

Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel
38^e année
Décembre 2021

les Doyens d'Honneur francophones à la remise des médailles des Lauréats du Travail

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



La tradition a de l'avenir



TRADILEVAIN

La nouvelle gamme de fermenteurs à levain

Bientôt dans vos fournils...



Bruyère

rue François-Léon Bruyère, 34 - CHARLEROI
071/25.01.22 - materiel@bruyere.be
WWW.BRUYERE.BE





Chers confrères,

À l'approche des fêtes, nous constatons une remontée exponentielle des contaminations au COVID 19.

De nouvelles décisions ont été prises par nos décideurs politiques qui engendrent de nouvelles restrictions.

Espérons que cette évolution ne porte pas préjudice à l'esprit de fête familiale et autres de ce mois de décembre et par conséquent à nos entreprises qui ont bien besoin de booster leur chiffre d'affaires afin de faire face à leurs obligations.

En ce qui concerne les sinistrés des inondations, le Gouvernement Wallon a pris de nouvelles mesures complémentaires d'intervention le 24/11/21. Nous espérons, simplement, que les procédures seront souples. Au moment où j'écris ces lignes, les modalités d'octroi ne sont pas encore totalement définies.

Soyez attentif à l'accord social qui est publié en intégralité et qui va réguler les relations employeur/employé pour 2021/2022.

Félicitations à tous les Maîtres boulangers-pâtisseries, qui, par leur engagement ont contribué, au grand succès de la campagne de promotion de ces mois d'octobre et novembre.

Chers confrères, respectez bien les règles d'or de la prévention et je vous souhaite que la santé soit au rendez-vous afin de remplir au mieux votre mission de fournisseur de douceurs, de bonheur; ce qui, une nouvelle fois confirmera vos talents.

Cordialement.

● **A. Denoncin**
Président





“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

LES MOULINS DU VAL DIEU

votre partenaire pour des farines de qualité en circuit court et en agriculture raisonnée

*Toute l'équipe vous souhaite
de joyeuses fêtes*

N'hésitez pas à prendre contact

Benoit Brouwers ☎ +32(0)496 58 66 13

Jean-François Delbrouck ☎ +32(0)491 28 94 54

www.lesmoulinsduvaldieu.be

LES MOULINS DU



**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



Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Ressources humaines** **6** Être un bon manager permet d'assurer la pérennité de son entreprise
- Activités de la fédération** **7** Rapport CA francophone du 17/11/2021 (Résumé)
- Évènement** **8** La cérémonie de remise des médailles des Lauréats du Travail met à l'honneur le travail de nos artisans actifs dans le secteur de la Boulangerie - Pâtisserie - Glacerie et Chocolaterie artisanales
- Communication** **15** La semaine du pain 2022 : Pour susciter l'amour du pain et en particulier du pain complet
- Concours** **16** Les gagnants du concours 'sacs à pain', du concours VIVACITE et 7 Dimanche
- Psychologie** **18** La gestion de conflits, tout un art.
- Économie** **21** Votre chiffre d'affaires + 5 % minimum (SUITE)
- Chronique technique** **22** Les millets, sorghos et autres...
- Chronique technique** **26** La Glace Soft, la Glace à l'Italienne, deux concepts TRÈS différents.
- Communication fournisseur** **28** Le site Belcolade de Puratos va s'agrandir et devenir la première chocolaterie belge neutre en carbone au monde
- Histoire** **30** Petit instant de nostalgie
- Santé** **32** Vrai / Faux sur la digestion
- Communication fournisseur** **34** Le Groupe Laiterie des Ardennes inaugure sa nouvelle unité de production de mozzarella à Baudour
- Social** **36** Programmation sociale 2021/2022 du 25 octobre 2021, conclue au sein de la commission paritaire 118 de l'industrie alimentaire
- Concours** **41** Concours du Meilleur Artisan Belge Francophone : Bulletin d'inscription
- Boulangier à l'honneur** **42** Simon Burton, micro-boulangerie mais macro-passion!
- Grand public** **44** Le Fromage de l'année 2021 est...
- Fiscal** **46** Changement concernant les droits de donation en Wallonie
- In Memoriam** **47**
- Petites annonces** **47**

Administration & gestion

Bld Louis Mettewie, 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, Th. Radermecker.

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.

Être un bon manager

permet d'assurer la pérennité de son entreprise

Que l'on ait beaucoup d'employés ou très peu, être un bon manager requiert les mêmes compétences. Il faut tout d'abord comprendre tout ce que ce rôle revêt et les attitudes idéales pour réussir à gérer son personnel.

DIRIGER C'EST

- Avoir le pouvoir de décision finale (même en management participatif)
- Mettre un cadre et s'y tenir
- Déléguer et savoir bien s'entourer
- Contrôler malgré la confiance
- Motiver son équipe, la fédérer autour de projets communs
- Donner des objectifs et avoir des outils d'évaluation
- Avoir une vision à long terme
- Organiser les tâches de chacun
- Hiérarchiser les priorités

LES BONNES ATTITUDES DU MANAGER

- Neutralité (pas de copinage, pas de désir d'être aimé ou accepté)
- Cohérence dans les décisions
- Clarté dans le discours et les demandes
- Transparence
- Justice dans les décisions
- Crédibilité et servir de modèle
- Stabilité
- Respect
- Proactivité
- Créativité et modernité
- Donner confiance et faire confiance (jusqu'à preuve du contraire)
- Rassurer, montrer de la sérénité
- Ecoute active
- Empathie mais pas au détriment de l'intérêt collectif
- Bienveillance mais sans oublier les objectifs
- Intelligence émotionnelle
- Bonne animation d'équipe
- Être disponible
- Être flexible
- Savoir gérer les conflits
- Maîtrise de soi





Rapport CA francophone

du 17/11/2021 Résumé

1 Le PV du 15 septembre 2021 est approuvé

2 Correspondance et activités

- La gestion de la pandémie Covid
- Les inondations : fermetures prolongées, inertie de certaines administrations
- La démission de Monsieur Cigagna au fonds social
- Les Lauréats du Travail : la cérémonie à Bruxelles
- Pain et santé : la collaboration de la Confédération
- L'évolution du prix du pain : interviews et émissions TV et radio
- La Convention Total : réaction à la convention
- Saveurs et Métiers : appel à notre participation
- Les ventes en circuit court : légales et illégales
- Le Ministère de l'emploi et du travail : formations OIRA
- Les formations techniques : très positives
- Epicuris : la délocalisation
- Le conseil supérieur des classes moyennes : la reconnaissance du secteur
- Le jury central : les auditions multiples pour résorber le retard « Covid »

3 Rapport de l'ARGW

- La gestion du Covid Safe Ticket
- L'assemblée générale d'Artglace à Longarone
- La remise des médailles à l'IRET

4 Délégués aux Commissions

Sociale

- L'accord global en CP118
- La prochaine négociation en CP201

Économique

- Les réactions sur l'article d'octobre
- Le projet de constitution d'un dossier informatif
- La récolte de données auprès des membres

Fiscal

- La rentrée de notre projet de forfait à l'administration
- La prolifération des paiements digitaux
- Les cours de remédiation pour les ex-forfaitaires

5 Confédération

- La gestion de l'immeuble
- Le transfert des fonctions de CP118 et CP201
- La promotion Pain et Santé

6 Apaq-W

- Les boulangeries préférées provinciales
- Le concours sacs à pain : un énorme succès
- Le concours sur Vivacité et sur la publication 7 Dimanche
- Les réseaux sociaux
- Les Coqs de Cristal

7 Afsca

- Les relations tendues avec les contrôleurs
- La formation en ligne
- La classification B2C/B2B
- Les conditions claires de réutilisation des emballages
- Vente sur les réseaux sociaux : contrôle

8 Bureau et moniteur

- La situation de trésorerie
- L'augmentation des frais de banque
- L'augmentation des coûts d'impression
- La rentrée de la déclaration fiscale
- Les cotisations 2022

9 Concours

- Le Trophée Wanet : gestion des inscriptions le 2/12
- Start Days à Ciney
- La mise à jour du règlement « Meilleur Artisan »

10 Divers

- L'ouverture d'une boulangerie « naturelle au levain », à Charleroi
- Les frais de déplacement

● H. Léonard

La cérémonie de remise des médailles des

Lauréats du Travail

met à l'honneur le travail de nos artisans actifs dans le secteur de la Boulangerie - Pâtisserie - Glaceries et Chocolaterie artisanales

Le titre de « Lauréat du travail », délivré par l'Institut royal des Élités du Travail (IRET), fait partie d'une longue tradition qui consiste à honorer des personnes pour leur engagement professionnel. Les travailleurs talentueux, qui délivrent un travail de qualité et montrent un engagement important au service de leur profession, doivent être mis en avant.

La nomination est ratifiée par arrêté royal et un insigne a été remis lors de cet événement national. Cela concerne toute personne active dans le secteur : Boulangerie - Pâtisserie - Glaceries et Chocolaterie artisanales.

Nous avons communiqué le palmarès (147 lauréats dont 57 francophones) dans le moniteur de septembre (pages 43 et 44).

Le 11 février 2021, S.M. le Roi Philippe a octroyé le titre de Lauréat-e du Travail insigne d'or, d'argent, de bronze aux promu-e-s.

Le label est décerné par le Comité organisateur.

Pour ceux et celles qui étaient absents le 14 novembre, voici tout d'abord le discours de bienvenue de Philippe Pirson – Président de l'Iret.

Madame la représentante de Monsieur le Ministre David Clarinval,

Chers Présidents et membres du Comité Organisateur,

Mesdames et Messieurs en vos titres et qualités,

Bienvenue à toutes et à tous,

Aujourd'hui, vous avez devant vous un Président HEUREUX, ... et cela fait déjà un certain temps que je ne l'ai dit !

Heureux de pouvoir vous recevoir avec tous nos partenaires dans ce lieu au cœur des technologies

OBJECTIFS DE L'IRET

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

L'IRET est une fondation d'utilité publique.

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

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

modernes tourné vers l'avenir qui nous permet de transmettre la tradition de mise à l'honneur des valeurs du travail.

Tradition, traditions, ... nous connaissons bien à l'IRET, l'Institut Royal des Elites du Travail.

Depuis plus de 60 ans, nous veillons sur une tradition qui nous est chère, la tradition de reconnaître les mérites professionnels de tous ceux qui le méritent, quel que soit leur statut, quelle que soit la fonction exercée.

Que l'on soit artisan, indépendant, aidant, employé, enseignant, cadre, patron, chacun lorsqu'il est passionné, engagé, a droit à la reconnaissance de son travail et de ses qualités.

Mesdames et Messieurs, ce qui nous rassemble aujourd'hui c'est la célébration de ce que chacun des lauréats du travail éprouve EN ce moment, c'est l'amour, la fierté de son métier, j'insiste, qu'il soit un artisan ou un rouage indispensable au bon fonctionnement de l'entreprise.

Les femmes et les hommes qui ont participé à cette procédure de sélection de Lauréats du Travail



connaissent leur métier sur le bout des doigts et ils en sont remerciés aujourd'hui par la remise des insignes d'honneur octroyés par S.M. le Roi et des labels décernés par le Comité organisateur.

MERCI à chaque membre du Comité organisateur pour l'énergie avec laquelle il a accompli sa tâche.

Chers Lauréats, la distinction qui vous sera remise dans quelques instants est le symbole du respect que notre société veut vous témoigner.

Cette distinction est accompagnée d'un pin's que vous pouvez porter au quotidien, faites le et soyez en fier !

Merci aussi aux Doyens d'Honneur du Travail dont le mandat débute aujourd'hui, vous êtes les ambassadeurs du secteur, les ambassadeurs des professions que vous exercez.

Les nouveaux Doyens succèdent à leurs prédécesseurs qui accèdent quant à eux à l'éméritat.

Ces derniers ont défendu leur profession avec pugnacité, ce pourquoi nous les remercions.

Avant de poursuivre notre programme, je voudrais rappeler que, au sein de l'Institut Royal, nous sommes tous convaincus que le travail fonde l'identité des gens, qu'il donne du sens à la vie.

Le travail est un facteur d'intégration dans la communauté et une condition de survie de notre modèle de société.

Un dernier mot pour conclure cette introduction : MERCI et soyez fiers de votre parcours professionnel !

Je vous remercie pour votre attention.

Et voici le discours de David Clarinval Ministre des Classes moyennes, des Indépendants, des PME, de l'Agriculture, des Réformes institutionnelles et du Renouveau démocratique, chargé des Relations avec le Parlement, prononcé par sa collaboratrice, Nathalie Jouant.

Monsieur PARMENTIER, Monsieur PIRSON, Mijnheer VAN DAMME, Monsieur DENONCIN, Mijnheer IMBRECHTS, Mesdames, Messieurs, Dames en Heren

C'est avec un réel plaisir et un réel intérêt que je participe à cette cérémonie d'attribution des titres de Lauréat du Travail dans la catégorie Boulangerie, Pâtisserie, Chocolaterie et Glacerie.

Je prends cet après-midi la parole au nom de David Clarinval, Ministre fédéral des Indépendants et PME.

Le Ministre Clarinval ne pouvait pas être présent parmi vous cet après-midi. Mais, il tenait à être représenté car il a à coeur la reconnaissance de l'importance à la fois économique et culturelle des professions telles que la vôtre.

Que seraient nos quartiers, nos villes et nos villages sans un bon boulanger ? Que seraient nos fêtes, nos cérémonies et nos réunions de familles sans un bon pâtissier ou bonne pâtissière ?

Que serait la Belgique sans son cramique, ses couques, sa tarte au maton, ses baisers de Malmedy et d'ailleurs ?

Cet après-midi, j'ai particulièrement apprécié :

- l'ambiance un brin nostalgique et chaleureuse de l'évènement ;
- la mise à l'honneur des jeunes talents ;
- des talents confirmés ;
- des talents innovants ;



Président DENONCIN, Président PIRSON de l'IRET, Commissaire Général du Gouvernement monsieur IMBRECHTS, Constant LEHANSE membre du Collège Royal des Doyens d'Honneur



L'assemblée



Allocution du président PIRSON



Monsieur BURTON Simon



Monsieur BOURIVAIN Michaël

- ainsi que la mise à l'honneur des aînés qui ont dédié leur vie à l'art de la boulangerie-pâtisserie;

Vous avez accompagné la cérémonie de musiques issues de la culture populaire, folklorique, du pays.

J'aimerais partager avec vous un extrait des paroles d'une chanson de Jean-Jacques Goldman à laquelle j'ai pensé en préparant cette cérémonie :

Paroles que j'ai quelque peu adaptées à la circonstance, peut-être que vous la reconnaitrez.

*C'était un boulanger, sans rien d'particulier
 Dans un village dont le nom m'a échappé
 Il faisait des p'tits pains si jolis, si dorés
 Que nos vies semblaient un peu plus belles à partager
 Il y mettait du temps, du talent et du coeur
 Ainsi passait sa vie au milieu de nos heures
 Et loin des beaux discours, des grandes théories*

*À sa tâche chaque jour, on pouvait dire de lui
 Il changeait la vie*

Oui, vous changez la vie, vous la nourrissez et l'embellissez. Vous travaillez sans relâche souvent quand les autres dorment encore ou sont en congés. Votre métier se fait nécessairement avec le coeur et la passion du travail bien fait.

La passion aussi de transmettre et de former. La passion de créer et de gérer.

Un métier vers lequel, pour le moment, pas assez de jeunes se tournent puisqu'il figure sur la liste des métiers en pénurie sur l'ensemble du pays.

Il est important que le pays, le Royaume, reconnaisse, la valeur du travail, de l'effort et de l'engagement professionnel.

Aujourd'hui, l'Institut royal des Elites du Travail souhaite justement vous marquer sa reconnaissance et mettre à l'honneur vos talents



Monsieur RICHARD Nicolas



Monsieur ANTOINE André



Monsieur WILLET Dimitri



Monsieur GOFFLOT Benoît



Monsieur ARNOULD Renaud



Madame LEFRANC Valérie

et vos efforts individuels, qui, tout au long d'une carrière donnent non seulement du sens à votre vie mais aussi à la nôtre.

Votre métier est souvent exercé en qualité d'indépendant, dans des petites structures familiales.

Structures qui créent également de l'emploi en atelier et en magasin.

Raisons pour laquelle mon Ministre s'associe à cette cérémonie pour vous féliciter et vous remercier chaleureusement pour le travail accompli.

J'ajoute à destination des représentants de la Confédération belge de la Boulangerie-Pâtisserie-

Chocolaterie-Glacierie, que mon Ministre et moi-même sommes également à votre disposition afin d'entendre et si possible répondre à vos éventuelles préoccupations.

Encore félicitations à tous et toutes.

LES DOYENS D'HONNEUR FRANCOPHONES ONT LA PAROLE

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

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

CHANTAL ADAM

Originaire de la cité de Godefroy de Bouillon, j'y ai obtenu un CESS en hôtellerie-restauration spécialisation pâtisserie. Après plusieurs stages et emplois dans des maisons réputées, je me suis orientée vers le secteur de la pâtisserie suite à la rencontre avec un jeune et dynamique pâtissier talentueux. Nous nous sommes unis en 1974 et six mois plus tard nous reprenons une boulangerie-pâtisserie à Tellin.

Pendant plus de quarante ans, j'ai contribué au développement de notre entreprise dans l'esprit de toujours améliorer le produit et la gestion, afin de tendre vers l'exigence de l'excellence. Mes responsabilités dans l'entreprise comprenaient la vente, la gestion financière des ventes et invendus, le marketing, la communication et la relation avec la clientèle, ce qui me permettait d'informer le département fabrication sur les tendances du moment et le souhait du client.

Notre boulangerie-pâtisserie-glacierie-chocolaterie n'a jamais imposé une gamme de fabrication standard ; au contraire, nous avons toujours anticipé les demandes de la clientèle et répondu à toute sollicitation spécifique de produits. La maison avait pour principe d'accepter et de personnaliser chaque commande, ce qui nous a conduits au succès.





Monsieur DEBLIER Luc



Monsieur SZALIES Arnaud



Monsieur BURY Alain

Maman de trois enfants, mamy de six petits-enfants et épouse du président Albert Denoncin, que j'ai régulièrement encouragé et soutenu, j'estime avoir une vie très active et épanouissante. C'est avec gratitude que j'ai pris connaissance de la volonté de la Confédération belge de la Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie Glacerie de proposer ma candidature à la dignité de Doyenne d'honneur du Travail. Une acceptation de la place de la femme dans nos entreprises. Que le Comité organisateur qui a validé la proposition ainsi que le Commissaire général du Gouvernement soient assurés de ma reconnaissance et de mon engagement dans le rayonnement de la boulangerie pâtisserie chocolaterie glacerie belge.

MICHEL WILKIN

Je me présente : Michel Wilkin, marié à Martine Montreuil depuis quarante et un ans et papa de deux filles, Marie-Julie trente-sept ans et Charlotte trente-trois ans. Je suis installé comme artisan boulanger-pâtissier avec mon épouse depuis 1980 à Ellezelles, dans la région des collines.

Depuis toujours, j'ai été membre de diverses associations de boulangers pâtisseries (Lessines, Frasnes, Leuze-en-Hainaut et Tournai). Je m'y suis investi de plus en plus pour devenir membre du Conseil d'administration. J'ai aussi pris la place de suppléant au Conseil d'administration ainsi qu'à la Commission fiscale de M. Nolf, celui ci même qui venait de laisser sa place de président de la Fédération de Tournai à M. Deroo. Quand M. Nolf a émis le désir de se retirer, je l'ai tout naturellement remplacé dans ses fonctions. C'est alors que M. Mathias m'a sollicité pour devenir réviseur aux comptes de la Fédération francophone de la boulangerie-pâtisserie dont il était le trésorier. Rôle que j'ai également accepté. Enfin quand M. Mathias m'a fait part de son désir de se retirer de ses fonctions de trésorier, j'ai posé ma candidature auprès du conseil d'administration de la Fédération francophone. Cela fait maintenant cinq ans que j'occupe ce poste et si la tâche est ardue, elle n'en est pas moins gratifiante.



Monsieur MAHY Jonathan



Interview des Co - Présidents de la confédération



table d'honneur LEHANSE, IMBRECHTS, PIRSON, JOUANT, VAN DAMME et DENONCIN



José VANDERAUWERA Doyen Emérite



ADAM Chantal Doyenne d'Honneur



Michel WILKIN Doyen d'Honneur



Madame JOUANT représentante de M. le Ministre CLARINVAL



Madame VOETS Directrice de l'IRET, Chantal ADAM Doyenne d'Honneur, Madame JOUANT

JOSÉ VANDERAUWERA

Né de père directeur d'école et de mère indépendante, que rêver de mieux pour le futur. Après trois années de comptabilité et un mois de job étudiant en boulangerie pâtisserie chez M. Haublin, j'ai décidé d'y rester, et ce, pendant quatre ans, tout en intégrant le patronat de l'INFOP à La Louvière pendant deux ans. Avec des professeurs très compétents et passionnés, MM. Hamaide, Desantoine, Libert et Lheureux, je n'ai que de bons souvenirs. Le service militaire terminé, une installation se profilait à Chapelle-lez-Herlaimont, une opportunité que j'ai saisie avec tout l'enthousiasme de la jeunesse. J'y ai fait toute ma carrière et remis mon entreprise à mon ouvrier.

J'ai suivi l'évolution de la profession en participant à diverses formations et démos, comme celles du professeur Cavel, de MM. Rouard, Goffaux, Taillard... d'éminents professionnels. Dès le début de mon activité, mon ami boulanger, M. Detroyer, m'a introduit comme administrateur à l'Union professionnelle de Binche/La Louvière. Par la suite, j'ai succédé à M. Remacle à la présidence de notre Union. La voie était tracée pour la Fédération provinciale du Hainaut aux côtés de M. Nolf, Président, à qui j'ai succédé. Je suis aussi devenu administrateur de la Fédération francophone.

En 2014, sur la proposition de l'assemblée générale de la Fédération francophone, j'ai été mandaté pour représenter le secteur au Jury central et je suis devenu vice-président de la Fédération francophone, dévoué à ses objectifs : la défense et la promotion de l'artisanat. Me voilà aux côtés du Président francophone, M. Denoncin, que j'estime et à qui je suis dévoué, comme à tous les autres présidents auxquels je pense avoir fait honneur. Un poste qui me remplit de bonheur et que j'espère remplir encore un certain temps !!!





Les décorés de TOURNAI, LESSINES et MOUSCRON



Les Doyens d'Honneur francophones



Monsieur et Madame VANDERAUWERA et monsieur et madame LUST



Chorale



Le groupe des Glaciers (de gauche à droite).

Georges Streibel (secrétaire ARAGFB) et les médaillés, Mesdames et Messieurs : Joëlle SIMONIS, Muriel GONDA, Benjamin VANDERHEYDEN, Henri TAVOLIERI, Jonathan MORABITO, Maryne POPPE, Denis KAIRET



La semaine du pain 2022 :

Pour susciter l'amour du pain et en particulier du pain complet.

« *Tout le monde a parfois besoin d'un peu de céréales complètes* ». C'est avec ce slogan que nous lancerons la Semaine du Pain, qui aura lieu la 3^{ème} semaine de janvier 2022. L'occasion de montrer à tous, à la fois en Belgique et aux Pays-Bas, que notre tranche de pain complet « ordinaire » est le stimulant idéal dont nous avons besoin de temps en temps. La Semaine du Pain donnera le coup d'envoi à une campagne d'image de 2 ans, que l'Institut belge Pain et Santé asbl mènera en collaboration avec le NBC, au nom de plusieurs fédérations sectorielles belges et néerlandaises, avec des subsides européens.

LES CÉRÉALES COMPLÈTES MISES À L'HONNEUR

Pendant la Semaine du Pain, nous sensibiliserons le grand public à tout ce que le pain a de plus beau et de meilleur à offrir. Dans ce cadre, le pain complet constitue le point d'ancrage de toute la catégorie de produits.

UN BON DÉPART EN 2022

Nous avons volontairement choisi la 3^{ème} semaine de janvier. Janvier est traditionnellement le mois au cours duquel – après une période festive pleine d'excès – nous décidons d'avoir une alimentation plus saine et

de faire plus d'exercice. Selon le Conseil Supérieur de la Santé, consommer davantage de produits céréaliers complets est à prioriser afin d'avoir une alimentation plus saine.

COUP D'ENVOI DE LA CAMPAGNE BIENNALE

La Semaine du Pain marquera le coup d'envoi de la campagne d'image « Le Pain, une belle histoire. Aux céréales d'Europe. », qui s'étalera sur deux ans. La campagne ne s'arrêtera pas au bout d'une semaine, mais elle se poursuivra plus tard dans l'année à la TV, en radio et sur les réseaux sociaux. Les activités pendant la Semaine du Pain se déploieront à 360° dans l'ensemble du secteur, tant au niveau de l'artisanat que du commerce de détail. La campagne sera aussi menée sur le site web www.painetsante.be.

COMMENT POUVEZ-VOUS Y PARTICIPER ?

Vous recevrez une affiche, un autocollant pour vos vitrines et une communication à mettre sur vos étagères. **Veillez afficher ce matériel promotionnel dans votre magasin pendant la troisième semaine de janvier (du 15 au 23 janvier).** L'idéal serait de proposer suffisamment de pain complet, car nous désirons inciter les consommateurs à en acheter. Par ailleurs, vous pourrez télécharger du matériel digital à mettre en avant sur vos réseaux sociaux d'ici janvier 2022. A ce moment, toutes les informations nécessaires seront disponibles sur www.painetsante.be.



PAIN & SANTÉ.be





Les gagnants

du concours 'sacs à pain', du concours VIVACITE et 7 Dimanche

Le concours 'Sacs à pain' a remporté un énorme succès grâce à l'engagement et à la communication positive des 680 Maîtres boulangers- pâtisseries participants. Le concours qui a débuté le 16 octobre avec les Sacs à pain spécifiques et des cartes code s'est clôturé le 21 novembre à minuit.



Un taux de participation exceptionnelle, 67.211 participations, nous conforte dans l'idée que ce type de concours est très apprécié.

49.500 participants ont répondu correctement aux 3 questions du concours et c'est la question subsidiaire qui a désigné les 5 grands gagnants.

L'Apaq-W et la fédération félicitent et remercient tous les boulangers participants qui ont contribué à cette belle réussite.

Nous remercions également la société VERHULST pour le concept de la campagne 2021.

LES 5 HEUREUX GAGNANTS D'UN AN DE PAINS CROUSTILLANTS ET LA BOULANGERIE QU'ILS ONT CHOISIE

Province	Boulangerie choisie	Gagnant	Localité
Brabant wallon	Les Douceurs du Ravel	M. Alain Vennekens	Bousval
Liège	La Boîte à Pain	Mme Maud Silvestre	Soumagne
Namur	Pâtisserie Maréchal	M. Camille Bosmans	Florennes
Hainaut	Ma Campagne	M. Jason Baurin	Marcinelle
Luxembourg	Boulangerie Devigne	M. Falcone Savino	Rochefort



LES GAGNANTS DU CONCOURS VIVACITE ET DE 7 DIMANCHE

Gagnant	Adresse du gagnant	Boulangerie choisie	Adresse de la boulangerie
Zineb AKEL DRAOUI	6220 Fleurus	Jacques Vanrosomme	6220 Lambusart
Marie-Christine BEAULOYE	5170 Arbre (Nam.)	Boulangerie Ancion	5170 Bois de Villers
Charlotte BEELEN	4100 Seraing	l'Alliance du pain	4100 Seraing
Aline BERNIER	6940 Septon	Boulangerie Alvarez	6941 Bomal
Vito BONDI	4877 Olne	Boulangerie Reip	4630 Soumagne
Philippe CAXTON	5150 Floreffe	La Cerise sur le gâteau	5150 Floreffe
Jocelyne DELPERDANGE	6600 Bastogne	Plaisirs Gourmands	6600 Bastogne
Irene DESPRETS	7890 Ellezelles	Saveurs et Traditions des Collines	7912 Frasnes-Lez-Anvaing
Julien DEVISSCHER	6750 Musson	Boulangerie Demoulin	6750 Signeulx
Marc DINJART	7160 Chapelle Lez Herlaimont	Boulangerie Lejeune	7160 Chapelle-Lez-Herlaimont
Myriam DORMANN	5001 Belgrade	Pâtisserie Joël Massaux	5001 Namur
Alain ERBAIN	7012 Jemappes	Boulangerie Julie et Sandy	7331 Baudour
Hocine HAMMAR	4520 Wanze	Boulangerie-Pâtisserie Winters F.	4520 Antheit
Pierre PEIREMANS	5570 Felenne	Le petit Strep	7070 Le Roeulx
Marcelle PIEDFORT	5500 Dinant	Pâtisserie Jacobs	5500 Dinant
Christelle POLI	1420 Braine-l'Alleud	Pâtisserie David Laurent	1420 Braine-Lalleud
Patricia SARTORI	6240 Farciennes	Boulangerie-Pâtisserie Daeghsels	5060 Tamines
Georgette SPRIMONT	4400 Flémalle	Boulangerie Lemineur	4400 Flémalle
Ghislaine STEVENIN	6820 Florenville	Boulangerie Wiltgen	6700 Arlon
Jean-Claude BAUDUIN	6030 Goutroux	Au Tout Chaud	6040 Jumet
Amandine MARINX	7332 Neufmaison	Graines de Pain by... Eric Gourdin	7600 Péruwelz
Cécile LEONARD	5020 Flawinne	SPRL Pâtisserie Joel Massaux	5001 Namur
Bernard LEROY	6600 Bastogne	Plaisirs Gourmands	6600 Bastogne
Carole MAGNÉE	1310 La Hulpe	Les Douceurs du Ravel	1470 Bousval
Vinciane DESSART	4050 Ninane	Folie's	4053 Embourg

En bleu, les gagnants 7 Dimanche (1 carnet = 30 €)

En noir, les gagnants Vivacité (5 carnets = 150 €)



La gestion de conflits,

tout un art.

Qui d'entre vous pourrait affirmer qu'il ne vit aucun conflit au travail et qu'il ne doit pas négocier ? Voici quelques informations qui pourraient vous éclairer.

LA DÉFINITION DU CONFLIT

- ✓ Le conflit est un affrontement entre des intérêts, des valeurs, des actes ou des procédures.
- ✓ C'est un désaccord, une idée s'opposant à une autre.
- ✓ Il peut y avoir un désaccord sans qu'il y ait de conflit



LES CATÉGORIES DE CONFLITS

CONFLITS LIÉS À LA TÂCHE

- Désaccord au niveau de la tâche
- Différence de priorités
- Planification insuffisante
- Manque d'informations
- Ambiguïté du mandat, des consignes
- Responsabilités mal définies

CONFLITS INTERPERSONNELS

- Conflit de personnalité
- Valeurs différentes
- Lutte de pouvoir
- Caractères différents
- Style de communication
- Besoin de reconnaissance
- Culture différente



LES 5 STYLES DE GESTION DES CONFLITS SELON THOMAS-KILMANN



LA TORTUE

Je perds/Tu perds

- Se retire sous sa carapace pour éviter les conflits
- Renonce à ses intérêts personnels
- Évite autant les sujets de litiges que les personnes avec lesquels elle est en désaccord
- N'a aucun espoir de résoudre les conflits et se sent démunie
- Croit qu'il est plus facile de se retirer (physiquement et psychologiquement) d'un conflit que d'y faire face
- Recherche avant tout l'harmonie



LE REQUIN

Je gagne/Tu perds

- Essaie de dominer son adversaire en le forçant à accepter sa solution au conflit
- Ses intérêts sont extrêmement importants pour lui et ses rapports avec les autres le sont peu
- Cherche à atteindre ses objectifs à n'importe quel prix
- Ne s'intéresse pas aux besoins des autres personnes et ne se soucie pas que les autres les aime ou les accepte
- Considère que les conflits se règlent par la victoire d'une personne sur les autres
- Veut être le vainqueur. Gagner lui donne un sentiment de fierté et d'accomplissement
- Essaie de gagner en attaquant les autres personnes, en les dominant, en les écrasant et en les intimidant.

**LE NOUNOURS****Je perds/Tu gagnes**

- Les rapports avec autrui ont beaucoup d'importance, alors que leurs propres intérêts en ont peu.
- Désire qu'on l'accepte et qu'on l'aime.
- Croit qu'il faut éviter les conflits pour préserver l'harmonie et qu'il est impossible d'en discuter sans porter atteinte aux bonnes relations.
- A peur que, si un conflit persiste, quelqu'un se sente blessé et que les rapports personnels soient compromis.
- Abandonne ses intérêts pour protéger les rapports avec les autres.

**LE RENARD****Je gagne un peu/Tu gagnes un peu**

- S'intéresse modérément à ses propres intérêts et à leurs rapports avec les autres
- Cherche un compromis
- Laisse tomber une partie de ses intérêts et persuade l'autre personne avec qui il est en conflit d'abandonner une partie des siens.
- Cherche une solution où chaque partie a quelque chose à gagner
- Veut un compromis qui se situe entre les deux extrêmes
- Cherche un accord en vue du bien des deux, quitte à sacrifier une partie de ses objectifs et de ses rapports personnels.

**LA CHOUETTE****Je gagne/Tu gagnes**

- Les intérêts et les rapports ont beaucoup de valeur.
- Considère les conflits comme des problèmes qu'il faut résoudre et recherche une solution qui lui permette, comme à l'autre personne d'en sortir gagnante
- Considère les conflits comme une occasion d'améliorer les rapports en réduisant les tensions entre deux personnes.
- Essaie d'entamer une discussion en présentant le conflit comme un problème.
- En cherchant des solutions qui satisferont les deux parties, elle conserve de bonnes relations interpersonnelles.
- Elle ne sera satisfaite que lorsqu'elle aura trouvé une solution qui permette à chacun d'y trouver son compte.

Testez votre style de gestion de conflits

Réfléchissez à votre façon d'agir en situation de conflit, c'est à dire lorsqu'une ou plusieurs personnes vont à l'encontre de ce que vous désirez. Pour chacune des affirmations ci-dessous, inscrivez dans l'espace prévu à cette fin le chiffre qui correspond le mieux à la probabilité que vous adoptiez la réaction mentionnée, dans une situation de conflit.

1 = jamais | 2 = parfois | 3 = souvent | 4 = Toujours

- A. Je défends mes idées avec vigueur
- B. J'essaie d'imposer mon point de vue
- C. Je suis prêt à faire certaines concessions
- D. Je préfère ne pas discuter. Chacun a droit à ses opinions.
- E. J'essaie de trouver une position intermédiaire entre la mienne et celle de l'autre
- F. Dans la négociation, j'accorde beaucoup d'importance aux désirs de l'autre
- G. Je démontre la logique de mon point de vue et j'en explique les avantages
- H. Je préfère toujours discuter franchement et ouvertement d'un problème
- I. Je cherche une solution qui maximise les gains et minimise les pertes de chacun





- J. Je cherche à résoudre les problèmes dès qu'ils apparaissent
- K. Je n'aime pas les situations conflictuelles et je les évite
- L. J'essaie de calmer l'autre car je veux garder de bonnes relations
- M. Je tente d'identifier rapidement les préoccupations et les inquiétudes de chacun
- N. Je préfère taire mes opinions plutôt que de provoquer des disputes
- O. J'essaie de ne faire de peine à personne

Vos résultats :

Total des points attribués à C, E et I : **Compromis tel un renard**

Total des points attribués à D, K et N : **Evitement tel une tortue**

Total des points attribués à F, L et O : **Concession tel un nounours**

Total des points attribués à A, B et G : **L'affrontement tel un requin**

Total des points attribués à H, J et M : **La résolution de problèmes telle une chouette**

Alors renard, tortue, nounours, requin ou chouette ?



Le Moniteur

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

**Vous avez une idée d'article
pour le Moniteur ?**

**Une information insolite, utile,
une expérience à partager ?**

Merci de contacter

Florence de Thier au 0485 164 936

ou sur florence@2thier.com

Beco®

ATELIERS HYGIÉNIQUES

Installations neuves - Rénovation

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



PANELCO sprl

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

www.becopanel.be



Votre chiffre d'affaires

+ 5 % minimum (SUITE)

Certains se sont étonnés de la marge d'augmentation du pain de 2 % mentionnée dans l'article paru en page 18 du Moniteur d'octobre, alors qu'ils ont déjà appliqué une majoration supérieure.

Voyez ci-après les raisons de cette information rigoureusement exacte :

Vous n'ignorez pas que les articles du Moniteur doivent être rentrés à l'impression avant la fin du mois précédent sa diffusion.

Les données qui y apparaissent ont pour origine le site du Ministère des Affaires Économiques, qui analyse le trimestre précédent. Ce sont donc des données indiscutables, mais forcément antérieures à la parution du Moniteur.

Je suis très heureux d'apprendre que certains boulangers ont anticipé cette alerte, qui avait **pour but d'attirer l'attention de beaucoup d'entre eux** ; qui, pour toutes sortes de mauvaises raisons, ont la crainte d'augmenter leurs prix, en leur montrant que certains confrères avaient déjà réagi depuis un certain temps. Vous y constatez également que l'incitation d'augmentation de **MINIMUM de 5%** concerne toute la production et je suis heureux que certains aient relevé un dépassement de cette norme.

- *Ce que je peux néanmoins regretter de leur part, c'est l'absence de communication pour nous informer de leur situation.*

- *Ce que j'ai pu constater très récemment par l'absence presque totale de réponses aux tableaux de relevé de prix pour la défense du forfait. Données précisément destinées à l'actualisation de la réalité du terrain, **que vous soyez au forfait ou non.***

Sans collaboration effective des membres en activité, nous en serons réduits à consulter les données officielles. Ce sera cela ou RIEN !

Vous n'en sortirez pas gagnants...

J'espère avoir répondu à vos interrogations.

Une association professionnelle est par essence la réunion de tous au bénéfice de chacun. TOUT le monde doit y apporter sa pierre et ne pas se contenter de vivre aux « crochets » de tous. C'est seulement comme cela que nous resterons forts et entendus.

● **Henri LEONARD**
Commission économique



Les millets, sorghos et autres...

Avec le millet, on entre dans ces graines, et ici encore céréales, « autorisées » pour les sensibilités digestives qui veulent discriminer le gluten.

Comme le seigle qui est dénommé *centeno* en espagnol (puisqu'il donnerait, d'après la tradition populaire, cent graines pour une semence (à vérifier !)), le millet est appelé ainsi en français parce qu'une graine-semence est censée en donner mille à la récolte.

Voilà une céréale ancestrale. C'était la principale céréale de la plaine du fleuve Jaune, en Chine. C'était aussi une céréale qui réussissait bien en Afrique. Les premiers livres d'agriculture en arabe en font déjà mention au xii^e siècle, ce qui nous oblige à différencier panic et millet. Mais pas de panique, il ne nous faudra pas consulter trente-six dictionnaires pour trancher.

L'ethnologue François Sigaut nous permet de ne pas tomber dans les mêmes difficultés qu'il a rencontrées, et il nous prépare la tâche en précisant que le millet commun (*Panicum miliaceum*) est le millet blanc qui a des panicules larges.

Le millet des oiseaux, ou panic (*Setaria italica*), a une inflorescence où la grappe des graines est plus serrée, se présentant en masse compacte. Tout comme le sorgho en forme de chandelle, il est soit dénommé gros ou petit mil en Afrique de l'Ouest. Et lorsqu'il est disposé en panicules larges, on le nomme sorgho à balais, puisque les épis, une fois débarrassés de leurs graines et liés à leur base, peuvent avoir cette fonction de brosser le sol.

Dénomination de deux des espèces de millet, les plus connues		
En latin botanique actuel	<i>Panicum miliaceum</i>	<i>Setaria italica</i>
En latin classique	Milium	Panicum
En anglais	Common millet	Foxtail millet
En allemand	Rispenhirse	Kolben hirse
En allemand (Suisse 1917)	Zöttelhirs	Zapfehirs
En français (extrait du Petit Robert)	Millet commun Millet blanc à inflorescence lâche, allongée	Millet des oiseaux Millet d'Italie ou millet à grappes avec panicules serrées et épillets courts

D'après SIGAUT, 1994.

Puisque sorgho, mil, millet commun, millet des oiseaux ou panic, teff, fonio et même maïs seront, dans l'histoire, mélangés sous diverses appellations. Les dénominations seront une fois rassemblées et une fois distinctes. Les Portugais ont d'ailleurs gardé de cette

époque post colombienne des caravelles, le nom de *milho* au maïs, puisque les plantes se ressemblaient un peu et que le maïs a supplanté le millet dans des préparations culinaires.



Différencions-les par l'image.



Extrait de Rembert DODOENS, *Fruentorum, leguminum, palustrium et aquatiliu herbarum, ac eorum quae eo pertinent historia*, Anvers, 1566



EXTRAIT DE REMBERT DODOENS, *FRUMENTORUM, LEGUMINUM, PALUSTRUM ET AQUATILIUM HERBARUM, AC EORUM QUAE EO PERTINENT HISTORIA*, ANVERS, 1566



Extrait de Rembert DODOENS, *Fruentorum, leguminum, palustrium et aquatiliu herbarum, ac eorum quae eo pertinent historia*, Anvers, 1566

Maintenant, prenons la recette ancestrale reprise d'un livre d'agriculture en arabe d'Ibn Al Awan datant du XII^e siècle. Pour panifier le millet des oiseaux, on le trempe dans l'eau chaude. Après, en mélangeant sans interruption jusqu'à évaporation complète de l'eau, on pétrit en ajoutant de l'amidon et on achève la panification (fermentation et cuisson).

D'après l'écrit en grec ancien de Discoride, une des sources écrites d'Ibn Al Awan, le pain au millet des oiseaux est moins nourrissant que celui du millet commun, et la fermentation suivie de la cuisson rend le pain plus moelleux.

Dans la sphère des millets, vous avez encore le *djavarisch* qui est mentionné dans un écrit du XII^e siècle, qu'il faut interpréter comme étant le sorgho.

Il nous faut beaucoup de discernement et nous laisser guider par le spécialiste pour nous y retrouver d'un pays à l'autre, et d'une époque à l'autre. Mais remarquons que notre millet des oiseaux est panifié dans le monde arabe du XII^e siècle via l'ébullantage et un temps de repos.

Diététiquement, nous sommes là avec des céréales qui ne sont pas pauvres en protéines ; mais comme souvent, riches en acide phytique et tanins. Une fermenta-

tion au levain plutôt que levure est vivement souhaitée pour rendre les minéraux biodisponibles.

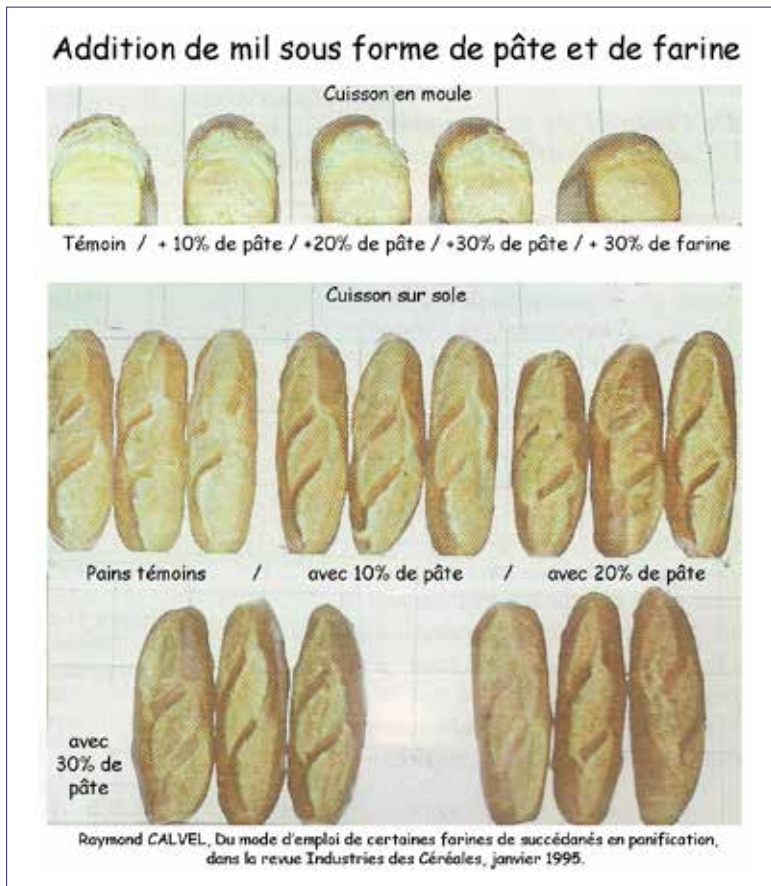
Une des difficultés rencontrées avec ces millets est la conservation sans rancir, surtout après un décorticage qui exige un remouillage conséquent (30 % pour le mil, 40 % pour le sorgho), déclenchant la dégradation enzymatique si le séchage n'est pas appliqué rapidement après.

Le site www.terramillet.com, créé par Martine Dugué, milite pour ces céréales reprises sous le nom générique millet. Vous y obtiendrez une foule de renseignements pratiques. D'abord, pour découvrir leurs atouts face au réchauffement de la planète. En effet, la plante existe déjà, pas besoin d'aller chercher l'Adn d'autres plantes pour cela. Ensuite, les millets permettent l'agriculture autonome locale et diversifiée dans des pays que l'on souhaite en développement au niveau de l'essentiel, l'autonomie alimentaire.

Pour la panification, Martine Dugué oriente plutôt vers le panic brun ou rouge, plus goûteux. L'association Terramillet travaille aussi pour relancer sa culture, là où elle avait disparu en Europe et notamment en France, en Anjou et en Vendée, où il faut souvent lutter contre le fléau qui s'appelle moineaux. Ce n'est pas pour rien que l'une des sortes ait

été appelée millet des oiseaux. Dans ce cas, comme toujours, l'importance des aires de culture limite l'étendue que la petite gènte ailée peut saccager. C'est ce que l'on appelle « faire la part du feu » ; les prédateurs des passereaux et autres, du type rapace, vont aussi venir plus facilement, et contrarier le chapardage.

Le professeur Calvel va, en 1995, produire un article dans lequel il décrit l'expérimentation d'une incorporation de farine de mil à balais (sorgho) en pâte autolysée et en farine ne dépassant pas les 30 % d'incorporation par rapport au froment. Les essais s'étant réalisés dans les années 1970 avec un pétrissage intensif et un ensemencement de 2 % de levure.



En Allemagne où on aime la diversification, voilà ce que donnent les essais avec 20 % d'incorporation de millet dans du froment. L'essai comportant de l'ébouillantage avait un petit avantage.

Si l'on doit utiliser des millet-sorgho de la côte de l'Afrique de l'Est, on se retrouve avec le sorgho et le pain plat dénommé *kisra*. C'est au Soudan que l'on fait ce pain, ressemblant à une crêpe, qui sert d'accompagnement au repas.

L'injera, un autre pain-crêpe, ne se déguste qu'avec une farce de légumes que l'on enroule dedans, à cause de son acidification fort prononcée. Elle est éthiopienne et confectionnée à l'origine avec de la farine de teff.

L'éleusine est une graminée sauvage et cultivée, et est parfois classée dans le groupe un peu générique des millets, comme en témoigne le surnom qu'on lui attribue de mil rouge ou mil africain. D'origine africaine, elle est cultivée au centre de celle-ci. On la retrouve également en Inde, où elle est dénommée *ragi*, avec des épis plus courts et des graines décorticables.



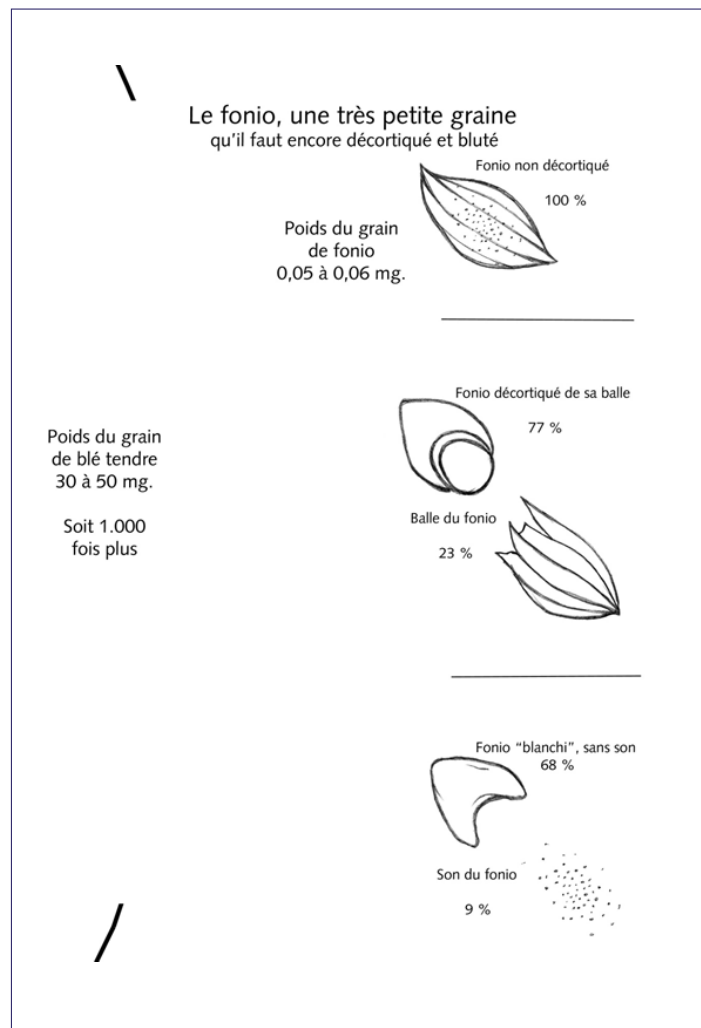
Le teff, est encore une petite céréale des zones arides. Il faut entre 2500 et 3000 graines pour un gramme, c'est dire. Elle est même trop petite pour être attaquée par les insectes. Teff aurait comme étymologie le sens du mot "perdu", puisque les graines sont si petites qu'il est impossible de les récupérer si elles tombent au sol. C'est classé par tradition dans les familles de millet ou sorgho. La farine de teff a fait l'objet, en 2007, d'un brevet déposé à



l'Office européen des brevets (E.p.o) par une firme néerlandaise (HPFI). Et l'état éthiopien, où le teff est connu depuis des millénaires, a dû déposer plainte et porter l'affaire devant les tribunaux internationaux pour récupérer ces droits, accordés un peu trop facilement par l'E.p.o. de Munich.

Il faut relativiser l'apport de ces petites graines. Ce n'est pas tant qu'elles ne sont pas intéressantes d'un point de vue nutritionnel ; elles ont même de très bonnes valeurs protéiques, vitaminiques et minérales. Mais il faut de solides fermentations pour rendre ces nutriments disponibles.

Le fonio, graine ouest-africaine de très petite taille, doit être décortiquée. Il est nécessaire de ne plus devoir, par exemple, se mettre à les travailler au pilon avec du sable, pour ensuite devoir les passer au van afin de séparer par sassage la graine décortiquée, le sable et les balles. Espérons que l'outillage pour faire ces opérations de décortiquage et de nettoyage soit de plus en plus accessible aux peuples qui veulent conserver une culture de tradition, plutôt que de consommer du riz ou du blé d'importation (il faut compter plus de 1300,00 €, pour une décortiqueuse à fonio, actuellement). Il est important de ne pas réserver ces cultures à notre seule curiosité d'occidentaux recherchant des grains sans gluten.



1 Ruhong CHENG et Zhiping DONG, p. 87-89. et Alain BONJEAN, 2010, p.5-6, dans Zhonghu HE et Alain BONJEAN.
2 IBN AL AWAN, tome 2, p. 76.
3 F. SIGAUT, oct. 1994, p. 23-31.
4 G. COMET, 1992, p. 281 à 285.
5 IBN AL AWAN, tome 2, p. 76.
6 Roland PORTERE, p. 733.

7 Molly GABAZA et collab ; F. SAUBADE et col.
8 R. DRAPRON, 1994, p. 28-31.
9 Ababcar N'DOYE, p. 25.
10 Martine DUGUÉ, articles sur le site terramillet.com; Ababcar N'DOYE, p. 23-27.
11 B. POIRIER, p. 12-16.
12 Martine DUGUÉ, déjà cité.
13 B. POIRIER, p. 15-16.

14 Raymond CALVEL, janvier 1995, p. 15-16.
15 W. SEIBEL et W. STELLER, p. 28-32, 99-102, 170-171, 264-274.
16 Site Wikipédia sur l'Eleusine coracana
17 J.-P. COLLAERT, p. 605.
18 Julie BOURDIN en juillet 2018



La Glace Soft, la Glace à l'italienne, deux concepts TRÈS différents.

Les Glaciers Francophones

En tant que professionnels de notre secteur, nous devons veiller à la juste appellation des méthodes de fabrication des glaces issues de différents processus.

Nous constatons de plus en plus fréquemment que dans les articles commerciaux, les textes issus des organismes de contrôle et de formation (l'AFSCA, l'IFAPME,...), est utilisée la terminologie « Glace à l'italienne » pour désigner la Glace « SOFT ».

C'est bien entendu un amalgame qu'il est important de corriger.

Afin de conforter notre point de vue, nous avons sollicité l'avis d'une personnalité du secteur ; Monsieur Ferdinando BUONOCORE, président honoraire d'ART-GLACE, qui est une référence dans le monde des artisans glaciers Européens, et également président de « l'association des Glaciers de Campanie », association qui représente l'Italie au sein d'ARTGLACE.

Dans sa réponse, il cerne parfaitement les différences importantes entre ces deux méthodes de fabrication.

Consulté par l'AFSCA et l'IFAPME pour l'élaboration des nouveaux règlements et modules de formation, nous avons ainsi pu faire valoir notre point de vue. Ces organismes ont ainsi adapté leurs textes.

La raison pour laquelle le processus de fabrication de la glace artisanale est appelé « glace à l'italienne » est très simple ; le berceau de cette gourmandise est l'Italie depuis des temps immémoriaux (même si chaque région dans le monde a ses propres interprétations au point de vue des saveurs, ce qui fait d'ailleurs le charme de l'artisanat).

La glace soft, elle, a pris son essor aux Etats-Unis vers 1930.





Dans le document ci-dessous, nous avons le développement fourni par Monsieur Buenocore.

Comitato Gelatieri Campani.
 Ufficio di Presidenza, Via Marina Piccola, 11/B
 80073 Capri (NA) Italia
 Mob. +39 349 7318721
 e.mail : gelatieri.campani@gmail.com

Capri le 8 mai 2021.

A : Association Royale des Artisans Glaciers Francophones Belges

Objet : glace soft – glace à l'italienne.

Chers Collègues

En réponse à votre mail du 07/05/2021, concernant la dénomination de plus en plus répandue des glaces soft-ice en « glace à l'Italienne ».

A notre avis, la glace soft ne représente pas du tout la tradition de la glace artisanale italienne et j'explique pourquoi. Généralement, par artisan on entend celui qui produit et vend ce qu'il a produit, transformant la matière première en un produit fini, dans notre cas la glace artisanale.

Le processus de production de la glace artisanale italienne prévoit les phases suivantes : 1) mélange des matières premières, 2) pasteurisation, 3) maturation, 4) turbinage, 5) conservation, 6) vente.

Certains pourraient dire que la procédure est la même ; mais il se trompe complètement car la glace soft ne prévoit pas le même processus de production.

La principale différence entre la glace artisanale et la glace soft est que le glacier expose son produit fini, cependant la glace soft n'est pas un produit fini et ne peut être exposée car elle est turbinée à l'instant.

La glace soft, dans les années soixante /septante, était considérée comme un produit purement industriel car les utilisateurs, qui n'étaient pas des artisans glaciers, qui détenaient ces appareils utilisaient des préparations industrielles en poudre (en général vanille/chocolat) incorporées dans du lait ou dans de l'eau, donc le savoir-faire de l'artisan était complètement absent ainsi que l'origine naturelle des ingrédients.

Dans les dernières décennies les glaciers aussi se sont engagés dans la production de glace soft, en utilisant des matières premières de haute qualité, afin d'offrir une gamme plus vaste de produit à ses clients (surtout aux enfants) ; mais le fait est que le concept de production traditionnel italien est tout autre chose et le consommateur en est conscient.

Signé : Le président Ferdinando Buonocore

Traduit de l'italien par ARAGFB A.S.B.L.



Association Royale des Artisans Glaciers Francophones Belges A.S.B.L.
 Président : Henri Tavolieri.
 Secrétariat : streibelgeorges@gmail.com
 Gsm : 0486 79 34 49

Le site Belcolade de Puratos va s'agrandir

et devenir la première chocolaterie belge neutre en carbone au monde

L'investissement le plus important de l'histoire de l'entreprise permettra de presque doubler la capacité de son site phare d'Erembodegem (Flandre-Orientale) et de répondre à la demande de chocolat belge et durable qui ne cesse de croître. Une centaine de nouveaux emplois devraient y être créés.

Puratos a annoncé il y a peu qu'elle a commencé une expansion majeure sur son site de Belcolade à Erembodegem, en Belgique. En plus d'augmenter considérablement la capacité et d'accroître la flexibilité pour mieux servir les clients du monde entier, le site ainsi étendu d'Erembodegem permettra d'accélérer l'innovation. Plus important encore, il sera également un « exemple de production durable de chocolat », selon Jean-Philippe Michaux, directeur financier et responsable du comité de pilotage pour la durabilité chez Puratos. À l'achèvement de la première phase en 2023, Belcolade sera reconfirmé comme le chocolat de choix pour les chocolatiers, les pâtisseries et les boulangers.

LE PLUS GRAND INVESTISSEMENT EN CAPITAL DE L'HISTOIRE DE PURATOS

« La demande des consommateurs pour du chocolat belge durable s'accroissant rapidement, il était évident,

en tant que seul producteur familial belge de ce type de chocolat destiné aux professionnels, de nous développer à Erembodegem », déclare Youri Dumont, directeur de la division chocolat de Puratos. « Nous allons quasiment doubler notre production de Belcolade au cours des cinq prochaines années, et les clients bénéficieront d'une innovation inspirante mise sur le marché plus rapidement que jamais ».

Le développement de Belcolade est attribuable au programme Cacao-Trace de Puratos et aux ingrédients de cacao de haute qualité qu'il fournit. Cacao-Trace offre plus d'avantages aux producteurs de cacao que tout autre programme d'approvisionnement comparable. Ils reçoivent un meilleur prix pour leurs fèves de qualité et un « bonus chocolat » supplémentaire pour chaque kilo de chocolat Cacao-Trace vendu.

À propos de cet investissement, Youri Dumont déclare : « Dès les années 80, Puratos a décidé de protéger l'un





des éléments les plus précieux du patrimoine culinaire de Belgique : le chocolat belge. C'est ainsi qu'en 1988, nous avons investi dans une usine à Erembodegem et lancé la marque Belcolade, offrant le meilleur chocolat de qualité produit exclusivement en Belgique ». L'expansion créera une centaine de nouveaux emplois chez Puratos et autant de nouveaux collègues motivés et passionnés par le chocolat belge durable.

UN PLAN DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Conformément à l'engagement de Puratos pour les générations futures, l'ensemble du site de Belcolade deviendra neutre en carbone. Il fonctionnera à 100 % avec de l'électricité renouvelable et sans énergies fossiles. De plus, 90% de l'eau utilisée dans cette installation proviendra de l'eau de pluie collectée. Selon Jean-Philippe Michaux, ces mesures sont essentielles

à l'engagement de l'entreprise d'atteindre la neutralité carbone d'ici 2025.

Cet investissement sera financé par un prêt durable accordé par KBC. Wim Eraly, senior general manager Corporate Banking & Facility Management KBC : « Limiter l'impact du changement climatique est l'un des plus grands défis auxquels notre société est confrontée. Dans un avenir proche, tant les grandes que les petites entreprises devront s'adapter pour réduire leur empreinte écologique. Nous les aidons en soutenant leur transition vers un modèle économique plus respectueux de l'environnement. Nous sommes donc fiers que Puratos ait fait appel à nous pour lui fournir les moyens financiers nécessaires à la réalisation de cette nouvelle installation ultra-moderne et neutre en carbone, qui associe croissance économique et durabilité. Pour nous, c'est une façon indirecte d'avoir un impact positif sur l'environnement ».



Zeelandia



WOUTERS

PUBLIREPORTAGE



Zeelandia et Wouters

unissent leurs forces en 2022

Depuis le 1^{er} mai 2021, Wouters nv fait partie du groupe Royal Zeelandia. L'entreprise familiale belge de Lokeren dispose non seulement d'un excellent portefeuille de produits, mais aussi de plus de 100 années d'expérience dans le secteur des ingrédients de boulangerie.

« Une acquisition stratégique pour mieux répondre aux besoins du marché à l'avenir », déclare Marc Cuypers, directeur général de Zeelandia Belux.

Zeelandia attend avec impatience l'année 2022 au cours de laquelle deux marques fortes pourront associer leur expertise et leur passion pour le secteur de la boulangerie. "Pour Zeelandia, l'acquisition de Wouters ne signifie pas seulement l'accès à la forte image de qualité en tant que fabricant de pâtes de boulangerie. Nous voyons également le potentiel de croissance vers le reste de l'Europe "Nous en sommes très heureux. Zeelandia a inscrit dans sa mission sa volonté de renforcer l'industrie du pain et de la pâtisserie. L'un des principaux piliers de cette démarche est l'innovation et sa traduction en produits et solutions performants



pour ses clients. Avec l'acquisition de Wouters, Zeelandia se renforce avec un certain nombre de technologies qui complètent très bien les compétences existantes de Zeelandia." déclare Marc Cuypers

Tous les ingrédients sont donc réunis pour faire de 2022 une année particulièrement savoureuse. Si vous avez des questions concernant l'acquisition de Wouters par Zeelandia, vous trouverez toujours une réponse via les canaux suivants :

Courrier : info@zeelandia.be

Par téléphone : +32 3 354 20 68

WhatsApp : +32 475 49 62 12

HISTOIRE

Petit instant de

nostalgie

Lorsque j'ai aidé un membre de ma famille à déménager, je suis tombée sur ces documents. Je ne pouvais pas ne pas les partager avec vous !

Note pour les Comités locaux.

Depuis quel temps, une partie de la farine délivrée aux locaux présente une odeur assez forte. Ce fait ne constitue pas une avarie, mais une simple imprégnation; le gluten et les nutriments de la farine ne sont pas altérés.

(La farine conserve les odeurs avec persistance; exempte de farine placée dans le voisinage d'un fût de pétrole, présente cette odeur, bien qu'il n'y ait pas eu de contact).

Il est utile d'attirer l'attention des boulangers et pâtisseries (qui reçoivent la farine sur ce fait, qu'une aération à désodoriser la farine).

Il est donc recommandé d'étendre la farine en couche sur un linge blanc, dans une chambre chaude et sèche, de l'exposer au soleil, et de la remuer fréquemment. Au bout de quelques jours l'odeur sera totalement disparue.

Prière de reproduire et communiquer le présent avis.

Le 20 Juin 1944

Fédération des Patrons Boulangers de la Province de Liège RUE St-GILLES, 107 - Tel. 245 74

Monsieur et cher Confrère,

CONTRIBUTIONS DIRECTES - IMPOTS SUR TAXATION DES BOULANGERS

A titre documentaire, nous vous donnons ci-après le détail des contributions directes et impôts sur la taxe de 1943, par le Directeur de l'Administration des Contributions directes de la Province de Liège.

Monsieur le Président,

Comme suite à votre requête du 11 mars dernier en exécution d'un bulletin de mon administration en date du 10 mars 1944, relatif aux conditions économiques dans lesquelles les contribuables sont placés, nous avons l'honneur de vous adresser ci-joint un bulletin de renseignements.

Veillez agréer, Monsieur le Président, l'assurance de notre haute considération.

Suite à nos démarches et propositions, nous avons l'honneur de vous adresser ci-joint l'INSPECTION DES CONTRIBUTIONS de la Province de LIÈGE.

L'année 1942 est divisée en 3 périodes que nous vous présentons ci-après :

PREMIERE PERIODE

Produit d'un sac : 2,45 x 147 = 359,25 A déduire pour obtention de la farine : 100,00 Taxe : 100,00 Laiterie : 50,00 Sel : 12,00 Eau : 10,00

Marge semi-brute dans les communes de 20.000 habitants et plus : 122,02 moins 7,35 (0,05 x 147) = 114,67

DEUXIEME PERIODE

DOCUMENTATION DU COMMERÇANT LE BOULANGER DECOUPAGE, PESEE ET TOURNAGE DES PATONS

Le Boulanger N° 4 - 4 AVRIL 1944

COMMERCES DISTRIBUCTION

REFLEXIONS ECHOS ET INFORMATIONS

Nouvelles en cinq lignes Nouvelles de l'étranger

Les timbres faux

Pour les commerçants évacués

Des sacs s. v. p.!

Les dépôts de pain

Attention à votre livre de stock!

Le Boulanger

Le Boulanger

Le Boulanger

Le Boulanger

Le Boulanger

Le Boulanger

Le Boulanger

Le Boulanger

Le Boulanger

Le Boulanger

Le Boulanger

Le Boulanger

Le Boulanger

Le Boulanger

Le Boulanger

Le Boulanger

Le Boulanger

Boulangers - Pâtisseries

Il ne suffit pas d'avoir un bon four... Il faut aussi employer un bon combustible. Vous n'obtiendrez un bon rendement qu'en chauffant votre four aux

BRIQUETTES



CARISBORG

Calliez-vous desiccateur de boulangers flammes claires à chaleur intense, aucune trace de suie, pas la moindre scorie ni mâchures. Vous évitez des réparations coûteuses. Dans le but de vous satisfaire ainsi que de vous faciliter à l'entretien la maintenance, nous pouvons vous proposer les BRIQUETTES CARISBORG en paquets de 40 briquettes. Chaque paquet est composé de 5 rangées de 8 briquettes solidement maintenues par un ruban d'acier. Cet emballage pratique vous permettra la commodité d'emmagasiner ainsi que la manipulation de transporter dans le boulangerie. La BRIQUETTE CARISBORG est la plus économique et la moins chère de tous les combustibles, n'hésitez pas, faites un essai.

Exigez bien de votre marchand les "BRIQUETTES CARISBORG"

aux Comités
otrise pas
qualités
ple: un sq
nd immédia-

ies parti-
on suffit

mine sur
ber si
2 ou 3

septembre
390,00
239,13

LE REVENU DE 1942
ERS.

le texte d'une lettre adressée le 27
utions de LIEGE, à M. Adrien Van

l'honneur de vous faire connaître,
du 22 mai courant, N° 53 618 P. 15/7,
est exercée, en 1942, la profession de
re 1942, à l'imposition individuelle des

ce de ma considération distinguée.
Le Directeur M. GILLET

venons de recevoir, à titre officieux de
communiqué à Messieurs les Contrôleurs de

voici
janvier au 30 juin
360,15
marge semi-brute
227,50
1,94
1,35
1,70
0,15
239,13
122,02
114,67

es de
10.000 tabacants
41) =
juillet au 28 septembre
400,40
245,70
110

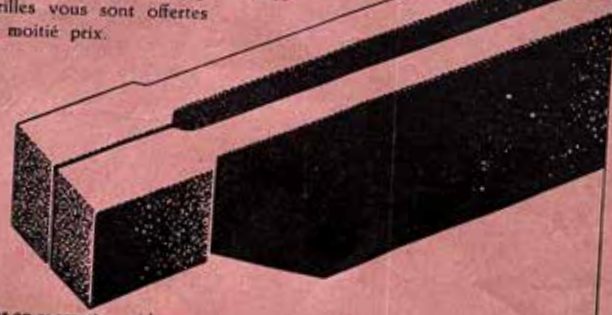
Les grilles ne font pas long feu quand un four n'est pas chauffé aux "Briquettes Union"

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 rapidement un jeu, dites-nous combien il y a de barreaux dans votre foyer et envoyez-nous un de ceux-ci.

Rue de Waterloo, 104
Bruxelles - Tél. 12.79.01

"Briquettes Union"

Rue Central 9
Anvers - Tél. 7.13.31

HISTOIRE

Prix des vivres pendant la guerre

propos des hausses exorbitantes qui ont pesé pendant l'occupation sur le panier de la ménagère, il nous paraît intéressant de publier un tableau des prix de certains produits de base pendant la guerre.

DESIGNATION	Unité	1914	1915	1916	1917	1918	1919
Pain de blé, 1 kilo		5,00	5,00	6,00	10,00	25,00	15,00
Blé, 100 kg		2,00	4,00	10,00	30,00	41,00	15,00
Blé dur, 100 kg		1,60	0,80	0,85	2,30	6,00	0,30
Blé tendre, 100 kg		0,10	0,70	3,20	9,90	15,00	7,25
Orge, 100 kg		0,28	2,00	4,00	10,00	27,00	7
Avoine, 100 kg		0,40	1,60	4,00	15,00	15,00	1,20
Maïs, 100 kg		0,20	0,30	0,80	10,00	50,00	2
Haricots, 100 kg		3,20	4,00	18,00	12,00	12,00	9,00
Chocolat, 100 kg		0,80	1,25	6,50	16,00	49,00	80,00
Sucre, 100 kg		1,40	3,30	15,00	150,00	150,00	?
Cafo, 100 kg		3,20	2,50	8,50	30,00	40,00	28,00
Beurre, 100 kg		3,00	0,30	0,40	1,20	1,40	0,70
Lait, le litre		0,20	0,40	0,70	5,00	7,50	9,25
Vin, la pièce		0,15	0,25	0,25	1,15	1,20	25,00
Œufs, la douzaine		0,40	0,60	0,60	10,00	10,00	1
Savon mou, la boîte		9,00	21,00	60,00	120,00	180,00	?
Laines, la bobine		0,30	0,80	60,00	200,00	200,00	120,00
Fil, la paire		20,00	20,00	60,00	200,00	200,00	120,00

Nous ferons remarquer que les prix de novembre 1918 ont été augmentés de 10%.

Si certaines de nos hausses, telles celles du riz, du chocolat, du café, du sucre, de la laine et de la fil, que l'on se pourrait croire importés en Belgique occupée, s'expliquent facilement, il n'en est pas de même pour les autres produits. Courtois, par exemple, n'aurait pas de problèmes de viande, ni les charcuteries de lair; nos fermiers récoltaient plus de pommes de terre que jadis et les vaches ne donnaient guère moins de lait.

Certes l'association allemande réquisitionnée, aux prix maxima qu'elle fixait, une bonne partie de nos denrées, mais ce n'est pas tout. Ce qui est arrivé, c'est que les hausses exorbitantes ont été réalisées non pas sur les produits eux-mêmes, mais sur les services rendus par les producteurs. On peut dire que les producteurs ont été payés plus cher pour leur travail que pour leur produit.

Commissaire de l'arrondissement

Ce questionnaire doit être rempli avant le 5 janvier

Groupement de la boulangerie belge, rue Raymond May, Bruxelles

Approvisionnement en combustible

Tableau factuel des factures au verso

Octobre	6000
Novembre	8300
Décembre	8300

à ajouter

Cuison à façon du 1^{er} Octobre au 31 décembre 1941 suivant régime

signe, pour producteurs seuls commercer comme

10 Pour que la cuisson à façon puisse être faite en considération

pour l'attribution de combustible il est indispensable de fonder à

la présente une attestation de l'acte communal de l'organisation adhésive

Transcription tablé

Tous autres (bois charbon) jusqu'à l'adhésion, 20

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DU RAVITAILLEMENT

36a, Place de l'Industrie - Bruxelles

Modèle 7

Arrondissement: Neufchâteau

Commune de: Chaineux

Liste des Consommateurs à servir par le même Détaillant

Période: Adhésives

Nom et adresse du détaillant: Goebels

PRODUIT: Pains et farines

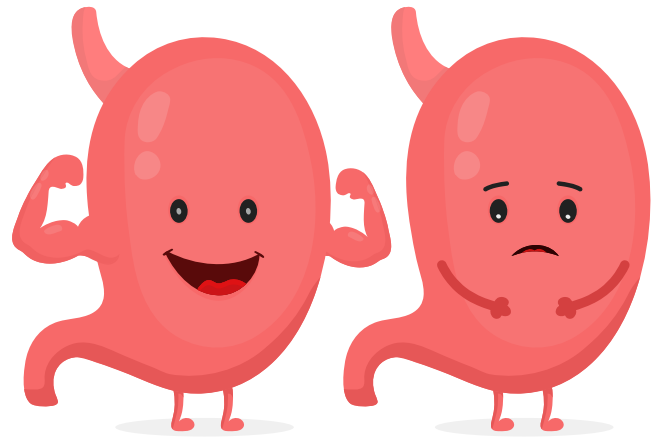
Nombre de clients repris à la liste ci-dessous

Nom et initiale du prénom du consommateur (1)	N° de la Carte de Ravitaillement (2)	N° de la Carte d'Adhésive (3)	Nom et initiale du prénom du consommateur (1)	N° de la Carte de Ravitaillement (2)	N° de la Carte d'Adhésive (3)
1. Baony			22. Dumont P		
2. Bauckier A	1		23. Defraitem	1	
3. Belland J	4		24. Dumont H	3	
4. Bodeux Jn	1		25. Desoyet J	4	
5. Blanchy E	1		26. De Gultes	2	
6. Belland J	1		27. Decloux O	3	
7. Bauden Jn	1		28. Demonceau	3	
8. Bagnote	1		29. Delloye	4	
9. Beuker	6		30. Dumont H	4	
10. Beckes	8		31. Esdren E	4	
11. Boumout Jn	2		32. Calbigne E	4	
12. Beuhay Feleheid	3		33. Desoyet Ponce	4	
13. Gollin J	6		34. Diepart	8	
14. Boumout Jn	3		35. Decker H	4	
15. Boumout E	1		36. Dumont H	4	
16. Gollard H	3		37. Loppagne	6	
17. Bolson	9		38. Decloux	15	
18. Bouré	3				
19. Demoulin P	4				
20. Dehieux W-v	4				

Vrai / Faux

sur la digestion

Avant les fêtes, il est bon de savoir certaines choses et de nombreuses informations pourtant répandues sont fausses.



LA SIESTE EST EXCELLENTE POUR LA DIGESTION. FAUX.

Chacun aura remarqué que l'on a tendance à somnoler en début d'après-midi. C'est d'ailleurs pourquoi certains s'adonnent à la sieste, activité réparatrice aux multiples bénéfices. Généralement, on associe cette baisse de vigilance à la digestion puisqu'on ressent les premiers symptômes juste après le repas du midi. En réalité, la digestion n'y est pour rien.

Ces dernières années, les chercheurs ont considéré la sieste comme provenant de mécanismes endogènes, régulés par notre horloge biologique. Le besoin de dormir se fait donc sentir même si on a sauté le repas ! Non seulement, la sieste n'est pas liée à la digestion, mais en plus, elle ne serait pas forcément bénéfique à ce niveau. Si l'on s'allonge trop tôt, le liquide de digestion peut remonter dans l'œsophage et provoquer des remontées acides désagréables.



APRÈS UN REPAS, IL FAUT ATTENDRE 2 OU 3 HEURES AVANT DE POUVOIR SE BAIENER. FAUX.

Cet adage est bien connu des enfants qui s'impatientent avant de pouvoir se jeter à l'eau sur les plages. Avec une question qui demeure : au fond, pourquoi ? Cette précaution serait en fait liée au phénomène d'hydrocution : lorsque la température du corps est élevée et que l'on rentre brutalement dans l'eau froide, la peau se refroidit très vite. Les vaisseaux se contractent rapidement, provoquant une augmentation de l'hypertension artérielle, et le cœur est perturbé (vertiges, pertes de conscience, voire arrêt cardiaque). En réalité, ce phénomène dangereux n'est pas lié à la digestion. Même si elle accroît légèrement la température du corps (du fait de la thermogénèse), la digestion est négligeable devant les variations

biologiques de la température du corps (maximale en fin d'après-midi). Pourquoi, dès lors, ne pas déconseiller la baignade après une légère activité physique ? Elle augmente également la température du corps...

Ce qu'il faut faire pour l'éviter :

- se mouiller les zones les plus riches en récepteurs thermiques (nuque, thorax, visage, dos)
- entrer progressivement dans l'eau
- ne pas se baigner seul
- éviter de s'exposer longtemps au soleil avant la baignade.

LES LÉGUMES CRUS SE DIGÈRENT MOINS BIEN. VRAI et FAUX



C'est bien connu : si on fait cuire nos légumes, c'est pour qu'ils deviennent plus digestes. Est-ce vraiment exact ? Pas tout à fait. Il faut savoir que la cuisson est une pratique alimentaire qui engendre une perte inexorable de nutriments (à quelques exceptions près) et une dégradation des molécules. Or, selon une hypothèse, qui repose sur les études anglaises, il existe des enzymes naturellement présentes dans les légumes qui faciliteraient leur digestion. En l'absence de ces enzymes, dénaturées par la chaleur, les organes du système digestif doivent les suppléer et redoubler d'intensité, ce qui, à terme, les affaiblirait. Difficile de dire aujourd'hui si cette hypothèse est valable. Tous s'accordent néanmoins sur un point : les légumes crus peuvent parfois causer des inconforts gastriques et intestinaux (surtout lorsqu'on change brusquement les habitudes alimentaires et en fonction de la physiologie individuelle), notamment parce qu'ils contiennent des fibres non transformées par les enzymes de la digestion. Mais ces fibres ont un rôle primordial dans l'organisme : facilitation du transit intestinal, effet sur la satiété, équilibre de la flore intestinale...



IL FAUT RINCER PLUSIEURS FOIS LES LÉGUMES SECS (MÊME EN BOÎTE) POUR MIEUX LES DIGÉRER. **VRAI.**

Rincer abondamment des haricots rouges en boîte, quelle drôle d'idée ! Et pourtant, c'est un fait : L'eau qui accompagne les légumes en boîte, et à fortiori celle issue du trempage, contiennent la majorité des glucides et des sucres complexes responsables des flatulences (notamment les oligosaccharides). Ces derniers ne sont pas bien absorbés par l'organisme et fermentent donc dans l'intestin. Il est possible d'améliorer ce problème en ajoutant progressivement des légumineuses à son alimentation car la flore bactérienne se modifie et permet de mieux les digérer.



L'HOMME NE SAIT PAS DIGÉRER LE LAIT. **VRAI** et **FAUX**

A l'origine, l'homme ne pouvait pas digérer le lait. Ou plutôt, il ne pouvait le faire que jusqu'à l'âge de 4 ou 5 ans. Passé ce cap, l'enzyme responsable de la digestion du lait, la lactase, diminuait petit à petit son activité dans l'organisme avant de disparaître définitivement. Il était alors impossible de consommer du lait sans connaître de sérieuses crampes d'estomac et des diarrhées parfois fatales. Était-ce un moyen de réserver le lait maternel au dernier né ? Possible. Mais, une étonnante mutation génétique fit son apparition il y a 10 000 ans aux alentours de la Turquie actuelle et se répandit à une vitesse ahurissante. Celle-ci permit aux hommes de boire du lait toute leur vie. Aujourd'hui, cette mutation est présente chez 25 % de la population humaine et seules certaines régions sont concernées. Ainsi, près de 90 % des nord-européens et 80 % des nord-américains peuvent boire du lait, tandis que les populations d'Asie du Sud-Est, d'Amérique du Sud, et d'Afrique ne le digèrent pratiquement pas (intolérance au lactose).



L'ALCOOL FACILITE LA DIGESTION (LES « DIGESTIFS » ET « LE FAMEUX TROU NORMAND »). **FAUX.**

Les longs repas de famille sont souvent bien arrosés et on y arrive bientôt : apéritifs, vins en accompagnement, digestifs après le plat principal. L'alcool aiderait à digérer, alors pourquoi s'en priver ? Parce qu'il s'agit en fait d'une idée reçue. Pendant longtemps, la communauté scientifique a soutenu que l'alcool facilitait la digestion en augmentant la sécrétion de gastrine (une enzyme digestive) et en rendant l'estomac plus

mobile. Il n'en est rien. De récentes études ont balayé cette idée d'un revers de main. L'une d'elle a établi, en analysant l'air expiré de convives après le repas, que ceux qui buvaient des digestifs voyaient leur digestion gastrique ralentir de 50 %. 6 heures de digestion pour les buveurs à l'eau, contre 9 heures pour les autres.

Mais alors, notre impression nous jouerait-elle des tours ? C'est exactement ça. L'alcool (conjugué au froid) distend la paroi de l'estomac (augmentant ainsi son volume) de sorte que l'on ressent un soulagement trompeur après en avoir consommé. Ce qui nous permet de reprendre du gâteau sans broncher ! Ce qui vous arrange, vous, les boulangers-pâtisseries ...



IL FAUT ÉVITER DE MANGER GRAS AVANT UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE. **VRAI.**

Faut-il manger avant de faire du sport ou rester à jeun ? Les recherches sont unanimes : la performance est meilleure lorsque l'activité sportive est précédée d'un repas. Mais, pas n'importe comment : au moins trois heures avant et en évitant... les aliments gras ! Qu'il s'agisse de « bons » ou de « mauvais » gras, il vaut mieux ne pas les consommer avant un exercice physique car leur digestion est beaucoup plus longue : leur caractère hydrophobe implique l'intervention de nombreux phénomènes complexes. Or, combiner une activité intense et une digestion particulièrement active est le meilleur moyen de subir des inconforts gastriques...



L'ARTICHAUT EST UN ALIMENT À PRIVILÉGIER EN CAS DE PROBLÈMES DIGESTIFS. **VRAI.**

Les feuilles d'artichaut sont en effet reconnues pour leur capacité à soulager la dyspepsie et faciliter la digestion. Elles augmentent notamment la production de bile, un liquide biologique sécrété par le foie qui favorise surtout la digestion des lipides. Des études sont venues confirmer ces allégations : en 2004, une étude menée auprès de 208 personnes atteintes du syndrome de l'intestin irritable (qui se caractérise par des malaises ou des sensations douloureuses au ventre) a montré que des extraits de feuilles d'artichaut réduisaient les symptômes de 50 % ! Une qualité qui a permis à l'artichaut une « promotion » : des chercheurs ont en effet proposé qu'il soit réévalué comme « aliment fonctionnel », c'est-à-dire un aliment capable d'aller au-delà d'un apport nutritionnel satisfaisant, en apportant un net bénéfice pour le bien-être et la santé.

Sources: vrai-faux santé Matière grise, passeportsanté

Le Groupe Laiterie des Ardennes

inaugure sa nouvelle unité de production de mozzarella à Baudour

Après 18 mois de travaux, le Groupe Laiterie des Ardennes est fier d'ouvrir les portes des nouvelles installations de sa filiale SOLAREC à Baudour. Déjà active sur place depuis 2017 avec son site de préconcentration, SOLAREC a construit de nouveaux bâtiments qui abritent une unité de production de mozzarella d'une capacité de 32.000 tonnes par an. Ces trois dernières années, SOLAREC a déployé un programme de 125 millions d'euros dont une fromagerie, une tour de séchage et une ligne de beurre destiné à la viennoiserie, avec à la clé plus de 60 emplois créés.

En 2018, le conseil d'administration de Laiterie des Ardennes a chargé sa filiale SOLAREC d'identifier un moyen de limiter son exposition à la volatilité des prix du beurre et de la poudre. Une étude approfondie a identifié la mozzarella comme un produit porteur d'avenir. En effet, un peu plus de 3.6 millions de tonnes de mozzarella sont consommées chaque année dans le monde. Et ce marché est en progression constante.

SOLAREC était déjà présente à Saint-Ghislain depuis 2017 avec un site d'écémage et de préconcentration (après récolte du lait, ce processus permet de réduire par trois les flux transportés en concentrant le lait écémé). Un tout nouveau bâtiment a donc été érigé juste à côté des installations existantes.

Louis Ska, Directeur Général du Groupe Laiterie des Ardennes : « Les travaux ont démarré en plein confinement, en avril 2020 plus exactement. C'était un chantier titanesque avec des contraintes d'envergure en pleine pandémie. Le bâtiment de 14.000 mètres carrés abritant l'ensemble des installations a été érigé en quelques mois. En termes d'outil, notre choix s'est porté sur un coagulateur en continu. Une technologie de pointe qui offre des rendements fromagers supérieurs.»

Le site a été pensé pour limiter l'empreinte carbone liée aux activités. 3.000 m² de panneaux photovoltaïques sont en cours d'installation sur le toit du bâtiment. Tout comme le site de Libramont, le site de Baudour est





également équipé d'une installation de cogénération. La flotte de camions du Groupe est en cours de renouvellement pour atteindre 100% de camions roulant au LNG, gaz naturel liquéfié dans les deux ans.

La mozzarella produite à Baudour sera conditionnée sous forme de blocs de 2,5 kg qui seront destinés au marché européen, puis à l'Asie. Ces blocs sont exclusivement dédiés à la production de mozzarella râpée.

LE GROUPE LAITERIE DES ARDENNES : ACTEUR EUROPÉEN MAJEUR

Laiterie des Ardennes est née en 2010 de la fusion entre LAC+ et la Laiterie de Chéoux, les deux coopératives qui ont racheté ensemble SOLAREC en 2002.

La Laiterie des Ardennes a gardé la forme de la coopérative. Elle rassemble aujourd'hui 2.186 producteurs de lait et collecte chaque année 1,2 milliard de litres de lait partout en Belgique.

SOLAREC est la filiale industrielle et commerciale en charge de la valorisation du lait collecté. Elle transforme annuellement 1,55 milliard de litres de lait en poudre, en beurre et en lait UHT. SOLAREC dispose de deux sites : le siège historique de Libramont, construit en 1965 et qui a bénéficié de nombreuses phases d'investissements depuis sa reprise, et le site de Baudour construit en 2017.

Laiterie des Ardennes et sa filiale SOLAREC sont alignées sur une même mission : « Nous travaillons dur tous les jours pour apporter une vie meilleure à nos producteurs en offrant le meilleur du lait au monde »

A Libramont, on produit des poudres de lait, des concentrés de protéines, du beurre, et du lait UHT. SOLAREC est un acteur européen majeur et pèse pour 10% environ du total des poudres exportées hors d'Europe. Louis Ska : « Environ une brique de lait sur deux vendue en Belgique sort du site de Libramont. Afin de garantir un peu plus la valeur ajoutée de nos produits et donc de garantir un revenu équitable pour nos producteurs de lait, nous avons décidé d'investir le segment du beurre pour la viennoiserie. Une ligne de production de plaques de beurre de tourage à destination des professionnels et des artisans de la viennoiserie a été mise en service en juillet 2021. C'est une année clé pour le Groupe Laiterie des Ardennes. »

LE SITE DE BAUDOUR EN CHIFFRES :

- 14.000 mètres carrés
- 50 emplois créés
- Une capacité de production de 32 000 T de mozzarella par an
- 14.000 T de lactosérum
- 250 millions de litres de lait transformés par an (en provenance de Wallonie et de Flandre)
- 3.000 m² de panneaux photovoltaïques



Programmation sociale 2021/2022

du 25 octobre 2021, conclue au sein de la commission paritaire 118 de l'industrie alimentaire

Nous vous avons annoncé dans le moniteur de novembre que cet accord serait publié en décembre. Cet accord cadre pour la période 2021-2022 nécessite des CCT à adapter mais permet à chacun de comprendre un peu mieux ce qui a été convenu.

PROGRAMMATION SOCIALE 2021/2022 DU 25 OCTOBRE 2021, CONCLUE AU SEIN DE LA COMMISSION PARITAIRE 118 DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

L'arrêté royal du 30 juillet 2021 portant exécution des articles 7, § 1^{er}, de la loi du 26 juillet 1996 relative à la promotion de l'emploi et à la sauvegarde préventive de la compétitivité (M.B. 9 août 2021) fixe la marge maximale à 0,4% pour l'évolution du coût salarial pour la période 2021-2022. En outre, l'arrêté royal du 21 juillet 2021 modifiant l'article 19quinquies de l'arrêté royal du 28 novembre 1969 pris en exécution de la loi du 27 juin 1969 révisant l'arrêté-loi du 28 décembre 1944 concernant la sécurité sociale des ouvriers, prévoit les modalités selon lesquelles une prime corona peut être accordée.

La présente convention collective de travail sectorielle ainsi que les accords qui en découleront seront conclus conformément à l'arrêté royal susmentionné.

La présente convention collective ne reprend pas toutes les modalités techniques. C'est la raison pour laquelle celle-ci ne sera pas rendue obligatoire. Les parties établiront les conventions d'exécution nécessaires et les feront déclarer obligatoires pour donner exécution à ce cadre.

CHAMP D'APPLICATION

Art. 1^{er}. §1^{er}. La présente convention collective de travail s'applique aux employeurs et aux ouvriers de l'industrie alimentaire.

§2. Par « ouvriers » sont visés tous les ouvriers sans distinction de genre.

§3. Par "petites boulangeries et pâtisseries", on entend les boulangeries, les pâtisseries qui fabriquent des produits frais de consommation immédiate à très court délai de conservation et les salons de consommation annexés à une pâtisserie qui occupent en moyenne moins de 20 ouvriers (exprimés en équivalents temps plein)

AUGMENTATION SALARIALE

Art. 2. §1^{er}. Au 1^{er} janvier 2022, les salaires minima sectoriels augmentent de 0,07 euro.

§2. A défaut d'accord d'entreprise conclu conformément à l'article 5, § 1, les salaires réels augmentent de 0,07 euro au 1^{er} janvier 2022.

§3. En dérogation au paragraphe 1^{er} et 2 du présent article, les salaires minima et les salaires réels dans les petites boulangeries et pâtisseries augmentent de 0,06 euro au 1^{er} janvier 2022.

PRIME UNIQUE

Art. 3. Dans les entreprises n'ayant pas fait application de l'article 5, §1 au plus tard le 31 décembre 2021, une prime unique brute de 150€ sera octroyée en janvier 2022, selon les mêmes modalités que la prime de fin d'année.

PRIME CORONA

Art. 4. § 1^{er}. Les entreprises avec un résultat positif en 2020 (bénéfice d'exploitation EBIT correspondant au code 9901 dans les comptes annuels), octroie une prime corona au plus tard le 31 décembre 2021.



§2. Dans la mesure où la société compte des sociétés liées au sens de l'article 1:20 du Code des sociétés, toutefois limitées aux sociétés liées ayant leur siège en Belgique, la réalisation du bénéfice visé au paragraphe 1 est appréciée sur la base du résultat global agrégé de ces sociétés liées.

§ 3. Le montant de la prime corona déterminé au

§1 est de 150 euros pour une année de référence travaillé à temps plein et assimilée.

§4. L'année de référence est 2020. Les périodes assimilées sont déterminées sur base de l'article 3 §4 de la convention collective de travail du 18 décembre 2013 concernant la prime de fin d'année (n°enr.119881/CO/118, M.B. 13 novembre 2014).

§5. L'employeur prévoit une communication écrite aux travailleurs concernant l'octroi de la prime au plus tard le 15 novembre 2021. Dans les entreprises avec une délégation syndicale cette communication est adressée à la délégation syndicale.

NÉGOCIATION D'ENTREPRISE

Art. 5. §1^{er}. Moyennant conclusion d'une convention collective de travail d'entreprise au plus tard le 31 décembre 2021, l'enveloppe de 0,4% est octroyée à l'entreprise, à utiliser dans le respect du cadre légal pour les négociations 2021-2022. L'amélioration de la prime corona peut également y être abordée.

§2. L'enveloppe correspond à 0,4% des salaires bruts, augmentés des cotisations patronales, mais diminuée du coût de l'augmentation des salaires minimums sectoriels résultant de l'application de l'article 2.

Commentaire paritaire :

Dans les entreprises qui souhaitent qui souhaitent négocier ces enveloppes au-delà du 31 décembre 2021, une convention collective avec mesures conservatoires doit être conclue, au plus tard pour le 31 décembre 2021. Les parties à la présente convention établiront un modèle à cet effet.

PRIMES D'ÉQUIPES ET DE NUIT

Art. 6. §1^{er}. Au 1^{er} janvier 2022, les montants minima des primes d'équipes sectorielles sont fixés comme suit :

- 0,11€/heure pour les primes d'équipes dans les grandes boulangeries,
- 0,54€/heure pour la prime d'équipe du matin, sauf dans les boulangeries
- 0,61€/heure pour la prime d'équipe de l'après-midi, sauf dans les boulangeries.

Commentaire paritaire:

Les primes d'équipes des grandes boulangeries n'augmentent pas pour la période 2021-2022 en raison de la règle d'arrondi. Il en sera tenu compte lors de la prochaine période de négociations.

§ 2. Au 1^{er} janvier 2022, le montant minimum de la prime de nuit sectorielle passe à 2,13€.

SÉCURITÉ D'EXISTENCE CHÔMAGE TEMPORAIRE

Art. 7. À partir du 1^{er} janvier 2022, l'indemnité complémentaire en cas de chômage temporaire s'élève à :

- 9,06 € pour les 5 premiers jours de chômage et
- 12,46 € à partir du 6^{ième} jour de chômage.

Indemnité complémentaire en cas de cessation du contrat de travail pour cause de force majeure médicale

Art. 8. L'indemnité complémentaire s'il est mis fin au contrat de travail pour cause de force majeure médicale s'élèvera à 11,85 € par jour à partir du 1^{er} janvier 2022.

SÉCURITÉ D'EXISTENCE MALADIE DE LONGUE DURÉE

Art. 9. L'indemnité complémentaire en cas de maladie de longue durée à charge du Fonds social et de garantie s'élèvera à 7,88 € par jour. Cette augmentation sera appliquée à partir du premier paiement intervenant après le 1^{er} janvier 2022.

INDEMNITÉ VÊTEMENTS

Art. 10. Les employeurs doivent fournir et entretenir les vêtements de travail. À partir du 1^{er} janvier 2022, le coût pour l'entreprise peut être estimé, par semaine, à :

- 4,13 € pour la fourniture des vêtements de travail
- 4,88 € pour l'entretien des vêtements de travail.

INTERVENTION DANS LES FRAIS DE DÉPLACEMENT

Art 11. Les interlocuteurs sociaux encouragent la poursuite du travail sur la mobilité durable. Cependant, ils constatent que certains sites de production ou en raison du travail en équipe, pas toujours évident de se rendre au travail avec des moyens de transport durables.

Par conséquent, pour le 30 juin 2022, un projet sera lancé visant à accroître l'accessibilité des entreprises par les transports publics.

Et à partir du 1^{er} février 2022, l'intervention minimale de l'employeur dans les frais de

déplacement par transport privé augmente à 70% en moyenne du prix de la carte-train en 2^{ème} classe pour une même distance.

PENSION COMPLÉMENTAIRE

Art. 12. Les interventions de solidarité seront augmentées et élargies afin de permettre à certains ouvriers en situation de perte de revenus de préserver la constitution de leur pension complémentaire sectorielle. Les modifications seront opérées comme suit :

- élargissement du volet solidarité avec la protection de la maternité (DMFA-LPC code 51)
- et le congé de naissance (DMFA-LPC code 52).

TRAVAIL FAISABLE, POLITIQUE PROACTIVE DES CARRIÈRES ET FINS DE CARRIÈRE

Art. 13. L'évolution démographique et les conséquences de l'extension de carrière confrontent le secteur à des défis majeurs. Par conséquent, les efforts concernant le travail faisable, la prévention, la politique de carrière et le soutien des différentes phases dans la carrière sont poursuivis.

Art. 14. §1^{er}. Les entreprises disposant d'une délégation syndicale et qui ont conclu une convention d'entreprise à durée indéterminée en matière de travail intérimaire et en vue de l'amélioration de la faisabilité du travail, évaluent et optimisent celle-ci tous les deux ans, en concertation avec la délégation syndicale, en utilisant le plan de faisabilité sectoriel. Ce plan de faisabilité est ensuite transmis à Alimento.

En cas de désaccord à ce sujet entre les parties, ceci est renvoyé au bureau de conciliation de la Commission paritaire.

En cas de procès-verbal de carence (ci-après « PV ») une sanction de 0,10% de la masse salariale est due à partir du trimestre suivant le PV de carence jusqu'au trimestre suivant le moment de l'évaluation de la CCT.

Une intervention supplémentaire du Fonds de carrière est possible selon les modalités définies au sein d'Alimento dans le cadre d'un projet développé en concertation avec le conseil d'entreprise ou, à défaut, avec la délégation syndicale.

§2. Les entreprises disposant d'une délégation syndicale et qui ont conclu une CCT d'entreprise à durée déterminée, renouvèlent cette CCT d'entreprise.

En cas de désaccord entre les parties concernant le renouvellement de la CCT, ceci est renvoyé au bureau

de conciliation de la Commission paritaire. En cas de procès-verbal de carence (ci-après « PV ») une sanction de 0,10% de la masse salariale est due à partir du trimestre suivant le PV de carence jusqu'au trimestre suivant le moment au cours duquel l'entreprise a transmis une nouvelle CCT d'entreprise à Alimento avant le 15 du deuxième mois de ce trimestre.

Une intervention supplémentaire du Fonds de carrière est possible selon les modalités définies au sein d'Alimento dans le cadre d'un projet développé en concertation avec le conseil d'entreprise ou, à défaut, avec la délégation syndicale.

§3. Les entreprises disposant d'une délégation syndicale qui n'ont pas conclu une CCT d'entreprise sont tenues de verser à Alimento une cotisation de 0,10 % de la masse salariale jusqu'au trimestre inclus au cours duquel l'entreprise a transmis la CCT d'entreprise à Alimento avant le 15 du deuxième mois de ce trimestre.

En cas d'installation d'une nouvelle délégation syndicale, une CCT d'entreprise doit être conclue dans les deux ans suivant l'installation de la délégation syndicale. À défaut, la sanction déterminée au premier point de ce paragraphe est applicable.

La CCT d'entreprise sera transmise à Alimento.

Art 15. Les interlocuteurs sociaux rouvriront les débats concernant la méthodologie reprise dans l'article 15 dans le cadre des négociations sectorielles 2023-2024.

Art. 16. Le Fonds de Carrière Industrie Alimentaire sera élargi dans l'expertise et le soutien vers les employeurs et les travailleurs du secteur.

Art 17. Un soutien spécifique est développé aux employeurs et aux travailleurs afin d'éviter une fin du contrat de travail pour cause de force majeure médicale.

Art. 18. Avant le 30 avril 2022 des entretiens concrets seront menés au sein d'Alimento avec les services externes concernant leur offre concrète au secteur de l'industrie alimentaire.

Art. 19. Les interlocuteurs sociaux prennent les décisions suivantes afin d'accompagner les différentes étapes de carrière:

- Le développement d'un soutien du Fonds de Carrière à l'emploi des jeunes et à l'encouragement des contrats permanents.
- Le droit aux pauses d'allaitement pour les travailleurs de week-end travaillant 12 heures est porté à 3 pauses.
- A partir du 1^{er} janvier 2022, de l'intervention dans la garde d'enfants prise en charge par le fonds social



augmente à max.3 euros par jour et 600 euros par an. L'âge de l'enfant pour cette intervention est porté à 6 ans.

- Afin d'accompagner la fin de carrière, ils prennent les mesures prévues aux articles 210 à 256 inclus.

Art. 20. Les parties maximiseront les possibilités pour les ouvriers de bénéficier d'un régime de chômage avec complément d'entreprise, concrètement jusqu'au 30 juin 2023.

Art. 21. Les parties concluront une convention collective de travail en application de la convention collective de travail n°156 du 15 juillet 2021 afin de maintenir l'âge à 55 ans en 2021 et 2022 pour les emplois de fin de carrière « longue carrière » et « métiers lourds » 1/5e et à 55 ans mi-temps pour les emplois de fin de carrière « longue carrière » et « métiers lourds ».

Art 22. À partir du 1^{er} juillet 2022 l'indemnité complémentaire de 97 euros en cas de passage d'une réduction des prestations d'un temps plein ou une réduction de 1/5ième à une réduction à mi-temps pour les travailleurs de 55 ans dans le cadre de la convention collective de travail n° 103 du 27 juin 2012 instaurant un système de crédit-temps, de diminution de carrière et d'emplois de fin de carrière, est portée à 100 euros.

Art. 23. À partir du 1^{er} janvier 2022, une indemnité complémentaire de 76 euros est attribuée pour les crédits-temps 4/5e à partir de 55 ans et 1/5e fin de carrière à charge du fonds social des ouvriers. Cette indemnité est accordée selon les modalités

déterminées par le fonds social et dans les limites des réserves existantes au sein du Fonds Social.

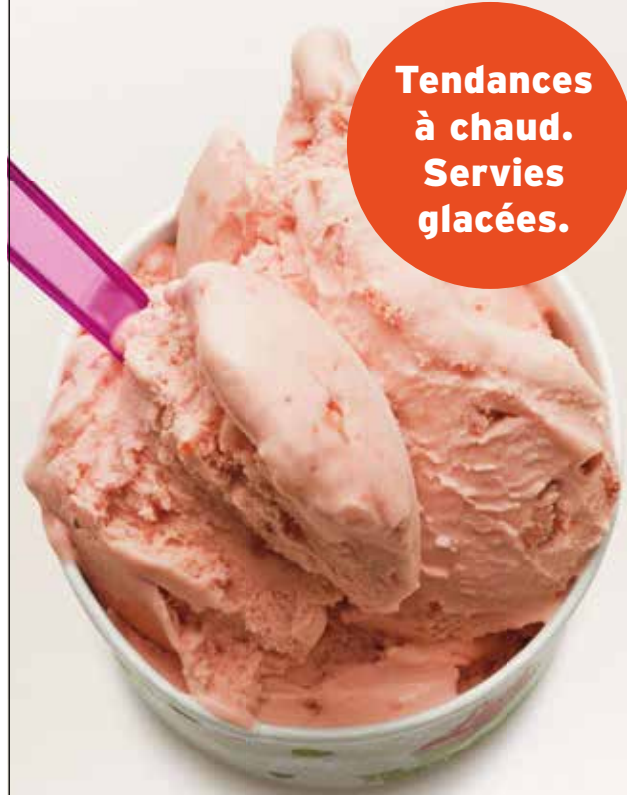
Art. 24. Dans les petites boulangeries et pâtisseries des jours de fin de carrière seront appliqués à partir du 1^{er} janvier 2022:

- 3 jours de fin de carrière à l'âge de 59 ans
- 4 jours de fin de carrière à l'âge de 62 ans

Art. 25. À partir du 1^{er} janvier 2022, tous les systèmes actuels des jours de fin de carrière sont modifiés comme suit :

- La condition d'ancienneté requise pour avoir droit aux jours de fin de carrière est diminuée à 5 ans
- La totalité du nombre supplémentaire de jours de fin de carrière est attribuée au 1^{er} janvier de l'année civile pour les ouvriers qui ont atteint l'âge requis au cours du premier semestre de l'année. Attribution de la moitié des jours supplémentaires de fin de carrière au 1^{er} juillet de l'année civile pour les ouvriers qui ont atteint l'âge requis au cours du deuxième semestre de l'année.

**Tendances
à chaud.
Servies
glacées.**



GELATISSIMO

World of gelato

5.-9.2.2022 | Messe Stuttgart (DE)

De bonnes glaces. De bonnes affaires.

Faites le plein d'idées craquantes et fondantes au plus grand salon professionnel de la glace artisanale au nord des Alpes : matières premières, machines à glace, technique du froid, accessoires et tout ce qu'il faut pour générer du revenu avec les glaces, les sorbets et les crèmes glacées !

www.gelatissimo-expo.com

Facebook Twitter YouTube #gelatissimo2022

INTÉRIM

Art. 26. §1^{er}. Les interlocuteurs sociaux recommandent de transmettre les informations relatives au travail intérimaire mensuellement au conseil d'entreprise ou, à défaut, à la délégation syndicale. Un modèle sectoriel supplétif sera développé à cet effet.

§2. Les entreprises assurent l'accueil obligatoire des travailleurs intérimaires débutants dans leur entreprise.

§3. Les partenaires sociaux recommandant aux entreprises de prévoir un système de parrainage/marrainage des travailleurs intérimaires débutants.

FORMATION

Art. 27. §1. Dans l'offre IFP/Alimento, l'accent est mis davantage sur les travailleurs à risque, la numérisation, la robotisation, la formation linguistique et la diversité. Les travailleurs sont soutenus à travers cette offre dans un contexte d'entrée de carrière, d'évolution de carrière et de fin de carrière

§2. Alimento développe une offre à laquelle les travailleurs peuvent souscrire individuellement. Les interlocuteurs sociaux faciliteront la participation à ces formations.

§3. À partir du 1 janvier 2022, l'effort de formation augmente à 5 jours de formation en moyenne par équivalent temps plein par an, dont 2 jours de crédit individuel.

§4. Afin de permettre une préparation adéquate de la discussion du plan sectoriel de formation, l'employeur fournit le projet de plan de formation avec l'ordre du jour aux représentants des travailleurs au sein du conseil d'entreprise, à défaut, à la délégation syndicale, dans les délais prévus par le règlement d'ordre intérieur.

FORMATION SYNDICALE

Art. 28. Les ouvriers qui travaillent le week-end peuvent, dans le cadre du crédit de formation existant, suivre une formation pendant la semaine. Pour ces heures de formation syndicale, les travailleurs ont droit à un salaire horaire de base multiplié par le nombre d'heures de formation suivies. Les employeurs sont entièrement remboursés par le Fonds de garantie et le Fonds social pour l'industrie alimentaire".

CLASSIFICATION DE FONCTIONS

Art 29. Les interlocuteurs sociaux soulignent l'importance de la poursuite des travaux de classification de fonctions. En même temps, ils reconnaissent que ce travail doit être suffisamment soutenu par les secteurs concernés. À cette fin:

- Le secteur de la boulangerie mettra en place un groupe de travail avant le 31 décembre 2021 qui doit aboutir à une étude en 2022 sur la classification des fonctions du secteur, selon la méthode-ORBA. Les coûts de l'étude sont pris en charge par le 'Fonds social et de garantie de la boulangerie, pâtisserie et salons de consommation annexés'.
- Les organisations patronales s'efforceront de rétablir la confiance et d'accroître le soutien au démarrage des travaux de classification de fonctions avec pour objectif de proposer au moins un sous- secteur pour le 30 juin 2022.

PROLONGATIONS

Art. 30. Les parties feront le nécessaire pour obtenir la dispense, pendant la période 2022-2023, de l'application du chapitre VIII de la loi du 24 décembre 1999 en vue de la promotion de l'emploi.

Art. 31. Les parties feront le nécessaire pour prolonger, pendant la période 2022-2023, le régime spécifique de chômage temporaire pour l'industrie des légumes.

DIVERS

Art. 32. Les interlocuteurs sociaux lanceront un groupe de travail sur la sous-traitance dans le secteur.

Art. 33. Les interlocuteurs sociaux lanceront un groupe de travail sur la diversité dans les entreprises.

PAIX SOCIALE

Art. 34. Les organisations syndicales s'engagent à ne pas introduire de revendications au niveau de l'entreprise autres que l'application de la présente convention collective de travail.

DURÉE DE LA PRÉSENTE CONVENTION

Art. 35. Les dispositions de la présente convention collective de travail entrent en vigueur le 1^{er} janvier 2021 et sont d'application pour une durée indéterminée sauf disposition contraire.

Les parties peuvent dénoncer la présente convention collective de travail moyennant un préavis de trois mois envoyé, par lettre recommandée, au président de la commission paritaire et aux autres parties y représentées



Concours du Meilleur Artisan Belge Francophone

Secteur Boulangerie-pâtisserie



Bulletin d'inscription

Règlement envoyé sur simple demande

Nom

Prénom

Adresse postale

Adresse mail

Téléphone

GSM

Formation/diplômes

Ancienneté dans la profession

Pour les ouvriers, professeurs, formateurs, nom de votre employeur.

Souhaite m'inscrire au concours dans le respect du règlement.

Dates du concours : boulangerie le 24/2/2022, pâtisserie le 3/3/2022.

Lieu du concours : Centre de Formation IFAPME de DINANT.

Je m'engage à payer mes frais d'inscription.

Fait à : le

signature

A renvoyer pour le 10 janvier au plus tard

à l'adresse mail info@ffrboulpat.be

ou par courrier postal à A. DENONCIN 270 rue de la Libération 6927 TELLIN.



BOULANGER À L'HONNEUR

Simon Burton,

micro-boulangerie mais macro-passion !

Jeune boulanger-pâtissier, Simon Burton a ouvert, en février 2021, sa propre boulangerie à Arbrefontaine. Une micro-boulangerie, à savoir un atelier de 25 m² (dans le garage de ses parents) où il partage avec ses clients sa passion du bon pain, des méthodes artisanales et des produits de grande qualité.

Quel bonheur de voir un jeune boulanger de 25 ans plein de rêves et de principes.

Car des principes, il en a comme notamment le travail 100% artisanal. Il fait tout lui-même, à base de farines de très grande qualité, de lait de ferme, de beurre, de sucre de canne non raffiné et de gros sel de Guérande.

Et sans aucun améliorant...et 95 % de ses clients lui sont fidèles grâce à ses méthodes et au goût de ses réalisations.

À 24 ans, Simon Burton possédait déjà un sacré parcours en tant que jeune boulanger-pâtissier. Vainqueur du Trophée Wanet, concours organisé par la fédération francophone des boulangers-pâtisseries, qui récompense le meilleur apprenti francophone en boulangerie-pâtisserie, il s'apprêtait à représenter la Belgique au concours EuroSkills. Le COVID-19 a entraîné l'annulation de ce célèbre concours européen qui a été reporté en septembre en Autriche et où Simon a été à 1% de la médaille d'excellence !

Le trophée Wanet lui a ouvert de nombreuses portes, lui a donné confiance en lui et en l'artisanat et lui a permis de rencontrer M. Denoncin et M. Devillé, ses 2 mentors.

Il a également reçu une médaille de Lauréat du Travail.

« Je suis ravi d'avoir gagné le Trophée Wanet et d'avoir participé au concours EuroSkills. J'ai dû fermer ma boulangerie 2 mois pour m'y préparer mais je ne le regrette pas. L'équipe belge était très soudée et j'ai pu y réaliser de beaux produits. De plus, mes clients ne m'ont pas lâché ».





BOULANGER À L'HONNEUR



et ses projets se résument comme ceci : « Je désire continuer ma micro-boulangerie et m'investir comme formateur à l'IFAPME si j'ai la chance de pouvoir y travailler à nouveau »

Je ne me paie pas un gros salaire mais j'ai un confort de vie et je ne fais que ce que j'aime.

Mon affaire est en équilibre... Que demander de plus ? »

● **Fl de Thier**

Pourquoi une micro-boulangerie ?

Ouvrir une boulangerie « normale » exigeait trop de dépenses et il a eu cette idée ingénieuse d'aménager le garage de ses parents aux normes AFSCA.

Il produit et livre 100 % de sa production.

Il n'y a aucune perte car il ne fabrique que ce qui est commandé.

Il se doute que fabriquer ses pains sans améliorant est moins rentable mais il en est fier et ses clients apprécient le goût.

Il réalise 3 sortes de pains : Froment-Epeautre, Froment-Seigle et Froment-Seigles-Graines ainsi que des baguettes à la Française, des croissants, des pains au chocolat, des brioches, du cramiq, etc.

« En semaine, je produis environ 125 pains en journée (je ne travaille que la nuit de vendredi à samedi) et je livre à partir de 16h.

Mais ce n'est pas parce-que je ne travaille pas la nuit que je ne travaille pas intensivement. J'arrive à 5 h du matin et je livre jusqu'à 19h30.

Je livre 2 fois en semaine, ma boulangerie est ouverte 3 jours par semaine mais je travaille 6 jours par semaine ».

Simon Burton utilise très peu de levure (2 gr par kg !) et utilise principalement du levain naturel qu'il nourrit tous les jours et qu'il appelle Rudy :-).

La longue fermentation obligatoire (vu l'absence d'améliorant) est contraignante mais c'est le prix à payer pour faire des produits tels qu'il les désire.

La nuit de vendredi à samedi, il fabrique ses baguettes, ses viennoiseries, ses brioches et son cramiq.

Le bilan à ce jour

Il adore ce qu'il fait et n'a pas le projet de grandir ou de proposer de la pâtisserie.

L'année passée, grâce au Trophée Wanet, il a pu être formateur à l'IFAPME

Recette de Simon Burton

La brioche pistache ou Fleur Pistache

800 g PÂTE BRIOCHE NATURE

DACQUOISE

- 50 Blanc d'oeufs
- 10 Sucre
- 40 Poudre de noisette
- 30 S0
- 30 Pistaches hachées
- 1 zestes de citron vert

- > 10 g cru
- > 10 minutes (200°C)

CRÈME BRÛLÉE PISTACHE

- 140 Crème
- 20 Sucre
- 1 Pectine
- 50 Pâte de pistache
- 35 Jaune d'oeufs

- > 20 g cru
- > mixer à 30° + congel

FLORENTIN

- 30 Beurre
- 110 Sucre
- 20 Eau
- 50 Farine

- > cuisson 10 minutes (200°C)
- > concasser finement



Le Fromage de l'année 2021 est..

Le fromage et le pain sont quasiment indissociables. C'est pourquoi nous relayons ce concours !

Le concours des meilleurs Fromages de chez nous (anciennement Concours d'Harzé), organisé par l'Apaq-W – en collaboration avec Diversiferm et le Comité de Soutien des fromages de Wallonie –, s'est déroulé le 17 septembre dernier au Centre Epicuris de Villers-le-Bouillet. L'occasion pour le secteur fromager wallon de mettre son savoir-faire à l'honneur !

Le concours a rassemblé 82 fromages produits par 37 producteurs. Parmi ceux-ci, 60 fromages étaient au lait de vache et 22 au lait de chèvre ; 72 au lait cru et 10 au lait pasteurisé. 27 fromages étaient quant à eux issus de l'agriculture biologique.

Le jury, composé de crémiers, chefs, formateurs en fabrication fromagère, ambassadeurs de l'Apaq-W (Eric Boschman, Sandrine Dans et Julien Lapraille) et de gastronomes, a élu 10 Harzé d'Or et 9 Harzé d'Argent (dont 7 fromages bio). Et parmi les Harzé d'Or, un fromage s'est vu décerner le titre de Fromage de l'Année.

La remise des prix s'est déroulée le vendredi 5 novembre, en présence du Ministre wallon de l'Agriculture, Willy BORSUS, à la Fromagerie du Plateau à Herve.

10 catégories de fromages sont prises en considération. Le lait de vache constituant l'essentiel de la production laitière wallonne, 5 catégories lui sont réservées, 3 catégories sont consacrées au lait de chèvre, 1 catégorie concerne les fromages bleus et 1 catégorie est prévue pour les fromages de type lactique affiné. Une médaille d'or et une d'argent viennent récompenser chacune de ces catégories.

Le titre de Fromage de l'Année est attribué au fromage ayant obtenu les cotations les plus élevées parmi les Harzé d'Or.

Le Fondance de la Fromagerie du Plateau à Herve

élu Fromage de l'année 2021 !



Au cœur de la Fromagerie du Plateau est né, en 2018, un fromage au goût d'alpage provenant entièrement du pays de Herve : la Meule du Plateau. Quelques années plus tard, les maîtres fromagers ont élaboré une toute nouvelle recette grâce à leur savoir-faire : un fromage au lait cru, fondant en bouche et aux arômes riches : le Fondance. Au cours de son affinage, durant 3 mois en cave, la croûte naturelle et les arômes du Fondance développent lentement sa richesse aromatique ainsi qu'une pâte souple et fondante en bouche lors de la dégustation.

Le Fromage de l'Année peut aussi bien être consommé à chaud, en raclette, qu'à froid, sur une tranche de pain.

Au cœur de la Fromagerie du Plateau est né, en 2018, un fromage au goût d'alpage provenant entièrement du pays de Herve : la Meule du Plateau. Quelques années plus tard, les maîtres fromagers ont élaboré une toute nouvelle recette grâce à leur savoir-faire : un fromage au lait cru, fondant en bouche et aux arômes riches : le Fondance. Au cours de son affinage, durant 3 mois en cave, la croûte naturelle et les arômes du Fondance développent lentement sa richesse aromatique ainsi qu'une pâte souple et fondante en bouche lors de la dégustation.



QUI SERA ÉLU LE PLUS GRAND FAN DE FROMAGES ?

L'Apaq-W lance aussi un concours aux consommateurs afin d'élire le plus grand fan de fromages.

Rendez-vous sur le site www.savoirfairedecheznous.be en décembre...

À la clé : **1 an de fromages à remporter !**



▲ Les Lauréats

VOTRE GROSSISTE DE RÉFÉRENCE EN BOULANGERIE • PATISSERIE • GLACERIE • CHOCOLATERIE



DENIS

ÉTABLISSEMENTS

**VOUS REMERCIENT POUR VOTRE FIDÉLITÉ
& VOUS SOUHAITENT DE TRÈS BELLES
FÊTES DE FIN D'ANNÉE!**



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

Ets DENIS sa
Quai Vercour, 121
B-4000 LIEGE
Tél. 00 32 (0)4 252 22 18
Fax 00 32 (0)4 254 10 89
canamali@etsdenis.be

DENISLUX sarl
Rue Dr. Elvire Engel, 4
L-5345 GRASS - STEINFORT
Tél. 00 352 39 94 55
Fax 00 352 39 94 53
info@denislux.lu

Changement concernant les droits de

donation en Wallonie

Le projet de décret fiscal pour « un impôt plus juste » a été transmis au Parlement wallon pour adoption et entrera en vigueur le 1^{er} janvier 2022. Il modifie le régime des donations au sud du pays.

Lors d'une donation mobilière (argent, titres cotés, œuvres d'art etc.), les parties peuvent en toute légalité décider, soit de l'enregistrer auprès des autorités fiscales moyennant des droits d'enregistrement de 3,3% en ligne directe ou de 5,5% dans les autres cas, soit de ne pas l'enregistrer. Dans ce dernier cas, aucun impôt ne sera dû si le donateur ne vient pas à décéder dans les trois ans de la donation. En cas de décès du donateur dans cet intervalle, la personne gratifiée sera redevable de droits de succession pouvant atteindre jusqu'à 30% en ligne directe et 80% dans les autres cas. **Pour inciter les particuliers à enregistrer les**

donations, le gouvernement wallon a allongé ce délai de trois à cinq ans. Il faudra donc désormais rester cinq ans en vie pour éviter à la personne gratifiée d'être taxée sur les avoirs reçus.

En conclusion, à partir du 1^{er} janvier 2022, le nombre d'années lié à l'exemption fiscale d'une donation évolue. Avec un effet rétroactif (par exemple, les donations effectuées à partir du 1^{er} janvier 2019, dont le délai de 3 ans ne sera donc pas arrivé à terme au moment du changement, sont également concernées, le délai passant automatiquement à cinq ans).

NOUVEAU !

IREKS VOUS SOUHAITE DE BONNES FÊTES !

PREMIUM SOFT LUXE

Délicieuse briocherie au bon arôme de beurre

Un vrai plaisir à travailler

Beaucoup de place pour la créativité

IREKS

Intéressé ? Contactez votre conseiller technique IREKS ou le 02 767 20 29
www.ireks.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