

Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel
37^e année
Septembre 2020

BONNE SEMAINE DU MAÎTRE BOULANGER—PÂTISSIER D'OCTOBRE !

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



INSPIREZ VOS CLIENTS AVEC LE LIVRET DE RECETTES VITA+

et donnez-leur l'opportunité de gagner des prix fantastiques !



Le livret de recettes Vita+ propose à vos clients **dix recettes** à base de pain Vita+. Pour l'élaboration des recettes, Vita+ s'est associé à **Sébastien Patte, un chef de renom**. Chaque recette est à base d'un des trois pains Vita+ : de l'entrée au dessert, une véritable **explosion de goût** !



CONCOURS

Chaque livret de recettes Vita+ contient un **code unique** grâce auquel vos clients peuvent tenter de gagner de nombreux prix sur www.vita-plus.be !

Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.puratos.be ou prenez contact avec votre représentant Puratos.



Chers lecteurs,

Les deux mois dits « estivaux » sont terminés.

Après avoir souffert du confinement, dû au COVID19, nos entreprises ont subi une nouvelle diminution du chiffre d'affaires due à la canicule.

Contrairement à d'autres professions, nous ne sommes pas éligibles pour obtenir des compensations.

Même si la trajectoire s'améliore, fort est de constater que les dégâts économiques sont importants et différents d'une province à l'autre, voire d'une entreprise à l'autre en fonction de sa localisation.

Durant cette période, votre fédération n'a pas procrastiné, elle s'est mobilisée pour vous informer au mieux en fonction des arrêtés, décrets des gouvernements fédéraux et régionaux.

Nous avons rempli la mission que vous nous avez confiée à savoir de vous représenter et de défendre vos intérêts dans les domaines ou institutions suivants :

- Convention de partenariat avec la fédération Wallonie/Bruxelles pour la formation technique expérimentale d'artisan boulanger-pâtisier.
- Ministère des finances, évolution du régime de taxation forfaitaire.
- Au Conseil Supérieur sur le projet de loi imposant un terminal de paiements dans tous les commerces.
- Observatoire des filières, remise des statistiques.
- Partenariat avec la société LAMPIRIS.
- AFSCA, demande d'avis concernant le guide transversal 044.
- Poursuite des travaux d'analyse de l'eau DYNAMISER.
- IFAPME nouveau parcours de formation de boulanger-pâtisier artisan et évaluation de l'examen C.
- Validation des candidatures au titre de Lauréat du Travail.
- Evaluation et perspectives du trophée WANET.
- Validation des candidatures au titre Maître Boulanger-Pâtisier.
- Au Conseil Supérieur concernant les modalités relatives aux visites dans les magasins en cette période de COVID.
- Au Conseil Supérieur concernant les jours de fermeture obligatoire.
- APAQ-W élaboration des calendriers 2021.
- APAQ -W réalisation du spot TV et programmation de diffusion.
- APAQ -W mise en place de la campagne Maître boulanger-pâtisier d'octobre.
- Salon Saveurs et Métiers perspectives 2021.
- Fonds Social de la boulangerie - pâtisserie et salons de consommation attenants.
- Entretien avec une société de gestion d'énergie en perspective d'un partenariat.
- Contacts réguliers avec les institutions et représentants politiques concernant le COVID 19.
- Jury central, région Wallonne et Bruxelloise.
- Au Conseil Supérieur, avis sur la suppression des taxations forfaitaires en général.

Cette liste n'est pas exhaustive, cependant elle vous donne un aperçu de l'activité de votre fédération.

Cordialement.

● **A. Denoncin**
Président



**Vous fournir l'énergie,
notre pain quotidien...**



Total, votre partenaire multi-énergie.

En tant que membre de la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie, bénéficiez d'avantages exclusifs sur l'offre gaz, électricité, mazout et carburants.

ÉCONOMISEZ JUSQU'À :

15%
sur votre facture
gaz et électricité

30€
HTVA/1.000L
de mazout

9,1c€
ttc/L sur votre
carburant

Pour toute question sur ce sujet, contactez-nous :

Gaz et électricité | **Mazout** | **Cartes carburant** | **Pellets**

yourenergy@total.com | Tél.: 02 224 96 00 | www.totalcards-adhesion.be (code promo: BENERGY)



Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Fédération** 7 Rapport de l'AG de l'Union Professionnelle du Brabant Wallon du 4/08/2020
- Promotion** 8 Suite de la Campagne de promotion. La semaine du Maître Boulanger d'octobre
- Communication fournisseurs** 9 Un nouveau produit sous le feu des projecteurs : Maestro Crème
- Nutrition** 11 Nos collègues de travail, les bactéries lactiques
- Grand public** 16 Développement durable et secteur de la boulangerie
- Hygiène** 18 Les résultats 2019 des inspections sont meilleurs qu'en 2018
- Formation** 22 Retour aux Sources au Moulin de Couargis
- Recette** 24 Une recette venue des anglais : le BANOFFEE
- Grand public** 26 Smartphone : le Wi-Fi, même désactivé, permet de vous pister. Alors pourquoi refuser une app dédiée anti COVID19 ?
- Santé** 28 Boulangers-Pâtisseries, Prenez soin de vos articulations !
- Nutrition** 32 Les bienfaits nutritionnels du pain encore trop méconnus
- Vu ailleurs** 34 Une boulangerie à l'orphelinat
- Formation** 36 IFAPME | COVID
La formation en entreprise a repris son cours
- Formation** 37 Les formations IFAPME sont une réponse aux métiers en pénurie !
- Humour** 38
- Communication fournisseurs** 40 Un nouveau président pour UNIFA
- Actualités** 42 Lancement du projet « Wallonie Odysée 2068 » par l'UWE
- Communication fournisseurs** 43 Jetons un coup d'œil à une 2^e édition fantastique de la « Semaine de l'Eclair ».
- Nutrition** 44 Privilégier Les Circuits Courts
- In Memoriam** 46
- Petites annonces** 47

Administration & gestion

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

Publicité et petites annonces

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

Éditeur responsable

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

Ont collaboré à la rédaction

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

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

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

DIVISEUSES-BOULEUSES

UN LOOK SOIGNÉ ET UN RAPPORT
QUALITÉ-PRIX PLUS QU'ATTRACTIF



- Division égale de la pâte ;
- Excellent façonnage des pâtons ;
- Couteaux en inox ;
- Ajustement aisé pour différents poids de pâte ;
- Machine montée sur roulettes ;
- 3 plaques de 30 pièces de boulages inclus ;
- Convient pour tout type de pâte ;

Testée et approuvée par les
boulangers belges!

DIVOBUN

Le poids des pâtons varie de
25 à 80 gr et de 40 à 120 gr

AUTOBUN

Large gamme de poids des pâtons ;

Tête de division	Poids des pâtons	Nombre de pièces
3-52	16-45g	52
3-30	25-80g	30
4-30	40-120g	30
4-14	130-250g	14



Bruyerre

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

Rapport de l'AG

de l'Union Professionnelle du Brabant Wallon du 4/08/2020
réunie à 15h au 5, avenue des Cerisiers 1470 Bousval

Présents :

Mrs VAN TWEMBEECK, DENONCIN, VANDERAUWERA, SZALIES, LARDENOIS, LEONARD

Rapporteur désigné : Henri LEONARD

- 1 Le Président Alain VAN TWEMBEECK accueille les participants et fait état de la situation de l'association qui ne compte plus que quelques membres et explique que son état de santé ne lui permet plus de s'en occuper efficacement.
Mr DENONCIN confirme son souci devant le manque d'informations des membres du Brabant Wallon et accueille favorablement le souhait de Mr VAN TWEMBEECK de transmettre le flambeau.
 - 2 L'état financier de l'Union se résume au montant déposé sur un livret d'épargne. L'Union n'a pas de dettes.
 - 3 Le dernier extrait de compte du livret d'épargne à la banque Belfius N° BE62 0882 2828 6461 daté du 06/02/2020 correspond à ce montant.
 - 4 L'assemblée donne décharge au Président et aux administrateurs.
 - 5 Le Président Alain VAN TWEMBEECK présente sa démission, acceptée par l'assemblée.
 - 6 Mr Arnaud SZALIES présente sa candidature à la présidence de l'Union à la condition d'être accompagné pour les démarches administratives et la modification obligatoire de l'Union en ASBL.
La nomination de Mr SZALIES est acceptée par l'assemblée. La Fédération aidera à la transformation et au transfert de la présidence, mais les coûts y afférents seront supportés par le Brabant Wallon et non par la Fédération Francophone.
 - 7 Mr VAN TWEMBEECK remet à Mr SZALIES les documents en sa possession. Mr DENONCIN essaiera de trouver sur le site les statuts de l'Union du Brabant Wallon, nécessaires à sa modification
 - 8 Une première assemblée générale est fixée pour le 5 octobre 2020.
Elle sera suivie, si nécessaire, par une seconde AG, avec le même ordre du jour, le 21 octobre 2020.
- Mr DENONCIN remercie Alain VAN TWEMBEECK pour le suivi qu'il a assumé dans des conditions difficiles.
- La réunion est clôturée à 17h15.

● H. Léonard

Suite de la Campagne de promotion

La semaine du Maître boulanger-pâtissier

Dans le cadre de cette campagne de promotion menée par l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) et la Fédération de la Boulangerie Pâtisserie Glacerie Chocolaterie, sont poursuivis les objectifs de notoriété du label Maître Boulanger-Pâtissier et les consommateurs sont encouragés à privilégier l'authenticité des commerces à taille humaine.

Comme annoncé dans notre moniteur de juin, a lieu le grand concours sacs à pain : ce fameux concours annuel a déjà rencontré un vif succès les années précédentes et cette année ne sera pas d'exception ! Chaque boulanger participant reçoit 1000 sacs à pain comportant chacun un code unique. Les consommateurs, en jouant via le site web, ont la possibilité d'être l'un des grands gagnants (un dans chacune des 5 provinces wallonnes) d'un an de pain gratuit ou d'un bon d'achat chez son maître boulanger-pâtissier agréé.



5 Consommateurs recevront donc un an de pain gratuit (valeur 780€)

Une valorisation de 30€ sera également attribuée à un client de chaque boulangerie participante.



Pour rappel, cette campagne sera soutenue par des diffusions de spots publicitaires sur RTL TVI, Club RTL, Plug RTL et TF1 fin septembre et début octobre.

De plus, cette campagne est soutenue par facebook, notre site web et l'affichage sur le lieu de vente.



Un nouveau produit sous le feu des projecteurs :

Maestro Crème

“

Investissez dans la qualité et vos clients en redemanderont !

Erik Torfs, chef boulanger

”

QUI EST ERIK TORFS ?

Boulangier de formation - Responsable de tout ce qui concerne la pâte levée : du pain aux viennoiseries - Analyse les tests, étudie la concurrence, résout les problèmes des clients et propose de nouveaux produits.

« Le développement de produits est du ressort de notre maison-mère aux Pays-Bas, mais **Maestro Crème** est un produit 100 % taillé sur mesure pour la Belgique. Nous – Zeelandia Belgique – donnons des indications sur ce que nous voulons pour améliorer un pain destiné au marché belge. Un consommateur de pain belge n'a en effet pas les mêmes attentes que son homologue aux Pays-Bas. Avec les infos que nous communiquons, ils se mettent au travail aux Pays-Bas, nous testons les échantillons et nous donnons notre feed-back jusqu'à ce que le produit soit parfait. »

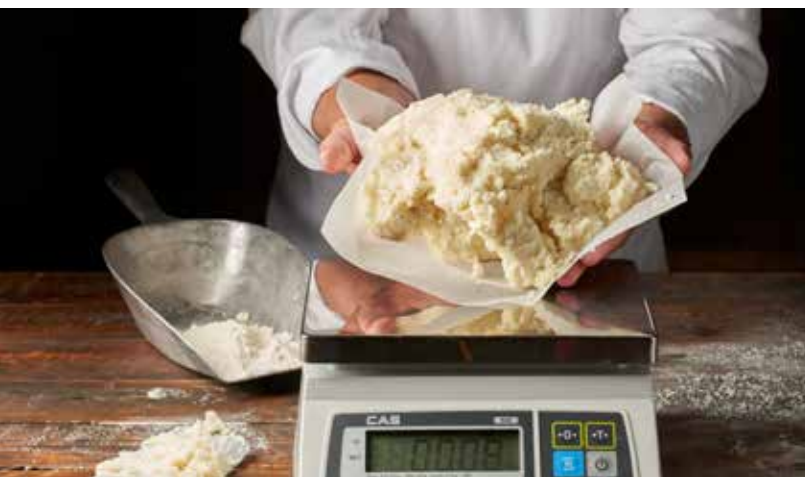
BON COMME LE PAIN

« Le pain a longtemps eu mauvaise réputation. La presse, les ouvrages de diététique, les gourous de l'alimentation et les personnalités de la télé faisaient de grands yeux et accusaient le pain de tous les petits kilos superflus du monde. Alors qu'au contraire, il s'agit d'un produit très nourrissant, riche en fibres et sain. Le marché du pain a souffert de cette image négative, mais depuis quelques années, la tendance s'inverse. Le pain est redevenu à la mode et les boulangeries artisanales font leur grand retour. Le pain au levain et/ou d'épeautre remportent un franc succès. Une nouvelle tendance qu'on aurait tort d'ignorer. Voilà pourquoi il est **tellement important que les boulangers s'investissent encore plus pour faire de leurs pains des produits haut de gamme**. Et nous sommes bien volontiers là pour les aider. »

nales font leur grand retour. Le pain au levain et/ou d'épeautre remportent un franc succès. Une nouvelle tendance qu'on aurait tort d'ignorer. Voilà pourquoi il est **tellement important que les boulangers s'investissent encore plus pour faire de leurs pains des produits haut de gamme**. Et nous sommes bien volontiers là pour les aider. »

RÉGALEZ VOS CLIENTS

Pour panifier un pain formidable, il faut tout d'abord disposer des meilleurs ingrédients. Nous souhaitons dès lors faire passer un message à nos boulangers : **n'essayez pas de faire des économies au détriment de la qualité, investissez dans de bonnes matières premières**. Adoptez notre nouvel améliorant de panification : Maestro Crème, une pâte lisse et homogène à base d'ingrédients naturels comme de l'huile, des graisses et des enzymes que vous sortez facilement du seau. Et comme cette pâte a une consistance très lisse, elle se mélange sans problème à la farine. De plus, ce produit permet de travailler sagement la pâte. Un améliorant très convivial donc ! Maestro Crème est aussi un produit moderne qui rencontre toutes les attentes d'aujourd'hui. **Nous voulons en effet tous que notre pain garde toutes ses qualités pendant plus d'un jour**. Et c'est justement un des points forts de ce nouvel améliorant de panification. Le produit ralentit le dessèchement du pain et veille à une



tendreté constante, tout en créant de délicieuses croûtes croustillantes et pleines de goût et une mie à la fois fine et consistante qui se tartine facilement. Nous y avons aussi ajouté un délicieux sucré qui se libère pendant le pétrissage de la pâte et qui permet au pain de dégager toujours sa bonne odeur appétissante même 48h après l'avoir acheté, comme s'il venait de sortir du four. Et qui ne craque pas pour l'odeur d'un pain tout frais ?

L'INVENTIVITÉ

Mathias Mettepenningen (marketing manager)

« UN DE NOS ATOUTS CHEZ ZEELANDIA, C'EST NOTRE INVENTIVITÉ. NOUS INVESTISSONS ÉNORMÉMENT SUR LA RECHERCHE ET LE DÉVELOPPEMENT. NOUS AVONS UN SEUL OBJECTIF, C'EST D'AIDER NOS CLIENTS. C'EST CE QUE NOUS

ESSAYONS DE FAIRE À TOUT POINT DE VUE, MAIS LE PLUS IMPORTANT POUR NOUS C'EST DE LES ÉCOUTER ET DE SUBVENIR À LEURS BESOINS. C'EST POUR CELA QUE NOS DIFFÉRENTS DÉPARTEMENTS S'INVESTISSENT JOUR APRÈS JOUR POUR SOUTENIR NOS CLIENTS AVEC LEUR EXPERTISE BIEN SPÉCIFIQUE. QU'IL S'AGISSE DE LA VENTE, DU DÉVELOPPEMENT DE PRODUIT OU DU MARKETING, ZEELANDIA PENSE À TOUT DEPUIS LA SORTIE DU FOUR JUSQU'AU COMPTOIR.

AVEC MAESTRO CRÈME, NOUS METTONS LES BOULANGERS ARTISANAUX AU DÉFI DE CHOISIR LE MEILLEUR ET DE PENSER À LONG TERME PLUTÔT QUE DE SE CONTENTER DE SOLUTIONS RAPIDES ET BON MARCHÉ. EN PANIFIANT DE MEILLEURS PAINS, VOUS VENDREZ AUSSI PLUS DE PAINS ET VOUS CONSTRUIREZ EN MÊME TEMPS VOTRE AVENIR. »

TESTÉ & APPROUVÉ

De nombreux boulangers ont déjà essayé Maestro Crème. Voici quelques-unes de leurs réactions...

- « J'AI PLONGÉ LE DOIGT DANS LE SEAU, J'AI GOÛTÉ ET J'ÉTAIS DÉJÀ CONVAINCU. »*
- « MÊME SI J'AI SORTI LES PAINS DU FOUR DEPUIS DES HEURES, TOUTE MA BOULANGERIE SENT ENCORE LE PAIN FRAIS. »*
- « APRÈS TROIS JOURS, MON PAIN N'AVAIT ENCORE RIEN PERDU DE SA TENDRETÉ. IMPRESSIONNANT ! »*
- « CERTAINS AMÉLIORANTS DE PANIFICATION FORMENT DES GRUMEUX DANS LA PÂTE, CE QUI N'EST PAS DU TOUT LE CAS DE CE PRODUIT LISSE ET HOMOGENE. »*
- « C'EST UN PLAISIR DE TRAVAILLER AVEC MAESTRO CRÈME. CET ARÔME QUI SE DÉGAGE PENDANT LE PÉTRISSAGE EST ABSOLUMENT DÉLICIEUX. »*
- « UNE MERVEILLE. JE GARNIRAI BIEN MA TARTINE AVEC CETTE CRÈME. »*
- « CETTE LÉGÈRE TOUCHE VANILLÉE EST UNE PLUS-VALUE POUR LE GOÛT DU PAIN. »*
- « JE PEUX DÉJÀ PASSER COMMANDE ? »...*

LES 5 ATOUTS DE MAESTRO CRÈME

- 1** Lisse et onctueux, facile à utiliser
- 2** Permet un travail très souple de la pâte
- 3** Assure une tendreté constante du pain
- 4** Arôme savoureux et goût doux et délicieux
- 5** Crée une belle structure de mie





Nos collègues de travail,

les bactéries lactiques

Alors qu'elles étaient mariées avec les levures dans le levain de panification, les bactéries lactiques vont devenir les parents pauvres de l'étude de la fermentation panaria lors du xxème siècle.

Classification (avec son évolution) des principales bactéries lactiques du levain														
Genre/Espèce	Classification			Production	T° optim.	Fermentation des divers sucres (*)								
						Gl	Fr	Ma	Sa	Ar	Xy	Ce		
Entérocoque Faecium	Entérocoque			Ac.lactique				+	±	-	-	+		
Pédiocoque damnosus	Pédiocoque			Ac.lactique D/L	22°C	+	+	±	±	-	-	+		
	Évolution classements													
		1 ^{er}	2 ^e	3 ^e										
Latobacille delbrueckii	Thermobacterium	Homofermentaires		Homo fermentai. strictes	Ac.lactique D	40°C	+	+	±	+	-	-	±	
Lactobacille acidophilus					Ac.lactique D/L	37°C	+	±	+	+	-	-	+	
Lactobacille casei	Streptobacterium	Hétérofermentaires		Hétéroferment. facultatifs	Ac.lactique L, Ac. Acétique, CO ² et Alcool	30°C	+	-	±	-	-	-	+	
Lactobacille curvatus					Ac.lactique D/L, Ac. Acétique, CO ² et Alcool	32°C	+	+	+	-	-	-	+	
Lactobacille plantarum					Ac.lactique D/L, Ac. Acétique, CO ² et Alcool	30°C	+	+	+	+	+	±	+	
Lactobacille brevis	Bétabacterium	Hétérofermentaires		Hétérofermentaires strictes	Ac.lactique D/L, Ac. Acétique, CO ² et Alcool	30°C	+	-	+	±	+	±	-	
Lactobacille sanfranciscensis					Ac.lactique D/L, Ac. Acétique, CO ² et Alcool	30°C	+	-	+	-	-	-	-	-
Lactobacille buchneri					Ac.lactique D/L, Ac. Acétique, CO ² et Alcool	35°C	+		+	±	±	±	-	
Lactobacille fermentum					Ac.lactique D/L, Ac. Acétique, CO ² et Alcool	41°C	+	+	+	+	-	-	±	
Lactobacille fructivorans					Ac.lactique D/L, Ac. Acétique, CO ² et Alcool	27°C	+	+	±	±	-	-	-	
Leuconostoc Mensenteroides				Ac.lactique D, Ac. Acétique, CO ² et Alcool	20°C	+	+	+	+	+	±	±		

(*) **Gl** = Glucose, **Fr** = Fructose, **Ma**= Maltose, **Sa**= Saccharose, les deux suivants sont des pentoses, **Ar**= Arabinose, **Xy** = Xylose, et des fibres externes, **Ce** = Cellobiose

D'après SPICHER et STEPHAN, 1993, DELLAGIO et al., 1994, GASSER et al., 1994, J.-P. LARPENT, 1992.



Le Handbuch Sauerteig (**Manuel du levain**) a été réédité six fois. Gottfried Spicher, microbiologiste, et Hans Stephan, un maître-boulangier, ont fait équipe pour le rédiger et ont publiés chez Behr's Verlag à Hambourg les cinq premières éditions en 1982, ?, 1987, 1997, 1999, l'éditeur attiré du Centre de recherche fédérale pour les céréales à Deltmold, en Westphalie.

La dernière et sixième édition (toujours en vente) a été profondément remaniée en 2006 avec une plus vaste collaboration internationale.

C'est Markus Brandt (de la firme de starter de levains, Böcker GmbH & Co. KG de Minden en Rhénanie-Westphalie) et Michael Gänzle, allemand également, actuellement en poste à l'université de l'Alberta à Edmonton au Canada qui en sont les coordinateurs.

Gottfried Spicher, le microbiologiste allemand a écrit là **un ouvrage de base et incontournable** au niveau du levain de panification. Il faut savoir qu'une fois traduit ce livre, il faut encore l'interpréter, puisqu'en Allemagne l'ajout de levure à la pétrissée et le travail sur seigle complet parfois concassé plutôt que sur froment en farine claire, est sous-entendu dans l'écriture et l'interprétation de tous les textes, tableaux et schémas.

Traduire c'est trahir disent parfois les traducteurs consciencieux pour défendre les limites de leurs pratiques et dans ce cas c'est bien vrai, car il faut pouvoir comprendre l'état culturel de la panification allemande où **le seigle a été omniprésent et la recherche d'alvéolage est souvent plus que limitée.**

Gottfried Spicher s'étonne du manque d'intérêt sur la lactofermentation en ces termes, « Maintes

études ont été écrites sur les bactéries lactiques et la fermentation lactique, et pourtant, **on ne retrouve que de façon marginale réitérée, la mention de la grande importance des bactéries lactiques dans la préparation du pain et autres pâtisseries.**Cela surprend d'autant plus que la fermentation du levain est un processus qui dans la préparation d'aliments intervient avec une fréquence et une fiabilité sans pareilles. ».

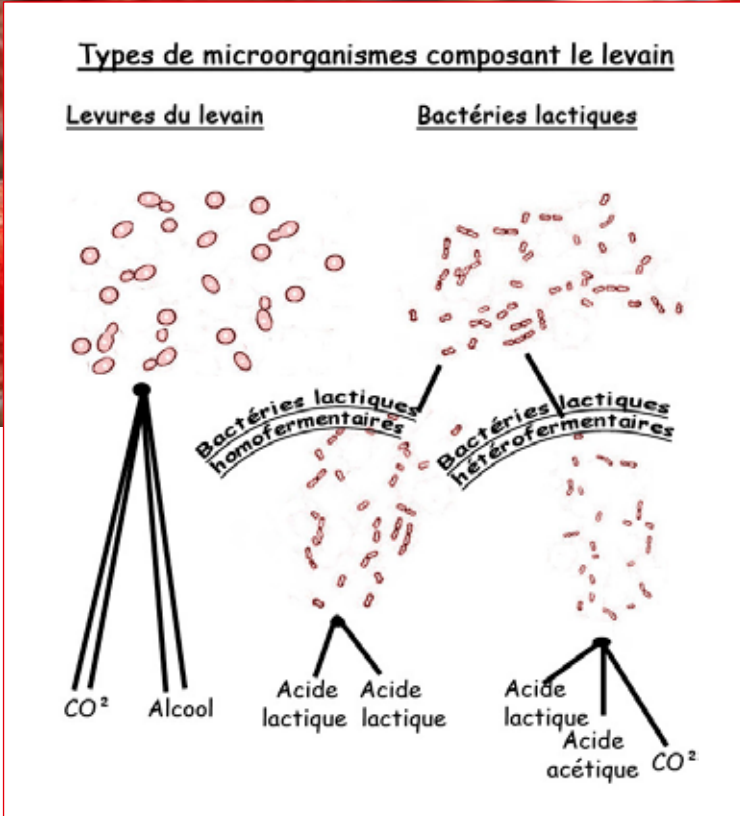
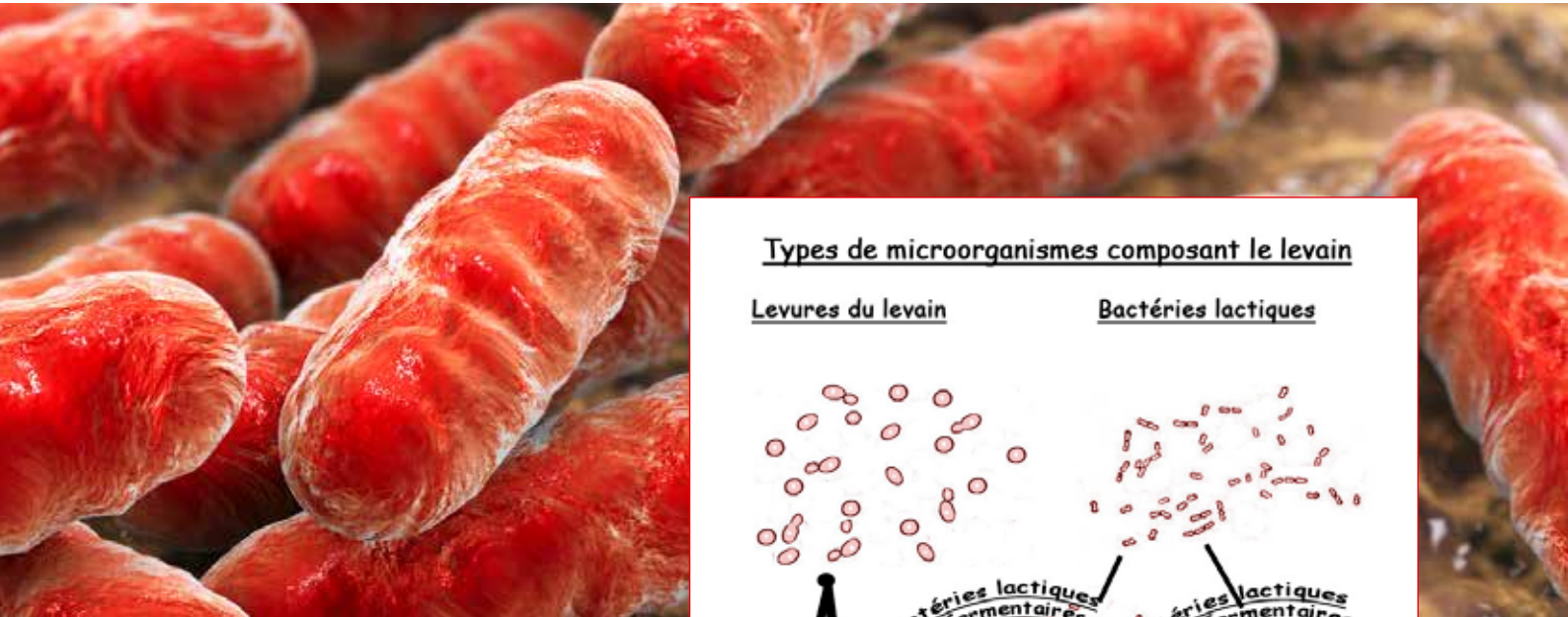
Claude Aubert, reprenant ces propos dans un livre 'les aliments fermentés traditionnels', dira que **« la fermentation lactique présente tellement d'avantages que l'on s'étonne qu'elle ne soit plus répandue dans les pays industrialisés, d'autant qu'elle est de plus en plus concurrencée par des techniques moins intéressantes comme la surgélation et la stérilisation ».**

Entre toutes, la fermentation lactique est la fermentation reine, tant elle procure de bénéfices nutritionnels, épure les pathogènes et toxines, prédiète les nutriments.

Les bacilles sont des micro-organismes unicellulaires comme la levure, mais ils ne possèdent pas de noyau, de ce fait on les dénomme procaryotes. Le matériel génétique se trouve réparti à l'intérieur.

Ceux que l'on rencontre dans le levain de panification s'appellent les bactéries lactiques.

Dans les types de bactéries lactiques rencontrées dans le levain de panification, on distingue deux voies fermentaires.



- Une que l'on dénomme voie **homofermentaire**, puisqu'en fermentant les sucres, elle ne produit qu'un type d'acide, l'acide lactique.
- L'autre voie fermentaire est la voie **hétérofermentaire** qui, en fermentant les sucres, produit du gaz carbonique, de l'acide lactique, de l'alcool ou de l'acide acétique.

Ainsi des bactéries lactiques seront homofermentaires strictes (que de l'acide lactique produit),

D'autres fermenteront les sucres hexoses (glucose et fructose) en acide lactique et les sucres pentoses (xylose et arabinose) en acide acétique et dès lors, elles seront classées comme des hétérofermentaires facultatives.

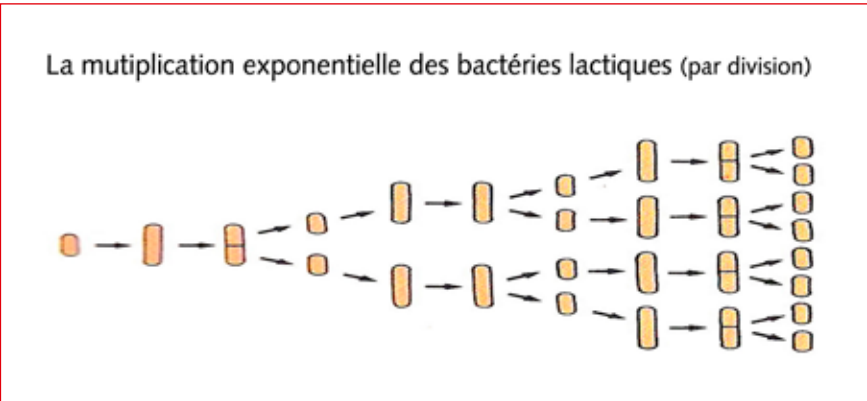
Enfin le troisième type de bactéries lactiques seront hétérofermentaires strictes en fermentant les sucres (pentoses et hexoses) de la farine en acide lactique et acide acétique.

Elles se reproduisent par scissiparité, c'est-à-dire en se séparant en deux parties. En se multipliant de manière exponentielle et dans leurs meilleures conditions (pH, température et substrat en suffisance, etc.), **ces acolytes invisibles peuvent générer toutes les vingt minutes et donner jusqu'à 285 milliards de semblables en 24 heures.**

Les bactéries lactiques sont soit en forme de batonnets (lactobacilles), soit de forme ronde : pédiocoques, leuconostocs ou entérocoques par exemple.

Ce sont les Danois V. Storch et Sigurd Orla-Jensen (« l'homme qui a inventé les trous dans le fromage ») qui, entre 1890 et 1919, posèrent les bases de la taxonomie des bactéries.

Du fait de l'avancée de la biologie moléculaire, la classification est régulièrement remise en question depuis 1923 dans la Bergey's Manual Systematic



Bacteriology établie aux États-Unis.

Au fil de la maturation et de l'évolution sélective des bactéries lactiques dans l'élaboration du levain chef, ce seront les bactéries dites gram+, qui ont de plus grosses parois, qui s'imposeront.

Toutes ces bactéries lactiques peuvent produire de l'acide lactique soit L, (Lévogyre, soit faisant tourner la lumière vers la gauche) et participe au métabolisme de manière positive- soit D, (Dextrogyre- vers la droite), ou alors sont dite racémique, c'est-à-dire ou l'effet lévogyre et dextrogyre s'annihile.

Une fois en manque de nourriture, la bactérie lactique va sporuler mais sans sac (asque).

L'introduction des ferments lactiques sélectionnés en alimentaire débute dans les années 1970 et assez vite après, le génie génétique va développer des générations de ferments dites de mieux en mieux définies et reproductibles.

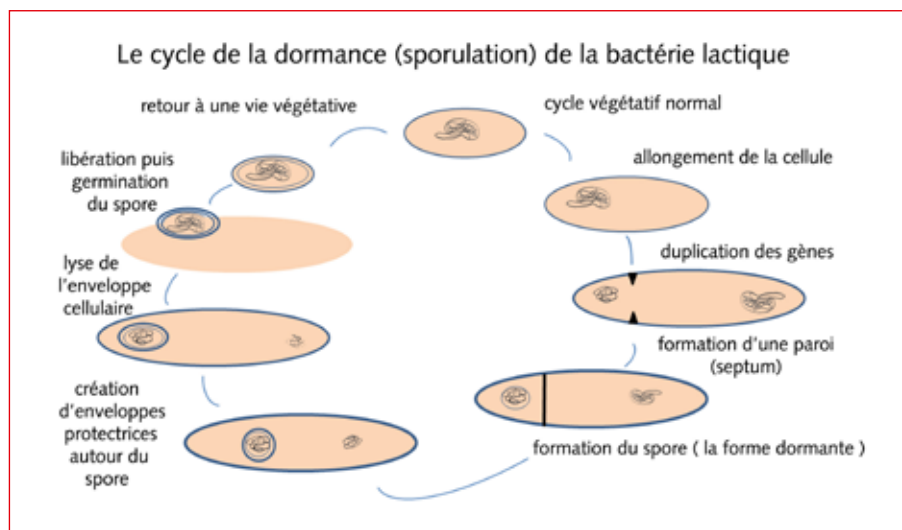
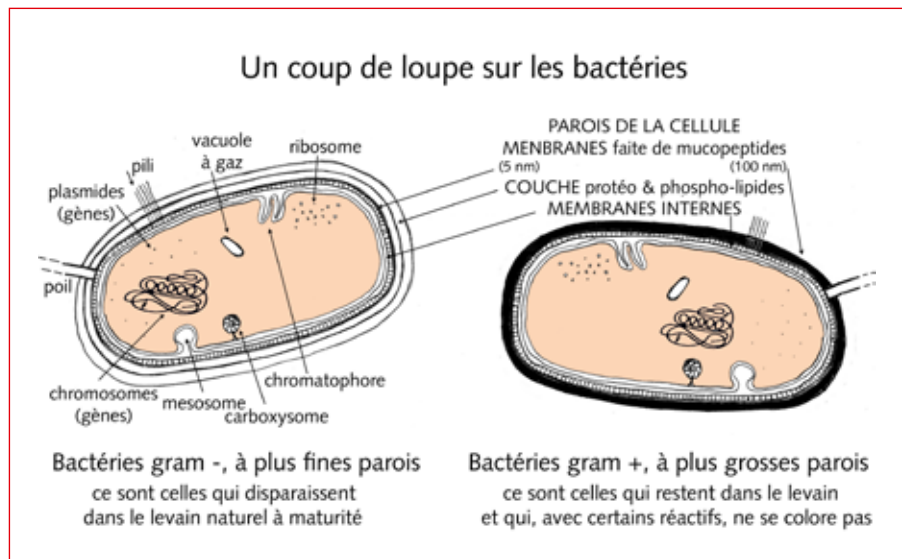
Ils sont présents plutôt en fromagerie, **qu'en boulangerie, où les ferments lactiques sont le plus souvent seuls sans côtoyer la fermentation alcoolique des levures.**

Il existe pour les bactéries un risque viral qui fait perdre le ferment par l'attaque de phages. Les bactériophages sont des virus qui utilisent les bactéries pour leur croissance. En règle générale, les bactériophages ont une grande spécificité d'hôte et infectent seulement certaines souches de bactéries plus sensibles que d'autres.

Les phages lytiques (qui dégradent) injectent leurs matériels génétiques (acides nucléiques ADN ou d'ARN) dans la cellule des bactéries lactiques qu'ils intègrent (squattent) dans l'espace chromosomique de l'hôte.

Le bactériophage lytique va généralement se multiplier plus vite que la souche hôte, il peut entraîner l'infection dans les process de fermentation, **et ainsi retarder ou faire échouer complètement une production.**

Bien que les bactériophages aient été décrits avec



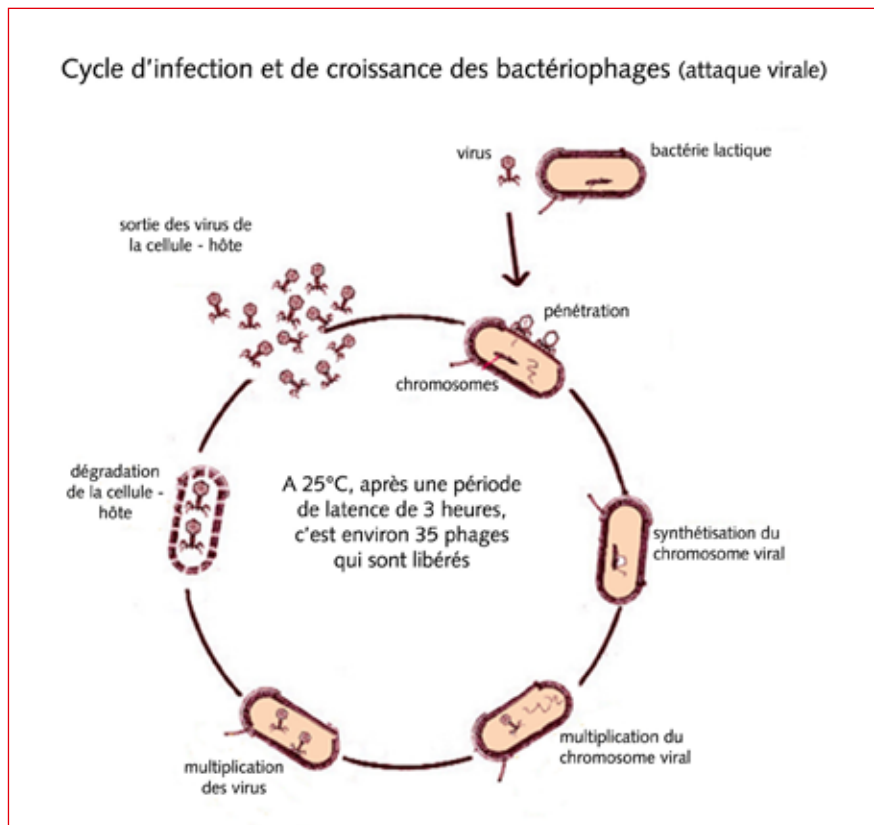
leurs spécificités sur l'hôte contre les lactobacilles reconnu du levain de panification, l'infection du phage est pratiquement inconnue dans les fermentations industrielles de panification. Il est normal aussi que le starter de levain de plusieurs cultures pures de lactobacilles ait une résistance moins limitée à l'infection du phage que le starter de levain d'une seule culture pure de lactobacilles.

Une multiplication du phage est liée à la limite de certains paramètres, principalement par la consistance de la pâte. **En pâte solide, cela limite la diffusion des particules de phage dans la pâte.** On n'a observé dans des levains durs de froment (**hydratation d'environ 60 %**) aucune amplification de phage, **tandis qu'à 220 % d'hydratation (levain liquide et pompable)**, le phage pourrait plus facilement se multiplier. Dans les entreprises où l'on a des systèmes de fermenteurs à levain automatisés, l'infection par les phages est considérée comme une des causes possibles de perturbation de la fermentation.



Les bactéries lactiques sont plus petites en tailles, de 0,2 à 2 millièmes de millimètre ou microns, soit deux à trois fois plus petites que les levures. Mais un peu comme la fable du lièvre et de la tortue, la bactérie lactique, même sans noyau, et plus petite que la levure, sait tenir la distance alors que la vorace levure est rapide, mais aura du mal sur un long parcours. **C'est comme si dans le levain, la levure était taillée pour le sprint, tandis que la bactérie lactique était une marathonnienne.**

● **M. Dewalque** avec la collaboration de **H.Léonard**



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

DEWECO SOLS | Votre expert en sols synthétiques industriels

DEWECO

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



Développement durable

et secteur de la boulangerie

La réduction du gaspillage est une préoccupation constante des boulangers et plus largement de la filière. Leur premier levier, préventif, est d'ajuster la quantité de pain produite à la demande des clients, jusqu'à plusieurs fois par jour pour ceux qui font différentes cuissons dans la journée. Des facteurs extérieurs comme le climat, les problèmes de circulation, peuvent toutefois occasionner des restes. Difficile de produire exactement ce qui sera vendu.

Des solutions pour la consommation des invendus...

Il n'existe pas de réponse globale, mais une multitude de pratiques. Certains boulangers transforment les invendus en chapelure, en croûtons ou proposent des produits plus élaborés, sucrés ou salés, en utilisant les fabrications de la veille comme la brioche ou le pain de mie.

D'autres possibilités sont mises en œuvre suivant l'état de fraîcheur du pain et le contexte local. Certains boulangers donnent à des associations caritatives de proximité pour accompagner des repas chauds, fabriquer des sandwiches ou encore compléter des colis alimentaires.

D'autres initiatives sont rendues possibles grâce aux nouvelles

technologies. Nous vous avons parlé des applications dans un des numéros précédents.

Faire durer le plaisir du pain

La filière dans son ensemble se mobilise pour conseiller les consommateurs afin qu'ils adoptent les meilleures pratiques de conservation, de congélation et de décongélation du pain.

Des recettes qui, permettant de se régaler avec du pain plus tout à fait frais, sont aussi régulièrement diffusées auprès du grand public.

Il y a encore beaucoup d'efforts à faire mais le secteur de la boulangerie n'a vraiment pas de quoi rougir!



Beco®

POLYESTER & INOX

Résiste à
la Rouille et la Corrosion

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



COUPLET SUGARS

Make all the difference!

Couplet Sugars vous offre des spécialités sucrières pour décorations, inclusions et glaçages professionnels.

Découvrez nos nouveaux produits !

PERLÉ
ENROBÉ
CACAO



PERLÉ
CROQUANT



SUCRE
DE CANNE



SPÉCIALITÉS



CRUMBLE



Contactez-nous pour en savoir plus :

+ 32 (0) 69 34 36 50 • info@coupletsugars.com
coupletsugars.com

UN NOUVEL ELAN POUR VOTRE ASSORTIMENT DE PAIN PAR

Tunez mon Pain



LOADING



Qu'est-ce que Tunez mon Pain?

Un moyen simple de faire la différence ! Revisitez votre assortiment de pain existant

- Gagner du temps
- Obtenir un soutien marketing
- De recettes amusantes et innovantes
- Soutien aux recettes



PAIN
DU MOIS

+



SOUTIEN
MARKETING

=



Inscrivez-vous maintenant et recevez votre chouette cadeau*

Curieux ? Contactez votre conseiller IREKS ou téléphonez au 02 767 20 29

*Conditions à discuter avec votre conseiller technique



IREKS

Les résultats 2019

des inspections sont meilleurs qu'en 2018

L'Afscsa a publié son rapport annuel. Il s'y trouve les résultats des inspections pour les boulangeries. Bonne nouvelle, ils sont meilleurs qu'en 2018!

2018

En boulangerie-pâtisserie

Est ici prise en compte la vente au détail non ambulante de pain et de pâtisserie.

Résultats des inspections

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables (%)
Infrastructure, installation et hygiène & autocontrôle	1.088	42,3
Traçabilité	834	82,6
Total	1.922	59,8

Mesures prises suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	435
PV	229
Saisies	18
Fermetures temporaires	12
Procédures de suspension ou de retrait de l'agrément	5
Mesures suite aux non-conformités à l'encontre d'un autre opérateur	1
Autres	10
Total	710

Ces résultats sont comparables à ceux de 2017, excepté pour les inspections « Infrastructure, installation et hygiène & autocontrôle » pour lesquelles les résultats sont moins bons.

Les non-conformités majeures les plus fréquentes chez les détaillants de pain et de pâtisserie concernent :

- l'absence d'information sur les allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées (45,2% en cas de transmission orale, 27,0% en cas de transmission écrite);
- la propreté insuffisante des surfaces entrant en contact avec les denrées alimentaires (17,4%); et
- le non-respect des températures des denrées alimentaires réfrigérées et de la chaîne du froid (15,9%).



2019

En boulangerie-pâtisserie

Est prise en compte la vente au détail non ambulante de pain et de pâtisserie.

Résultats des inspections

	Nombre de check-lists	Check-lists favorables (%)
Infrastructure, installation et hygiène & autocontrôle	1.069	46,3
Traçabilité	854	84,0
Total	1.923	63,0

Mesures prises suite aux non-conformités

	Nombre de mesures
Avertissements	423
PV	190
Saisies	22
Fermetures temporaires	16
Autres	2
Total	653

Ces résultats sont comparables à ceux de 2018.

Les non-conformités majeures les plus fréquentes chez les détaillants de pain et de pâtisserie concernent :

- l'absence d'information sur les allergènes dans les denrées alimentaires non-préemballées (38,8% en cas de transmission orale, 23,9% en cas de transmission écrite);
- la propreté insuffisante des surfaces entrant en contact avec les denrées alimentaires (18,6%); et
- le non-respect des températures des denrées alimentaires réfrigérées et de la chaîne du froid (15,4%).

Tous secteurs confondus

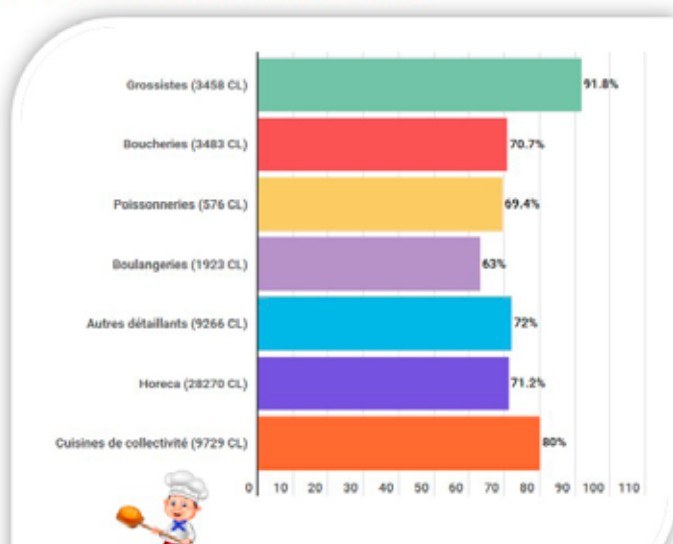
Le secteur B2C améliore globalement ses résultats et communique mieux vers les consommateurs

- Légère amélioration générale par rapport à 2018, **davantage marquée pour les boulangeries (+3,2%)**.
- **Nette amélioration de la communication des allergènes** vers les consommateurs (+9% Horeca, +9% boulangeries), des efforts restent à produire.
- Les **non-conformités majeures** les plus fréquentes concernent :

l'**absence d'information sur les allergènes** dans les denrées alimentaires non-préemballées

la **propreté insuffisante** des surfaces entrant en contact avec les denrées alimentaires

le **non-respect des températures** des denrées alimentaires réfrigérées et de la chaîne du froid



Beobank soutient ceux qui ont l'audace d'entreprendre.

Beobank offre aux membres de la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacierie, non seulement un accompagnement personnalisé mais également des avantages bancaires :



- ✔ **Gratuité** du compte à vue Professionnel Beobank.
- ✔ **Gratuité** du comptage de monnaie dans nos agences locales.
- ✔ **Gratuité** des frais de dossier pour les demandes de crédit professionnels supérieures à 50 000€*.



beobank **PRO**

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

WWW.BEOBANK.BE

E.R.: Cyril Guilloret - Beobank NV/SA | Bd. Gén. Jacques 263g 1050 Bruxelles | TVA BE 0401.517.147 | RPM Bruxelles | IBAN BE77 9545 4622 6142.

* Sous réserve d'acceptation du dossier par le Service Crédit de Beobank.

Notre ambition : votre réussite

“ ÊTRE ARTISAN AUJOURD’HUI, N’EST PAS UN LONG FLEUVE TRANQUILLE. C’EST À LA FOIS ÊTRE AU FOUR ET AU MOULIN ET NAVIGUER DANS UN CONTEXTE SOUVENT COMPLIQUÉ. VOUS MÉRITEZ LE MEILLEUR ACCOMPAGNEMENT. ”

En tant qu’artisan, vous ne comptez pas les heures consacrées à votre business. Notre ambition, chez Beobank : vous permettre de vous consacrer pleinement au développement de votre entreprise. Chez Beobank, nous nous engageons à vous fournir le meilleur accompagnement pour les aspects financiers qui entourent votre activité afin que vous puissiez continuer à investir votre énergie dans ce que vous préférez faire.

Beobank PRO, ce sont 5 équipes d’experts 100% dédiés aux indépendants et PME qui couvrent la Wallonie et Bruxelles. Ils vous accompagnent tout au long de votre parcours, de la création à la transmission de votre entreprise. Ils sont à votre écoute, vous conseillent et vous proposent des solutions pour la gestion de vos liquidités, vos besoins de financement et vos placements.

Nos engagements

1. Plus de contact

Chez Beobank vous êtes accompagné par un conseiller dédié. De plus, **nos conseillers sont « mobiles », ils vous rencontrent où vous le souhaitez : dans une agence Beobank (110 en Wallonie et à Bruxelles), dans un centre PRO, dans votre commerce ou même chez vous.**



Dès l’entrée en relation, nous prenons le temps d’apprendre à vous connaître et à connaître votre entreprise. Cela permet d’une part d’avoir une vue globale de votre situation, de pouvoir anticiper vos besoins mais aussi en cas de souci de pouvoir réagir plus rapidement.

2. Mettre notre expertise au service de votre business

Être artisan, c’est évoluer dans un contexte spécifique, devoir faire des choix et trouver des solutions qui se répercutent aussi bien sur votre vie professionnelle que sur votre vie privée. Et ce quelle que soit la phase de développement dans laquelle vous vous situez (démarrage, croissance, consolidation et transmission). Un entrepreneur qui démarre n’a pas les mêmes besoins que celui qui développe son entreprise ou encore que celui qui s’apprête à transmettre son affaire. Nos conseillers sont là pour vous épauler, vous aider à développer votre business mais aussi anticiper les périodes plus difficiles et vos besoins futurs.

Notre rôle ne se limite pas à l’octroi de prêts ou à la gestion de liquidités. Nous apportons une valeur ajoutée et des services complémentaires. Par exemple, l’analyse de votre plan financier, la recherche de garanties par les pouvoirs publics, les subsides ou les canaux alternatifs de financement...

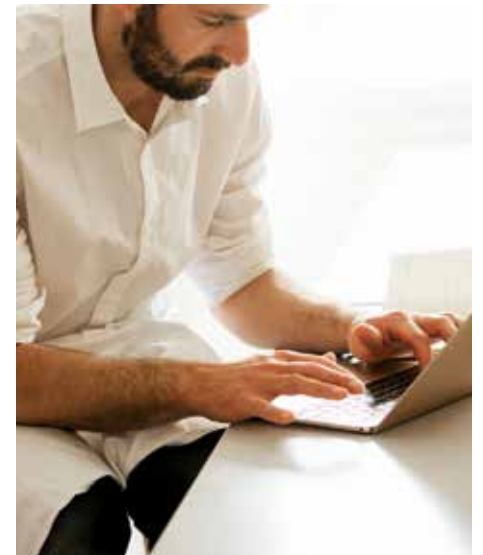
3. Une offre spécifique pour vous

Grâce au partenariat que Beobank a noué avec la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacierie, **nous vous proposons non seulement un accompagnement personnalisé mais également des avantages tarifaires sur certains produits et services*** :

- **Gratuité du compte à vue Professionnel Beobank**
- **Gratuité du comptage de monnaie** dans nos agences locales
- **Gratuité des frais de dossier pour les demandes de crédit professionnels** supérieures à € 50.000.

A propos de Beobank

Beobank NV|SA est une banque belge, filiale du Groupe Crédit Mutuel Nord Europe, qui propose des produits et services personnalisés aux clients particuliers, indépendants et petites entreprises. Beobank possède un réseau de 218 points de vente (agences propres



et agents indépendants) et 13 équipes de conseillers PRO qui aident les clients dans la réalisation de leurs projets personnels et professionnels. Tout comme notre maison-mère Beobank n’est pas cotée en bourse et est de ce fait moins sensible aux turbulences des marchés financiers. Cela nous permet de nous consacrer entièrement à notre activité de banque de détail, d’être proche de nos clients et de bâtir avec eux une relation humaine, optimiste et durable. Beobank compte aujourd’hui 620.000 clients et 1.500 collaborateurs en Belgique.

Retour aux Sources au Moulin de Couargis

Ce vendredi 17 juillet se tenait, au Moulin de Couargis en Seine et Marne (77), une journée de formation « Retour aux Sources ».



Le Moulin de Couargis est le vieux Moulin de la Famille Bourgeois.

Une thématique abordant le pétrissage manuel, l'utilisation de levain, de farine Tradition au blé ancien (Kamut, Khorasan.), seigle, épeautre moulu sur pierre

et autres farines bio sans faire appel à l'énergie fossile, et sous le signe également du Zéro Plastique (Coupe pâte en bois, pétrin bois, et cuisson Four à Bois dans une ancienne roulotte militaire) dans un cadre magnifique et sous le soleil.



Une journée basée aussi sur les échanges d'expériences entre boulangers, apprentis et passionnés en reconversion boulangère avec l'aide de deux joyeux compagnons du devoir, formateurs du Moulin.



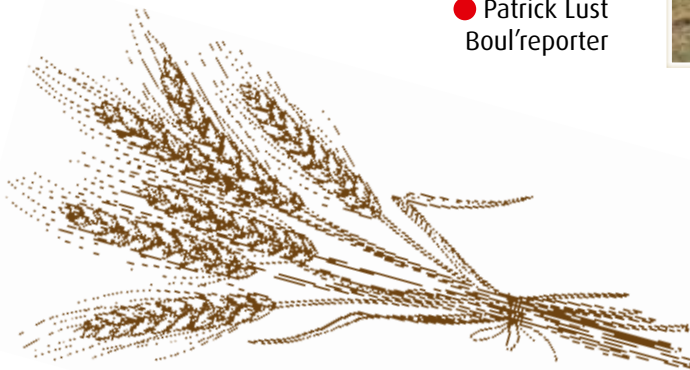


Le Moulin Bourgeois est en pleine évolution et ouvrira prochainement une école de formation. Un nouveau fournil sur le vieux moulin est aussi en projet.

Une découverte ou redécouverte pour la dizaine de participants dont je faisais partie avec Grégory Verhelst, chargé de cours Boulangerie au Lycée Provincial de St Ghislain.

Merci à Julien Bourgeois et toute son équipe pour cette journée enrichissante.

● Patrick Lust
Boul'reporter



resinit S.A.

UN REVETEMENT DE SOL SANS PROBLEMES!

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

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

B&B 08-08-4

Une recette venue des anglais :

LE BANOFFEE

Beaucoup de gens n'ont pas pu partir en vacances cette année.

Ce serait sympathique de proposer des spécialités de gâteaux « étrangers » pour les faire voyager culinairement parlant.

Le banoffee est une délicieuse et très gourmande pâtisserie anglaise mêlant la banane et le caramel, sur une base de crumble biscuité. Ce dessert tient par ailleurs son nom de ses ingrédients vu qu'il s'agit de la contraction de banana (banane) et toffee (caramel).

Mais tout d'abord, vu qu'on en parle dans la recette, voici des informations sur les « Digestive Biscuits »

Les digestive biscuits sont des biscuits typiquement anglais, très croustillants, peu sucrés, qui ont une saveur très prononcée, avec un léger goût de noisette et de sel. Ils ont aussi une texture très friable, ce qui fait qu'on peut les émietter facilement. Composés de flocons d'avoine et de farine complète, ces biscuits sont excellents pour accompagner une tasse de thé au goûter ! Ils peuvent également servir de base pour les cheesecakes. Les plus connus sont ceux de la marque McVities (Carrefour - Intermarché - ...)

Si on ne trouve pas de « Digestives Biscuits » pour faire la base de ces desserts, on peut les remplacer par d'autres biscuits secs comme les « petits beurrés, spéculoos, graham crackers, sablés... ».

Ou on peut les faire soi-même !

Sans plus attendre, voici la recette :



Digestives Biscuits

La recette des Digestives Biscuits

Pour 180 biscuits environ :

- 1000 gr de farine de blé complète
- 1000 gr de flocons d'avoine
- 30 gr de levure chimique (Backingpowder)
- 500 gr de sucre cassonade roux
- 30 gr de sel
- 1000 gr de beurre mou
- 2 dl lait

- 1 Pensez à sortir le beurre bien à l'avance pour qu'il soit facile à travailler. Mixez les flocons d'avoine afin de broyer les flocons en chapelure.
- 2 Mélangez tous les ingrédients secs (farine, flocons d'avoine mixés, levure chimique, sucre et sel) dans une bassine.
- 3 Ajoutez le **beurre bien mou** et incorporez-le du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte sableuse.

- 4 Ajoutez le lait et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 5 Laissez reposer minimum 30 minutes.... **au frais**.
- 6 Étalez cette pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé ou au laminoir sur une épaisseur de 4 mm.
- 7 Retirez le papier sulfurisé du dessus, coupez des cercles de 6 cm de diamètre environ, et déposez-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 8 Enfournez dans un four à 180 °C et laissez cuire entre 12 et 15 minutes, ils doivent être dorés.
- 9 A la sortie du four, les biscuits sont bien dorés mais plutôt mous. Décollez les biscuits à l'aide d'une spatule et laissez-les refroidir complètement sur une grille. Les biscuits vont durcir en refroidissant.



La recette du banoffee



INGRÉDIENTS : 8 PERS.

- 1 boîte de 375 g de lait concentré sucré
- 250 g de « digestive biscuits »
- 3 bananes
- Le jus d'un citron
- 200 g de chocolat au lait
- 50 g de beurre salé
- Crème fouettée pour la garniture

PRÉPARATION :

Préparation 2 h 20 min
Cuisson : 2 h
Repos : 2 h

1. Préparez votre banoffee en commençant par percer de petits trous sur le dessus de la boîte de lait concentré sucré. Faites chauffer une grande casserole d'eau. Laissez bouillir la boîte au bain-marie à feu doux pendant 2 heures.
2. Sortez ensuite la boîte de lait concentré sucré du bain-marie et laissez-la refroidir.
3. Prenez les biscuits digestifs et écrasez-les grossièrement avec un rouleau à pâtisserie. Pour cela, placez-les dans un sac de congélation et fermez-le soigneusement.
4. Coupez le beurre salé en dés et faites-le fondre au micro-ondes pendant 1 minute à puissance maximum. Laissez-le tiédir quelques minutes puis versez-le dans une bassine, sur les biscuits concassés. Répartissez le mélange au fond de cercles. Laissez refroidir.
5. Epluchez les bananes et coupez-les en rondelles. Arrosez-les du jus de citron pour qu'elles ne s'oxydent pas. Disposez les rondelles de bananes sur les bases de biscuits. Puis répartissez le lait concentré caramélisé sur les fruits.
6. Dans un récipient, mélangez le Chocolat au lait fondu avec une cuillère à soupe d'eau à l'aide d'une cuillère en bois pour obtenir un chocolat à la texture bien homogène. Faites-le couler sur le banoffee, par-dessus le caramel.
7. Laissez refroidir les banoffees puis réservez-les au réfrigérateur pendant 2 heures pour qu'ils durcissent suffisamment.
8. Au moment de servir, ôtez les cercles des banoffees puis surmontez-les d'une belle garniture de crème fouettée.

Avec l'aide précieuse d'H. Léonard

Smartphone :



Le Wi-Fi, même désactivé, permet de vous pister. Alors pourquoi refuser une app dédiée anti COVID19 ?

Vu le nombre de réactions face à une application anti covid, je partage avec vous un article que j'ai lu.

● D. Cigagna

Vous aurez beau désactiver le GPS, les données mobiles (4G) et le Wi-Fi de votre téléphone portable, il restera possible de vous géolocaliser. Car l'appareil continue d'émettre des signaux qui permettent de reconstituer vos déplacements.

Un téléphone (Android ou iPhone) est-il toujours traçable une fois le Wi-Fi éteint ?

Oui, d'après une étude de trois chercheurs de l'Inria (Institut national de recherche en informatique et en automatique) et de l'Insa (Institut national des sciences appliquées) de Lyon publiée le 21 août dernier.

Ils ont analysé le trafic Wi-Fi de cinq appareils parmi les plus courants, et les résultats ne sont pas rassurants. Même désactivé, le Wi-Fi continue de chercher la présence de points de connexion alentour, ce « scan Wi-Fi » envoyant des requêtes de test Wi-Fi. Problème, ces requêtes contiennent l'adresse MAC des téléphones. Cet identifiant unique permet de reconnaître l'appareil et donc de le tracer. En se signalant, le smartphone reconstitue facilement les déplacements de son utilisateur.

Les données collectées grâce au Wi-Fi intéressent de plus en plus les magasins et centres commerciaux qui en profitent pour réaliser des analyses de fréquentation (temps passé dans la boutique, fréquence des visites...). Depuis le mois d'août, au centre commercial BHV à Paris, une affichette indique aux clients que leurs données seront récupérées s'ils ne désactivent pas leur connexion Wi-Fi.

Ce pistage statistique n'est pas illégal mais encadré par la Commission nationale de l'informatique et des libertés (Cnil) afin de garantir la vie privée des consommateurs. Les magasins doivent respecter plusieurs mesures. Le dispositif doit avoir fait l'objet d'une déclaration auprès de la Cnil. Et les clients être informés de sa mise en place, par le biais d'affichettes par exemple.

Les informations collectées doivent rester anonymes. Pour cela, les données doivent être supprimées lorsque le visiteur sort du magasin. Dans le cas où celui-ci souhaite conserver les données plus longtemps, « le consentement préalable et éclairé des personnes est nécessaire », précise la Commission.

Google et Google Maps

Le moteur de recherche Google et Google Maps est le principal service de navigation disponible sur le Web qui permet à l'utilisateur de trouver l'emplacement. C'est une excellente application, surtout en conduisant une voiture ou un vélo. Il y a beaucoup de fonctions intégrées disponibles dans cette application qui permettent à l'utilisateur d'explorer facilement les nouveaux endroits. Le principal avantage de choisir cette application est qu'elle est disponible gratuitement.

Caractéristiques :

- Vous pouvez facilement accéder à l'emplacement du périphérique cible à l'aide de sa fonction de partage de position.
- On peut facilement localiser plus d'un appareil en même temps.
- L'exactitude du suivi de localisation est élevée car il utilise le GPRS, le Wi-Fi ou GPS.

Compatibles avec tous les OS : Il est disponible et installés d'office à l'achat sur presque tous les appareils qu'ils soient Android ou iOS.

Find My Friends

'Find My Friends' est le service de localisation proposé par Apple Inc. pour les appareils Apple iOS. Avec cette application, vous pouvez suivre l'emplacement en direct de votre famille ou vos amis. Ceci est une application brillante pour vous si vous voulez suivre un téléphone portable gratuitement.



Caractéristiques :

- Le suivi de localisation avec l'application Find My Friends est très rapide et sécurisé.
- On peut le télécharger sur Apple App Store gratuitement.
- Mes amis permettent à l'utilisateur de suivre plus d'un appareil iOS.

Compatible avec OS : Find My Friends est compatible avec les appareils iOS.

Photo ou Gallery

localise l'endroit où vous prenez une photo avec votre smartphone Apple ou Android, sauf si vous le refusez spécifiquement dans vos réglages.

Météo

localise l'endroit où vous vous trouvez avec votre smartphone Apple ou Android, sauf si vous le refusez spécifiquement dans vos réglages.

Des dizaines de sociétés s'insèrent dans des applications banales pour collecter des données, amassant des informations sur des millions de Français. Par dizaines, ils se nichent dans des applications mobiles utilisées quotidiennement par des millions de Français. Ils capturent discrètement des données, souvent personnelles, sans que les utilisateurs n'en soient nécessairement conscients, alimentant au passage une industrie opaque et méconnue. Certains de ses acteurs disposent de données sur des millions de Français. Il s'agit de trackers, de petits logiciels incorporés dans des applications mobiles du quotidien (réseaux sociaux, médias, banques, sites de rencontre). Chaque application en compte 2,5 en moyenne, selon une analyse de plus de 350 applications. Rares sont les applications qui en sont dépourvues et certaines vont jusqu'à en intégrer une quinzaine. Ce paysage n'est pas exhaustif : la plate-forme ne cherche que les trackers qu'elle a préalablement identifiés, soit une quarantaine par application.

Le Traceur plus courant est Crashlytics, présent dans plus d'un tiers des applications analysées. Selon sa politique en matière de vie privée, l'application récupère l'identifiant unique du téléphone (un numéro correspondant à un appareil), des informations relatives au système d'exploitation, mais aussi, la localisation

physique de l'appareil mobile. L'application assure, cependant, ne partager ces données qu'avec ses clients. On est bien obligé de la croire. Crashlytics, autrefois propriété du réseau social Twitter, a été racheté par Google en début d'année... Pêle-mêle, on y trouve les informations liées à l'appareil mobile, l'historique de navigation dans les services du géant d'Internet ou la géolocalisation. Difficile de savoir précisément les données collectées par son service. Et Google se retrouve aussi bien sur iOS que sur Android.

Sur iPhone, mettons de côté les débats - bonne ou mauvaise chose - une quantité phénoménale d'applications présentes sur vos Smartphones utilise les données liées à notre localisation. Et pour cause : la géolocalisation se révèle être un outil riche et modulable à souhait. Grâce à ces données, on peut retrouver votre téléphone, suivre notre famille, retrouver des amis, rencontrer un partenaire amoureux ou professionnel, trouver à manger, et même éviter ses amis ! Voici par exemple une liste de 10 applications.

Et la liste n'est pas exhaustive, car il s'agit ici d'une liste des 10 applications gratuites qui utilisent la géolocalisation différemment, dont vous n'auriez peut-être pas entendu parler, mais qui à terme pourront changer notre façon de vivre. Ce classement peut être complété avec celui concernant les applications de géolocalisation payantes qui concerne majoritairement les applications dédiées au déplacement en voiture : navigation GPS, information trafic, statistique sur votre conduite...

- 1 Swarm
- 2 Glympse
- 3 ZoomZoomZen
- 4 FamilyWall
- 5 Tinder
- 6 Happn
- 7 Localiser mon iPhone
- 8 Moves
- 9 Plyce
- 10 Localiser ma voiture

Et GooglePlay regorge d'applications gratuites ou payantes qui ne sont pas en reste.

Donc refuser une application de traçage contre le Covid 19 est simplement surprenant !

Boulangers-Pâtissiers,

Prenez soin de vos articulations!

Les mouvements répétitifs produisent un stress important sur les articulations. Et le métier de boulanger-pâtissier est particulièrement concerné.

Les travailleurs manuels, les utilisateurs de l'ordinateur et les sportifs sont les personnes les plus à risque de souffrir d'une tendinite ou d'autres troubles musculosquelettiques.

D'après les données les plus récentes, une grande partie de la population de 20 ans ou plus souffrent d'une lésion attribuable à des mouvements répétitifs de façon suffisamment importante pour devoir limiter leurs activités.

Cet article présente les moyens de traiter les lésions attribuables aux mouvements répétitifs, et offre plusieurs trucs pratiques pour prévenir leur réapparition.

Pour mieux comprendre, prévenir ou traiter un trouble musculosquelettique, quelques notions de base sont utiles.

Comme leur nom l'indique, les troubles musculosquelettiques concernent les muscles et les os, mais aussi les divers tissus qui les relient et assurent la flexibilité et la solidité des articulations. Nous décrivons ici les éléments qui composent les articulations mobiles, c'est-à-dire les grandes articulations qui permettent des mouvements étendus (genou, cheville, coude, épaule, hanche, etc.), et non pas celles qui sont fixes (par exemple, le sacrum) ou semi-mobiles (par exemple, les vertèbres).

Le cartilage articulaire : type de tissu conjonctif nacré et lisse, non vascularisé, qui recouvre les extrémités osseuses de toutes les articulations mobiles.

La capsule articulaire : enveloppe fibreuse et élastique qui entoure et délimite les articulations mobiles. Les capsules articulaires contribuent, avec les ligaments, à maintenir en contact les structures de l'articulation et à en assurer la stabilité.

La membrane synoviale : membrane qui tapisse la face interne de la capsule des articulations mobiles. La synoviale forme des replis et a pour fonction de nourrir

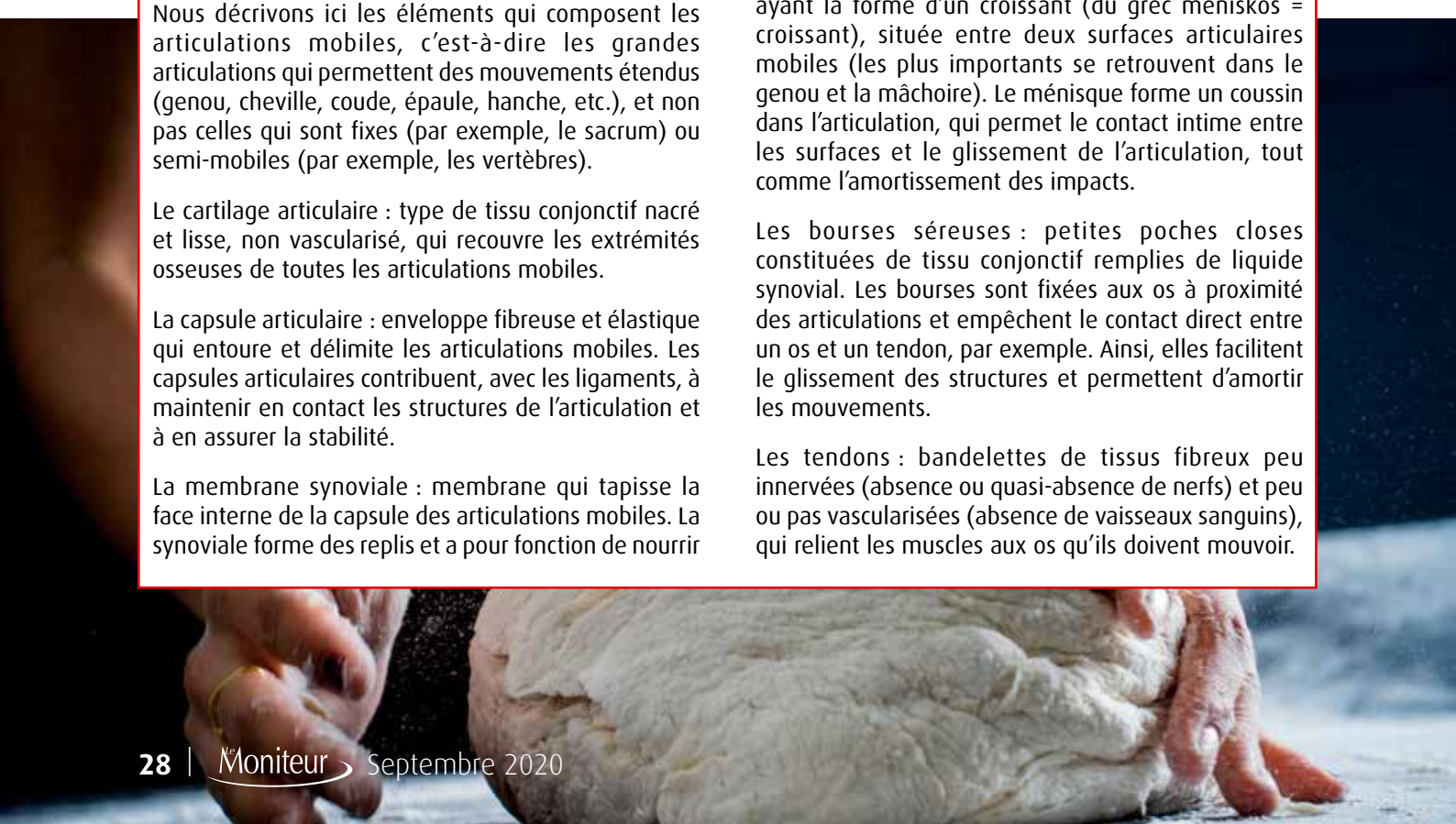
et lubrifier les surfaces articulaires en produisant un liquide semblable au blanc d'oeuf, le liquide synovial.

Les ligaments articulaires : tissus conjonctifs fibreux blanchâtres, très résistants et élastiques. Les ligaments unissent les os entre eux.

Le ménisque : petite structure fibrocartilagineuse ayant la forme d'un croissant (du grec mêniskos = croissant), située entre deux surfaces articulaires mobiles (les plus importants se retrouvent dans le genou et la mâchoire). Le ménisque forme un coussin dans l'articulation, qui permet le contact intime entre les surfaces et le glissement de l'articulation, tout comme l'amortissement des impacts.

Les bourses séreuses : petites poches closes constituées de tissu conjonctif remplies de liquide synovial. Les bourses sont fixées aux os à proximité des articulations et empêchent le contact direct entre un os et un tendon, par exemple. Ainsi, elles facilitent le glissement des structures et permettent d'amortir les mouvements.

Les tendons : bandelettes de tissus fibreux peu innervées (absence ou quasi-absence de nerfs) et peu ou pas vascularisées (absence de vaisseaux sanguins), qui relient les muscles aux os qu'ils doivent mouvoir.





Impact des mouvements répétitifs

Bien qu'un accident ponctuel (effort exceptionnel pour soulever un objet lourd, torsion extrême, etc.), une maladie dégénérative (arthrite rhumatoïde, arthrose, etc.) ou une infection puissent causer des dommages à l'un ou l'autre de ces tissus, la cause la plus fréquente des troubles musculosquelettiques demeure la pratique de mouvements répétitifs. Ces mouvements provoquent des traumatismes légers qui, à la longue, finissent par endommager les tissus qui relient les muscles au squelette.

Le cou

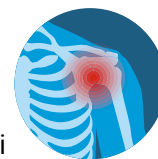
Pour éviter les problèmes musculosquelettiques au cou, il faut poser plusieurs petits gestes au quotidien :



- Pratiquer de l'exercice physique durant ses loisirs. Cela peut prévenir la plupart des douleurs au cou, selon les chercheurs. En effet, les travailleurs sédentaires qui ont un faible degré d'activité physique durant leurs loisirs courent plus le risque d'avoir des problèmes au cou et aux épaules.
- Ne pas rester en position assise trop longtemps sans changer de position. Se réserver des moments de détente toutes les heures pour s'étirer le dos, le cou, les jambes et les bras.
- Bien adapter son poste de travail à sa taille : ajuster sa chaise, la hauteur de l'écran d'ordinateur et du clavier, soutenir ses avant-bras, etc.
- Accomplir des mouvements sécuritaires quand on exerce un métier où de la force physique est déployée. S'informer auprès d'un professionnel dûment formé.
- Dans la voiture, bien ajuster la hauteur de l'appui-tête. Les yeux doivent être à la mi-hauteur de l'appui-tête.
- Pratiquer des exercices pour renforcer les muscles du cou et du tronc.
- Prendre conscience de sa posture et la corriger au besoin.
- Lorsqu'on pratique un sport, se protéger par un équipement et par un entraînement musculaire adéquats.
- Éviter de dormir sur le ventre.
- Obtenir des conseils personnalisés, auprès d'un spécialiste de la médecine sportive, d'un physiothérapeute ou d'un ergothérapeute permet une meilleure prévention.

L'épaule

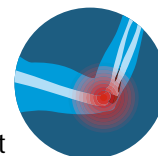
Recommandations générales



- Avant de se livrer à une activité qui sollicite beaucoup l'épaule, prévoir des exercices d'échauffement pour augmenter la température corporelle générale. Par exemple, des sautilllements, de la marche rapide, etc.
- Prendre des pauses fréquemment.
- Prévention en milieu de travail.
- Faire appel aux services d'un ergonome ou d'un ergothérapeute afin d'implanter un programme de prévention. Varier les positions de travail et prendre des pauses.

Le coude

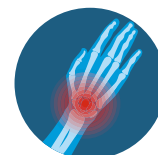
Recommandations générales



- Garder la forme physique en faisant des exercices qui stimulent les rythmes cardiaque et respiratoire (marche, course, vélo, natation, etc.).
- Renforcer les muscles extenseurs et fléchisseurs du poignet est un élément primordial de la prévention. Consulter un physiothérapeute, un éducateur physique ou un thérapeute du sport.
- Faire des exercices d'échauffement de tout le corps avant le sport ou le travail.
- Prendre fréquemment des pauses.
- Choisir des outils adaptés à l'anatomie. Porter une attention particulière aux dimensions du manche des outils.
- Opérer une rotation des tâches de travail.

Le poignet

Mesures préventives de base



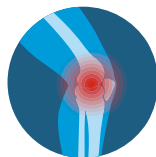
- Reposer régulièrement les mains et les poignets durant l'exécution de tâches répétitives. En profiter pour étirer doucement le poignet.
- Changer fréquemment de position et, si possible, alterner les mouvements d'une main à l'autre.
- Éviter de forcer avec les mains lorsqu'elles sont trop rapprochées ou trop éloignées du corps. Éviter aussi d'employer une force exagérée (il faut, par exemple, appuyer sur les touches d'une caisse enregistreuse ou d'un clavier d'ordinateur avec légèreté).

- Ne pas appuyer les poignets sur des surfaces trop dures durant de longues périodes.
- Tenir les objets à pleine main plutôt que du bout des doigts.
- S'assurer que les poignées des outils ne sont pas trop grosses ou trop petites pour la main.
- Éviter d'utiliser longtemps des outils qui vibrent fortement.
- Porter des gants pour les travaux manuels qui se font dans un endroit où la température est froide. La douleur et la raideur risquent davantage d'apparaître au froid.
- Éviter d'avoir les poignets « cassés » (pliés vers le haut) lorsque l'on manipule la souris d'un ordinateur. On trouve, sur le marché, différents modèles de repose-poignets et de coussins ergonomiques. Ajuster aussi la hauteur de la chaise.
- Faire traiter sans tarder les maladies qui peuvent causer le syndrome du canal carpien.

Le genou

Recommandations générales

Éviter le surpoids qui peut augmenter les douleurs et rendre la guérison plus difficile.



Ne pas augmenter brusquement l'intensité dans la pratique d'une activité professionnelle ou d'un sport exigeant pour les genoux. En agissant progressivement, on laisse au corps le temps de s'adapter et l'on renforce les muscles, tout en assouplissant les tendons des genoux.

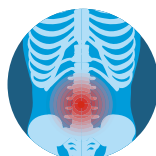
Porter des genouillères si l'on est amené à rester longtemps à genoux, y compris pour le bricolage à la maison.

Si nécessaire, corriger un défaut de structure (affaissement exagéré des pieds ou autre) en portant des orthèses plantaires souples.

Le bas du dos

Mesures préventives de base

Quelques moyens pour réduire les tensions musculaires au dos et réduire le risque de lombalgie.



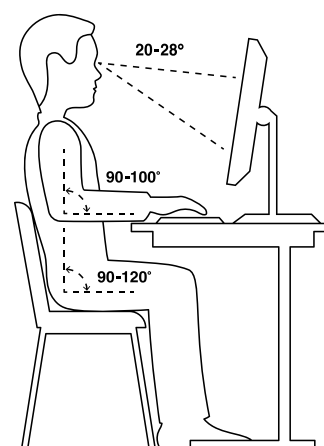
- Un mode de vie sain
- Maintenir un poids santé ou perdre du poids si l'on fait de l'embonpoint.
- Faire régulièrement de l'exercice et s'échauffer

avant d'entreprendre une activité physique. Il s'agit du meilleur moyen de conserver la force et la souplesse du dos. Porter une attention particulière à la musculature de l'abdomen et du dos, qui constitue un corset naturel de la colonne vertébrale tout en la protégeant des chocs. Il importe d'apprendre les exercices sous la supervision d'un instructeur qualifié. Mal exécutés, les exercices peuvent déclencher ou aggraver une lombalgie.

- Se réserver des moments de détente.
- Avoir une bonne posture
- Rester conscient de sa posture en tout temps. Le dos est bien droit, le regard vers l'avant, les épaules vers l'arrière.
- Pour soulever un objet lourd, s'accroupir en fléchissant les genoux tout en maintenant le dos bien droit, et se relever en dépliant les jambes tout en tenant l'objet près du corps. Éviter les mouvements de torsion.

Au travail

- Si l'on doit rester longtemps en position debout, se servir d'un tabouret bas sur lequel on posera les pieds à tour de rôle, en alternant toutes les 5 à 10 minutes.
- Si l'on doit rester assis durant de longues heures ou au volant d'un véhicule, faire des arrêts pour se dégorger et s'étirer.
- Utiliser des chaises à dossier droit qui soutiennent bien le bas du dos.
- Utiliser une chaise pivotante afin de minimiser les mouvements de torsion.
- Ajuster la hauteur de la chaise ou poser les pieds sur un petit tabouret de telle sorte que les genoux soient un peu plus élevés que les hanches.
- Pour le travail à l'ordinateur, régler la hauteur de l'écran de manière à ce que les yeux soient fixés droit devant et la tête, relativement droite.
- Pousser les objets lourds plutôt que les tirer.



**EXALTEZ LES SAVEURS DE VOS VIENNOISERIES GRÂCE
AU GOÛT UNIQUE DU BEURRE NOISETTE!**



**PLUS D'INFORMATIONS
SUR CE PRODUIT?**

- 📞 Contactez Dominique Genucchi au 0474/99 69 32
(Liège, Luxembourg et G-D de Luxembourg)
- 📞 Contactez Joyce Antoine au 0494/57 16 87
(Namur, Hainaut, Brabant wallon et Bruxelles)

WWW.CORMAN-PRO.COM



Succès garanti pour l'artisan !

Les bienfaits nutritionnels

du pain encore trop méconnus

Les idées reçues persistent quand on interroge les gens sur le pain. C'est le résultat d'une étude Française (mais on peut extrapoler pour notre petit pays) qui démontre une forte méconnaissance des qualités nutritionnelles du pain.

L'Observatoire du pain alerte sur les effets de cette perception qui conduirait les consommateurs à substituer au pain des produits plus gras et nutritionnellement moins intéressants.

La plus préoccupante de ces idées reçues est celle selon laquelle le pain fait grossir : un tiers des gens interrogés en est encore persuadé. Cet avis est partagé par près de la moitié des 18-24 ans (47 %) et 41 % des foyers à « hauts revenus ». À l'heure où 80 % des sondés se disent attentifs à leur équilibre alimentaire, la persistance de cette croyance explique que 2 sondés sur 5 estiment qu'il convient de manger du pain seulement 3 fois par semaine. 1 sondé sur 5 estime qu'il faudrait en manger « le moins possible » (35 % chez les 18-24 ans).

Ce que révèlent ces chiffres est en contradiction avec les nutritionnistes qui conseillent la consommation d'aliments favorisant les apports en glucides complexes et en fibres alimentaires, dont le pain est un contributeur majeur.

Des effets pervers en cas de régime alimentaire

Si l'Observatoire du pain s'inquiète de cette méconnaissance persistante, c'est aussi que les effets pervers se font particulièrement sentir lors des régimes. Sur 44 % de sondés déclarant avoir déjà suivi un régime, les 2/3 ont



réduit les quantités de pain ou arrêté d'en consommer. L'absence de pain provoque alors un sentiment de manque (pour son goût : 34 % ou parce qu'il accompagne bien le repas : 36 %) et, comme le montrent les études, le manque est fréquemment suivi d'effets contre-productifs, dont le plus fréquent est la (re)prise de poids!

Un réel besoin d'information

Si une information du public s'impose, il faudra « commencer par la base » car beaucoup méconnaissent la teneur en vitamines, minéraux ou fibres du pain (33 % seulement pensent qu'il apporte des fibres). Le plus préoccupant est bien sûr l'opinion des plus jeunes. « Les jeunes prennent plaisir à manger du pain (90 %), mais sont tellement peu conscients de ses vertus que certains s'en privent! »

Or le pain est, par excellence, l'aliment de l'utile et de l'agréable, tout en faisant partie de notre patrimoine culturel. Sa réhabilitation dans notre quotidien est donc un enjeu de santé et de nutrition, mais également de société.

Il serait peut-être utile de mettre une pancarte (poster, calicot ou autre) bien visible dans votre boulangerie avec tous les atouts du pain et les idées reçues qui ne sont pas justes.



BESOIN DE PERSONNEL SUPPLÉMENTAIRE?

En tant qu'indépendant et employeur dans le commerce de détail, vous pouvez facilement tomber à court de bras. Mais il n'est pas toujours évident de trouver du personnel qualifié. Le Fonds Social vous propose son aide.

Nous vous accordons une prime forfaitaire si vous proposez un contrat de travail employé à un chômeur de longue durée, à un jeune soumis à l'obligation scolaire à temps partiel ou à un demandeur d'emploi peu qualifié.

Demandez vos primes en ligne dès maintenant
socialfonds201.be/fr
socialfonds202-01.be/fr

FONDS SOCIAL N° 201 ET N° 202.01

Une boulangerie à l'orphelinat

L'orphelinat Exodus House, situé au sud du Bénin, accueille 140 enfants âgés de quelques mois à une vingtaine d'années. Chaque jour, la directrice doit trouver les ressources pour nourrir tous les enfants. La création d'une boulangerie apporte une solution.



La boulangerie a été créée en mars 2017 dans les locaux de l'orphelinat et son pain a rencontré un succès immédiat auprès de la population des villages voisins. La création de cet atelier donne également la possibilité de former des jeunes au métier de boulanger.

Avec un pétrin et un four traditionnel en terre (alimenté avec des racines et des souches de bois), la chaîne de production était incomplète car il manquait un laminoir pour étirer la pâte à pain. Chaque jour, la directrice devait se rendre avec la pâte pétrie dans une autre boulangerie située à plus de 10 km pour externaliser cette tâche. Cette démarche engendrait une perte de temps, de la fatigue et des coûts supplémentaires.

C'est pourquoi, SHAMMESH (association humanitaire) a fait fabriquer un laminoir et l'a offert à l'orphelinat. La production de pain est maintenant en pleine progression. La boulangerie transforme aujourd'hui 3 sacs de farine de 50 kg, dont un demi-sac pour les besoins propres de l'orphelinat. Sans compter les petits gâteaux pétris par les enfants et cuits au four !

L'orphelinat dispose d'un triporteur pour acheminer le pain vers les villages voisins. Il est vendu soit directement au marché, soit aux « bonnes dames » qui en assurent ensuite la distribution. Afin d'élargir la « zone de chalandise », SHAMMESH a financé l'achat d'un deuxième triporteur.



Sachant que la transformation d'un sac de farine génère un certain bénéfice, la boulangerie permettra de couvrir une partie des frais de fonctionnement de l'orphelinat.

Un magnifique modèle économique qui, à la fois, participe à l'autonomie de l'orphelinat, apporte un véritable service aux villageois et apprend un métier aux jeunes !

Maestro Crème pour le pain garantit d'excellentes prestations dans 3 domaines : un travail souple de la pâte, une tendreté longue durée constante et une odeur et un goût irrésistibles du pétrisseur jusqu'à la table du consommateur.

UN PAIN MEILLEUR.

Faire le meilleur pain veut dire vendre plus de pains



MAESTRO

QUALITE SUPERIEURE

AMELIORANT DE PANIFICATION

Maestro Crème est développée en exclusivité pour la boulangerie artisanale.
Maestro est une marque de **Zeelandia sa**.
Nijverheidsstraat 58-60, 2160 Wommelgem.
Tél. +32 3 354 20 68 - Whatsapp +32 475 49 62 12.
info@zeelandia.be - www.zeelandia.be

 **Zeelandia**

Suivez-nous sur  fb.me/zeelandiabelux

FORMATION



2

Le 27 août, Monsieur Jacques Wilkin a quitté la Direction du Centre IFAPME Liège-Huy-Verviers après une carrière exceptionnelle de 43 ans.

Il est remplacé à la Direction générale par Madame Anne-Sophie Joskin.

La formation en entreprise a repris son cours

Après plusieurs mois de confinement, 84 % des apprenants IFAPME ont repris leur formation en entreprise. Un retour qui s'est fait progressivement en fonction des décisions prises par le Conseil national de sécurité et qui a donc été variable en fonction du secteur d'activité.



Un retour très attendu

Bien évidemment, **cette reprise s'est faite en toute sécurité** : « *les mesures d'hygiène sont bien prises. On a des masques à disposition, un balisage au sol pour respecter la distanciation sociale et du gel désinfectant* ». Notons également que le nombre de places dans les salles de réunion a été réduit pour limiter le nombre de personnes et que le télétravail est privilégié pour les employés.

Une reprise progressive

Une grande majorité des apprenants IFAPME ont repris leur stage en entreprise après la période de confinement. Selon des chiffres de juillet 2020, 84 % des contrats et conventions de stage des formations pour jeunes (dès 15 ans) et des formations pour adultes (à partir de 18 ans) ont été réactivés.

Ce retour en entreprise s'est fait progressivement en fonction des décisions prises par le Conseil national de sécurité et varie selon les secteurs. Quelques exemples :

- 84 % des jeunes apprenants et 82 % des apprenants adultes dans le domaine de la vente et du commerce

- 92 % des jeunes et 93% des adultes pour toutes les formations liées à la mobilité
- 85 % des jeunes et 88% des adultes pour la filière de la construction

Malgré une relance plus tardive, le secteur de l'alimentation et de l'HORECA compte tout de même 77 % de stages repris, aussi bien pour les jeunes que pour les adultes.

Avant de permettre à un(e) apprenant(e) de retourner en entreprise, l'IFAPME s'est toujours assuré, comme pour ses Centres de formation, que les règles sanitaires étaient correctement mises en place.

Des cours à distance pendant le confinement

Pour rappel, la totalité des contrats d'apprentissage des jeunes et une grande partie des conventions de stage des apprenants adultes étaient suspendus durant le confinement. Cependant, les formateurs IFAPME ont su faire preuve de flexibilité et proposaient à leurs apprenants de suivre des cours à distance, lorsque c'était possible. Ce qui a permis à l'apprentissage de continuer malgré les restrictions liées à la crise du coronavirus.



Les formations IFAPME

sont une réponse aux métiers en pénurie !

L'IFAPME propose près de 200 formations dont des dizaines en lien avec les métiers en pénurie ou critiques. Autant d'opportunités de découvrir ces professions et de décrocher un emploi rapidement !

Avec une offre importante de formations dans des métiers en pénurie ou critiques, l'IFAPME répond aux besoins des entreprises et permet à ses apprenants de trouver rapidement et durablement un emploi. 87% des diplômés IFAPME trouvent d'ailleurs un emploi dans les 6 mois après la fin de leur formation.

Une prime à la formation

Un montant de **350€** est octroyé aux demandeurs d'emploi qui réussissent une formation dans un métier en pénurie. Cette prime est appelée l'« **Incitant +** » !

Elle donne droit à :

- Un incitant financier de 350€ ;
- Une préparation à un entretien d'embauche ;
- La promesse d'un entretien d'embauche : consécutivement au paiement de cette prime de fin de formation, le Forem proposera aux diplômés une ou plusieurs offres d'emploi en lien direct avec leur formation.

A noter que les apprenants demandeurs d'emploi continuent de percevoir leurs allocations de chômage et d'insertion durant leur cursus.

Une formation concrète, sur le terrain

La formation en alternance consiste à apprendre un métier en entreprise (4 jours/semaine max.) tout en suivant des cours dans un Centre de formation IFAPME (1 jour/semaine min.). Les apprenants développent ainsi leurs compétences auprès de professionnels en activité !

La cerise sur le gâteau, c'est de recevoir une rétribution mensuelle pour apprendre un métier passionnant. Chaque mois, l'apprenant en alternance perçoit une **rétribution allant de 460€ à plus de 920€**.

Les formations IFAPME liées aux métiers en pénurie

A l'IFAPME, il est possible de se former en alternance dans des secteurs très variés comme l'informatique, la construction, la mécanique, le bien-être, l'économie.... Retrouvez ci-dessous les formations IFAPME en lien avec les métiers en pénurie et critiques :

Formations aux métiers en pénurie (une liste complète se trouve sur le site de l'IFAPME) et le secteur de la boulangerie-pâtisserie s'y trouve bien

Alimentation-Horeca

- Boulanger-pâtissier (Apprentissage et Chef d'entreprise)





LETTRE À NOTRE FILS MANIFESTANT ÉCOLO

Mon chéri,

Vendredi, plutôt que d'aller au lycée, tu as participé à la manifestation pour la défense du climat et le sauvetage de la planète. Tu n'imagines pas combien nous avons été fiers de te voir engagé dans une cause aussi essentielle. Profondément émus par tant de maturité et de noblesse d'âme, nous avons été totalement conquis par la pertinence de ton combat.

Aussi, je t'informe que ta mère et moi avons décidé d'être indéfectiblement solidaires et, dès aujourd'hui, de tout faire pour réduire l'empreinte carbone de la famille.

Alors, pour commencer, nous nous débarrassons tous des smartphones de la maison.

Et puis aussi de la télévision.

Tu ne verras aucune objection, naturellement, à ce que ta console subisse le même sort : on dit que cela génère des déchets électroniques polluants qui empoisonnent les rivières du sud-est asiatique.

Évidemment, nous avons entrepris de résilier aussi tous les abonnements téléphoniques et ta box d'accès à l'internet.

J'ai aussi contacté un plombier pour faire retirer le système de climatisation énergivore. Nous le remplacerons par des ventilateurs basse consommation dont nous nous efforcerons de ne pas faire une utilisation abusive.

Nous pensons également qu'il est nécessaire de corriger nos modes de vie : nous cesserons donc de partir en vacances au ski ou à l'étranger.

Ni même sur la côte d'Azur avec le camping-car que, d'ailleurs, nous avons la ferme intention de revendre. Et, bien sûr, fini l'avion !

Pour l'été prochain, ta mère et moi avons programmé de remonter le canal du Midi par les berges, à vélo.

Comme tu vas aller désormais au collège avec ton VTT, cela te fera un excellent entraînement.

Oui, parce que la batterie de ta trottinette électrique n'étant pas recyclable, il te faudra oublier ce mode de locomotion.

Mais c'est déjà fait, j' imagine.

Autre point ! Pour tes vêtements, nous avons décidé de ne plus acheter de marques (fabriquées par des mains d'enfants dans les pays du tiers-monde comme tu le sais).

Tu nous approuveras, nous en sommes persuadés. Nous envisageons par conséquent de t'acheter des vêtements en matières éco-responsables, comme le lin ou la laine, que nous choisirons de préférence écrus (les teintures sont parmi les plus grands polluants).

Dans la foulée, nous nous mettrons à l'alimentation bio et privilégierons les circuits courts. Et pour aller au plus court, nous songeons même à acheter des poules afin d'avoir des œufs frais à portée de main - tu vas adorer !

Ta mère a même pensé à un mouton pour tondre le gazon. Et puis, j'ai adressé une candidature en bonne et due forme à la mairie pour obtenir l'affectation d'une parcelle dans les jardins familiaux partagés. Nous comptons sur toi pour nous aider à cultiver nos légumes.

Il va sans dire que, dans cette démarche, nous bannirons les aliments industriels.

Désolé pour le Coca et le Nutella dont tu faisais grande consommation et dont tu devras te priver à présent. Mais nous ne doutons pas un instant de ton approbation.

Enfin, pour palier le manque de distractions par écran interposés, le soir, nous nous remettrons à la lecture (dans des livres en papier recyclé, cela va de soi) ou nous jouerons aux échecs et pourquoi pas aux petits chevaux : il y a une éternité que nous n'avons pas fait une partie de ce jeu désopilant.

Nous achèterons un plateau et des pièces en bois du Jura, comme il se doit. Et nous veillerons à nous coucher plus tôt pour économiser la lumière.

Voilà, nous sommes certains que tu adhèreras pleinement à ce sympathique programme qui s'inscrit en ligne directe dans ton combat pour sauver la planète.

Et nous te remercions encore de nous avoir ouvert les yeux.

Tes parents qui t'admirent et qui t'aiment.



ÉCOLE NATIONALE D'ADMINISTRATION

Cours de Langue de Bois

Commencez par la case en haut à gauche, puis enchaînez avec n'importe quelle case en colonne 2, puis avec n'importe laquelle en 3, puis n'importe laquelle en 4 et revenez ensuite où bon vous semble en colonne 1 pour enchaîner au hasard...

Mais surtout, n'oubliez pas d'y mettre l'intonation et la force de conviction...



1	2	3	4
Mesdames, messieurs,	la conjoncture actuelle	doit s'intégrer à la finalisation globale	d'un processus allant vers plus d'égalité.
Je reste fondamentalement persuadé que	la situation d'exclusion que certains d'entre vous connaissent	oblige à la prise en compte encore plus effective	d'un avenir s'orientant vers plus de progrès et plus de justice.
Dès lors, sachez que je me battrai pour faire admettre que	l'acuité des problèmes de la vie quotidienne	interpelle le citoyen que je suis et nous oblige tous à aller de l'avant dans la voie	d'une restructuration dans laquelle chacun pourra enfin retrouver sa dignité.
Par ailleurs, c'est en toute connaissance de cause que je peux affirmer aujourd'hui que	la volonté farouche de sortir notre pays de la crise	a pour conséquence obligatoire l'urgente nécessité	d'une valorisation sans concession de nos caractères spécifiques.
Je tiens à vous dire ici ma détermination sans faille pour clamer haut et fort que	l'effort prioritaire en faveur du statut précaire des exclus	conforte mon désir incontestable d'aller dans le sens	d'un plan correspondant véritablement aux exigences légitimes de chacun.
J'ai depuis longtemps (ai-je besoin de vous le rappeler?), défendu l'idée que	le particularisme dû à notre histoire unique	doit nous amener au choix réellement impératif	de solutions rapides correspondant aux grands axes sociaux prioritaires.
Et c'est en toute conscience que je déclare avec conviction que	l'aspiration plus que légitime de chacun au progrès social	doit prendre en compte les préoccupations de la population de base dans l'élaboration	d'un programme plus humain, plus fraternel et plus juste.
Et ce n'est certainement pas vous, mes chers compatriotes, qui me contredirez si je vous dis que	la nécessité de répondre à votre inquiétude journalière, que vous soyez jeunes ou âgés,	entraîne une mission somme toute des plus exaltantes pour moi : l'élaboration	d'un projet porteur de véritables espoirs, notamment pour les plus démunis.



JULIEN LAHAYE DE LA FIRME PURATOS A ÉTÉ NOMMÉ COMME NOUVEAU PRÉSIDENT D'UNIFA POUR LA PÉRIODE 2020-2022. IL SUCCÈDE À KRIS DIERCKX.

Julien Lahaye a 42 ans, est marié et père de 3 enfants. Il a rejoint la société Puratos en décembre 2007 en tant que General Manager BeLux et est membre du Conseil d'Administration de UNIFA depuis début 2018. Julien est titulaire d'une Licence en Sciences Commerciales et d'un DESS (Master) en Marketing International et e-business des HEC/Université de Liège.

Avant de rejoindre Puratos, Julien a occupé diverses fonctions Commerciales et de Direction au sein du groupe Andros notamment comme Executive Vice President de Andros Foods USA et comme Directeur General Adjoint de Materne-Confilux.

Grâce à sa passion pour le monde alimentaire, Julien compte prendre les initiatives nécessaires pour soutenir le secteur de façon durable et contribuer à une offre d'alimentation saine et équilibrée aux consommateurs belges.



**AMELIORANTS
EN PÂTE**

**EXSENSA PÂTE COMPLET 25KG
POUR LE PAIN BLANC ET GRIS**

**OU EXSENSA PÂTE BRUN 25KG
POUR LE PAIN GRIS**

20%

de réduction
de prix

promotion jusqu' a fin septembre 2020

Découvrez la dernière innovation : le panneau de contrôle entièrement tactile

Fonctionnalités:

- Ecran tactile couleur
- Simple et intuitif
- Réglage de vos cuissons par type de recette
- Programmation de vos recettes
- Gain du temps de travail
- Informations claires et précises



Ramalhos

DENIS
ETABLISSEMENTS

Ets DENIS sa
PAE Rue de la Pierre Bleue, 1
B-5680 ROCHEFORT
Tél. 00 32 (0)84 21 12 43
Fax 00 32 (0)84 21 12 38
www.etsdenis.be
info@etsdenis.be

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

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

Lancement du projet

Wallonie Odyssée 2068

par l'UWE

L'Union wallonne des Entreprises s'est lancée dans un projet innovant et ambitieux pour inviter les entreprises et les acteurs de la société à proposer ensemble une vision pour une Wallonie nouvelle, souhaitable, ambitieuse, crédible et réalisable et définir plusieurs trajectoires possibles pour l'atteindre d'ici 2068.

*A quoi ressemblera la Wallonie en 2068? A quoi veut-on qu'elle ressemble en 2068? Quelle sera la place de l'entreprise en 2068? Quelle place l'entreprise devra-t-elle prendre pour nous mener vers cette Wallonie qu'on souhaite harmonieuse, idéale, prospère? Autant de questions auxquelles le projet **Odyssée Wallonie 2068** souhaite apporter des réponses.*

Pour ce faire, l'Union wallonne des Entreprises s'est lancée dans un vaste projet prospectif où les entreprises wallonnes sont invitées à débattre de leur avenir et de l'avenir de la Wallonie en compagnie de l'ensemble des acteurs de la société.

Un projet innovant et prospectif

Au début de l'année 2019, l'Union Wallonne des Entreprises lançait un important exercice de prospective intitulé : **Odyssée Wallonie 2068**. Une première phase de réflexion s'est déroulée de mai 2019 à janvier 2020 où des groupes de travail se sont réunis autour de

13 grands thèmes. L'objectif était d'identifier les enjeux futurs principaux et ce, en se basant sur un travail dit rétroprospectif et prospectif.

Si cette première étape de définition de la vision s'est construite sur base de groupes de travail, la construction de la stratégie d'action se veut encore plus interactive et est ouverte sur l'ensemble de la société civile. En effet, **l'UWE a lancé un site web accessible à tous.**

Un site web dédié

L'opération passe donc maintenant à l'action et vous invite à y prendre une part active, notamment via un site web interactif : www.odyssee2068.be. Ce site a été conçu de manière à permettre à tous les internautes de pouvoir interagir sur chacun des thèmes et sur la vision et de formuler des suggestions de mesures, et ainsi participer au développement de ce beau projet d'intelligence collective!

Source : wallonie.be





Jetons un coup d'œil à une 2^e édition fantastique de la

« Semaine de l'Eclair ».

Plus de 700 boulangeries en Belgique ont participé !

Tout le monde en Belgique savait que c'était la « Semaine de l'Eclair ». Les boulangers ont partagé leurs créations en masse sur les réseaux sociaux et des actions ont été mises en place pendant cette semaine. Un certain nombre de boulangers ont également réussi à passer à la radio (nationale) pour mettre cette semaine à l'honneur. En bref, ce fut à nouveau un succès !

Puratos tient à remercier toutes les boulangeries qui ont participé pour leur enthousiasme et leur

engagement, pour leurs belles créations avec lesquelles elles ont gâté leurs clients et pour la communication effectuée autour de cette campagne. On en a parlé sur différentes stations de radio, dans le journal et également sur les réseaux sociaux.

Pour 2021, Puratos planifie déjà une 3^e édition. Nous vous tiendrons informés !



100% Maison Baltus



Boulangerie Alexandre



Boulangerie Godefroid



Boulangerie Grignard



Boulangerie Larondelle



Pâtisserie Dekimpe



Pâtisserie Demelenne



Pâtisserie Piot



Privilégier

Les Circuits Courts

En quelques décennies, on nous a habitués à acheter nos denrées alimentaires en fonction de leur prix et de leur aspect. Mais un paramètre important a été négligé : la provenance. Ainsi, la plupart des ménages européens consomment des fruits et légumes mais aussi des céréales et légumineuses venus de l'étranger. Or il existe de nombreuses raisons de favoriser les circuits courts.

Des raisons simples

Les raisons de privilégier le circuit court se résument facilement. Et cela vous concerne également, vous, les boulangers-pâtisseries.

- › C'est plus sain
- › C'est plus savoureux
- › Acheter local, ce n'est pas forcément plus cher
- › Vous soutenez les agriculteurs locaux
- › Vous faites votre part pour l'environnement

Les circuits courts offrent donc de nombreux avantages : qualité nutritionnelle souvent supérieure, juste rémunération du producteur, emploi local, impact environnemental plus faible.

Les soutenir en rapprochant consommateurs et producteurs via des circuits de commercialisation courts, locaux et régionaux constitue un axe clé d'une politique alimentaire intégrée visant un accès de tous à une alimentation de qualité.

Exemple d'initiative de la Région wallonne, le site www.lecllocal.be est une plateforme qui permet aux **collectivités** publiques de commander des produits locaux dans le respect des règles de marché public.

Autres avantages des circuits courts

La **santé publique** bénéficierait d'un plus grand développement des circuits courts en alimentation. Ce qui pourrait améliorer le panier de la ménagère, aujourd'hui majoritairement constitué de produits transformés « prêts à manger » et qui sont le plus souvent trop gras, trop caloriques, trop salés, entraînant son lot de maladies qui dégradent la santé publique.

Enfin, les circuits courts s'accompagnent généralement de modes de production plus respectueux de l'environnement et diminuent les impacts liés aux transports et à l'emballage.

Des filières complémentaires

Le développement des circuits courts s'accompagnera selon toute vraisemblance de bénéfices tant pour les producteurs que les consommateurs (consolidation du revenu de l'agriculteur, choix de production, accès à des produits de qualité, multifonctionnalité de l'alimentation, etc.)

Il ne s'agit pas d'opposer les circuits courts aux autres types de commercialisation mais plutôt de s'appuyer sur leur complémentarité et, en parallèle, d'approfondir les connaissances de ces circuits afin de les exploiter au mieux.





Du producteur à la collectivité

www.leclicllocal.be



Dans le cadre de ses missions de promotion de l'agriculture et de l'horticulture, l'Agence **APAQ-W** est chargée par le Gouvernement wallon d'encourager et de faciliter l'approvisionnement des collectivités en produits d'origine agricole et horticole, tenant compte de la réglementation en matière de marchés publics.

Objectifs :

- Soutenir les producteurs par l'offre de nouveaux débouchés en circuits courts et la juste rétribution de leur travail.
- Encourager la consommation de produits locaux par les collectivités en soulageant la charge administrative pour ces commandes.
- Contribuer à une alimentation saine et durable dans les collectivités et aux stratégies publiques en matière de nutrition santé, d'environnement-santé, et de développement économique endogène.
- Faciliter la mise en oeuvre du principe d'exemplarité des pouvoirs publics.
- Fournir un dispositif simple dans les relations entre acheteurs et fournisseurs, tenant compte des règles de marchés publics.

Un service gratuit pour les collectivités.

Le service développé par l'Agence est gratuit pour les collectivités. Celles-ci restent libres, maîtresses et responsables de leurs marchés.

Par collectivités on entend les administrations et institutions publiques régionales, les institutions publiques locales, intercommunales et provinciales, les écoles, les crèches, les maisons de repos, etc.

Des marchés de fournitures

Le service porte sur les marchés de fourniture de produits exclusivement, en procédure négociée sans publicité. Les marchés de services de restauration ne sont pas visés. L'achat des produits inclut la livraison.

Des producteurs reconnus et mis en valeur

L'interface assure la promotion du secteur agricole et horticole. Elle offre aux producteurs inscrits qui le souhaitent une page accessible à tous via l'outil de **géolocalisation**, vitrine de leurs produits et de leur savoir-faire. Les produits alimentaires d'origine agricole ou en lien avec la production primaire et les produits d'horticulture non alimentaires sont spécifiquement visés



Sources : Click.be, Biowallonie.be, le magazine de la consommation



La Fédération Provinciale du Hainaut a la tristesse de vous faire part du décès de M^{me} Maggy Debeck, maman de Pierre Bourgeois, Président de l'Association d'Ath-Lessines

La fédération Francophone de la Boulangerie Pâtisserie présente à Pierre, et toute la famille ses sincères condoléances.

● Patrick Lust - Secrétaire



“Qualité sur mesure fait maison”

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

Aménagements de magasins

Peeters bvba
Bakkerij installaties • Installations boulangeries

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

MOULIN MEYERS S.A.

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

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

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

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

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

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

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

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

Pensez à vous affilier et à cotiser !

Liste des présidents par province

Monsieur DENONCIN Albert,
province de Luxembourg.
Tél. : 0477/41.91.52
Mail : a.denoncin@skynet.be

Monsieur LEONARD Henri,
province de Liège.
Tél. : 04/351.76.46
Mail : henri.leonard@longdoz.be

Monsieur LEFRANC Frédéric,
province de NAMUR.
Tél. : 081/43.35.99
Mail : fredval.lefranc@live.fr

Monsieur VANDERAUWERA José,
province du HAINAUT.
Tél. : 0496 33 05 79
Mail : josé.vanderauwera@gmail.com

Monsieur SZALIES Arnaud,
Brabant Wallon.
Tél. : 02/387.36.93
Mail : aszalties@skynet.be

Monsieur LARDENNOIS André,
BRUXELLES.
Tél. : 02/660.56.07
Mail : lardennois.a@gmail.com