

Le Moniteur

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

Bulletin mensuel
38^e année
Juin 2021



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



L'ÉTÉ ARRIVE...

LA FÉDÉRATION VOUS SOUHAITE
DES JOURS MEILLEURS !





VERS LE BOULANGER VITA+ EN TOUTE SÉCURITÉ!



ACTION!

Surprenez vos clients avec de nombreux prix pour se déplacer en toute sécurité à vélo!

Lorsqu'ils achètent un pain Vita+ Graines Germées, Vita+ Flocons d'Avoine ou Vita+ Céréales Complètes, ils peuvent tenter de gagner de nombreux prix pour se déplacer en toute sécurité à vélo.

Cette action se déroule exclusivement chez les boulangers Vita+ jusqu'au 31/08/2021 inclus ou jusqu'à épuisement du stock de sacs à pain avec des codes uniques.

PARTICIPEZ ET TENDEZ AUSSI DE GAGNER UN BEAU CADEAU EN TANT QUE BOULANGER.

Plus d'informations : Contactez votre représentant Puratos ou rendez-vous sur www.puratos.be.





Chers confrères,

L'été arrive, l'été est là, les jours meilleurs aussi!

Les conditions sanitaires s'améliorent, chacun retrouve un peu plus de liberté, espérons que les ventes évolueront favorablement pour tous les Maîtres boulangers-pâtisseries-glaciers-chocolatiers.

Le déconfinement ne doit pas être la porte ouverte à faire n'importe quoi.

Ce n'est pas parce que certaines choses ne sont plus interdites par un Arrêté Ministériel qu'il est obligatoire, voire judicieux, de les faire.

La prudence doit rester de mise afin d'éviter de nouveaux soucis.

Concernant la campagne de promotion des Maîtres boulangers-pâtisseries il vous est encore possible de vous inscrire, sans tarder, pour participer à la deuxième vague du mois d'octobre.

Votre Moniteur met à votre disposition de nombreuses et pertinentes informations indispensables à la bonne gestion de votre entreprise.

Cordialement.

Votre Président.

● A. Denoncin





Préparez la saison de la glace



LABOTRONIC HE-H CARPIGIANI

- Une seule touche pour une multitude de programmes ;
- Pasteurise ;
- Production par cycle de 2 à 24L de mélange de base.



PASTOMASTER X PLP CARPIGIANI

- 7 programmes pour la pasteurisation de la glace !
- Production de 15 à 120L.



TURBOMIX CARPIGIANI

- Emulsionneur / homogénéisateur
- De 3000 à 12000 tours / minute ;



PASTOCHEF RTL CARPIGIANI

- La machine polyvalente !
- Production de 15 à 50L.



PANORAMA IFI

- De 4 à 30 goûts ;
- Parfaite conservation de la glace ;
- Visibilité optimale des choix de parfums pour le client ;
- Équipé de bacs encastrables cylindriques avec système anti-rotation ;
- Avec ou sans réserve ;
- Gestion de plusieurs températures simultanées de -2°C à -18°C ;
- Éclairage LED.

Bruyère

RUE FRANÇOIS-LÉON BRUYERRE, 34
B-6041 GOSELIES
071/25.01.22 - MATERIEL@BRUYERRE.BE
WWW.BRUYERRE.BE

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la fédération** **7** Rapport du CA Francophone du 10 mai 2021 BRUXELLES (résumé)
- Chronique Technique** **8** Les seigles
- Initiative solidaire** **14** Opérations pains suspendus
- Formation** **15** Formation technique
- Fiscal** **16** DECLARATION FISCALE IPP 2021
- Formation** **20** IFAPME : S'informer sur les formations et l'alternance : une Journée Portes Ouvertes le 23 juin
- Nutrition** **21** European Fraich'Force
- Fiscal** **22** La fiche fiscale pension papier disparaît, sauf exceptions
- Hygiène** **26** Circulaire relative à l'interdiction des matériaux en contact alimentaire en plastique fabriqués à partir de fibres végétales
- Le Saviez-vous ?** **30** Quelques trucs astuces bien utiles
- Formation** **32** L'IFAPME et le Secteur du commerce alimentaire s'allient pour le futur
- Marketing** **34** L'importance du packaging en marketing, même en boulangerie-pâtisserie !
- Humour** **36**
- Histoire** **38** Quelques archives
- Promotion** **39** Rappel des inscriptions à la campagne de promotion
- Infos Insolites** **40** Quelques coutumes insolites dans le monde !
- Culture générale** **42** Un peu de culture générale
- Boulangier à l'honneur** **44** Artis@Drive by Mortagne
- 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, M. Dewalque, G. Xhaufflaire.

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.



Institut des Techniques et des
Commerces Agro-alimentaires
de la fédération Bruxelles-Wallonie

WWW.ITCA.BE
Chaussée de Nivelles, 204
5020 SUARLEE - NAMUR
Tel 081/56.90.64
itca.direction@skynet.be

Enseignement professionnel de qualification :
Boulangerie-Pâtisserie.
De la 3^{ème} à la 6^{ème} année

Enseignement professionnel :
7^{ème} qualifiante : secteur hôtellerie alimentation
Option : Chocolatier, confiseur, glacier/
Chocolatière, confiseuse, glacière.

7^{ème} Patron Boulanger-Pâtissier-Chocolatier /
Patronne Boulangère-Pâtissière-Chocolatière.

L'ITCA, c'est aussi l'alternance :
3 ou 4 jours en entreprises et 2 jours à l'école.
Diplômes équivalents au plein exercice.
Contacts CEFA : 081/58.22.28

cefanamur@outlook.be



Nouvelle section

4^{ème}, 5^{ème} et 6^{ème} Technique

Artisan Boulanger-Pâtissier

Artisane Boulangère - Pâtissière



DENIS
ÉTABLISSEMENTS



3 SURFACES COMMERCIALES

+ DE 19000
RÉFÉRENCES DISPONIBLES

VOTRE PARTENAIRE **IDÉAL**

SERVICE TECHNIQUE

MATIÈRES PREMIÈRES

GROS MATÉRIEL

PETIT MATÉRIEL

DENIS
ÉTABLISSEMENTS

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

Ets DENIS sa
Quai Vercour, 121
B-4000 LIÈGE
Tél. 00 32 (0)4 262 28 18
Fax 00 32 (0)4 254 10 89
canamali@etsdenis.be

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



Rapport du CA Francophone

du 10 mai 2021 BRUXELLES (résumé)

1 Exposé par la société Broptimize sur la gestion des énergies

2 Le PV du 17 mars 2021 est approuvé

3 Correspondance et activités

- Les infos liées à la pandémie
- Pain et Santé : nouveau dossier
- Les pains suspendus
- L'eau dynamisée
- Epicuris
- Succès de l'enseignement technique expérimental
- Le Jury Central
- La convention Total
- Bruxelles Environnement
- Les formations par bassins de population
- Les nouveaux référentiels à l'IFAPME
- L'association royale des Meuniers
- UNIFA : les contacts avec Monsieur Kuypers
- L'analyse des excès de précompte

4 Actualités de l'Association Royale des Glaciers de Wallonie : Le rapport

5 Apaq-W

- L'argumentaire et la fiche d'inscription
- Les dates d'inscription
- Les relations avec l'Apaq-W
- Les calendriers 2022
- La situation des bons gagnants 2020

6 Confédération

- Le départ de Bruno Kuylen
- Gestion de la propriété
- Les projets flamands
- Le siège de la Fédération Francophone
- Les conflits Syndic/co-proprétaires
- Le bilan 2020
- Les lauréats du travail

7 Délégués aux Commissions

Fiscal

- Les articles sur le précompte et la déclaration fiscale
- Pensionnés : plus de fiche fiscale désormais
- Salons de consommation à 6% jusque fin septembre
- L'augmentation de tous les produits matières premières
- La réclamation Puratos sur liste « Pains de marque »
- Le lien vers notre site sur MinFin

Social

- La succession à Bruno Kuylen
- L'accord gouvernemental
- Les primes au personnel
- L'adaptation des salaires en 2021

Economique

- Pain bradé à 5.16 euros/kg

8 Afsca

- La candidature d'un membre du Brabant Wallon
- Le problème « Pain saucisse » à Eupen
- La contamination du sésame

9 Bureaux et Moniteur

- Le rapport de la situation financière
- Les nouveaux membres en Brabant Wallon
- La gestion des listes
- La publicité des firmes vers les particuliers
- La vérification des comptes le 21 juin

10 Concours

- Le report du Wanet à 2022
- L'organisation possible pour Meilleur Artisan

11 Divers

- Le pain de marque salé à l'excès
- Le dossier AOP pour la tarte au riz
- La gestion de l'achat des médailles Lauréat du Travail

Le Prochain CA se tiendra le lundi 19 septembre 2021

● H. Léonard

Les seigles

La vie quelque peu sentencieuse du proverbe, «gagner son pain à la sueur de son front», est bien remplie par le pain issu de la céréale gris-vert ou «au reflet bleu». Le seigle, c'est en effet de lui qu'il s'agit, est plus précoce et rustique, a une croissance qui peut être un peu plus courte que le froment.

Il est plus résistant aux intempéries, surtout au froid hivernal, il germe encore à un ou deux degrés Celsius. Il est également bien adapté à l'acidité des sols ou aux sols plus lessivés (parce que situés en pentes)¹. Seules les céréales, avoine et orge rivalisent et dépassent parfois le seigle à ces différents niveaux ou exigences. Ces deux céréales sont cependant moins panifiables. Le seigle est et reste la deuxième espèce de céréale dite « panifiable » derrière le blé. Les neuf dixièmes du seigle récoltés dans le monde proviennent de l'Europe du Nord². Au niveau excédent se trouvant sur le marché mondial, on trouve le seigle canadien. Du pain, où seul le seigle entre dans la composition, est par exemple en Allemagne et vers l'Est avec la Russie. Dans les régions où la culture des céréales est difficile, par exemple dans les Alpes, jusqu'à 2100 mètres³.

Signe des temps et d'une évolution dont on ne sait pas séparer l'avantage du désavantage, le seigle n'a plus le vent en poupe. En France, il se situe en tonnage récolté après le blé tendre, l'orge, le maïs, le blé dur et même après le sorgho⁴.

En Suède, depuis les années 1920, on est passé en 2010, de 350.000 ha cultivés à 25.000 ha⁵. En Allemagne, on cultivait deux fois plus de seigle que de froment avant la Seconde Guerre mondiale⁶, il y a peu de temps, en 1987, dans une de ces régions du seigle, la Westphalie, les emblavements de seigle n'étaient que de 38 % de la sole de seigle de 1974.

Cette baisse opérée sur une douzaine d'années, est toutefois compensée par une meilleure rentabilité à l'hectare qui n'a fait baisser la production allemande de seigle que d'une petite moitié⁷.

En Belgique, ce sont les sols pauvres et le climat plus rude de l'Ardenne qui se mélangeront au froment de



Hesbaye pour composer le pain d'Ardenne. En France, comme des sanctuaires, les sols pauvres de région comme le Massif central avec dans son Sud-ouest, la région bien nommée « Ségala » de *Sécale* le nom latin du seigle⁸, l'Armorique, les Landes et la Sologne ou les cultures d'altitude, ne vont plus « nourrir » suffisamment l'exigence financière... de nos niveaux de vie ou rentabilité horaire. On ne récolte plus assez pour ceux-ci !

En 2002, dans le pays installé sur les Alpes, la Suisse, certaines régions veulent instaurer une appellation d'origine contrôlée (Aoc) pour le pain de seigle. C'est le cas du Valais, mais l'obligation de cultiver le seigle en Valais a soulevé des contestations de la part des groupes

1. Jean-Paul CHARVET, 1985, p. 71 ; Corinne BEUTLER, p. 169.
2. Wilfried SEIBEL, 1988, p. 17 ; Heinrich Eduard JACOB, p. 301.
3. Werner Christian SIMONIS, p. 62-67.
4. Hubert FRANCOIS, p. 38-44 ; Dominique SOLTNER, 1987, p. 10 ; E. J. T. COLLINS, p. 132.
5. G. SVENSSON et A. NILSSON, p.128.
6. Sigrid GROSSKOPF, p. 65 ; Heinrich Eduard JACOB, p. 302.
7. Peter RIETZEL, p. 46-47.
8. A. MERLIN et A.Y. BEAUJOUR, p. 50.



distributeurs qui prétextent que les surfaces cultivées sont insuffisantes. C'est en 2002 que, dans un premier temps, la chaîne de distribution Migros contestera et puis la Coop (autre grande surface suisse) introduira un recours contre cette demande d'agrégation d'Aoc. Pourtant la surface ensemencée de seigle avait plus que doublé, pour atteindre 150 hectares dans le canton, après l'annonce de ce simple incitant⁹. En 2010, le pain de seigle valaisan aboutit dans son travail pour l'obtention de l'Aoc¹⁰.

Plus que la semence de froment, la semence de seigle a fait des concessions à la « modernité ». Dès la fin de dix^e siècle, Ferdinand Von Lochow au manoir de Petkus près de Berlin, a sélectionné patiemment pour créer une variété de seigle qui va occuper dans les années 1930, jusqu'à 90 % des semis de seigle en Allemagne et environ la moitié de la récolte mondiale¹¹. Cela va provoquer l'érosion et finalement l'abandon des variétés locales ou populations¹².

Toujours en Allemagne, et plus récemment, de 1988 à 1991, on est passé de 5 à 70 % de graines de seigle hybrides dans la production des semences. Ce qui est très loin d'être le cas du froment. Il faut dire que le seigle a une prédilection à se croiser naturellement. Deux semis de variétés de seigle différents qui se côtoient arrivent facilement à réaliser l'envoi et la réception du pollen, vu que les glumes (enveloppes externes) sont moins enserrées sur le grain et laissent ainsi place pour « l'échange pollen ». La sélection sous forme d'hybride F1 du seigle apparaît depuis la fin des années 1980 et devient importante en culture depuis 1985. A l'époque, il rapporte 70 quintaux à l'hectare par rapport aux 60 quintaux des semences de lignées pures¹³.

Cela ne veut pas dire que le courant allant vers les céréales anciennes n'existe pas sur le seigle en Allemagne. Dans ce chapitre, on s'arrête surtout à ce seigle ancien ou seigle primitif (*Ur Roggen*) qui n'est pas tellement connu en Belgique et en France. Il s'agit d'un seigle dit « sauvage », en tout cas ancien. Il porte différents noms: seigle des forêts, puisque c'est principalement cette céréale que l'on cultivait après avoir pratiqué l'essartage ou déboisement opéré par le feu; seigle de la Saint-Jean, puisqu'on le semait aux alentours du 24 juin, date du solstice d'été; seigle des sauterelles a aussi été employé pour la même raison de semis en juin. Seigle vivace ou seigle pérenne est une appellation plus curieuse, et les personnes plus au fait de la génétique et de la botanique de la céréale domestiquée actuelle peuvent être sceptiques lorsqu'on avance que ce sont les rhizomes qui donnent une

nouvelle plante, alors que pour les simples graminées des champs, la pratique de semis naturel et pérenne par les rhizomes est fréquent.

En fait, comme il était semé, bien avant la moisson, en juin, alors que les autres céréales d'hiver sont semées elles, de fin septembre à début novembre, on laissait à la fin de l'automne, les troupeaux d'élevage manger les jeunes pousses de seigle déjà hautes, qui donnaient une belle verdure à brouter. L'on aurait pu croire que la plante avait été consommée, mais au printemps la graine et les rhizomes qui ont donné la plantule sont toujours dans le sol et après avoir gelé donnent des talles (tiges d'épis) même plus nombreuses, cela d'autant que le sol a été piétiné. Ce qui oblige la plante à se multiplier en force pour sortir du sol, c'est le phénomène bien connu du tallage, propre aux céréales. D'où sa dénomination quasi scientifique « seigle multicaule », c'est-à-dire seigle à plusieurs tiges. En effet, cela peut donner des talles assez nombreuses, surtout pour les céréales anciennes.

Avec un seigle de deux mètres de hauteur de paille et un bon enracinement puisqu'à chaque nœud de chaque talle, des racines se fixent au sol.

La récolte de ce « *ur-rogggen* » (seigle primitif), est de 50 % de ce que donne le seigle moderne issu à grande majorité de semences hybrides, comme nous l'avons observé.

Il aura des plus petites graines et par là même, une teneur en fibres plus importante en farine intégrale, cela donnera de ce fait, une couleur plus foncée à la mie du pain. On retrouve là l'étymologie de la dénomination turque du seigle: « *kara bidai* » qui signifie « *blé de couleur noire*¹⁴ ». Et ce seigle très ancien, on le dit assez faible en résistance de germination sur pied (d'où la forte dégradation enzymatique qui en découle), ce qui fait qu'on lui attribue une saveur sucrée au point de le déclarer plus propre que d'autres farines à la fabrication de pain d'épices.

D'autres aspects identitaires du seigle n'ont pas manqué dans son histoire. Et comme l'identitaire risque fort d'être une réponse à la standardisation alimentaire que nous vivons et parfois subissons, passons-les en revue.

Comme une étude épidémiologique peut le révéler, là où, le pain de pur seigle constituait la base de l'alimentation, en Russie et en Pologne notamment, les troubles dus à l'épaississement du sang et autres maladies des vaisseaux sanguins étaient moins connus¹⁵. Le seigle apparaît comme une céréale « plus fluide ».

9. La revue en ligne de www.edicom.ch news.suisse du 5 novembre 2002.

10. painedeseiglevalaisan.ch

11. Site Wikipédia sur Ferdinand VON LOCHOW

12. Michel SANDMEIER, p. 18.

13. Peer WILDE, p. 37 ; Hartwig GEIGER p. 25-39.

14. Alain BONJEAN, 2018.

15. Myriam DEBOEUF, p. 30.

Plus fluide, une céréale? Fruit sec par excellence, qu'est-ce à dire? En fait, si l'on étudie méticuleusement les aspects du seigle et qu'on les compare aux autres céréales, on remarque immédiatement qu'avec les mêmes 15,5 % d'humidité autorisés pour une farine panifiable, soit 74,5 % de matière sèche, le pain de seigle doit comporter minimum 55 % de matière sèche, alors que le pain de froment lui, doit avoir au moins 62 %. C'est normal, le seigle est cultivé dans des régions où la pluviométrie est plus forte et surtout sa technique de panification met en jeu la viscosité de sa matière, en quelque sorte son pouvoir absorbant. Ainsi cet aspect de pluie reçue va nous donner une céréale aux substances plus solubles, diffuses, perméables, donc plus « fluide ». Un coup de sonde des connaissances scientifiques actuelles du seigle va nous préciser tout cela. Le seigle contient plus de fibres solubles que le froment et notamment des pentosanes et c'est tant mieux, autant technologiquement (si on sait en profiter) qu'au niveau nutritionnel¹⁷.

Autre spécificité du seigle, ces protéines, ne sont pas très gluten ou « *kleberstoff* » (« *matière collante* ») comme disent parfois les Allemands¹⁸. On peut y voir un aspect négatif professionnellement parlant, mais de nouveau nutritionnellement ce n'est pas plus mal. L'amidon se dégrade aussi plus facilement dans le seigle, encore un mauvais point pour l'atelier puisque cela donne des

pâtes qui lâchent. On voit parfois que l'eau ne s'unit pas bien à la farine, la pâte épure, suinte. Les responsables de cette trop forte dégradation sont les enzymes qui seront plus présentes et actives dans des épis récoltés mûrs et humides. De plus, le seigle a une période de « dormance » plus courte que le froment¹⁹, ce qui le fragilise encore. Même si l'amidon doit se dégrader pour passer d'aliment en nutriment, lorsque l'on parle panification, ce point est plus négatif que positif. Pour freiner cette dégradation de l'amidon et ainsi préserver les faibles qualités alvéolables du seigle, la pâte de seigle a besoin d'acidification. C'est au point que parfois le mot « *sauerung* » (acidification) se confond dans le langage des technologues allemands avec « *gärung* » - (fermentation) puisque la principale fonction donnée par eux à la phase fermentation sera l'acidification. Comme il est souvent panifié en farine complète et au « *sauerteig* » (« pâte acide » ou mieux, « levain »), ce long temps de fermentation va ainsi rendre les sels minéraux et oligo-éléments plus assimilables par notre organisme²⁰.

Les leçons de l'histoire nutritionnelle du seigle sont quelquefois noires.

Le « *Mühlenschwarzreinigung* » (nettoyage noir en meunerie) vise à éliminer l'ergot de seigle. D'autres méthodes plus préventives sont employées pour éviter ces épidémies qu'a connues l'humanité²¹. Le seigle a différentes sensibilités face aux attaques cryptogamiques qui ne sont pas sans risques pour les aliments. Elles sont importantes pour le seigle du fait du climat plus humide où il est récolté.

Comme pour confirmer le caractère « plus fluide » ou perméable, côté réceptif et par un aspect négatif, relatons la vie du seigle lors de l'accident nucléaire de Tchernobyl en 1986. Plus que le froment, le seigle avait assimilé la radioactivité²². Il a fallu résoudre le problème en augmentant le taux d'extraction de la farine.



Teneur en césium 137, radioactif, (en becquerels/kg, par substance fraîche) en Allemagne, dans les années 1983-1987				
Sorte de céréales	1983	1985	1986	1987
SEIGLE	0,33	0,15	45,00	0,24
FROMENT	0,10	0,05	6,20	0,13
Devinez l'année de l'accident nucléaire de Tchernobyl ?				
D'après SEIBEL, 1988.				

16. Journal officiel, *Le Moniteur Belge* du 7 novembre 1985, arrêtés royaux relatifs à la farine (art.3, § 4) et aux pains et autres produits de boulangerie (art. 3, 6°).

17. Eckhard RABE, 1988, p. 190.

18. Jacky FISCHER, p. 22 ; Eckhard RABE, 1988, p. 190.

19. Jacky FISCHER, p. 22-30.

20. Eckhard RABE, 1988, p. 190.

21. Heinz ZWINGELBERG, 1988, p. 72-74 ; Michèle POPULER, p. 204.

22. Wilfried SEIBEL, 1988, p. 22 ; Joe ORTIZ, p. 166.



Les céréales ont des métabolismes différents avec pour conséquence plus ou moins de teneurs en sels minéraux alimentaires et non alimentaires. Ainsi le seigle apportera, toujours comparativement au froment, plus de plomb, ce qui n'est pas positif, et moins de cadmium, de nickel et d'arsenic, ce qui est bienvenu²³. Au rayon des éléments qui composent naturellement l'aliment, mais qui sont anti-nutritifs, citons l'acide phytique et la résorcine, ce deuxième élément, un tanin, étant plus spécifique au seigle.

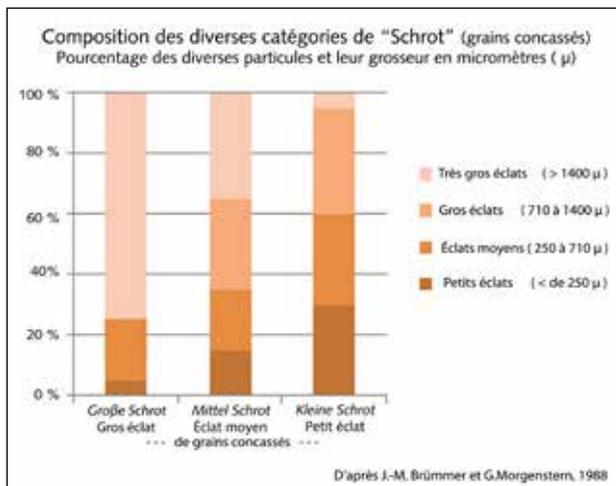
Les critères de qualité boulangère du seigle ne sont pas comparables aux critères de qualité boulangère du froment. C'est sur les qualités de rétention d'eau et de gélification de l'amidon que se basera la valeur boulangère du seigle. Ainsi l'analyse de l'activité amylasique

importera bien plus ici. Ce n'est qu'au début des années 1970 qu'apparaîtront les standards différenciant les seigles panifiables, des seigles fourragers²⁴.

Les Scandinaves proposent des pains plats au seigle ; ces « *crisp breads* » (pains croquants) ont quelque trois millimètres d'épaisseur et environ trente centimètres de diamètre, parfois troués en leur centre, ils sont composés de farine complète et souvent réalisés au levain²⁵.

Le seigle peut avoir aussi une spécificité dans sa mouture, il est parfois employé en Allemagne sous forme de grains entiers concassés en éclats appelés « *Schrot* »²⁶.

Le « *Schrot* » est inévitablement toujours un grain complet, il en aura les avantages et les désavantages. On l'obtient en éclatant le grain au moyen d'un marteau industriel, d'un passage, soit, entre des cylindres lisses ou des meules, plus espacées.



Le pain aux grains concassés en éclats ne vise pas une mie aérée, mais plutôt la plus agglomérée possible. Pour arriver à bien assembler ce « concassage » de grains, on sollicitera fortement le recours aux pré-pâtes. D'abord le levain, bien sûr, qui entrera jusqu'à 35 à 45 % de la composition de la pâte, en poids de farine ou grains. Ce seront les grosses particules ou éclats de grains concassés (« *große Schrot* ») qui seront prioritairement utilisées pour composer le levain. Une autre partie de « *große Schrot* » sera trempée à température plutôt froide, autour de 20 °C (la « *Quellstück* »), faisant parfois jusqu'à 20 % de la pâte en poids de farine ou grain. Enfin, dernière « pré-pâte », la part ébouillante (« *Brühstück* »). Le « *Schrot* » est ici cuit jusqu'à 60 °C, puis refroidi et peut représenter 5 à 25 % de la pâte en poids de farine ou grain. La « *Quellstück* » et la « *Brühstück* » ne se cumulent généralement pas. Le choix de l'un ou l'autre est souvent fonction de l'état de la récolte. Si celle-ci n'a pu profiter de périodes sèches au bon moment, l'activité des enzymes amylases sera trop forte et dégradera trop vite le processus de panification. Dans ce cas de figure, fréquent pour le seigle, la « *Quellstück* » sera parfois préférée au « *Brühstück* » qui est déjà gélifié partiellement et de ce fait procure une attaque plus facile de l'amidon par les ferments.

Taux d'extraction & de cendres avec leurs dénominations en France, Allemagne

Taux d'extraction	Taux de cendres	Dénomination allemande	Dénomination française
Farine de seigle (Roggen -D-)			
+/- 60 %	0,60 / 0,70	type 610	type 70
+/- 70 %	0,70	type 815	
	0,75 / 1,25		type 85
+/- 75 %	0,80	type 997	
+/- 80 %	1,00	type 1150	
	1,20 / 1,50		type 130
+/- 85 %	1,20	type 1370	
+/- 90 %	1,40	type 1590	
	+ de 1,50		type 170
+/- 93 %	1,60	type 1740	
+/- 100 %	1,8	type 1800	

Comme la récolte de céréales est sujette aux aléas climatiques, une année n'est pas l'autre. Un temps sec (surtout à l'épiaison) procure des grains plus petits et secs. Ce qui donnera sur le même kilo de grains moulus plus d'enveloppes de grain en quantité et par conséquent plus de sels minéraux. C'est pourquoi le taux d'extraction n'est pas fiable en termes légaux. Pour cette raison, c'est le taux de minéralisation (taux de cendres) qui a été choisi en termes commercial, appellation qui lorsqu'elles sont sujet à litige doivent être probante afin d'avoir une assise juridique.

En Allemagne, en technologie boulangère du seigle, on pense autant « *Wasseraufnahmevermögen* » (capacité d'absorption d'eau) et « *Quellungsvorgang* » (« processus de gonflement ») que « *Teiglockerungsmittel* » qui signifie moyen d'aérer la pâte par l'insertion de bulles de gaz venant de la fermentation. Pour eux, le gonflement de l'amidon est aussi important, sinon plus, que l'aération au gaz carbonique avec des alvéoles.

23. Hans-Dieter OCKER et Jörg BRÜGGEMAN, p. 11-25, 43-64.

24. Wilfried SEIBEL, 1988, p. 18-20. Directive 1415/69 du 22/07/1969 publié au Jour.Officiel de la CEE le 24/07/1969, p. 11.

25. Jalal QAROONI, p. 94-97.

26. Heinz ZWINGELBERG, 1988, p. 80 ; Otto DOOSE, p. 10-13.

Pour terminer la pâte, lors de la pétrissée finale et de l'assemblage des pré-pâtes acidifiantes et épaississantes, l'ajout de « *feinschrot* » ou « *mittelschrot* » s'indique pour un meilleur assemblage de ces matières qui composent le spécifique « *roggenschrotbrot* » (pain de seigle aux grains concassés en éclats²⁷).

On peut encore accentuer ces aspects foncés que permettent le seigle et l'usage du grain complet concassé avec le « *pumpernickel* ». Originaire de Westphalie²⁸, il était historiquement issu d'une longue cuisson qui « caramélisait » la mie comme elle le fait pour la croûte²⁹. C'est de nouveau la tradition orale, plus que la vérité historique avec preuve à l'appui, qui transmet l'origine du *pumpernickel*. Il s'agirait d'un accident ou un hasard comme souvent. Pendant la guerre de Trente Ans (1618-1648), opposant les États catholiques et protestants, des paysans westphaliens durent quitter précipitamment leurs logis pour échapper à l'envahisseur armé. La cuisson du pain avait dû être abandonnée et on avait obstrué la bouche du four. Le lendemain, sortant de leurs repaires, les paysans retrouvèrent leurs pains tout noirs, carbonisés. Ils le goûtèrent et l'apprécièrent. C'est ainsi que serait né ce pain très typique.

En 1775, dans l'encyclopédie de Johann Georg Krünitz, plusieurs orthographes du nom sont reprises « *Bom-*

bernickel, Bumpernickel, Pompernickel, Bonprenicle, Bonpur-Nicol » sans que l'on puisse donner une explication étymologique satisfaisante du terme³⁰.

Par cette cuisson spécifique, les teneurs en vitamines de ce pain en souffrent d'ailleurs. Lors d'une cuisson de seize heures, la teneur en vitamine B est de 129 mg, et après vingt-huit heures, la teneur en vitamine B est diminuée de moitié³¹.

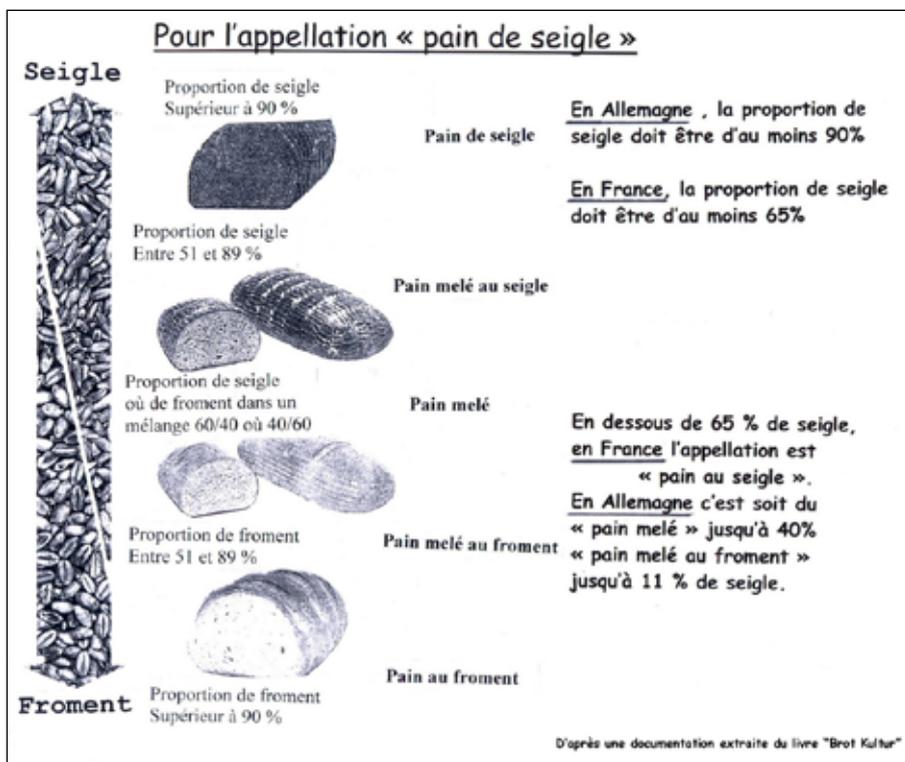
De nos jours ce pain qui se veut résolument noir, par référence, se réalise toujours par une longue cuisson. On place les pains dans des platines entièrement fermées, afin de les cuire dans leurs vapeurs et de ne pas procurer trop de croûte. Parfois, on les cuit préalablement à plus haute température, puis s'ensuit alors une cuisson spéciale à 100 °C pouvant durer pendant vingt-quatre heures. Quelle que soit la méthode de cuisson choisie, il faut qu'elle soit longue. Dans beaucoup de recettes actuelles de *pumpernickel*, on incorpore du sirop de sucre de betterave (mélasse), ce qui « noircit » d'autant mieux la mie et adoucit le goût. Ce pain permet la confection de multiples hors d'œuvres, où généralement le salé et le sucré se marient bien. Le *pumpernickel* jouant dans le jeu du contraste, une fois l'épicé, une fois le doux, suivant les autres composants³².

Le mélange seigle/froment entrant dans la composition des pains recevra des dénominations très différentes en France et en Allemagne. On vous laisse juger quelle est la meilleure appellation avec la fig., Pour l'appellation « pain de seigle ».

Les triticales

Le triticale, terme qui apparaît en 1935, condense les deux appellations latines *Triticum*/froment et *Secale*/seigle, c'est un hybride interspécifique (X.1.) blé/seigle.

Le triticale est un rêve pour tout sélectionneur ; apporter, dans une même semence, la qualité panifiable du premier avec en plus la rusticité du second. Même en toiletant les épis, ce qui retire les organes mâles émettant le pollen et



27. Otto DOOSE ; Jürgen-Michael BRÜMMER et Holger NEUMANN, p. 169 ; Andrea HUPPE et collab., p. 21.

28. Andrea HUPPE et col., p. 6-7.

29. Stéphane LACROIX, p. 18-19.

30. Andrea HUPPE et col., p. 6-7.

31. Otto DOOSE, p. 63.

32. Andrea HUPPE et col., p. 124-189.



après lui avoir procuré du pollen d'une autre plante, cela ne réussira pas si les gènes sont différents. Il faut que ces plantes soient proches, on ne peut pas croiser des éléments femelles d'un blé ancien, tel le petit épeautre (diploïde ou 1 paire de 7 chromosomes) et le féconder par un élément mâle d'une variété moderne tel «Apache» (hexaploïde ou 3 paires de 7 chromosomes). C'est pourquoi certains vont jusqu'à dénommer le triticales, le « premier blé artificiel ». Il a été observé scientifiquement pour la première fois en 1876 par le botaniste écossais Alexander Stephen Wilson. C'était l'époque où une voie et une explication de la science s'ouvrait sur un nouveau marché, un nouveau métier, les semenciers et que ceux-ci menaient du coup un foisonnement d'expériences.

Il s'agissait d'un croisement entre un blé tendre (hexaploïde) castré, recevant du pollen de seigle (diploïde) donnant un octoploïde. Un peu après l'expérience que relate A.S.Wilson, en 1888, le sélectionneur Wilhem Rimpau de Braunschweig en Saxe, obtient après de longues recherches, un *Triticosecale Rimpau Wittmack* qui comme son prédécesseur est peu satisfaisant au niveau fertilité, stabilité et rendement. Dans les années 1920-30 c'est le *Triticum secalotricum saratoviense* qui est décrit au centre de recherche de Saratov en Russie, il ne correspond en termes d'hérédité qu'à un blé hybride F1 d'aujourd'hui³³.

Cette émoustillante recherche d'alliance (blé-seigle) sera pratiquement mondiale, elle durera plus d'un siècle pour aboutir à ce qu'elle souhaitait. C'est finalement, dans les années 1950 à 1970, qu'un programme de re-

cherche commun émanant du CIMMYT et de l'université du Manitoba réussira à effectuer une bonne levée de la stérilité. Cette impossibilité de surmonter complètement cette barrière de la stérilité entre les deux céréales fera dire à Norman Borlaug, « Cela me semble être inhérent à la nature, façon de dire aux scientifiques de ne pas devenir trop arrogants »³⁴. Pour que ce « mariage » blé-seigle fertile se réalise, il faudra l'emploi toujours mieux maîtrisé du réactif dû à la colchicine (extrait du colchique) réaction découverte en 1937 et qui en génétique des plantes permet de « doubler » les chromosomes. Cette colchicine est un alcaloïde extrait du colchique, qui « est connue pour bloquer la division cellulaire »³⁵.

C'est cet emploi qui sera contesté puisqu'il faut dire que dans la génétique, on joue avec un produit dont 1 milligramme est toxique et 4 milligrammes, mortels.

Les premières homologations officielles d'un triticales distinct, homogène et stable (D.H.S.), comme le demandent les législations datent pour la Hongrie et l'Espagne de 1968 et 1969 et des années 1980 pour l'Allemagne et la France³⁶.

Il existera au début de la commercialisation, une fusion des chromosomes issu de blé tétraploïde ou hexaploïde avec ceux issus de seigle commercial, dénommé « triticales primaires ». Suivront les triticales dites « secondaires » résultant de croisement entre triticales primaires, c'est généralement celles-là qui se retrouvent actuellement sur le marché.

● M.Dewalque

33. Arne MÜNTZING, p.13 à 30 ; Anne BRUNEAU, p.15 à 17

34. Anthony WOLFF, 1976, p.6.

35. Philippe JOUDRIER, OGM, *Pas de quoi avoir peur !*, éd. Le publieur, 2010, 260 pages.

36. Gaël MONNERAT, p. 42 ; Anthony WOLFF, p.15.





Opérations pains suspendus

Chers Confrères,

Le pays étant à l'arrêt depuis plus d'un an, vous avez assuré vaillamment votre rôle alimentaire essentiel.

Cependant, nombre de vos concitoyens, dans votre environnement proche, se retrouvent confrontés à une précarité inacceptable et par honte ou par pudeur ils n'osent en faire l'aveu.

Aussi avons-nous pris la décision de rejoindre le mouvement de solidarité initié par Madame Clémence Lambinon : « LES PAINS SUSPENDUS »

Celle-ci n'est pas une inconnue, puisqu'il y a bien des années nous avons participé avec elle à l'implantation des « RESTOS du COEUR » dans la région liégeoise.

Actuellement, à titre de test, le projet est en cours d'activation sur la Province de Liège. Mais très rapidement, après ce rodage, il sera diffusé sur toute la Wallonie en collaboration avec les « Groupes Solidaires » de chaque région.

Soyez dignes de nos anciens en accueillant favorablement les délégués d'une des quelques associations caritatives qui se présenteront chez vous munis d'une certification identifiant leur association et d'une affiche signalant l'opération.

En pratique : Il s'agirait de proposer à vos clients de financer l'achat d'un pain ou d'une partie de pain, en plus de leurs achats personnels.

Ceux-ci seraient récoltés en fin de journée par une association qui vous est proche géographiquement, afin que la collecte soit très rapide, quelle que soit l'intensité du trafic.

Les modalités pratiques peuvent néanmoins être négociées entre les intervenants.

Par exemple : les liquidités récoltées seraient valorisées le lendemain, afin que les pains soient disponibles quelle que soit l'heure de passage du collecteur, etc.



Au prix de votre seule bonne volonté : 3 heureux...

- le boulanger vend un pain...
- le client est content de tendre la main à une personne en difficulté.
- le plus heureux des 3... Celui qui reçoit le bon pain.

Sans oublier la super valorisation de votre image auprès de vos concitoyens, en aidant ces associations à soulager la pauvreté grandissante.

AGISSEZ!

● Henri LEONARD



FORMATION

Formation
technique
De la 4^{ème} à la 6^{ème}
Artisan
Boulangier
Pâtissier

Fort d'une expérience de plus de 50 ans, **L'INSTITUT EMILE GRYZON – CERIA** situé à Anderlecht délivre certificats de fin d'études et certificats de qualification qui procurent un 'accès à la profession' de boulanger-pâtissier.

Des générations de pâtissiers-chocolatiers sont passées par notre Institut, ils portent haut et fort notre gastronomie.

On citera :

Alain Deprez (Pâtisserie Sirre), Sasaki Yasushi (Pâtisserie Sasaki), Alexandre Bourdeaux (Pastry Chocolate), Jeffrey Anciaux (Pâtisserie Vienne) Pierre Marcolini (Chocolaterie Marcolini), Daniel Stallaert (Léonidas), Arnaud Champagne (Chocolat Champagne), Karl Jacques (Boulangerie du Moulin), Marc Desagre (Chocoaterrie Au Manon d'Hor), Hubert Vienne (Pâtisserie Vienne), Thomas Verges (Pâtisserie Verges), Serge Gandossi (Pâtisserie Gandossi), Bernard Istasse qui a représenté la Belgique à la Coupe du monde de pâtisserie en 2019 etc...

Les cours sont dispensés dans des ateliers munis de matériel professionnel de pointe

Les cours de chocolaterie présents dans les grilles horaires des différentes années, enseignent les méthodes pour transformer la fève de cacao en une gamme de produits tels que les pralines, les sujets et même les pièces d'exposition.

Les cours de pâtisserie enseignent les méthodes de traditionnelles et modernes pour réaliser des entremets, glaces, sorbets, pièces montées et autres témoignages du raffinement de l'artisan. Durant le cours de boulangerie le levain et la fermentation sont au cœur des cours enseignés.

Les stages font partie intégrante de la formation

Pour les boulangers – pâtissiers, les cours commencent dès la 3^{ème} professionnelle, un examen de qualification est organisé en 5^{ème} - 6^{ème} en présence d'un jury professionnel représentatif du métier.

Pour les artisans boulangers - pâtissiers, les cours commencent dès la 4^{ème} technique, un examen de qualification est organisé tous les ans en présence d'un jury professionnel représentatif du métier.

A l'issue de la 6^{ème} année technique ou professionnelle, le jeune diplômé pourra approfondir ses connaissances et acquérir une spécialisation supplémentaire par une année de perfectionnement en 7^{ème} CHOCOLATIER-CONFISEUR-GLACIER ou 7^{ème} TRAITEUR ORGANISATEUR de BANQUETS

Nous avons été présents au salon du chocolat et présentons une robe lors du défilé et présenté pour la 9^{ème} année le chocolat réalisé par nos élèves le 'Gryzon'.

Nous participons à de nombreux concours :

- Concours Jacques Saey 2019 : 1^{er} Prix et 2^{ème} Prix pièce artistique en sucre - 2^{ème} Prix pièce chocolat
- Concours international de Jeunes Boulangers 2019 - Prix du produit en pâte levée feuilletée et Prix des petits pains
- Skills Belgium 2019 Catégorie Boulangerie Pâtisserie : médaille or et Argent
- Trophée Wanet : Prix de la Boulangerie et 3^{ème} Place en 2020 , 1^{er} prix en 2019 et 1^{er} et 2^{ème} place en 2018
- Belgian Pastry Students Awards : 1^{er} Prix en 2020 -1^{er} Prix en 2019 et 1^{er} Prix en 2018
- Trophée Euro toques - Pierre Romeyer : 6 fois premier - 4 fois deuxième

De nombreuses fois sur le podium ou gagnant du Concours Aspirant Baker, du Trophée de la meilleure praline, du Festival du chocolat de Verviers, du Junior Chocolate Master, etc



INSTITUT
EMILE GRYZON
DE LA FORMATION COMMUNAUTAIRE FRANÇAISE

Institut Emile Gryzon – Ceria
Avenue Emile Gryzon, 1 | 1070 Bruxelles | 02-526 74 00

Consultez notre page Facebook !!!

DECLARATION FISCALE IPP 2021



**20 nouveaux codes «Covid» liés aux mesures coronavirus, des avantages fiscaux qui changent...
Voici ce qui est au menu de votre déclaration fiscale 2021, revenus de l'année 2020.**

Le ministre des Finances Vincent Van Peteghem a présenté les nouveautés et les formalités à l'impôt des personnes physiques (IPP).

Une fois reçues dans le courant du mois de mai, les déclarations pour les revenus qui ne sont pas taxés forfaitairement doivent être rentrées pour le 30 juin en version papier, pour le 17 juillet en ligne via MyMinfin (Tax-on-web) et pour le 21 octobre via un mandataire (comptable) mais il faut avoir donné mandat avant le 31 août.

Cette année, le nombre de propositions de déclarations simplifiées (PDS) est moins élevé qu'en 2020, « mais elles seront les plus complètes et les plus correctes possible », prévient le ministre, qui promet par ailleurs une meilleure communication sur les éléments à vérifier dans la PDS et une amélioration du préremplissage de certains codes, notamment pour les crédits hypothécaires. C'est 3.750.000 contribuables au total qui recevront une PDS en 2021, soit 170.000 de moins qu'en 2020.

QUOI DE NEUF ?

Au total, 20 nouveaux codes liés aux mesures Covid-19 ont été ajoutés à l'IPP. Parmi lesquelles on retrouve la réduction pour nouvelles actions, ou parts d'entreprise accusant une forte baisse de leur chiffre d'affaires, ou encore une exonération pour heures supplémentaires volontaires, une reprise de l'exonération pour pertes professionnelles futures, une révision de la majoration pour insuffisance de versements anticipés, etc.

AVANTAGES FISCAUX.

FRAIS DE GARDE D'ENFANTS

Le montant maximal déductible pour les frais de garde d'enfant passe de 11,20 euros par jour à **13 euros en 2020**. La limite d'âge est quant à elle portée de 12 à **14 ans** et de 18 à **21 ans** pour les enfants porteurs d'un handicap.

Nouveau : les frais de garde d'enfants malades peuvent désormais également être déduits.

Mesure temporaire : le gouvernement met en place, de manière temporaire, la possibilité de déduire les frais pour les activités de garde annulées entre le 14/03/2020 et le 31/12/2020 suite au Covid-19. Pas de demande de remboursement des frais d'inscription et attestation délivrée par l'organisateur.

La réduction d'impôt pour garde d'enfant est d'application, les journées de garde annulées équivalent alors à des journées de garde effectives.

LIBÉRALITÉS

Pour les dons d'au moins 40 euros, effectués en 2020, la **réduction fiscale passe de 45 à 60 %**. Le montant maximum que vous pouvez consacrer à des dons **passe de 10 à 20 %** de l'ensemble de vos revenus nets, avec un **plafond** absolu qui reste à 392.000 euros.

En raison de la pandémie, la réduction d'impôts est également disponible temporairement pour **les dons en nature** relatifs à :

- des dons de **dispositifs médicaux** (masques, produits désinfectants, kits de test, appareils respiratoires, vêtements et lunettes de protection...) à certains établissements (hôpitaux universitaires, CPAS, Croix-Rouge et institutions qui aident les personnes âgées, handicapées et les mineurs protégés) entre le 01/03/2020 et le 30/06/2020;
- des dons **d'ordinateurs aux écoles** entre 01/03/2020 et le 31/12/2020 pour soutenir l'enseignement à distance.

Les coûts sont prouvés par la facture d'achat ou le prix de revient des biens fabriqués en interne. La réduction d'impôts pour libéralités ne peut pas être cumulée avec la déduction des frais.

GEL D'INDEXATION POUR PLUSIEURS DÉPENSES FISCALES

Certaines déductions fiscales ont été gelées sur base des montants retenus pour l'année 2019 et cela pour les années allant de 2020 à 2023. C'est le cas notamment, de l'épargne à long terme, des comptes d'épargne et dividendes, etc., excepté pour l'épargne-pension en



2020 (versements jusqu'à 990 euros - avantage fiscal de 30 %).

La reprise de l'indexation aura lieu en 2024.

DÉDUCTION POUR INVESTISSEMENT APPLIQUÉE EN UNE FOIS

Du 01/01/2020 au 11/03/2020

- **20,5 %** investissements en sécurité ;
- **13,5 %** investissements numériques, brevet, investissement pour la recherche et le développement respectueux de l'environnement, investissements économiseurs d'énergie et systèmes d'extraction ou d'épuration d'air dans des établissements horeca ;
- **8 %** pour les autres investissements.

Du 12/03/2020 au 31/12/2020

- Augmentation à **25 %** ;
- Encore applicable pour les investissements réalisés jusqu'au 31/12/2020.

TAX SHELTER EXCEPTIONNEL POUR LES ENTREPRISES TOUCHÉES PAR LA CRISE DU CORONAVIRUS

Dans la déclaration d'impôts de cette année, il y a également un tax shelter, temporaire cette fois, pour les investissements dans les PME qui ont vu leur chiffre d'affaires diminuer en raison de la crise du coronavirus. Plus précisément, elles doivent avoir subi une baisse du chiffre d'affaires d'au moins 30% entre le 14 mars 2020 et le 30 avril 2020.

Cet avantage fiscal temporaire est accordé aux particuliers qui auront souscrit de nouvelles actions nominatives dans le cadre d'une augmentation de capital de maximum 250.000 euros entre le 14 mars et le 31 décembre 2020. En cas de paiement ou de libération des actions au cours de la même période, une réduction d'impôts de 20% sera accordée pour un investissement de 100.000 euros, ce qui porte l'avantage fiscal maximal à 20.000 euros. Contrairement aux autres régimes de tax shelter, l'avantage fiscal est également accessible aux dirigeants d'entreprise qui investissent dans leur propre société qui a subi une perte de chiffre d'affaires due à la crise du coronavirus. La PME doit avoir un total de bilan de 4,5 millions d'euros maximum, un chiffre d'affaires annuel (hors TVA) de 9 millions d'euros maximum et un nombre moyen de salariés ne dépassant pas 50 sur une base annuelle.

Les actions doivent être conservées pendant au moins cinq ans, sauf en cas de décès ou de faillite. Si elles sont vendues prématurément, l'avantage fiscal doit être partiellement remboursé via la prochaine déclaration d'impôts ($1/60^e$ de la réduction obtenue x le nombre de mois entiers restant jusqu'à la fin des 60 mois).

Cette mesure a entre-temps été prolongée en raison de la deuxième vague de coronavirus de l'automne dernier.

Les PME qui ont vu leur chiffre d'affaires baisser d'au moins 30 % entre le 2 novembre et le 31 décembre 2020 peuvent à nouveau émettre de nouvelles actions avec un avantage fiscal. L'augmentation de capital doit être réalisée entre le 1^{er} janvier et le 31 août 2021.

CHÔMAGE TEMPORAIRE « CORONA ».

Les allocations de chômage temporaire des mois de mai à décembre derniers étaient en effet sujettes au **prélèvement à la source d'un précompte professionnel réduit**, à 15 % (plutôt que 26,75 % habituellement). « En d'autres mots, il s'agit d'un avantage financier direct ; il reste **davantage en net** lors du paiement de l'allocation. Mais les personnes concernées paieront-elles effectivement moins d'impôts sur ces allocations de chômage ? Non ! **Il s'agit uniquement d'une baisse du précompte professionnel**, c'est-à-dire de **l'acompte** sur l'impôt final. Le calcul de l'imposition finale se fera aux tarifs habituels. Dans de nombreux cas, vous devrez payer un peu plus d'impôts ou recevoir un remboursement un peu moins élevé lorsque vous remplirez votre déclaration fiscale 2021. Selon le cabinet du ministre des finances, la différence par rapport aux autres années fiscales devrait surtout être marquée chez ceux qui ont été à mi-temps en chômage temporaire, sur base mensuelle.

Les allocations de chômage sont imposées aux **taux progressifs** d'imposition, **mais** donnent droit à une **réduction** d'impôts. L'application de cette réduction d'impôts (maximum 1.828 euros pour les revenus de 2020) et son montant dépendent de **plusieurs facteurs** comme la présence ou non d'autres rémunération ou revenus. Si les allocations de chômage ne représentent qu'une partie de vos revenus imposables, votre réduction d'impôts sera très limitée. Vous n'aurez aucune réduction d'impôts si vos revenus imposables ont atteint 29.600 euros (revenus 2020) ou plus.

DROIT PASSERELLE.

En raison de la crise du coronavirus, le droit passerelle « classique » des autorités fédérales a été complété par un droit passerelle « de crise » et un droit passerelle « de redémarrage ». L'indemnité doit être demandée auprès de la caisse d'assurances sociales. Le montant de l'aide et son imposition varient selon le type de droit passerelle.

DROIT PASSERELLE CLASSIQUE

Il est une sorte d'allocation de chômage pour les travailleurs indépendants, les conjoints aidants, les gérants, les administrateurs et les associés actifs. Ils peuvent y faire appel notamment en cas de faillite, de cessation forcée de l'activité due à des circonstances indépendantes de leur volonté, de cessation après un

règlement collectif de dettes et de cessation en raison de difficultés économiques. Le droit passerelle classique doit toujours être repris dans votre déclaration d'impôts. Il est considéré comme un revenu de remplacement, aux tarifs d'imposition progressifs habituels.

DROIT PASSERELLE DE CRISE

Il est versé depuis le 1^{er} mars 2020 aux travailleurs indépendants qui, en raison des mesures corona, ont dû cesser leur activité ou ont connu une réduction importante de leur activité parce qu'ils dépendaient en grande partie d'entreprises qui ont été contraintes à la fermeture. Ce droit existe également pour les entreprises qui n'étaient pas obligées de fermer, mais dont l'activité fut réduite en raison du covid et qui ont donc du fermer au moins sept jours consécutifs par mois. L'imposition du droit passerelle de crise dépend du régime fiscal des activités normalement exercées :

- pour les indépendants avec bénéfices ou profits, l'interruption forcée des activités suite au covid est considérée comme un cas de force majeure. Le droit passerelle de crise est imposé comme une indemnité compensatoire au taux de 16,5 % (plus les centimes additionnels communaux), à moins que la globalisation (et donc le calcul de l'impôt normal) ne soit plus avantageuse ;
- pour les conjoints aidants, le droit passerelle est exonéré d'impôts.

MESURES D'AIDE RÉGIONALES ET LOCALES

Outre les autorités fédérales, les Régions, Communautés, provinces et communes ont mis sur pied de nombreuses mesures de soutien aux entreprises et aux indépendants. Ces indemnités échappent à l'imposition et ne doivent pas être reprise dans votre déclaration d'impôts.

PRÊTS LOGEMENT CONTRACTÉS AVANT 2020.

Si vous avez emprunté avant 2020 pour votre habitation familiale, votre avantage fiscal reste inchangé, sauf si vous avez apporté des modifications à votre emprunt.

Si vous bénéficiez d'un report de paiement en raison de la crise du coronavirus, vous conserverez l'avantage fiscal pour l'emprunt pendant la prolongation du terme.

La personne qui avait des difficultés à rembourser son emprunt ou son crédit logement pendant la crise covid pouvait demander à sa banque un report de paiement. Au total, le report de paiement peut atteindre neuf mois (pour 2020 et 2021 ensemble). Pendant cette période, vous ne remboursez ni les intérêts ni le capital. Toutefois, il ne s'agit pas d'une remise de dette : **la durée de l'emprunt est simplement prolongée de quelques mois** et le nombre de mois durant lesquels le report de paiement s'applique suite à la crise du coronavirus est simplement **ajouté au terme de la durée de l'emprunt**. Les versements qui seront

effectués donneront encore lieu à un avantage fiscal à ce moment là (à condition que l'emprunt entre en considération pour une réduction d'impôt régionale).

N'oubliez toutefois pas que cela peut avoir un impact sur votre déclaration d'impôts actuelle. En raison du report, vous aurez effectué moins de remboursements qu'en situation normale. Par conséquent, l'avantage fiscal de votre emprunt peut être inférieur à celui des années précédentes.

PRÊT « COUP DE POUCE » EN WALLONIE.

Le prêt « coup de pouce » wallon est un prêt amical consenti à des indépendants, micro entreprises et PME établis en Région wallonne. Le prêteur peut accorder un crédit jusqu'à 50.000 euros à un ou plusieurs emprunteurs. Le prêt subordonné est octroyé sur quatre, six ou huit ans et le capital est remboursé intégralement à l'échéance.

Pour les prêts contractés en 2020 et 2021, le taux d'intérêt est de 1 % au minimum et de 2 % au maximum. Vient s'y ajouter l'avantage fiscal : au cours des quatre premières années, un crédit d'impôts de 4 % du capital emprunté ; ce qui porte l'avantage à maximum 2.000 euros. Pour les éventuelles années ultérieures, l'avantage fiscal retombe à 2,5 %, soit maximum 1.250 euros par an.

Les premiers prêts ont été consentis en 2016, ce qui signifie que les quatre premières années sont passées et que l'on tombe donc sur l'avantage fiscal le plus faible. Par conséquent, à partir de cette déclaration de revenus, il y a une scission dans les codes selon que les prêts ont été effectués en 2016 ou ultérieurement. Il n'y avait pas de filet de sécurité pour le cas où la PPE s'écroule. En raison de la crise du coronavirus, cette disposition a été modifiée : il y a désormais un crédit d'impôt unique de 30 %, mais seulement pour les prêts accordés à partir de 2021.

TAXATION DES REVENUS IMMOBILIERS ÉTRANGERS.

Pour les contribuables qui possèdent un bien à l'étranger un nouveau système a été mis en place. Dans le système antérieur, les revenus d'immeubles belges sont en principe taxables sur leur revenu cadastral (RC) tandis que les revenus d'immeubles étrangers l'étaient sur la « valeur locative » (réelle et actuelle) ou le loyer réellement perçu.

Comme il existait une discrimination parce que le RC est en général nettement inférieur le Belgique a été condamnée par la Cour Européenne et le prononcé d'une astreinte (arrêt du 12 novembre 2020).

La loi a été modifiée et... un **revenu cadastral** est désormais attribué aux immeubles étrangers possédés par des résidents belges.



EFFET MARGINAL DE LA MESURE.

La Belgique a conclu des traités pour éviter la double imposition avec la plupart des pays où des résidents belges possèdent des biens immobiliers (France, Espagne, Italie, Pays-Bas, Suisse, USA...).

Ces traités prévoient une taxation exclusivement dans le pays où se trouve l'immeuble. Donc : **exonération** en Belgique ! Mais il y a une clause de **réserve de progressivité**.

Les revenus d'immeubles étrangers :

- doivent être déclarés en Belgique ;
- ne sont pas taxés en Belgique ;
- mais on en tient compte pour déterminer le taux de taxation des (autres) revenus imposables en Belgique.

QUELS BIENS ÉTRANGERS SE VOIENT ATTRIBUER UN RC ?

Les biens immeubles situés à l'étranger et sur lesquels un **droit réel** permettant de percevoir les « fruits » (revenus) : pleine propriété, usufruit, emphytéose superficielle (mais non une nue-propriété ni un contrat de location).

Le droit réel appartient :

- soit à une personne physique (pas une société) résidente en Belgique ;
- soit à une « construction juridique » dont un résident belge est fondateur.

COMMENT EST FIXÉ LE RC ?

En principe, c'est la valeur locative au 1^{er} janvier 1975 (!) du bien étranger (même s'il n'existait pas à cette date !!), soit 60 % du loyer normal qui pouvait être obtenu à cette date. A défaut :

- on part de la valeur vénale actuelle du bien à l'étranger ;
- on applique un coefficient correcteur (actuellement 15,036 pour 2020) ; en fait, on divise par 15,036 ;
- sur le montant obtenu, on applique un taux de 5,3 %, ce qui donne le montant du RC. Exemple :

Un appartement sur la côte d'azur d'une valeur actuelle de 500.000 €

Application du coefficient correcteur : 500.000 divisé par 15,036 = 33.253,52 €

RC = 33.253,52 € x 5,3 % = 1.762,44 €.

OBLIGATION DE DÉCLARATION ET EFFETS INDIRECTS.

Tout bien acquis avant le 31 décembre 2020 doit être déclaré avant le 31 décembre 2021. Toute acquisition postérieure doit être déclarée dans les 4 mois de l'acquisition. De même pour toute aliénation.

Cette déclaration doit être faite à l'administration générale de la documentation patrimoniale par formulaire « papier » ou sur MyMinFin.

La déclaration permettra au fisc de recourir à la « taxation sur signes et indices ».

A défaut de justification de l'origine des fonds il y a un risque de taxation du montant affecté à l'acquisition et une incidence de blanchiment si l'acquisition a été réalisée avec des fonds provenant d'une infraction. L'administration fiscale a la possibilité de remonter sur 7 ans en arrière, (donc actuellement : 2014).

LA NOUVELLE TAXE SUR LES COMPTES-TITRES.

OBJET DE LA TAXE.

Ce sont les comptes-titres soit, les comptes sur lesquels des instruments financiers peuvent être crédités ou débités. Ces comptes sont taxés dans le chef des résidents belges (personnes physiques), tant si les comptes sont à l'étranger qu'en Belgique.

Que taxe-t-on et à quel taux ?

La base taxable est « la valeur moyenne des instruments financiers imposables au cours de la période de référence » et seulement si la valeur moyenne est supérieure à 1.000.000 €. Si c'est le cas on taxe donc la totalité, pas seulement l'excédent par rapport à 1.000.000. La scission d'un compte-titre en plusieurs comptes-titres n'est pas opposable au fisc si l'acte a eu lieu après le 30 octobre 2020. La mesure générale anti-abus est étendue à cette taxe (avec effet rétroactif, contestable, au 1^{er} octobre 2020).

Dès le premier euro, le taux applicable est de 0,15 %, calculé sur la moyenne de la valeur du compte aux « points de référence (31 décembre, 31 mars, 30 juin et 30 septembre). La période imposable va du 1^{er} octobre au 30 septembre et la première période a commencé le 1^{er} octobre 2020.

En principe c'est l'intermédiaire belge (la banque) qui doit déclarer et payer la taxe et en débitera évidemment le compte.

DE QUELS TITULAIRES ?

- Les comptes-titres des personnes physiques, même en indivision ;
- S'ils atteignent 1.000.000 €, même s'il y a plusieurs titulaires et qu'aucun d'entre eux n'a droit à 1.000.000 € ;
- Ceux des « constructions juridiques » si le fondateur est belge ;
- Pas ceux des sociétés belges et étrangères, associations et fondations, sauf s'il s'agit de constructions juridiques.

● G. Xhaufaire

#IFAPME



S'informer sur les formations et l'alternance : une Journée Portes Ouvertes le 23 juin

Cette année encore, l'IFAPME adapte sa Journée Portes Ouvertes en raison des circonstances. Mais nous prenons le pari de pouvoir accueillir le public dans nos Centres en toute sécurité le mercredi 23 juin.

Des séances d'information ont eu lieu en ligne : du 25 au 28 mai 2021

Durant quatre jours, des dizaines de questions ont été abordées :

Que veut dire se former en alternance? Est-ce que la formation en alternance conviendra à mon ado? Quels sont les avantages d'apprendre un métier de cette manière? Comment faire pour trouver son entreprise de formation? Est-ce qu'on peut se former à l'IFAPME si on a 40 ans? Est-ce que l'alternance est obligatoire?...

Une Journée Portes Ouvertes... en présentiel! Le mercredi 23 juin 2021

(Dans le respect des mesures sanitaires et sous réserve de l'évolution des décisions gouvernementales)

Se former en alternance, c'est se former par la pratique et le concret! L'IFAPME prend le pari de pouvoir accueillir le public en toute sécurité dans tous les Centres de formation du Réseau. C'est la meilleure manière de montrer la qualité des infrastructures et leur adéquation à l'apprentissage des métiers. Bloquez déjà cette date dans votre agenda!

5 thèmes majeurs ont été abordés en ligne

- « **Qu'est-ce que la formation en alternance?** » L'Alternance, c'est se former à un métier principalement par la pratique en entreprise. On dit souvent que c'est la meilleure manière d'apprendre! Mais pourquoi? Et comment cela se passe-t-il à l'IFAPME? Est-ce que les formateurs à l'IFAPME sont des professionnels de leur métier? Est-ce qu'on reçoit vraiment **une rétribution** pour apprendre le métier?
- « **Comment choisir ma formation?** » L'IFAPME propose des formations dans plus de **200 métiers!** Mais comment choisir celle qui conviendra? Comment être sûr de faire le bon choix quand on a 15 ans? A l'IFAPME, les équipes d'encadrement sont là pour aider le public à faire ce choix! Les Conseillers en orientation de l'IFAPME accompagnent les futurs apprenants dans la réflexion sur leur choix de métier.

- « **La formation en alternance va-t-elle convenir à mon ado?** » La formation en alternance est une solution pour de nombreux jeunes. Des parents seront présents pour en témoigner! Vous pouvez déjà écouter ici des témoignages de parents heureux de voir leurs enfants s'épanouir à travers leur formation : **Dans les yeux des parents.**
- « **L'IFAPME peut-il m'aider à changer de métier?** » Comment donner plus de sens à sa vie professionnelle? L'IFAPME accompagne les projets de reconversion, à tout moment d'une carrière! Et si c'était le moment de changer de vie?
- « **Comment trouver mon entreprise de formation?** » La pratique en entreprise est l'élément central d'une formation en alternance. Mais comment faire pour trouver le patron-formateur qui transmettra sa passion du métier? Entre conseils et bons plans, cette séance expliquera tout ce qu'il faut savoir sur l'accompagnement que l'IFAPME peut proposer!





Vous utilisez les fruits comme matières premières de vos gâteaux et tartes. Ceci devrait donc vous intéresser.

European Fraich'Force :

Interfel et ses partenaires lancent leur nouveau programme européen pour sensibiliser les enfants et leurs parents à la consommation de fruits et légumes frais !



Véritable enjeu de santé publique, la consommation de fruits et légumes frais en Europe se révèle encore insuffisante dans de nombreux pays européens au regard des recommandations de l'OMS (au moins 400 g de fruits et légumes par jour pour un adulte), notamment chez les jeunes générations. Interfel, l'Interprofession des fruits et légumes frais, poursuit ses efforts entamés depuis plusieurs années et inaugure son nouveau programme triennal cofinancé par l'Union européenne, à destination des enfants mais aussi de leurs parents, pour leur faire (re)découvrir le plaisir de consommer des fruits et légumes frais. Elle est rejointe dans l'aventure par deux nouveaux partenaires : l'Apaq-W, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Belgique) et le BIK (Bureau national Interprofessionnel du Kiwi). Et elle unit de nouveau ses forces à la NAK pour la Hongrie, l'AOPn Fraises de France et l'AOPn Tomates et Concombres de France, dans la continuité du précédent programme European Fraich Fantaisy. Au menu : 3 années d'actions dans les 3 pays autour de la découverte et du partage en famille, des centaines d'animations à la rencontre des parents et de leurs enfants, un programme court sur Gulli et des spots TV, ainsi que des recettes, conseils et astuces... Place à l'European Fraich'Force !

Plus d'informations sur www.fruttiveggi.eu



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE



Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.

La fiche fiscale pension papier disparaît,

sauf exceptions

Vous n'avez pas reçu d'exemplaire papier de votre fiche fiscale pension pour remplir votre déclaration d'impôts, c'est normal, tout simplement parce que les services fédéraux des Finances et des Pensions ont décidé que c'en était fini du papier (en principe en tout cas) et que l'heure de l'électronique était venue. C'est donc environ 2,5 millions de fiches fiscales papier qui ne devront plus être envoyées aux pensionnés.

DANS L'AIR DU TEMPS.

Rappelons que la fiche fiscale est ce document d'une page (numéroté 218.11 en l'occurrence) qui détaille le relevé des revenus que l'administration des Pensions vous a versés en 2020.

Ce n'est donc pas la déclaration proprement dite. Et donc, si vous habitez en Belgique, ce document ne vous sera plus envoyé par la poste. Le Service Pension communique en effet directement les données au SFP Finances lesquelles seront déjà préremplies dans la déclaration via MyMinfin (Tax-on-web) ou dans la proposition de déclaration simplifiée.

CE QU'IL VOUS RESTE À FAIRE.

Pour l'obtenir, vous devez vous connecter à votre dossier de pension en ligne (www.mypension.be) ou passer par votre eBox. La fiche fiscale est par ailleurs adressée par l'administration des Pension au SFP Finances et, celui-ci l'utilisera pour établir, le cas échéant, votre déclaration simplifiée, qu'il vous suffira de signer électroniquement si tout cela vous convient.

QUI REÇOIT ENCORE LA VERSION PAPIER ?

La version papier est donc superflue dans la plupart des cas. En pratique, **le Service Pensions envoie toujours la version papier pour les pensionnés :**

- qui habitent à l'étranger ;
- qui ont fait leur **déclaration sur papier l'année dernière ;**
- qui ne reçoivent **pas de proposition de déclaration simplifiée ;**
- dont le **conjoint est décédé** dans le courant de l'année **2020**. Ces personnes n'ont pas accès au dossier de pension en ligne du conjoint décédé, mais elles doivent tout de même remplir une déclaration d'impôts ;

- pour lesquels un **administrateur de biens** est désigné. Celui-ci n'a pas accès au dossier de pension en ligne des pensionnés.

Si vous êtes dans une de ces situations et que vous n'avez encore rien reçu c'est alors anormal. Dès lors, vous devez aller jeter un œil sur <https://www.sfpd.fgov.be/fr/paiement/fiche-fiscale> où vous trouverez la procédure pour corriger le tir.

QUI REÇOIT LA VERSION ÉLECTRONIQUE ?

Tous les pensionnés reçoivent aussi leur fiche fiscale par voie électronique. Ils trouveront cette fiche fiscale sur mypension.be ou via l'eBox.

VOUS SOUHAITEZ MALGRÉ TOUT RECEVOIR UNE VERSION PAPIER.

Ceux qui désirent une version papier peuvent bien sûr toujours la demander :

- via www.fichefiscale.be ;
- via le formulaire de contact en ligne ;
- en téléphonant au **numéro spécial Pension 1765** (ou au numéro payant depuis l'étranger (+32 78 15 1765) puis en choisissant l'option 4 (« Vous voulez une version papier ou un duplicata de votre fiche fiscale ? ») après le choix de la langue.

● G. Xhaufaire





GLORY

DÉCOUVREZ NOS **SYSTÈMES DE PAIEMENT CASH SANS CONTACT** POUR VOTRE BOULANGERIE-PÂTISSERIE



POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS

☎ 02 749 96 30 ✉ info@be.glory-global.com

🌐 www.glory-global.com



L'hygiène, une priorité dans votre boulangerie



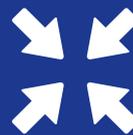
Éliminer les erreurs de caisse



Optimiser la satisfaction client



Simple d'utilisation



Solution compacte



Améliorer l'efficacité en magasin



Intégration simple



Pourquoi Pan O'Chia ?

Notre Passion: Le Savoir-Faire!

Le pain Pan O'Chia est particulièrement adapté aux consommateurs qui accordent beaucoup d'attention à une alimentation saine. Nos pains et petits pains contiennent les précieuses graines de chia (plus de 3%) qui sont une source d'acides gras oméga 3.

L'oméga 3 contribue aussi au maintien d'un taux de cholestérol normal dans le sang.

Pan O'Chia, pour un pain délicieux avec une longue fraîcheur.

Veillez contacter votre commercial pour plus d'informations.

Vos représentants :

Arnaud Lorent · tél. 0471 365523 · (Hainaut, Brabant-Wallon, Namur)

Gérald Michel · tél. 0478 455439 · (Liège, Verviers, Namur, province de Luxembourg)



KOMPLET Benelux · Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange · Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24 · info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com

Nos farines sont issues de l'agriculture raisonnée en circuit court..

Les variétés de céréales sont sélectionnées en fonction de leurs qualités boulangères

- Notre philosophie est axée sur la **qualité** tout en respectant l'**environnement**
- **Faites le test de notre pain SIGNATURE** : Pain gris avec beaucoup de **caractère**
- Notre moulin applique un plan de **lutte intégrée**.

LES MOULINS DU



Pour faire le test, contactez Benoit Brouwers :

✉ b.brouwers@lesmoulinsduvaldieu.be

☎ 0496 58 66 13



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](https://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.

Gestion financière :

6 leçons de la crise du coronavirus !

Gérer une entreprise « comme avant » semble une folie. Tirer les leçons de cette expérience ? C'est tout l'enjeu pour les dirigeants à l'aube d'une nouvelle réalité économique...

Vous avez certainement mesuré les conséquences directes et indirectes de cette crise mondiale. À l'arrêt ou dans le feu de l'action ? Nous vivons tous un moment charnière synonyme de changement(s). Le subir ou l'accompagner ? Telle est la question.

Les nouvelles règles du jeu ?

Avant d'agir... il faut observer ! Quelles sont les tendances de ce monde en mutation ?

- ✓ Les chaînes d'approvisionnement mondialisées sont vulnérables ;
- ✓ La **relocalisation** retrouve des couleurs ;
- ✓ Les nouveaux talents placent le « sens » au centre ;
- ✓ Les choix de consommation sont **de plus en plus responsables et durables** ;
- ✓ Les outils digitaux sont incontournables.

Ces constats poussent les entrepreneurs à développer des compétences capitales : **l'adaptation (continue), la créativité, la résilience et la collaboration. Une fois ces quatre clés en tête : comment améliorer concrètement votre gestion ?**

1. L'importance du cash

« C'est lorsque la mer se retire que l'on voit ceux qui nageaient sans maillot ». C'est l'une des leçons de la crise : les problèmes de liquidités sont rapidement fatals en période de turbulences ! Ne pas optimiser votre **gestion trésorerie** revient à conduire une voiture les yeux fermés... Utilisez les bons outils, facturez comme un pro, testez vos clients, provisionnez, financez vos besoins, etc.



2. L'équilibre des stocks

Entre acheter en grandes quantités pour diminuer les prix et fonctionner à flux tendus... La gestion des stocks requiert plus que jamais justesse et créativité afin d'assurer la continuité de vos activités sans compromettre votre agilité.

3. La maîtrise des coûts

L'heure est aussi à la rationalisation de votre activité. Faire la chasse aux dépenses superflues, surveiller de près le retour sur investissement de certains postes, peser le pour et le contre de chaque achat, etc.

4. Les sources de revenus

Ne comptez pas sur une poignée de clients ? Voilà une règle d'or ! Vous avez intérêt à diversifier vos rentrées afin d'augmenter votre indépendance (par exemple de la défaillance d'un partenaire) : **prospectez**, misez sur l'**e-commerce**, lancez-vous à l'international, etc.

5. L'évolution du modèle

Vous avez peut-être dû rebondir et repenser votre business model en profondeur. Voilà un apprentissage important : ne jamais se reposer sur ses acquis et façonner en permanence votre activité et vos processus.

6. La quête de solutions

C'est quand les affaires coïncent qu'il faut agir fort. Ne jamais baisser les bras et ne pas hésiter à demander du soutien. Que ce soit **en activant les mécanismes d'aide**, en sollicitant des financements pour prendre le taureau par les cornes, ou en restant au contact de ses partenaires.

Un dernier conseil : votre banque est un partenaire incontournable dans votre quotidien d'entrepreneur. Un allié clé pour votre gestion ! Les conseillers PRO de Beobank sont accessibles et toujours disponibles pour vous. A votre écoute pour un accompagnement et des solutions personnalisés. Profitez du soutien de votre conseiller pour construire — ensemble — le succès de votre PME.

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

Circulaire relative à l'interdiction des matériaux

en contact alimentaire en plastique fabriqués à partir de fibres végétales (bambou, maïs, riz, canne à sucre, ...)

OBJECTIF

Les fibres végétales ne sont pas autorisées en tant qu'additif pour la fabrication de matières plastiques conformément au règlement (UE) N°10/2011. Selon l'article 5 de ce règlement, les additifs font partie des substances qui doivent être évaluées préalablement par l'EFSA. Une telle évaluation n'a jamais été effectuée concernant les fibres végétales. Ces matériaux en contact alimentaire (FCMs) en plastique sont donc non conformes et doivent être retirés du marché.

La présente circulaire fournit des précisions sur les critères d'identification de ces FCMs en plastique non conformes.

CHAMP D'APPLICATION

La présente circulaire est applicable à tous les FCMs en matière plastique fabriqués à partir de fibres végétales. Cette circulaire se base sur les dernières connaissances scientifiques connues au moment de sa création.

RÉFÉRENCES

Législation

Arrêté royal du 11 mai 1992 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (article 9 paragraphe 4)

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

Règlement (CE) N°1935/2004 du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (article 3)

Règlement (UE) N°10/2011 du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Autres

Use of bamboo in plastic FCMs – European Commission (23/06/2020)

Fillable articles made from melamine formaldehyde

resin, such as coffee-to-go cups sold as 'bambooware', may leak harmful substances into hot foods – BfR opinion No 046/2019 (25/11/2020)

Advies van de directeur bureau Risicobeoordeling & onderzoek over gezondheidsrisico's van bamboe bekens – Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (04/02/2021)

Déclaration communie Benelux sur le bambou ou d'autres additifs non autorisés (15/02/2021)

DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS

Additif : une substance ajoutée volontairement à une matière plastique afin d'obtenir un effet physique ou chimique lors de la transformation de la matière plastique ou de modifier les caractéristiques physiques ou chimiques du matériau ou de l'objet final, et qui est destinée à être présente dans le matériau ou l'objet final.

FCMs (food contact materials [en anglais] ou matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires) : les matériaux, les récipients, les emballages et les ustensiles divers qui sont manifestement destinés ou servant à être utilisés pour la fabrication, la préparation, la conservation, le débit, le transport ou la manipulation des denrées alimentaires ou qui sont présentés comme tels.

Fibre végétale : une expansion cellulaire filiforme et morte, principalement composée de cellulose, d'hémicellulose, de lignine et de pectine. Elle est isolée ou compose avec d'autres un faisceau. Les fibres végétales peuvent être issues de différentes plantes : bambou, maïs, riz, canne à sucre, blé, noix de coco, café, Il s'agit d'une énumération non exhaustive.

MATÉRIAUX ET OBJETS DESTINÉS À ENTRER EN CONTACT AVEC LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Critères d'identification

Cette circulaire contient une série de critères ainsi que des exemples pour l'identification des FCMs en plastique à base de fibres végétales. Il s'agit d'une liste non exhaustive. D'autres critères, qui ne sont pas indiqués



ci-dessous, peuvent aussi exister et être pris en compte dans l'évaluation de la conformité.

Légende : le symbole 'x' signifie 'non conforme', le symbole '✓' signifie 'conforme'.

• Aspect visuel

Les FCMs en plastique à base de fibres végétales ont généralement une finition mate par rapport aux polymères en mélamine et/ou formaldéhyde. Sur base du règlement (UE) N°10/2011, ces FCMs concernés ne peuvent plus être mis sur le marché s'il n'y a pas de régularisation demandée.

Les produits qui sont fabriqués uniquement à partir de fibres végétales, éventuellement avec une couche de vernis ou qui sont collés, sont autorisés étant donné que ceux-ci satisfont aux conditions indiquées dans le règlement (CE) N°1935/2004 et l'arrêté royal du 11 mai 1992. L'exemple mentionné ci-dessous montre des ustensiles de table fabriqués en 100% bambou (qui ont l'aspect du "bois").

Par exemple :



• Composition

L'étiquetage, la publicité et la présentation des FCMs en plastique à base de fibres végétales comportent souvent des mentions en relation avec les aspects durables, recyclables, naturelles :

- écologique
- fabriqué à partir de ressources renouvelables
- biodégradable
- recyclable
- 100% bambou
- 100% riz
- 100% naturel
- résine
- résine naturelle
- fibres de bambou
- fibres de maïs
- fibres de riz
- ...

Etant donné qu'il s'agit de plastiques, qui contiennent des fibres végétales moulues, utilisées comme masse de remplissage, ces informations ne sont pas toujours correctes, d'où les consommateurs peuvent être induits en erreur par les indications mentionnées ci-dessus.

Par exemple :

Tasse en bambou 350 ml



Composé de fibres de bambou

Ecologique

Convient pour le lave-vaisselle

X



Bambou



Poudre de maïs



Résine

=



Biodégradable

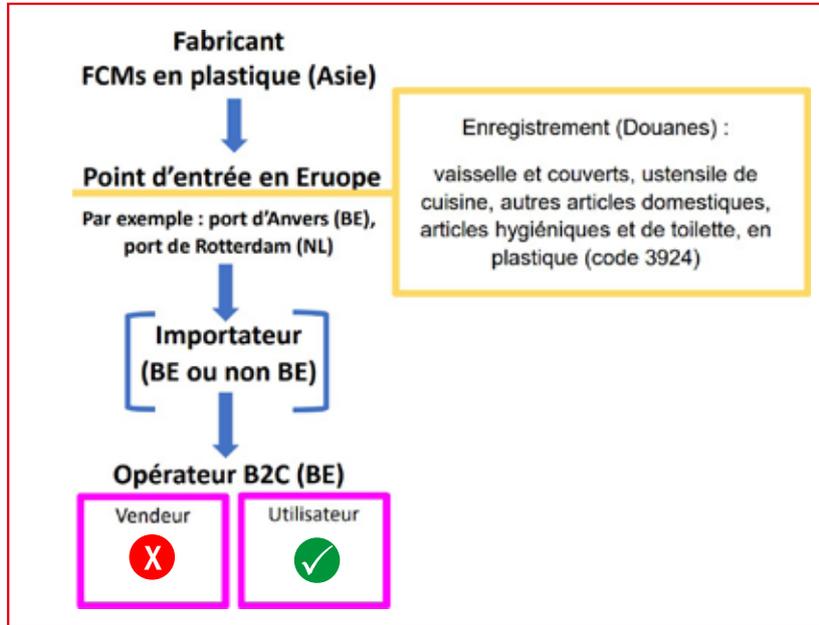


X

• Origine et documentation

Les FCMs en plastique à base de fibres végétales sont principalement fabriqués en Chine et dans d'autres pays asiatiques.

Seule la vente de ces FCMs n'est plus autorisée. Leur utilisation est encore possible dans les restaurants, les boulangeries, les boucheries, chez les traiteurs, les cuisines de collectivité, ..., en respectant certaines conditions (par exemple : éviter les boissons chaudes et acides) et uniquement pour les FCMs achetés dans le passé.



Exemple de vérification documentaire au niveau de l'opérateur B2C (vendeur) :

	Exemple 1 Fabricant FCMs en plastique (Asie) ↓ Opérateur B2C (BE) Vente FCMs en plastique	Exemple 2 Fabricant FCMs en plastique (Asie) ↓ Importateur (BE/non BE) ↓ Opérateur B2C (BE) Vente FCMs en plastique	Exemple 3 Fabricant FCMs en plastique (Asie) ↓ Importateur (BE/non BE) ↓ Opérateur B2C (BE) Vente FCMs en plastique
Déclaration de conformité	Au nom du fabricant	Au nom du fabricant	Au nom de l'importateur
	<p>X</p> <ul style="list-style-type: none"> • Règlement (UE) 10/2011 • bambou, maïs, riz, canne à sucre, fibres végétales ... (nom du produit ou composition) • Identité et adresse du fabricant 	<ul style="list-style-type: none"> • Règlement (UE) 10/2011 • bambou, maïs, riz, canne à sucre, fibres végétales ... (nom du produit ou composition) • Identité et adresse du fabricant 	<ul style="list-style-type: none"> • Règlement (UE) 10/2011 • bambou, maïs, riz, canne à sucre, fibres végétales (nom du produit ou composition)
Rapport d'analyse (optionnel)	<p>X</p> <ul style="list-style-type: none"> • Règlement (UE) 10/2011 • Migration de mélamine, migration de formaldéhyde (fibres de) bambou, maïs, riz, canne à sucre, ... (fibres) végétales (nom du produit ou composition) • Identité et adresse du fabricant 		
Facture d'achat	• Identité et adresse du fabricant		



La référence au règlement (UE) N°10/2011 combinée à la présence de fibres végétales est identifiable par la déclaration de conformité dans les 3 situations reprises ci-dessus. Les vendeurs de FCMs, non encore en contact avec des denrées alimentaires, tiennent à disposition des autorités compétentes, à leur demande, la déclaration de conformité.

Le pays d'origine est identifiable par la déclaration de conformité dans les 2 premiers exemples ou par la facture d'achat que le fabricant de ces FCMs a envoyée dans le premier exemple. Concernant le troisième exemple, le pays d'origine ne peut pas être identifié immédiatement chez l'opérateur B2C. Cette information devra être réclamée auprès de l'importateur.

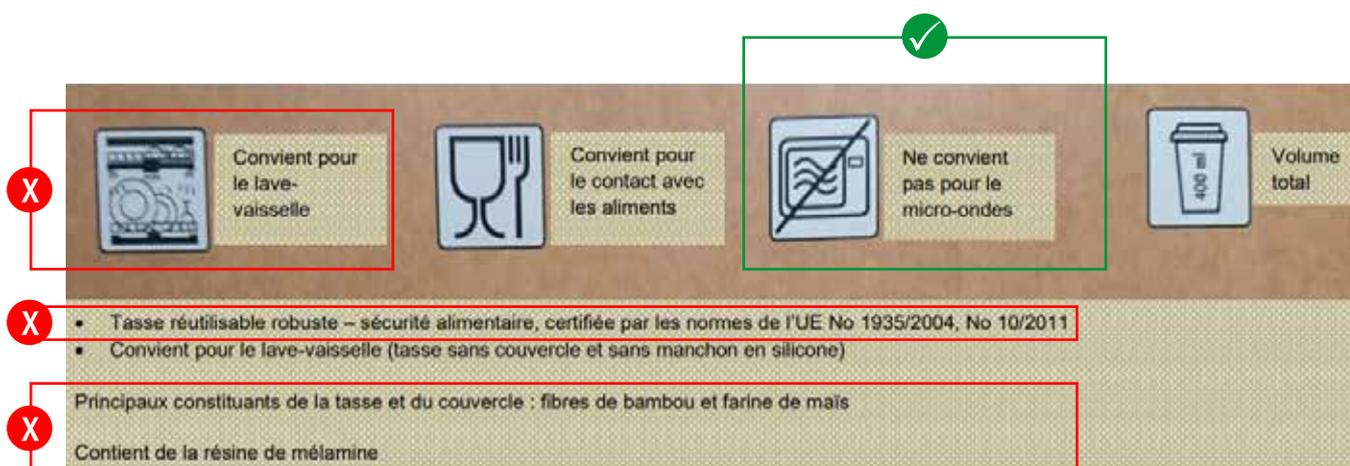
• Mode d'emploi

L'étiquetage, la publicité et la présentation des FCMs en plastique à base de fibres végétales comportent des informations sur les conditions d'utilisation et les restrictions d'utilisation, qui ne sont cependant pas toujours correctes (voir exemple).

Ces FCMs ne conviennent pas à une utilisation :

- au four à micro-ondes
- à des températures supérieures à 70°C (lave-vaisselle)

Dans les conditions d'utilisation à température élevée, ces FCMs à base de fibres végétales ne sont pas assez stables pour un usage multiple.



Groupes cibles

Les FCMs fabriqués à base de fibres végétales et de mélamine et/ou de formaldéhyde sont des articles destinés aux enfants en bas âge (par ex. sets d'assiettes et verres) et aux adultes (par ex. vaisselle de pique-nique).

Evolution de la situation dans le futur

La mise sur le marché européen de ces FCMs en plastique, fabriqués à partir de fibres végétales, ne sera rendue possible qu'après une régularisation administrative européenne. Une procédure d'autorisation individuelle doit être appliquée afin d'évaluer et d'autoriser séparément chaque type de fibre végétale pour la fabrication de matières plastiques.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Quelques trucs astuces bien utiles

Il existe toute une série d'astuces que peu de gens connaissent et en voici quelques-unes.

Bougies

Pour empêcher les bougies de couler, il suffit de les tremper toute une nuit dans un récipient d'eau.

Pour qu'une bougie se consume moins vite, placez quelques grains de gros sel à la base de la mèche.

Braises ravivées

Jetez une poignée de gros sel sur les braises permet au feu de reprendre vigueur très rapidement.

Bouchons réutilisés

Ne jetez plus les bouchons en liège des bouteilles de vin : ils serviront d'allume-feu si vous les gardez dans un récipient rempli d'alcool ménager.

Gelée express

Faites bouillir 4 minutes 750 ml de n'importe quel jus de fruits (du vrai) avec 1 kg de sucre.

C'est tout !

Economie d'eau

Une astuce pour économiser de l'eau au quotidien : en ouvrant le robinet d'eau chaude, de l'eau froide s'écoule avant l'arrivée d'eau chaude.



Pour éviter de gâcher cette eau, la récupérer dans une bouteille d'eau en plastique pour arroser les plantes par exemple.

Cela peut paraître banal, mais à la fin du mois ça fait beaucoup d'eau.

Feutres ressuscités

Vos enfants laissent systématiquement leurs feutres décapuchonnés ?

Pour les raviver, trempez les mines dans du vinaigre

Guêpes

Pour éloigner les guêpes de l'endroit où vous êtes, écrasez sommairement quelques clous de girofle, et mettez-les dans une ou plusieurs soucoupes sur la table.

Elles ne supportent pas l'odeur et s'éloignent et de plus c'est écologique.

Lessive citron

Une tache de café macule votre beau tablier ?

Mettez dessus du jus de citron et lavez-le comme d'habitude.

Mouches

Pour chasser les mouches noires de votre plat de fruits, conservez les bouchons de liège de vos bouteilles de vin et mettez-les dans le panier de fruits.





Noir ravivé

Ajoutez quelques feuilles de lierre à la lessive de vos vêtements noirs: elles vont raviver le noir sans frais !

Taches de vin - Du vin sur un tapis?

Pas de panique, versez immédiatement dessus de l'eau gazeuse et absorbez la avec une éponge.

Téléphone dans l'eau

Votre téléphone portable a pris l'eau ?

Vous pouvez le sauver en le mettant dans un saladier de riz qui absorbera l'eau en quelques heures.

Ça ne marche pas toujours mais souvent !

Verres rénovés

Donnez un coup de neuf à vos verres : frottez-les avec un chiffon doux et un peu de dentifrice: les éraflures vont disparaître et les verres retrouver leur éclat.

Fruits

Mettez des bouchons de liège dans votre corbeille pour empêcher qu'ils ne s'abîment.

Fromage frais

Le fromage restera frais plus longtemps si vous ajoutez un morceau de sucre dans la boîte : il va absorber l'humidité.

Gros glaçons

Vous avez besoin de gros glaçons ?

Remplissez chaque moitié des emplacements d'une boîte à œufs en plastique.



Œufs parfumés

Pour donner aux œufs un goût particulier, il suffit de les enfermer quelques jours dans une boîte hermétique avec, au choix : basilic, curry, estragon, lard fumé, ail, truffe...

En effet, l'odeur passe à travers la coquille !

Nettoyage du four à micro-ondes

Mettez un torchon humide dans le micro-ondes pendant 1 minute et ensuite nettoyez le micro-ondes avec le torchon et plus rien n'y colle mais faites attention car le torchon est extrêmement chaud alors il faut mettre des gants.

Cuisson des pâtes

Le sel que vous mettez dans vos pâtes retarde son ébullition et cela consomme plus d'électricité et de gaz.

Il suffit de ne mettre le sel qu'au moment de l'ébullition juste avant de mettre vos pâtes.



Rosbif durée de cuisson

Un doute sur le temps de cuisson d'un rosbif ?

Avant de l'enfourner, mesurez sa circonférence avec un mètre de couturière.

Son «tour de taille» vous donnera son temps de cuisson: 20 cm pour 20 min.



L'IFAPME

et le Secteur du commerce alimentaire s'allient pour le futur

Ce 23 avril 2021, l'IFAPME et les partenaires sociaux réunis au sein du Secteur du Commerce alimentaire (CP 119) ont signé ensemble une convention sectorielle spécifique afin de renforcer leur collaboration. Objectif : mieux articuler encore les formations IFAPME et les besoins de compétences et de main-d'œuvre du secteur. »

Monsieur Willy Borsus, Ministre wallon de l'IFAPME et de l'Économie, était présent pour affirmer son soutien : « Le secteur est en pleine mutation, notamment en raison de la digitalisation et l'e-commerce. Il faut en être conscient et adapter l'offre de formations au fil de l'évolution et des besoins des entreprises pour être prêt face à cette réalité. Certaines fonctions sont également en pénurie. Nous devons pouvoir attirer plus de talents vers ces métiers qui offrent de belles carrières et débouchent aussi sur des créations d'entreprise. Au niveau de la Région Wallonne, nous voulons continuer à assurer la pérennité du secteur via un plan de soutien au commerce alimentaire mais aussi non-alimentaire. »

De nombreuses possibilités de formations et d'emplois

Le Secteur du commerce alimentaire est composé de nombreux métiers plus porteurs les uns que les autres.

Des métiers qui évoluent sans cesse et pour lesquels il est nécessaire de créer et d'adapter les formations. L'IFAPME l'a bien compris et propose une offre de formations actualisée et tournée vers l'avenir pour répondre aux besoins du secteur comme à ceux des candidat(e)s.

Outre les métiers directement liés à l'alimentation comme ceux de la viande ou de la **boulangerie-pâtisserie**, ou dans des métiers de niche plus spécifiques comme l'herboristerie, l'IFAPME développe des formations dans les domaines de la logistique, de l'e-commerce et du numérique.

Les métiers de la logistique, très importants dans les entrepôts de marchandises et pour la gestion des stocks, manquent également de main-d'œuvre qualifiée. L'IFAPME forme ainsi ses apprenant(e)s aux métiers de Magasinier.ère-cariste, Superviseur.euse d'entrepôt et Gestionnaire des approvisionnements





et des stocks. Pour la rentrée 2021, les parcours de formation ont été actualisés afin d'être toujours plus en phase avec la réalité des entreprises, les besoins des apprenant(e)s et les attentes des consommateurs.

Le commerce alimentaire, c'est aussi de nouveaux métiers qui émergent, notamment dans le numérique, l'e-commerce ou la filière bio. À l'IFAPME, des formations dans ces domaines ont été développées et permettent aux apprenant(e)s d'acquérir les compétences nécessaires dans un monde toujours plus digital et soucieux de l'environnement. Citons par exemple les formations d'Entrepreneur.euse e-commerce, Maraîcher.ère bio ou encore Développeur.euse d'applications mobiles.

Raymonde Yerna, Administratrice générale de l'IFAPME : « À l'IFAPME, nous formons pour l'emploi et pour permettre à nos candidats qui ont la fibre entrepreneuriale de créer leur propre entreprise. Plus de 80% de nos apprenants décrochent un emploi

après leur formation et plus de 11% créent leur propre entreprise.

Pour atteindre ces résultats, nous travaillons en étroite collaboration avec les entreprises et les secteurs d'activité. Le secteur du commerce est un des principaux secteurs ciblés par nos formations en alternance. Cette convention nous permettra de renforcer les synergies existantes afin d'améliorer encore notre offre de formation, de renforcer l'encadrement des jeunes en entreprise et de mieux articuler encore l'offre et le besoin de compétences, notamment numériques, dans le secteur. »

La présente convention s'inscrit donc dans un objectif de collaboration toujours plus grand entre l'IFAPME et les secteurs professionnels. L'IFAPME a déjà conclu des conventions avec 13 secteurs professionnels et a pour ambition de poursuivre dans cette voie.

La convention se veut pérenne et ancrée dans le temps.

CRUMBLES À PARSEMER SUR VOS DESSERTS !

GOÛTS **BISCUIT**, **SPÉCULOOS**, **TYPE OREO** & **CACAO**



069 34 36 50
info@coupletsugars.com


COUPLET SUGARS
Make all the difference!

www.coupletsugars.com

L'importance du packaging

en marketing, même en boulangerie-pâtisserie !

Le packaging des produits a une grande importance dans la stratégie marketing d'une marque. Il doit en effet servir à provoquer l'acte d'achat. La mise en forme de l'emballage (packaging) est élaboré pour mettre en valeur le produit et séduire le client lorsqu'il va rencontrer le produit pour la première fois. Et le packaging peut fidéliser. Cela paraît incroyable mais c'est vrai !

L'association des formes, des couleurs, des logos et des illustrations, forme une entité qui définit l'identité du produit et qui s'est imprimé dans nos rétines au fil des années, à tel point qu'aujourd'hui, un seul coup d'œil nous permet d'identifier la marque et son produit.

Il a été démontré qu'en règle générale, un client satisfait de vos emballages achètera plus fréquemment dans votre boutique. Il sera aussi plus tenté de tester vos nouveaux produits (sources : MeadWestVacoco). En bref, de belles boîtes, de beaux sachets pour contenir vos produits vous permettent de générer plus de ventes !

Un nouveau client qui n'a pas testé vos produits, pourrait plus facilement craquer si vous lui proposez de belles boîtes ou sachets avec vos créations (visibles en vitrine par exemple)

Aujourd'hui, l'emballage est considéré comme un élément indissociable du produit, permettant à la fois de protéger celui-ci et d'apporter une valeur ajoutée. En effet, il s'agit d'un outil de communication qui sert à transmettre un message, à augmenter l'attractivité d'une marchandise, mais aussi à donner l'envie de le racheter.

Le packaging : plus qu'un simple emballage

Cet élément joue plusieurs rôles. Il offre tout d'abord l'avantage de se démarquer des concurrents. Il facilite la reconnaissance de la marque ou de l'enseigne.

Les critères à prendre en compte pour concevoir un packaging :

- ✓ Un bon packaging présente plusieurs avantages. Notamment, il favorise l'écoulement des stocks tout en valorisant la marque des produits.
- ✓ Il doit mettre en valeur la marchandise et assurer une protection optimale contre toute détérioration.

- ✓ Par ailleurs, cet élément doit apporter des dimensions sensorielles. En effet, le producteur doit tenir compte de l'expérience du client au moment du déballage. On doit donc miser sur une ouverture simple, mais intuitive.
- ✓ Enfin, le choix du conditionnement doit être cohérent avec le positionnement et les engagements de la marque. Ainsi, si l'enseigne intègre des valeurs écoresponsables, elle doit absolument éviter le polystyrène et se tourner vers les matériaux recyclables ou dégradables.

Une mini étude de terrain

Je sais que vous allez penser que tout cela a un coût et c'est vrai mais ce n'est plus aussi vrai qu'avant.

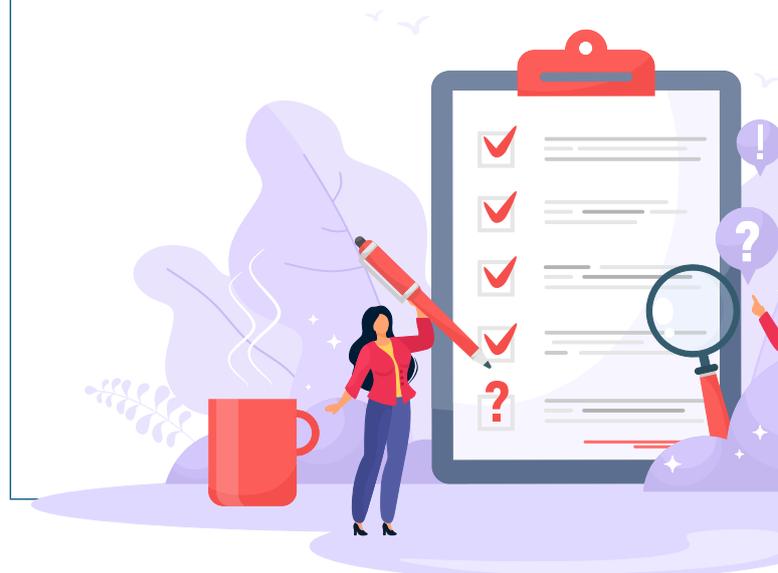
Il faut vraiment étudier les fournisseurs.

Je me suis permise d'interroger 25 personnes à Rouen, qui faisaient la file devant la boulangerie-pâtisserie Yvonne.

A la question : pourquoi venez-vous chez Yvonne ? Tous ont répondu pour la qualité des produits et 19 ont répondu pour la beauté de leurs emballages.

A la question : combien pèse sur 10 la beauté de leurs emballages, la moyenne est de 7 sur 10.

Ensuite, je me suis rendue devant une boulangerie-pâtisserie de Liège qui a la réputation d'avoir créé





On dit souvent que le packaging fait la différence.

En revanche, un bel emballage ne fait pas tout, hélas ! Une préoccupation importante dans la tête du consommateur reste la praticité de l'emballage, dans son utilisation.

Vive le choix

Un client aime avoir le choix, pour cela pensez à mettre en avant différents packagings suivant la période de l'année !

● Fl de Thier

des sachets à pain très attirants et renforçant l'image artisanale de l'enseigne.

Là, en 3 fois, j'ai interrogé 60 personnes (aidée par ma nièce qui étudie le marketing)

A la question : pourquoi venez-vous là ? Tous ont répondu pour la qualité des produits, 52 sur 60 ont répondu pour la beauté du magasin (bois et inox) et 42 ont répondu pour la beauté de leur emballage.

A la question : combien pèse sur 10 la beauté de leurs emballages, la moyenne est de 6,5 sur 10.

Ce n'est évidemment pas une étude scientifique mais je tenais à vous en faire part.





IMPÔTS SALUTAIRES ...

Le mari et son épouse, lors d'un vol vers le sud, se retrouvent sur une île déserte après que leur avion se soit écrasé.

Rien ne laisse présager qu'on pourra les secourir.

Le mari demande à son épouse (apparemment, c'est elle qui gère les finances) :

"Chérie, est-ce que tu as payé nos impôts sur le revenu avant de partir?"

Et elle de répondre : " Non "

Il lui demande aussi :

" Est-ce que tu as payé notre taxe foncière avant de partir? "

Et elle de répondre : " Non ".

Il lui demande encore :

" As-tu payé notre taxe d'habitation avant de partir? "

Et elle de répondre : "Non".

Alors le mari lui saute au cou et l'embrasse. Elle lui demande pourquoi il est si content. Il lui répond : " C'est sûr, ils vont nous retrouver! "

#LATIN

Un romain rentre dans un bar et demande au barman un martinus :

" Un martini plutôt non? "

Si j'en avais voulu plusieurs je vous l'aurais signalé "

#ALGÈBRE

X au carré se balade dans la forêt. Quand il en ressort, il n'est qu'un simple X, pourquoi? Parce qu'il a trébuché sur une racine.

#Q.I.

Docteur, on a calculé que j'avais un quotient intellectuel de 18, mais je ne comprends pas pourquoi...

BLAGUE SUR LA LEÇON

Dans une école du Médoc, l'institutrice apprend aux élèves les mesures de capacité.

Elle en arrive aux mesures des liquides et dit :

- La plus petite, c'est le millilitre. Puis viennent le centilitre, le décilitre, et la mesure de base qui est...
- Le litre! crient les enfants.
- Très bien. Qu'y a-t-il au-dessus du litre?

Et toute la classe en chœur répond :

- Le bouchon!

UN INTELLECTUEL ET UN IMBÉCILE

Un intellectuel propose un jeu à un imbécile :

- Si je te pose une question et que tu ne connais pas la réponse, tu me donnes 1€. Inversement, si tu me poses une question et que je ne connais pas la réponse, je te donne 100€.
- D'accord, répond l'imbécile.
- L'intellectuel commence :
- Qu'est-ce qui a 4 pattes et qui fait « miaou »?
- Ché pas, dit l'imbécile qui verse alors 1€.
- Qu'est-ce qui a 4 pattes et qui fait « waf »?
- Ché pas, dit l'imbécile qui verse alors 1€.

À son tour, l'imbécile lui demande :

- Qu'est-ce qui a 8 pattes le midi puis 4 pattes le soir?

Surpris, l'intellectuel cogite pendant 10 minutes, puis annonce résigné :

- Je ne vois vraiment pas...

L'intellectuel débourse alors 100€, et lui dit :

- Alors quelle est la réponse à la question?
- Ché pas, répond l'imbécile qui lui reverse 1€.



BLAGUE SUR LES VACHES LAITIÈRES

C'est toujours le même fermier qui rapporte le plus de lait à la fromagerie.

Pourtant tout le monde sait dans le village que ce fermier ne possède que quelques vaches.

Alors comment fait-il ?

Intrigués, les autres fermiers décident d'aller lui poser la question :

- Mais comment fais-tu pour obtenir tant de lait avec si peu de vaches ? C'est quoi ton truc ?
- Oh ! C'est tout simple...
- Je le savais ! Tu utilises des produits spéciaux.
- Mais non... où vas-tu chercher ces idées. Des produits spéciaux pour les vaches, mais non !
- Alors comment ?
- Bien c'est simple, le matin quand je vais traire mes vaches, pour les motiver je leur pose toujours la même question : « Alors mes petites ! Ce matin qu'est-ce que vous me donnez ? Du lait ou du steak ? »

BLAGUE SUR LE PÊCHÉ

C'est une jeune fille qui vient prendre place dans le confessionnal.

Elle se penche à la grille du parloir et commence :

- Pardonnez-moi mon père, parce que j'ai pêché.
- Allez-y mon enfant, parlez, quel pêché avez-vous commis ?
- Mon père, j'ai commis le pêché de vanité. Deux fois par jour, je me contemple devant le miroir en me disant que je suis magnifique.

À ce moment là, le curé se penche à la grille et observe longuement la jeune fille, puis il lui dit : « Mon enfant, j'ai une bonne nouvelle pour vous : ce n'est pas un pêché, c'est simplement une erreur. »



BLAGUE SUR VOL À L'ÉTALAGE

Ernest et Pauline sont un vieux couple de 80 ans chacun. Ils se chamaillent sans cesse. Leur jeu favori, faire tout ce qu'il faut pour pourrir la vie du conjoint chaque jour un peu plus.

Ernest très malin a lancé un défi à Pauline, voler une boîte de conserve dans un supermarché. Et au bout du compte Pauline a été arrêtée (Ernest bien sûr n'avait rien volé).

Et voilà donc Pauline au tribunal.

Le juge lui demande :

- Je vois que c'est votre premier vol ?
- Oui, Monsieur le Juge.
- Qu'avez-vous volé ?
- Une boîte de pêches.
- Pourquoi avez-vous volé cette boîte ?
- Oh ! Une petite faim, c'était l'heure du goûter ...
- Combien y avait-il de pêches dans la boîte ?
- Euh... six, Monsieur le Juge.
- Vous aurez donc six jours d'emprisonnement !

Là-dessus Ernest intervient :

- Puis-je dire quelque chose ?
- De quoi s'agit-il ? demande le juge.
- Elle a aussi volé une boîte de petits pois !

BLAGUE SUR UNE LANGUE BIEN PENDUE

Une patiente est dans le cabinet de son médecin, après l'avoir auscultée et établi son diagnostic il lui demande de tirer la langue. La patiente s'exécute.

Au bout de cinq minutes, la patiente trouve le temps long et finit par dire à son médecin :

- Docteur, cela fait cinq minutes que vous m'avez demandé de tirer la langue et vous ne la regardez même pas !
- OUI, oui ! c'était juste pour être tranquille pendant que je rédige votre ordonnance !

Quelques archives

C'est en vidant la maison du compagnon de ma meilleure amie que nous sommes tombés sur ces documents qui appartenaient aux parents, boulangers-pâtisseries.

Quand on regarde les publicités actuelles, il faut reconnaître qu'il y a du changement !

● Fl de Thier

Les grilles ne font pas long feu quand un four n'est pas chauffé aux "Briquettes Union".

Vous chaufferez plus économiquement encore avec nos grilles spéciales, elles assurent un tirage plus rationnel et réduisent la consommation de combustible à l'extrême.

Peut-être vos grilles actuelles ont-elles été détériorées par le charbon employé jadis. Profitez de notre offre pour les remplacer.

Dans un but de propagande, nos grilles vous sont offertes à moitié prix.

Pour en recevoir jeu, dites-nous de barreaux d'envoyez-nous

Boulers de Water Bruxelles • Tél.

Fédération des Patrons Boulangers de la Province de Liège
RUE St-GILLES, 107 - Tél. 24574

LIEGE, date postale.

Monsieur et cher Confrère,

CONTRIBUTIONS DIRECTES — IMPOTS SUR LE REVENU DE 1942. TAXATION DES BOULANGERS.

A titre documentaire, nous vous donnons ci-après, le texte d'une lettre adressée le 27 mai 1943, par le Directeur de l'Administration des Contributions de LIEGE, à M. Adrien Van Weereld, président provincial :

Monsieur le Président,

Comme suite à votre requête du 11 mars dernier, j'ai l'honneur de vous faire connaître, en exécution d'un bulletin de mon administration en date du 22 mai courant, N° 53.518 P. 15/7, boulanger, il a été décidé de faire procéder, pour l'exercice 1943, à l'imposition individuelle des contribuables dont il s'agit.

Veuillez agréer, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Directeur : (s) GILLET.

Suite à nos démarches et propositions, nous venons de recevoir, à titre officieux de l'INSPECTION des CONTRIBUTIONS, le BAREME communiqué à Messieurs les Contrôleurs de l'année 1942 est divisée en 3 périodes que voici :

PREMIERE PERIODE 1 ^{er} janvier au 30 juin	
Produit d'un sac : 2,45 x 147 =	360,15
A déduire pour obtention de la marge semi-brute :	
Farine	227,50
Levure	1,03
Sel (2 kgs)	7,75
Eau	

TROISIEME PERIODE : à partir du 29 septembre	
Produit d'un sac : 2,60 x 150 =	390,00
Déductions - comme pour la 1 ^{re} période plus 1 franc (C.N.A.A.)	239,13
Marge semi-brute partout	150,87

De tout ce qui précède, il faut retenir que le bénéfice semi-brut moyen est 134,60 dans les communes de 20.000 habitants et plus, et de 130,95 dans les petites localités.

Pour la vente de la farine au détail : Bénéfice par sac de 100 kg. = 40 Francs.

Du bénéfice semi-brut établi, en tenant compte des données ci-dessus, il y a lieu de déduire, suivant les déclarations des intéressés, les frais généraux variant d'un établissement à l'autre et comprenant notamment :

- 1) Frais de transport, plus la taxe sur le transport pour réception des farines ;
- 2) Frais de chauffage ;
- 3) Frais d'éclairage et de force motrice ;
- 4) Salaires en espèces et en nature ;
- 5) Versements pour allocations familiales (patron et ouvriers) ;
- 6) Intervention patronale dans les frais de timbres de retraite ;
- 7) Timbres appliqués pour congés payés ;
- 8) Assurance incendie, bris des glaces ;
- 9) Assurances autos, chevaux, voitures, accidents, etc. ;
- 10) Taxes sur moteurs, personnel, enseignes ;
- 11) Taxe foncière sur immeuble affecté à la profession ;
- 12) Taxes de voirie et entèvement des poubelles ;
- 13) Valeur locative des locaux professionnels ;
- 14) Ristournes aux revendeurs, ouvres ;
- 15) Frais de transport pour remise du pain à domicile ;
- 16) Intérêts des charges hypothécaires ;
- 17) Frais de téléphone ;
- 18) Frais d'emballage ;
- 19) Timbres appliqués aux marchandises transportées dans les succursales ;
- 20) Frais de nettoyage et d'entretien ;
- 21) Cotisation professionnelle ;
- 22) Cotisation à la C.N.A.A. ;
- 23) Tasse professionnelle payée en 1942 ;
- 24) Frais de voyage et de déplacements ;
- 25) Graisse et huile pour platines ;
- 26) Arrendes pour diminution de stock ;
- 27) Tous frais généraux divers constituant des charges professionnelles.

Dans votre intérêt, nous vous invitons à faire DILIGENCE pour la rentrée de votre feuille de déclarations sur les revenus.

Pour l'établissement des dites déclarations, nous vous rappelons que des services sociaux de renseignements sont à votre disposition au BUREAU PERMANENT de la Fédération, rue St-Gilles, 107, les lundis et mercredis de 16 à 18 heures ; au BUREAU TECHNIQUE de la Chambre des Métiers et Négoces, bd de la Sauvenière, 65 (1^{er} étage) les lundis et vendredis de 16 à 18 heures et dans ses succursales de SERAING, de VERVIERS et de HUY.

Sentiments dévoués.

Le Président : A. VAN WEERELD.

Boulangers - Pâtisseries

Il ne suffit pas d'avoir un bon four...
Il faut aussi employer un bon combustible.

Vous n'obtenez un bon rendement qu'en chauffant votre four aux

BRIQUETTES

CARISBORG

Cela est votre devoir de longes heures (vous) à chaque instant, comme vous de vous.
Vous savez toujours que température égale à tous les étages ainsi qu'une certaine pollution.
Dans le but de vous satisfaire ainsi que de vous livrer à l'exercice de votre profession, nous pouvons vous proposer les BRIQUETTES CARISBORG en paquets de 40 briquettes.
Chaque paquet est composé de 4 briquettes de 10 briquettes individuellement emballées par un ruban d'étain.
Cet emballage protège votre marchandise des contaminations d'humidité, ainsi que le maintien de la température dans la boulangerie.
Les BRIQUETTES CARISBORG, ont le plus économique et le moins cher de tous les combustibles, à brûler sans laisser de résidu.

Exigez bien de votre marchand les

BRIQUETTES CARISBORG



FORMULAIRE DE PARTICIPATION

Pour plus d'efficacité et de rapidité, inscrivez-vous directement sur www.maitre-boulangier-patisserie.be/inscription à l'aide du bulletin de participation ligne, au plus tard le 20 juin 2021 minuit pour l'action d'automne.



Le kit de promotion automne :

- Kit automne**
- 1 affiche concours A2
 - 1 vitrophane concours
 - 1000 sacs à pain
 - 1 affiche générique A2
 - 250 calendriers 2022
 - 1 affiche 'charte' A4

LES COORDONNÉES de votre point de vente
(à ne pas confondre avec le siège social de votre société) :

Nom du point de vente _____

Nom du responsable _____ Prénom _____

Rue _____ N° _____

Code postal _____ Localité _____

N° de TVA _____ Téléphone/GSM _____

Adresse e-mail _____

Site Web _____

- Oui, je valide mon inscription à la campagne d'activation des Maîtres Boulangers-Pâtisseries 2021, action d'automne. Je recevrai gratuitement mon kit promotionnel.
- Je déclare sur l'honneur que je réalise et cuis mon pain, ainsi que l'ensemble des spécialités et des pâtisseries dans l'atelier de mon établissement.
- Je suis un dépôt et je vends du pain.
- Je demande à être agréé comme Boulanger-Pâtissier producteur.
- Je donne mon accord pour fi gurer sur le site www.maitre-boulangier-patisserie.be
- Je donne mon accord pour fi gurer sur le site www.jecuisinelocal.be

En option, si vous avez oublié lors de la vague de printemps.

- Je désire commander, au prix de 100 euros HTVA, une plaque d'identification en aluminium brossé (largeur: 20 cm et hauteur : 30 cm), personnalisée à mon nom. Je m'engage à régler ce montant selon les modalités de paiement qui me seront communiquées ultérieurement.

Signature et date

Veuillez indiquer les jours d'ouverture et de fermeture de votre établissement:

Lundi	de ... h ... à ... h ... et de ... h ... à ... h ...	<input type="checkbox"/> Fermeture
Mardi	de ... h ... à ... h ... et de ... h ... à ... h ...	<input type="checkbox"/> Fermeture
Mercredi	de ... h ... à ... h ... et de ... h ... à ... h ...	<input type="checkbox"/> Fermeture
Jeudi	de ... h ... à ... h ... et de ... h ... à ... h ...	<input type="checkbox"/> Fermeture
Vendredi	de ... h ... à ... h ... et de ... h ... à ... h ...	<input type="checkbox"/> Fermeture
Samedi	de ... h ... à ... h ... et de ... h ... à ... h ...	<input type="checkbox"/> Fermeture
Dimanche	de ... h ... à ... h ... et de ... h ... à ... h ...	<input type="checkbox"/> Fermeture

Inscrivez-vous directement en ligne sur www.maitre-boulangier-patisserie.be/inscription (vivement recommandé) ou renvoyez ce formulaire via :

- Courrier à **Action APAQ-W Maître Boulanger-Pâtissier 2021**
Verhulst and Friends, 146 avenue Albert 1^{er}, 1332 Genval
- Mail à info@maitre-boulangier-patisserie.be
- Fax au **02 657 35 38**

Quelques coutumes insolites dans le monde !

La diversité culturelle est une richesse justifiant à elle seule le voyage dans d'autres contrées. Mais attention à ne pas froisser vos hôtes !

Ce que l'on considère poli ou de bon ton chez nous ne s'applique pas forcément au-delà de nos frontières.

PASSEZ-VOUS DU SEL EN ÉGYPTE !

Si vous êtes invité à un repas en Égypte, évitez de saler votre plat. En effet, assaisonner le contenu de votre assiette est insultant pour votre hôte qui pensera que vous trouvez sa cuisine répugnante.

SOYEZ EN RETARD AU VENEZUELA

Qui a besoin d'une montre ? En tout cas, pas les vénézuéliens !

Au Venezuela, arriver en avance ou même à l'heure est considéré comme impoli. Si vous êtes invité chez quelqu'un, il est conseillé d'arriver entre 10 et 15 minutes en retard par rapport à l'heure prévue.

La raison est que la personne qui arrive en avance ou à l'heure est considérée comme impatiente, ou trop gourmande (lorsqu'il s'agit d'une invitation à manger).

OFFREZ DES FLEURS EN RUSSIE...MAIS PAS N'IMPORTE LESQUELLES !

Les fleurs jaunes sont synonymes de tromperie ou de rupture pour les russes. Il en va de même pour les œillets rouges, également à éviter. Ces derniers sont traditionnellement placés sur les tombes ou offerts aux vétérans de guerre.

ÉVITEZ LES OBJETS POINTUS AUX PAYS-BAS

Rassurez-vous, les habitants des Pays-Bas n'aiment pas moins recevoir de cadeaux que dans le reste du monde. Attention cependant au présent que vous choisissez !

Là-bas, offrir en cadeau un objet tranchant ou pointu est mal vu car cela est censé porter malheur à celui qui le reçoit.

PRENEZ GARDE À CE QUE VOUS OFFREZ EN CHINE

Les horloges (le temps qui passe), les mouchoirs (la tristesse), les fleurs (le deuil) ou encore les sandales en paille sont des objets associés à la mort, aux enterrements dans l'Empire du Milieu.

UTILISEZ TOUJOURS UN COUTEAU ET UNE FOURCHETTE EN NORVÈGE

En Norvège, les bonnes manières à table sont extrêmement importantes. La plupart des repas – y compris les sandwiches – sont consommés en utilisant des couverts.

LES DENTS DE LAIT SUR LE TOIT, EN GRÈCE

Les enfants Grecs ne s'attendent pas à recevoir de l'argent de la petite souris lorsqu'ils perdent une dent. Au lieu de la déposer sous leur oreiller, ils la placent sur le toit de leur maison.

Cette coutume est censée porter chance et garantir la bonne santé de la dent de remplacement.

NE TRINQUEZ PAS EN HONGRIE

Trinquer et boire de la bière rappelle de mauvais souvenirs à certains hongrois...

Cela remonte à une guerre avec l'Autriche datant de 1849. Après avoir vaincu les forces hongroises en abattant sauvagement treize dirigeants de leur armée, les généraux autrichiens ont célébré leur victoire en trinquant et en buvant de la bière.

Alors que la consommation de bière n'a jamais été interdite, les Hongrois ont fait promesse de s'abstenir de trinquer pendant 150 ans. Aujourd'hui, cette coutume est encore suivie dans certains milieux, malgré l'expiration de ce vœu.



GARDEZ VOTRE ARGENT EN TURQUIE

Quand vous faites un repas d'affaire en Turquie, la coutume veut que ce soit votre hôte qui paye pour vous.

On comprendra que vous proposiez de partager la note, mais on ne l'acceptera pas. Si vous souhaitez rendre la pareille, les Turcs recommandent d'inviter votre hôte au prochain repas.

NE PARLEZ PAS AFFAIRES À TABLE EN BOLIVIE

En Bolivie, il est impoli de parler affaires lors d'un événement comme un mariage ou un dîner.

L'expérience gastronomique est destinée à enrichir les relations personnelles, pas à faire des affaires. Si vous assistez à un déjeuner d'affaires ou un dîner, attendez que votre hôte aborde le sujet du travail en premier.

Votre homologue bolivien voudra discuter de famille avant de s'attaquer à des sujets concernant le business.

UTILISEZ DES BAGUETTES AU JAPON

Autre pays, autres mœurs. Les japonais sont très à cheval sur la politesse, y compris dans leur façon de manger.

Selon la coutume japonaise, il est considéré comme mal élevé de déplacer ou piquer de la nourriture avec des couverts au lieu de baguettes.

De même, si vous êtes invité à manger, utilisez l'extrémité des baguettes qui n'a pas touché votre bouche pour saisir de la nourriture dans une assiette commune.

OUBLIEZ LE ROUGE EN CORÉE

Attention à la couleur du stylo que vous utilisez en Corée du Sud !

Le rouge, en particulier, est à proscrire pour la rédaction de vos cartes de vœux ou d'anniversaire. Il est très mal vu d'écrire le nom d'une personne en rouge car cette couleur est synonyme de décès.

FAITES UN TOUR AU SAUNA EN FINLANDE

En Finlande, les saunas sont un moyen privilégié pour se détendre et socialiser avec famille ou entre amis. Ne soyez donc pas surpris si votre réunion d'affaires est suivie d'une invitation à se relaxer dans un sauna local.

Si on reçoit une telle demande, on est assuré que la réunion d'affaires s'est bien passée !

● Fl de Thier

Source : extraits de livres



Un peu de

culture générale

Il est bon de continuer à se cultiver...A tout âge !

La culture générale se travaille et se cultive dès le plus jeune âge. Elle permet de développer à la fois son intelligence, ses centres d'intérêts et son sens critique.

La culture générale est une boîte à outils permettant de développer une gymnastique intellectuelle et une ouverture sur le monde.

Quelques anagrammes avec un mot :

farine | freina
chien | niche
Marion | manoir | minora | Romain, etc.
ironique | onirique
aimer | maire | Marie | arime |
aime | amie
argent | gérant | grenat, etc.
parisien | aspirine, etc.
police | petite, etc.
affront | offrant
abrutie | tubaire
capte | pacte
carosse | croasser

“
Définition de l'anagramme
Une anagramme du grec « en arrière », « lettre », anagramma : « renversement de lettres » inverse ou permute les lettres d'un mot pour en former un nouveau.
”

Les auteurs utilisent souvent les anagrammes pour choisir un pseudonyme. Exemples :

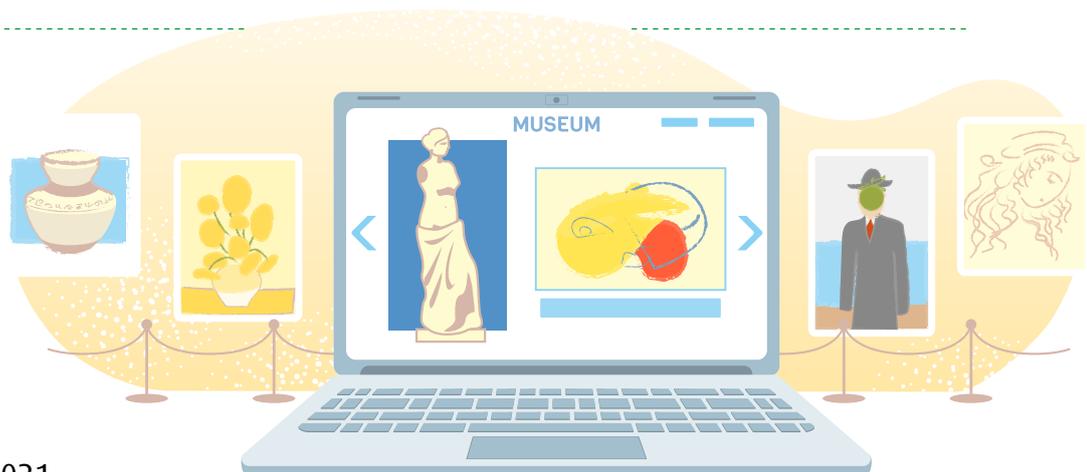
Bison ravi | Brisavion | Baron Visi : Boris Vian
Marguerite Yourcenar : nom de plume de Marguerite de Crayencour
Pauvre Lélian : Paul Verlaine se nomme ainsi dans les Poètes maudits

Musées du monde

Ce lien permet de visiter virtuellement les collections de plus de 500 musées du monde entier. Et ce, gratuitement et à n'importe quelle heure du jour et de la nuit.

Voir lien ci-dessous

<https://artsandculture.google.com>



FIER DE MON MÉTIER • FIER DE MON MÉTIER

BROODWAY

26-27-28-29
SEPTEMBRE 2021
KORTRIJK XPO

WWW.BROODWAY.BE

DOORNIKSESTEENWEG 216, 8500 COURTRAI • T 056 24 11 11 • BROODWAY@KORTRIJKXPO.COM • [f](#) [i](#) [@BROODWAYKORTRIJK](#)

NOUS NOUS RETROUVERONS ENFIN!

50.000 M² D'INSPIRATION & DE DÉCOUVERTES. SAVOIR-FAIRE:

la présélection CB Boulangerie, la finale d'Aspirant Baker, les Innovation Awards, les démonstrations, etc. Visitez également le salon de la boucherie Meat Expo et le salon des produits de 1ère qualité Taste of Tavola.

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



“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

Artis@Drive by Mortagne

Frédéric Mortagne de la boulangerie-pâtisserie du même nom à Mouscron à l'initiative du premier drive de produits locaux de sa région !

Frédéric Mortagne est un passionné, bourré d'idées et d'envies.

Président du Trophée Wanet depuis quelques années, il s'y émerveille du talent et de la volonté des participants et estime que ces derniers continuent à lui apprendre des choses.

C'est pour Frédéric Mortagne une expérience formidable de rencontre avec les gens.

Optimiste dans l'âme, il pense que les artisans boulangers-pâtisseries ont encore leur place dans notre pays, malgré les nombreux assauts publicitaires des grandes surfaces. Tant qu'il y a du courage, des matières premières de qualité, et un parking (élément très important selon lui) !

Les gens veulent de l'artisanal, du local, de l'humain et d'autant plus pendant cette longue crise du Covid.

Et, dans sa tête créative, germait depuis 20 ans l'idée d'un drive en boulangerie-pâtisserie.

C'est en en reparlant avec sa femme et sa fille qu'il a affiné cette idée pour qu'elle devienne une réalité.

Au départ, il ne voulait faire cela que pour la boulangerie-pâtisserie mais sa fille Noémie lui a soufflé l'idée de s'associer à d'autres artisans locaux et est né Artis@Drive !

Il a fallu investir 50 000€ (site web, promotion publicitaire, location d'un local, aménagement de celui-ci, achat de frigos, etc).

Quant à l'investissement humain, il s'agit de Frédéric Mortagne, de sa femme et de sa fille. Et ce n'est bien sûr possible que grâce à l'investissement de l'équipe de la boulangerie à Mouscron.

ARTIS@DRIVE, LE PRINCIPE

Artis@drive c'est l'union de la qualité artisanale et de la rapidité du service drive. Les gens profitent d'une gamme de produits frais, locaux et de saison grâce à aux artisans et producteurs partenaires.



WWW.ARTISADRIVE.COM

MIM-Cellule 9
Drève André Dujardin,1
7700 Mouscron
info@artisadrive.com



Les clients réduisent donc leurs déplacements et gagnent du temps !

Ils passent commande en ligne et choisissent l'heure à laquelle ils souhaitent récupérer leurs courses.

Toute commande passée avant 18h00 peut être retirée dès le lendemain (sauf en cas de produits ayant un délai supérieur à 24h).

Arrivé à leur point drive, les clients ne sortent pas de leur véhicule : Ils sonnent à une borne prévue et communiquent leur numéro de commande ou leur nom.

Et une personne de Artis@drive se charge de déposer la commande directement dans le véhicule !

LES PRODUITS

Boulangerie
Fromages
Bières
Chocolat
Escargots
Légumes
Boucherie

Pâtisserie
Jus de fruits
Viande de canard
Café
Poissonnerie
Crèmerie
Huile d'olive

D'autres produits suivront, au gré des partenariats.

Nous souhaitons plein succès à cette très belle initiative !

● **FI de Thier**



On commande via le site web



On choisit un créneau horaire



On paie en ligne de façon sécurisée



On se rend au point drive et on se laisse servir sans sortir de sa voiture

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



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