

Le Moniteur

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



PB-PP
BELGIE(N)-BELGIQUE
P 302 015

Bulletin mensuel
38^e année
Septembre 2021

LES 100 BOULANGERIES—PÂTISSERIES
PRÉFÉRÉES DE WALLONIE

PAGE 8

BROODWAY

26-29/09 2021
KORTRIJK XPO

WWW.BROODWAY.BE

Découvrez nos créations
et laissez-nous vous inspirer
pour l'avenir

Nous vous accueillerons avec plaisir sur notre **stand R30**
du dimanche 26 au mercredi 29 septembre 2021 inclus



HEURES D'OUVERTURE :

Dimanche : 10h - 19h
Lundi - mercredi : 11h - 19h

LIEU :

Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Courtrai
Accès via Xpo Noord et Xpo Zuid

BROADWAY





Chers confrères,

Ce qui s'est passé dans notre région, en ce mois de juillet 2021, est inqualifiable.

Aucun mot ne peut définir cette catastrophe naturelle extrêmement violente et inattendue.

Face à des circonstances aussi graves, dans des conditions extrêmement difficiles, dangereuses, un bel élan de solidarité a été très efficace, même surprenant mais preuve que notre humanité existe encore vraiment.

L'émotion, la sensibilisation des populations ont été telles que les dons, alimentaires et vestimentaires, ont afflué. Les services locaux d'intervention, avoisinants et même de l'autre bout du pays, voire internationaux ont réagi immédiatement, ils sont restés mobilisés, jour et nuit, pendant cette semaine épouvantable.

Quel désastre pour les habitants, les commerçants qui ont tout perdu pour certains et à peu près tout pour les autres. Les images de peur, de sentiment d'être abandonnés au milieu des flots, de voir leurs effets personnels massacrés par les eaux furibondes resteront certainement longtemps dans les mémoires des sinistrés.

Nos responsables locaux ont répertorié plus de 50 boulangeries- pâtisseries sinistrées totales ou partielles. Ils sont intervenus, immédiatement, dans des conditions difficiles : plus de connexion internet, plus de téléphone, pour apporter leur soutien à leurs confrères et organiser la fabrication, distribution de pains à la population. Je les en remercie vivement.

Votre fédération francophone a relayé auprès des instances administratives et politiques toutes les difficultés rencontrées, concrètement, par nos confrères sinistrés.

Que ce soit :

- En matière d'assurance : évaluation du sinistre, matières premières, vétusté du matériel et de l'immeuble. Bref, une demande d'aide à établir les déclarations.
- En matière de documents : quel sera le comportement de l'administration étant donné la perte totale des documents fiscaux, TVA, autorisations...
- Cotisations sociales indépendant, employés : nous souhaitons trouver une solution pour ne pas pénaliser, encore plus, les personnes impactées.
- Nous plaçons pour une aide complémentaire pour la reprise d'activités.
- Nous attirons l'attention de l'administration sur une répartition équitable des dons.
- Etc...

Nous sommes également en contact avec nos partenaires UNIFA, ARMB et de nombreux fournisseurs particuliers pour organiser la relance d'activités.

Certains d'entre eux ont pris des initiatives immédiates et je les en remercie.

Cependant, les besoins sont énormes et encore inestimables.

Chers boulangers - pâtisseries - glaciers - chocolatiers, soyez assurés que nous veillons à vous représenter partout où cela est nécessaire, et que nous apporterons un éclairage professionnel à toutes sollicitations.

Cordialement.

Votre Président.

● **A. Denoncin**





ONE

- Petites utilisations de chocolat.
- Table vibrante et chauffante 220 V.
- Capacité cuve: 12 Kg.
- Prod. horaire: 55 Kg.

LEGEND

- Utilisations moyennes de chocolat.
- Table vibrante et chauffante 220 V.
- Capacité cuve: 24 Kg.
- Prod. horaire: 90 Kg.
- accessoires applicables à ces 2 tempéreuses (tapis d'enrobage, plaques de coulage,...)

PLUS EX

- Avec vis sans fin amovible
- Utilisations moyennes de chocolat.
- Table vibrante et chauffante: 220 V.
- Possibilité d'enlever la vis de transfert pour lavage
- Capacité cuve: 24 Kg.
- Prod. horaire: 90 Kg.
- accessoires applicables à ces 2 tempéreuses (tapis d'enrobage, plaques de coulage,...)



LEGEND



PLUS EX

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 21 juin 2021 Philippeville (résumé)
- Promotion** **8** Les 100 boulangeries-pâtisseries préférées de Wallonie
- Information** **12** Une pensée pour les sinistrés des inondations
- Formation** **14** Centre IFAPME Mons, les évaluations d'Apprentissage
- Divers** **16** Les cookies, c'est quoi en fait ?
- Grand Public** **17** Quelques changements dans notre vie depuis le 1^{er} août
- Marketing** **18** Les grandes tendances du marketing digital
- Philosophie** **20** À méditer... surtout en cette période de crise sanitaire
- Chocolat** **22** Consommé chaque matin, le chocolat permet de brûler les calories
- Santé** **26** 10 signes qui montrent que vous êtes en bonne santé
- Nutrition** **28** Les bienfaits de la vitamine B
- Formation** **30** Epicuris
- Humour** **34**
- Communication fournisseur** **36** Puratos et un groupe d'investisseurs privés unissent leurs forces pour améliorer les moyens d'existence des producteurs de cacao dans le monde entier.
- Salon** **38** Broodway 2021 sera le moment mémorable où nous nous retrouverons enfin !
- Concours** **41** La 27^e édition du concours Coq de Cristal est lancée
- Concours** **42** Les Lauréats du Travail 2021
- 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, F. Lefranc,
J. Mathias, P. Lust et R. Wergifosse.

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.

PRÉPAREZ VOTRE RENTRÉE AVEC NOS FOLDERS INDISPENSABLES



CONSULTEZ LES TOUS SUR : WWW.ETSDENIS.BE/NOS-PROMOTIONS-MENSUELLES/

A CHAQUE BESOIN SON FOLDER

Ets DENIS sa

Ets DENIS sa

DENISLUX sarl

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

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

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



Rapport DE L'AG FRANCOPHONE

du 21 juin 2021 Philippeville (résumé)

1 Le PV de l'AG du 14 octobre 2020 est approuvé

2 Le compte d'exploitation et le bilan au 31 décembre 2020

3 Le rapport des vérificateurs

4 La décharge aux administrateurs

5 Le budget 2021

6 Correspondance et activités

- La gestion des informations Covid 19
- Les Lauréats du Travail
- La nouvelle convention Enseignement Technique
- Les contacts avec UNIFA
- La reprise de contact avec Zeelandia
- La qualité du pain : le retour vers des méthodes anciennes
- La convention Total Energies
- L'association Royale des meuniers
- Epicuris
- Le Conseil Supérieur « Label Artisan »
- Beobank
- Broptimyse : audit énergétique
- Les Pains Suspendus
- Alimento : les contrats industriels
- Le rapport des glaciers

7 Confédération

- L'AG du 25 juin
- La gestion du patrimoine
- L'AG du fonds social du 9 juin
- L'AG de la Confédération Européenne

8 Apaq-W

- La campagne sur les réseaux sociaux
- La boulangerie-pâtisserie préférée
- Les inscriptions à la 2è vague
- Les Coqs de Cristal

9 Délégués aux Commissions

Fiscal

- La fin du forfait en 2027
- L'augmentation du prix des matières premières
- La formation sur le calcul correct des prix de revient

Social

- La négociation sectorielle étudiée le 13 septembre
- La succession de M. Kuylen

10 Bureaux et Moniteur

- La poursuite de la collaboration avec Mme de Thier
- Les envois dans les centres de formation
- La recherche de publicités
- La clôture des indemnités à Mme Kremer
- La vérification des listes de membres
- La visibilité des associations locales

11 Concours

- Le report à 2022

12 Afsca

- La révision des guides G.026 et G.044
- Les soucis concernant les pains saucisse, les graines de sésame, les dates modifiées sur les étiquettes, etc.
- Les projets de modifications de certaines réglementations

13 Divers

- L'émission sur les additifs du pain sur ARTE

La prochaine AG se tiendra le mercredi 13 octobre 2021 à Tournai

● H. Léonard

PROMOTION

Les 100 boulangeries-pâtisseries

préférées de Wallonie

Cette année encore, votre métier et votre savoir-faire ont été mis à l'honneur à travers une campagne d'activation originale pendant ce printemps, et le seront encore grâce à un grand concours au cœur de l'automne.

Dès la fin du mois de mai, vos clients ont en effet eu l'occasion de vous manifester leur fidélité en élisant leur Boulangerie-Pâtisserie préférée... Une campagne de notoriété qui met votre établissement en lumière.

VOICI LA LISTE DES ÉLUS !

Ils recevront un diplôme, une lettre et un autocollant.

Plus de 600 boulangeries inscrites au concours.

Nous avons enregistré **plus de 18.000 votes**.

Les 100 boulangeries préférées se retrouveront sur le site « Maître boulanger-pâtissier » avec un petit cœur.

La fédération remercie toutes les boulangeries-pâtisseries inscrites pour leur collaboration à la campagne de promotion de mise en valeur de tous les boulangers-pâtisseries locaux.



FÉDÉRATION FRANCOPHONE
DE LA

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE





Etablissement	Adresse	CP	Commune
Boulangerie-Pâtisserie Le Tordoir	Avenue Émile Herman 231	7170	Fayt-Lez-Manage
Le Fournil	Place Communale 33	6120	Jamioulx
L'Artisan Boulanger	Rue de Martel 5	6950	Nassogne
Campagne Boulangerie-Pâtisserie artisanale	Rue du Moulin 50	6740	Etalle
Boulangerie Au Pont	Place Albert de Pierpont 1 A	5300	Namêche
Boulangerie Stouvenaker	Route de Bastogne 3	6630	Martelange
Boulangerie Poncelet	Rue du Commerce 38	6900	Marche-en-Famenne
Boulangerie Lily	Rue du Centre 62	4140	Sprimont
Boulangerie-Pâtisserie Bultot	Rue de la Villa Romaine 23	6660	Houffalize
Boulangerie-Pâtisserie Daeghsels	Rue de Velaine 85	5060	Tamines
Les Douceurs du Ravel	Rue du Grand Arbre 1	1470	Bousval
Boulangerie-Pâtisserie Decruynaere	Rue du Nouveau-Monde 120	7700	Mouscron
Au Bon Pain d'Aubain	Route de Grandmetz 12	7911	Moustier
Boulangerie L'Alternative	Route du Congrès de Polleur 38 A	4910	Theux
Le Coin Gourmand	Rue Monseigneur Descamps 2	7760	Escanaffles
Au Régal	Rue de la Station 52	1350	Orp-le-Grand
Pâtisserie David Laurent	Chaussée d'Alseberg 10	1420	Braine-l'Alleud
Tartine & Gourmandise	Place Communale 5	4218	Couthuin
Boulangerie-Pâtisserie Demelenne	Rue de la Vallée 5	6990	Hotton
Boulangerie Maes Fabrice	Rue de la Liberté	7540	Rumillies
A Bon ví Pan	Courtíl 35	6671	Bovigny
Boulangerie Foucart-Fontaine	Rue de Courtrai 30	7740	Pecq
Boulangerie Larondelle	Grand Place 47	4800	Ensival
Boulangerie Demoulin	Rue du Bois 19	6750	Signeux
Boulangerie Borlon	Rue de Barvaux 169	5590	Haversin
La Grange à Pain	Rue Lisseroeux 14	7120	Fauroeux
Boulangerie-Pâtisserie Guy Dumont	Rue Lieutenant Cotton 39	7880	Flobecq
A Vi Forne	Rue Slar 116	4801	Stembert
Boulangerie-Pâtisserie Fourneau	Chaussée du Roelux 1205	7021	Havré
Au Pré Fleuri	Avenue de la Salm 48 A	6690	Vielsalm
Boulangerie De Barros	Rue de la Station 22	6920	Wellin
Boulangerie Ancion	Rue Charles Piette 7	5170	Bois-de-Villers
La Choco Laiterie	Rue des Vennes 35	6637	Strainchamps
Chez Ignace	Rue Ferrer 15	7350	Thulin
Boulangerie Pierard-Denuit	Rue de la Genette 58	5570	Beauraing
Boulangerie Philippe	Chaussée de Dottignies 88	7730	Estaimpuis
Pain Di Djou	Rue Saint-Gery 7	7070	Thieu
Pâtisserie Henuzet	Rue Gaston Grégoire 9	4540	Amay
Plaisirs Gourmands	Rue de Neufchâteau 154	6600	Bastogne
Les Blés d'Or	Rue Auguste Latour 1	1440	Braine-le-Château
Boulangerie Arts Patrick	Rue Louis Pasteur 27	4630	Soumagne
Boulangerie Alexandre	Rue Neuve 1	4860	Pepinster
Boulangerie-Pâtisserie De Roo	Avenue d'Audenarde 4	7540	Kain
La Gourmandine	Rue du Saussois 1	1315	Opprebais
So'Bake It	Rue des Combattants 76	1310	La Hulpe
Boulangerie Troisfontaine	Rue F. Nicolay 679	4420	Tilleur
Boulangerie Boratiotto	Rue de Nivelles 3	5032	Mazy
Boulangerie Gossiaux Pierre	Rue de Bruxelles 27	1470	Genappe
Boulangerie Jean-François Defresnes	Rue de Noirmont 39	5030	Ernage
Boulangerie Thibaut	Rue du Londeau 8	5575	Gedinne
Pâtisserie Reizer	Grand-Rue 41	6791	Athus

Hesse-Din

SSERIE
ÉGION

Etablissement	Adresse	CP	Commune
Boulangerie Delvaux Boussu	Rue François Dorzée, 111	7300	Boussu
Mi-blé Mi-sucré	Promenade des Ours 2	5300	Andenne
Boulangerie-Pâtisserie Jean De Backer & Fils	Place Albert 1er 13	1300	Limal
Le Neufchatel	Rue du Commerce 15	5300	Andenne
Boulangerie Lécolier	Rue Gilles Savoie 1	7622	Laplaigne
Boulangerie-Pâtisserie Cardoen	Rue Octave Malice 10	7334	Villerot
Boulangerie-Pâtisserie De Leeuw	Rue Walthère Dewé 49	4000	Liège
Boulangerie-Pâtisserie Thonon Raphaël	Rue du Gravier 13	4032	Chênée
Boulangerie Pologie	Rue de l'Église 11	1380	Lasne
Boulangerie Jacques	Rue Joseph Wauters 49	4540	Amay
Les Pépites de Gwen	Chaussée du Risquons-Tout 91	7700	Mouscron
Boulangerie Feytongs	Rue André Deprez 15	4040	Herstal
Boulangerie Taillard	Chaussée de Chokier 57	4400	Flémalle
Pâtisserie Arnould	Place du Marché 6	6870	Saint-Hubert
L'Artisanal	Chaussée de Grammont 47	7822	Ghislenghien
Boulangerie Ignace et Stéphanie	Rue Ruisseau des Forges 44	5620	Florennes
Boulangerie Wilmot	Rue Albert 1er 95	5640	Mettet
Boulangerie Huet	Chaussée de Namur 44	5360	Natoye
La Palette Sucrée	Rue Couture 18	6120	Nalinnes
Boulangerie Caryn	Rue de la Pinchenière 120	7700	Mouscron
Boulangerie Van De Kerckhove	Rue Sainte-Croix 50	6700	Arlon
Boulangerie Alain	Chaussée de Douai 19	7500	Tournai
L'Atelier Gourmand	Rue de Soignies 307	7811	Arbre
Boulangerie Leroy	Place Speder 4	4910	Theux
Boulangerie Sacré Coeur	Rue Léopold 99	4820	Dison
Ma Campagne	Rue des Bruyères 4	6120	Jamioulx
Boulangerie Dôme et Fils	Place de la Providence 5	4900	Spa
Pain et Passion	Route d'Andenne 5	5340	Faulx-les-Tombes
Boulangerie Piquard	Rue de Plannois 4	6887	Herbeumont
Boulangerie du Moulin	Rue Amand Histace 1	6280	Gerpennes
Boulangerie Louis	Place Andréa Jadouille 9	4031	Angleur
Boulangerie Wiltgen	Rue de l'harmonie 22	6700	Arlon
Pâtisserie by Méli-melo	Rue de Beuraing 12	6920	Wellin
Les Douceurs de l'Artisan	Avenue Émile Herman 40	7170	Fayt-Lez-Manage
Boulangerie-Pâtisserie George	Rue des Minières 53	4800	Verviers
Boulangerie Geoffrey Gilon	Chemin-Rue 55	4960	Malmedy
Boulangerie Toussaint	Rue de la Gare 93	6880	Bertrix
Boulangerie Dieudonné	Rue Brun 24	5300	Andenne
Boulangerie Devigne	Rue des Alliés 24	6953	Fourrières
Boulangerie-Pâtisserie Vienne	Rue Royale 18	7500	Tournai
Valentine Boulangerie-Pâtisserie	Place de l'Eglise 15	6660	Houffalize
La Passion de Seb	Rue de la Libération 9	1428	Lillois
Boulangerie Cornette Cambrai	Route de Marche 78	6600	Bastogne
Les Trésors du Pain	Rue de Béclines 31	1435	Mont-Saint-Guibert
Aux Champs des Délices	Rue de l'Étang 179	6042	Lodelinsart
Boulangerie-Pâtisserie Dal	Rue de Tourcoing 75	7700	Mouscron
Boulangerie Hayet	Place Saint-Vincent 6	1457	Walhain
Boulangerie Wilkin	Rue d'Audenarde 5	7890	Ellezelles
Boulangerie-Pâtisserie Hesse-Din	Avenue Victor Davis 22	4830	Limboux

UN PAIN BIEN
COMPLET

RICHE EN CÉRÉALES
RICHE EN GOÛT
ENRICHISSANT



B¹

B²

B¹²

D

FER

Vegan.

NUTRI-SCORE

A B C D E

PLEIN DE GOÛT ET D'ARÔMES

Vikorn Céréales Complètes est un pain riche en goût et en arômes, avec une mie très foncée. Ses différents ingrédients rend ce pain très intéressant et de plus il offre une expérience gustative unique, grâce à sa teneur en céréales et en graines qui lui donnent en plus une consistance croustillante. Un pain gourmand et sain.

EN EXCLUSIVITÉ POUR LE BOULANGER ARTISANAL

vikorn CÉRÉALES
COMPLÈTES

Vikorn est une marque de **Zeelandia sa**

Nijverheidsstraat 58-60, 2160 Wommelgem. Tél. +32 3 354 20 68

Whatsapp +32 475 49 62 12. info@zeelandia.be - www.zeelandia.be



Zeelandia

INFORMATION

Une pensée pour les

sinistrés des inondations

Comme vous le savez tous, la Wallonie a fort souffert des inondations en juillet.

VERVIERS

Je suis sûr que la région verviétoise a été la plus touchée! En partant d'Eupen à Nessonvaux, la Vesdre et la Hôgne ont anéanti 22 boulangeries avec pour certaines, juste quelques centimètres mais pour d'autres 1.6 m à 2 m voir jusqu'au premier étage. Eau, boue, mazout, des voitures, des conteneurs, des arbres, et beaucoup d'autres choses sont passées dans les rues en démolissant tout sur leur passage : du jamais vu dans la région. Ici, je ne parle que de l'arrondissement de Verviers, Liège était aussi sur le chemin de cette vague qui a tué. J'ai fait le tour des boulangeries de l'arrondissement 5 jours après.

La câblerie d'Eupen avec des câbles sur bobine de 2 mètres de haut retrouvés 5,10 km plus loin, la beurrerie Corman dévastée (le beurre flottait par ravers jusque Liège), et toutes les boulangeries fermées dans la boue. Il faut le voir pour se rendre compte du désastre, la télévision ne diffuse pas l'ampleur de la réalité et de l'odeur.

Triste voyage!!! L'UP de Verviers a pris contact avec les sinistrés mais beaucoup sont aux abonnés absents : pas de téléphone, pas de télé, pas d'eau, pas de gaz mais nous les comprenons, ce n'est que partie remise pour un nouveau contact.

Certains boulangers non sinistrés ont fait une action « pains suspendus » : les clients qui achètent un pain en paient 2 et cet argent va dans une cagnotte, d'autres fournissent le CPAS, l'armée ou autres associations.

Merci aux moulins et à certaines firmes qui ont offert de la marchandise pour produire ces marchandises tant attendues.

Voici quelques faits subis et vus par les boulangers, MAIS, c'est toute une région avec tous les commerçants et habitants qui ont été touchés.

Les photos sont d'Yves Maquinay de Pepinster, également sinistré.

Renaud Wergifosse





Parmi les élan de solidarité, il y a eu celui de Frédéric Mortagne de Mouscron (ville jumelée à Verviers) qui a fait parvenir 230 pains aux sinistrés (par vagues de 50, 60, 60 et 70). Et ce, avec l'aide des moulins CERES.

Il a également récolté des meubles, des objets quotidiens etc qui sont parvenus aux sinistrés de Verviers et Dolhain.



LIEGE

Quelle triste et douloureuse expérience que ce cataclysme qui s'est abattu sur nos régions. Certains y ont perdu la vie, d'autres, tous leurs biens, des entreprises détruites, les infrastructures massacrées.

Si toute la vallée a encaissé le choc le plus violent, il apparaît maintenant que les versants ont également terriblement souffert des ruissellements; des boulangeries à flanc de colline se retrouvent totalement sinistrées.

Ayant vécu personnellement cette situation, de voir le paisible ruisseau bordant ma propriété, se transformer en un monstrueux torrent, arrachant des tonnes de pierres sur une profondeur de deux mètres et provoquant des dégâts énormes, m'isolant totalement pendant trois semaines, du reste de la commune, de la vallée et de toutes informations, hormis par gsm et par la radio.

Ce ne fut qu'après tout ce temps, que descendu en bord de Vesdre, je pus prendre la mesure du désastre : habitations noyées jusqu'au premier étage, ponts démolis, multiples carcasses de voitures entre Trooz et Chaudfontaine, voiries arrachées etc.

Le seul accès possible à la grand-route, distante de 1 km, m'imposait un détour de plus de 12 kms!

Ce ne fut qu'avec le rétablissement des connections que je pus enfin reprendre contact avec les boulangers, et avec l'aide de Jacky Beer, tenter d'organiser, aidé par Clémence LAMBINON (Pains Suspendus) l'approvisionnement des populations privées de leur boulangerie préférée, parfois totalement sinistrée ou en très piteux état.

La solidarité au sein de la profession DOIT maintenant faire ses preuves et toute tentative de spoliation être proscrite.

L'honneur et l'image de l'ARTISAN y survivront ou pas.

Devant l'impossibilité de circuler dans les zones sinistrées, par téléphone et sms, nous avons tenté de joindre, avec plus ou moins de réussite, nos confrères susceptibles géographiquement d'avoir été atteints par les flots boueux. Relevant parmi nos membres, ayant pu répondre, 7 sinistres totaux et 5 partiels, auxquels il faut également ajouter d'autres confrères dont nous n'avons pas les coordonnées.

Henri LEONARD

FORMATION

Centre IFAPME Mons,

les évaluations d'Apprentissage

En cette fin juin, se sont tenues, comme dans beaucoup de centres de formation ou écoles techniques, les évaluations d'apprentissage.

C'est dans une ambiance masquée et joviale que le Président Provincial du Hainaut, Mr José Vanderauwera, Mr Jean-Pierre Moeckx et Mr Patrick Lust ont accompli la mission de Jury auprès de Messieurs Daniel Marlier, Mr David Bocquet et Mr Christophe Lallemand.

Les apprenants ont réalisé un très bon travail tout au long de cette année particulière et ont démontré lors de ces épreuves que l'attention au travail avait porté ses fruits.

Toutes nos félicitations aux différents candidats, aux formateurs ainsi qu'à l'équipe de la direction pour ce travail réalisé tout au long de cette année, pas toujours dans de bonnes conditions dues au Covid.

● Patrick Lust
Boul'Reporter



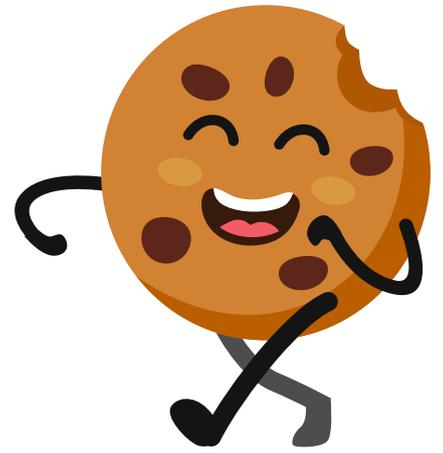


Les cookies,

c'est quoi en fait ?

En tant que boulanger-pâtissier, vous connaissez évidemment les cookies !

Les cookies sont donc présents dans votre vie d'artisan mais aussi en informatique. On sait qu'ils existent mais grand nombre d'entre nous ne connaissent pas leur réelle utilité.



Selon une étude, les cookies inquiètent les internautes. 80% d'entre eux redoutent l'utilisation de leurs données par des entreprises sans leur autorisation et 70% souhaiteraient pouvoir consulter les informations qui les concernent circulant librement sur internet.

UN COOKIE, C'EST QUOI ?

Les cookies sont de petits fichiers qui sont insérés sur votre ordinateur par le site web, l'application que vous utilisez ou par la publicité que vous affichez. Ces fichiers vont enregistrer des informations vous concernant : un pseudo, votre âge, certaines habitudes de navigation etc. Ces données sont ensuite collectées et analysées afin de faciliter votre navigation ou vous proposer des publicités qui vous correspondent.

Légalement, un cookie ne collectera pas des informations que l'utilisateur n'a pas renseignées au préalable dans un questionnaire ou un formulaire d'inscription par exemple. En revanche faites attention aux sites que vous consultez car vos habitudes de navigation sont également enregistrées.

Si vous vous demandez pourquoi on vous affiche systématiquement des publicités concernant des sites de rencontres, vous devriez peut-être ralentir la consultation de certains sites liés à votre célibat...

C'est donc à chaque internaute de veiller aux traces qu'il laisse sur la toile, mais rassurez-vous quand même, les cookies n'ont pas accès au contenu de votre ordinateur.

Ne cherchez aucune conspiration contre vous, les acteurs de ce marché ne vous surveillent pas personnellement, ce sont vos données qui les intéressent, pas vous ! D'ailleurs une grande partie des cookies sont installés dans votre ordinateur pour faciliter votre navigation.

3 TYPOLOGIES DE COOKIES PRINCIPALEMENT UTILISÉES

Les cookies de session : Ces cookies sont utilisés par les sites marchands afin que l'internaute, lorsqu'il change de page, puisse conserver les items qu'il a placés dans son panier. Ces cookies expirent lors de la fermeture du navigateur.

Les cookies permanents : Ils restent par définition fonctionnels même après fermeture du navigateur. Ils sont utilisés pour conserver les identifiants et mots de passe des utilisateurs afin que ceux-ci n'aient pas à les retaper à chaque ouverture d'une nouvelle page.

Les cookies tiers : Ce sont les cookies déposés par des tiers, qui peuvent compiler certaines de vos informations pour des études démographiques, pour mesurer l'impact d'une bannière sur une tranche d'âge visée, etc. C'est cette dernière typologie qui inquiète les internautes et qui vont permettre à votre navigateur de vous proposer des publicités qui vous correspondent.

COMMENT LES COOKIES SONT IMPLÉMENTÉS DANS MON ORDINATEUR ?

Concrètement, vous consultez et naviguez sur un site marchand A. Celui-ci dépose des cookies sur votre ordinateur et lors d'une visite ultérieure sur un site éditeur B, des publicités personnalisées sur la base de votre historique de navigation sur le site A, seront affichées sur le site B.

● **Fl de Thier**

Sources: séminaire DigitaConcept



Quelques changements

dans notre vie depuis le 1^{er} août

A partir du 1^{er} août 2021, il sera possible de constituer une société par voie numérique. Jusqu'ici, les entrepreneurs qui souhaitaient créer une société devaient se rendre en personne chez le notaire pour apposer leur signature sur l'acte authentique.

Désormais, la passation de l'acte pourra se faire par voie électronique, à distance, lors d'une vidéoconférence avec le notaire. Cette numérisation s'applique à toutes les personnes morales et n'engendrera aucun coût supplémentaire pour les entrepreneurs. En cas de suspicion de fraude, une comparution physique pourra toujours être demandée.



UN NOUVEAU SERVICE POUR LES RECOMMANDÉS

Le service gratuit Sign For Me de bpost sera disponible à partir du mois d'août. Il permet de recevoir des courriers recommandés à

domicile même en cas d'absence du destinataire. Il faudra auparavant signer une procuration au bureau de poste ou au point poste.

Un envoi recommandé doit être signé lors de la remise au destinataire. Si celui-ci est absent, le facteur ou la factrice dépose un avis de passage. Le destinataire doit alors s'organiser pour aller récupérer l'envoi dans les 15 jours au bureau de poste ou point poste mentionné sur l'avis.

Il sera désormais possible de mandater bpost et d'autoriser le facteur à déposer directement la majeure partie des lettres recommandées dans la boîte aux lettres du destinataire, sans entacher la valeur juridique de ce type d'envoi.

Pour ce faire, il faudra s'enregistrer dans un bureau de poste ou un point poste avec sa carte d'identité. Un mail de confirmation sera ensuite envoyé au client, qui devra simplement valider sa souscription. Le service sera disponible uniquement pour les particuliers, dans tous les bureaux de poste et points poste du pays, à partir du mois d'août.

Certains recommandés continueront à nécessiter une véritable signature du destinataire. Ainsi, le facteur/la factrice continuera à présenter les recommandés avec avis de réception (y compris les plis judiciaires), car la signature du destinataire est toujours nécessaire. Les recommandés avec frais de douane, pour lesquels il y a un montant à payer, ne peuvent évidemment pas être glissés dans la boîte aux lettres via le service Sign For Me, tout comme les recommandés électoraux, les recommandés avec valeur déclarée, ou encore les recommandés trop grands pour entrer dans la boîte aux lettres.

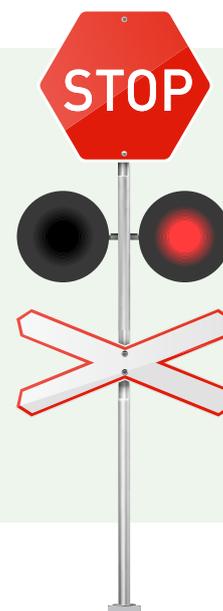
UNE PRIME CORONA DE 500 EUROS

Les entreprises qui ont obtenu de bons résultats durant la crise ont la possibilité d'octroyer à leurs travailleurs, une prime corona d'un montant maximum de 500 euros. Cette prime unique prendra la forme d'un chèque consommation. Elle pourra être émise jusqu'au 31 décembre 2021.

L'objectif d'une telle mesure est double : booster le pouvoir d'achat des salariés et contribuer à la reprise économique à la suite de la pandémie de coronavirus. La prime pourra être dépensée dans certains commerces et établissements de Belgique jusqu'au 31 décembre 2022.

PASSAGES À NIVEAU

Enfin, les conducteurs qui s'engagent sur un passage à niveau alors qu'ils risquent d'y être immobilisés (parce que la circulation n'est pas fluide) sont plus sévèrement sanctionnés. L'infraction est désormais une infraction du deuxième degré, passible d'une amende allant jusqu'à 2.000 euros (minimum 160 euros).



Les grandes tendances du

marketing digital

En matière de marketing digital, les normes et les outils ne cessent d'évoluer. Chaque année voit son lot de nouveautés et de tendances que les entreprises doivent rapidement apprendre à maîtriser pour rester dans la course. En 2021, quelques outils/notions se démarquent : c'est sur ces tendances qu'il faut surfer.

LE MARKETING INCLUSIF

Le concept de marketing inclusif désigne le fait de prendre en compte la diversité de la population et des groupes souvent sous-représentés, marginalisés ou exclus dans les messages (annonces publicitaires) et dispositifs marketing.

Les pratiques de marketing inclusif prennent le plus souvent la forme d'un effort de représentation de la globalité de la société dans le cadre des créations publicitaires. Ainsi, le fait de représenter des personnes en situations de handicap, des minorités "raciales", des catégories sociales "défavorisées", des classes d'âge ou des orientations sexuelles minoritaires dans les messages publicitaires est souvent vu comme une pratique de marketing inclusif.

La notion de marketing inclusif peut également être abordée pour évoquer des dispositifs marketing qui prennent en compte les éventuels handicaps des clients, prospects ou audiences. On peut alors également parler dans ce cas de marketing accessible.

Il est à noter que les pratiques du marketing inclusif peuvent relever autant d'une pratique vue comme citoyenne que de l'efficacité marketing, car les différentes minorités éventuellement habituellement marginalisées peuvent représenter une part non négligeable d'un marché.

Le marketing inclusif est LA grande tendance marketing digitale de cette année. Il suffit de consulter les publications des grandes marques ou les titres de journaux pour saisir ce concept. Chaque jour, nous cherchons tous à créer une représentation plus égalitaire et réaliste de notre société à travers le contenu et les produits proposés par les marques. Nous ne voulons plus de ces contenus homogènes auxquels la société nous a si bien habitués.

En 2021 donc, le marketing digital se veut inclusif et il traite de tous les sujets susceptibles de nous concerner en tant qu'individus. On souhaite mettre les différences à l'honneur à travers des campagnes originales et novatrices. Selon un sondage, les marques qui ne

reflètent pas l'importance de la diversité et de l'identité ont été délaissées par 41 % des consommateurs !

LE BRANDING CONTENT

Brand content est le terme anglais qui désigne les contenus produits plus ou moins directement par une marque dans une logique de marketing des contenus. Le terme français équivalent au brand content est le contenu de marque. L'expression de brand content est surtout utilisée pour certains aspects du contenu marketing B2C (qualifie les relations de professionnels vers des consommateurs).

Créer une image de marque, la porter sur les réseaux sociaux, publier des contenus en lien avec sa marque et son univers, rassembler une communauté de clients fidèles... Le branding content est en plein essor en cette année 2021. Le brand content consiste à mettre en avant sa marque ou son produit à travers la création d'un univers à part entière. L'objectif étant de créer un lien affectif étroit avec sa cible, mais également de véhiculer et de transmettre la vision et les valeurs de la marque.

Pour créer du contenu unique, il faut l'imaginer, le concevoir, l'inventer. Et pour cela, rien de tel que les contenus visuels et je vois sur facebook que beaucoup d'entre vous jouent le jeu !

Le contenu interactif

Le contenu interactif n'a rien de nouveau, mais cette pratique vient tout juste d'être reconnue comme étant une « bonne pratique » de marketing digital ! Proposer du contenu interactif permet d'une part de favoriser l'engagement de son audience. D'autre part, cela améliore aussi l'expérience utilisateur sur votre site et vos publications. Le contenu interactif correspond aux sondages, aux concours, aux cadeaux, etc. Ces éléments vont contribuer à augmenter la durée pendant laquelle les internautes interagissent avec vous, ce qui a pour effet d'améliorer votre référencement. Plus important, il augmente l'engagement des utilisateurs.





Le marketing durable

Difficile de passer à côté de cette tendance en termes de marketing digital. En 2021, nous sommes plus que jamais concernés par la préservation de l'environnement. En tant que consommateurs, nous souhaitons nous assurer que les marques auxquelles nous donnons de l'argent s'engagent pour préserver la planète. Aujourd'hui, ce ne sont pas moins de 81 % des consommateurs qui estiment que les entreprises ont le devoir de participer à la préservation de l'environnement. Cela explique fort bien l'explosion des marques écoresponsables, respectueuses de l'environnement et durables. Elles suscitent un véritable engouement auprès des jeunes consommateurs.

Mais tout cela va plus loin que la simple vente de produits « verts ». Les marques doivent massivement communiquer leur engagement dans cette cause à travers son contenu et son branding. L'environnementalisme est devenu le cœur de l'identité de marque de bon nombre d'entre elles. Et il existe de nombreuses méthodes pour cela !

Dans le monde de la boulangerie-pâtisserie, cela consiste à communiquer sur les circuits courts pour vous approvisionner, à communiquer sur vos sachets en papier ou bio dégradables etc



Le référencement image et vidéo

Les contenus visuels gagnent du terrain et les entreprises ont tout intérêt à publier des photos et des vidéos pertinentes. Tout le monde sait que l'on peut utiliser des mots-clés pour trouver des images et des vidéos. Mais aujourd'hui, on peut aussi effectuer une recherche à partir d'une image ! Il est aussi possible de rechercher le contexte d'une image grâce à une photographie. Les utilisateurs sont en pleine découverte de ces techniques et méthodes de recherche visuelle. Par conséquent, le paysage SEO (qui désigne le référencement naturel) connaît une véritable évolution. Ou plutôt, une révolution. Pour tirer son épingle du jeu dans ce domaine, il faut mettre en place des campagnes de référencement de vidéo et d'image.

Pourquoi les vidéos sont si populaires ?

Les meilleures vidéos sont généralement courtes et sympathiques. Comme des bandes-annonces de films, elles sont là pour donner envie au visiteur. Le processus est identique pour votre entreprise : une vidéo est un support clair et concis, qui doit donner beaucoup d'informations sur votre affaire, en un minimum de temps.

Quelques chiffres sur l'impact du format vidéo ?

De manière... imagée justement, on dit souvent qu'une image vaut 1 000 mots. En partant de ce principe, on obtient donc, à raison de 30 images par seconde, un total de 30 000 images pour une vidéo de 60 secondes. Cette minute représente donc un total de 1,8 million de mots pour présenter votre entreprise.

Les vidéos sont de puissantes conteuses. Elles racontent une histoire qui va rester plus facilement en tête, et y perdurer plus longtemps que de simples mots sur un écran. 80 % des internautes se souviennent avoir vu une vidéo durant le mois en cours, et plus de la moitié de ces utilisateurs ont suivi les informations que celle-ci contenait. N'avez-vous jamais eu envie de faire ou d'acheter quelque chose simplement en voyant une publicité à la télévision ? C'est normal : tel est le but de la publicité, et la puissance de la vidéo.

L'expérience de l'utilisateur-cible est également une donnée à prendre en compte. Les vidéos disent tout ce qu'il nous faut savoir par un savant mélange d'effets visuels, de sons et de mouvements. Elles sont disponibles sur de nombreux supports, et notamment sur les smartphones, qui représentent 60 % du visionnage de vidéos.

● **Fl de Thier**

Extraits du livre Dans la tête du client

À méditer...

... surtout en cette période de crise sanitaire

Un âne dit au tigre :

- L'herbe est bleue.

Le tigre rétorque :

- Non, l'herbe est verte.

La dispute s'envenime et tous deux décident de la soumettre à l'arbitrage du lion, "le roi" de la jungle. Bien avant d'atteindre la clairière où le lion se reposait, l'âne se met à crier :

- Votre Altesse, n'est-ce pas que l'herbe est bleue ?

Le lion lui répond :

- Effectivement, l'herbe est bleue.

L'âne se précipite et insiste :

- Le tigre n'est pas d'accord avec moi, il me contredit et cela m'ennuie. Si il vous plaît, punissez-le !

Le lion déclare alors :

- Le tigre sera puni de 5 ans de silence.

L'âne se met à sauter joyeusement et continue son chemin, heureux et répétant :

- L'herbe est bleue... l'herbe est bleue...

Le tigre accepte sa punition, mais demande une explication au lion :

- Votre Altesse, pourquoi m'avoir puni ? Après tout, l'herbe n'est-elle pas verte ?

Le lion lui dit :

- En effet, l'herbe est verte.

Le tigre, surpris, lui demande :

- Alors pourquoi me punissez-vous ???

Le lion lui explique :

- Cela n'a rien à voir avec la question de savoir si l'herbe est bleue ou verte. Ta punition vient du fait qu'il n'est pas possible qu'une créature courageuse et intelligente comme toi ait pu perdre son temps à discuter avec un fou et un fanatique qui ne se soucie pas de la vérité ou de la réalité, mais seulement de la victoire de ses croyances et de ses illusions. Ne perds jamais de temps avec des arguments qui n'ont aucun sens... Il y a des gens qui, quelles que soient les preuves qu'on leur présente, ne sont pas en mesure de comprendre. Et d'autres, aveuglés par leur ego, leur haine et leur ressentiment, ne souhaiteront jamais qu'une seule chose : avoir raison même si ils ont tort.

*Or quand l'ignorance crie, l'intelligence se tait.
Ta paix et ta tranquillité n'ont pas de prix.*

NOUVEAU EN ASSORTIMENT

L'ÉPEAUTRE, IL FAIT HONNEUR À NOS COULEURS

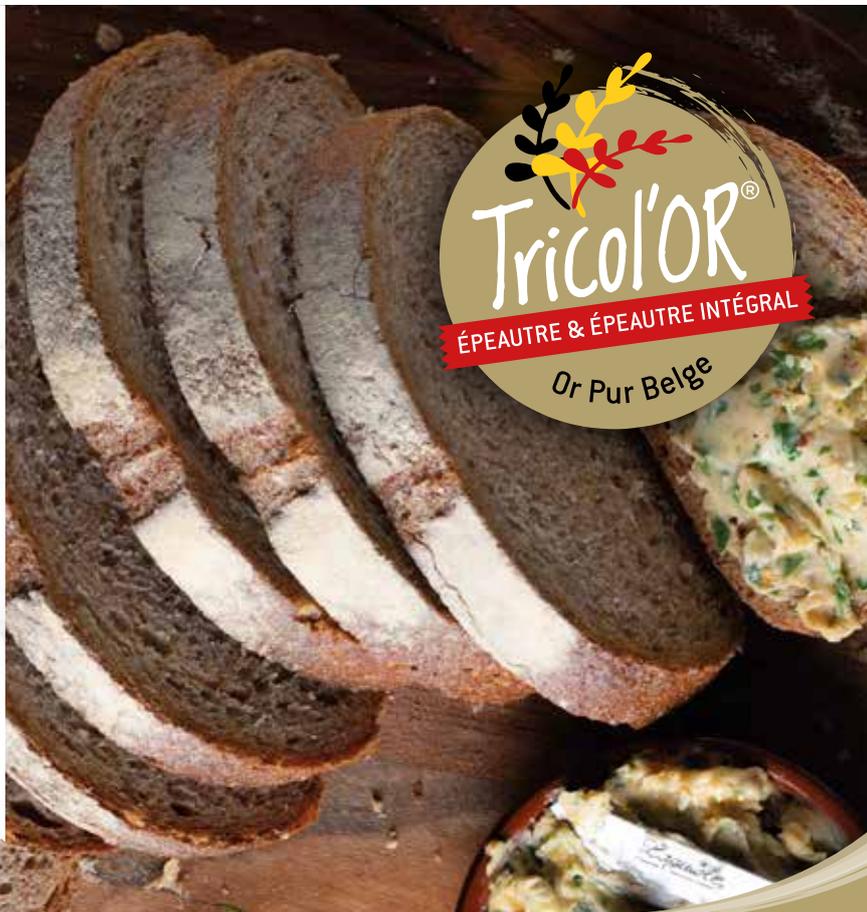
Pain d'épeautre de Tricol'OR : un délicieux pain authentique, avec un petit goût corsé, à base d'épeautre 100 % belge. Délicieusement local, d'un goût sublime. Et nourrissant en plus.

Contrairement à d'autres céréales, la valeur nutritive de l'épeautre est enfermée dans son amande. Ce qui permet de développer non seulement un **pain gris** à base d'épeautre - **Tricol'OR Épeautre Intégral**, mais aussi un **pain blanc** délicieux et sain - **Tricol'OR Épeautre**.

VOUS ÊTES IMPATIENT DE LE DÉCOUVRIR PAR VOUS-MÊME ?

Alors, venez nous voir du 26 au 29 septembre, au Salon **Broodway à Kortrijk Xpo, stand 1122** ou contactez votre agent commercial. Il se fera un plaisir de vous fournir toutes les informations que vous souhaitez !

**RENDEZ VISITE À CERES
PENDANT BROODWAY**



 **CERES**
GROUPE SOUFFLET GROEP

FIER DE MON MÉTIER • FIER DE MON MÉTIER

BROODWAY

26-27-28-29
SEPTEMBRE 2021
KORTRIJK XPO

WWW.BROODWAY.BE

NOUS NOUS RETROUVERONS ENFIN!

**DE NOUVELLES INSPIRATIONS
ET DE DÉCOUVERTES.**

ADMIREZ LE SAVOIR-FAIRE:

les World Chocolate Masters – Belgian National Selection, la présélection CB Boulangerie, la finale CB Aspirant Baker, les Innovation Awards, les démonstrations, etc. Visitez également Meat Expo, le salon de la boucherie et Taste of Tavola, le salon des produits de 1ère qualité.

AMBIANCE & CONVIVIALITÉ.

VISITE GRATUITE AVEC LE **CODE 152**

Enregistrement via www.broodway.be

DIM: 10.00 - 19.00

LUN-MAR-MER: 11.00 - 19.00

Partenaire:

 West-Vlaanderen
BAKMEESTERS

CHOCOLAT

Consommé chaque matin,

le chocolat

permet de brûler les calories

Si on connaissait déjà les vertus du chocolat noir sur la perte de poids... Saviez-vous que le chocolat au lait avait lui aussi ces effets ? En réalité, tous les chocolats (mis à part le blanc) ont leurs bénéfices pour la santé et la silhouette.

Mais c'est consommé à CES moments précis de la journée, que le chocolat délivre tous ses bienfaits minceur... Et c'est la science qui le dit.

EN QUOI MANGER DU CHOCOLAT LE MATIN FAIT MAIGRIR ?

Bon nombre d'individus faisant attention à leur ligne surveillent de très près le contenu de leur assiette : aliments sains, riches en nutriments, peu gras, sont ainsi privilégiés. Mais les vertus des aliments dépendent également des différents moments où l'on choisit de les consommer. De nombreux scientifiques l'ont d'ailleurs mis en évidence !

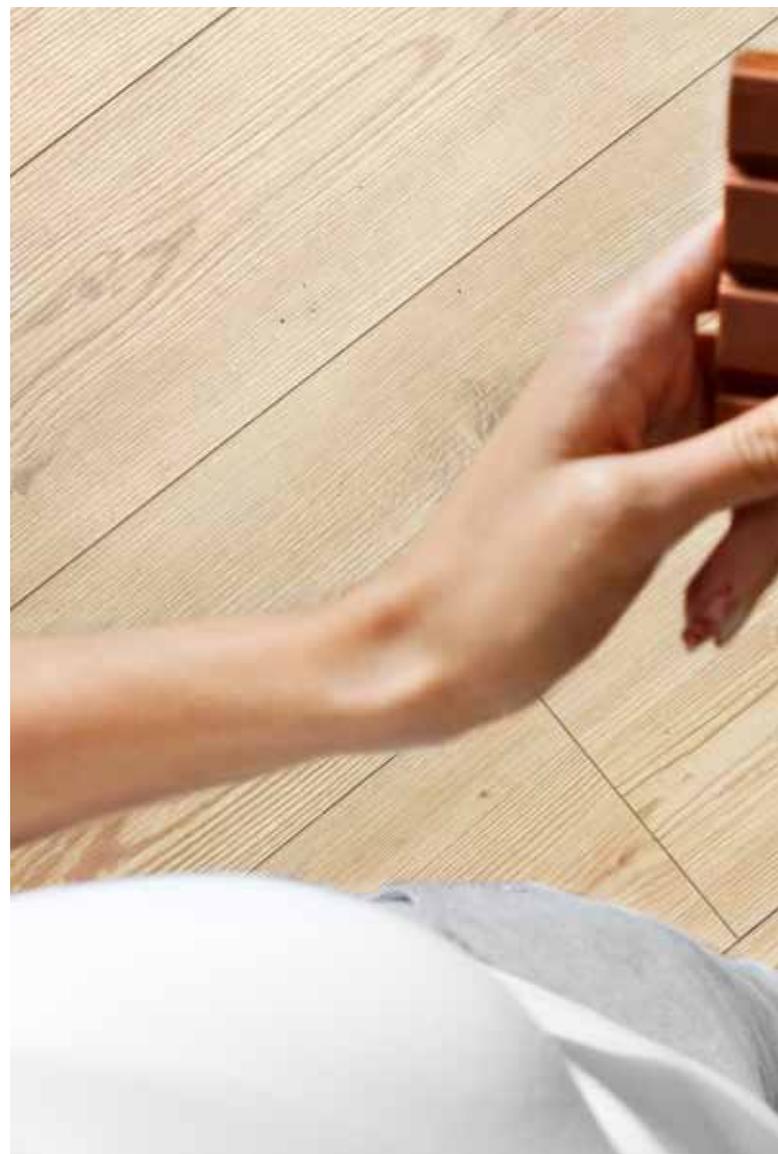
LE CHOCOLAT AU PETIT-DÉJEUNER LIMITE LES FRINGALES SUCRÉES ET LE STOCKAGE EXCESSIF DES GRAISSES

Le fait de consommer du chocolat dès le petit-déjeuner permet de réduire les fringales et envies de sucré tout au long de la journée. Quand ils sont excessifs, ces grignotages sucrés sont préjudiciables pour la silhouette : ils entraînent un taux de glucose trop élevé dans le sang par rapport aux besoins de notre organisme, et cet excès finit par être transformé et stocké sous forme de gras.

En ce sens, les scientifiques de l'étude ont constaté que les personnes étudiées ne gagnaient pas de poids lorsqu'elles en mangeaient le matin, contrairement à celles qui n'en mangeaient pas.

Le chocolat matinal réduit le stress, le cortisol (hormone du stress) et l'appétit, dans le même temps.

Le chocolat a donc la qualité de réguler le cortisol. Or, on sait que le cortisol accroît l'appétit de la personne concernée lorsqu'il est trop élevé.





LE MOMENT PRÉ-COUCHER EST ÉGALEMENT INTÉRESSANT POUR PERDRE DU POIDS

Selon la même étude, consommer un peu de chocolat juste avant de se coucher est bénéfique pour la silhouette. D'une part, cela permet d'avoir une meilleure qualité de sommeil, avec des rythmes plus réguliers. Or, comme vous le savez, le sommeil est essentiel à la perte de poids puisqu'on élimine, en une nuit de 7 heures, près de 300 calories sans rien faire d'autre que de fermer les yeux !

COMMENT CONSOMMER DU CHOCOLAT POUR EN MAXIMISER LES EFFETS MINCEUR ?

Évidemment, comme tout aliment, le chocolat doit être consommé avec modération (30 à 50 grammes) et parcimonie si l'on veut profiter de ses bienfaits sans s'encombrer de ses méfaits.

De surcroît, même si tous les chocolats (hormis le blanc) comportent des bienfaits utiles dans une démarche de perte de poids, certains sont plus riches en nutriments que d'autres... On veut bien sûr parler du chocolat noir (minimum 70%). Ce dernier comporte plus d'antioxydants (car plus de cacao) et beaucoup moins de sucres que son équivalent au lait.



EN ANGLETERRE, UN HÔTEL PROPOSE DE SÉJOURNER DANS UNE CHAMBRE TOUT EN CHOCOLAT

L'hôtel en question n'est pas nouveau : il existe depuis plusieurs années déjà, et si jusqu'à présent il proposait un séjour sur le thème du chocolat, c'est la première fois que l'hôtel va donner accès à une chambre entièrement faite en chocolat. En effet, pour célébrer le 50e anniversaire du film Charlie et la Chocolaterie sorti en 1971, l'hôtel a vu grand : une fontaine à chocolat trône dans la chambre, des bonbons et chocolats sont à déguster un peu partout, et même le papier peint peut se lécher ! Évidemment, celui-ci est remplacé après chaque client pour des raisons d'hygiène. Vous pouvez également demander un bain de chocolat chaud. En revanche, se baigner dans l'or noir a un coût : il faudra déboursier 150 \$, soit 180 € supplémentaire par bain. Même le shampoing et le gel douche sentent le chocolat.



A photograph of two chefs, a man and a woman, in a kitchen. They are both wearing white chef's uniforms and white hats. The man is on the left, looking down at a piece of dough he is working with. The woman is on the right, smiling and looking down at her work. They are both focused on their tasks. The background is slightly blurred, showing kitchen equipment and shelves.

Est-ce mieux plusieurs fournisseurs d'énergie pour obtenir de meilleurs tarifs ou un seul pour simplifier ma gestion ?

Total Gas & Power devient TotalEnergies

Mobilisé pour aider les artisans à relever les défis de la transition énergétique, Total Gas & Power devient TotalEnergies.

Nous vous accompagnons dans l'optimisation du rendement énergétique de vos sites avec des solutions avantageuses et performantes répondant à vos besoins : offre d'électricité et de gaz sur mesure, installation de panneaux solaires et de bornes de recharge pour vos véhicules électriques, solution de BioCNG en complément du carburant traditionnel.

Pour vos besoins en énergies et solutions d'optimisation énergétique, faites appel à TotalEnergies, un partenaire unique pour aujourd'hui et pour demain car vous comme nous, **on a tous envie de bien faire.**

Demandez votre offre personnalisée via www.totalenergies.be/boulpat ou par téléphone au 02 486 21 21



TotalEnergies

10 signes

qui montrent que vous êtes en bonne santé

Vous avez un métier très fatigant, avec des horaires lourds et votre santé est fondamentale.

Voici des indices qui vous permettront de voir si votre santé est bonne afin de faire le nécessaire si ce n'est pas le cas.



UN APPÉTIT AU RENDEZ-VOUS

L'appétit est selon l'adage, une « bonne maladie ». Avoir de l'appétit signifie que l'organisme fonctionne bien à condition qu'il s'agisse d'une « vraie faim », une faim déclenchée par des mécanismes physiologiques et non par le stress, l'ennui, etc. responsables du grignotage qui, lui, est mauvais pour la santé.

Avoir de l'appétit et le combler en faisant des repas équilibrés est un gage de bonne santé et contribue à la préserver.

UNE BONNE MINE

La peau est le reflet de notre santé. Une peau pâle avec des cernes est synonyme, sinon de maladie, de fatigue physique et/ou mentale. Le repos est alors nécessaire. Si malgré tout, la fatigue persiste et l'état de la peau n'est pas amélioré, mieux vaut consulter.

NB : on peut être pâle et en bonne santé, tout dépend de la carnation. Certaines personnes ont une carnation très pâle par nature, sans pour autant être en mauvaise santé.

DES ONGLES EN BONNE SANTÉ

Les ongles sont un indicateur très fiable de l'état de santé. Ils doivent être lisses, roses et sans aspérités. Si ce n'est pas le cas, ils peuvent être révélateurs d'un dysfonctionnement, notamment hormonal.

S'ils sont striés, ils peuvent signifier que l'organisme est carencé en zinc ou en cuivre ou qu'il souffre de problèmes digestifs.

NB : les taches blanches sur les ongles n'indiquent pas forcément un manque de calcium. Elles apparaissent suite à un choc de l'ongle et ne sont donc pas à mettre en lien direct avec un problème de santé interne.

UNE LANGUE ROSE

Une langue rosée, non gonflée et dépourvue d'aphtes montre un bon état de santé général. Si au contraire, la langue est blanche et semble gonflée, mieux vaut consulter, d'autant plus si elle est accompagnée d'halitose ou d'un sentiment de « bouche pâteuse ».

Cela peut être symptomatique d'une mycose, de troubles digestifs, de troubles hépatiques (cirrhose), d'un foyer infectieux, voire d'un pré-cancer.

Elle peut aussi révéler une candidose buccale, due au champignon *Candida Albicans*.

DES CHEVEUX FORTS ET BRILLANTS

Une personne en bonne santé a des cheveux vigoureux, brillants et forts. En revanche, s'ils sont cassants ou se perdent par poignées, ils peuvent être révélateurs d'une carence ou d'une maladie plus grave.

De même, un cuir chevelu sain, qui ne démange pas, n'a pas de squames et ne brûle pas indique un bon état de santé général. Si ce n'est pas le cas, cela peut révéler une maladie sous-jacente ou tout simplement l'usage de cosmétiques qui ne conviennent pas (trop agressifs ou au contraire trop nourrissants).

UN SOMMEIL DE QUALITÉ

L'équilibre de l'organisme s'atteint notamment avec un sommeil réparateur de bonne qualité.

Si le sommeil est facile à trouver, que le rythme veille/sommeil est bien établi, qu'il n'y a pas de réveils nocturnes, d'apnée du sommeil ou de cauchemars, le corps et l'esprit sont en bonne santé.

A l'inverse, des insomnies, ou au contraire une hypersomnie sans avoir pour autant les effets réparateurs du sommeil doivent amener à consulter !



DU TONUS ET DE L'ÉNERGIE

L'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) définit la santé par "un état complet de bien-être physique, mental et social, et ne consiste pas seulement en une absence de maladie ou d'infirmité".

Se sentir en forme, ne pas ressentir de douleurs diffuses ou locales, avoir un sentiment de bien-être à la fois corporel et mental sont des indicateurs d'une bonne santé.

Notons qu'une fatigue passagère n'est pas forcément signe de maladie. Il s'agit d'un signal du corps invitant au repos. Si en revanche, la fatigue se prolonge ou que la récupération est inexistante malgré le repos, il faut alors consulter.

UN CORPS DÉTENDU

Plus le corps est détendu, plus il se régénère.

Un corps tendu en permanence ne permet pas de réparer d'éventuelles failles et devient plus fragile. Le

stress, un problème organique ou un effort physique inadapté empêchent l'élimination des toxines.

Avoir les muscles relâchés, ne subir aucune tension indique que l'organisme est à l'équilibre et que chaque organe effectue son travail correctement.

UN POIDS STABLE

La bonne santé se définit à la fois par un bon appétit et un poids stable. L'IMC, l'Indice de Masse Corporelle, est un indicateur permettant d'évaluer les risques pour la santé en lien avec un surpoids ou une maigreur éventuelle.

Il doit être situé entre 18,5 et 25.

L'indice de masse corporelle est calculé en divisant le poids par la taille au carré.

S'il est supérieur à 25 ou inférieur à 18,5, cela signifie que le poids peut représenter un danger potentiel pour la santé.

Sources : *santénet, journaldunet, passeportsanté*

Le Gavroche

"Un pain plein de caractère avec une croûte croquante et une mie fondante en bouche"

AB | MAURI

tel: 09 232 46 18
www.abmauri.be

STAND: 6121
26 - 29 SEPT 2021

BROADWAY

Les bienfaits de

la vitamine B

La vitamine B fait rarement parler d'elle. Elle est pourtant, comme son nom l'indique, primordiale à la survie de l'organisme.

La vitamine B est hydrosoluble (soluble dans l'eau). En conséquence, l'organisme est incapable de la stocker. Toute dose supérieure au besoin quotidien est immédiatement évacuée dans les urines. L'alimentation doit donc fournir chaque jour une part de vitamine B afin que le corps ne se trouve pas en carence.

En fait, la vitamine B est à mettre au pluriel. Il s'agit d'une grande famille comprenant 8 vitamines (B1, B2, B3, B5, B6, B8, B9 et B12). Bien qu'ayant leurs propres attributions, elles agissent plus ou moins en synergie les unes avec les autres.

QUELS SONT VOS BESOINS EN VITAMINE B ?

Les apports journaliers recommandés en vitamine B dépendent de plusieurs facteurs : le sexe, l'âge et l'activité physique sont les principaux.

En général, les femmes et les hommes adultes sédentaires ont des besoins équivalents. La femme enceinte verra ses besoins en vitamines B légèrement augmenter pour des raisons évidentes.

Cela varie légèrement en fonction de l'âge mais c'est surtout dans le cadre de l'activité physique que le fossé va se creuser. En effet, les personnes ayant des activités professionnelles ou sportives très éprouvantes pour l'organisme verront leurs besoins doubler, voire tripler !

Et vous, boulangers-pâtisseries, on peut dire que votre travail est éprouvant...

Normalement, une alimentation équilibrée suffit à couvrir les apports quotidiens pour les personnes sédentaires. En revanche, pour les athlètes qui pratiquent une activité physique intense ou des personnes faisant un travail quotidien très physique, une supplémentation en vitamines B peut être une bonne option. Le plus pratique sera alors de consommer un complexe de vitamines B qui a l'avantage de regrouper les 8 vitamines dans un même comprimé.





LES BIENFAITS DE LA VITAMINES B SONT :

Augmentation du métabolisme en permettant :
l'assimilation et l'utilisation des protéines,
des glucides et des lipides.

Amélioration de la croissance des cellules.

Amélioration du fonctionnement du système nerveux,
aide à combattre les symptômes causés par un excès de stress.

Amélioration également le fonctionnement
du système immunitaire.

Maintien d'une peau en bonne santé.

LES ALIMENTS « CHAMPIONS » EN VITAMINE B

Bien que l'on trouve de la vitamine B presque partout, certains aliments sortent du lot par leur richesse exceptionnelle en vitamines du groupe B.

C'est le cas de la fameuse levure de bière (dont les chats raffolent), du germe de blé, des céréales complètes, des différents abats, du jaune d'œuf ou des poissons gras.

ALIMENTS PAR TYPE DE VITAMINE

Vitamine B1 Levure, légumes secs, noix, graines et grain

Vitamine B2 Viande et abats, noix, levure alimentaire et de bière, germe de blé, champignons

Vitamine B3 Levure, arachides, riz sauvage, produits à base de blé entier, amandes, légumes secs, volaille, poisson, lait

Vitamine B5 Levure, abats, Soja, arachides, flocons d'avoine, graines de tournesol, lentilles, avocat

Vitamine B6 Levure de bière, graines de tournesol, germes de blé, noix, lentilles, farine de sarrasin, bananes

Vitamine B8 Pain, noix, jaune d'œuf, sardines, bananes et champignons

Vitamine B9 Légumes verts, oranges, riz, foie de bœuf, soja, haricots

Vitamine B12 Uniquement dans les aliments d'origine animale, surtout dans les abats, fromages, poissons, et fruits de mer. Les végétariens et végétaliens doivent donc prendre des compléments en vitamine B12 pour éviter toute carence.





Calendrier des formations

Les démonstrations et workshops ont lieu à des horaires différents.
En cas d'annulation, nous vous remercions de nous prévenir minimum 48h à l'avance.

DATE	COURS	HORAIRE	LOCAL
13-09-21	Sur un nuage de Meringue	09h-17h	Pâtisserie
14-09-21	Les croustillants	09h-17h	Pâtisserie
15-09-21	Les pains aromatiques et les viennoiseries revisités	09h-17h	Pâtisserie
20-09-21	Pâte d'amande et massepain	09h-17h	Pâtisserie
21-09-21	Intégrer les fruits secs	09h-17h	Pâtisserie
22-09-21	L'utilisation de fruits frais en pâtisserie	09h-17h	Pâtisserie
28-09-21	Babas et savarins classiques et originaux	09h-17h	Pâtisserie
28-09-21	Les pains aromatiques et les viennoiseries revisités	09h-17h	St-Ghislain
04-10-21	Babas et savarins classiques et originaux	09h-17h	St-Ghislain
05-10-21	FORICHER	09h-17h	Pâtisserie
06-10-21	FORICHER	09h-17h	Pâtisserie
11-10-21	LES MOULINS DE STATTE	13h-17h	Pâtisserie
12-10-21	PURATOS	13h-17h	Pâtisserie
13-10-21	Eclairs et religieuses	09h-17h	Pâtisserie
19-10-21	Démonstration du MOF Paul Occhipinti	09h-17h	Pâtisserie
26-10-21	PURATOS	13h-17h	Pâtisserie
10-11-21	Démonstration du MOF Pascal Tanguy	13h-17h	Pâtisserie
15-11-21	Les pâtisseries diététiques	09h-17h	Pâtisserie
15-11-21	KOMPLET	13h-17h	Boulangerie
16-11-21	Chocolats spécial Saint Nicolas	09h-17h	Pâtisserie
22-11-21	Les petits fours sucrés et salés	09h-17h	Pâtisserie
24-11-21	Les gaufres sucrées et salées	09h-17h	Pâtisserie
06-12-21	Bûches de Noël et entremets festifs	09h-17h	Pâtisserie
07-12-21	Le millefeuille revisité	09h-17h	Pâtisserie
08-12-21	FORICHER	09h-17h	Pâtisserie
09-12-21	FORICHER	09h-17h	Pâtisserie

Nos formations sont gratuites grâce à l'intervention de nos partenaires





Paul Occhipinti - Démo de 9h à 17h



100% grand cru pur plantation.
Déclinaison d'une origine de cacao sous plusieurs aspects : bonbons chocolats, confiseries et petits gâteaux. Équilibre d'une ganache, montage de petits gâteaux, caramels fondants cacao...



L'univers du sandwich avec des garnitures froides et chaudes :
" Venez bénéficier de mon expérience de MOF traiteur et de chef d'entreprise en boulangerie et répondez aux attentes de consommation nomade de vos clients avec des fabrications variées."

Pascal TANGUY - Démo de 13h à 17h

NOS PARTENAIRES POUR LES DEMONSTRATIONS

Afin de vous proposer de nouveaux produits de qualité, notre offre comprend des démonstrations et workshop par nos partenaires du secteur :



Cette offre de formations n'est pas adaptée à vos besoins ? Vous souhaitez approfondir un sujet ou vous préférez l'organiser au sein de votre entreprise ?

Contactez-nous !



Quand vous n'avez pas de temps à perdre, vous voulez un banquier qui prend du temps pour vous.

#OnSeComprend



beObank **PRO**

Découvrez ce que nous pouvons faire pour votre entreprise.
Prenez rendez-vous sur beobank.be/pro

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

WWW.BEOBANK.BE

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.

Besoin d'un crédit professionnel ? Aidez votre banquier à vous aider !

Vous rencontrez votre conseiller bancaire pour solliciter un crédit professionnel ? Une démarche qui peut être source de stress. Votre meilleur atout ? Préparer le rendez-vous !

Vous lancez votre entreprise ? De moyens pour financer votre croissance ou soulager votre trésorerie ? Quelle que soit votre situation... Votre banquier reste votre principal soutien. Mais encore faut-il « l'aider » à analyser votre dossier ! Tâchez d'avoir ces informations sous la main...

1. Le tour du propriétaire

La première chose que votre conseiller passe au crible ? Le profil de votre PME : statuts, forme juridique, associés, activités, etc. Au même titre que votre secteur. Sans oublier l'examen de votre parcours d'entrepreneur et historique bancaire.

2. Vos résultats

Quelle est la situation financière de votre PME ? Rencontrez-vous des difficultés (passagères ou structurelles) ? Comment évolue votre chiffre d'affaires ? Les pertes ou bénéfices des exercices précédents ? Documentez ces chiffres et soyez prêt à les expliquer avec le « terrain ».

3. Votre cash

Au-delà de vos résultats passés... Votre banquier va se pencher sur vos liquidités et votre besoin en fonds de roulement. Mais aussi analyser le comportement de vos clients. Autrement dit ? Payent-ils en temps et en heure ? Et pour cause : le conseiller doit évaluer les risques...

4. L'avenir

Après un regard dans le rétro, il sera temps d'envisager le futur. En fonction de votre secteur ou de vos clients, vous avez peut-être des perspectives (tangibles) à lui présenter. Que ce soit un nouveau contrat ou une opportunité à venir. Vous pensez peut-être aussi à passer la main dans les prochaines années...



5. Votre projet

C'est pour ça que vous êtes venu le voir : expliquer votre demande de financement. Chaque situation est différente... Mais tout l'enjeu consiste à l'embarquer avec vous. C'est un (futur) partenaire, alors soyez convaincant. Avec motivation et arguments concrets sur la table.

6. Votre capacité d'emprunt

Un autre élément clé de votre échange : dégagez-vous des ressources suffisantes pour couvrir vos remboursements ? C'est toute la question pour savoir s'il est en mesure de vous aider et de combien...

7. Le montage financier

Votre banquier est un conseiller, mais rien ne vous empêche de prendre les devants. Comment ? En réfléchissant à d'autres sources de financement (personnelles, publiques, etc.) pour renforcer la solidité de votre dossier.

8. Les conditions de crédit

Une fois encore : anticipez. Consultez par exemple les informations mises à disposition par votre banque afin de

préparer vos questions sur les formules de financement. Ou définir ce que vous êtes prêt à « accepter ».

Le conseil le plus important !

Derrière le professionnel qu'est votre banquier ? Il y a un être humain. Et comme dans toute relation : la confiance et la communication sont fondamentales. Votre dossier est important, mais surtout jouez cartes sur table. Votre banque est un partenaire ! Alors même si l'entretien ne se solde pas par un « oui »... Le conseiller sera très bien placé pour vous guider et vous proposer des solutions.

Besoin de conseils professionnels ? Prenez rendez-vous sur **beobank.be/pro**

hotlines !



SECRÉTAIRE : Vous me dites "pas de majuscules pour le mot de passe", c'est bien ça ?

HOTLINE : Exact.

SECRÉTAIRE : Et, les chiffres, je les mets en minuscule aussi ?

CLIENT : Bonjour, je n'arrive pas à me connecter chez vous ...

HOTLINE : D'accord, on va régler tout ça, tout d'abord, j'ai besoin de savoir si vous êtes sur 3-1, 95, 98 ou XP.

CLIENT : Non monsieur, je suis sur Paris, 75

SECRÉTAIRE : J'ai un problème avec Windows ...

HOTLINE : Qu'avez vous sur l'écran?

SECRÉTAIRE : Euh ... un pot de fleur.

HOTLINE : Non, je veux dire "qu'est-ce qui est écrit?"

SECRÉTAIRE : Ha d'accord ... euh ... Sony !

CLIENT : Je ne trouve plus l'endroit où j'ai installé votre produit.

HOTLINE : Double-cliquez sur le Poste de Travail, s'il vous plaît.

CLIENT : C'est où, ça ?

HOTLINE : A l'écran, avez-vous une icône "Poste de Travail" ?

CLIENT : Je ne comprends rien du tout, pourquoi me parlez-vous de poste de travail ?

HOTLINE : Vous n'avez pas de poste de travail ?

CLIENT : Non monsieur ! Je suis retraité, moi ...

HOTLINE : Décrivez-moi votre écran

CLIENT : [Echap], [F1], [F2], [F3] ...

HOTLINE : Non ! Ca c'est votre clavier ! L'écran, c'est la télé ...

CLIENT : Vous me prenez pour un con ou quoi ?

CLIENT : Je suis en train de m'inscrire sur votre site, mais je ne comprends pas tout...

HOTLINE : D'accord, on va voir ça ensemble.

CLIENT : On me demande de saisir les coordonnées de l'endroit d'où j'appelle, un numéro de téléphone ... Je mets quoi ?

HOTLINE : Vous mettez le numéro de téléphone de l'endroit d'où vous vous connectez... De chez vous quoi...

CLIENT : D'accord... Voilà... Ensuite, on me demande une ville...

HOTLINE : Vous mettez les coordonnées de l'endroit d'où vous appelez.

CLIENT : Donc, je mets ma ville...

HOTLINE : Oui...

CLIENT : Voilà... Et maintenant on me demande un code postal..

HOTLINE : ...

CLIENT : Allo ? je mets quoi ?

HOTLINE : (agacé) Votre code postal !

CLIENT : (sincèrement désolé) Excusez-moi si je vous embête, mais je ne connais pas grand-chose à l'informatique, vous savez...

HOTLINE : Monsieur, faites [CONTROL] [ALT] [SUPPR].

CLIENT : Ah oui, je connais ça. (on entend en fond click click click click.....)

HOTLINE : Que se passe-t-il à l'écran Monsieur ?

CLIENT : Ben rien

HOTLINE : Recommencez [CONTROL] [ALT] [SUPPR]

CLIENT : > > > click click click click...

HOTLINE : Et maintenant ?

CLIENT : Toujours rien...

HOTLINE : Comment faites-vous la manipulation ?

CLIENT : Ben j'appuie sur les touches "C", "O", "N", "T", "R", "O", "L" et après sur "A", "L", "T" puis sur "S", "U", "P", "P" et enfin "R".

HOTLINE : (silence...)

CLIENT : Y faut peut-être l'accent sur CONTROL, non ?

CLIENT : Mon disque dur est fêlé !

HOTLINE : Et y'a quoi a l'écran ?

CLIENT : Ben que mon disque est fêlé !

HOTLINE : Lisez moi exactement ce qu'il y a sur l'écran.

CLIENT : Hard drive failure !

CLIENT : Ça me met nom d'utilisateur ou mot de passe incorrect

HOTLINE : Fermez la fenêtre Monsieur s'il vous plaît.

CLIENT : Euh oui, c'est vrai qu'il y a du bruit dehors...

CLIENTE : Bonjour, j'ai mon Nescafé qui ne marche pas ...

HOTLINE : Heu je suis désolé Madame, mais nous ne faisons pas de support pour les appareils électroménagers...

CLIENTE : Non non !!! C'est Nescafé pour Internet ...

HOTLINE : (???)... Heu ??? Vous ne voulez pas parler de Netscape par hasard???



CLIENTE : Oui c'est bien ça !
Netscape ... Nescafé ... c'est la même chose ...

UNE PETITE HISTOIRE ENREGISTRÉE DANS UN SERVICE HOTLINE D'ASSISTANCE :

- Ridge Hall computer assistant ; que puis-je pour vous ?
- Et bien j'ai un problème avec WordPerfect.
- Quelle sorte de problème ?
- Et bien j'étais en train de taper et soudain tout est parti.
- Parti ?
- ça a disparu.
- Mmm. Et à quoi ressemble votre écran à présent ?
- A rien.
- A rien ?
- Il est vide ; il se passe rien quand je tape.
- Vous êtes toujours dans WordPerfect ou vous en êtes sorti ?
- Comment je sais ?
- Pouvez-vous voir le prompt C:? à l'écran ?
- C'est quoi un "prompt-ce" ?
- Laissez tomber. Pouvez-vous bouger le curseur à l'écran ?
- Y a pas de curseur. Je vous ai dit, il se passe rien quand je tape.
- Est-ce que votre moniteur est allumé ?
- C'est quoi un moniteur ?
- Le truc avec l'écran qui ressemble à une télé. Est-ce qu'il y a une petite lumière qui vous dit qu'il est allumé ?
- Je ne sais pas.
- Et bien regardez à l'arrière de votre moniteur et regardez où va la prise de courant. Vous pouvez voir ?
- Je pense...
- Bien ! Suivez le cordon jusqu'à la prise, et dites-moi si elle est branchée.
- Oui.
- Derrière le moniteur, avez-vous remarqué qu'il y avait deux câbles branchés à l'arrière ?
- Non.
- Et bien il y en a deux. Regardez à nouveau et trouvez le deuxième.
- ...Oui, c'est bon.
- Suivez-le et dites-moi s'il est solidement branché à l'ordinateur.

- Je ne peux pas l'atteindre.
- Oh. Pouvez-vous le voir ?
- Non.
- Même en vous penchant ou en vous mettant à genoux ?
- Oh non, c'est juste que je n'ai pas le bon angle, il fait si sombre.
- Sombre ?
- Oui, le bureau est éteint, la seule lumière vient de la fenêtre.
- Et bien allumez la lumière.
- Je ne peux pas.
- Pourquoi ! ?
- Parce qu'il y a une panne de courant.
- Une panne... Ah ! Voilà la raison. Est-ce que vous avez encore les manuels et les boîtes d'emballage que vous avez eues avec l'ordinateur ?
- Heu... Oui, c'est dans le placard.
- Bien ! Allez les chercher, débranchez votre système, emballez-le comme c'était quand vous l'avez eu. Et apportez-le au magasin où vous l'avez acheté.
- Vraiment ? C'est si sérieux ?
- J'en ai peur.
- Et qu'est-ce que je leur dis ?
- Dites-leur que vous êtes trop con pour posséder un ordinateur.

Le type de la hotline a été renvoyé.

LE DICTIONNAIRE PERTINENT

AUTOBUS : Véhicule qui roule deux fois plus vite quand on court après que lorsqu'on est dedans.

BABY-SITTER : Adolescent(e)s devant se conduire comme des adultes de façon à ce que les adultes qui sortent puissent se comporter comme des adolescents.

BANQUIER : Personne qui serait d'accord pour vous consentir un prêt à la condition que vous lui apportiez la preuve que vous n'en avez pas besoin. *Ou encore :* Homme secourable qui vous prête un parapluie quand il fait beau et vous le réclame dès qu'il commence à pleuvoir.

CAPITALISTE : Personne qui se rend en voiture climatisée de son bureau climatisé à son club climatisé pour y prendre un bain de vapeur.

CHANDAIL : Vêtement que doit porter un enfant lorsque sa mère a froid.

CONSULTANT : Se dit de celui qui consulte ta montre, te dit l'heure et te fait payer la prestation.

ECONOMISTE : Expert qui saura demain pourquoi ce qu'il a prédit hier n'est pas arrivé aujourd'hui.

HARDWARE : Partie de l'ordinateur qui reçoit les coups quand le software se plante.

ORTHODONTISTE : Magicien qui vous met dans la bouche, une partie de ce qu'il vous retire des poches.

PARLEMENT : Nom étrange formé des verbes "parler" et "mentir".

PESSIMISTE : Optimiste qui a l'expérience.

PROGRAMMEUR : Personne qui résout, de manière incompréhensible, un problème que tu ignorais avoir.

PROGRES : Doctrine qui consiste à compliquer ce qui est simple.

REVEIL-MATIN : Instrument inventé pour réveiller les gens qui n'ont pas de jeunes enfants.

SARDINE : Petit poisson sans tête qui vit dans l'huile.

SECRET : Information que l'on ne communique qu'à une seule personne à la fois.

SNOBISME : Action de s'acheter des choses qu'on n'aime pas avec de l'argent qu'on n'a pas dans le but d'impressionner des gens qu'on n'aime pas.

SYNONYME : Mot à écrire à la place de celui dont on n'est pas certain de l'orthographe.

TRAVAIL D'EQUIPE : C'est la possibilité de faire endosser les fautes aux autres.

VEDETTE : Personne qui travaille dur toute sa vie pour être connue et qui porte ensuite de grosses lunettes noires pour ne pas être reconnue.

Puratos et un groupe d'investisseurs privés

unissent leurs forces pour améliorer les moyens d'existence des producteurs de cacao dans le monde entier.

Puratos a conclu un financement de 1 milliard d'euros avec un groupe d'investisseurs privés dont Barings comme bailleur principal. Le premier tirage sera utilisé pour accélérer le programme Cacao-Trace lancé par Puratos, entreprise familiale belge et fabricant international d'ingrédients destinés aux secteurs de la boulangerie, de la pâtisserie et de la chocolaterie. Cacao-Trace aide les producteurs de cacao à accroître leurs revenus en produisant du chocolat de qualité supérieure grâce à une maîtrise parfaite du processus de fermentation.

AMÉLIORER L'EXPERTISE ET LES REVENUS DES PRODUCTEURS

Près de 50 millions de personnes vivent du chocolat dans le monde, la plupart dans les régions tropicales. En Afrique de l'Ouest, les producteurs de cacao gagnent en moyenne moins de 2 euros par jour, un montant inférieur au seuil de pauvreté.

Depuis sa création par Puratos et Belcolade en 2014 et désormais avec l'aide de ce groupe d'investisseurs privés, le programme Cacao-Trace cherche à accroître son impact environnemental et social sur la filière du cacao. Cacao-Trace se concentre dès lors sur des chocolats supérieurs en goût afin de créer de la valeur pour l'ensemble des parties prenantes, des producteurs aux consommateurs. Par le biais de formations sur-mesure, le programme aide les producteurs à fournir des fèves de cacao de qualité supérieure. Ils peuvent ainsi accroître leurs revenus en bénéficiant d'un prix premium et d'un bonus chocolat de 0,10 euro par kilo de chocolat en plus du prix de départ d'une exploitation conventionnelle. Aujourd'hui, ce prix premium et ce bonus chocolat représentent l'équivalent de trois à quatre mois de salaire supplémentaires. Cacao-Trace est aujourd'hui présent dans plusieurs pays : le Cameroun, la Côte d'Ivoire, le Mexique, les Philippines, la Papouasie-Nouvelle-Guinée, l'Ouganda et le Vietnam.

UN FINANCEMENT POUR UN FUTUR PLUS DURABLE DE L'INDUSTRIE DU CACAO

Au terme d'un processus approfondi de due diligence, un groupe d'investisseurs privés a accepté de financer Puratos et Cacao-Trace pour un montant total de 1 milliard d'euros, soulignant ainsi la pertinence de Cacao-Trace et son potentiel de mettre en oeuvre une transformation sociale et durable de la filière du cacao sur le long terme. Les mécanismes de financement ont été évalués par Peterson Projects et contrôlés conformément aux principes de financement durable de l'ICMA¹. Puratos a réalisé cette transaction en collaboration avec BNP Paribas comme chef de file et Eubelius comme conseiller juridique et fiscal.

Le financement à long terme de 1 milliard d'euros permettra l'achat de volumes plus importants de fèves de cacao certifiées Cacao-Trace auprès des producteurs et intensifiera ainsi la collaboration avec les communautés locales liées au cacao. Ce budget sera également affecté à la construction de dix centres de cacao post-récolte et de trois lignes de broyage en Amérique centrale et du Sud, en Afrique, et en Asie d'ici 2026.

¹ ICMA : International Capital Market Association





À PROPOS DE BELCOLADE

Belcolade, le véritable chocolat belge du Groupe Puratos, est exclusivement produit en Belgique. Il est préparé à partir d'ingrédients sectionnés avec soin, suivant les normes de qualité les plus élevées. Ce chocolat est le résultat d'une exploration et d'une sélection rigoureuses des fèves de chocolat les plus belles et les plus savoureuses au monde. Belcolade est ainsi un partenaire de confiance pour des milliers de professionnels du monde entier.

Pour de plus amples informations, surfez sur www.belcolade.com



À PROPOS DE CACAO-TRACE

Cacao-Trace, le programme d'approvisionnement en cacao durable de Puratos, se concentre sur des chocolats supérieurs en goût et ainsi sur la création de valeur pour toutes les parties prenantes, des producteurs aux consommateurs. Le chocolat est obtenu à partir de fèves de la plus haute qualité, fermentées et séchées selon des directives strictes. Le programme lancé en 2014 regroupe aujourd'hui 8 867 producteurs de cacao dans six pays.

Pour de plus amples informations, surfez sur www.cacaotrace.com





Broodway 2021

sera le moment mémorable où nous nous retrouverons enfin !

Après trois années d'attente et une trop longue période où les contacts personnels étaient limités, les boulangers, pâtisseries, chocolatiers et glacières se retrouveront à Kortrijk Xpo, du dimanche 26 au mercredi 29 septembre, pour y assister à la fête de leur métier : BROODWAY.

Lors de ce salon unique et chaleureux, les entrepreneurs et leur personnel apprendront tout ce qu'il y a à savoir sur leurs fournisseurs de longue date et les nouveaux venus, les nouveaux produits, les nouvelles techniques et les nouvelles tendances. A l'affiche, vous trouverez de nombreux concours, démonstrations et activités.

Car acquérir des connaissances et s'inspirer, savourer de nouveaux goûts et produits, faire des rencontres personnelles, vivre des expériences et s'amuser, profiter des contacts avec ses collègues et de la convivialité : tels sont les éléments au cœur de Broodway. De belles retrouvailles en perspective après une longue période d'absence !

UN PROGRAMME SPLENDIDE ENTièrement FOCALISÉ SUR LE SAVOIR-FAIRE

À Broodway, le métier et le savoir-faire occupent traditionnellement une place centrale.

❖ Démonstrations riches en idées créatives et en applications pratiques

Vos collègues sont soucieux de vous familiariser avec de nouvelles idées et techniques, et de vous en montrer des applications créatives et faciles d'utilisation. Ils feront la démonstration de leur spécialité dans le seul but de partager leur passion et de titiller votre





MEAT EXPO



TASTE OF TAVOLA



INFOS PRATIQUES

Broodway 2021 : 26 - 27 - 28 - 29 septembre 2021 à Kortrijk Xpo

dimanche 26 septembre : 10h-19h

lundi 27, mardi 28 et mercredi 29 septembre : 11h-19h

Entrée gratuite pour les professionnels après inscription sur www.broodway.be au moyen du code 152. Les visiteurs de Broodway bénéficient aussi d'un accès gratuit à Meat Expo & à Taste of Tavola.

Infos :

Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk T 056 24 11 11 – broodway@kortrijkxpo.com

Suivez les dernières nouvelles et mises à jour via : www.broodway.be

Facebook & Instagram: @BroodwayKortrijk

Partenaire Broodway :



créativité. En tant que visiteur de Broodway, vous pourrez assister gratuitement à ces démonstrations de Joeri Vandekerkhove, Guido Devillé, etc. Vous trouverez le programme sur www.broodway.be

Le mardi 28 septembre, Broodway servira de cadre au dernier entraînement de notre délégation des Ambassadeurs du pain.be au 8^e Mondial du Pain; le mercredi 29 septembre, ce sera au tour de l'équipe participant aux Pellons d'Or.

- ❖ La finale du Belgian Championship Aspirant Baker
- ❖ 4 chocolatiers belges de renom s'affrontent pour une place dans la finale de World Chocolate Masters le 27 septembre

Oliver Van Nueten de Knokke-Heist, **Quyen Le** de Woluwe-Saint-Lambert, **Wim Vyverman** de Sint-Niklaas et **Togo Matsuda** du Japon relèveront le défi le

lundi 27 septembre. Le gagnant de cette sélection nationale se verra décerner le titre prestigieux de Belgian Chocolate Master et partira en Boot Camp au Canada afin de se préparer à la finale des World Chocolate Masters à Paris en octobre 2022. Les concours nationaux de sélection pour les World Chocolate Masters auront lieu dans 21 pays.

- ❖ Et de nombreuses autres choses encore

PLUS D'INFOS : www.broodway.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 27^e édition du concours

Coq de Cristal

est lancée avec cette année 'le craquelin' qui constitue la catégorie réservée aux Maîtres Boulangers-Pâtisseries

**Vous êtes producteur et vous souhaitez valoriser votre savoir-faire et vos produits d'exception ?
Inscrivez-vous avant le 20 septembre 2021 sur ce lien [concours-coq-de-cristal-2021-appel-aux-producteurs](https://www.apaqw.be/concours-coq-de-cristal-2021-appel-aux-producteurs) |
l'Apaq-W ([apaqw.be](https://www.apaqw.be)).
La fédération soutient l'initiative et encourage les boulangers-pâtisseries-glaciers à participer.**

Cette compétition entre produits de bouche agricoles et artisanaux wallons est organisée conjointement par l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité, Accueil Champêtre en Wallonie et le Cheval de Trait Ardennais. Cette année, une catégorie de produit est ouverte aux **boulangers pâtisseries**.

10 CATÉGORIES, 10 PRODUITS D'EXCEPTION*

Produits laitiers

- Yoghourt à boire aromatisé à la poire
- Fromage au lait de vache à pâte pressée affinée à la bière wallonne (catégorie ouverte aux transformateurs)
- Maquée au lait de vache aux fines herbes (sans ail)

Produits de viande

- Bovine : tache noire (petit nerf de la grosse-cuisse interne)
- Ovine : ribs d'agneau
- Pâté de campagne (catégorie ouverte aux bouchers)

Autres produits

- Légumes : potimarron
- **Boulangerie-pâtisserie : craquelin (catégorie réservée aux boulangers pâtisseries)**
- Poissons : truite arc-en-Ciel
- Bières : blonde réalisée à partir d'une matière première locale (hors eau)

L'épreuve de dégustation par un jury professionnel se

déroulera le 6 octobre afin de déterminer les Coqs de Cristal 2021 dans chacune des 10 catégories.

Les producteurs et/ou bouchers/boulangers lauréats se verront remettre un Coq de Cristal lors de la remise de prix qui sera organisée courant du mois de décembre 2021. Un diplôme et du matériel promotionnel à apposer sur les produits primés sera également offert aux lauréats du concours. Ceux-ci bénéficieront enfin d'une communication dans la presse, à l'issue de la remise de prix et d'une présence à de nombreuses foires et salons mis en places par l'Apaq-W au cours de l'année 2022.

Tentez votre chance !



Les Lauréats du Travail 2021



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

OBJECTIFS DE L'IRET

- Mettre à l'honneur et promouvoir les connaissances et mérites professionnels des élites du travail du pays.
- Reconnaître et promouvoir vos talents par l'attribution d'une distinction honorifique et un label.

L'IRET est une fondation d'utilité publique.

Il fut fondé en 1954 par Sa Majesté la Reine Elisabeth.

Les ministres de tutelle sont les ministres de l'Economie et de l'Emploi.

L'IRET collabore avec les organisations d'employeurs, les associations professionnelles, les organisations représentatives des travailleurs et les autorités administratives.

Leurs délégués siègent au sein de Comités organisateurs, représentant les différents secteurs d'activité et organisent, au moins tous les cinq ans, une procédure de sélection de candidats à l'obtention du titre de Lauréat du Travail dans leur secteur professionnel, sans distinction de niveau ou de statut.

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 est mis en évidence. Votre nomination est ratifiée par arrêté royal et votre insigne vous est remis lors d'un événement national. Cela concerne toute personne active dans le secteur : Boulangerie - Pâtisserie - Glacerie et Chocolaterie artisanales

REPRÉSENTANTS FRANCOPHONES DU COMITÉ ORGANISATEUR

Madame MINNEN: conseillère de L'institut Royal des Elites du Travail.

A. DENONCIN: Co-Président du comité organisateur.

Comité organisateur :

- José VANDERAUWERA.
- Henri LEONARD
- Jacky BEER.
- Georges STREIBEL.
- Vincent DARIMONT.
- Rudy WERTZ.
- José MATHIAS.
- Dimitri WILLEMET.
- Frédéric LEFRANC.
- Dominique PRADOLINI.
- Thierry DE ROO.
- Attilio PANZARELLA.
- Michel WILKIN.
- Tanguy CORNU.



PALMARÈS 2021

147 lauréats dont 57 francophones

Médaille de bronze

Bourgeois	Sarah	7811	Arbre
Burton	Simon	6672	Beho
Eppe	Nelson	6792	Halanzuy
Simonis	Joëlle	4671	Barchon

Médaille d'argent

Balsaux	Carine	7811	Arbre
Bosmans	Nicolas	7300	Boussu
Bourivain	Michael	6980	Beausaint
De Taeye	Cédric	7890	Ellezelles
Didriche	Florian	6850	Pailiseul
Focant	Julien	5360	Hamois
Gonda	Muriel	4480	Clermont-Sous-Huy
Gossiaux	Pierre	1471	Loupoigne
Jeangout	Virginie	6840	Grandvoir
Joannes	Yannick	4480	Clermont-Sous-Huy
Morabito	Jonathan	4537	Bodegnée
Poppe	Maryne	5020	Champion
Verhelst	Gregory	7050	Erbaut
Wanson	Alain	4280	Hannut

Médaille d'or

Antoine	André	4030	Grivegnée
Arnould	Renauld	6870	Arville
Bataille	Jean	5100	Dave
Botron	Valérie	5170	Arbre
Bourgeois	Pierre	7811	Arbre
Bury	Alain	7130	Battignies
Deblrier	Luc	5190	Balâtre
Debouvrie	Luc	7700	Mouscron
Delmeulle	Véronique	7540	Kain
Demelenne	Vincent	6990	Fronville
Di Maio	Ignazio	4000	Liege
Druart	Christine	7370	Wihéries
Ducatillon	Frédéric	7750	Amougies
Ferneeuw	Delphine	7730	Bailleul
Flohimont	Valérie	4654	Charneux
Gerard	Lionel	4654	Charneux
Goffaux	Frédéric	5310	Aische-En-Refail
Gofflot	Benoît	6840	Grandvoir

Kairet	Denis	5520	Anthée
Leemans	Laurence	6971	Champlon
Licour	Yvan	4041	Vottem
Lust	Patrick	7822	Ghislenghien
Mahy	Jonathan	6200	Châtelet
Montreuil	Martine	7890	Ellezelles
Murgo	Max	7031	Villers-Saint-Ghislain
Pierrard	Claude	6971	Champlon
Sinigaglia	Francesca	7031	Villers-Saint-Ghislain
Smette	Marie-Anne	7500	Ere
Szalties	Arnaud	1420	Braine-L'Alleud
Tavolieri	Henri	4340	Awans
Van Isacker	Joël	7370	Wiheries
Van Steenkiste	Luc	7910	Anvaing
Vanbruaene	Philippe	7730	Bailleul
Vanderheyden	Benjamin	4600	Lanaye
Wilkin	Michel	7890	Ellezelles
Willemet	Dimitri	6690	Vielsalm

Il y a 4 Doyens d'Honneur dont 2 francophones, Monsieur WILKIN et Madame ADAM.

Il y a 3 Doyens d'Honneur Emérites dont 1 francophone, Monsieur VANDERAUWERA.

La nomination de chaque Lauréat a été confirmée par Arrêté Royal le 11 février 2021.

Le comité organisateur a pris la décision de reporter la remise des insignes, prévue le 19 septembre 2021, en raison des circonstances incertaines des règles sanitaires pour organiser un évènement en salle de plus de 450 personnes.

La nouvelle date de la cérémonie a été fixée au dimanche 14 novembre 2021 à 14h lors de notre réunion de ce 17 août 2021.

En partenariat avec

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



Un nouveau venu au Moulin Du Val Dieu mais pas un inconnu dans le milieu de la boulangerie pâtisserie.

Jean-François Delbrouck a rejoint l'équipe dynamique et enthousiaste de cette entreprise artisanale et familiale.

Après un parcours d'une vingtaine d'années dans le secteur de la boulangerie pâtisserie où il a débuté à l'âge de 14 ans sur le plateau de Herve, Jean-François a su se démarquer comme étant un excellent professionnel. Il s'est ensuite dirigé vers un autre secteur comme commercial pour « Les Recettes de Mon Moulin ».

Toujours à l'écoute de sa clientèle, aimant partager son savoir-faire, il a ensuite intégré la société familiale Bruyette

en qualité de gérant du magasin de Liège. Pendant ces six dernières années, il a mené sa mission avec succès.

En ce début d'année 2021, suite à un souci de santé et six mois de convalescence forcée, il a décidé de se reconverter.

La Direction des Moulins du Val Dieu, désireuse de compléter son équipe avec un homme de terrain, lui a proposé de prendre une part active dans le développement des activités. Ce fut comme une évidence pour Jean-François de poursuivre son parcours professionnel au sein d'une entreprise locale ayant pour seul but de défendre la qualité des produits de base nécessaires à la Boulangerie/Pâtisserie.



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

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

DEWECO SOLS | Votre expert en sols synthétiques industriels

DEWECO

B-Kontich | +32 3 455 56 36

info@deweco.be | deweco.be



IN MEMORIAM

Le mardi 25 mai, un confrère, non, pour moi c'est un ami, qui s'en est allé.

JEAN GREGOIRE nous a quittés.

En 1969, Jean est appelé à remplacer le Président Marcel BAWIN.

Un peu timide au début, il a montré sa personnalité par la suite et a dirigé "La Fédération des Boulangers- Pâtisiers de Huy-Hannut et environs" avec la dextérité avec laquelle il dirigeait son entreprise.

Par sa gentillesse et son tact, il a fait de son comité un groupe d'amis qui se donnèrent entièrement pour aider et conseiller les membres de l'union.

Il mit un point d'honneur en 1996 à organiser la Fête Nationale à HUY, 400 boulangers ont ainsi sillonné la ville. Ce fut, grâce à Jean, un succès que nous n'oublierons jamais.

En 2013, il décide de lever le pied en faveur des plus jeunes.

Son temps de Président restera dans les mémoires de la FEDERATION DES BOULANGERS-PATISSIERS de HUY-HANNUT.

Nous présentons nos sincères condoléances à Suzanne, aux enfants et petits-enfants.



● Robert BOVENISTY



“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



resinit S.A.

UN REVETEMENT DE SOL SANS PROBLEMES!

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

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

13&T-50-06-A

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

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

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

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

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

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

Pensez à vous affilier et à cotiser !

Liste des présidents par province

Monsieur DENONCIN Albert,
province de Luxembourg.

Tél. : 0477/41.91.52

Mail : a.denoncin@skynet.be

Monsieur LEONARD Henri,
province de Liège.

Tél. : 04/351.76.46

Mail : henri.leonard@longdoz.be

Monsieur LEFRANC Frédéric,
province de NAMUR.

Tél. : 081/43.35.99

Mail : fredval.lefranc@live.fr

Monsieur VANDERAUWERA José,
province du HAINAUT.

Tél. : 0496 33 05 79

Mail : josé.vanderauwera@gmail.com

Brabant Wallon.

Tél. : 02/469.12.22

Mail : info@ffrboulpat.be.

Monsieur LARDENNOIS André,
BRUXELLES.

Tél. : 02/660.56.07

Mail : lardennois.a@gmail.com