monococum) est dénommé génétiquement diploïdes. Mais il se peut très bien qu'il



Extrait de Jacob Allen CLARK, John H. MARTIN, Corleton Roy BALL, Classification of american wheat varieties, Washington Government printing office, 1922



Extrait de N. I. VAVILOV, The origin, variation, immunity and breeding of cultivated plants, Sélection d'écrits et traduit du russe par S.CHESTER dans la Chronica Botanica, vol. 13, 1951

Il y a un croisement ou hybridation intraspécifique entre deux engrains différents. Le triticale est le résultat d'une hybridation interspécifique, c'est à dire un croisement entre espèces, ici, le blé et le seigle. L'hybride intergénérique -entre genres- est pire que les mules/mulets, qui résultent d'un croisement entre une jument et un âne qui est encore interspécifique. L'hybride est tout cela, mais laisse parfois trop penser au pire de la science-fiction (l'inter-générique), au contre-nature, c'est pourquoi il faudrait être plus précis lors de l'emploi de ce mot non-hybridé, qui peut porter tellement de sens différents.

En tout cas, pour les fervents de l'indigestibilité du blé -les régimes paléo ou ancestrale- attribuant au blé, ce genre d'évolution de polyploïdie, cela a fait que, quelques rares fois, l'engrain a été mieux reçu que les autres blés.



Petit epeautre

Cette faible teneur en matière élastique qu'est le gluten de l'engrain repéré par le boulanger(e), fait que son réseau liant est fragile, on le pétrir peu pour cette raison.

Si c'est une pâte fort hydratée, cela passe presque obligatoirement par un support en moule lors de la fermentation et cuisson.

Il nécessite de ne pas être trop salé afin de déguster son bon goût un peu brioché. Eh oui ! Sans beurre, œuf et sucre, il produit ce goût à lui tout seul. C'est du gâteau diront certains en le découvrant.

Sa farine dans la pâte fermente très vite, au point que même en le pétrissant en dernier pour accompagner dans la même chambre de cuisson d'autres pains, cela ne suffit pas. Il faut souvent décaler ou retarder sa confection des autres pains de blés et/ou avec une eau de coulage plus froide.

Un ensemencement au levain sur plusieurs rafraîchis préserve sa douceur et évitera l'acidité que la fermentation au levain peut procurer.

Il est parfois panifié en mélange avec des farines de blé dur qui ne diluent pas sa couleur jaune de la mie et ne changent pas trop le goût doux recherché.

● M. Dewalque

Les dessins sont de Gilles Dewalque et la photo de pain d'épeautre de Marc ROY



**PENSEZ À VOUS INSCRIRE COMME CANDIDAT
AU TITRE DE LAURÉAT DU TRAVAIL**

VIA L'ADRESSE MAIL info@iret-kiea.be

MOULIN MEYERS S.A.

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

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

Le Moniteur

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

**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



Monsieur Le Ministre BORSUS

a rehaussé de sa présence une formation destinée à des élèves de l'IPES de WAVRE



LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE

Cette formation était organisée dans l'unité mobile, « la BoulPât » dédiée aux métiers de la boulangerie-pâtisserie du centre de compétences EPICURIS, représenté par Madame HENRY Directrice et Monsieur DENONCIN, Administrateur.

Cette formation pratique a permis aux élèves de développer des compétences techniques liées au cœur de métier.

Les élèves étaient fiers de montrer leur savoir-faire à la délégation de l'autorité provinciale du Brabant Wallon qui accompagnait Monsieur Le Ministre. En marge, cette visite fut également l'occasion d'une rencontre avec la direction de l'établissement scolaire qui a pu échanger avec son responsable de l'enseignement, notamment sur les défis actuels et futurs de l'enseignement.

A la croisée des filières de l'enseignement et de la formation professionnelle, le centre de compétences EPICURIS a eu l'occasion de participer aux échanges et de mettre en avant les métiers de bouche, sources de passion et d'innovation.

- L'équipe EPICURIS



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

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



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



beobank **PRO**

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

WWW.BEOBANK.BE

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

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

Notre ambition : votre réussite

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

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

Beobank PRO, ce sont 5 équipes d’experts 100% dédiés aux indépendants et PME qui couvrent la Wallonie et Bruxelles. Ils vous accompagnent tout au long de votre parcours, de la création à la transmission de votre entreprise. Ils sont à votre écoute, vous conseillent et vous proposent des solutions pour la gestion de vos liquidités, vos besoins de financement et vos placements.

Nos engagements

1. Plus de contact

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



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

2. Mettre notre expertise au service de votre business

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

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

3. Une offre spécifique pour vous

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

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

A propos de Beobank

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



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

www.beobank.be

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

Barèmes applicables

en CP 201 (vente) en vigueur depuis le 1/11/19.

Nous avons communiqué le contenu des CCT suite à l'accord survenu entre les partenaires sociaux dans le moniteur de novembre.

Nous vous avons promis le tableau des salaires dans le moniteur de décembre. Le voici ci-dessous.

Celui-ci reprend notamment :

- Les vendeuses par catégorie pour les entreprises -20pers et +19 pers
- Le revenu minimum moyen garanti
- Les étudiants
- Les salaires gérant

● Th. Radermecker
Président CSN

Revenu Minimum Mensuel Garanti

Contrôlez à la fin de l'année ou lors de la sortie de service si l'employé a reçu le RMMMGS sectoriel.

Entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs

Age	- 6m d'anc.	+ 6m d'anc.	+ 12m d'anc.
22			1.776,26
21	1.684,29	1.727,45	1.776,26
20	1.646,72	1.690,41	1.709,03
19	1.646,72	1.689,86	1.689,86
18	1.646,72	1.646,72	1.646,72
17	1.280,06	1.312,86	1.349,96
-16	1.179,00	1.209,22	1.243,38

Entreprises qui occupent au moins 20 travailleurs

Age	- 6m d'anc.	+ 6m deanc.	+ 12m d'anc.
22			1.787,20
21	1.695,25	1.738,41	1.787,20
20	1.646,72	1.689,86	1.709,03
19	1.646,72	1.689,86	1.689,86
18	1.646,72	1.646,72	1.646,72
17	1.288,39	1.321,19	1.358,27
-16	1.186,68	1.216,89	1.251,04



Salaire barémique **Groupe 1**

Entreprises disposant d'un seul point de vente qui occupent pendant les douze derniers mois 1 à 10 membres du personnel de vente et caissiers ainsi que les entreprises disposant de plus d'un point de vente et les entreprises du commerce ambulant dont l'effectif total du personnel de vente et caissiers ne dépasse pas 15 unités

Le nombre d'années d'expérience préalable requis Groupe 1

Catégorie	Années d'expérience préalable
Cat. 1	0 ans
Cat. 2	0 ans
Cat. 3	2 ans
Cat. 4	4 ans

Personnel de vente dans les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs

	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Expérience				
0	1.599,12	1.644,18	1.668,66	1.773,06
1	1.599,12	1.644,18	1.695,25	1.797,38
2	1.599,12	1.644,18	1.721,82	1.821,40
3	1.599,12	1.650,46	1.758,62	1.845,27
4	1.599,12	1.679,53	1.794,76	1.869,41
5	1.599,12	1.710,08	1.830,83	1.917,61
6	1.599,12	1.738,27	1.867,50	1.965,54
7	1.599,12	1.766,05	1.902,97	2.013,81
8	1.599,12	1.792,62	1.938,94	2.061,88
9	1.599,12	1.819,73	1.975,51	2.109,97
10	1.610,35	1.846,76	2.011,25	2.158,30
11			2.047,62	2.206,18
12			2.083,46	2.254,61
13				2.302,23
14				2.350,56

Personnel de vente de la catégorie 1 ayant 6 mois d'ancienneté dans l'entreprise, passent à la catégorie 2.

Salaire barémique **Groupe 1** (suite)

Personnel de vente dans les entreprises qui occupent 20 travailleurs ou plus

	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Expérience				
0	1.601,45	1.646,51	1.677,51	1.802,55
1	1.601,45	1.646,51	1.704,11	1.826,88
2	1.601,45	1.646,51	1.730,66	1.850,94
3	1.601,45	1.659,29	1.767,47	1.874,79
4	1.601,45	1.688,35	1.803,59	1.898,91
5	1.601,45	1.718,93	1.839,66	1.947,12
6	1.601,45	1.747,11	1.876,33	1.995,06
7	1.601,45	1.774,87	1.911,79	2.043,31
8	1.601,45	1.801,43	1.947,79	2.091,42
9	1.606,08	1.828,55	1.984,36	2.139,48
10	1.617,85	1.855,58	2.020,09	2.187,80
11			2.056,45	2.235,68
12			2.092,29	2.284,10
13				2.331,73
14				2.380,08

Personnel de vente de la catégorie 1 ayant 6 mois d'ancienneté dans l'entreprise, passent à la catégorie 2.

Personnel administratif dans les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs

	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Expérience				
0	1.604,08	1.644,18	1.719,34	1.823,83
1	1.604,08	1.644,18	1.744,26	1.847,74
2	1.604,08	1.665,82	1.768,29	1.871,81
3	1.604,08	1.694,46	1.804,30	1.896,04
4	1.604,08	1.723,61	1.840,38	1.919,90
5	1.604,08	1.751,62	1.876,60	1.967,80
6	1.604,08	1.778,24	1.912,50	2.015,97
7	1.612,95	1.805,87	1.948,59	2.064,12
8	1.626,42	1.832,41	1.984,63	2.112,08
9	1.639,44	1.860,04	2.021,15	2.160,17
10	1.653,08	1.886,52	2.057,15	2.208,32
11			2.092,95	2.256,39
12			2.128,99	2.304,47
13				2.352,65
14				2.400,77

Personnel administratif de la catégorie 1 ayant 6 mois d'ancienneté dans l'entreprise, passent à la catégorie 2.



Salaire barémique **Groupe 1** (suite)

Personnel administratif dans les entreprises qui occupent 20 travailleurs ou plus

	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Expérience				
0	1.612,92	1.646,51	1.728,16	1.832,65
1	1.612,92	1.646,51	1.753,08	1.856,58
2	1.612,92	1.674,64	1.777,15	1.880,68
3	1.612,92	1.703,28	1.813,11	1.904,85
4	1.612,92	1.732,44	1.849,21	1.928,74
5	1.612,92	1.760,47	1.885,44	1.976,62
6	1.612,92	1.787,04	1.921,33	2.025,08
7	1.621,81	1.814,71	1.957,45	2.072,94
8	1.635,27	1.841,23	1.993,47	2.120,91
9	1.648,29	1.868,85	2.030,00	2.169,02
10	1.661,94	1.895,34	2.066,00	2.217,16
11			2.101,77	2.265,20
12			2.137,83	2.313,32
13				2.361,47
14				2.409,61

Personnel administratif de la catégorie 1 ayant 6 mois d'ancienneté dans l'entreprise, passent à la catégorie 2.

Salaire barémique **Groupe 2**

Entreprises disposant d'un seul point de vente qui occupent pendant les douze derniers mois plus de 10 membres du personnel de vente et caissiers ainsi que les entreprises disposant de plus d'un point de vente et les entreprises du commerce ambulant dont l'effectif total du personnel de vente et caissiers dépasse 15 unités

Le nombre d'années d'expérience préalable requis Groupe 2

Catégorie	Années d'expérience préalable
Cat. 1	0 ans
Cat. 2	0 ans
Cat. 2bis	4 ans
Cat. 3	2 ans
Cat. 4	4 ans
Cat. 5	4 ans

Salaire barémique **Groupe 2** (suite)

Personnel de vente et personnel administratif dans les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs

	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 2bis	Cat. 3	Cat. 4	Cat. 5
Expérience						
0	1.599,12	1.644,18		1.719,34	1.840,38	
1	1.599,12	1.644,70		1.744,26	1.864,42	
2	1.599,74	1.676,83		1.768,29	1.888,24	2.032,77
3	1.619,62	1.708,66		1.806,65	1.912,30	2.057,15
4	1.639,54	1.739,36	1.779,98	1.845,27	1.936,37	2.080,89
5	1.659,27	1.768,29	1.808,99	1.883,76	1.984,51	2.133,99
6	1.679,53	1.797,38	1.838,07	1.922,47	2.032,77	2.186,87
7	1.699,45	1.826,15	1.866,84	1.960,98	2.080,89	2.240,13
8	1.719,34	1.854,82	1.895,52	1.999,27	2.128,98	2.292,72
9	1.738,27	1.883,76	1.924,43	2.037,86	2.176,83	2.345,77
10	1.756,22	1.896,15	1.936,84	2.076,47	2.225,02	2.398,77
11	1.756,22	1.896,15	1.936,84	2.114,85	2.273,17	2.451,58
12	1.774,42	1.941,32	1.982,03	2.153,78	2.321,38	2.504,13
13	1.774,42	1.941,32	1.982,03	2.153,78	2.369,78	2.557,26
14	1.792,59	1.970,21	2.010,86	2.192,13	2.417,76	2.611,21
15	1.792,59	1.970,21	2.010,86	2.192,13	2.417,76	2.611,21
16	1.810,56	1.999,27	2.039,98	2.230,48	2.465,98	2.663,15
17	1.810,56	1.999,27	2.039,98	2.230,48	2.465,98	2.663,15
18	1.828,59	2.028,01	2.068,71	2.269,05	2.514,14	2.736,17
19	1.828,59	2.028,01	2.068,71	2.269,05	2.514,14	2.736,17
20	1.846,76	2.057,15	2.097,80	2.307,71	2.562,36	2.768,86
21				2.307,71	2.562,36	2.768,86
22				2.345,98	2.632,43	2.821,69
23					2.632,43	2.821,69
24					2.658,56	2.883,00

Personnel de vente et personnel administratif de la catégorie 1 ayant 6 mois d'ancienneté dans l'entreprise, passent à la catégorie 2.



Salaire barémique **Groupe 2** (suite)

Personnel de vente et personnel administratif dans les entreprises comptant au moins 20 travailleurs

	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 2bis	Cat. 3	Cat. 4	Cat. 5
Expérience						
0	1.609,40	1.654,44		1.730,36	1.851,35	
1	1.609,40	1.655,67		1.755,23	1.875,36	
2	1.610,72	1.687,79		1.779,33	1.899,25	2.043,75
3	1.630,62	1.719,70		1.817,62	1.923,27	2.068,17
4	1.650,53	1.750,32	1.791,01	1.856,28	1.947,35	2.091,91
5	1.670,31	1.779,33	1.820,00	1.894,78	1.995,51	2.144,97
6	1.690,54	1.808,37	1.849,04	1.933,45	2.043,75	2.197,86
7	1.710,38	1.837,15	1.877,82	1.972,03	2.091,91	2.251,13
8	1.730,36	1.865,82	1.906,50	2.010,30	2.140,01	2.303,72
9	1.749,24	1.894,78	1.935,45	2.048,78	2.187,81	2.356,73
10	1.767,24	1.907,16	1.947,84	2.087,50	2.235,96	2.409,70
11	1.767,24	1.907,16	1.947,84	2.125,87	2.284,17	2.462,52
12	1.785,38	1.952,35	1.992,96	2.164,77	2.332,39	2.515,10
13	1.785,38	1.952,35	1.992,96	2.164,77	2.380,77	2.568,27
14	1.803,57	1.981,22	2.021,82	2.203,08	2.428,77	2.622,19
15	1.803,57	1.981,22	2.021,82	2.203,08	2.428,77	2.622,19
16	1.821,54	2.010,30	2.050,99	2.241,43	2.476,98	2.674,16
17	1.821,54	2.010,30	2.050,99	2.241,43	2.476,98	2.674,16
18	1.839,58	2.039,00	2.079,70	2.280,03	2.525,10	2.747,19
19	1.839,58	2.039,00	2.079,70	2.280,03	2.525,10	2.747,19
20	1.857,85	2.068,17	2.108,76	2.318,72	2.573,40	2.779,89
21				2.318,72	2.573,40	2.779,89
22				2.356,97	2.643,47	2.832,68
23					2.643,47	2.832,68
24					2.669,57	2.893,95

Personnel de vente et personnel administratif de la catégorie 1 ayant 6 mois d'ancienneté dans l'entreprise, passent à la catégorie 2.

Gérants

Le barème du gérant de succursale doit atteindre au moins le niveau du salaire barémique correspondant du premier vendeur qualifié (catégorie IV personnel de vente) et doit donc être majoré si nécessaire.

Il faut également tenir compte du salaire variable du gérant et le cas échéant de ses avantages de toute nature.

Gérants qui sont seuls préposés à la vente et qui bénéficient d'un logement à charge de l'employeur sur le lieu du travail

entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs	1.562,06
entreprises comptant au moins 20 travailleurs	1.573,04
Ce montant est majoré d'une commission au moins égale à 3 % de la tranche de recettes mensuelles moyennes au-delà de	9.710,05
pour les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs jusqu'à ce que ce montant majoré atteigne	1.958,79
pour les entreprises comptant au moins 20 travailleurs jusqu'à ce que ce montant majoré atteigne	1.969,77

Ce dernier montant constitue dans ce cas la rémunération mensuelle minimum du gérant.

Gérants qui sont seuls préposés à la vente et qui ne bénéficient pas d'un logement à charge de l'employeur sur le lieu du travail

entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs	1.958,79
entreprises comptant au moins 20 travailleurs	1.969,77

Gérants de magasins ou magasins à succursales occupant du personnel de vente et/ou caissiers

membres du personnel dans le point de vente	entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs	entreprises comptant au moins 20 travailleurs
1 à 10	2.129,12	2.140,16
11 à 19/20	2.418,05	2.429,06
plus de 20		2.964,28



Étudiants

Ces pourcentages doivent être appliqués au barème de départ (0 ans d'ancienneté) de la catégorie concernée.

Etudiants (Groupe 1 - Personnel de vente dans les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs)

		Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Age					
16	80%	1.279,30	1.315,34		
17	84%	1.343,26	1.381,11		
18	88%	1.407,23	1.446,88	1.468,42	1.560,29
19	92%	1.471,19	1.512,65	1.535,17	1.631,22
20	96%	1.535,16	1.578,41	1.601,91	1.702,14
21	100%	1.599,12	1.644,18	1.668,66	1.773,06

Etudiants (Groupe 1 - Personnel de vente dans les entreprises qui occupent 20 travailleurs ou plus)

		Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Age					
16	80%	1.281,16	1.317,21		
17	84%	1.345,22	1.383,07		
18	88%	1.409,28	1.448,93	1.476,21	1.586,24
19	92%	1.473,33	1.514,79	1.543,31	1.658,35
20	96%	1.537,39	1.580,65	1.610,41	1.730,45
21	100%	1.601,45	1.646,51	1.677,51	1.802,55

Etudiants (Groupe 1 - Personnel administratif dans les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs)

		Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Age					
16	80%	1.283,26	1.315,34		
17	84%	1.347,43	1.381,11		
18	88%	1.411,59	1.446,88	1.513,02	
19	92%	1.475,75	1.512,65	1.581,79	1.677,92
20	96%	1.539,92	1.578,41	1.650,57	1.750,88
21	100%	1.604,08	1.644,18	1.719,34	1.823,83

Étudiants (suite)

Etudiants (Groupe 1 - Personnel administratif dans les entreprises qui occupent 20 travailleurs ou plus)

Age		Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
16	80%	1.290,34	1.317,21		
17	84%	1.354,85	1.383,07		
18	88%	1.419,37	1.448,93	1.520,78	
19	92%	1.483,89	1.514,79	1.589,91	1.686,04
20	96%	1.548,40	1.580,65	1.659,03	1.759,34
21	100%	1.612,92	1.646,51	1.728,16	1.832,65

Etudiants (Groupe 2 - Personnel de vente et personnel administratif dans les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs)

Age		Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
16	80%	1.279,30	1.315,34		
17	84%	1.343,26	1.381,11		
18	88%	1.407,23	1.446,88	1.513,02	
19	92%	1.471,19	1.512,65	1.581,79	1.693,15
20	96%	1.535,16	1.578,41	1.650,57	1.766,76
21	100%	1.599,12	1.644,18	1.719,34	1.840,38

Etudiants (Groupe 2 - Personnel de vente et personnel administratif dans les entreprises comptant au moins 20 travailleurs)

Age		Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
16	80%	1.287,52	1.323,55		
17	84%	1.351,90	1.389,73		
18	88%	1.416,27	1.455,91	1.522,72	
19	92%	1.480,65	1.522,08	1.591,93	1.703,24
20	96%	1.545,02	1.588,26	1.661,15	1.777,30
21	100%	1.609,40	1.654,44	1.730,36	1.851,35

Revenu Minimum Mensuel Moyen Garanti pour étudiants

Entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs - RMMG pour étudiants

Age	- 6m d'anc.	+ 6m d'anc.	+ 12m d'anc.
22			1.776,26
21	1.684,29	1.727,45	1.776,26
20	1.583,23	1.623,80	1.669,68
19	1.482,18	1.520,16	1.563,11
18	1.381,12	1.416,51	1.456,53
17	1.280,06	1.312,86	1.349,96
-16	1.179,00	1.209,22	1.243,38

Entreprises qui occupent au moins 20 travailleurs - RMMG pour étudiants

Age	- 6m d'anc.	+ 6m d'anc.	+ 12m d'anc.
22			1.787,20
21	1.695,25	1.738,41	1.787,20
20	1.593,54	1.634,11	1.679,97
19	1.491,82	1.529,80	1.572,74
18	1.390,11	1.425,50	1.465,50
17	1.288,39	1.321,19	1.358,27
-16	1.186,68	1.216,89	1.251,04

Flexi-salaire

L'indemnité flexi-job = flexi-salaire + 7,67% pour le flexi-pécule de vacances.

Le flexi-pécule de vacances (= 7,67% du flexi-salaire) doit être payé en même temps que le flexi-salaire.

	salaire horaire
Flexi-salaire minimum	9,36 EUR
Indemnité flexi-job minimum flexi-pécule de vacances y compris	10,08 EUR

Indemnités

Indemnité pour les prestations de travail après 19h +25%

Entreprises qui occupent plus de 30 employés.

Complément salarial pour travail pendant les 3 dimanches supplémentaires

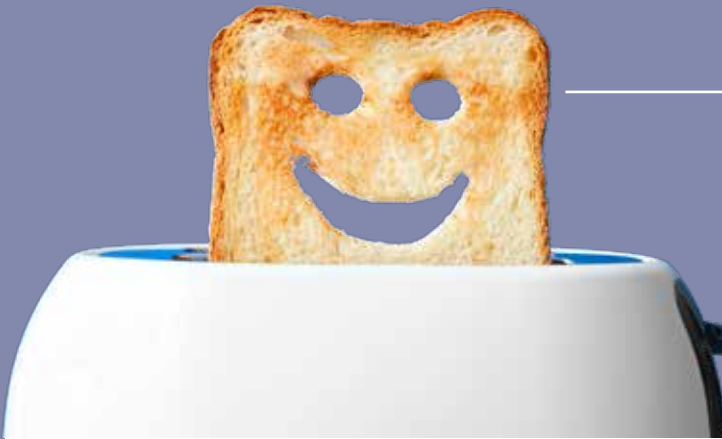
Pour entreprises sans conseil d'entreprise ou délégation syndicale	+50%
Pour entreprises avec conseil d'entreprise ou délégation syndicale sans CCT	+100%

Complément d'ancienneté

intégré au barème

Prime annuelle fixe

prime annuelle au mois d'avril et d'août (convertible)



Le Belge et le pain

Pourquoi les Belges frappent-ils le pain contre le mur ?

Pour casser la croûte !

Un jour, une petite fille demande à sa mère

"Dis maman, comment ils sont nés les tout-premiers parents ?

"Hé bien, lui répond sa maman, c'est Dieu qui a créé les premiers parents humains, Adam et Eve.

Adam et Eve ont eu des enfants qui plus tard sont devenus parents à leur tour et ainsi de suite.

C'est ainsi que s'est formée la famille humaine."

Deux jours plus tard, la fillette pose la même question à son père.

Celui-ci lui répond :

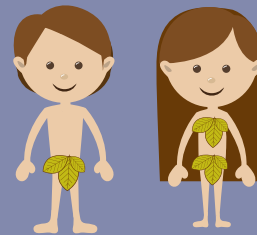
"Tu vois ma fille, il y a des millions d'années, les singes ont lentement, très lentement évolué jusqu'à devenir les êtres humains que nous sommes aujourd'hui."

La petite fille toute perplexe retourne aussitôt voir sa mère :

"Maman maman !!! Mais comment c'est possible que tu me dises que les premiers parents ont été créés par Dieu et que papa me dise que c'était des singes qui ont évolué ? "

Et la mère de lui répondre très calmement, tout en souriant :

"C'est très simple ma chérie ! Moi, je t'ai parlé de ma famille ... et ton père de la sienne." !!!!



Testament

Doug Pender a vécu pendant des années à Miami.

Son infirmière, son épouse, sa fille et ses deux fils sont à son chevet.

Il demande la présence de deux témoins et d'un caméscope pour enregistrer ses dernières volontés.

Quand tout est prêt, il commence:

"Mon fils, Bernie, tu prends les maisons près de la plage.

Ma fille, Sybil, toi tu prends les appartements sur Main Street jusqu'au rond-point.

Mon fils, Jamie, pour toi c'est les bureaux au Marathon Government Center.

Sarah, ma chère épouse, tu t'occupes de tous les immeubles résidentiels situés du côté de la baie de Blackwater Sound."

L'infirmière et les témoins sont émerveillés :

ils ne s'étaient jamais imaginé le patrimoine de Doug...

Alors que Doug commence à sombrer dans son sommeil éternel,

L'infirmière dit :

"Madame Pender, votre mari a dû être un travailleur infatigable pour avoir accumulé toutes ces propriétés !

Madame Pender :

"Mais non ! C'est son circuit habituel de distribution de prospectus !..."



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. : 064/45.80.12
Mail : josé.vanderauwera@gmail.com

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

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