

Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel
37^e année
Février 2020

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



ÊTRE MEMBRE DE SA FÉDÉRATION
C'EST PROTÉGER SON DOMAINE D'ACTIVITÉ

NOUVEAU!

DÉCOUVREZ LE NOUVEAU PAIN VITA+ GRAINES GERMÉES



RICHE EN
FIBRES

Vita+ garantit chaque jour un plaisir sain et savoureux

C'est pour cela qu'en plus de Vita+ Céréales Complètes et Vita+ Flocons d'Avoine, nous lançons un nouveau pain dans notre gamme : Vita+ Graines Germées. C'est un pain avec un goût unique et contenant des graines de seigle germées.



ACTION

LA FORÊT VITA+

Donnez à vos clients la possibilité de nous aider à planter des arbres et de gagner un séjour dans la nature !



Pour plus d'infos rendez-vous sur www.puratos.be ou contactez votre représentant Puratos.



Mesdames, Messieurs, Chers confrères,

J'espère que vous démarrez l'année comme vous l'avez souhaité.

Pour une fédération, un début d'année est synonyme de nouveaux combats pour la sauvegarde du secteur et la consolation des acquis.

J'incite donc les boulangers-pâtisseries-chocolatiers à devenir membres et à payer leur petite cotisation.

Vous découvrirez, entre autres, dans ce moniteur, des informations importantes sur les fluctuations des tarifs énergétiques qui ont un impact direct sur vos coûts, un rappel des inscriptions pour le titre de Lauréat du travail et quelques informations fiscales liées aux frais professionnels.

Nous n'avons toujours pas reçu les données pour réaliser les fiches fiscales relatives au forfait glacier, ce qui explique l'absence du cahier central habituellement présenté au mois de février.

● **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 15/01/2020 • Résumé
- Activités de la **fédération** **10** Les Glaciers Francophones à l'assemblée générale de la Confédération des Associations des Artisans Glaciers de la communauté Européenne.
- Communication** fournisseur **12** Vita+ et ses boulangers ont collecté 7.557,80 € pour Viva for Life
- Humour** **13** Les lois de Murphy dans la vie quotidienne
- Promotion** **15** INSTITUT ROYAL DES ELITES DU TRAVAIL
Boulangerie - Pâtisserie Glacerie et Chocolaterie artisanales
- Économique** **16** L'actualité des énergies
- Communication** fournisseur **19** Puratos réinvente la pâtisserie avec SMOOBEEES une innovation caractérisée par une nouvelle expérience sensorielle
- Santé** **20** Quelques habitudes à prendre pour éviter d'avoir mal au dos
- Vu ailleurs** **22** Le merveilleux à New-York
- Salon** **23** Venez nourrir votre inspiration à HORECATEL !
- Le saviez-vous ?** **24** Les croisières chocolat
- Salon** **25** Save-the-date 14/2 - 16/2 - Salon du Chocolat Bruxelles - Tour & Taxis
Soirée inaugurale le jeudi 13/2
- Chocolat** **26** Les tendances « chocolat » en 2020
- Fiscal** **28** Déductibilité des voitures de société en 2020
- Fiscal** **30** Prouver ses frais professionnels
- Fiscal** **32** Forfait Boulangerie et Pâtisserie 2020
- Campagne** **34** Ma quinzaine locale : La fête, Le RDV des produits locaux et circuits courts !
- Nutrition** **36** Les grands épeautres
- Fêtes et convivialités** **41** A vos agendas
- Consommation** **42** Le gaspillage alimentaire : des solutions existent
- Promotion** **44** Galette des rois RUMAN 2020 met en valeur les artisans boulangers-pâtisseries namurois
- In Memoriam** **46**
- Petites annonces** **47**

Administration & gestion

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

Publicité et petites annonces

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

Éditeur responsable

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

Ont collaboré à la rédaction

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

Impression : Snel Grafics, Herstal – Photos : Shutterstock.com

Les auteurs des articles sont seuls responsables des opinions exprimées et publiées même si elles ne sont pas partagées par l'éditeur. La responsabilité des articles incombe à leurs auteurs.

La nouvelle solution pour l'impression d'étiquettes de prix !



Des questions ? Contactez votre fournisseur :

Dupont Professional Food Equipment

Pluim 5 • 8550 Zwevegem • 056 203 209
info@dupont.be • www.dupont.be

Imprimez vous-même, simplement, toutes vos étiquettes :

- **Image de marque renforcée** : les étiquettes de prix sont personnalisées et les étals harmonisés.
- **Sécurité garantie** : les étiquettes sont résistantes, faciles à nettoyer et compatibles pour le contact alimentaire.
- **Flexibilité et gain de temps** : les étiquettes de prix sont créées ou mises à jour en quelques clics et imprimées en quelques secondes !

Les solutions Edikio Price Tag contiennent un logiciel, une imprimante, un ruban d'impression et des cartes plastiques pour émettre à la demande des étiquettes de prix.



www.edikio.com



Rapport du CA Francophone

du 15/01/2020 • Résumé

1 Les vœux du Président

Le décès de Messieurs Sansen et Van Mieghem

2 Le PV de la séance du 13/11/2019 est approuvé

3 Correspondance et activités

- Le salon du chocolat du 14/02/2020 à Tour & Taxi
- L'eau dynamisée : essais à Mouscron
- Lampiris : la réunion d'évaluation
- Le salon C'est bon, c'est Wallon : suspension de participation
- Le salon Européen : rapport de visite
- Le Business Club de l'Apaq-W le 09/12
- La salon Saveurs et métiers : occupation de notre stand
- La présentation Puratos au Wex en mars
- La qualité de certaines glaces artisanales
- Pain et santé : analyse de reconduction future
- Alimento, 10 et 11 mars : « respectus panis »
- Le Conseil Interrégional des Chambres des Métiers de la grande région
- Les relevés de prix du pain : de 1.99 à 2.50 € les 600 g
- Apaq-W : réunion interne : niveau des cotisations
- Les lauréats du travail : inscriptions insuffisantes
- L'inauguration du glacier « les lutins » le 6 mars
- L'installation à Wanze d'une boulangerie « Céréales anciennes »
- La Saint Aubert de Tournai le 02/02/2020

4 Apaq-W

- L'analyse en décembre de la campagne 2019
- La modification de l'équipe Oval Office
- La réduction des subventions
- Les délégations confirmées pour la prochaine réunion

5 Confédération

- La réparation des ascenseurs
- Le conflit entre le conseil des propriétaires et le syndic

6 Délégués aux commissions

a. Social

- La publication des barèmes en CP 118.03
- L'indice pivot éloigné en CP 201
- La prime de 80 € incorporée au salaire en 2020

b. Fiscal

- L'accord du Ministère des Finances sur le forfait boulangerie
- Pas encore de retour sur le forfait glacier
- La dernière année de collaboration avec Mme Wetting (Finances)

c. Economique

- La reprise des relevés d'énergies 2020
- La clôture des relevés 2019 et l'article de renégociation des contrats de fournitures

7 Bureau et Moniteur

- La situation financière de la fédération
- La déclaration UBO
- Les listes de membres
- Les problèmes de reportage à l'ITCA
- La gestion des publicités

8 Concours

- Le Trophée Wanet : 20 inscriptions
- La finale World Skills à Vienne

9 Afscs

- L'erreur de convocation de notre délégué
- L'exigence d'analyse de l'acrylamide par un contrôleur
- Le suivi serré des communications et rapports de l'agence

10 Divers

- La fixation des dates des CA et AG 2020
- Le banquet de Namur le 22 mars 2020

11 Le prochain CA se tiendra le 18 mars 2020

● H. Léonard

Berline ou utilitaire? **VOTRE TAUX EST PRÊT.**

Financement de
véhicules professionnels

0,65%

Taux annuel
nominal*



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

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

WWW.BEOBANK.BE

* Financement professionnel au taux annuel nominal de 0,65%. Sous réserve d'accord de votre dossier et de consentement mutuel. Montant maximum de 50.000€. Durée maximale de remboursement 60 mois. Uniquement valable pour les véhicules neufs et les véhicules d'occasion de moins de 2 ans. Taux en vigueur du 10/01/2020 au 31/03/2020 inclus, sous réserve de modification. E.R.: Cyril Guilloret - Beobank NV/SA | Prêteur | Bd. Gén. Jacques 263g 1050 Bruxelles | TVA BE 0401.517.147 | RPM Bruxelles | IBAN BE77 9545 4622 6142.

Besoin d'un véhicule professionnel? Voici comment le financer!

Votre véhicule ou votre cash flow? Ne choisissez pas.

Allez-vous acheter ou «louer» votre prochain véhicule professionnel? Un véhicule, une nouvelle machine, ou des appareils plus performants? Avec les évolutions technologiques, vous devez rester à la page et disposer en permanence du meilleur matériel possible. Au moment d'acquies un nouveau véhicule ou matériel professionnel, vous analysez plusieurs paramètres... – du neuf ou de l'occasion, les fonctionnalités –, mais aussi les aspects fiscaux liés à son utilisation. Mais, avant toutes ces questions, se pose celle du financement: **comment préservez vos liquidités? Comment profiter de la meilleure optimisation fiscale? Voici les principales options!**

1. Acheter grâce à un financement

C'est une première solution. Avec ou sans un apport financier, vous demandez donc un crédit à votre banque. Sous certaines conditions (matériel/véhicule neuf ou «presque», par exemple), vous pourrez étaler les remboursements dans le temps et selon vos possibilités... Vérifiez que le taux d'intérêt soit suffisamment attractif et que les frais liés à votre dossier ne soient pas trop gourmands. Via cette formule vous devenez propriétaire du véhicule. Une option semblable aux emprunts, à court et moyen terme, réalisés pour financer votre activité et préserver votre trésorerie.



2. Leasing sans option d'achat

L'acquisition n'est pas toujours la solution idéale... au profit de la «location». Le principe est simple: vous payez un montant mensuel pour l'utilisation du bien pendant une période déterminée. En fin de contrat? Vous restituez le bien au loueur, puisqu'aucune option d'achat n'est prévue, mais vous pouvez aussi décider de poursuivre le leasing. L'un des avantages de cette formule se passe sur le plan comptable. En effet, le bien ne figure pas au bilan de votre entreprise. Ainsi toutes vos dépenses sont considérées comme des charges, fiscalement déductibles. En bref? Vous pouvez réduire votre base imposable et afficher moins d'impôts au compteur.

3. Le leasing avec option d'achat

Avec ce type de formule, vous vous engagez donc à garder le bien en fin de contrat. Mais il faut faire une distinction importante...

- La valeur résiduelle de rachat fixée dans le contrat est-elle inférieure ou égale à 15% du prix initial?

C'est une solution plus proche du prêt à tempérament, notamment sur le plan comptable. Vos factures mensuelles sont des remboursements de capital avec intérêt et vous devez inscrire le bien au bilan. Résultat? Vous devez amortir et votre taux d'endettement augmente également. À l'issue du contrat? Vous reprenez donc le matériel pour au plus 15% de sa valeur d'investissement de départ.

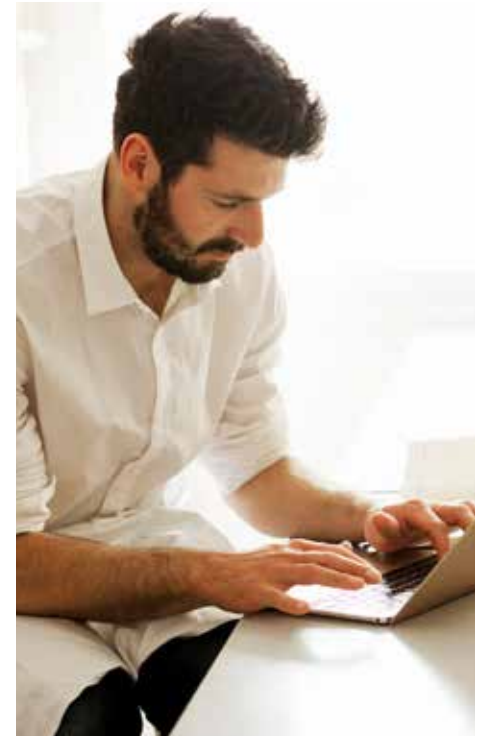
- La valeur résiduelle de rachat fixée dans le contrat est-elle supérieure à 15% du prix initial?

Cette formule se rapproche assez fort du leasing sans option d'achat, surtout en ce qui concerne le traitement comptable de l'opération. En effet, le véhicule est hors bilan et vous pouvez comptabiliser les factures dans vos charges. La différence? Vous conservez la voiture.

4. Gardez aussi un œil sur...

- L'état du bien à la fin du contrat a son importance. Surtout pour éviter les débats autour de la valeur résiduelle...
- Un contrat de «location» vous permet également de préfinancer la TVA et d'en étaler la charge sur toute la durée du contrat.
- Les formules de «location» sont parfois difficiles à comparer, alors les conseils avisés d'un professionnel sont toujours une bonne idée!

Avantageux au niveau fiscal et idéal pour préserver votre trésorerie, le leasing est un instrument de financement qui offre beaucoup de flexibilité. Tant au niveau du type de bien financé que des options qu'il propose.



**Profitez d'un financement
de véhicule professionnel ou
d'un leasing professionnel.
Plus d'infos sur beobank.be**



Les Glaciers Francophones

à l'assemblée générale de la Confédération des Associations des Artisans Glaciers de la communauté Européenne.

La période hivernale est mise à profit par les artisans glaciers pour se réunir et élaborer les projets 2020-21.

Réunions au niveau de notre communauté ainsi qu'au niveau Européen.

C'est dans le cadre de la « MIG » à Longarone en Italie, siège social d'ARTGLACE que s'est tenue ce 30 novembre, l'assemblée générale qui regroupe les divers acteurs européens de notre secteur. L'Italie, la France, l'Allemagne, l'Espagne, l'Autriche, la Hollande et la Belgique sont les principaux pays en action.

Le partenariat avec la « MIG » nous permet de disposer d'une logistique appréciée de tous. Bureau, salle de réunion, traduction, hébergement. Il est utile de rappeler qu'un des résultats les plus remarquables atteint par nos artisans européens a été d'obtenir le 5 juillet 2012 l'instauration de la journée européenne de la glace artisanale.

Depuis lors, chaque année, l'organisation de cette journée, le 24 mars, mobilise les membres actifs.

Les défis majeurs d'ARTGLACE, sont entre autres la recherche de l'excellence, la promotion de l'artisanat, la

formation permanente, le dialogue entre professionnels, la recherche et le développement, le suivi de la législation européenne concernant notre secteur.

Notre délégation était composée de MM Henri Tavolieri, Ignace Di Maio, Sandro Solvini et Benjamin Vanderheyden.

A cette réunion, un nouveau conseil d'administration d'ARTGLACE a été élu. Il se compose **du président** Marco A. Miquel Sirvent (président d'ANHCEA, Espagne).

Des vice-présidents : Ignace Di Maio (ARAGFB, Belgique) et Domenico Belmonte (G.A.Italie).

Secrétaire : Maria Teresa ASENSI (d'ANHCEA, Espagne).

Trésorier : Ricardo TALAMINI (Hollande)

Le goût européen 2020 a été dévoilé par nos collègues Hollandais ainsi que les différents supports promotionnels disponibles ou à développer par chaque association nationale. La présentation officielle en Belgique se fera en mars, lors d'une conférence de presse avec fabrication sur place.

Les délégués, des différentes nations, étaient présents à l'assemblée ARTGLACE.





LA JOURNÉE EUROPÉENNE DE LA GLACE ARTISANALE, C'EST QUOI ?

Membres fondateurs d'« ARTGLACE », Confédération des Associations des Artisans Glaciers de la Communauté Européenne, nous avons réussi avec nos collègues de différents pays à obtenir des instances européennes une reconnaissance appréciable de notre métier. En effet, en date du 5 juillet 2012, le parlement Européen a institué le 24 mars de chaque année, journée européenne de la glace artisanale.

Depuis lors les Goûts Fantaisie européenne, Stracciatella-orange sanguine, Chocolat d'Autriche, Poire Royale, Framboise Melba, Black forest, Tiramisu, ont été servis le même jour, chez tous les glaciers participants. Ces goûts sont souvent devenus des classiques qui s'ajoutent à la palette des artisans.

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

Si vous êtes membre de la « Fédération Francophone de la Boulangerie – Pâtisserie – Glaceries – Chocolaterie – Confiserie » et désirez participer à la 8^e journée européenne de la Glace Artisanale, dédiée à la Hollande, il suffit de compléter le formulaire de réservation du kit de promotion. Pour la présentation officielle de cet événement, une conférence de presse se tiendra le lundi 16 mars 2020 dès 10h, aux Etablissements Bruyère à Gosselies où vous êtes cordialement invités.

Nom : Prénom :

Etablissement :

Activité principale : Boulanger – Pâtissier – Chocolatier – Glacier (entourez)

Adresse :

Téléphone : email :

N° d'entreprise :

Déclare que la glace vendue dans mon établissement est de fabrication artisanale faite maison.

Je désire participer à la journée européenne de la glace artisanale de ce 24 mars 2020 (l'action pourra déjà commencer le week-end précédent et se poursuivre par après).

Je désire obtenir le kit de promotion qui comprend 250 pots, cuillères et serviettes, deux affiches, les étiquettes goût du jour appropriées, au prix de 45€00. Un reçu me sera remis.

Confirmation (avant le 10/03/2020) :

- Je serai présent à la conférence de presse du lundi 16/03/2020 où je retirerai le kit commandé.
- Je ne serai pas présent à la conférence de presse et retirerai ultérieurement le kit aux Etablissements Bruyère à Gosselies ou aux Etablissements Brumi à Herstal.

Date et Signature :

À renvoyer au secrétariat de l'Association Royale des Artisans Glaciers Francophones Belges : streibelgeorges@gmail.com pour plus d'informations : GSM 0486 79 34 49.

Les lois de Murphy

dans la vie quotidienne

Petit rappel de la loi de Murphy

La loi de Murphy, développée par Edward A. Murphy Jr, un ingénieur aérospatial américain qui en énonça le premier le principe, est un adage qui s'énonce de la manière suivante :

Tout ce qui est susceptible d'aller mal, ira mal

Selon une variante plus détaillée de la loi, s'il existe au moins deux façons de faire quelque chose et qu'au moins l'une de ces façons peut entraîner une catastrophe, il se trouvera forcément quelqu'un quelque part pour emprunter cette voie.

On peut interpréter cette loi d'une manière humoristique : vue sous cet angle, la loi de Murphy est le constat, élevé au rang de principe fondamental de l'univers, que « le pire est toujours certain ».

La « loi de l'emmerdement maximum » (LEM) ou « loi de l'emmerdement universel » est une extrapolation de la loi de Murphy et est très souvent confondue avec celle-ci. Cette loi nous explique que quand quelque chose tourne mal, quelque chose de pire arrive toujours à ce moment-là.

Voici quelques lois dérivées

Loi de Marinov

Quel que soit votre âge, le meilleur est passé.

Loi de Witten

À quelque moment que vous coupez vos ongles, vous en aurez besoin une heure plus tard.

Loi temporelle de Proust

Tout acte visant à faire gagner X minutes entraîne une perte de temps supérieure ou égale à 2X minutes.

Loi de Segal

Un homme ayant une montre sait quelle heure il est.

Un homme ayant deux montres n'en est jamais sûr.

Adaptation de Courtois de la Morale de Bernasconi

Si vous croyez avoir vu l'enfer, il y a pire.

Loi de la Tartine beurrée

Quand la tartine tombe, elle tombe du côté de la confiture.

Loi des Déblatérations éthyliques de Courtin

Si les gens se mettaient à faire ce qu'ils disent quand ils ont bu, ils abandonneraient rapidement la boisson.

Loi de Guitry-Mirkovic

Ceux qui n'ont rien à dire ne s'abstiennent jamais de vous le confirmer verbalement.

Remarque de Brial

Enfilez un pull dans le noir, vous pouvez être sûr de l'avoir mis devant derrière.

S'il est dans le bon sens, c'est qu'il est retourné à l'envers.

Loi de la Démangeaison subite

C'est à ces moments précis que votre œil vous démange :

- Vous posez un joint de silicone dans la salle de bain.
- Vous tapissez votre cuisine.
- Vous êtes en train de préparer un plat érythréen aux mille piments.
- Vous faites la vidange de la voiture.
- etc

Loi de l'Éternuement Matinal

Bien qu'une gêne dans le nez se fera sentir depuis le réveil, l'envie d'éternuer ne se manifestera qu'au moment du petit-déjeuner surtout lorsque la bouche sera pleine de pain, de beurre et de confiture.

Corollaire :

La tapisserie de la cuisine ou la couleur de la nappe sera toujours de teinte inverse à la couleur des aliments mastiqués à ce moment-là.

Théorème de la Visite improvisée de Firwirr

La probabilité que des amis viennent chez vous à l'improviste est inversement proportionnelle au niveau de remplissage du frigo.

Réurrence de Bernadat

Tout coup sera porté de préférence sur un hématome pré-existant.



Vita+ et ses boulangers ont collecté 7.557,80 € pour

Viva for Life

Cette année, Vita+ et ses boulangers en Wallonie ont à nouveau soutenu l'action « Viva for Life » ! Nous avons en effet reversé 5 cents à « Viva for Life » pour chaque pain Vita+ Céréales Complètes et Vita+ Flocons d'Avoine vendu entre le 4 novembre et le 13 décembre 2019.

Les fonds récoltés pendant cette période sont désormais connus et s'élèvent à 7.557,80 € ! Un montant qui, une fois encore, a dépassé toutes nos espérances. Nous

avons vraiment apprécié l'engagement et l'enthousiasme dont ont fait preuve les boulangers Vita+. Nous les remercions du fond du cœur ! Ensemble, nous avons modestement contribué à faire de cette édition de « Viva for Life » une nouvelle édition réussie.

L'action Vita+ pour « Viva for Life » a été communiquée sur la page Facebook et le site web de Vita+, ainsi que dans les boulangeries participantes.





Devenez Lauréat du Travail ! Word Laureaat van de Arbeid !



**BOULANGERIE - PÂTISSERIE -
GLACERIE ET CHOCOLATERIE
ARTISANALES**

**BROODBAKKERIJ -
BANKETBAKKERIJ -
AMBACHTELIJKE
IJSBEREIDINGEN EN
CHOCOLADEBEWERKING**



**INSCRIPTIONS JUSQU'AU
INSCHRIJVINGEN TOT**

29/02/2020

WWW.IRET-KIEA.BE



SCAN ME





INSTITUT ROYAL DES ELITES DU TRAVAIL

Boulangerie - Pâtisserie Glacerie et Chocolaterie artisanales

La fédération et l'institut Royal des Elites du Travail organisent une nouvelle promotion de candidats à l'obtention du titre de Lauréat du Travail.

Vous trouverez ci-dessous les informations utiles. J'invite à nouveau tous les responsables à diffuser l'information et espère que de nombreux boulangers-pâtisseries-chocolatiers-glaciers participeront sans oublier les compagnes et vendeuses trop souvent oubliées.

Les inscriptions sont encore possibles jusqu'au 29 février.

● A. Denoncin

Si vous êtes jeune et motivé(e) pour faire carrière dans le métier,

Si au cours de ces dernières années vous vous êtes passionné(e) pour le métier,

Si transmettre vos connaissances et défendre la profession vous tient à cœur,

Si obtenir une reconnaissance officielle et un des labels « Avenir du métier », « Expérience et Innovation », ou « Expert » vous plairait, alors cet appel à candidature vous concerne !



Pourquoi cette initiative ?

L'excellence dans le travail est généralement peu mise en lumière. Aussi, les organisations professionnelles et l'IRET ont lancé une nouvelle procédure de Lauréat du Travail ainsi que l'octroi de labels propres au secteur « Boulangerie- Pâtisserie - Glacerie et Chocolaterie artisanales ».

L'obtention du titre de Lauréat du Travail et d'un label confirme la qualité de votre travail, souligne votre talent et votre engagement au service de votre profession et constitue un atout pour votre carrière, votre entreprise ou votre organisation.

C'est un titre dont vous pouvez être fier(e), un signe de vos qualités dont pourront s'inspirer vos collègues.

Ce n'est pas seulement un honneur personnel, c'est tout le travail des collègues, de l'entreprise ou de l'organisation qui sera mis en évidence.

Votre nomination sera ratifiée par arrêté royal et votre insigne vous sera remis lors d'un événement national.

Qui est concerné ?

Cet appel concerne toute personne active dans le secteur :

Boulangerie - Pâtisserie - Glacerie et Chocolaterie artisanales

Comment s'inscrire ? C'est simple !

1. Rendez-vous sur notre site : www.iret-kiea.be.
2. Choisissez l'onglet "Procédures" et cliquez sur votre secteur.
3. Remplissez le formulaire en ligne ou téléchargez-le.
4. Validez votre questionnaire interactif ou renvoyez-le nous par courriel ou courrier.

Les candidatures doivent être introduites avant le 29 février 2020.

En partenariat avec

B.B.C.I. • B.P.C.G. • F.G.B.B. • CGSLB • CNE •
CSC - Alimentation et Services • FTGB Horval

L'actualité des énergies

à l'heure où nous rédigeons cette rubrique (08/01/2020)

Le MAZOUT

Ci-dessous, dans l'extrait de notre travail de relevé des prix moyens annuels, vous pouvez apprécier les fluctuations enregistrées ces dernières années :

D'un plus haut en **2012** une baisse continue s'est poursuivie jusqu'en **2016**, pour entamer une remontée et une certaine stabilisation en **2019**. Mais les derniers événements pourraient mettre à mal cette situation .

Tendances : que se passe-t-il sur le marché du pétrole ?

Au spectacle de l'assassinat quasi en direct sur la scène du théâtre global a répondu l'incroyable marée humaine mobilisée pour constituer la contrepartie, le pendant de l'assassinat. La crainte d'une perturbation de l'offre a fait bondir le prix du pétrole qui a enregistré une augmentation de près de 4 % à l'annonce de la mort de Soleilmani.

- Pendant ce temps, des deux côtés, on fait des calculs, on simule des jeux de guerre, des jeux de stratégie dont les peuples seraient bien étonnés s'ils en apprenaient les contenus. Ce n'est pas être désobligeant ou cynique que de considérer que tout cela n'est que tristement secondaire.
- Les grands argentiers des deux camps sont aux commandes et selon leurs décisions, les marchés financiers ont bien sûr compris. Ils ont à peine baissé, remontant quasi-immédiatement vers les plus hauts, avec rechute des prix du pétrole. Les marchés ont assimilé le cynisme, ils s'en régalerent. Il vous reviendra d'être très attentifs pour saisir toute opportunité d'achat.

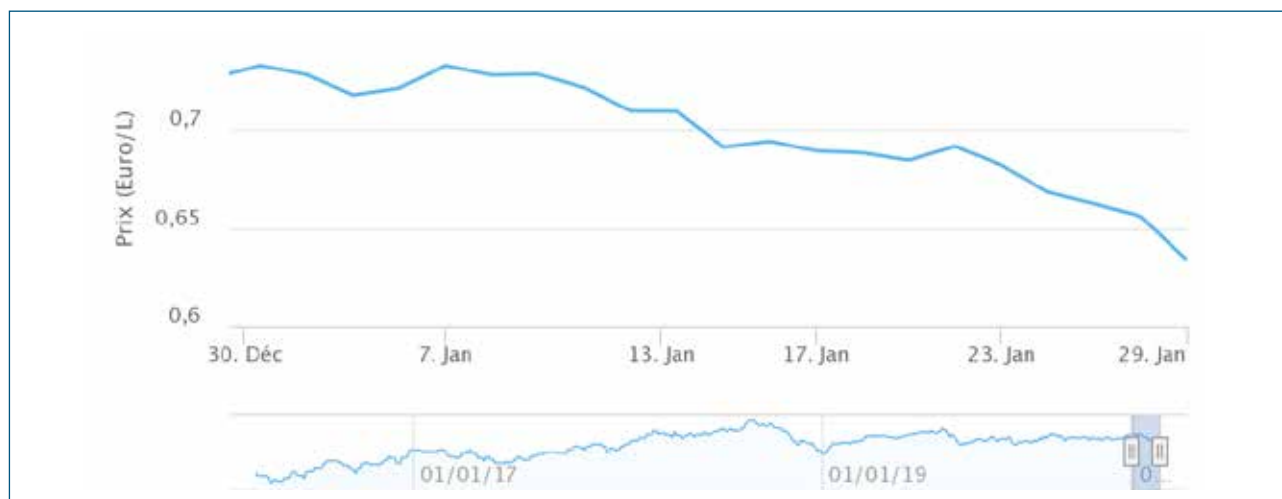
Tarif officiel moyen annuel des produits pétroliers en EURO, 10 dern. années

	Date	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Gasoil chauffage Extra (plus de 2000l) (€/L)	Prix moyen TVA incl.	0,8314	0,9136	0,8579	0,7921	0,5832	0,4825	0,5668	0,6826	0,6728	0,6997
	Prix moyen TVA excl.	0,6871	0,7550	0,7090	0,6546	0,4820	0,3988	0,4684	0,5642	0,5560	0,5783
Gasoil chauffage 50 s (pls de 2000 l) (€/L)	Prix moyen TVA incl.	0,8115	0,8933	0,8441	0,7805	0,5751	0,4827	0,5660	0,6780	0,6717	0,6984
	Prix moyen TVA excl.	0,6706	0,7383	0,6976	0,6450	0,4753	0,3990	0,4678	0,5604	0,5551	0,5772

Évolution du prix maximum du mazout 50S sur 1 mois

Variation du 31/12/2019 au 29/1/2020

-0,0992€ /L -13,53%





Le prix du pétrole brut est en chute

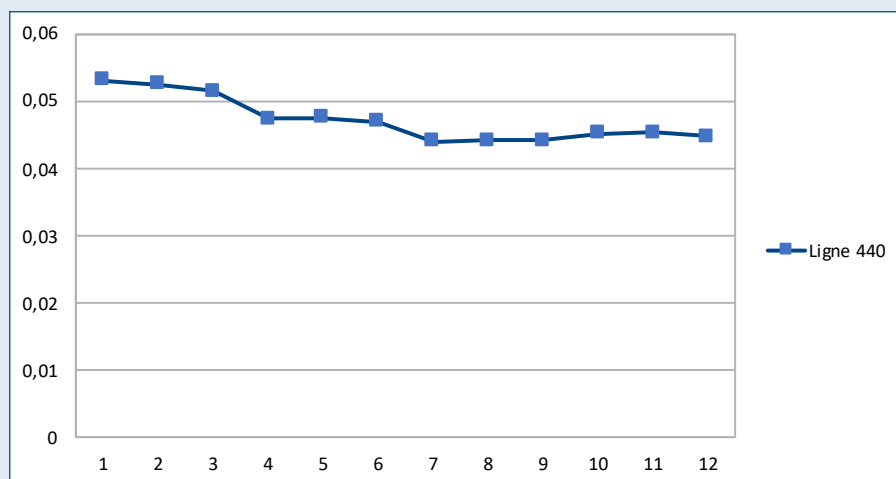
L'épidémie de coronavirus en Chine laisse entrevoir un ralentissement de l'économie chinoise et du tourisme. L'impact sur les marchés se ressent et, déjà en forte baisse depuis une semaine, le prix du baril de pétrole chute encore.

Le GAZ

Dans le tableau ci-dessous les moyennes mensuelles de toutes les offres des fournisseurs, font apparaître une diminution continue des prix de 15,79 %. Mais les écarts entre les offres sont spectaculaires : 64,61 % en septembre, 68,40 % en octobre, 59,67 % en novembre pour les plus importantes. Mais néanmoins également respectables chaque mois de l'année.

Prenez la peine de renégocier votre contrat de fourniture !

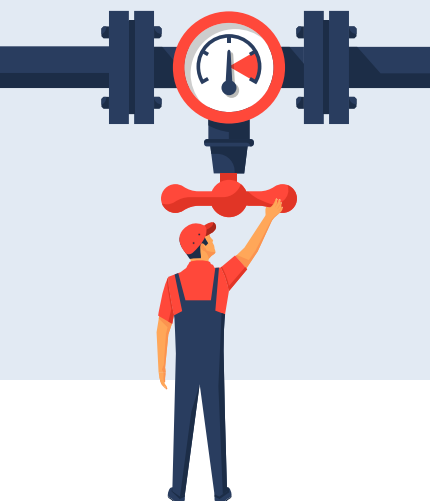
Évolutions mensuelles du prix moyen du GAZ



Prix Kwh moyennes réalisées jusque			
juin	juillet	août	septembre
0,0498 €	0,0490 €	0,0469 €	0,0473 €

	Janvier (19)	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août
Prix Kwh	0,0532 €	0,0526 €	0,0515 €	0,0473 €	0,0475 €	0,0469 €	0,0440 €	0,0442 €
Dif. min/max	236,40 €	302,52 €	399,85 €	360,49 €	387,93 €	419,50 €	474,74 €	437,92 €
%Diff. -/+ cher	46,68%	64,61%	68,40%	59,67%	47,43%	43,99%	51,62%	46,68%

	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Moyenne/année 2019
Prix Kwh	0,0442 €	0,0453 €	0,0454 €	0,0448 €	0,0472 €
Dif. min/max	601,26 €	627,56 €	552,81 €	436,79 €	436,48 €
% Diff. -/+ cher	64,61%	68,40%	59,67%	47,43%	43,99%

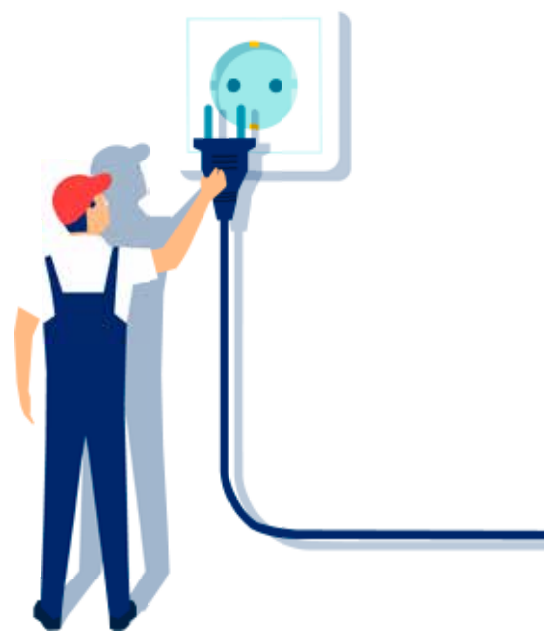
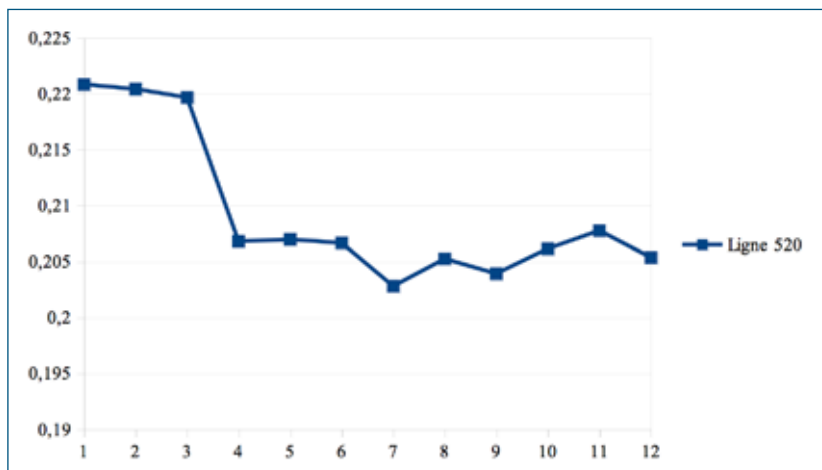


L'ÉLECTRICITÉ

Tout comme pour le tableau « Gaz » nous vous faisons grâce des multiples colonnes de chiffres pour ne vous livrer que les résultats, où nous constatons une **diminution continue des prix de 7,02 %**. Mais avec des écarts plus modérés dans les offres :

de **18,66 %** en janvier à **32,21 %** en novembre, ce qui n'est pas négligeable évidemment !

Prenez la peine de renégocier votre contrat de fourniture !



Prix Kwh moyennes réalisées jusque			
juin	juillet	août	septembre
0,2136 €	0,2120 €	0,2112 €	0,2104 €

	Janvier (19)	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août
Prix Kwh	0,2208 €	0,2204 €	0,2197 €	0,2068 €	0,2070 €	0,2066 €	0,2028 €	0,2052 €
Dif. min/max	470,96 €	478,92 €	617,75 €	491,37 €	516,32 €	488,06 €	582,30 €	513,53 €
%Diff. -/+ cher	18,66%	19,04%	25,66%	22,18%	23,40%	21,96%	27,75%	23,20%

	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Moyenne/année 2019	
Prix du Kwh	0,2039 €	0,2061 €	0,2077 €	0,2053 €	0,2094 €	Prix du Kwh
Dif. min/max	567,16 €	521,50 €	720,07 €	397,52 €	530,46 €	Dif. min/max
%Diff. -/+ cher	26,07%	23,98%	32,21%	17,79%	23,49 %	%Diff. -/+ cher

● **Henri LEONARD**
Pdt de la commission économique



Puratos réinvente la pâtisserie avec

SMOOBEEES

**une innovation caractérisée par une nouvelle expérience sensorielle :
une texture crémeuse et un goût généreux à chaque bouchée !**

Puratos, le fabricant international d'ingrédients pour les secteurs de la boulangerie, de la pâtisserie et du chocolat, lance **SMOOBEEES**, une innovation révolutionnaire qui surfe sur les plus récentes tendances de consommation : la texture complète désormais le goût. Les **SMOOBEEES** sont des perles souples qui apportent une texture crémeuse, tout en assurant un goût généreux à chaque bouchée. Elles se déclinent en différents saveurs et ne ressemblent à aucun autre ingrédient actuellement disponible. Elles permettent aux boulangers et pâtisseries d'ajouter une texture moelleuse et lisse aux produits de boulangerie sans équipement d'injection et leur offrent une nouvelle palette de saveurs avec lesquelles jouer. Inspirées par les préférences des consommateurs, la texture moelleuse et les saveurs généreuses de **SMOOBEEES** garantissent une nouvelle expérience sensorielle, visuelle et gustative.

Plus de plaisir, de goût et de texture

C'est grâce à Taste Tomorrow, la plus grande enquête au monde menée auprès des consommateurs sur la boulangerie, la pâtisserie et le chocolat, que Puratos a identifié les tendances les plus récentes en la matière. « *L'importance croissante de la texture est une des tendances qui ressort de l'enquête. Pour les consommateurs, la texture est désormais aussi importante que le goût* », explique Daniel Malcorps, CEO de Puratos. « *Avec SMOOBEEES, nous avons concrétisé cette tendance en développant une innovation facilement exploitable dans l'environnement professionnel de la boulangerie.* »

Développer des cakes fourrés, des cakes aux fruits frais représente souvent un défi technique pour les producteurs (besoin d'équipement d'injection, stockage surgelé, stabilité à la cuisson limitée...). La dernière innovation de Puratos relève ce défi : elle offre aux producteurs un nouvel espace créatif à explorer, sans

adaptation de leurs processus de production. Alors que d'autres ingrédients peuvent, en outre, assécher les produits avec le temps (fruits secs, morceaux de chocolat...), les **SMOOBEEES** apportent à chaque bouchée de cake un supplément de plaisir, de fraîcheur et d'onctuosité. Avec **SMOOBEEES**, Puratos atteint l'équilibre parfait entre une texture innovante et un goût classique, ce qui permet aux professionnels d'imaginer une nouvelle gamme de cake inspirante et créative, jusqu'alors impensable.

Une innovation développée avec des partenaires belges

Ce nouveau produit est 100% d'origine belge, créé par le département R&D de Puratos à Groot-Bijgaarden, près de Bruxelles et produit également en Belgique.

Cette innovation est lancée en différents saveurs (citron, myrtille et caramel), dans divers pays européens.



Quelques habitudes

à prendre pour éviter d'avoir mal au dos

Lombalgies, lumbagos, sciatiques... Les maux de dos sont divers et les gens qui en souffrent, nombreux. Et les boulangers-pâtisseries ne sont pas épargnés ! Pourtant, la douleur pourrait souvent être évitée en modifiant nos habitudes...

La sédentarité est une catastrophe pour nos dos !

Une activité physique régulière est donc notre meilleur traitement préventif contre le mal de dos.

Si vous souffrez déjà du dos, privilégiez des activités douces comme la natation, la marche ou le yoga.

Bien se tenir

Beaucoup de personnes souffrent du dos tout simplement parce qu'ils se tiennent mal, c'est dommage !

Pensez toujours à votre posture :

- ✓ Agrandissez-vous lorsque vous êtes debout ou assis ;
- ✓ En position assise, veillez à poser les pieds à plat au sol ;
- ✓ Gardez toujours le dos bien droit ;
- ✓ Fléchissez les jambes pour ramasser quelque chose au lieu de vous pencher, surtout quelque chose de lourd ;

Optimiser son poste de travail

S'il y a un endroit où l'on se tient mal, c'est bien le poste de travail !

Pour les métiers physiques, les maux de dos sont plus souvent liés au port de charges lourdes, veillez donc à plier les genoux pour vous baisser, faites des pauses lorsque vous effectuez des gestes répétés et n'hésitez pas à parler à votre médecin si vous commencez à avoir mal au dos.

Lorsqu'on travaille à son bureau, il faut bien choisir son siège et surtout se tenir bien droit, l'écran face aux yeux et pas plus bas, pour que le cou reste dans l'axe de la colonne vertébrale.

Perdre du poids si nécessaire

L'obésité est une cause fréquente de mal de dos.

En effet, la graisse du ventre tire sur le dos, ce qui use le disque intervertébral et aggrave les douleurs ligamentaires.

Pour éviter cela, il faut donc perdre du poids lorsque le surpoids est surtout localisé au niveau du ventre. Et on n'oublie pas le sport, car la perte de poids ne doit pas s'accompagner de perte de muscle, sous peine de provoquer l'effet inverse : avoir mal au dos !

Arrêter de fumer

On n'y pense pas forcément, mais fumer, parmi tous les problèmes que cela apporte, rend notre dos vulnérable.





En effet, les disques situés entre les vertèbres obtiennent moins de nutriments nécessaires à leur fonctionnement.

D'autre part, selon de récentes études, on constate chez de nombreuses personnes que l'arrêt de la cigarette est lié à une diminution de la douleur dorsale.

Changer de position pour dormir

Comme vous, votre colonne vertébrale doit se reposer la nuit !

Elle ne doit donc pas supporter tout votre poids ni être malmenée dans une position inconfortable.

On recommande donc de dormir en position fœtale, sur le dos ou sur le côté. Il ne faut en revanche pas dormir sur le ventre, car cette position modifie la courbure de la colonne vertébrale.

S'offrir un matelas et des oreillers adéquats

Pour être dans une bonne position pour votre colonne vertébrale, il faut avoir les bons outils.

Un bon matelas et de bons oreillers, ça a un coût, mais c'est important pour votre santé !

Le matelas doit être suffisamment souple pour respecter la courbure naturelle de votre dos, plus souple si vous êtes léger(e) et moins si vous êtes lourd(e).

Pour l'oreiller, le choix est très personnel, mais le mieux est de s'offrir un oreiller à mémoire de forme. Sinon, choisissez un oreiller ferme si vous dormez sur le dos et moelleux si vous dormez sur le côté.

Éliminer le stress

Beaucoup de nos problèmes physiques et psychiques sont dus au stress.

Parmi eux, le mal de dos.

Pour éviter les douleurs dorsales dues au stress, c'est donc au stress lui-même qu'il faut s'attaquer en pratiquant une activité sportive et/ou artistique, en faisant des pauses, en pratiquant la méditation et le yoga, en mangeant mieux, en passant plus de temps en nature etc.

Sources : *la santedudos*, *passeportsante.net*, *osteovie*

Textile technique

Tapis:

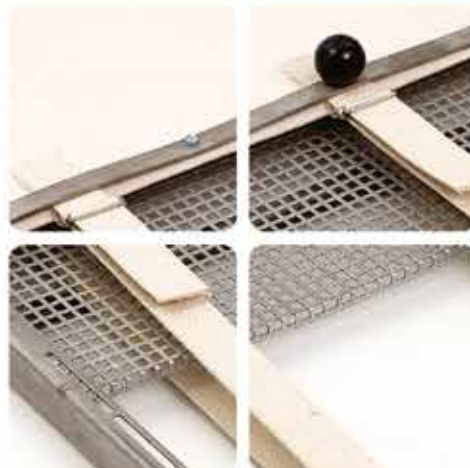
- laminoir
- d'enfournement



manchons de filtres



gamme complète sur:
www.ivanbakkerijmachines.be



toiles de couches

IVAN
BAKKERIJMACHINES

Machines d'occasion - textiles technique - acier inoxydable

Le merveilleux à New-York

De la meringue légère, de la crème fouettée enrobée de copeaux de chocolat noir ou de poudre de spéculoos : voilà les ingrédients du merveilleux, le « cupcake belge » incontournable à Bruxelles et dans les contrées septentrionales de France.

C'est aussi le gâteau star de Ô Merveilleux, la pâtisserie-salon de thé ouverte par Anne-Sophie Diotallevi à New York, dans l'Upper East Side. Cette quadragénaire belge a quitté son travail dans la communication, à Bruxelles, pour ouvrir son enseigne. Outre de délicieux merveilleux de toutes tailles, on y achète aussi des craquelins, des cramiques aux raisins, des choux fourrés à la crème, des speculoos. Ainsi que quelques spécialités françaises – croissants, pains au chocolat.

« J'ai aussi commencé à faire des croissants aux amandes, car on me le demandait tout le temps », glisse Anne-Sophie Diotallevi.

Tout est fait sur place. « La pâtisserie est ma passion. En Belgique, j'ai fait des stages chez un pâtissier qui m'a appris à faire le merveilleux de manière professionnelle. C'est aussi un milieu que je connais bien car mon père était propriétaire de restaurants à Louvain. »

Arrivée à New York en août 2012 avec son mari franco-américain et ses deux filles, Anne-Sophie Diotallevi a

mis un an pour trouver puis aménager les locaux. L'ambiance rétro-chic et chaleureuse de Ô Merveilleux, tout en jaune et gris (« cela me rappelle le ciel de Belgique »), devrait plaire à la clientèle de l'Upper East Side et aux nombreux francophones du quartier – Ô Merveilleux est à quelques blocs du Lycée Français.

« Nous faisons un bon démarrage », assure Anne-Sophie Diotallevi. Même si elle est toujours surprise de la manière dont les Américains se sont appropriés son gâteau. « Ils n'hésitent pas à les manger avec les doigts, dans la rue, et ce à n'importe quel moment de la journée, même à 8 heures du matin. Alors qu'en Belgique, le merveilleux se mange avec des couverts, en dessert ou pour le goûter. Bref, il faut s'adapter ! »





Venez nourrir votre inspiration à

HORECATEL !

Rendez-vous incontournable pour les professionnels de l'Horeca, de la gastronomie et des métiers de bouche, Horecatel s'apprête à accueillir le crème de la profession, du 08 au 11 mars prochains au WEX à Marche-en-Famenne.

Durant quatre jours, une mixité de produits gourmands et de matériel va s'animer entre les mains expertes des quelque 420 exposants présents pour offrir un festival de solutions créatives, adaptées à chaque professionnel des métiers de bouche !

Telle est l'essence même de l'attractivité du Salon Horecatel : proposer, au sein des six palais du WEX, soit 23.500 m², une sélection des plus importants fournisseurs en provenance des quatre coins du pays. Les 35.000 visiteurs attendus (34.634 visiteurs en 2019) sont certains d'y trouver les plus grandes marques de matériel, de produits alimentaires pour les chefs, traiteurs, collectivités et snacking mais aussi un palais entier dédié aux plus importantes brasseries du pays et autres boissons (cafés, vins, spiritueux et softs). À leurs côtés, ils auront aussi la surprise de repérer des producteurs plus modestes et des artisans heureux de partager leur passion pour des productions de proximité !

INFOS PRATIQUES

Dates : Du dimanche 08 au mercredi 11 mars 2020

Heures d'ouverture :

- Du dimanche 08 au mardi 10 mars : de 11H00 à 19H00 (accès jusqu'à 18H30)
- Mercredi 11 mars : de 11H00 à 18H00 (accès jusqu'à 17H30)

Tarif :

Horecatel invite les lecteurs du Moniteur.

Rendez-vous sur horecatel.be et enregistrez-vous avec votre Guest Code MJHDVYA

Adresse : WEX, Rue des Deux Provinces, 1 à 6900 Marche-en-Famenne

www.horecatel.be

HORECATEL

et son palais **gastronomie**

Horecatel invite les lecteurs du Moniteur.
Rendez-vous sur horecatel.be
et enregistrez-vous
avec votre Guest Code **MJHDVYA**



08 > 11
MARS
2020

www.horecatel.be



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les croisières chocolat

Il existe des croisières thématiques avec à bord, des maîtres chocolatiers et littéralement, des cargaisons de chocolat.

On peut décrire cela comme un voyage de rêve pour accros au chocolat : pendant huit jours, le paquebot se transforme en chocolaterie avec au programme, des

dégustations, des ateliers, des visites et des démonstrations de sculpture sur chocolat.

Parfois s'ajoutent des visites de musées du chocolat, des festivals liés au chocolat et des ateliers « créations en chocolat ».

Notre gamme de matériel professionnel :

- **Batteur mélangeur**
- **Diviseuse bouleuse**
- **Laminoir**
- **Pétrin**
- **Elévateur à bascule**
- **Unité de climatisation**



Neomat
Une marque des Ets Denis

Des produits robustes au meilleur rapport qualité-prix

DENIS
ETABLISSEMENTS

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

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



Save-the-date

14/2 - 16/2 - Salon du Chocolat Bruxelles - Tour & Taxis
Soirée inaugurale le jeudi 13/2

Message important pour les accros au chocolat !

N'oubliez pas de marquer le 14 jusqu'au 16 février dans votre agenda ! Le Salon du Chocolat revient à Bruxelles (Tour & Taxis) pour sa 7^e édition.

Cela vaut la peine de se déplacer.

Vous pouvez vous attendre à des chocolatiers belges prestigieux, beaucoup de marques de chocolat, des démonstrations en direct par les plus grands chefs, un défilé de robes en chocolat, des ateliers et bien plus encore.

Même Willy Wonka serait jaloux !



Les tendances

« chocolat » en 2020

Le chocolat de demain

À quoi ressemblera le futur en 2020 ?

Quelles seront les priorités quotidiennes des consommateurs et quels seront leurs choix lors de la sélection de vos douceurs en chocolat ?

Le luxe abordable au quotidien

Les consommateurs aimeront toujours être choyés en 2020. Mais, différence majeure avec la décennie précédente, ils voudront trouver le luxe dans des douceurs abordables. L'exclusivité hors de prix ne sera plus à la mode. Le luxe pour tous sera la tendance. En transformant les classiques, les aliments réconfortants ou les incontournables incontestés de la chocolaterie en bouchées individuelles, et en les sublimant d'une séduisante touche de luxe, les consommateurs les adopteront pour leurs petits moments de plaisir.

Les ressources insoupçonnées

En 2020, les consommateurs seront de plus en plus soucieux des ressources naturelles. Ils attacheront une grande importance à la valorisation des produits autrement perdus. En gastronomie, ils attendront en outre des chefs qu'ils utilisent des ingrédients issus de sources durables et réduisent le gaspillage alimentaire.

Technologie + Artisanat = Techartisanat

Dans le futur proche, le savoir-faire et les compétences du chocolatier ne quitteront pas le devant de la scène. Néanmoins, en 2020, la technologie jouera également

un rôle important dans notre quotidien. Elle deviendra une solide source d'inspiration pour tous les arts culinaires, pour les chocolatiers comme pour les consommateurs. Le techartisanat est un nouveau concept, issu de la fusion entre l'artisanat et la technologie.

Une humeur - une saveur

Pour les consommateurs les aliments ont un rôle prépondérant dans la façon dont ils se sentent et dans la détermination de leur humeur. C'est pourquoi ils cherchent des produits qui leur donnent de l'énergie, leur procurent un apaisement ou les rendent tout simplement heureux.

Une saine gourmandise

Se délecter d'une délicieuse douceur, en prenant soin de son corps. Les consommateurs rechercheront de savoureuses créations élaborées avec des ingrédients frais, sains et nutritifs. Comment suivre cette tendance ? Réduisez le sucre. Intégrez des fruits frais, voire des légumes ou des herbes fraîches, dans vos créations en chocolat. Travaillez avec des ingrédients sources de bien-être, comme le thé vert matcha, la spiruline, etc.



Comment innover dans le chocolat sans ajouter toutes sortes d'arômes ou d'ingrédients ?

Le leader mondial du cacao Barry Callebaut a présenté, il y a quelques mois, une nouvelle façon de fabriquer du chocolat pour répondre aux défis d'une industrie qui cherche à se renouveler.

"Le chocolat est fait à partir des fèves de cacao, qui sont les pépins d'un fruit. Mais pourquoi n'utiliser que les pépins et jeter le reste du fruit ? Cela ne fait aucun sens d'un point de vue écologique ou économique", explique Antoine de Saint-Affrique, patron du groupe suisse.

Actuellement, la plupart des fabricants de chocolat, industriels ou artisanaux, n'achètent aux plantations que les fèves de cacao, et tout le reste (70% du fruit) est jeté. Comme si on ne consommait que les pépins d'une orange...

Pour son nouveau chocolat, Barry Callebaut va se servir de quasiment toute la cabosse, y compris la pulpe, selon un processus de transformation qui intervient dans les 2h après la récolte.

Pas de sucre ajouté, la douceur vient du jus naturellement sucré.

Le résultat : un chocolat au fruit entier ("WholeFruit chocolate"), qui a bien le goût de chocolat, avec 90% de fibres et 25% de protéines en plus que les produits standards, et 40% de sucre en moins.

La nouvelle gamme qui a été présentée vendredi comporte deux catégories : un chocolat noir baptisé "Bold" ("audacieux"), fabriqué 100% à partir du fruit du cacaoyer, très riche, et le "Velvety" ("velouté"), un chocolat au lait, plus léger en bouche.

Ils seront vendus aux artisans dans le monde à partir de mai 2020 mais d'ici là, 30 chefs vont pouvoir les découvrir et créer de nouvelles préparations.

L'année dernière, Barry Callebaut avait déjà innové avec un chocolat rose, fabriqué à partir de la fève dite "rubis", censé devenir la quatrième catégorie de chocolat (noir, lait, blanc et rose).

Source : Callebaut.com, rtbf.be, le chocolat dans tous ses états

NE SOYEZ PAS UNE **CARPETTE**
OPTEZ POUR **DEWECO**

DEWECO SOLS | Votre expert en sols synthétiques industriels

DEWECO

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



Déductibilité

des voitures de société en 2020

On en a beaucoup parlé, et on le sait maintenant, 2020 est une année clef en matière de fiscalité auto. Jusqu'alors la fiscalité automobile avait fait l'objet de peu de modifications, hormis quelques adaptations mineures.

Ce qui change :

Fin 2017, si vous vous en souvenez, a été approuvé l'accord d'été qui annonçait des changements conséquents en matière de fiscalité. Les différentes mesures ont été mises en place depuis, et une des dernières à être entrée en vigueur est celle qui concerne la fiscalité automobile.

Quels sont les changements intervenus en janvier 2020 (et donc qui concernent l'exercice d'imposition 2021) :

Calcul de la déductibilité :

Le système qui tenait compte des émissions de CO2 est abandonné. Un nouveau calcul de déductibilité a été mis en place :

120% - (0,5% x coefficient x nombre de grammes de CO2/km)

On constate la notion de coefficient dans la nouvelle formule de calcul.

Pour les véhicules roulant au diesel ainsi que pour les variantes hybrides, le coefficient est égal à 1.

Le coefficient des véhicules roulant au gaz naturel est fixé à 0,90, pour autant que ces véhicules ne dépassent pas 11 chevaux fiscaux.

En ce qui concerne les véhicules roulant avec d'autres carburants et motorisations, on appliquera le coefficient 0,95.

Le pourcentage de déduction ne dépassera pas 100% et sera au minimum de 50%.

Attention cependant aux véhicules dont les émissions de CO2 sont supérieures ou égales à 200g/km, on ne pourra déduire que 40%

En ce qui concerne les voitures électriques qui n'émettaient pas de CO2, exit la déduction de 120%



Exemple : Une voiture diesel émettant 100 g de CO₂.

Jusqu'au 31/12/2019 : déductibilité = 90%

A partir du 01/01/2020 : déductibilité = 120% - (0,5% X 1 X 100) = 70%

Les changements seront de mise également pour la déduction des frais de carburant. Exit la déduction forfaitaire de 75%, désormais celle-ci sera calquée sur le pourcentage de déduction du véhicule.

Tous les frais liés à la voiture de société (entretiens, réparations, carburant...) seront déductibles au même pourcentage que le véhicule.

Quid des voitures d'occasion ou des véhicules de société immatriculés avant le 01/01/2020 ?

Toutes les véhicules de société, neufs ou d'occasion (et même déjà en circulation avant cette date) sont soumis au nouveau régime.

Quid de l'ATN (Avantage de Toute Nature) lié aux voitures de société ?

Les nouvelles mesures n'ont aucun impact sur le calcul de l'ATN, celui-ci restera inchangé (hormis les éventuelles indexations).

Conclusion

Comme vous avez pu le constater ci-dessus, le pourcentage de déduction sera désormais calculé par véhicule, et, dès lors, le suivi administratif du traitement fiscal des frais de voiture sera maintenant plus complexe.

Nous vous conseillons dès lors de tenir compte de ces changements et de **configurer votre comptabilité** en tenant compte de ces nouvelles règles. Cela vous permettra de simplifier le traitement de vos frais lorsqu'il s'agira de réaliser la déclaration fiscale de votre société.



“Qualité sur mesure fait maison”

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

Aménagements de magasins

Peeters bvba
Bakkerij installaties • Installations boulangeries

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

MOULIN MEYERS S.A.

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

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

Prouver ses

frais professionnels

Pour toutes les déductions de frais professionnels, le contribuable doit non seulement démontrer ses frais, mais il est en outre obligé d'en faire la preuve au moyen de « documents probants ».

Les personnes qui exercent une activité professionnelle, et sont à ce titre imposables sur leurs revenus professionnels, peuvent en déduire les « charges professionnelles ». Il s'agit de tous les frais qu'ils ont engagés dans le but d'acquérir ou de conserver des revenus professionnels.

La règle en matière fiscale, comme d'ailleurs dans la plupart des branches du droit, est que celui qui invoque un droit, soit en l'espèce celui de déduire des frais, doit en établir tous les éléments générateurs. Il supporte donc la charge de la preuve, qui, de manière schématique, se répartit comme suit en matière fiscale : le fisc doit prouver tous les éléments à ajouter à la base fiscale, tandis que le contribuable doit démontrer tout ce qu'il entend en déduire.

Mais, dans le cas des frais professionnels, cette charge de la preuve est aggravée dans le chef du contribuable. Non seulement il doit démontrer ses frais, pour pouvoir les déduire, mais il est en outre obligé d'en faire la preuve par des « documents probants ». Il est donc exclu, en principe, de la démontrer par une simple présomption, ou par des témoignages. Il faut des documents, soit nécessairement des écrits.

En revanche, il suffit que ces documents soient « probants », c'est-à-dire qu'ils contribuent à faire la preuve de la dépense et de son caractère professionnel. Il n'est pas requis qu'ils présentent d'autres caractéristiques. Il ne doit pas nécessairement s'agir de factures, ni, pour les frais de restaurant, de notes TVA. Si la preuve peut être faite par d'autres documents, tels des relevés de cartes de crédit, des bons de commande avec preuve de paiement, ou tout autre écrit, ils doivent être acceptés par l'administration comme frais professionnels déductibles.

Cette règle est exigeante. Elle empêche par exemple un contribuable utilisant un véhicule et ne disposant pas de factures de frais de carburant, de déduire une charge correspondant, suivant un pur raisonnement, à la consommation normale du véhicule pour le nombre de kilomètres qu'il a parcouru. L'administration est en droit d'exiger que la preuve résulte de documents.

Comme pratiquement toute règle fiscale, elle connaît quelques exceptions. Il est d'abord possible, si le contrôleur des contributions l'accepte, de conclure un accord pour la détermination forfaitaire, pour le passé et l'avenir, du montant des frais professionnels ou d'une partie de ceux-ci. Dans ce cas, l'accord est applicable jusqu'à l'année au cours de laquelle une des parties déclare son intention d'y mettre fin.





Le Code prévoit également que d'autres moyens de preuve que des documents sont admis lorsqu'il n'est « pas possible » de produire ceux-ci. Cela vise les situations relativement exceptionnelles, comme la destruction des pièces dans le cadre d'un sinistre, ou encore le cas des très petites dépenses, pour lesquelles il n'est pas d'usage de réclamer un document probant. Dans ces cas, qui sont donc très limités, la preuve peut être produite par témoins ou présomptions. Le plus souvent elle résultera d'un accord, sans doute pas très favorable, conclu avec l'administration. Cela peut viser, par exemple, les frais de parcimètre, payés avec des pièces, et ne délivrant pas de reçu.

La loi prévoit enfin que si aucune preuve n'est faite, l'administration doit évaluer les frais « de manière raisonnable ». Il est clair que, souvent, cette estimation sera alors minimale, puisque la loi se fie, à défaut de preuve, au bon vouloir de l'administration.

Ces questions sont importantes et concernent toutes les personnes qui procèdent à la déduction de frais professionnels réels. Il s'agit donc non seulement des travailleurs indépendants, mais aussi des travailleurs salariés, dirigeants d'entreprise ou employés, qui choisissent de ne pas se contenter du forfait légal. Pour que la méthode soit efficace, il faut donc nécessairement, tout au long de l'année, obtenir et conserver tous les documents qui prouvent tant l'existence de la dépense que son caractère professionnel. L'administration demande très fréquemment que ces preuves soient produites, et elle a récemment annoncé que plusieurs milliers de contribuables s'étaient révélés incapables de justifier de l'ensemble des frais qu'ils avaient déduits. Ce n'est évidemment pas au moment du contrôle fiscal, mais pendant l'exercice comptable pour lequel des frais doivent être déduits, qu'il y a lieu de se procurer et de conserver tous les documents probants requis.

● G. Xhaufflaire

Forfait

Boulangerie et Pâtisserie 2020

A la page 17 du cahier fiscal paru dans le *Moniteur* de janvier, concernant les nouveaux accords forfaitaires nous vous avons fait part d'une nouveauté concernant la vente de sacs en plastique aux clients et la déclaration du bénéfice réalisé.

Voici donc ci-après le texte, sur lequel nous attirons votre attention et qui sera publié en page 14 de la « Réglementation forfaitaire en matière de TVA » concernant l'année 2020 que vous recevrez en même temps que les nouvelles feuilles de calcul. Le bénéfice de cette vente sera à calculer en page 4 de la feuille de calcul, comme vous pouvez le voir sur l'annexe jointe.

24/2. Vente de sacs en plastique.

Région wallonne et région de Bruxelles-Capitale

L'usage de sacs en plastique à usage unique est interdit dans l'espace de vente des détaillants (voir arrêté du Gouvernement wallon du 6.7.2017 relatif aux sacs plastique et arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 1.12.2016 relatif à la gestion des déchets).

Région flamande

L'article 65 de l'arrêté du Gouvernement flamand du 22.3.2019 insère une sous-section 5.3.11 relative aux conditions de mise à disposition gratuite de sacs en plastique légers à usage unique.

Le montant facturé à ce titre aux clients doit, conformément à la réglementation économique en vigueur, être clairement indiqué dans le commerce ou sur le ticket de caisse.

Il y a lieu d'indiquer à la rubrique II, 5 de la feuille de calcul le nombre de sacs en plastique achetés au cours de la période imposable pour lesquels une contribution est demandée au client (que cela soit ou non conforme à une obligation légale).





N° TVA :

F

Nom et adresse de l'assujetti :

.....

**BOULANGERS ET
 BOULANGERS - PATISSIERS 4/6**
FEUILLE DE CALCUL

du trimestre de l'année

**A CONSERVER COMME PIECE COMPTABLE.
 NE PAS JOINDRE A LA DECLARATION TVA.**

IV. Opérations autres que celles visées sous I à III - Taux de TVA 6 %			
Recettes TVA comprise (v. note explicative n° 18)			
a) A évaluer si le total ne dépasse pas 1.500 EUR par trimestre.			
b) Dans le cas contraire, suivant le journal de recettes			
- cuisson pour le compte de particuliers :		
- autres recettes à 6 % :		
Recette, TVA comprise :		
Recette, TVA non comprise :		
	$\rightarrow \times \frac{100}{106} =$	IV

V. Sacs en plastique - Taux de TVA 21 %			
Nombre de sacs en plastique (AA)		
achetés Somme payée par le client (BB)		
Recettes (TVA comprise)	AA X BB =		
Recette (TVA non comprise)		
	$\rightarrow \times \frac{100}{121}$	V

VI. Ristournes			
En timbres-ristourne achetés :		
En ristournes propres :		
Sur factures :		
	$\times \frac{100}{106} =$	VI

VII. Récapitulation (v. note explicative n° 19)			
Recettes imposables		Taxes dues	
1) à 6 % :			
TOTAL I	=	
TOTAL II ¹ ou II ²	=	
TOTAL III ¹	=	
TOTAL III ^{2a+b}	=	
TOTAL III ⁴	=	
TOTAL IV	=	
TOTAL :	=	
Déduction TOTAL VI	=	
A reporter dans la grille 01 de la déclaration		<input type="text"/> , <input type="text"/> x 6 % = <input type="text"/> , <input type="text"/> EUR	
2) à 12 %			
TOTAL II ³	=	
A reporter dans la grille 02 de la déclaration		<input type="text"/> , <input type="text"/> x 12 % = <input type="text"/> , <input type="text"/> EUR	
3) à 21 %			
TOTAL II ⁴	=	
TOTAL III ³	=	
TOTAL V	=	
A reporter dans la grille 03 de la déclaration		<input type="text"/> , <input type="text"/> x 21 % = <input type="text"/> , <input type="text"/> EUR	
Total des taxes dues - A reporter dans la grille 54 de la déclaration		<input type="text"/> , <input type="text"/> EUR	

Ma quinzaine locale

La fête, Le RDV des produits locaux et circuits courts !

Du 2 au 17 mai 2020, producteurs locaux, artisans, boulangers-pâtisseries, bouchers, crémiers, maraichers, tous à l'honneur en Wallonie et à Bruxelles !

Ma Quinzaine Locale, c'est quoi ?

Du 2 au 17 mai 2020, l'Apaq-W relance l'action # **Ma Quinzaine Locale** avec, cette année, un focus encore plus important sur les multiples opérateurs et artisans wallons actifs dans la commercialisation et la diffusion de nos produits locaux.

L'objectif : que # Ma Quinzaine Locale devienne **LA Fête, LE RDV** des produits locaux et circuits courts de Wallonie et Bruxelles !

Nous faisons donc un appel à vous tous, acteurs et artisans afin :

- de proposer **une activité*** mettant en valeur les produits locaux, et/ou
- d'être **référencés** comme points de vente de produits locaux.

ATTENTION, concernant le secteur de la boulangerie-pâtisserie, cet appel à producteurs s'adresse uniquement aux artisans boulangers s'inscrivant dans la valorisation de matières premières d'origine wallonne en circuit court.

L'inscription se fait en ligne : <http://www.apaqw.be/Inscriptions-Ma-Quinzaine-Locale.aspx>

* Exemples d'activités : marché, séance d'info, démonstration, dégustation, apéritif du terroir, projection, conférence, présentation de nouveaux projets, visite, rencontre entre acteurs...





Durant cette quinzaine, nous encouragerons les consommateurs à être plus que toujours acteurs de leur consommation en achetant des produits locaux dans leurs points de vente favoris (des concours seront organisés à cet effet) et en participant à des moments d'échanges et de sensibilisation (calendrier d'activités construits sur base de l'appel à candidature ci-joint). Du matériel et un plan de communication seront prévus à cet effet.

Tous à vos idées !

Clôture des candidatures **20 février 2020**. Sélection des candidatures : fin février 2020.

#maquinzainelocale

Pourquoi s'inscrire ?

Durant **#Ma quinzaine locale, l'Apaq-W et tous les partenaires associés** feront découvrir aux consommateurs les 1001 métiers de l'agriculteur et de l'artisan d'aujourd'hui mais aussi les 100.001 produits locaux variés, savoureux que l'on trouve chez nous.

• Une vitrine de votre métier

L'Apaq-W vous invite à organiser des animations durant cette quinzaine : visites, repas, promenade, présentations... N'hésitez donc pas à inviter les consommateurs à venir vous rencontrer, vous interroger sur vos méthodes de travail et vos recettes locales, vous faire part de leurs attentes... En fonction de votre activité (boulangerie-pâtisserie, boucherie, crèmerie, maraichage, magasin à la ferme, ...), l'Apaq-W mettra à votre disposition du matériel promotionnel spécifique (livrets, affiches, sacs, tabliers, piques de dégustation...).

• Et un concours pour vos clients

Pour tout achat minimum de 15€, vos clients pourront participer à un concours et peut-être remporter des paniers de produits, des repas en famille, des kits découvertes...et beaucoup d'autres lots attractifs. Un tirage au sort désignera les gagnants.

Si vous êtes intéressés, inscrivez-vous <http://www.apaqw.be/Inscriptions-Ma-Quinzaine-Locale.aspx> avant le 20 février à minuit. Mentionnez vos coordonnées, votre activité, vos produits, vos jours et heures d'ouverture et la ou les animation(s) que vous envisagez d'effectuer.

En participant à #Ma Quinzaine Locale, vous bénéficierez d'une visibilité accrue de votre établissement via la campagne #Jecuisinelocal durable et de saison réalisée par l'Apaq-W en radio, sur les réseaux sociaux...

**Contact et information : Laetitia Van Roos -
Tél. : 081/33 17 35 - info@apaqw.be**



Les grands épeautres

Le mois passé, nous nous sommes entretenus du petit épeautre. Nous voilà cette fois avec le grand épeautre, mieux connu chez nous. C'est un blé hexaploïde - 3 paires de 7 chromosomes - alors que le petit épeautre n'a qu'une paire de 7 chromosomes.

Ce qui différencie l'épeautre du froment c'est que lorsqu'il arrive à maturité, les grains dans leurs épillets se rompent plus facilement avec leurs bouts attenants à l'axe (le rachis).

Le froment lui ne se fragmente pas si naturellement de sa tige (axe de l'épi), il ne se sépare que lors du battage.

Autre différence, mieux connue celle-là, entre l'épeautre et le froment, c'est que la balle (composée des glumelles et des glumes) reste accolée aux grains d'épeautre, alors que le grain complet de froment s'extrait aisément de cette enveloppe ou balle.

Un habit, d'anciens grains, somme toute.

Mais du coup, l'épeautre doit subir cette opération supplémentaire : le décortiquage.

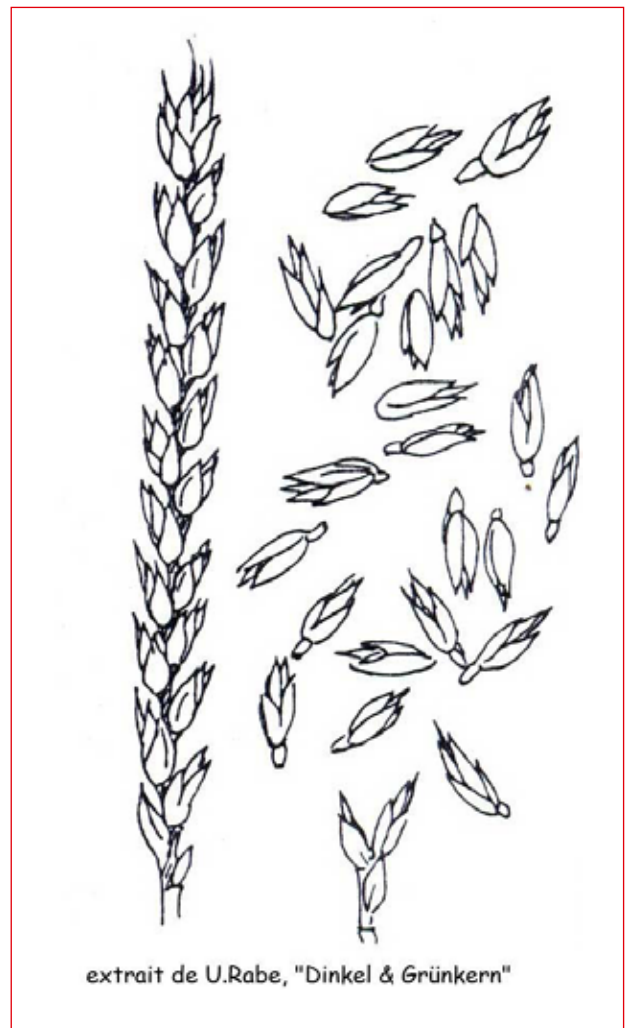
Il est souvent d'usage d'entreprendre un calcul sur ce que rend en farine un grain gardé ou acheté vêtu avec la balle en plus.

- Il faut **± 190 kg** d'épeautre vêtu pour avoir **± 133 kg** de grain « nu » et ensuite **100 kg** de farine blanche. Ces chiffres tiennent compte d'une perte de **± 30 %** par le poids des enveloppes.

De nos jours, il ne reste plus beaucoup de connaissances meunières du décortiquage par les meules de pierres spécifiques, piquées çà et là plutôt que garnies de sillons et fines rhabillures. Les derniers meuniers sont parfois partis sans léguer ce savoir-faire. Des décortiqueuses par abrasion ont dès lors fait leur apparition.

- C'est au XII^e siècle que Sainte Hildegarde de Bingen (°1098 †1179 -D) prêche une table sobre, mais surtout saine dans son monastère sur le Rhin entre Koblenz (Coblence) et Mainz (Mayence). Elle met en avant pour la santé : l'épeautre.
- Revisitant ces écrits, une thérapie, une diététique et des centres de cure vont naître au XX^e siècle inspirés de ces écrits dits mystiques et visionnaires.

Avant la Révolution française de 1789, l'épeautre n'occupe que les terres les plus pauvres et encore par défaut, parce que le froment - son frère chromosomique nu - n'y croît pas bien. Beaucoup de raisons



sont données pour expliquer ce déclin. Le décortiquage et le manque d'intérêt pour faire évoluer ce type de céréales ne sont pas des moindres. Le réchauffement du climat ouvre au froment des terres réservées à des céréales plus rustiques.

L'amélioration des méthodes agricoles et meunières peut être le résultat comme la conséquence de l'emprise du froment sur les terres cultivables. L'agriculteur tire progressivement profit d'une meilleure traction animale, le cheval remplace peu à peu le bœuf. Les charrues plus lourdes permettent mieux qu'avant, l'exploitation de terres argileuses



compactes. L'apparition et la diffusion des moulins à eau éliminent graduellement les traitements domestiques au pilon et moulin à bras.

- Une autre raison est l'exigence du peuple - on dirait aujourd'hui, les consommateurs - qui ne manqua pas de manifester, parfois avec fracas, sa demande d'un pain supérieur. Des locutions anciennes disaient même ; « pain d'épeautre, pain de pauvre » ou « grain de pauvre » probablement parce que cela rimait, ou en regard au pain grossier à la texture restant peut-être entremêlée de balle.

L'épeautre a été choisi par des agriculteurs « alternatifs » assez vite comme blés anciens. D'abord parce que bien plus panifiable que les autres céréales plus difficilement maîtrisables en panification et dès lors mieux acceptée par les consommateurs. Et puis pour des raisons écologiques.

- En réponse à des effets négatifs de l'évolution de la culture céréalière, on écrira « plus officiellement ou scientifiquement » que l'épeautre « pompe » mieux les nitrates qui polluent l'eau.

L'explication vient de son occupation plus précoce du sol : semé en septembre/octobre et récolté en août, l'épeautre ne laisse pas migrer l'azote vers la nappe phréatique mais le capte par son volume produit.

- Dans certaines zones polluées d'Allemagne, les agriculteurs ont reçu des subsides incitant à la culture de l'épeautre pour ces actions dépolluantes. L'épeautre a en effet plus de paille et une végétation - feuilles et racines - plus importante.

En Allemagne, dans le milieu du XIX^e siècle, le land du Bade-Wurtemberg (d), ensemence 200,000 hectares d'épeautre pour 12 000 hectares de froment. Cela ira décroissant pour tomber en chute libre au milieu du XX^e siècle, pour atteindre 1 000 hectares en 1970. On ne saurait presque pas tomber plus bas et cela devait renaître pour remonter à 9 000 hectares en 1991. C'est ce que d'aucuns appellent là-bas, le « boom de l'épeautre ». Cette renaissance n'est pas vécue qu'en Allemagne, mais aussi en Autriche, en Suisse et en Belgique.

Dans notre pays, il existe une initiative bien conjuguée pour relancer l'épeautre. Côté agriculture, une coopérative « Spelta », association aujourd'hui disparue, relance la culture. Le C.I.R.Ep. - Centre d'Intégration des Recherches sur l'Épeautre - assurera une logistique

centralisatrice de promotion et de recherche, conjuguée notamment avec les recherches de la Faculté Agronomique de Gembloux qui créèrent au début des années 1980 les nouvelles variétés dont nous allons parler plus loin. Il initiera une unité de décorticage par abrasion, qui sera mise en place et les grandes meuneries vont moudre et commercialiser la farine d'épeautre.

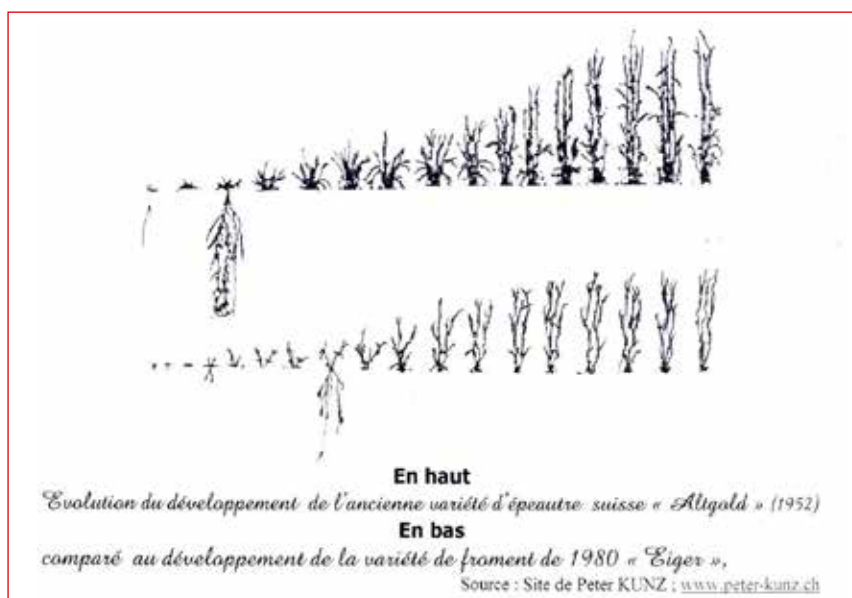
Une commission « pain d'épeautre d'Ardenne » créé par l'Union professionnelle des boulangers de la Province de Luxembourg belge lancera en mars 1982 une marque collective avec charte et appellation contrôlée au début.

Cette initiative, après être tombée en désuétude, est relancée au début des années 2010 sur une aire plus restreinte du parc naturel de Haute Sûre avec une marque collective et un cahier des charges qui a l'ambition d'obtenir l'IGP (Identité Géographique Protégée).

- Signalons qu'il est assez difficile de différencier dans l'achat farine, l'épeautre du froment bien que pour la génétique (dernier apport dans la classification des céréales), l'épeautre a, dans son langage, le gène *speltaïde* -q au lieu de Q.

Mais si le boulanger n'a pas la possibilité d'avoir une filière commerciale courte et proche ou une traçabilité bien contrôlable, comment discerner si la farine reçue est bien de l'épeautre ?

C'est ce qui s'est vérifié en Suisse malheureusement. Afin de décourager les fraudeurs potentiels mélangeant ou vendant du froment à la place d'épeautre, puisqu'il se vend souvent plus cher, **un outil d'analyse est venu sur le marché en 2000. Il s'agit d'une technique spectrométrique de fluorescence induite par laser qui met à jour la signature moléculaire spécifique du produit alimentaire.**



Ce qui va encore ajouter des frais supplémentaires pour le boulanger obligé de prouver son honnêteté. Malheureusement, on vit dans un monde pollué par l'appât du gain.

Alors comme pour rester dans la transparence des circuits courts, **parlons terroir de l'épeautre.**

- L'épeautre est cultivé dans les régions humides à sols froids. De ce fait, l'épeautre est appelé « blé des montagnes », « blé de Souabe - Schwabekorn - ». À l'intérieur de ces pays, il est simplement le blé ou le grain.

C'est le cas en Souabe, en Suisse, en Espagne et en Ardenne belge.

La région allemande spécialisée pour l'épeautre se trouve entre Boxberg et Bad Mergentheim et dans tout le Bade-Württemberg. C'est juste à la frontière de ce Land et de celui de Bavière, que se situe en terre bavaroise, les villes et villages de Dinkelsbühl - la colline de l'épeautre -, dont on voit le blason ci-dessus, Dinkelshausen - la maison de l'épeautre.

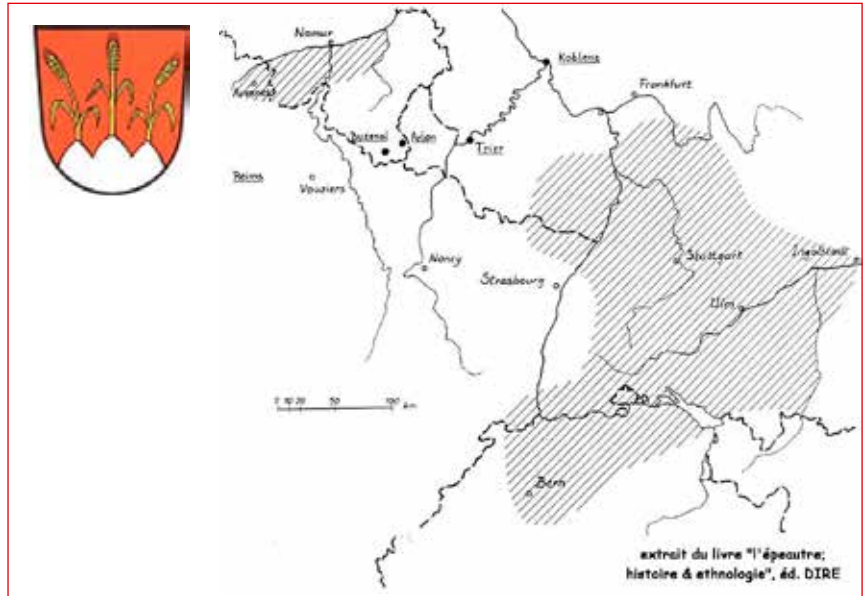
La sélection du grand épeautre n'a pas connu la même évolution que le froment, c'est-à-dire qu'il ne s'est pas adapté à l'intensification croissante de l'agriculture. Il devra profiter du fait que les agriculteurs bio-dynamistes et biologiques le maintiennent en culture et le sauvent de l'oubli.

C'est le raccourcissement des pailles qui mettra en avant l'épeautre qui est la céréale qui a la végétation la plus longue (en durée) et la plus grande (en volume).

S'il est vrai que l'on trouve toujours d'anciennes variétés d'épeautre sur le marché, on sait moins par ailleurs que certaines variétés récentes ont cherché à s'adapter aux exigences nouvelles de l'agriculture.

Ainsi, en Wallonie, qui se dit parfois un peu pompeusement premier producteur mondial d'épeautre, les variétés issues de la Faculté Agronomique de Gembloux, vers les années 1960-1970, ont été sujettes à discussion.

Comparativement aux épeautres des régions germaniques qu'ils appellent « Dinkel », le spécialiste allemand de l'épeautre, C.I.Kling appelle les épeautres belges, les « Dinkel-Weizen », soit les épeautres-froments. Le Centre de cure




Hildegard d'Allensbach (D) sur le lac de Constance - Bodensee - adepte de la thérapie hildegardienne **ne s'autorise que 4 variétés dites « pures »**. Le docteur Hertzka, fondateur de la médecine hildegardienne et son successeur le Dr Strehlow ne voulant entendre par épeautre que les épeautres traditionnels sans croisement, donnent une liste des variétés autorisées.

Les Suisses ont depuis 2014 lancé une appellation protégée de l'épeautre qui, rappelons-le, a parfois comme synonyme blé des montagnes.

L'emploi d'« épeautre pur suisse » nécessite le respect d'un cahier des charges assez strict ou pour l'instant seules les variétés Oberkulmer et Ostro sont acceptées.

Sur la plate-forme des agriculteurs bio suisses, BIOactualités.ch, on se pose clairement la question de savoir

Les 4 variétés d'épeautre autorisées par le Centre de cure Sainte-Hildegarde sont :



1. **Ostro**
 > De l'Institut fédéral de recherches de Zurich-Reckenholz
2. **Oberkulmer Rotkorn**
 > Une ancienne variété suisse
3. **Schwabekorn**
 > Un grain rouge venant de Tiroler obtenu par l'Université de Hohenheim
4. **Bauländer**
 > Epeautre, principalement employé pour la production de grain-vert, grünkern

5. **Frankerkorn**
 Un croisement dit à partir de vieilles variétés et dit le plus pur des épeautres par le sélectionneur Peter Frank. Accepté puis retiré de la liste puisque descendant de la variété Rouquin contenant des gènes de froments



Les variétés-populations acceptées en 2017 sont :
L'Oberkulmer Rotkorn et l'Ostro (descendant du précédent)

si l'actuelle recrudescence des problèmes d'intolérance au blé ne tire pas son origine de ces objectifs de sélection par trop spécialisés et orientés vers les hauts rendements et les hautes qualités technologiques demandées par la boulangerie moderne.

Lors de la dernière Assemblée générale de la filière « Grandes Cultures » de SOCO PRO, la Fédération Francophone, représentée par son président M. DENONCIN, s'est inquiétée des objectifs actuels de sélection de l'épeautre et du blé tendre réalisée par le Centre de recherche Agronomique de Gembloux où de gros budgets sont consacrés à l'augmentation des rendements et aux taux de protéines, quant à savoir si l'objectif suivait une orientation identique à l'évolution du blé, débutée il y a 40 ans, et qui débouche actuellement sur des problèmes de santé.

C'est depuis la variété d'épeautre belge, « Ardenne », en 1964, que le Centre de Gembloux a introduit les

gènes d'un froment suédois. La variété Ardenne n'eut pas beaucoup de succès commercial et d'après le témoignage d'agriculteurs de l'époque, il était plus un blé nu que vêtu.

L'intention des chercheurs de la Faculté agronomique de Gembloux était de régénérer les gènes de l'épeautre. En le croisant avec un parent éloigné on obtient plus d'effet d'hétérosis et la descendance donne plus de biodiversité et ainsi plus de potentialité de choix dans les lignées. Comme pour les chercheurs l'épeautre et le froment étaient des hexaploïdes, il n'existait pas là de problèmes de mélanges pour eux.

De par la sélection opérée en Belgique et dans d'autres pays, l'épeautre entre même dans le « club des 100 quintaux/hectare ». Ce rendement est obtenu sur épeautre fourrager, dans des essais probablement fort soignés et onéreux en fertilisation, peu reproductibles sur le terrain.

Un petit regard comparatif nous explique ce que de nos jours, même la Faculté agronomique de Gembloux dénomme une dérive.

Avec la variété « **Rouquin** » de 1979 on obtenait en moyenne 60 q/ha. La variété dite « **Lignée 24** » d'avant le croisement avec le froment rapportait ± 30 q/ha, la variété « **Lignée 10** », 24 q/ha, et il existait encore une vieille variété ardennaise appelée « **Lignée 73** », dite « blanc de Gembloux », - probablement de 1873 qui rapportait 34 q/ha.

Quoi qu'il en soit, la « typicité » de l'épeautre est donc souvent remise en question et l'on remarque que dès que le marché devient porteur, cela change la donne.



- L'analyse des protéines des « nouveaux épeautres » a laissé entrevoir une différence entre les variétés suisses et allemandes (souvent des re-sélections ou croisements entre anciens) et les « épeautres-froments » belges ou d'autres centres de sélection, même si pour certains scientifiques cela nécessite un approfondissement. Mise à part une diminution de 20 cm de la hauteur des pailles, aucun constat visuel n'apparaît sur les nouvelles variétés d'« épeautres-froments » belges, d'après C.I. Kling le chercheur à l'Université de Hohenheim-Stuttgart.

La recherche de qualité nutritionnelle s'opère quand la recherche de quantité est assurée. Sa balle protectrice n'est plus un obstacle technique et un désavantage économique, mais un avantage dans la lutte contre la pollution atmosphérique - notamment nucléaire - où on comptabilise lors de l'accident nucléaire de Tchernobyl 10 fois moins d'éléments radioactifs dans l'épeautre que dans le froment « non vêtu », 1.

La différenciation des protéines du froment et de l'épeautre n'est pas évidente avec les techniques d'analyses classiques. Certains chercheurs comparant les anciennes variétés comme le Steiners Tyroler et l'Oberkulmer au nouvel épeautre belge Rouquin, ont remarqué que ce dernier avait de meilleures qualités panifiables, mais d'autres profils d' α -gliadine et de teneurs hautes en poids moléculaires.

Pour comparer les protéines de l'épeautre et du froment, on peut juste constater une plus grande teneur en protéines, jusqu'à 15 à 16 % **et pour les enquêtes sur les anciens épeautres en Italie**, des fourchettes de 9,8 % à 25,5 % de protéines pour les épeautres, pour 10,9 à 17,5 % pour les froments. Ces derniers ayant subi un certain nivellement de diversité par la sélection plus intensive portée sur cette céréale. Une valeur d'équilibre nutritionnel des acides aminés semble supérieure du fait que malgré des teneurs en protéines supérieures (15 %), cela ne se reflète pas en termes de qualité « plastiques » des pâtes et hauteur des pains.

- Ce qui ne permet pas de comprendre toutes les différences vécues par les personnes dont la digestion s'améliore lorsqu'ils remplacent le froment par l'épeautre.

Les essais répertoriés par le CIREp signalent dans les années 1980, une moins grande élasticité de la protéine sur la variété « Rouquin », qui était pour-

tant déclarée comme la plus panifiable des sortes d'épeautre.

- Autre remarque de leurs essais, les tests prédictifs - Zélény et Alvéographe Chopin - sont moins probants pour l'épeautre que pour le froment. **Il vaut mieux disent-ils en revenir aux tests de panification.**

- Un pétrissage lent et un apprêt plus court caractérisent la panification de l'épeautre d'après les expériences belges de l'époque.

- Autre précision, la meilleure résistance de l'épeautre à la germination sur pied lui donne un avantage sur les autres céréales, les mauvaises années (pluvieuses).

- **Le 17 mars 1982**, après 6 années d'études et de mises au point le « **pain d'épeautre d'Ardenne** fut présenté ». La recette a été mise au point par un boulanger de La Roche-en-Ardenne (B), Victor Christophe. **La pâte reçoit un apport de préfermentation de \pm 3 heures sur polish de moitié et contient 70 % de farine d'épeautre et 30 % de farine de froment type 65.**

- **Personnellement, je préférerais la panification au levain sur trois rafraîchis pour se marier avec le goût de l'épeautre.**

Prochainement, une association sans but lucratif (Li Mestère) et le Centre de Recherche Agronomique de Gembloux relanceront des mélanges d'anciennes variétés-populations récoltées en 1935 par Sigfried Wagner, un Suisse alémanique qui était venu en Ardenne belge sauvegarder une trentaine d'anciens grands épeautres présents sur les récoltes à l'époque, puis les a fait conserver par la Banque de Données Nationales (Suisse).

● **M. Dewalque et H. Léonard**



Croisement entre Oberkulmer et Ligne 24



L'épeautre Rouquin

Les recherches ont été financées par l'Union des boulangers de la province de Luxembourg et Promag.



A vos agendas

L'Union Royale des Patrons Boulangers Pâtisseries Chocolatiers et Glaciers de la Province de Namur vous invite à participer à son banquet de la St Aubert ce 22 Mars 2020, au Golf du Rougemont à Profondeville.

Le Chef, Pierre Résimont, doublement étoilé et ses cuisiniers vont émousser nos papilles.



Apéritif vers 18 h

Les Bulles - jus de fruits
et ses mises- en- bouche

Asperge froide en vinaigrette
Saumon basse température

Poisson de « Yo » Parfums d'Asie

Le trou Normand
Glace Vodka Poivre

Déclinaison d'Agneau accompagné
de ses légumes printaniers

Soupe de fruits aux épices et sorbets

Moka et mignardises

Sélection des vins par
le maître sommelier

Ambiance assurée par
notre magicien de renommée mondiale
et le DJ Cricri

Réservation et paiement sur le compte de
l'union BE96 0689 0303 8705

Participation de 95 €/pers avant le 15 mars
2020 (svp en communication le Nom et nbre
personnes)

Contact : Lefranc Frédéric 0496/681408

Adresse du restaurant :

Le Golf du Rougemont
Chemin du Beau Vallon ,45
5170 Profondeville

Tel. : 081 24 16 26

Voici quelques adresses si vous désirez loger dans les environs :

L'Espace Medissey : Chemin des seize Pieds
5170 Bois de Villers

La Fête au Palais : Rue du Belvédère 1
5170 Lustin - 0475/400047

Le gaspillage alimentaire

des solutions existent

Des tonnes de nourriture sont perdues dans la chaîne alimentaire en Belgique, quelque part entre le champ et notre assiette, mais des applications nous aident désormais à lutter contre ce phénomène.

Jeter de la nourriture encore comestible engendre 8 % des émissions de gaz à effet de serre dans le monde.

Pire encore : un tiers de la nourriture produite pour notre consommation n'est pas mangée, mais jetée. Cela représente, rien qu'à Bruxelles, plus de 25 mille tonnes de produits chaque année. Avec des impacts directs sur l'environnement.

Les aliments qu'on jette le plus souvent ? Pains, fruits, légumes, yaourts, pâtisseries, souvent à peine périmés. Les produits alimentaires représentent ainsi 12 % du volume des poubelles des ménages et... jusqu'à 23 % dans les entreprises. Donc aussi dans les supermarchés.

Heureusement, il existe désormais des solutions et des applications dont deux citées ci-dessous.

Too Good To Go.

Too Good To Go, cela signifie "trop bon pour être jeté à la poubelle", le concept est plutôt clair. Tout le principe de cette app repose sur le panier surprise. Surprise parce que le panier que vous achetez via l'application est composé des invendus du jour d'un commerçant situé près de chez vous. Et que vous ne savez jamais exactement ce qu'il y aura dedans.

Bref, tout est frais et rien n'est périmé. Les invendus sont tout simplement des produits que les commerçants ne peuvent plus vendre le lendemain.

Les gens sont donc les bienvenus pour les récupérer... avec une ristourne parfois importante par rapport au prix de vente normal. Et ce peu importe où vous habitez. Si l'app a démarré dans la capitale, la société est désormais active absolument partout, à Bruxelles, en Flandre et en Wallonie.

Les commerçants sont les bienvenus dans l'application

Pour que la recette prenne, il faut des vendeurs participants. En dehors des grandes enseignes, plus de 2000 enseignes participent déjà en Belgique et le nombre grandit chaque mois.

Vous pouvez évidemment vous inscrire sur le site toogoodtogo.be. En fin de journée, vous renseignez vos invendus via un tableau de bord personnel et les personnes vivant autour de chez vous viennent les chercher avant la fermeture.

Bref, tout le monde y gagne. Et il y a beaucoup moins de pertes et de gaspillage dans les rayons.

Happy Hours Market

Un tiers de la production alimentaire mondiale est jeté. Face à ce constat, Aurélien Marino et Ludovic Libert ont créé « Happy Hours Market », une application qui permet aux consommateurs d'acheter des produits invendus (sur Ixelles).

Cette application permet également de lutter contre le gaspillage alimentaire à moindre coût.

Aurélien Marino et Ludovic Libert ont eu l'idée de créer cette application en 2018. Suite à des conversations avec des producteurs locaux, ils se sont rendus compte de l'importance du gaspillage alimentaire. « Chaque jour, un kilo de nourriture est jeté à la poubelle par un Belge. La Belgique est le deuxième pays européen qui gaspille le plus, juste après les Pays-Bas. On s'est rendu compte que le gaspillage alimentaire avait un gros impact écologique, et on a voulu agir » raconte Aurélien. « À grande échelle, c'est pareil. Un tiers de la production alimentaire mondiale est jeté. » Pour ces deux jeunes, créer un food-truck qui récupère les invendus était la solution à deux problèmes. Il permet de réduire le gaspillage alimentaire, mais aussi de proposer une nourriture de qualité moins chère, disponible à tous.





Les invendus en boulangerie-pâtisserie

D'après une étude auprès de 300 enseignes belges, il y aurait 7 % (mais ça peut monter à certains moments à 50 % !) de pertes hebdomadaires en moyenne. Qui ne finissent pas toujours à la poubelle.

Chacun cherche des solutions... Celles-ci varient : des plus classiques (dons aux clients ou aux banques alimentaires, soldes de fin de journée) aux plus innovantes (les applications comme celles vues plus haut qui mettent en contact consommateurs et commerçants).

Selon une étude, quelque 61 % donnent leurs invendus aux clients ou aux banques alimentaires. Seuls 16 % le font par conscience environnementale, tandis que 3 % ne prennent aucune mesure pour limiter le gaspillage. Tous s'accordent à dire qu'il faut pouvoir anticiper la demande et adapter sa production en fonction. Mais 62,7 % d'entre eux imputent la surproduction aux consommateurs qui n'aiment pas voir des comptoirs vides en fin de journée et risquent donc de ne pas revenir. C'est aussi ça, une société d'abondance...

Les ventes bradées de fin de journée sont assez fréquentes.

Du côté de l'Afscsa, on souligne que rien ne s'oppose à ces ventes bradées : « Le fabricant est le seul responsable pour déterminer la durabilité de son produit. Il décidera donc jusque quand un produit pourra être consommé en toute sécurité. Pour faire cela, il peut se baser sur des analyses de durabilité réalisées par un laboratoire sur ses produits, des données historiques, des challenge tests... »

Un guide d'autocontrôle à disposition du boulanger lui permet de jauger combien de temps après sa fabrication un produit peut être mis en vente. En gros, il n'y a pas de règles trop restrictives d'un point de vue sanitaire pour le pain, qui peut encore se consommer le lendemain, le surlendemain et au-delà, même rassis – se griller, se transformer en gâteau, revivre au petit-déjeuner en pain perdu ou encore entrer dans la composition de boulettes. Par contre, il vaut mieux consommer les viennoiseries (à base de beurre) dans la journée et les pâtisseries à la crème dans les deux jours. L'Afscsa comme le SPF Economie rappellent par contre qu'il ne faut pas gruger le client en prétendant que les produits fabriqués la veille sont frais du jour.

Pour (tenter de) pallier les pertes, un artisan a acheté il y a un peu moins d'un an une machine repérée sur Facebook, le Crumbler, un broyeur de pains qui permet de transformer ses invendus en chapelure pour la valoriser ensuite telle quelle ou en pâtisserie (crumbles ou cookies).

Mais un peu plus de six mois après son acquisition, ce boulanger a déchanté. Les gains sont insignifiants. « C'est quasi un échec commercial. Disons que pour la rentabiliser, je devrais produire des cookies à échelle industrielle, ce qui n'est ni mon intention ni ma philosophie puisque je tiens à rester un artisan. Après plusieurs mois, je me suis rendu compte que c'est insuffisant pour compenser les pertes. Alors depuis peu, je mets mes invendus à disposition du CPAS. »

Sources : Orange, Le soir, Paris Match, consomag





Galette des rois

RUMAN 2020

met en valeur les artisans boulangers-pâtisseries namurois

La ville de Namur en collaboration avec notre Union Royale des patrons boulangers pâtisseries chocolatiers et glacières de la province de Namur a eu la bonne idée de réaliser des santons à l'effigie de notre mascotte Namuroise qui est Ruman (Namur en verlan).

Cette belle initiative a plusieurs objectifs.

- Promouvoir la ville de Namur
- Soutenir certains artisans boulangers pâtisseries namurois en leur offrant des santons de Ruman en 5 versions.

Les fèves, symbolisent des éléments de notre vie namuroise.

- Ruman, la mascotte de Namur Capitale
- Ruman en boulanger pour mettre à l'honneur nos artisans.
- Ruman sur échasses pour représenter le folklore namurois au travers de ses Echasseurs.
- Ruman « cinéma » pour valoriser le Festival du Film Francophone de Namur.
- Ruman jouant du saxophone en référence à Adolphe Sax et sa ville natale, Dinant.

Un investissement de plus de 15 000 santons qui ont été distribués aux artisans de Namur désireux de participer à l'action entièrement gratuite et financée par la ville de Namur.

Dix-huit boulangeries et 2 écoles ont répondu positivement à cette proposition.





Ce projet a été réalisé par l'agence de marketing territorial de Namur Capitale.

Le design des fèves a été créé par Charles Brasseur.

Le design des couronnes par l'agence NEW.

Nombre de fèves : 13.000

Nombre de couronnes : 13.000

Nombre de coffret « collector » : 40

Nombre d'affiche : 20

Nombre de concours dessin : 4.000

Budget total : 10.132,61 € htva

Les enfants sont impliqués

Il y a également un concours organisé par l'artisan auprès des enfants de son village.

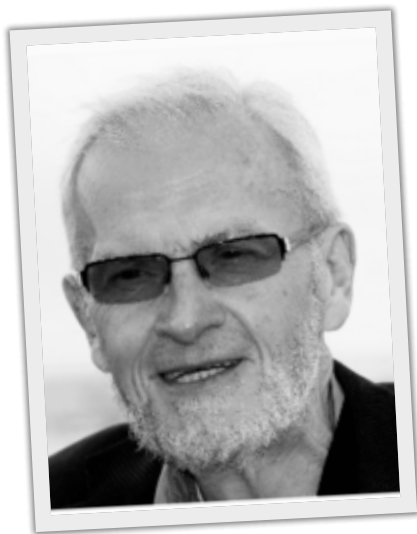
Les enfants doivent dessiner Ruman et le plus beau des dessins sera récompensé par un coffret collector des différents Ruman.

Une superbe belle initiative de notre Bourgmestre Maxime Prévot et le directeur Frédéric Laloux qui représentent la ville de Namur.

● F. Lefranc

Président de l'Union Royale des patrons boulangers pâtisseries chocolatiers glacières de la province de Namur.





C'est avec émotion que le président et les membres du conseil d'administration de la fédération francophone, vous font part du décès de Marc SANSEN, président honoraire de la Confédération.

Nous présentons à son épouse, à ses enfants et à toute sa famille nos sincères condoléances et les assurons de la part que nous prenons au deuil qui les touche.

Marc SANSEN, âgé de 73 ans, pâtissier-chocolatier à POPERINGE, a gravi tous les échelons de la profession avec un grand respect de ses collaborateurs.

Il a assumé de nombreuses responsabilités au sein du secteur, ce qui lui a valu la confiance de ses collègues qui l'ont porté à la co-présidence de la confédération.

Présidence qu'il a exercée avec beaucoup de loyauté, d'efficacité et de compréhension envers tous les boulangers-pâtisseries-chocolatiers-glaçiers belges.

N'hésitant, d'ailleurs pas, à effectuer de longs déplacements pour assister aux événements professionnels, afin de démontrer que le dialogue est d'une importance capitale et indispensable. Merci Marc !

● **A.DENONCIN**
Président

Le président et les membres du conseil d'administration de la fédération francophone vous font part du décès de monsieur Jos VAN MIEGHEM.

Monsieur VAN MIEGHEM était président honoraire de Flandre Orientale, président honoraire de St NICOLAS, administrateur de la confédération, membre de la commission fiscale nationale, président honoraire d'UNIZO BEVEREN.

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

Nous garderons le souvenir d'un homme aimable, de consensus et maîtrisant tous les aspects de la profession.

● **A.DENONCIN**
Président



FUNERAILLES DE MARIE-CLAIRE PESSEMIER,
épouse Moeckx
LE 01 février 2020.

Marie Claire,

Le 13 Janvier 46, tu montrais le bout de ton nez. C'était le début d'une longue histoire...

Vers les années 75, alors que tu vendais déjà les petits pains au chocolat et les croissants à Berchem Saint Agathe, un jeune homme tira sa flèche pour t'enlever à la capitale et te ramener aux Pays des Géants.

Ça y était, Jean-Pierre avait trouvé son épouse, merveilleuse, et à deux, vous pouviez vous lancer dans l'aventure de la boulangerie.

Tu aimais ton magasin, tellement, que tu laissais parfois Jean-Pierre aller seul à un banquet ou l'autre afin de rester ouvert pour accueillir les clients avec ton sourire.

Tu aimais tenir tes « enfants de cœur »,



accueillir les boulangers ; Yves, Michel, Nicole et tous les autres pour les réunions, tu leur ouvrais ta porte avec joie. Tout cela, Marie Claire, c'était dans ta nature, c'était ta joie de vivre.

J'ai encore une petite anecdote dont j'ai eu vent : lors des dernières fêtes nationales où tu as participé malgré ta souffrance, tu restais auprès de Michel, souffrant aussi, et tu avais à cœur de dire à Nadine,

« tu sais m'fille, j'ai passé une bonne journée avec ton homme ! ».

Michel qui nous a quitté il y a 4 mois, t'attend là-haut, il a préparé un coin de pelouse bien verte pour encore passer de bonnes journées avec toi.

Maintenant, pour tout ce que tu as fait, au nom de l'Association des Boulangers Pâtisseries, pour tes amis les Z, Marie- Claire, je te dis au revoir et MERCI.

● **Pierre**
Association de Lessines-Ath

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

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

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

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

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

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

Pensez à vous affilier et à cotiser !

Liste des présidents par province

Monsieur DENONCIN Albert,
province de Luxembourg.

Tél. : 0477/41.91.52

Mail : a.denoncin@skynet.be

Monsieur LEONARD Henri,
province de Liège.

Tél. : 04/351.76.46

Mail : henri.leonard@longdoz.be

Monsieur LEFRANC Frédéric,
province de NAMUR.

Tél. : 081/43.35.99

Mail : fredval.lefranc@live.fr

Monsieur VANDERAUWERA José,
province du HAINAUT.

Tél. : 0496 33 05 79

Mail : josé.vanderauwera@gmail.com

Monsieur SZALIES Arnaud,
Brabant Wallon.

Tél. : 02/387.36.93

Mail : aszalties@skynet.be

Monsieur LARDENNOIS André,
BRUXELLES.

Tél. : 02/660.56.07

Mail : lardennois.a@gmail.com