

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
Novembre 2020

*La Fédération vous souhaite une
bonne Saint-Nicolas le 6 décembre...*

Malgré ce contexte difficile !



Pur beurre,

POUR VOUS INSPIRER



100% naturel

Plein de goût



**Qualité
haut de gamme**



**Excellente
maniabilité**



Avec fierté, nous vous présentons St. Villepré®: beurre de Normandie. Avec son goût naturel et savoureux de beurre frais, sa qualité haut de gamme et excellente maniabilité, vous bénéficiez des meilleurs caractéristiques de beurre à usage professionnel pour élaborer vos créations.



**Pour plus d'informations
concernant St. Villepré®,
scannez le code QR**

OU CONTACTER VOTRE REPRÉSENTANT
VANDEMOORTELE OU VOTRE GROSSISTE.



ST. VILLEPRÉ®
PLAQUE DUO 5x2KG



ST. VILLEPRÉ®
CRÈME/PÂTE
10x1KG



ST. VILLEPRÉ®
BLOC 10KG



Chers membres. Chers lecteurs,

Au moment où j'écris cet éditorial, le gouvernement a prononcé sur tout le territoire un confinement plus strict.

Vu que rien ne vient endiguer les assauts du virus, vu que les hôpitaux sont au bord de la rupture, il était indispensable de prendre des mesures afin d'inverser la courbe.

Je tiens à remercier tous les boulangers-pâtisseries-glaciers-chocolatiers qui pendant ces 6 derniers mois ont fait preuve de solidarité, de flexibilité et de créativité afin de respecter les directives en vigueur.

Ce comportement, apprécié par les autorités, nous permet de laisser nos boutiques ouvertes, ce qui est bien plus important qu'une hypothétique prime ou subvention.

Je vous invite à poursuivre vos efforts et à prendre des mesures complémentaires, étant donné l'approche de l'hiver et de ses frimas.

Compte-tenu de la distanciation et suivant votre situation, mettez en place les moyens nécessaires pour protéger vos clients des intempéries.

Les fêtes de fin d'année approchent, n'attendez pas le dernier moment pour mettre en place des méthodes innovantes de commercialisation.

Tous ensemble nous surmonterons cette pandémie !

Je vous recommande, également, de lire attentivement tous les sujets abordés dans votre moniteur.

Cordialement.

● **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 de l'AG Francophone du 14 octobre 2020 à Plenesses • Résumé
- Le saviez-vous** 8 Soutien psychologique face au Covid-19 via le site www.trouverdusoutien.be.
- Hygiène** 9 Adaptation mesures Covid-19
- Economie** 10 BP, première major à annoncer le déclin du pétrole
- Communication fournisseurs** 12 Aux fourneaux pour la bonne cause, avec Vita+ !
- Fiscal** 16 Imputer les pertes anticipées de 2020 dans votre déclaration 2019, c'est intéressant, non ?
- Histoire** 18 Un peu d'histoire...
- Marketing** 26 Les médias sociaux : mode d'emploi
- Grand public** 29 Une société liégeoise invente un concept inédit de sponsoring ou de soutien !
- Santé** 30 Risques et maux liés au métier de boulanger-pâtissier
- Culture** 34 La St Nicolas ailleurs que chez nous
- Boulangers à l'honneur** 38 Boulangerie-pâtisserie Christian Lejeune une institution à Xhendelesse
- Formation** 40 IFAPME - La formation en alternance contribue à la relance de la Wallonie
- Communication fournisseurs** 42 Le Conseil supérieur de la Santé plaide pour plus de céréales complètes
- Grand public** 43 Campagne pour le fromage, un des meilleurs alliés du pain
- Chocolatiers à l'honneur** 44 Pierre Plas, un chocolatier de Bastogne sélectionné par Gault et Millau.
- In Memoriam** 46
- Petites annonces** 47

Administration & gestion

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

Publicité et petites annonces

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

Éditeur responsable

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

Ont collaboré à la rédaction

Fl. de Thier, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, A. Szalies, F. Lefranc, J. Mathias, G. Xhaufflaire, 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.

STOCKEZ VOS PRODUITS POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

GRAM



GRAM M / F 550 *

- Capacité : 25 plaques format 600 x 400 mm ;
- Volume net : 314L ;
- Dimensions (mm) : l 600 x P 855 x H 2125 ;
- Glissières amovibles.



GRAM M / F 950 *

- Capacité : 25 plaques format 600 x 800 mm ;
 - Volume net : 660L ;
- Dimensions (mm) : l 820 x P 1065 x H 2205 ;
 - Glissières amovibles.

* **Série M** : Réfrigérateur (-5°C/+12°C) - **Série F** : Congélateur (-25°C/-10°C)

Bruyère

DEMANDEZ NOS CONDITIONS

materiel@bruyere.be

071 25 01 22



Rapport de l'AG

Francophone du 14 octobre 2020 à Plenesses • Résumé

1 Le PV de l'AG du 12/02/2020 est approuvé

2 Les comptes d'exploitation et le bilan au 31/12/2019

3 L'approbation des comptes par les vérificateurs

4 La décharge est donnée aux administrateurs

5 Correspondance et activités

- La gestion de la pandémie Covid 19 envers les membres
- L'évolution de l'Enseignement Technique Expérimental
- L'organisation des séances au Jury Central
- Le renouvellement des mandats au Jury Central
- L'échéance au 10 octobre et le renouvellement de la convention TOTAL
- Le report du Salon « Passion et Goût »
- La proposition pour le salon « Saveurs et Métiers »
- La transition de l'association du Brabant Wallon
- La vente du Moulin Meyers à Val-Dieu
- La plateforme Alimento et le Trophée Wanet
- La 4ème semaine de l'éclair
- Le licenciement de Madame Kremer
- La proposition de collaboration par les chaussures « A tout pied »
- Le lauréat du travail et la clôture des inscriptions
- L'agrément de la farine Bayard « Produit de qualité différenciée »
- Les céréales anciennes insuffisamment disponibles
- Le dénigrement des croissants congelés
- Epicuris, la délocalisation à Mons-Lotto

6 Confédération

- Le conseil d'administration du 08/10/20
- La gestion du bâtiment
- L'assemblée générale de la CEBP

7 Apaq-W

- La gestion de la campagne en cours
- Le remplacement de la société de communication
- Le montant des cotisations

8 Délégués aux commissions :

- Social :
 - La poursuite des infos liées au Covid 19

- Les réflexions sur la reconnaissance de la constance du personnel
- L'étude sur l'incidence des absences pour maladie
- Fiscal :
 - La publication de la feuille de calcul
 - La rentrée des déclarations par les comptables : 19/11/2020
 - La suppression du forfait : l'avis du Conseil Supérieur
- Economique
 - L'insuffisance de comptabilités pour réaliser le dossier
 - Le prix de revient du pain

9 Bureau et Moniteur

- La gestion des rapports des AG et des CA
- Le licenciement de Mme Kremer
- Le bilan intermédiaire au 30 juin
- La perception des cotisations
- La gestion du Moniteur
- Les rentrées alternatives envisageables
- La modernisation de notre communication

10 Concours

- Le Trophée Wanet
- Le report des épreuves « Meilleur Artisan »

11 AfscA

- Les différents problèmes et l'interpellation sur la composition du chocolat
- Les contrôles renforcés par des sociétés externes
- L'amplification des contrôles non annoncés

12 Glaciers

- Le rapport sur l'évolution de la gestion de la pandémie par le secteur

13 Divers

- Les erreurs dans les adresses utilisées par l'Apaq-W
- Le mauvais emplacement du numéro du concours sur les sacs à pain
- Les alternatives de placement dans les énergies renouvelables

14 La prochaine AG se tiendra à Charleroi en février (date à préciser)

● H. Léonard

LE SAVIEZ-VOUS

Soutien psychologique

face au Covid-19 via le site www.trouverdusoutien.be.

Face aux répercussions de la pandémie sur l'état psychologique de certaines personnes et professionnels d'aide et de soin, l'AViQ lance une campagne de sensibilisation et un site internet.

Objectif : permettre aux personnes en difficulté de trouver du soutien en santé mentale à proximité de chez eux ou de leur lieu de travail.

Se sentir angoissé, en colère, être irritable, agité, se trouver dans un état d'hypervigilance ou encore rencontrer des difficultés de sommeil, etc. sont peut-être des symptômes qui manifestent une souffrance en lien avec la situation sanitaire compliquée que nous connaissons aujourd'hui.

Dans une récente étude, Sciensano révélait que les troubles anxieux et dépressifs parmi les personnes de 18 ans et plus sont davantage présents qu'avant la crise. À l'échelle mondiale, le Comité international de la Croix-Rouge indiquait également que le coronavirus a affecté la santé mentale d'une personne sur deux.

UN SITE WEB QUI CENTRALISE L'INFORMATION

Si des solutions structurelles n'existent pas encore pour endiguer ce virus, il est tout de même possible de se faire aider en cas de besoin. C'est la raison pour laquelle, les autorités wallonnes lancent une campagne de sensibilisation (affichage, réseaux sociaux et spots radiophoniques) autour du nouveau site www.trouverdusoutien.be.

Cette plateforme web s'adresse tant aux citoyens qu'aux professionnels de l'aide et du soin et leur permet de trouver du soutien en santé mentale à proximité de chez eux ou de leur lieu de travail.

On y trouve ainsi :

- Les numéros des lignes téléphoniques
- Le répertoire des psychologues conventionnés et des services de Santé mentale en Région Wallonne
- Des boîtes à outils reprenant des ressources en ligne et des conseils pour prendre soin de soi. Les professionnels de l'aide et du soin y trouveront des outils spécifiques (gestion du stress,...)
- Des informations concernant les services de prévention au travail
- etc.

Pour rappel, des moyens financiers complémentaires avaient été dégagés en avril dernier pour engager près de 141 nouveaux psychologues et professionnels de soin en santé mentale et venir en aide aux personnes. Parmi ces renforts, 16 équipes mobiles sont déjà venues aider le personnel des maisons de repos et des centres d'hébergement depuis juillet dernier.



COVID19
NE MASQUEZ PAS VOS ÉMOTIONS.

DES AIDES EXISTENT !
www.trouverdusoutien.be





Adaptation mesures Covid-19

Compte tenu des nouvelles mesures communiquées par le gouvernement fédéral pour limiter la propagation du Covid-19, plusieurs assouplissements de l'AFSCA sont revus.

1. Validation du système d'autocontrôle dans tous les secteurs

L'exception actuellement applicable pour les audits du système d'autocontrôle est mise à jour selon les modalités reprises ci-dessous.

La date limite pour le renouvellement de la validation est adaptée. Cette date avait été fixée au 30/12/2020 pour toutes les activités, avec une exception pour le secteur de l'HORECA où la date limite de validation avait été fixée au 31/03/2021 puisqu'une période de fermeture plus longue avait eu lieu.

Cette dernière date sera désormais applicable pour tous les opérateurs. Les entreprises ayant subi une interruption de validation en raison de la situation de corona doivent donc avoir obtenu le renouvellement de leur validation pour le 31/03/2021 au plus tard. L'audit lui-même doit avoir été réalisé à temps, pour permettre, le cas échéant, que les actions correctives nécessaires suite à l'audit puissent être prises avant cette date.

Si le renouvellement de la validation est obtenu dans ce délai, l'attribution du bonus sera automatique. Après l'encodage du résultat de l'audit de renouvellement dans la banque de données de l'Agence par l'OCI, l'OCI et l'opérateur ne doivent donc plus rien faire de particulier.

2. Take-away

Entreprises actives dans le secteur HORECA avec autorisation 1.1 peuvent dans le cadre de la crise Covid-19 proposer des services traiteur et peuvent également livrer les repas au domicile des clients. Il est notamment demandé aux entreprises de prendre les mesures nécessaires pour empêcher les files d'attente (cfr. recommandations générales).

Jusque fin 2020, l'AFSCA considérera cela comme des activités qui ne nécessitent pas d'enregistrement séparé. Autrement dit, les activités traiteur sont donc couvertes par l'autorisation existante de l'entreprise HORECA.

Les établissements non enregistrés auprès de l'AFSCA ne relèvent bien entendu pas de la définition de commerce d'alimentation et ne sont donc pas autorisés à vendre des denrées alimentaires.

3. Commerce de gros

Les entreprises de commerce de gros en denrées alimentaires dont les stocks de denrées alimentaires réfrigérés ne peuvent être écoulés du fait de la fermeture des établissements du secteur horeca sont autorisées à titre dérogatoire à procéder à la congélation des denrées alimentaires préemballées réfrigérées présentes dans le stock à condition :

- qu'elles disposent d'installations permettant une congélation de ces produits à -18°C et le maintien de cette température pour toute la durée de stockage,
- que les denrées alimentaires réfrigérées aient toujours été conservées et manipulées dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène avant la congélation,
- que la date limite de consommation ou la date de durabilité minimale de ces denrées alimentaires ne soit pas dépassée avant la congélation,
- que l'étiquetage d'origine de ces denrées alimentaires ne soit pas modifié et reste bien visible et lisible,
- que la date de congélation soit ajoutée sur le conditionnement des denrées alimentaires concernées,
- que les denrées alimentaires congelées aient été gérées dans l'établissement dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène après leur congélation,
- que rien ne puisse laisser penser aux responsables des établissements concernés que les denrées alimentaires concernées puissent constituer un risque pour la santé des consommateurs,
- que les denrées alimentaires qui ont été congelées par les entreprises de commerce de gros dans le cadre de cette dérogation soient vendues sous cette forme avant le 1^{er} janvier 2021 et utilisées par les professionnels au plus tard fin janvier 2021. En tout cas, les produits doivent être utilisés sans délai après décongélation.

Jusque fin 2020, l'AFSCA considérera cela comme une activité qui ne nécessite pas d'enregistrement ou de notifications séparés auprès de l'Agence.

BP, première major à annoncer le déclin du pétrole

C'est l'une des plus grandes compagnies pétrolières, BP, qui l'annonçait récemment

La pandémie de Covid-19 fera baisser la consommation mondiale de brut plus tôt que prévu, affirme la compagnie pétrolière britannique. Même en l'absence de nouvelles mesures pour lutter contre le réchauffement climatique., la demande devrait commencer à stagner dès les prochaines années avant d'amorcer sa chute.

Qu'est-ce que cela veut dire ?

La demande se relèverait certes de l'impact de la pandémie, qui a fait chuter les déplacements automobiles et aériens, principaux moteurs de la croissance. Mais elle resterait ensuite « largement stable, autour de 100 millions de barils par jour pour les vingt prochaines années, avant de descendre à 95 millions de barils en 2050 », estime BP dans son rapport annuel sur l'énergie.

Nous constatons dans cette projection vers 2050 : 1/ une stabilité du **Nucléaire** 2/ une forte progression

du **Renouvelable**, une bonne progression du **Gaz Naturel**, une faible progression de **l'Hydro**. 3/ Une baisse du **Pétrole et du Charbon**

Qu'est-ce que ça change pour nous ?

Nous semblons changer de paradigme économique. Notre consommation et notre production se verdissent, avec le développement de politiques toujours plus écologiques, notamment en Europe. De nouveaux secteurs économiques vont devoir se développer

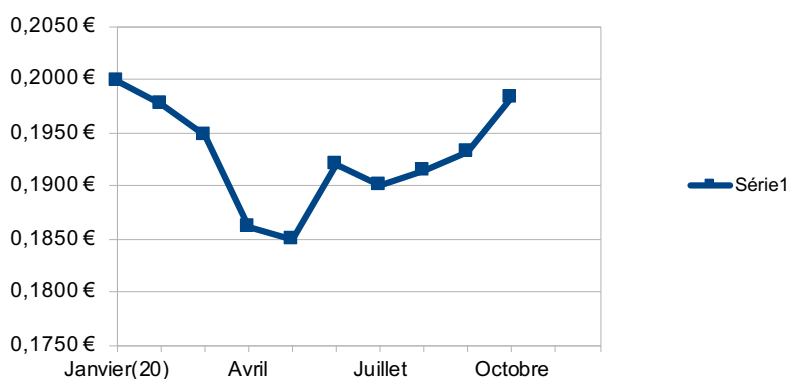
Évolution du prix maximum du mazout 50S sur 1 mois

Variation du 22/9/2020 au 27/10/2020

+ 0,0037€/L + 0,82%

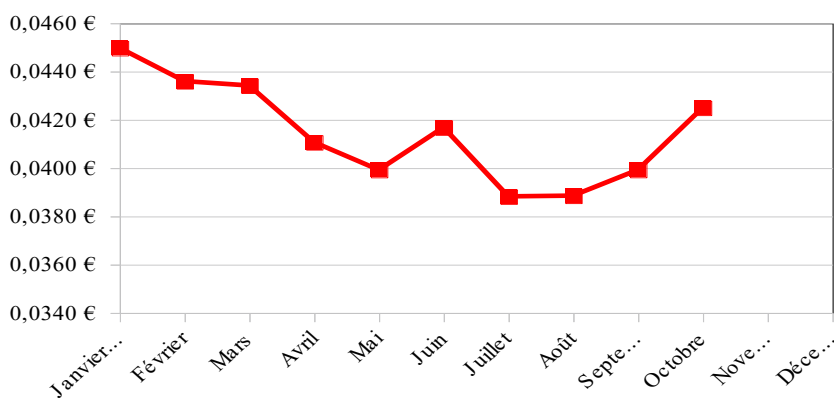


2020 Évolution mensuelle du prix moyen de l'électricité



Electricite	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Moyenne / année 2020
Prix du Kwh 2020	0,1998 €	0,1977 €	0,1946 €	0,1861 €	0,1850 €	0,1919 €	0,1899 €	0,1914 €	0,1931 €	0,1982 €			0,1928 €
Dif. min/max	397,53 %	375,97 %	505,04 %	547,63 %	631,84 %	550,43 %	574,86 %	636,12 %	566,76 %	406,15 %			530,46 €
%Diff. -/+ cher	18,30%	17,21%	24,56%	28,42%	34,21%	28,77%	29,68%	32,71%	28,66%	18,56%			23,49 %

2020 Evolution mensuelle du prix moyen du gaz



Gaz	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Moyenne / année 2020
Prix du Kwh 2020	0,0450 €	0,0436 €	0,0434 €	0,0411 €	0,0399 €	0,0417 €	0,0388 €	0,0389 €	0,0399 €	0,0425 €			0,0415 €
Dif. min/max	370,68 %	401,45 %	432,48 %	443,00 %	425,91 %	360,52 %	545,60 %	498,79 %	535,07 %	448,27 %			436,48 %
%Diff. -/+ cher	37,65%	42,80%	48,31%	49,63%	51,84%	41,01%	70,17%	63,93%	66,56%	51,39%			43,99%

Et à court terme ?

Nous avons pu constater que le ralentissement de l'économie initié par le confinement lié à la pandémie a entraîné les coûts d'énergie à la baisse, avec un plus bas enregistré en mai, parallèlement pour le gaz et l'électricité.

Depuis lors, un rebond s'est manifesté et vous pouvez constater dans les deux tableaux ci-dessous le retour très proche des valeurs aux niveaux précédant la crise sanitaire, actuellement en recrudescence.

Si à quelque chose malheur est bon, la répétition éventuelle d'un scénario de baisse devrait vous inciter

à renégocier vos contrats de fourniture pour chaque type d'énergie.

Il convient que vous restiez très attentifs à ces évolutions, surtout si vous envisagez l'achat d'un nouveau four ou l'extension de votre point de vente (*En restant très prudent au niveau des investissements*). Le coût de l'énergie étant comme toujours basé sur l'offre et la demande.

A bon entendre....

● H. LEONARD
Commission économique

Aux fourneaux

pour la bonne cause, avec Vita+ !

Cette année, Vita+ soutient de nouveau chaleureusement « Viva for Life » ! L'action « Vita+ for Life » se tient du 2 novembre jusqu'au 13 décembre 2020. Pour chaque pain Vita+ Céréales Complètes, Flocons d'Avoine ou Graines Germées vendu pendant cette période, nous offrirons 5 cents à « Viva for Life ».

Qu'est-ce qu'est « Viva for Life » ?

« Viva for Life » est une opération caritative menée en Wallonie par VivaCité, avec le soutien de la RTBF et de CAP48, en faveur des jeunes enfants (0 à 6 ans) vivant sous le seuil de la pauvreté et de leur famille.

En 2019, 5.658.352€ ont été récoltés pour cette opération dont 7.557€ par Vita+, et ce grâce à vous !

Cette année est déjà la 8^{ème} édition et celle-ci se tiendra dans les locaux de la RTBF à Bruxelles, covid oblige.

Aidez-nous à faire de cette édition une édition encore plus réussie !

Vous désirez nous aider à faire de cette édition une édition encore plus réussie qu'en 2019 ? Commandez alors maintenant du Tegral Vita+ et recevez vos sacs à pain « Viva+ for Life ». Ceux-ci sont livrés jusqu'au 4 décembre 2020.

N'hésitez pas à également contacter votre représentant Puratos ! Celui-ci pourra vous faire parvenir notre matériel de communication : une

affiche, une image pour les écrans de télévision, des images pour les réseaux sociaux et une bannière pour Facebook. Nous communiquerons également au sujet de l'action auprès des consommateurs sur la page Facebook, le compte Instagram et le site web de Vita+ et via une newsletter. N'hésitez pas à nous suivre et à partager notre contenu !

Pour plus d'informations sur l'action, veuillez contacter votre représentant Puratos.



ENVIE DE VOUS METTRE AUX FOURNEAUX POUR LA BONNE CAUSE AVEC VITA+ ?

PASSEZ COMMANDE MAINTENANT ET RECEVEZ VOS SACS À PAIN VITA+ FOR LIFE.

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



Action



Chariot de transport gratuit à l'achat de 100 kg
Exclusivement par votre représentant AB Mauri
Action valable jusqu'à fin novembre 2020



À L'ACHAT
D'AMÉLIORANTS
POUR DES
PÂTES DE LUXE

EXSENSA LUXE
SAC 20 KG

EXSENSA LUX BUTTER
SEAU 25 KG

AB | MAURI

Tél: 09 232 46 18
www.abmauri.be



Beobank Home Secure PRO

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



A partir de
31,5€ HTVA
/mois
Équipement et
télésurveillance
inclus³

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

A partir de 31,50€/mois, un système d'alarme télésurveillé est mis à votre disposition, sans achat d'équipement². L'installation est effectuée par un professionnel et, en cas d'alarme, les interventions¹ sont effectuées par les agents de gardiennage **G4S**.

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

beobank PRO

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

WWW.BEOBANK.BE

¹ Selon la formule choisie.

² Tarif HTVA au 01/12/2018 pour un équipement de base d'un local en formule Comfort Pro, hors frais d'installation et de mise en service de 75€ HTVA, hors options et frais de communication éventuels. Beobank Home Secure Pro est un service opéré par Euro Protection Surveillance SA - Société Anonyme au capital de 5.000.000€ - RPM Bruxelles - TVA BE 0679 698 103 Boulevard International 55 D, 1070 BRUXELLES - IBAN BE23 1096 6746 2291 - BIC CTBKBEBXXX. Autorisation d'exercer en tant qu'entreprise de systèmes d'alarme délivrée par le Ministre de l'Intérieur conformément à la loi du 2 octobre 2017 réglementant la sécurité privée et particulière. Services proposés aux professionnels sous réserve des conditions et limites figurant dans les conditions générales. Engagement 12 mois minimum.
E.R.: C. Guilloret - Beobank NV/SA - Bd. Gén. Jacques 263g 1050 Bruxelles - TVA BE 0401.517.147 - RPM Bruxelles - IBAN BE77 9545 4622 6142.

5 conseils pour sécuriser votre commerce

Cambriolages, vols à l'étalage ou fraudes, nombre de commerçants paient ces fléaux au prix fort. Pour se protéger, des mesures préventives peuvent faire la différence...



Difficile d'avoir une idée précise sur l'ampleur des vols dans les magasins. En 2019, les statistiques de la police faisaient état de plus de 21 786 vols en magasin, c'est-à-dire presque 60 par jour¹. Sans oublier que de nombreux larcins passent inaperçus ou ne font pas l'objet d'une plainte... Vols à l'étalage commis par des "clients" (la majorité des cas), "détournements" effectués par le personnel, fraudes liées aux fournisseurs ou cambriolages: autant de méfaits qui pèsent lourdement dans le portefeuille des commerçants. Un "manque à gagner" estimé à hauteur de 900 millions d'euros en 2018². Alors que les criminels font preuve d'inventivité (sur le web comme sur le terrain), l'heure est plus que jamais à la sécurité!

1. Faites le point

L'objectif ? Réaliser un audit approfondi pour identifier les zones sensibles de votre boutique. Points d'accès, lieux de stockage, caisse, angles morts, cabines d'essayage, etc. Autant de postes qui méritent une attention particulière. Sans oublier vos "joyaux" de la couronne: vos éléments de grande valeur et synonymes de cible préférentielle pour les voleurs. Cet état des lieux complet de votre commerce est indispensable pour cibler les moyens de protection les plus adaptés.

2. Investissez dans la vidéo-surveillance

Ces systèmes sont de plus en plus sophistiqués: caméras miniatures, accès facilité par Internet, etc. Même si le coût peut s'avérer conséquent... L'effet potentiel est double: dissuasion et "action". Et pour cause, le voleur aura tendance à ne pas passer à l'acte s'il se sait surveiller. Par ailleurs, en cas de larcin, l'enregistrement permettra de confronter le chapardeur ou aider la police à résoudre la situation. Un atout valable lorsque c'est votre personnel qui



"se sert" dans la caisse ou détourne des marchandises de votre stock.

3. Attaquez-vous aux vols à l'étalage

Vous disposez de plusieurs outils efficaces: le tout est de déterminer ceux qui correspondent à vos besoins et à votre budget. En tête ? L'antivol. Il en existe de nombreux types en fonction des marchandises à protéger. Vous devrez aussi vous équiper de portiques de sécurité. Si certains équipements sont bien visibles pour dissuader les voleurs, d'autres sont plus discrets pour créer un effet de surprise et prendre le voleur sur le fait.

4. Protégez-vous des cambriolages

Ce n'est pas parce que vous êtes fermé que le risque de vol disparaît. Bien au contraire ! D'où l'importance d'équiper correctement votre boutique: rideau métallique, volets sécurisés, coffres, barreaux de fer ou portes blindées. Autant d'équipements qui représentent un investissement important... Mais le jeu en vaut souvent la chandelle. En fonction de la taille de votre commerce

et surtout de votre enveloppe "sécurité", vous pouvez aussi faire appel à une société de gardiennage.

5. Appliquez certaines bonnes pratiques

Tout d'abord, réduisez au maximum vos liquidités en magasin, notamment en encourageant vos clients à régler électroniquement. Ensuite, n'oubliez pas de faire le point sur vos assurances. Êtes-vous suffisamment couvert pour toutes les situations ? L'appui de votre conseiller peut s'avérer très utile. Enfin, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste en sécurité pour vous guider dans vos démarches de "protection".

Protégez votre activité professionnelle avec Beobank Home Secure PRO. Plus d'infos sur [beobank.be](https://www.beobank.be)

¹ Statistiques de la criminalité 2019 de la Police Fédérale.

² Gondola Magazine 2019.

Imputer les pertes

anticipées de 2020 dans votre déclaration 2019,
c'est intéressant, non ?

Pour nous, mais vous en faites ce que vous voulez, le "carry-back" est un mécanisme à ne surtout pas ignorer en cette fin d'année... En tout cas, interrogez-vous et agissez, ou considérez simplement que ce n'est pas pour vous. Sauf que l'on sait, pour de nombreuses entreprises d'ailleurs, que 2020 ne va pas être du même tonneau que 2019. D'où l'intérêt de profiter de ce fameux mécanisme de 'carry-back' à disposition des entreprises !

Pour faire court, ce "carry-back" est qualifié, au sein de l'administration, de technique d'exonération à caractère économique. Explications (très) utiles, ci-dessous, en forme de Le b.a.-ba fiscal... Mais reprenons à la base - de notre système fiscal - pour être certains que tout le monde comprendra.

En Belgique, nous fonctionnons fiscalement, pour rappel, en « deux temps ». Ainsi, l'impôt à payer suite au bénéfice généré durant l'année courante (N) est enrôlé, et dû l'année suivante (N+1). C'est la distinction entre la période imposable (= le moment où l'on constitue son « chiffre ») et l'exercice d'imposition (= le moment où est calculé l'impôt à payer sur le chiffre généré).

Concrètement, l'impôt que vous payez en 2020 (exercice d'imposition 2020) est donc calculé sur le résultat de l'année 2019 (période imposable 2019).

On sait évidemment que, par nature, une activité commerciale a pour objectif de dégager du profit. Et que l'on partage ou non cette vision de croissance, c'est celle qui prédomine dans notre système économique. Néanmoins, il n'est pas rare qu'un acteur économique se retrouve en déficit à la fin de son exercice fiscal. Afin d'intégrer cette réalité économique, un mécanisme existe, qui reporte la perte de la période imposable courante (N) sur la période imposable suivante (N+1). Dans les faits, la perte générée durant cette période (N) pourra, le cas échéant, absorber tout ou partie du bénéfice dégagé durant la période imposable suivante (N+1).

Eh bien, le 'carry-back', c'est à peu près l'inverse. Ce mécanisme permet de diminuer la base imposable de l'exercice d'imposition courant (N), en lui retranchant la perte présumée de la période imposable en cours.

En d'autres mots, on soulage de la sorte les liquidités de l'année courante. Bien évidemment, cela s'opère au détriment de l'exercice d'imposition suivant (N+1), qui ne pourra pas bénéficier de ce qui aurait dû être une perte reportée. Il s'agit en réalité d'un transfert d'une perte de l'exercice d'imposition futur (N+1) à l'exercice d'imposition courant (N).

En appliquant la logique classique décrite en début d'article, cette perte aurait dû être reportée à l'exercice d'imposition suivant (N+1). En d'autres termes, si votre année 2019 a été une « bonne année », l'impôt sera calculé et dû en 2020. Malheureusement, si cette année 2020 devait être particulièrement mauvaise - *soyons fous, par l'apparition improbable d'un virus qui confinerait la moitié de la planète* - vous vous retrouveriez à devoir payer, en 2020, l'impôt de l'année 2019. C'est certes la règle du jeu fiscal, toujours étant qu'en période exceptionnelle, il est bon de pouvoir bénéficier d'un régime plus modulable.

Vous suivez toujours...? Si c'est le cas, une difficulté devrait peut-être vous apparaître. Comment calculer le montant à retrancher de la base d'imposition de l'exercice 2020 puisque la période imposable courante n'est pas clôturée ? Tout simplement en estimant vous-même la perte à subir durant cette période imposable (2020), avec évidemment certaines balises fixées par la loi. Il est notamment prévu un mécanisme de sanctions, au cas où le montant évalué serait supérieur de plus de 10 % à la perte réelle.

En adoptant la loi du 23 juin 2020 (N°2020041966), le législateur a donc souhaité instaurer un système qui préserve les liquidités des entreprises durant l'année 2020. Attention, il s'agit bien là d'un dispositif temporaire qui s'inscrit dans le cadre des mesures de soutien durant



cette crise. À notre estime, l'intention du législateur est louable, dans la mesure où elle tend à proposer un maximum de flexibilité aux contribuables.

En conclusion, il est évident que cet article seul ne peut prétendre vous expliquer, en détails, toutes les subtilités et dispositions techniques de ce mécanisme. À ce stade, ce qui est important, c'est principalement que vous en saisissez la nature afin de pouvoir évaluer la pertinence de sa mise en place au sein de votre activité. Le cas échéant, vous pourrez aborder la question avec votre conseiller fiscal.

En pratique...

Ce qui suit est destiné à vous donner une indication temporelle des délais. Il existe toutefois une pluralité de situations différentes. Si le dispositif vous intéresse, contactez le plus rapidement votre conseiller fiscal, l'Administration ou un conseiller de la Chambre qui pourra vous orienter.

- **Personne physique** : la demande est à introduire via le relevé 276 COV (disponible sur le site de l'Administration) en même temps que votre déclaration IPP, si votre déclaration a déjà été introduite, le délai normal est dépassé. Si vous rentrez votre déclaration via mandataire vous pouvez introduire la demande jusqu'au **22 octobre 2020**. Si toutefois vous êtes hors délais, contactez l'administration compétente pour traiter votre dossier. Étant donné le contexte, vous pourrez certainement trouver une solution (demande de modification, réclamation...).
- **Société** : la demande est à introduire via le relevé 275 COV (disponible sur le site de l'Administration) ou via l'indication dans la déclaration (nouveau code 1128). Si votre déclaration a déjà été introduite avant la date du 1er septembre 2020, vous pouvez toujours introduire le relevé 275 COV jusqu'au 30 novembre 2020.

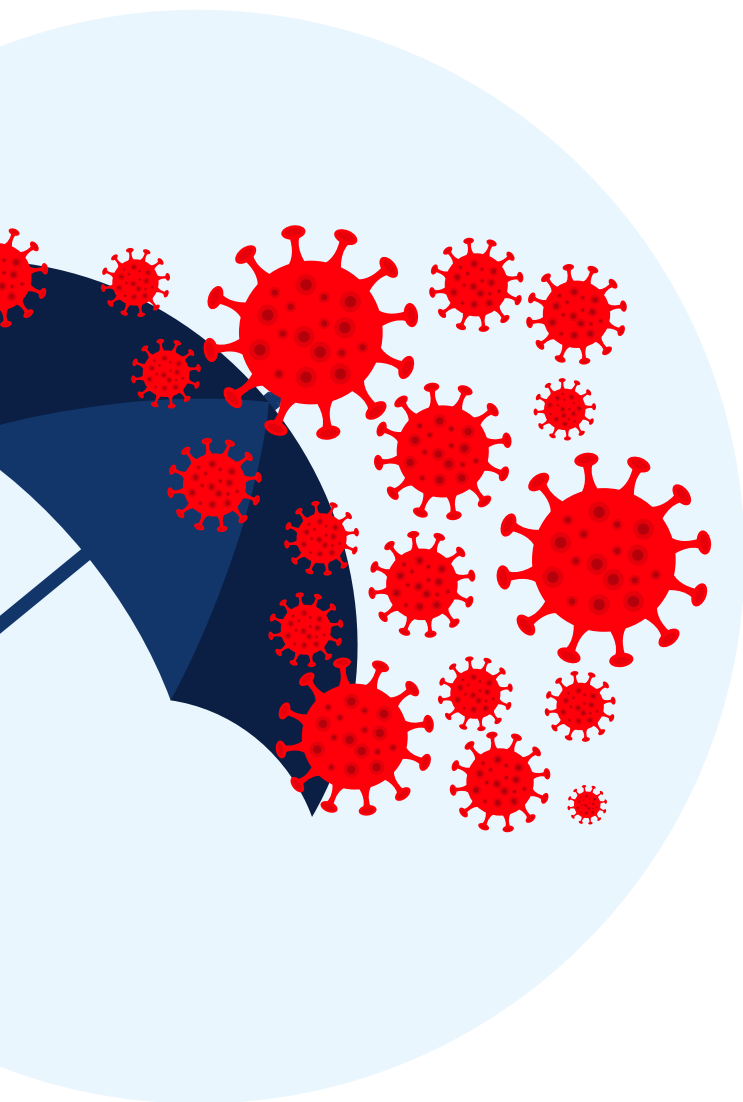
● Avec l'aide de **G. Xhauftaire**

Les comptables gagnent du temps pour les déclarations d'impôts !

Le ministre des Finances Vincent Van Peteghem a reporté au 16 novembre 2020 la date limite pour les dernières déclarations d'impôts traitées par les comptables, car ceux-ci étaient submergés par la charge de travail. Exception pour les contribuables bénéficiant du forfait qui doivent rentrer leurs déclarations fiscales pour le 11 décembre 2020.

Si vous rentrez vous-même votre déclaration d'impôts, cette tâche a déjà été remplie il y a plusieurs mois. Mais pour les particuliers, indépendants et entrepreneurs qui font traiter leur déclaration par un cabinet comptable spécialisé, le mois d'octobre est traditionnellement celui de vérité. Le 22 octobre est normalement la date limite pour l'impôt sur le revenu des personnes physiques, le 29 octobre celle pour l'impôt sur les sociétés et l'impôt sur les personnes morales.

Ces échéances ne sont désormais plus d'actualité. Le ministre des Finances Vincent Van Peteghem les a reportées au 16 novembre suite aux demandes massives des cabinets comptables. La crise du coronavirus a imposé au secteur une telle surcharge de travail que les déclarations d'impôts sur les sociétés, en particulier, sont retardées.



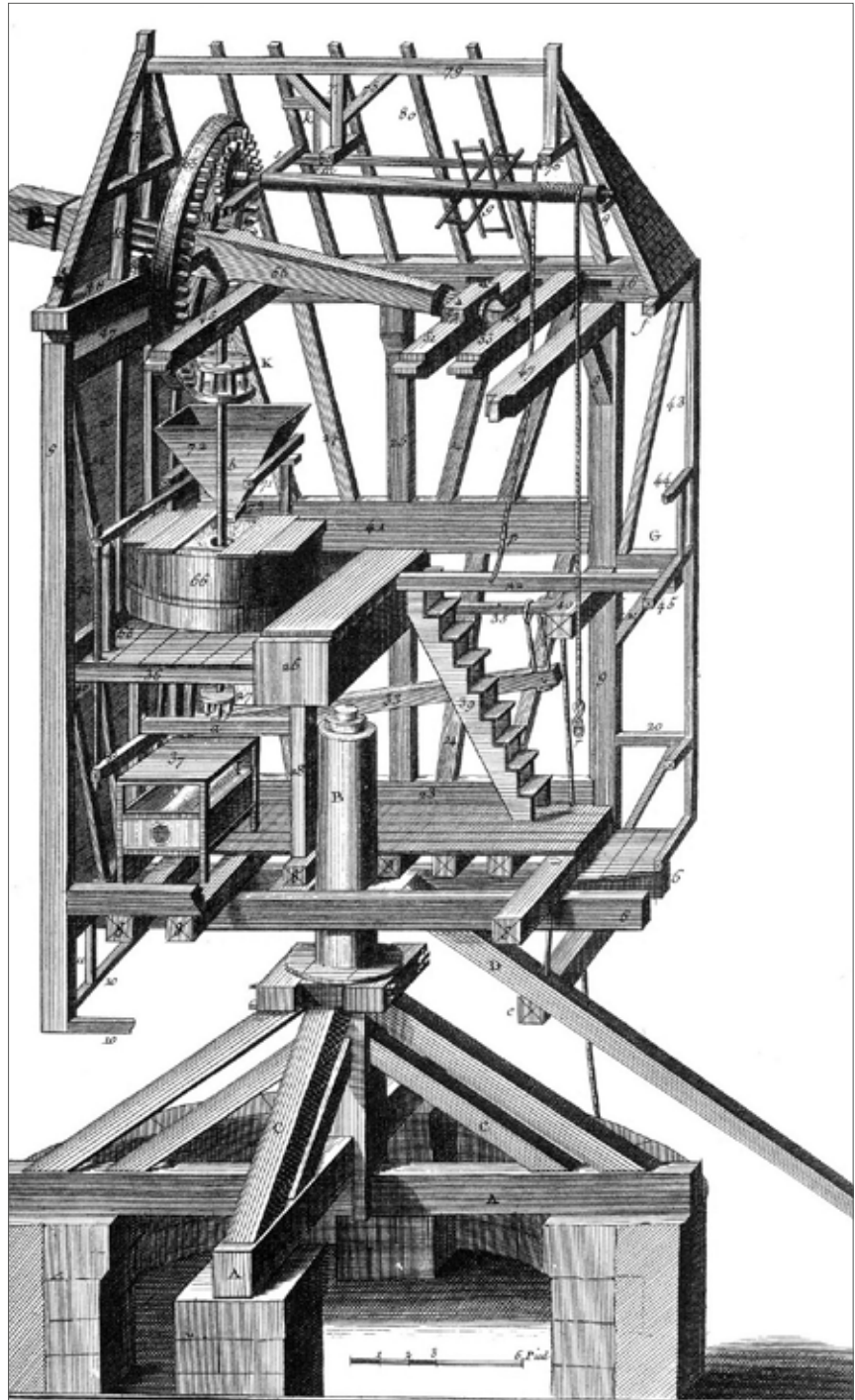
Un peu d'histoire...

Du grain au pain au XVIII^e siècle en France

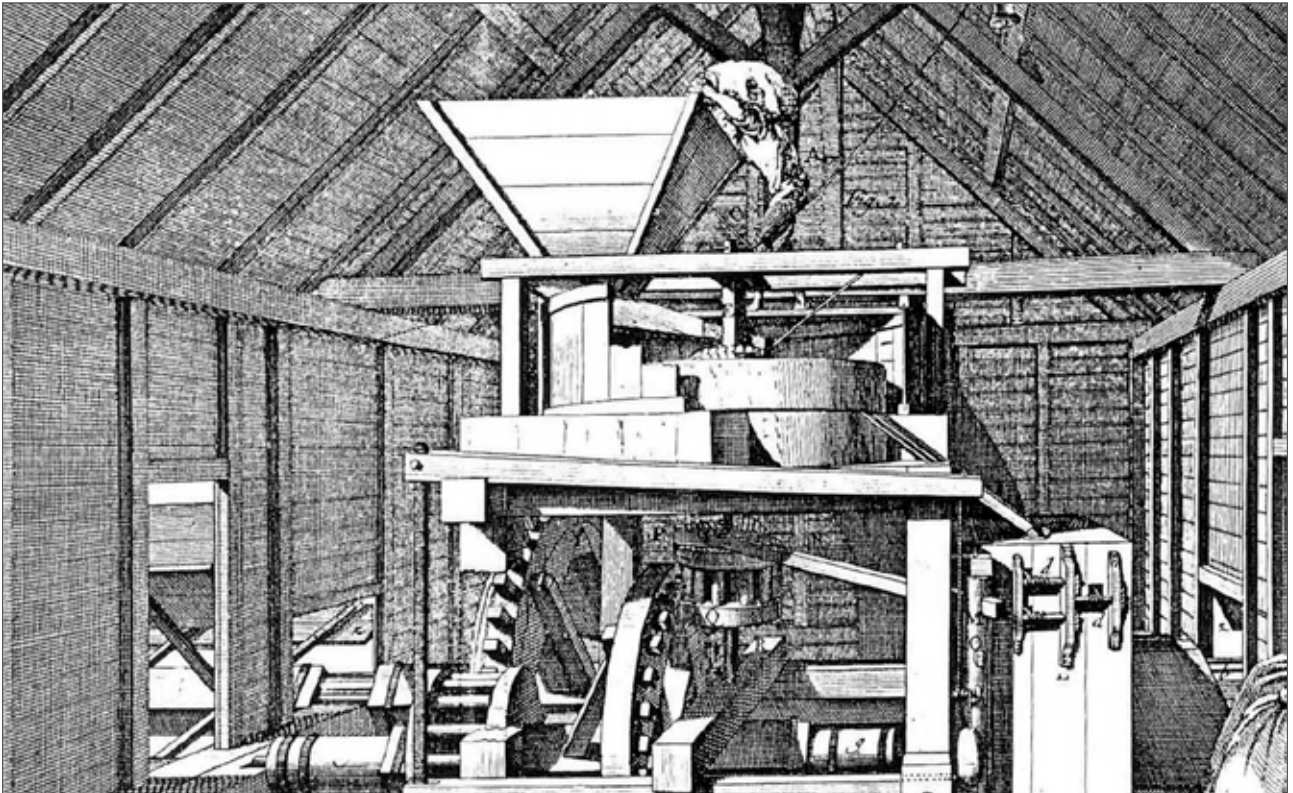
L'encyclopédie de Diderot et d'Alembert est la plus connue. Appelée également Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers, elle a été éditée de 1751 à 1772 (21 ans) sur plusieurs volumes . Les deux "auteurs" cités sont en quelque sorte deux coordinateurs de nombreux collaborateurs, même s'ils sont mentionnés comme "auteurs" par la mémoire collective . Les planches de l'encyclopédie avaient comme auteur L.-J. Goussier et elles étaient tellement descriptives que pour cette raison on dénommait Goussier comme le troisième "auteur." D'autres lithogravures viennent de signatures retrouvées au bas des planches, de Bernard Fecit, Christian De (Von) Mechel et Pierre-Claude De La Gardette.

Les planches choisies sont principalement tirées du livre de Paul Jacques Malouin qui est aussi considéré comme l'auteur des pages consacrées à la boulangerie, dans l'encyclopédie, puisque l'on retrouve des phrases entières dans son ouvrage , *L'art de la boulangerie ou description de toutes les méthodes de pétrir*, Paris réédition de Saillant & Noyon, 1779 de la première édition de 1767.

Cela va nous donner une ambiance de fournil version siècle des lumières.



L'ossature du moulin à vent pivotant sur son socle. Cela permet de voir la grande roue dentée en haut (l'arbre tournant) à gauche qui entraîne dans sa partie supérieure un axe en bas ou s'enroulent des cordages permettant la montée des sacs à l'étage supérieur. Dans le bas de cette grande roue dentée, la lanterne (fig.K) qui entraîne le mouvement de la meule du haut. La meule du bas étant dite gigantesque.



Tout est en mouvement grâce à l'axe principale et par une série d'engrenage. La petite cloche au dessus de l'image signale quand il n'y a plus de grain à moudre dans la trémie



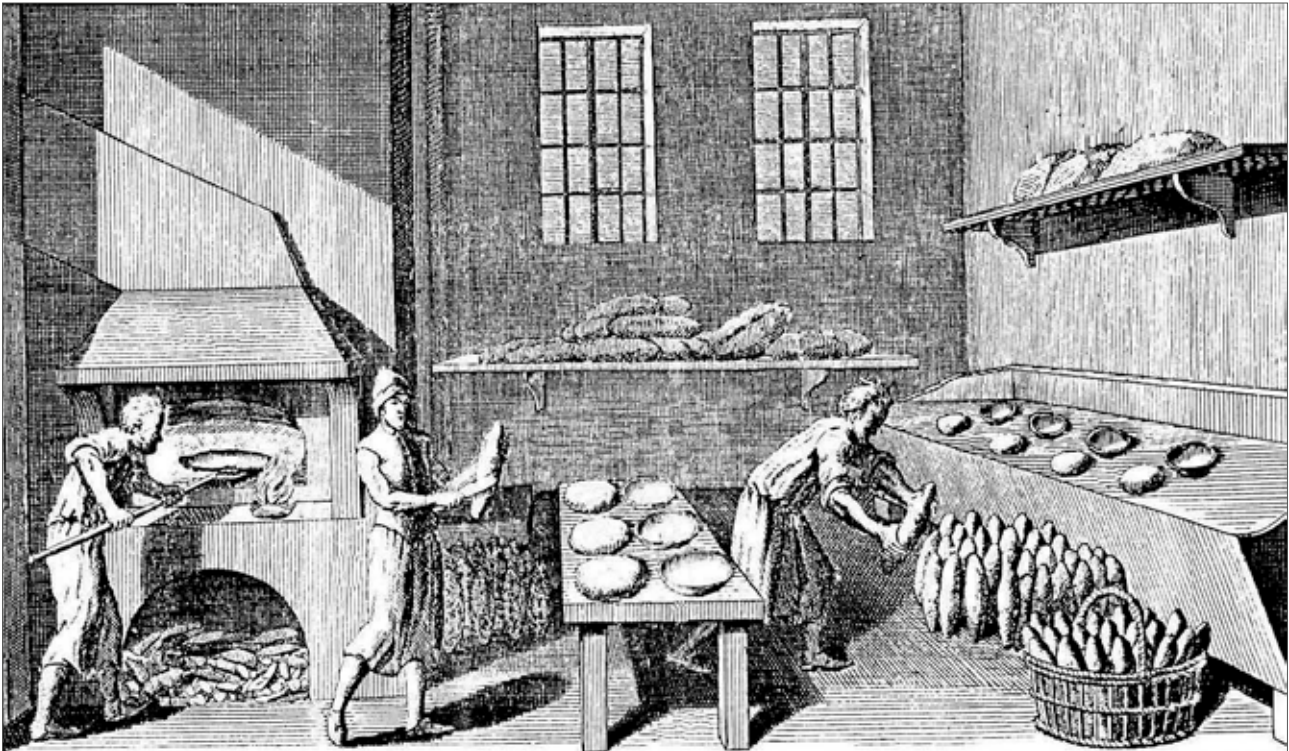
Extrait très connu de l'encyclopédie de Diderot & d'Alembert



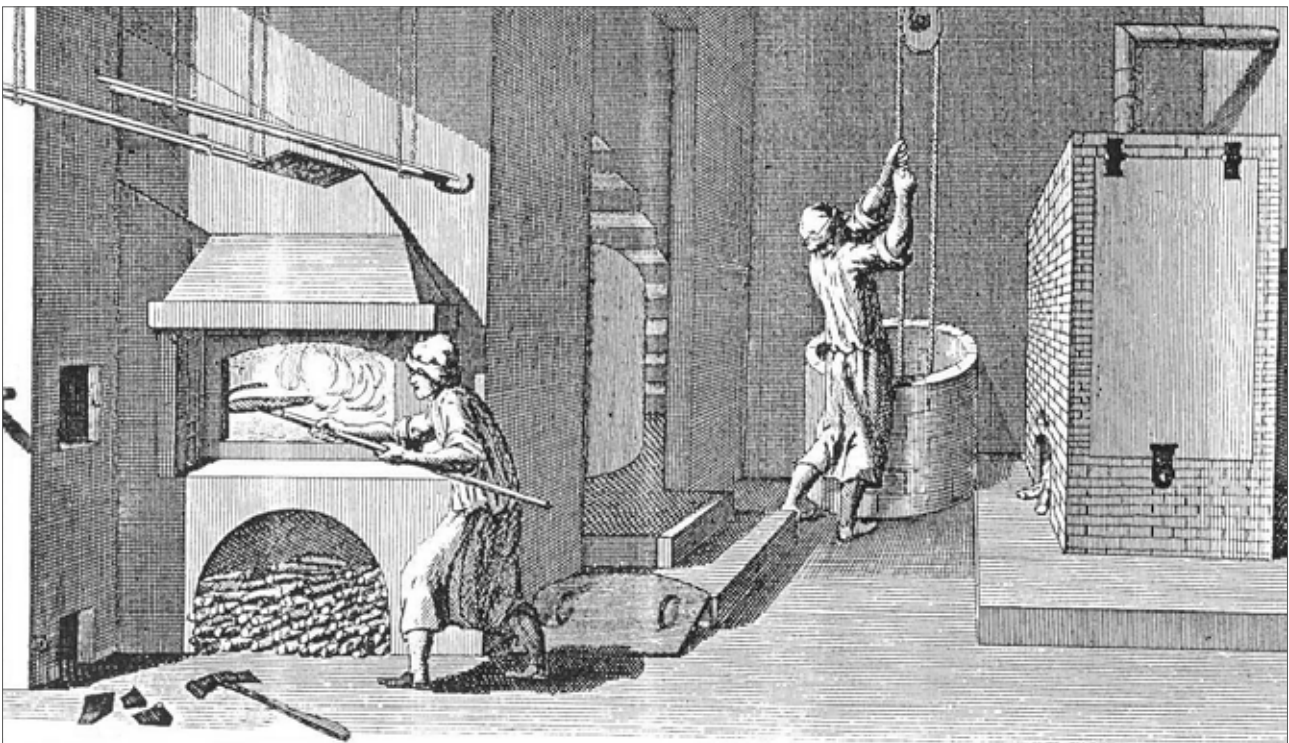
A la maie (le pétrin), un ouvrier entame son travail dans la fontaine. Un autre arrive avec un bassin d'eau pour aider au «bassinage» de la pâte. En haut à droite sur l'étagère entre deux sébilles (pannetons) «repose» le levain de chef.



On s'active et les divers pains présentés (dont des grands jusqu'à 3.5 kgs sur l'étagère du fond) laissent imaginer le type de production de l'époque



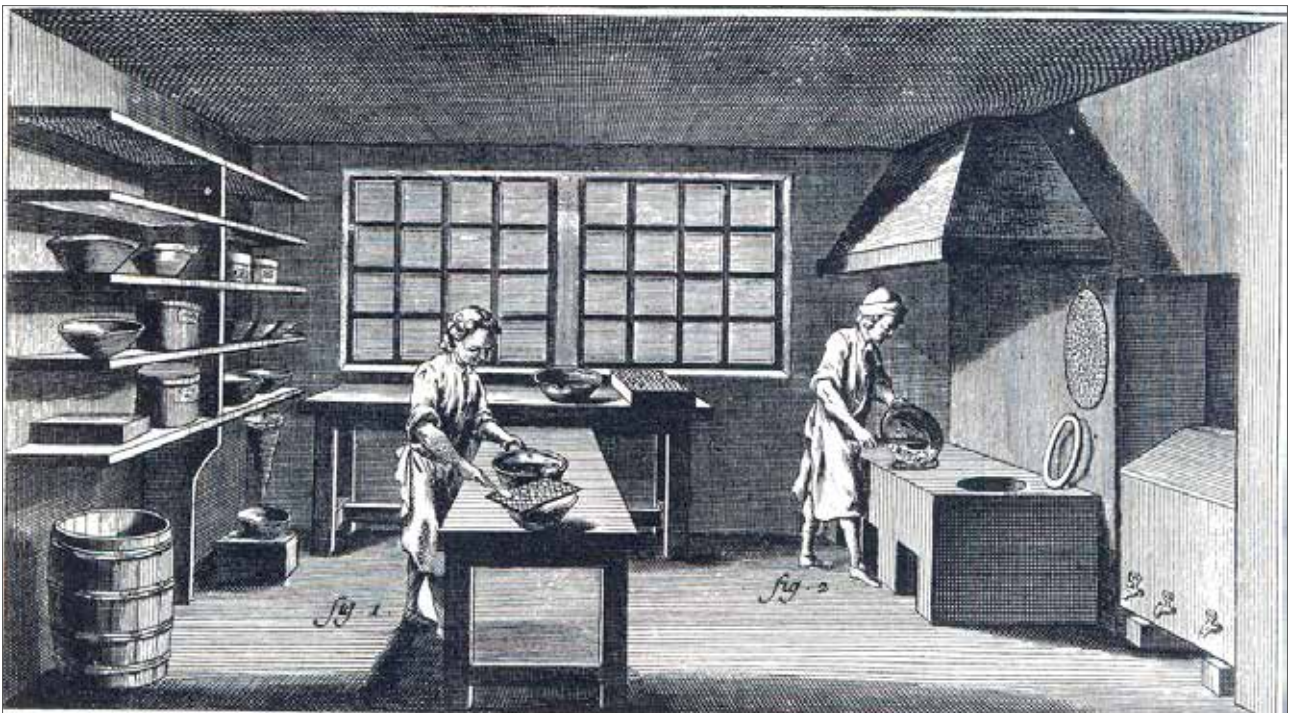
A l'enfournement, dans la bouche du four, le «porte-allume», petit plat qui porte le feu afin d'y voir clair dans le four. On brosse les pains à la sortie du four et les laisse ressuer en étant dressés.



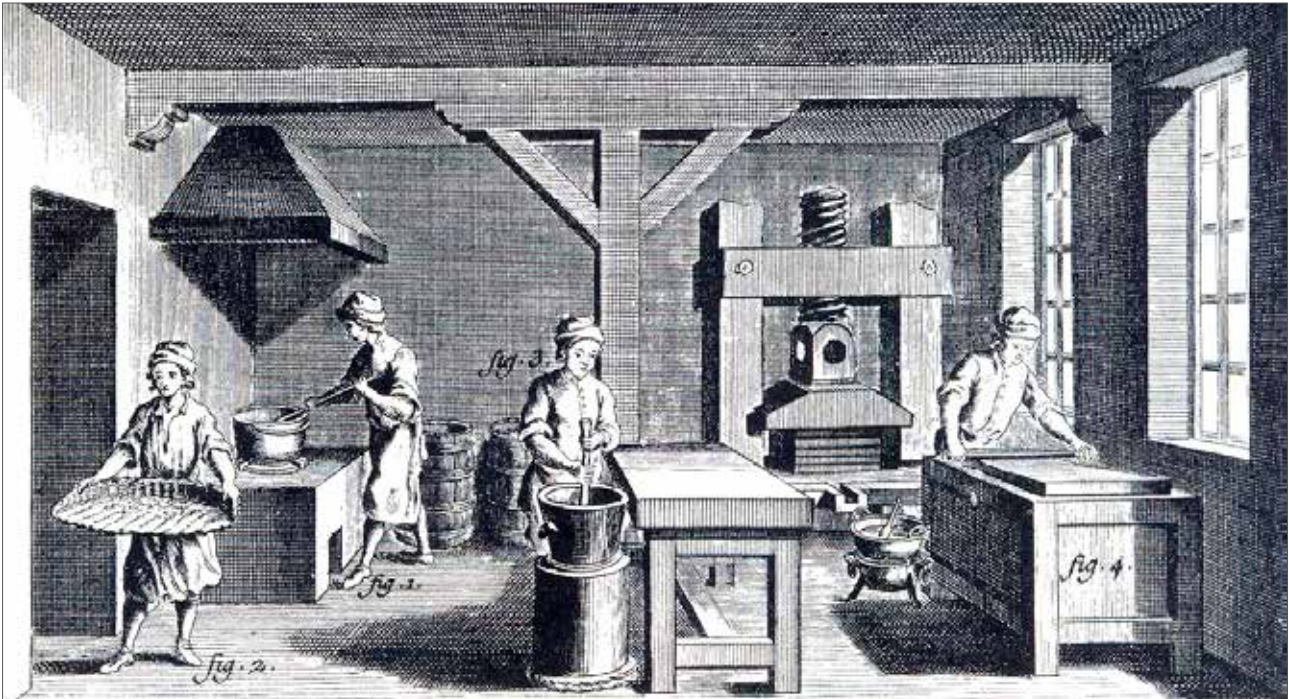
Pendant qu'un ouvrier étale les braises dans le four, l'autre puise l'eau dans le puits. A droite du four, les escaliers pour aller au rez-de-chaussée, l'atelier étant généralement installé en cave dans les grandes agglomérations.



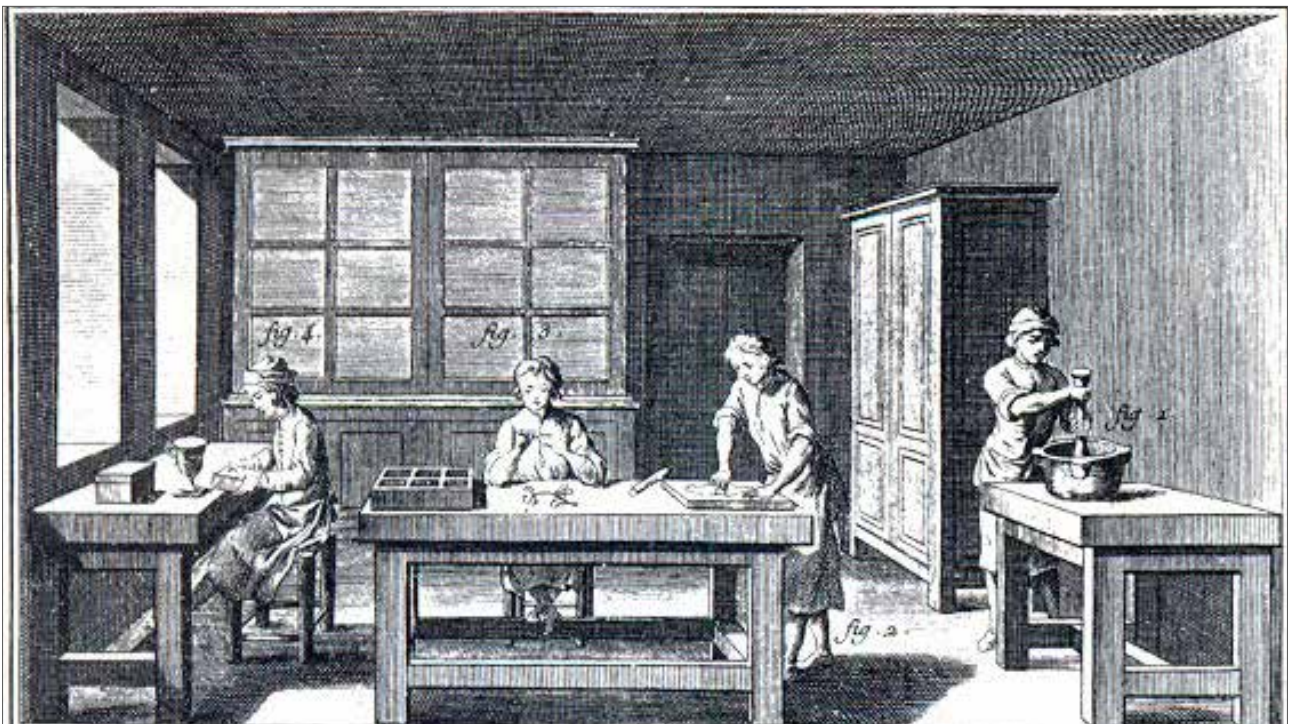
L'atelier de pâtisserie-traiteur. Dans le fond de l'image au milieu, un homme pétrit (fig.1). Sur le devant, au milieu, un autre (fig.2) forme un pâté. A droite, un jeune homme (fig.3) fouette des blancs d'œufs pour les biscuits. A gauche, l'ouvrier (fig.9) tient en main une manne remplie d'échaudés (pâtisseries ébouillantées dans l'eau puis passées au four). Dans le dos du fournier (fig.4), on aperçoit (fig.6) la chaudière et sa cheminée pour faire les échaudés.



L'atelier du confiseur. Dans le coin à droite un triple fourneau sous la hotte. A droite, en prolongement un réservoir de plomb. L'ouvrier au centre charge des fruits candis sur les grilles. L'ouvrier au fourneau praline (enrobe de sucre- dragéification)



L'atelier du confiseur. A gauche avec sa grande claie ou van, l'ouvrier (fig.2) vanne les amandes. A gauche dans le fond, l'ouvrier torréfie le cacao sur le fourneau. Au centre, l'ouvrier (fig.3) pile les amandes dans un mortier de fer tenu sur le feu. L'ouvrier à droite (fig.4) broie le chocolat (en pâte), sur table en pierre dure et chauffée, à l'aide d'un rouleau de fer.



L'atelier du confiseur. A droite l'ouvrier pile le pain de sucre. Au centre et à gauche les ouvrières sont occupées aux travaux de finition.

La taille

Le mot «taille» employé en boulangerie autrefois, est dans son histoire souvent lié au sens de «contribution».

De quoi s'agit-il concrètement ?

Avant la tenue de grand livre comptable, le boulanger face à son client avait un modèle tout simple et bien moins compliqué. Pourtant tenu en partie double (un compte pour le client, un compte pour le boulanger), ce qui permet un contrôle et cherchait à éviter les débats sur le règlement d'achat de pain à crédit.

Pratique et original, le boulanger préparait dans ses moments de loisirs de simples baguettes de noisetier, d'une longueur de 40 à 60 cm et d'une grosseur maximum d'un pouce.

Sur le gros bout (manche), d'un côté, on faisait apparaître le nom du débiteur et la date de la première fourniture et sur l'autre côté, le prix fixe du pain demandé par le client.

Dans l'autre, on fendait en deux dans le sens de la longueur la baguette en laissant le manche non fendu et séparant, par une coupe oblique, la moitié de la baguette ainsi taillée.

Alors après pas besoin de plume d'oie pour écrire les comptes dans le grand livre, non, un simple coup de couteau bien aiguisé.

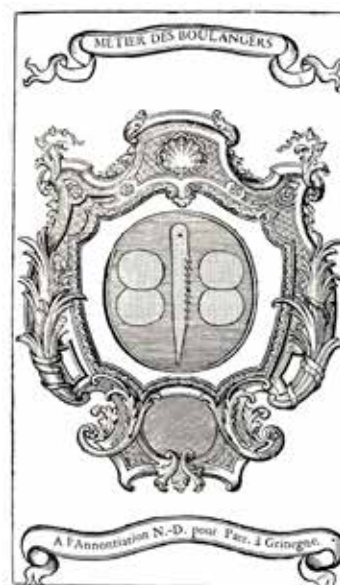
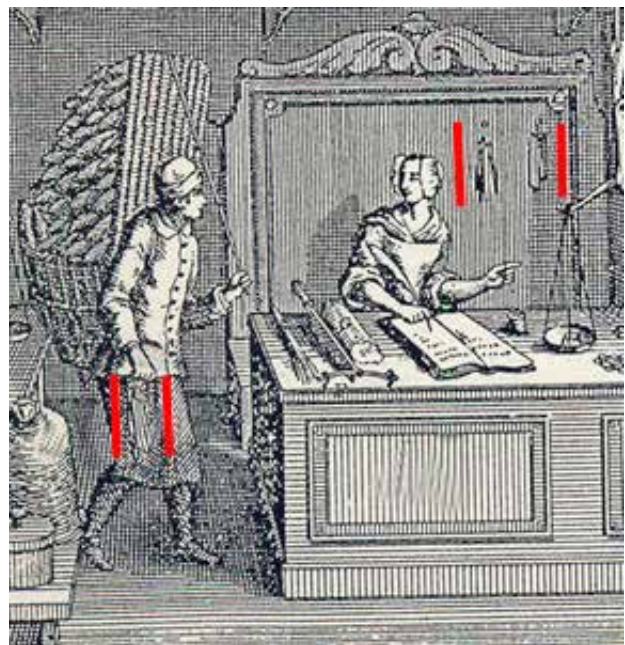
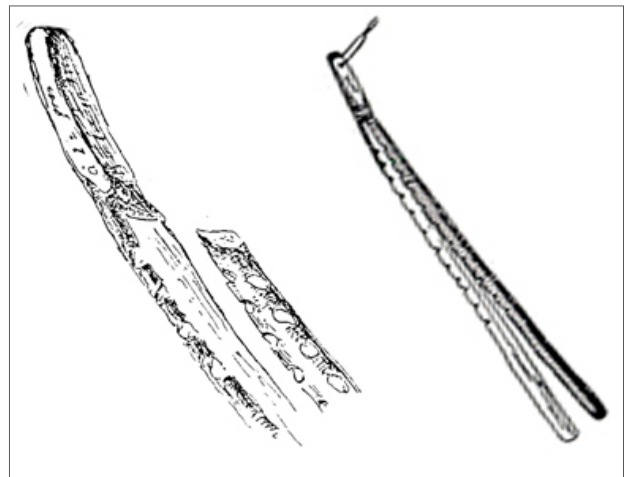
Le boulanger pratiquait une entaille par pain fourni sur les deux parties de la baguette appliquées l'une contre l'autre.

De sorte que l'entaille était faite du même coup et à la fois sur les deux moitiés de baguette.

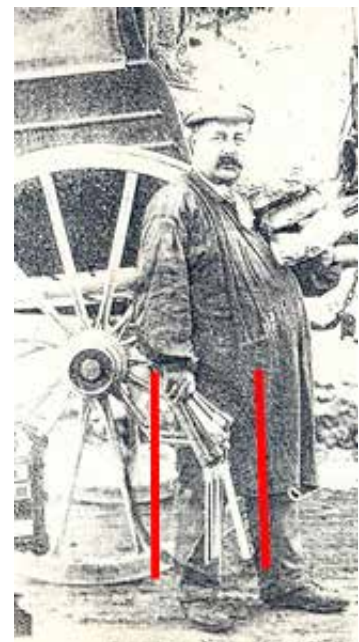
La partie dotée du manche restait au magasin après les livraisons et l'autre était remise au client qui devait s'en munir à chaque achat pour l'enregistrement de sa dette.

Lorsque la taille-règle- était couverte d'encoches et avant d'entamer une nouvelle baguette, le boulanger comptait le nombre d'encoches par le prix indiqué dans le prolongement du manche et si le client effaçait son dû, un coup de couteau plus profond supprimait l'apparition des encoches.

Cet usage sera encore en vogue jusque vers la moitié du XIX^{ème} siècle.



Étiquette Chartre et privilège des XXXII Bains Mâires de la Cité de Liège. 1. Liège. 1720



Armoiries boulangers de Liège



Cette pratique n'existait pas qu'en France car les allemands appelaient cet usage « Kerbholz ou Kerbstock », soit « entaille dans bois ou baguette », les anglais ; « tally », les espagnols ; « talla », les italiens ; « taglia », les suisses « beile ».

Cet usage existait aussi dans d'autres métiers ainsi qu'au jeu et les premières mentions se constatent déjà au XIV^{ème} siècle.

L'emblème du bon métier des boulangers de la cité de Liège comportait cette taille entourée de quatre pains ronds.

● M. Dewalque

Notre marque Néomat, un excellent rapport qualité prix

Batteurs
Pétrins
Laminoires sur pieds
ou de table
Diviseuses bouleuses automatiques
semi automatiques
Unités de fermentation



Batteur mélangeur 20 L Neomat

Pétrin 30 kg Neomat

Découvrez l'intégralité de notre gamme en magasin



Ets DENIS sa
 PAE Rue de la Pierre Bleue, 1
 B-5600 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
 canamail@etsdenis.be

DENISLUX sarl
 Rue Dr. Evire Engel, 4
 L-6346 GRASSIS - STEINFORT
 Tél. 00 352 39 94 55
 Fax 00 352 39 94 58
 info@denislux.lu

Les médias sociaux :

mode d'emploi

Je vois régulièrement les publications de certains d'entre vous et je m'en réjouis car nous sommes obligés de vivre avec les codes de notre temps. Même si, j'en conviens, le métier de boulanger pâtissier ne se prête pas toujours à ce genre de pratique.

Mais votre métier est un métier qui fait appel à plusieurs sens dont la vue et quand on voit une superbe photo de gâteau sur facebook ou instagram, cela peut générer des ventes en magasin.



A l'heure actuelle, les médias sociaux ont pris beaucoup d'importance et ce, quelle que soit la stratégie de communication mise en place.

Par ce biais, l'information est largement diffusée tout en allant très vite : le Social Media Marketing est devenu un vrai outil de promotion.

Mais en cas de crise, il est essentiel de savoir gérer efficacement votre plan social média. Voici quelques conseils pour anticiper et planifier votre stratégie web marketing.

1. LES MÉDIAS SOCIAUX : RAPPEL

Vouloir communiquer sur sa marque sans utiliser les médias sociaux est une véritable erreur de stratégie marketing ! Si vous voulez stimuler l'intérêt de votre cible et accroître votre notoriété, il vous faut devenir maître dans l'art de la communication digitale, et plus précisément, dans la gestion des réseaux sociaux tels que YouTube, Twitter, Facebook, Instagram, Pinterest ou ceux plus professionnels comme Viadeo ou LinkedIn.



SOYEZ À L'ÉCOUTE DE VOTRE COMMUNAUTÉ...

La première étape pour soutenir efficacement votre e-réputation avec vos contenus est de connaître et d'être à l'écoute de votre communauté. C'est elle qui va guider votre ligne éditoriale.

Une stratégie de contenu est aussi un moyen d'ouvrir le dialogue avec votre communauté, et la qualité de ce dialogue a également un fort impact sur votre e-réputation.

Ne restez pas muet face aux commentaires, avis consommateurs ou discussions sur les forums, vos clients s'expriment sur le web et attendent que vous leur répondiez. Vos réponses démontrent l'importance que vous accordez à votre communauté qui se sent ainsi entendue et écoutée.



Pour développer votre e-réputation et créer du lien, les réseaux sociaux sont une véritable aubaine : vous pouvez interagir avec votre cible – dans la sphère publique –, attirer de nouveaux prospects et faire rapidement circuler l'information tout en la diffusant au plus grand nombre.

De ce fait, le trafic du site – et donc son référencement – augmentera largement. L'optimisation des médias sociaux (SMO) est donc l'une des clés du succès de votre entreprise. Mais attention ! Ces avantages peuvent vite devenir des inconvénients en cas de crise...

En amont, il est essentiel de mettre en place une stratégie « social media » en béton !

2. STRATÉGIE DE GESTION DE CRISES SOCIAL MEDIA

Anticiper : animez votre présence sur les réseaux sociaux

Atteindre votre e-réputation peut avoir un impact négatif sur votre entreprise. Pour éviter ces désagréments, il faut avant tout savoir utiliser les réseaux sociaux à votre avantage :

- Restez joignable grâce à vos moyens de contact (E-mail, tél, adresse, etc.) et en actualisant vos horaires d'ouverture, si besoin.

- Répondez aux messages de vos abonnés : c'est une façon de tenir compte de leurs avis et d'évoluer avec eux.
- Communiquez régulièrement via des posts – avec des hashtags pertinents – ou des vidéos. Et regardez la portée de vos posts : likes, commentaires, partages.
- Soyez présent dans le quotidien de votre cible : prenez des nouvelles, faites partie de leurs habitudes. Comprendre les problèmes de votre cible face à la crise vous permettra de mieux y répondre.
- Tenez-vous informé de la concurrence : comment réagit-elle face à la crise ? Comment communique-t-elle ?

Pendant : personnalisez la relation

Donnez un visage humain à votre marque en échangeant avec votre cible sur les problèmes liés à la crise. Racontez-vous sous forme d'histoire : pourquoi vous en êtes là ? Comment vous vivez les choses ?

Le fait d'être authentique et dans l'intime permet d'entretenir des liens de confiance. Les histoires nous donnent envie de connaître la suite. Utilisez un vocabulaire approprié pour accrocher votre lecteur et faire qu'il ressente des émotions. Car à travers vous, vous parlez de lui !

De plus, rédigez des textes forts pour mettre en valeur vos produits et accroître votre notoriété. La bonne astuce !

Pour écrire un texte parfait sur le plan marketing, soignez vos accroches, utilisez un vocabulaire approprié sans jargon, ni hyperbole. Allez droit au but et humanisez la relation.

Après : faites le bilan !

- Tirez un bilan de la crise : cela vous permettra de faire évoluer votre stratégie de communication digitale.
- Toujours dans cette idée de rester « authentique » et « crédible », démarquez-vous sur les réseaux sociaux en développant une stratégie post-crise :
 - Rédigez des contenus positifs : interaction avec la cible, sentiments et prise de position.
 - Travaillez vos visuels (humour, audace, créativité, etc.) et vos vidéos pour faire passer un message positif.
 - Réactivez une programmation régulière de vos posts.
 - Diffusez des stories régulièrement et des lives : proximité avec votre audience et authenticité. Ce sont les « chouchous » des réseaux sociaux. Exemple : une vidéo de votre atelier en pleine action, etc.
 - Prenez RDV avec vos cibles, interagissez avec eux sur l'après-crise (répondez à leurs commentaires, donnez-leur de l'importance). Les réseaux sociaux favorisent les liens de proximité.
 - Ne supprimez pas certains commentaires négatifs, il faut toujours y répondre.

Un conseil

Parlez de votre entreprise, de vos produits mais aussi de l'univers qui les entourent. Exemple : parlez de la St Nicolas avant de parler de ce que vous proposez.

Réagissez rapidement et efficacement face à la crise

Une crise est aussi une épreuve qui teste votre capacité à modifier votre stratégie. Plus vous serez réactif,

plus votre marque prendra de la valeur. Vous allez accompagner votre cible au cours des événements et vous réadapter à un autre mode de fonctionnement.

La communication digitale n'est jamais figée : il faut être réactif, créatif et attentif à votre audience pour vous reconstruire et vous consolider.

Enfin, si vous êtes confronté à un commentaire ou avis négatif, apportez un soin particulier à votre réponse. Vos réponses et réactions dans ce type de situation peuvent être déterminantes pour votre e-réputation.

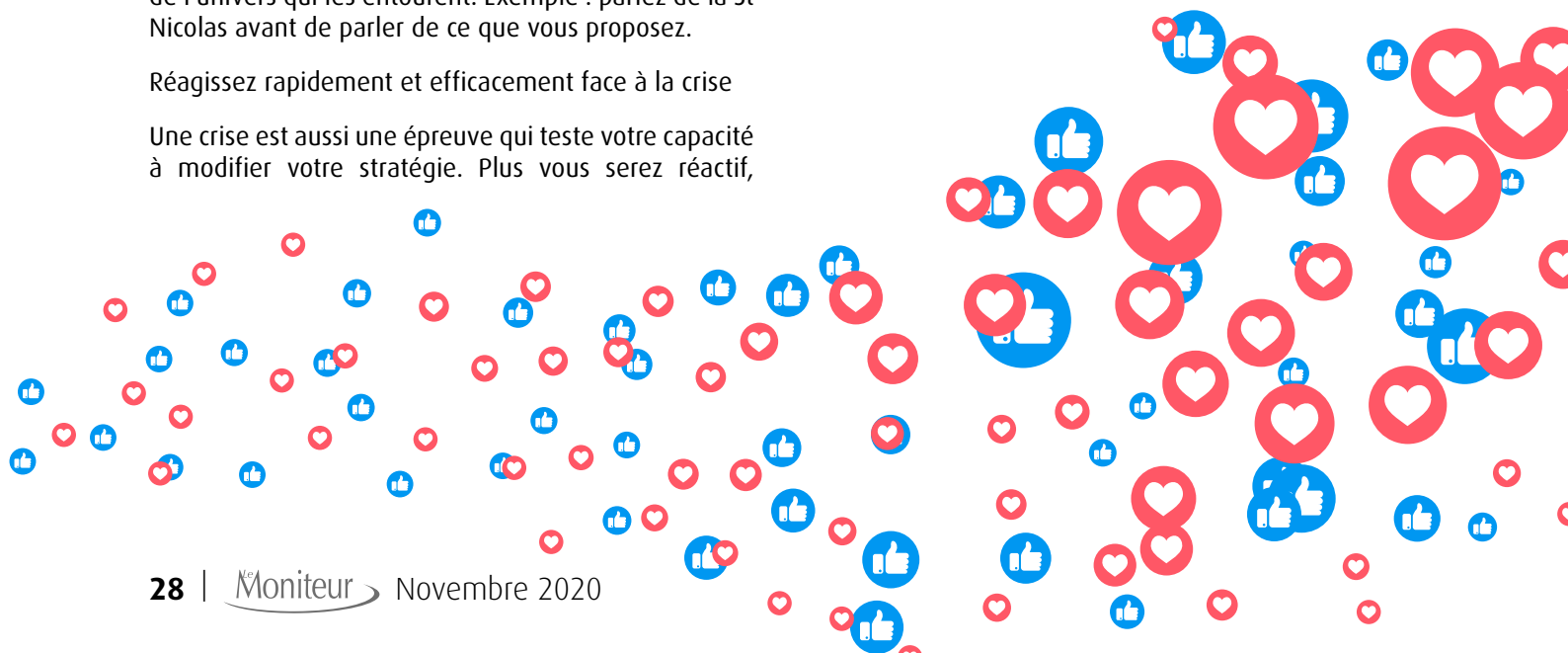
Pour pouvoir réagir rapidement et éteindre l'incendie dès que votre image de marque est écornée par un contenu négatif, il est nécessaire d'effectuer une veille constante.

Utilisez des outils gratuits pour améliorer votre e-réputation

- Mention : gérez votre présence digitale en quelques clics.
- Google Alert : recevez une notification dès lors que l'on mentionne votre marque sur le web.
- Notify : soyez notifié de la mention de votre marque qu'elle soit sur internet ou sur les réseaux sociaux.
- Webmii : munissez-vous d'un simple nom et prénom pour découvrir les données qui y sont rattachées sur le web.
- Talkwalker : limité en version gratuite, cet outil vous permettra de gérer votre e-réputation avec succès.
- Social Searcher : Gratuit dans la limite de 100 recherches par jour, vous pouvez également recevoir des alertes lorsque l'on mentionne votre marque sur internet et les réseaux sociaux.

● **FI de Thier**

Sources : *rédacteur.com*, *le cours que je donne à l'IFAPME*





Une société liégeoise

invente un concept inédit de sponsoring ou de soutien !

En ces temps difficiles pour tout le monde, une société liégeoise propose un nouveau concept d'aide aux associations et clubs en tous genres ! En effet, chaque achat sur leur site entraîne automatiquement un don à une association, une organisation caritative, un club, ... choisi par l'acheteur. Le catalogue propose actuellement environ 100.000 articles, et est ouvert à tous les e-commerces existants ou à ceux qui désirent en ouvrir un mais qui n'osent pas faire le 1^{er} pas !



Tout le monde sait que chercher des fonds pour soutenir une équipe ou un club sportif, une association, une activité caritative ou un challenge relève souvent du parcours du combattant.

C'est pourquoi messieurs Gillet et Respen ont imaginé le concept **d'achat sponsoring** via le site **www.sponsor4win.com**

En quoi cela consiste ?

Pour tout club, association ou personne (qu'on appelle **Winner**) qui cherche un soutien financier, il suffit de s'inscrire sur le site et de prévenir ses fans, ses supporters, ses amis, ses sponsors éventuels.

L'inscription est gratuite et facile.

La personne qui désire apporter un soutien à son club ou association préférée, a l'opportunité de faire des

achats sur le site qui propose un grand nombre de produits. Un pourcentage du montant de cet achat sera alors reversé pour aider le Winner choisi.

Sponsor4Win représente une plateforme de vente à la fois rentable et utile.

Toute personne ou société peut y proposer ses produits ou services. Il suffit de prendre contact via le formulaire COMMUNAUTÉ sur le site.

C'est facile, on achète, on sponsorise. Fini le principe qui consiste à simplement verser de l'argent.

On se fait plaisir tout en faisant plaisir. La solidarité est dans chaque achat.

Avec Sponsor4Win, acheter, c'est acheter WIN-WIN !

● FI de Thier

Risques et maux

liés au métier de boulanger-pâtissier

Au milieu des farines et des produits de glaçage et de saupoudrage, vous êtes confrontés à des dangers sur votre lieu de travail. Entre les appareils qui brûlent, les ustensiles qui piquent, les objets lourds à soulever, les sols durs, la farine à inhaler et autres risques, vous n'avez pas la tâche facile. Bien évidemment, il existe des moyens de minimiser les risques, permettant ainsi aux professionnels d'exécuter leur travail en toute sécurité, pour leur bien-être et leur santé.

LES BRÛLURES ET LES COUPURES

Les brûlures de four font partie des principaux dangers du métier de boulanger-pâtissier. Les couteaux constituent également une menace, au même titre que les coupe-pâte, les meules et autres outils tranchants. Pour minimiser les brûlures et les coupures, les professionnels s'équipent comme il se doit, en portant notamment des gants de cuisine résistants. Il convient néanmoins de rester vigilant en utilisant des objets tranchants et de conserver les outils dans un endroit approprié.

TENSIONS ET BLESSURES AU NIVEAU DU DOS

Les boulangers-pâtisseries passent beaucoup de temps penchés en avant sur les tables de travail et les plaques de cuisson. Ils se tiennent debout sur des surfaces dures et soulèvent régulièrement des objets lourds, comme des sacs de farine par exemple.

Pour minimiser le risque de blessure au niveau du dos, il convient de se tenir debout et s'étirer au moins une fois par heure, utiliser un tapis antifatigue sous les pieds, porter de bonnes chaussures et des semelles orthopédiques et se pencher en gardant le dos droit pour soulever des objets et des charges. En dehors des heures de travail, des massages et du sport sont extrêmement bénéfiques pour le bien-être et la santé du dos.

GLISSADES ET CHUTES

Les ateliers de travail des boulangeries peuvent être désordonnés... ce qui impacte nécessairement sur les conditions de travail, notamment lors du déplacement des professionnels. Les glissades et les chutes entraînent des blessures et des absences du travail. Pour minimiser les risques, il est important de nettoyer

les sols dès lors qu'un liquide ou toute autre substance y est tombé. L'espace de travail doit être propre et ordonné ; il est préférable de porter des chaussures à semelles antidérapantes.

En outre, les tapis antifatigue peuvent palier au problème de risques de glissades et de chutes.

INHALATION DE POUSSIÈRE DE FARINE

L'exposition constante aux grains de farine est néfaste pour les poumons et peut développer chez un boulanger-pâtissier, une forme d'asthme, une respiration sifflante, une oppression au niveau du thorax, un enrouement, une toux et un essoufflement. La pathologie connue sous le nom d'« asthme du boulanger » prend souvent plusieurs années à se développer. Il est donc important d'en reconnaître les premiers signes et de consulter un médecin si vous en ressentez les symptômes. Les mesures préventives comprennent le port de masques de protection et le travail dans des endroits bien aérés. Et le mot masque revêt une autre réalité pour le moment !





■ Attention vous respirez ...

Des poussières

- de blé
- de seigle
- d'orge
- d'autres céréales pour pains spéciaux

La farine contient des substances allergisantes

- protéines de farine = gliadine, gluténine
- des additifs = enzymes alpha amylase

D'autres allergènes peuvent être présents

- Moisissures
- Agrumes
- Colorants
- Débris d'arthropodes = acariens, blattes

■ Méfiez-vous, vous risquez ...

Rhinites et/ou conjonctivites

Fréquentes dans la profession (>25%)

3 signes : éternuements, écoulement et obstruction nasale

Favorisées par : l'empoussièremement des locaux et les phases de fabrication

Elles peuvent vous gêner pendant plusieurs années. Evolutions possibles vers l'asthme à la farine.

Asthme du boulanger :

Les farines sont la première cause d'asthme professionnel (7-25%)

Toux, difficultés respiratoires rythmées par le travail lors des phases d'exposition à la farine = remplissage des pétrins, frasage, façonnage, fleurage, grattage des couches et nettoyage.

Un terrain allergique prédispose à l'apparition de l'asthme du boulanger mais **c'est le niveau d'empoussièremement qui augmente surtout le risque !**

Protégez-vous ! respectez les bonnes pratiques

- **Aérez vos locaux**
- **Versez doucement la farine en sac** pour éviter la poussière. Ne secouez pas les sacs !
- **Privilégiez la farine en vrac** en utilisant une manche longue
- **Évitez la dispersion de la farine** lors du fleurage ou utilisez un tamis
- **Évitez de secouer "les couches"**
- **Portez des masques respiratoires FFP1** à votre disposition lors des phases identifiées à risque = manipulations de farine, division, fleurage, nettoyage.
- **Organisez régulièrement le nettoyage des locaux** par aspiration et non par balayage.

Attention aux autres risques pour votre santé

- Caries dentaires
- Accidents aux mains = coupures, écrasements
- Chutes et glissades notamment dans les escaliers et sur sol glissant
- Douleurs articulaires et dorsolombaires : manutentions manuelles à risque
- Gestes et postures inadaptés
- Dermatoses : urticaire, irritation, eczéma
- Brûlures

Protégez-vous !

Restez vigilants :

- Respectez votre sommeil et la sieste
- Sécurisez vos machines et votre outillage :**
- Capotez vos pétrins avec des capots pleins et non grillagés
 - Interdisez l'accès aux coins entrants = laminoir, façonneuse, etc.
 - Remplacez les lames par des scarificateurs à manche
- Organisez votre poste de travail :**
- Privilégiez les sacs de 25 kg si pas de farine en vrac
 - Rangez et entretenez votre matériel
 - Utilisez des moyens de manutention = diables, chariots roulants à étages, tables mobiles, table élévatrice d'enfournement

Ne fumez pas sur le lieu de travail

Allergies
Un dépistage est possible

Source : SSTRN

Le Moniteur

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

**Vous avez une idée d'article
pour le Moniteur ?
Une information insolite, utile,
une expérience à partager ?**

**Merci de contacter
Florence de Thier au 0485 164 936
ou sur florence@2thier.com**

Beco®

ATELIERS HYGIÉNIQUES

Installations neuves - Rénovation

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



PANELCO sprl

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

www.becopanel.be

BESOIN DE SERVICES DE GARDE D'ENFANTS?

Le Fonds Social aide les membres de votre personnel en leur accordant des primes pour leurs frais de garde d'enfants.

DEMANDEZ VOS PRIMES EN LIGNE DÈS MAINTENANT:
socialfonds201.be/fr
socialfonds202-01.be/fr



FONDS SOCIAL N° 201 et N° 202.01



La St Nicolas

ailleurs que chez nous

La Saint-Nicolas est une fête mettant en scène Nicolas de Myre, dit Saint Nicolas, récompensant les bons comportements des enfants, et son compagnon à l'allure menaçante, chargé de punir ceux qui n'ont pas été sages. C'est une tradition vivace dans plusieurs pays européens, qui se déroule le 6 décembre, ou le 19 décembre pour l'Église orthodoxe utilisant le calendrier julien.

La Saint-Nicolas est fêtée chez nous et notamment aux Pays-Bas, au Luxembourg, en France, en Allemagne, en Russie, en Autriche, en Italie, en Croatie, en Slovénie, en Hongrie, en Pologne, en République tchèque, en Lituanie, en Roumanie, en Bulgarie, en Ukraine, en Slovaquie, en Serbie, en Albanie, en Grèce, à Chypre et dans certains cantons suisses.

Si les traditions diffèrent selon les régions, un trait commun à ces célébrations est la distribution de cadeaux ou friandises aux enfants.

LA LÉGENDE

La légende de Saint Nicolas raconte que, dans la région Lorraine, entre Nancy et Metz, l'hiver approchant, trois enfants, partis glaner dans les champs, se perdirent sur le chemin du retour. Attirés par la lumière filtrant des fenêtres d'une maison, ils s'approchèrent et frappèrent à la porte.

L'homme qui leur ouvrit, Pierre Lenoir (Peter Schwartz dans la culture germanique), boucher de son état, accepta de leur donner l'hospitalité pour la nuit. En fait, sitôt les enfants entrés, il les tua, puis à l'aide de son grand couteau, les coupa en petits morceaux, pour finalement les mettre dans son saloir (un grand baquet rempli de sel), afin d'en faire du petit salé.

Saint Nicolas, chevauchant son âne, vint à passer par là et frappa à son tour à la porte du boucher. L'homme, n'osant pas rejeter un évêque, le convia à dîner. Son invité lui demandant du petit salé, le boucher comprit qu'il était découvert et, pris au piège, avoua tout. Le saint homme étendit alors trois doigts au-dessus du tonneau de petit salé, reconstituant et ressuscitant ainsi les trois enfants.

Saint Nicolas enchaîna le boucher à son âne et le garda auprès de lui pour le punir. Il devint le père Fouettard, être mauvais, dont le rôle est de réprimander les enfants désobéissants et les cancre, fort de son caractère violent et irascible. Toujours vêtu de noir, caché sous une cagoule et une épaisse barbe noire, il incarne tout l'opposé de Saint Nicolas, en somme, qui arbore une belle barbe blanche, des vêtements colorés d'évêque (mauve et blanc, avec une crosse, dorée à l'origine, puis rouge et blanche, ce qui le rapproche du Père Noël actuel (Saint Nikolaus devint Santa Klaus), et donne toujours l'image d'une personne bienveillante.

Une partie des attributs régionaux de Saint Nicolas serait inspirée du dieu scandinave Odin. En effet, ce dernier est toujours accompagné de ses deux corbeaux « qui voient tout », et de son cheval Sleipnir, tout comme Saint Nicolas est dans certaines régions accompagné de deux Zwarte Pieten et de son cheval.

QUELQUES TRADITIONS LOCALES

France

Saint-Nicolas est particulièrement fêté dans le nord et l'est de la France, de manière généralisée en Alsace,

PATRONAGES

Saint Nicolas est aujourd'hui le patron de nombreuses corporations ou groupes tels que les enfants, les prisonniers, les avocats, les kinésithérapeutes, les ergothérapeutes ou encore les célibataires.

Nicolas est le saint Patron de la région Lorraine et le patron des écoliers, des enfants, des bateliers et marins, des navigateurs d'une manière générale. L'histoire des trois enfants sauvés dans le saloir peut être interprétée comme une allégorie de marins sauvés du naufrage, le bac symbolisant le bateau, le sel et la mer. Tout au long des voies navigables de France sont élevées des chapelles dédiées à Saint Nicolas.



Lorraine, Ardennes, Hauts-de-France et Franche-Comté et de manière plus diffuse dans le reste du pays.

Lors de sa « tournée », Saint Nicolas distribue traditionnellement une orange et du pain d'épices portant son effigie, de façon plus occasionnelle et moderne, des pots pour bébé ou des gâteaux gras. Le Père Fouettard (ou le Boucher), vêtu de noir et porteur d'un grand fagot, parfois le visage barbouillé de suie, l'accompagne, et distribue une trique (une branche de son fagot) aux enfants qui n'ont pas été sages et menace de les frapper. Saint Nicolas est censé voyager sur un âne ; aussi les enfants doivent-ils, le soir, préparer de la nourriture (foin, paille, carotte ou grain) pour l'animal. Au matin, ils trouvent les friandises (ou la trique) à la place de ce qu'ils ont préparé pour l'âne.

Hongrie

En Hongrie, les enfants laissent leurs bottes sur le rebord de la fenêtre le soir du 5 décembre. Le lendemain matin, Saint Nicolas (Szent Miklós traditionnellement, mais plus communément connu sous le nom de Mikulás) aura déposé des bonbons et des cadeaux s'ils ont été gentils, et un bâton (virgács) s'ils ont été méchants (en fin de compte, la plupart des enfants reçoivent des petits cadeaux, mais aussi un petit bâton). Saint Nicolas est souvent accompagné par le Krampusz, l'effrayant assistant qui est chargé d'enlever les méchants enfants.

Italie

En Italie, la Saint-Nicolas est fêtée en Frioul, Trentin-Haut-Adige, Province de Belluno et dans la ville de Bari dans les Pouilles.

Luxembourg

Au Luxembourg, on l'appelle généralement Kleeschen. Ce mot vient de Zinnikleschen, ce qui est la façon luxembourgeoise de désigner Saint Nicolas. Le compagnon du Saint-Nicolas luxembourgeois est nettement différent des autres. Le Père Fouettard, appelé Husecker en luxembourgeois, est un petit homme, dont le visage n'est pas visible car il est caché par une énorme capuche. Il est habillé d'un vêtement noir ou gris en forme de sac, tenu par une ceinture noire. Il porte un sac avec plein de brindilles, les Ruten, qu'il distribue aux enfants qui n'ont pas été sages.

Saint Nicolas entre dans le pays deux semaines avant le 6 décembre et, à partir de ce moment-là, tous les soirs, les enfants mettent leur pantoufle devant la porte d'entrée de la maison. Le matin, avec émerveillement, les enfants y découvrent une petite friandise ou une Rute, s'ils n'ont pas été sages.

Pologne

En Pologne, la Saint-Nicolas s'appelle Mikołajki et c'est une occasion d'offrir et de recevoir des cadeaux supplémentaires avant Noël. On profite notamment



de cette occasion pour organiser des petites fêtes à l'école pendant laquelle chacun offre un petit cadeau symbolique à un camarade dont le nom est tiré au sort quelques jours avant.

Suisse

La Saint-Nicolas est fêtée le 6 décembre en Suisse. En Suisse, la fête donne lieu à des défilés nocturnes. Les Iffelträger défilent en portant d'énormes mitres éclairées ; ils sont accompagnés de centaines de personnes qui agitent de grosses cloches et des grelots (en particulier dans la région de Küssnacht am Rigi). À Zurich, ce sont les enfants qui défilent dans les rues avec des masques illuminés. Dans d'autres régions du pays, la fête est devenue une affaire commerciale, avec la distribution aux enfants « sages » de friandises (mandarines, noix, pain d'épices, chocolat). On confectionne traditionnellement de petits hommes en pâte à pain, que l'on appelle Grittibenz.

Pays-Bas

Aux Pays-Bas, la fête de Sinterklaas est très répandue et d'allure nationale. Deux semaines avant le 5 décembre, Saint Nicolas fait son entrée au pays. Il arrive avec sa grande barbe blanche et sa mitre depuis

l'Espagne sur un bateau à vapeur (stoomboot) que l'on appelle Pakjesboot (Bateau des petits paquets).

Sinterklaas est toujours entouré de ses nombreux assistants, des serveurs à la peau colorée de noir (selon une théorie, leur couleur provient de leurs descentes dans les cheminées pleines de suie pour déposer les cadeaux, selon d'autres, ce sont des maures) aux tenues vives et répondant au nom de Zwarte Piet (lointains émules du Père Fouettard). Ces assistants ne sont pas très malins et font parfois des bêtises, mais ils aident Sinterklaas dans sa lourde tâche de distribution des cadeaux et de friandises. Tous les teneurs de rôles sont des acteurs professionnels.

Chaque année, les autorités choisissent une ville différente pour le débarquement du père et il est accueilli très officiellement par le bourgmestre et les notables de la commune. Puis, c'est la tournée à travers les Pays-Bas, et chaque hameau lui prépare un accueil. Le 5 décembre, veille de la Saint-Nicolas, a lieu le Pakjesavond, soirée des paquets-surprises. Les paquets-surprises, donnés par Sinterklaas par la cheminée ou sur le palier, sont accompagnés de poèmes d'occasion retraçant les éléments structurels de l'année pour la personne ou bien moquant quelque trait de caractère.



resinit S.A.

UN REVETEMENT DE SOL SANS PROBLEMES!

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

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

B&B 08-08-4



SUBLIMEZ VOS CRÉATIONS!

NOUVEAUX
FORMATS

Beurre Noisette

UN GOÛT UNIQUE
ET INTENSE



Extra Fondance

POUR UN MEILLEUR
FONDANT EN BOUCHE

Beurre clarifié

POUR UN MOELLEUX
SUPÉRIEUR



DÉCOUVREZ
NOS RECETTES



CORMAN

SINCE 1935

Succès garanti pour l'artisan!

www.corman-pro.com

Boulangerie-pâtisserie

Christian Lejeune

une institution à Xhendelesse

Lorsque je suis arrivée pour mon reportage, Christian Lejeune avait fait ses devoirs : il avait préparé des notes ! La boulangerie-pâtisserie Lejeune jouxte une boucherie et cela a du sens de le préciser vu que cette boucherie a été tenue par son papa. Christian a commencé comme apprenti à 15 ans auprès de son oncle Théo qui a construit la boulangerie-pâtisserie dans laquelle je me suis rendue. Il n'a jamais travaillé que dans cet établissement.

C'est en 1986 qu'il a repris l'affaire et y travaille avec 2 de ses enfants (à l'atelier) et sa compagne Sonia (à la vente).

Sa fille aînée est, quant à elle, assistante sociale (mais servait à la boulangerie pendant ses week-ends).

Quand je lui demande pourquoi il est allé vers la boulangerie-pâtisserie et pas vers la boucherie comme son papa et ses grands-parents, il me répond « *qu'il aimait ça depuis son très jeune âge et qu'il était plus facile, jeune, d'aider en boulangerie-pâtisserie qu'en boucherie* ».

Christian Lejeune a choisi de rester très traditionnel et propose de la tarte au riz, du gâteau de Verviers et est spécialisé dans les tartes. Sa clientèle est fidèle et fait parfois beaucoup de chemin.

Des pains, il en propose 15 sortes par semaine.

Depuis un peu plus d'un an, il a acheté une armoire pour conserver les pains précuits et avait déjà fait de nombreux travaux à l'atelier. Ainsi, quand il sera pensionné (ce qui est assez proche), il laissera à ses enfants un atelier très bien équipé.

Christian Lejeune fait appel à des producteurs locaux.



Rue du bief, 1
4652 Xhendelesse (HERVE)
Tél. 087/46 07 84





LA RECETTE DE CHRISTIAN LEJEUNE

Les speculoos

« Je me fournis en lait chez un fermier situé à 500 m, mes œufs sont de la région et mes fruits proviennent d'un maraîcher proche de chez moi ».

Tout est fait sur place excepté les viennoiseries.

Les horaires moins lourds que ceux que j'ai pu observer depuis que je m'occupe du moniteur sont dus au fait qu'il a depuis très longtemps une poussée contrôlée.

Il propose encore quelques livraisons à domicile et fournit les entreprises de pompes funèbres pour les goûters d'enterrement ainsi que les restaurants.

Mais évidemment, la crise sanitaire diminue ce type de services. Par contre, il vend plus en magasin.

Ce que j'ai trouvé original, c'est l'atelier (impeccable au niveau propreté) qui est visible de la rue. On les voit donc travailler !

Christian Lejeune est conscient du travail fourni par la Fédération et se sent soutenu.

Il lit le moniteur et me rassure : « je m'inspire parfois de la façon de travailler que vous relayez dans la brochure ».

Ses hobbies ? Il est supporter du Standard et s'occupe de ses animaux : il a un grand terrain avec des chèvres, des moutons et des poneys. Malheureusement, je n'ai pu prendre en photo que les moutons.

Coutume oblige, j'ai acheté un très gros chou à la crème fraîche et il fut vite avalé. La crème était légère et parfaitement sucrée.

Il est tellement agréable de rencontrer des gens accueillants et travaillant comme de vrais artisans.

3,750 kg de cassonnade foncée
30 œufs
100 g de cannelle moulue
50 g de 4 épices
1,750 g de beurre
5 kgs de farine
100 g de levure en poudre
1 kg d'amandes effilées

Incorporer les ingrédients dans l'ordre de la recette.

Laisser reposer une nuit au frigo.

Faire des boudins, couper en rondelles.

Cuisson 10 minutes à 200 degrés, clef ouverte.



● **Fl de Thier**



La formation en alternance contribue à la relance de la Wallonie

Un développement numérique. Des aides supplémentaires pour les apprenants et les entreprises. De nouvelles formations. En cette année 2020 très particulière, l'IFAPME investit dans une série de mesures pour contribuer à la relance de la Wallonie grâce à la formation !

Willy Borsus, Ministre wallon de l'IFAPME : « Il faut clairement investir dans les compétences pour relancer la Wallonie après cette crise. Les Wallonnes et les Wallons ont la possibilité de se former à des métiers qui offrent des perspectives de carrière. »

Une pédagogie tournée vers le numérique

L'IFAPME souhaite intégrer davantage le numérique dans ses pratiques pédagogiques. L'objectif est de permettre aux formateurs et aux apprenants de développer leurs compétences digitales.

Et l'IFAPME se donne les moyens de ses ambitions ! Ce sont pas moins de 20 PC qui seront fournis à chacun des 16 sites des Centres de formation, soit un total de 320 ordinateurs à disposition des apprenants. Un premier pas dans la bonne direction !

Ces classes numériques mobiles seront utilisées essentiellement pour :

- Les cours généraux des formations pour les apprenants en alternance
- Les candidats à l'alternance en recherche d'une entreprise de formation
- La formation pour les apprenants en alternance en commerce de détail
- La Formation accélérée à la gestion (FAG)
- L'utilisation d'une plateforme e-learning destinée aux formations du secteur de la mobilité

Des aides supplémentaires pour tous

L'IFAPME propose de nouvelles aides à destination des apprenants jeunes et adultes et des entreprises. Des interventions directes dans leurs dépenses, pour une formation en alternance accessible pour tous.

Pour Willy Borsus, la formation est clairement un vecteur important de réussite pour la Wallonie : « L'Alternance, qui articule formation en Centre de formation et formation en entreprise, amène mécaniquement à l'emploi. Je suis convaincu que la relance de notre Région passera par la formation. »

Pour les apprenants adultes (plus de 18 ans)

Pour faciliter l'accès aux formations dans les métiers en pénurie et les fonctions critiques, les frais d'inscription seront remboursés pour les apprenants qui, entre le 1^{er} septembre et le 30 novembre 2020, suivent régulièrement les cours, ont leur résidence principale en Région de langue française et sont ou ont été pendant au moins un jour :

- Demandeurs d'emploi indemnisés et inoccupés, inscrits au Forem
- Bénéficiaires du revenu d'intégration sociale
- Travailleurs en chômage temporaire

Les apprenants économiseront ainsi entre 220€ et 350€, soit le prix moyen d'une formation pour adultes à l'IFAPME.

Pour les apprenants jeunes (à partir de 15 ans)

Toutes les formations pour jeunes sont gratuites, sans frais d'inscription. L'IFAPME a alors décidé qu'un kit de matériel de formation sera fourni à chaque apprenant, pour un montant de 60€.

Pour les entreprises

Dans le but de soutenir les nombreuses entreprises qui accueillent les apprenants et assurent leur formation au quotidien, une aide financière de 100€ leur sera octroyée. Cette intervention concerne toutes les conventions de stage et tous les contrats d'alternance qui ont une durée minimale de 1 mois durant la période du 1^{er} août au 30 novembre 2020.

L'ensemble des patrons-formateurs dans ces conditions seront indemnisés. Plus de 10000 entreprises bénéficieront donc de cet avantage.



Aucune démarche administrative supplémentaire ne sera demandée aux entreprises. Le paiement de la somme se fera automatiquement à partir des contrats d'alternance et conventions de stage enregistrés.

De nouvelles formations

Chaque année, l'IFAPME crée de nouvelles formations plus modernes et en phase avec les réalités du monde actuel. En 2020, 16000 heures supplémentaires de cours seront proposées.

Vous souhaitez en savoir plus sur les nouvelles formations 2020-2021 de l'IFAPME ? Retrouvez toutes les informations ainsi que des vidéos explicatives sur notre site internet www.ifapme.be/actualites/des-nouvelles-formations-qui-vont-vous-plaire.

Des infrastructures haut de gamme

L'IFAPME souhaite collaborer avec le Réseau des Centres de compétence (pilote par le Forem) qui sont des lieux d'expertise au service de la formation des travailleurs, des demandeurs d'emploi, des formateurs, de l'enseignement et des enseignants.

Pour certaines formations, les apprenants IFAPME pourront profiter d'équipements de pointe au sein de ces Centres de compétence et suivre des modules leur permettant de développer davantage leurs compétences.



“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 Meyers est désormais repris par les moulins du Val-Dieu

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

Le Conseil supérieur de la Santé plaide pour plus de

céréales complètes

Le Conseil supérieur de la Santé a édité une nouvelle liste de conseils nutritionnels. La liste comporte 5 règles d'or et 7 priorités pour une alimentation plus saine et une espérance de vie revue à la hausse. Et un de ces conseils, parmi les plus importants, nous fait chaud au cœur : manger suffisamment de céréales complètes. Le pain est donc remis à l'honneur et les consommateurs en sont bien conscients. Et qui dit pain, dit pain artisanal, évidemment.



CÉRÉALES COMPLÈTES POUR UNE VIE SAINÉ

Le Conseil supérieur de la Santé ne se contente pas de nous raconter ce qu'il faut manger pour vivre sainement. Il nous indique aussi quels conseils doivent être considérés comme des priorités. Et parmi ceux-ci, qui arrive en tête de liste ? Les céréales complètes. Suivies par les fruits et les légumes, les légumineuses et les noix.

125 G DE CÉRÉALES COMPLÈTES PAR JOUR

Pour la première fois, le Conseil accompagne ses recommandations des quantités idéales que nous devrions consommer. Et pour les produits de céréales complètes, cette quantité est de 125 g par jour. Les produits aux céréales raffinées ne sont pas conseillés.

Concrètement : le pain complet est à préférer au pain blanc.

CHOISISSEZ PLUS DE FARINES COMPLÈTES POUR VOTRE PANIFICATION

En tant que boulanger, vous pouvez aider vos clients à avoir une vie plus saine. Par exemple, en garnissant vos rayons de différentes variétés de pains complets : le choix ne manque pas.

Actualités Ceres - Source : lesoir.be, rtbf.be





Campagne pour le fromage,

un des meilleurs alliés du pain

Depuis le lundi 12 octobre, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) est partie en campagne pour promouvoir les fromages de chez nous et soutenir les producteurs que la filière. Une occasion de (re)découvrir l'incroyable production locale et la large variété des fromages répondant à tous les goûts ! Et vu que peu de gens mangent de fromage sans pain, ces 2 aliments sont souvent liés !

DES CHIFFRES ÉLOQUENTS

Le fromage est apprécié ! C'est une réalité que traduisent les chiffres éloquentes d'une étude réalisée dernièrement (Listen, novembre 2019) : 95% des Wallons ont consommé des fromages et plus particulièrement les 35-54 ans. Leur consommation est par ailleurs très régulière, 90% consommant du fromage au moins une fois par semaine. Et leur goût se porte en majorité, pour 56%, sur des fromages de chez nous.

Pourtant, 1 consommateur de fromage sur 3 méconnaît encore l'origine du fromage qu'il consomme. Et ce, même si les fromages wallons représentent entre 20 et 50% de l'assortiment des crémiers (proportion à la hausse depuis plus de 3 ans -Listen, février 2020).

UNE CAMPAGNE AUX GOÛTS MULTIPLES

Fort de ces constats, l'Apaq-W souhaite aujourd'hui d'une part améliorer, chez les consommateurs, la connaissance des fromages produits près de chez eux ; d'autre part, soutenir l'ancrage local et durable de la production, et les acteurs impliqués dans celle-ci.



Dès le 12 octobre, une vaste campagne de promotion a ainsi été déployée dans différents médias (radio, presse lifestyle et online), ainsi que chez les crémiers et les producteurs. Celle-ci véhicule le message suivant « Avec les fromages de chez nous, tous les goûts sont permis. », démontrant avec légèreté que le profil de chacun peut correspondre à un fromage de sa région.

Plus concrètement, entre autres, un livre de recettes, élaboré par la foodblogueuse Tomate-Cerise et 100% dédié aux fromages de chez nous, est distribué à 80.000 exemplaires en partenariat avec Femmes d'Aujourd'hui. A noter que ce livre pourra également être téléchargé gratuitement sur le site de la campagne touslesgoutssontpermis.be

Enfin, entre le 19 octobre et le 8 novembre, l'Apaq-W a lancé un concours afin de faire découvrir ou redécouvrir les délicieux fromages de notre terroir. À gagner : un weekend Découvertes dans un gîte de Wallonie et 70 bons d'achat d'une valeur de 50 € à échanger chez les producteurs et dans les points de vente participants !



Pierre Plas,

un chocolatier de Bastogne sélectionné par Gault et Millau.

Pierre Plas est né à Tirlumont, la ville du sucre. Dernier d'une fratrie de sept enfants, il grandit à Montleban, un village d'Ardenne où ses parents, en plus de leur travail, s'occupent d'une petite ferme. Il y apprend les vraies valeurs de la vie.

A son plus jeune âge, Pierre s'attelle aux fourneaux avec sa maman afin de réaliser les meilleurs desserts. Déjà à cette époque il sait qu'il sera pâtissier et sa soif d'apprendre est sa plus grande motivation.

Dès ses 15 ans, il apprend le métier de pâtissier dans différentes grandes maisons de la région.

Plus tard, il continue à approfondir et élargir ses connaissances mais cette fois en chocolaterie. Il faut dire qu'il baigne dans le cacao depuis son enfance grâce à son oncle, artisan dans une chocolaterie aux abords de Bruxelles.

C'est avec ses solides expériences qu'il est bien décidé à devenir chocolatier !

Dans cette aventure, Pierre n'est pas tout à fait seul. En effet, il partage sa passion avec sa compagne Aline, elle-même chocolatière expérimentée.

Après cette première expérience, ils partent tous deux en Australie puis en Indonésie découvrir des plantations de cacao. Ils en reviennent avec des valeurs et des ambitions d'autant plus affirmées.

De retour en Belgique, ils ont la volonté de maîtriser l'ensemble du processus de fabrication, depuis la fève de cacao jusqu'à la praline.

Leur ambition : créer un chocolat Grand Cru, totalement artisanal, le plus éco-responsable possible et surtout authentique, à leur image. Ils mettent l'accent sur la sélection d'ingrédients de qualité et sur la recherche de fèves d'exception afin de provoquer un plaisir gustatif inoubliable.

Jeunes, passionnés et ambitieux, Pierre et Aline n'ont pas froid aux yeux et émerveillent en réinventant la tradition à travers leurs personnalités.

Et la bonne nouvelle, c'est qu'il figure parmi les 93 meilleurs artisans du domaine de la chocolaterie en Belgique et fait partie de la sélection des meilleurs chocolatiers de Belgique et du Luxembourg du Gault et Millau.





INTERVIEW DE PIERRE PLAS

Pourquoi pensez-vous avoir été sélectionné parmi les meilleurs chocolatiers de Belgique et du Luxembourg par Gault&Millau ? Quels sont vos critères distinctifs ?

Nous pensons, sans prétention, avoir été sélectionnés car nos produits sont tous fabriqués maison avec le plus grand soin et surtout de manière totalement artisanale. On se distingue de la plupart des autres chocolatiers par le fait de fabriquer tout notre chocolat de la fève à la tablette (bean to bar). Ce qui fait que nous pouvons, en sélectionnant les fèves du terroir que l'on souhaite travailler, offrir une palette aromatique exceptionnelle à nos chocolats. Notre chocolat est fabriqué dans notre atelier, mais également nos ganaches et pralinés.



Vous êtes-vous douté de quelque chose ? Leur présence dans votre établissement par exemple

Bien évidemment, on avait quelques doutes mais à aucun moment, on ne s'est douté de rentrer dans un guide aussi prestigieux.

Que vous apporte cette reconnaissance ? Est-elle affichée (pancarte ou autre) ?

Cette reconnaissance, c'est avant tout la reconnaissance d'un guide prestigieux. Quel chef de cuisine ou chocolatier ne serait pas heureux de figurer dans un guide tel que G&M, qui a su reconnaître la finesse des chocolats proposés. Nous affichons, non sans un peu de fierté, une pancarte sur notre vitrine. Et nous sommes bien évidemment repris dans le guide.

Quels sont vos projets pour le futur ? Autres magasins, autres produits ?

Les projets pour le futur, c'est avant tout passer les mois compliqués qui arrivent, nous allons développer un webshop pour permettre aux gens qui ne souhaitent (ou ne peuvent) pas se déplacer de toujours pouvoir commander en ligne. Ouvrir d'autres boutiques, ce n'est pas dans nos projets pour le moment mais on y pense. La priorité est et restera la satisfaction de notre clientèle avant tout donc on prend le temps de faire les choses pour pouvoir bien les faire et surtout pas dans la précipitation. Concernant les produits, nous avons la chance de pouvoir travailler une quantité incroyable de fruits et de fruits secs donc chaque saison va pouvoir générer des nouveautés. Pour exemple, le coffret d'automne, qui est actuellement disponible en boutique, est un coffret de chocolats qui allie les agrumes et les pralinés.

Chaque saison nous offre une chance inouïe de créer de nouvelles choses.

« Le président et les membres du conseil d'administration vous font part du décès de monsieur Helmut MARQUET de AMEL survenu le 29 octobre à l'âge de 80 ans.

Nous présentons nos sincères condoléances à son épouse, à Hanno MARQUET, représentant de la communauté germanophone au sein du conseil, ainsi qu'à toute sa famille.

Monsieur MARQUET Helmut a été, de nombreuses années, le représentant germanophone dans nos instances et a assumé le mandat de président de la commission fiscale francophone et de vice-président de la commission fiscale nationale.

Homme de caractère, de rigueur, professionnel de grande qualité ; ce qui ne l'empêchait pas d'être un joyeux drille à l'occasion des fêtes patronales.

Merci monsieur MARQUET.



● **A.DENONCIN**
Président

Le Moniteur

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

*Le Moniteur des Boulangers, c'est de l'information destinée à tous les
Boulangers-Pâtissiers-Chocolatiers*

de la région francophone et de la communauté germanophone de Belgique.

**Informations sur le métier, informations économiques, fiscales, sociales, alimentaires,
hygiène, santé, formation, événements, etc.**

Nous résumons les contenus les plus importants afin de faire gagner à tous du temps et de l'argent.

**La Fédération c'est aussi un site web très complet où les membres pourront avoir accès
au Moniteur sous forme numérique.**

www.ffrboulpat.be

**et une page facebook (Fédération francophone-boulangerie-pâtisserie-)
que nous vous demandons de liker et partager**

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