

Le Moniteur

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

bpost

PB-PP1B-10
BELGIE(N)-BELGIQUE
P 302 015

Bulletin mensuel
36^e année
Novembre 2019

LA FÉDÉRATION VOUS SOUHAITE
UNE BONNE SAINT-NICOLAS
LE 6 DÉCEMBRE !





! ATTENTION:
NOUVELLES
● CONDITIONS EN 2019

Qui est le roi ?

Le secteur du commerce de détail indépendant compte bon nombre d'emplois passionnants offrant des conditions attractives et de belles perspectives. Mais les horaires sont parfois moins intéressants, surtout pour les jeunes parents.

Parfois, le choix n'est pas simple parce qu'il faut choisir entre un client satisfait et un enfant heureux. Le Fonds Social prévoit une prime forfaitaire pour la garde d'enfants jusqu'à 12 ans.

INTRODUISEZ DÈS AUJOURD'HUI VOTRE DEMANDE DE PRIME EN LIGNE SUR :
www.socialfonds201.be/fr
www.socialfonds202-01.be/fr

N'hésitez pas à en bénéficier. En tant que parent, vous avez parfois besoin d'un peu d'aide, et vous en avez simplement le droit !

FONDS SOCIAL N° 201 en N° 202.01





Mesdames, Messieurs, Chers collègues,

Vous verrez dans ce moniteur les 2 candidats du concours du meilleur chocolatier francophone qui se doit d'être très exigeant pour rester crédible.

Vous découvrirez également l'accord social en commission 201 qui concerne nos employés à la vente et qui est un bon accord pour le secteur.

J'insiste sur l'importance que tous les Maîtres boulangers-pâtisseries doivent accorder à la qualité de leurs produits et à la mise en valeur de ceux-ci, ce qui est la meilleure façon de faire la promotion de notre beau métier.

Cela vaut bien mieux que toutes les publicités et fausses informations diffusées au grand public.

Soyez assurés que les consommateurs ne sont pas dupes et gardez en mémoire toutes ces crises agro-alimentaires successives qui nous sont favorables, à nous, artisans.

Je vous souhaite une bonne lecture.

● **A. Denoncin**
Président





TOTAL
COMMITTED TO BETTER ENERGY

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



Total, votre partenaire multi-énergie.

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

ÉCONOMISEZ JUSQU'À :

15%
sur votre facture
gaz et électricité

30€
HTVA/1.000L
de mazout

9,1c€
ttc/L sur votre
carburant

Pour toute question sur ce sujet, contactez-nous :

Gaz et électricité | Mazout | Cartes carburant | Pellets

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



Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** 6 Rapport de l'AG francophone du 14/10/2019 à Lessines (résumé)
- Psychologie** 10 Le stress, vraiment le mal du siècle
- Concours** 13 Trophée Wanet
- Ça se passe ailleurs** 14 Four à pain - Musée de la boulangerie rurale en Normandie
- Nutrition** 16 S'y retrouver avec les protéines du blé, avec et sans gluten, cœliaque et sensibilité au gluten non-cœliaque, faible et haut poids moléculaires des protéines
- Concours** 20 Concours du meilleur artisan chocolatier le 15 octobre à Villers-le-Bouillet
- Nutrition** 22 Transition écologique ? Quel est l'avenir du bio en wallonie ?
- Fête et convivialités** 24 Fête du Pain à Gilly le 28 & 29 septembre 2019 : belle réussite !
- Formation** 26 Centre IFAPME Liège-Huy-Verviers, fruit d'une nouvelle fusion
- Promotion** 29 Institut royal des elites du travail : Boulangerie - Pâtisserie - Glacerie et Chocolaterie artisanales
- Événement** 31 La confrérie de Saint-Aubert a élu son nouveau Grand Maître
- Fiscal** 32 Séance instructive d'information sur le forfait
- Salon** 34 La boulangerie-pâtisserie de demain se prépare à Europain
- Fête et convivialités** 36 Banquet St Aubert 2019
- Événement** 38 100^e anniversaire de l'association Royale du Limbourg le 7 octobre à Hasselt
- Social** 40 Accord social en commission 201
- Nutrition** 43 La qualité des farines belges en 2019
- Culture** 44 L'histoire du pain
- Petites annonces** 47

Administration & gestion

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

Publicité et petites annonces

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

Éditeur responsable

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

Ont collaboré à la rédaction

A. Denoncin, Fl. de Thier, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, A. Szalies, F. Lefranc, J. Mathias, M. Dewalque, P. Lust, Th. De Roo, Cl. Charlier, G. De Mol.

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.

Rapport de l'AG

francophone du 14/10/2019 à Lessines (résumé)

C'était la première réunion organisée par le nouveau président de LESSINES Monsieur BOURGEOIS qui s'est tenue à l'hôpital de la Rose dont fait partie l'église.

Monsieur BOURGEOIS succède à Monsieur LELEUX qui reste administrateur de l'Union. Le président a remercié Monsieur LELEUX pour sa disponibilité durant ces nombreuses années et a encouragé Monsieur BOURGEOIS dans ses nouvelles fonctions.

Plus de 30 personnes étaient présentes à l'AG qui a été suivie d'une réception très appréciée.

Félicitation Monsieur le président et à son équipe !

Hôpital Notre-Dame à la Rose | Un trésor du Moyen-Âge à Lessines

L'Hôpital Notre-Dame à la Rose est l'un des plus anciens d'Europe. Fondé en 1242 par Alix de Rosoit, l'hôpital Notre-Dame à la Rose est un des derniers exemples de site hospitalier autarcique complet avec sa ferme, ses jardins, sa glacière et son cimetière, à côté des bâtiments conventuels et hospitaliers.

Cet hôtel-Dieu se distingue par l'état de conservation de l'ensemble du site, par la diversité des constructions et par la richesse des collections artistiques, pharmaceutiques ou médicales.





1 Le PV de l'AG du 24 juin 2019 est approuvé

2 Correspondance et activités

- L'exposé par Monsieur DEGEHET directeur chez Total
- L'analyse de la finale World Skills à Kazan
- Le salon C'est bon, C'est Wallon à La Louvière les 26 et 27/10
- Les journées nationales des doyens d'honneur
- La nouvelle session des lauréats du travail
- La gestion des invendus par une société
- Pain et Santé, L'évolution de la campagne
- Le salon Européen Porte de Versailles du 11 aux 14/01/2020
- L'étude menée sur la participation à la vie des associations
- La réunion du comité économique et social européen
- La dynamisation de l'eau pour le pain
- Les inscriptions d'élèves en formation technique artisan
- Les classes saturées dans les centres de formation
- La manifestation à Leeuw Saint-Pierre en l'honneur de Guido Deviller
- Le voyage d'études à Rouen organisé par Alimento
- L'inauguration des nouveaux ateliers à Suarlée
- Le centième anniversaire de l'association de Hasselt

3 Confédération

- L'AG du 10/10
- La gestion du patrimoine immobilier
- La journée nationale 2020

4 Délégués aux commissions

- Fiscal :
 - La réunion francophone à Liège pour le forfait
 - Les difficultés de contact avec le président de la commission nationale
- Social :
 - La clôture de la négociation en 118
 - La poursuite des négociations en 201
 - La généralisation future du deuxième pilier de pension
 - Les augmentations salariales avec charges sociales réduites

- Economique :
 - Les commentaires sur l'article prix de revient du pain
 - L'article sur les coûts d'énergie

5 Apaq-W

- Suivi sur la distribution des packs
- Le concours petit-déjeuner
- La participation au Ravel 2020
- Les relations avec le directeur et la présidente du CA

6 Bureau et moniteur

- La réactivation de l'association du Brabant wallon
- La gestion du moniteur
- L'informatisation du moniteur
- La situation financière de la fédération
- L'indexation des cotisations
- Les profiteurs mis à l'index

7 Concours

- La fixation des dates de présélection et finale du Wanet
- Les Startech-Days à Ciney les 23 et 24 mars 2020
- La sélection pour les Skills 2022 à Shanghai
- L'épreuve du meilleur artisan chocolatier à Epicuris

8 Afsca

- Les manipulations de l'AR sur le pain dans le guide 044
- La non-révision du guide 026 depuis quatre ans
- Le renfort proposé au président de notre délégation
- La poursuite des publicités pour Posidonia

9 Divers

- Le passage des unions professionnelles en ASBL
- Le dossier UBO
- Le mondial du pain à Nantes
- Les activités de Bio Wanze

10 La Prochaine AG se tiendra le 12 février 2020 à Huy

● H. Léonard

Bien entouré, aussi professionnellement

“Les conseils personnalisés de mon banquier font décoller mon activité.”



6 raisons de financer vos V.A.I. avec Beobank :

- 1 Vos liquidités restent intactes
- 2 Aucune majoration des impôts
- 3 Possibilité d'une bonification d'impôts pour les indépendants en personne physique
- 4 Intérêts fiscalement déductibles au titre de frais professionnels
- 5 Taux d'intérêt annuel compétitif
- 6 Beobank s'occupe des paiements à temps aux autorités fiscales



beobank PRO

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

WWW.BEOBANK.BE

Dans le cadre de l'analyse du dossier crédit, la banque demandera à l'emprunteur et, le cas échéant, à la personne qui constitue une sureté personnelle, toute information jugée pertinente afin d'apprécier la faisabilité du projet concerné, leur situation financière, leur capacité de remboursement et leurs engagements financiers en cours. Il va de soi que les informations transmises doivent être exactes et complètes, il en va de même du devoir de diligence et d'information de la banque envers l'emprunteur. E.R.: Cyril Guilloret - Beobank NV/SA | Prêteur | Bd. Gén. Jacques 263g 1050 Bruxelles | TVA BE 0401.517.147 | RPM Bruxelles IBAN BE77 9545 4622 6142.

Versements anticipés ? C'est maintenant qu'il faut y penser



Vous ne faites rien ? Plus d'impôts. Aussi simple que cela ! Grâce aux versements anticipés, vous évitez une majoration, aussi certaine que salée.

Quatre fois par an, sonne l'alarme des versements anticipés d'impôts (VAI). Vous n'avez pas encore mis ces échéances dans votre agenda ? Faites-le dès maintenant. En effet, si l'on vous chante régulièrement la même rengaine, c'est parce que c'est important. Le principe des VAI est clair comme de l'eau de roche : vous payez vos impôts à l'avance et vous n'avez pas de majoration plus tard. Qui pourrait refuser une telle occasion ?

À quoi vous exposez-vous ?

Soyons clairs : si le gouvernement "encourage" autant les indépendants, les titulaires de professions libérales, les conjoints-aidants, les dirigeants et les sociétés à régler leurs impôts plus tôt, c'est avant tout pour des questions budgétaires. Mais si vous ne jouez pas (ou pas assez) le jeu, vous serez sanctionné. Alors, autant s'y plier ! Concrètement ? Vous risquez une majoration de 2,25% calculée sur l'impôt dû sur les revenus (diminué d'éventuels précomptes, crédits d'impôt, etc.). Pour les sociétés ? La peine est encore plus lourde : 6,75% d'amende. Prenons un exemple : vous ne versez rien anticipativement et votre PME doit au final payer 20.000 euros d'impôts. Sans VAI, il faudra y ajouter 1.350 euros de majoration... Ou 450 euros pour un indépendant.

C'est par ici que cela se passe...

Vos avances servent donc à neutraliser cette majoration. Selon un principe : plus vous payez tôt, plus c'est efficace. Pour rappel, vous disposez de quatre fenêtres de tir par an. Dans les faits, vous



pouvez éviter 100% de la majoration en versant 75% de VAI lors de la première échéance. 90% lors de la seconde et ainsi de suite. Vous n'êtes pas encore passé à l'acte ? Il vous reste une date butoir pour agir :

Avant le 20 décembre :
c'est votre dernière chance de l'année. Votre avantage n'est plus que de 1,5 % comme indépendant et de 4,5 % en société. Moins intéressant ? Oui, c'est vrai. Mais bien mieux que de ne rien faire !

Visez juste

L'enjeu est donc également d'évaluer précisément le montant total de l'impôt dû. Ce n'est pas une mince affaire, mais votre comptable peut être d'une aide salutaire. D'autant plus qu'il ne sert généralement à rien d'être trop généreux. En effet, les sociétés n'ont droit à aucune bonification en cas de surplus versé. Du côté des indépendants, dirigeants ou

professions libérales, seuls les starters (installés depuis moins de trois ans à titre principal) ont droit à ce plus.

Laissez votre trésorerie tranquille

Vous êtes convaincu de l'intérêt de verser vos impôts à l'avance, mais vous n'avez pas forcément les fonds suffisants. La solution idéale ? Étaler ces paiements sur l'année et protéger de la sorte votre trésorerie. Une option qui passe souvent par un crédit bancaire spécifique... C'est alors Beobank qui prend en charge les versements à l'administration fiscale et vous rembourse un montant mensuel. Vous êtes doublement gagnant, puisque vous pouvez en outre déduire les intérêts au titre de charges professionnelles.

N'attendez plus !

Le stress,

vraiment le mal du siècle.

Travail, couple, enfants... les origines du stress sont nombreuses. Cette maladie particulière peut avoir des répercussions plus ou moins graves. Comment ne pas glisser de la simple phase d'alarme à celle de l'épuisement.

Agréable ou pénible, le stress (stringere : serrer) est la capacité de répondre sur le champ à une stimulation inattendue.

Par exemple se mettre à courir pour échapper à un danger.

Le stress est, en biologie, l'ensemble des réponses d'un organisme soumis à des pressions ou contraintes de la part de son environnement. Ces réponses dépendent toujours de la perception qu'a l'individu des pressions qu'il ressent.

Le syndrome de stress évolue en suivant trois stades successifs :

1. « **Réaction d'alarme** » : les forces de défense sont mobilisées
2. « **Stade de résistance** » : adaptation à l'agent stressant
3. « **Stade d'épuisement** » : inexorablement atteint si l'agent stressant est suffisamment puissant et agit longtemps.

Un événement stressant provoque une réaction en chaîne qui débute dans le cerveau et aboutit à la production de cortisol par les glandes surrénales. Le cortisol active alors en retour deux zones du cerveau : le cortex cérébral pour qu'il réagisse au stimulus stressant (fuite, attaque, immobilisation...) et l'hippocampe, qui va apaiser la réaction. Si le stress est trop fort ou prolongé, l'hippocampe saturé de cortisol ne peut plus assurer la régulation. Le cortisol envahit le cerveau et installe une dépression.

Il y a le bon stress : le stress n'est pas uniquement contre-productif et paralysant. Chez certaines personnes il peut s'avérer indispensable pour réussir challenges, concours et autres défis de la vie.

A petite quantité, le stress peut parfois devenir une source inattendue de motivation.

Par définition, le stress exprime une adaptation naturelle de l'organisme face à une situation d'agression.

Le stress est donc le signe d'une accommodation du corps aux modifications environnementales. Si l'agression est trop intense, l'organisme se laisse submerger par le stress et il devient difficile de le gérer. En revanche, à petite dose, le stress peut améliorer les capacités d'adaptation aux situations agressives.

Lorsque le stress est vécu comme un défi à surmonter, il peut devenir un puissant stimulant. En témoignent les sportifs de haut niveau. Ils réussissent à exploiter positivement le stress. Sans celui-ci, leurs performances sont souvent moindres. Par ailleurs, lors d'un entretien professionnel, le stress aide certains à mieux se concentrer et à être plus réactif.

Tout est donc une question d'équilibre. Un trop plein de stress peut nuire à notre santé physique et morale. En revanche, si celui-ci est mineur ou maîtrisable, il devient un véritable atout.

Le mauvais stress

On parle de mauvais stress quand on devient incapable de faire face à une trop forte accumulation de tensions.

Troubles du sommeil, anxiété, tachycardie, les troubles liés au stress varient selon les individus. Le point commun ? Cette sensation de malaise qui gâche le quotidien.

Attention donc au stress, à forte dose, il est nuisible à notre équilibre physique et psychologique.

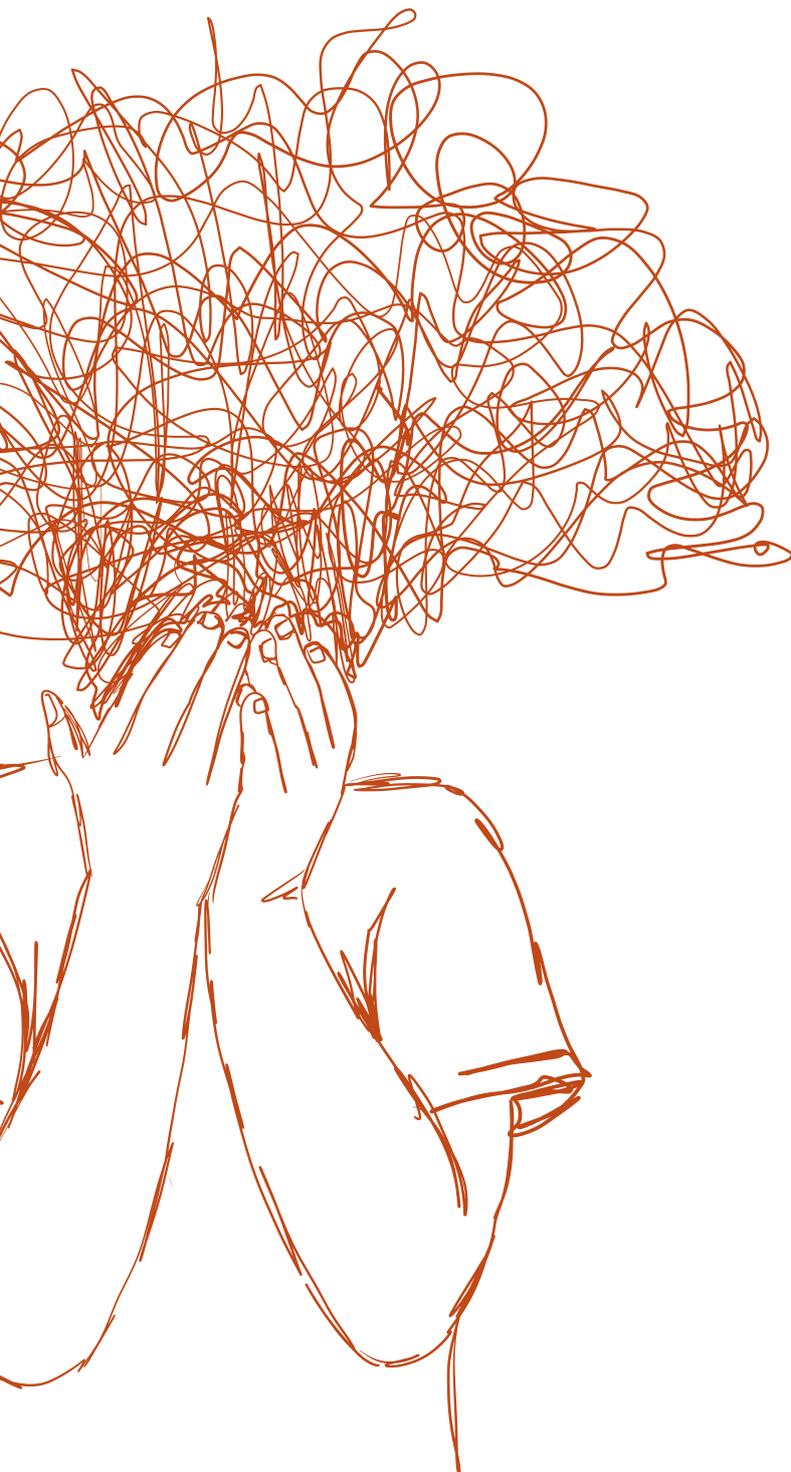
Le stress peut être défini comme l'un des maux du siècle. Certaines personnes en souffrent au quotidien.

On l'a vu : le stress est une réaction naturelle de





L'organisme face à une agression extérieure. Le corps va donc déclencher une "réaction d'alarme". De nombreuses substances et hormones sont secrétées. Cela provoque généralement une augmentation du rythme cardiaque (tachycardie), une hyperventilation et une vasoconstriction artérielle. Quand les situations stressantes se présentent trop souvent, l'organisme s'épuise et les symptômes surviennent : Ulcères, migraines, dépression, insomnies, irritabilité, fatigue, baisse des défenses immunitaires, prise de poids... (des chercheurs ont démontré que le stress représente un facteur important d'obésité. En cas de stress, l'hypothalamus produirait une substance augmentant la masse grasseuse.)



Un réel danger se profile lorsqu'on constate d'autres signes physiologiques : accélération du pouls, élévation de la pression artérielle, sudation, accélération du rythme respiratoire, contractions des muscles abdominaux et dorsaux... On assiste alors à une mise en tension du corps qui veut réagir.

On réagit généralement par une solution de repli et on observe des modifications de son caractère : on devient irascible, l'insomnie s'installe, la fatigue augmente, il y a perte d'appétit ou crises de boulimie et affaiblissement du système immunitaire. Attention donc : un stress non résolu entraîne des pathologies graves (dépression), et si le sujet y est prédisposé, un risque d'infarctus.

NB : Le syndrome de stress post-traumatique

Le syndrome de stress post-traumatique est une forme de trouble anxieux qui fait suite à un événement particulièrement traumatisant sur le plan psychologique : attentats, bombardements, accidents graves, catastrophes, violences physiques, viols...

Ces troubles s'accompagnent souvent d'insomnies, de dépression, d'irritabilité, parfois de violences ou de conduites pathologiques (alcoolisme...).

Quelques solutions efficaces

Pour pouvoir gérer son stress, il faut d'abord se rendre compte qu'on est stressé(e), ce qui n'est pas toujours évident. Pris dans un flot d'actions et tourné vers l'extérieur, on n'est rarement connecté à soi en profondeur dans ces moments-là.

Se poser les bonnes questions, savoir reconnaître les premiers signes (qui varient d'une personne à une autre), savoir identifier ses émotions (suis-je en colère, dérangé, inquiet, déprimé ?), vous permettra de reconnaître le stress quand il est là et de ne pas vous laisser envahir par lui.

Se concentrer sur sa respiration

Sur le plan psychologique et physiologique, la relation entre respiration et état émotionnel n'est plus à prouver. Plus on est stressé(e), moins on respire correctement : on suffoque, le cœur s'emballe, le cerveau manque d'oxygène, tout s'embrouille... ! Voici un petit exercice simple à pratiquer dès que la respiration s'accélère. Il s'agit de pratiquer, ce qu'on appelle, la respiration abdominale.

Placez vos mains sur vos hanches, et essayez de les faire se déplacer par la seule force de votre respiration, grâce à votre ventre qui se gonfle. Votre thorax doit se gonfler et vos épaules ne doivent pas monter.

L'exercice de Benson

Choisissez un mot qui a du sens pour vous et associez-le à une belle image. Par exemple, un cheval (mot) au galop sur une plage (image). Fermez les yeux, relâchez vos muscles, respirez lentement et gonflez votre ventre en inspirant (=respiration abdominale).

Prononcez mentalement le mot dans votre tête et efforcez-vous de visualiser l'image à laquelle vous pensez.

Cet exercice de visualisation, qui demande un peu d'entraînement, vous permettra d'atteindre une relaxation profonde.

Se masser les mains

Les mains sont des zones aux nombreuses terminaisons nerveuses, ce qui permet en les massant, de réduire les tensions et d'augmenter l'énergie. En outre, le massage des mains est discret et facile à effectuer partout.

Boire de l'eau

Ce geste peut paraître anodin et répondre à un besoin primaire à première vue, mais outre le fait qu'il vise à réhydrater le corps, il permet aussi de s'y reconnecter. Le simple fait de se dire « J'ai soif, je bois », est une façon de prendre soin de soi, d'avoir conscience de son corps et de l'écouter, au-delà de toutes les contraintes extérieures.

Sur le plan physiologique, un organisme déshydraté voit son métabolisme perturbé ce qui peut avoir des répercussions négatives. Or, en période de stress, mieux vaut être en possession de tous ses moyens. La bouteille d'eau sur notre lieu de travail est donc indispensable !

L'exercice d'harmonisation des flux énergétiques

L'exercice doit se pratiquer debout, les pieds bien à plat et les jambes légèrement écartées. Placez les paumes de vos mains derrière vos cuisses. Le but est de vous courber lentement vers l'arrière sans brusquerie pour le corps. Commencez par mettre la nuque en arrière en l'arrondissant le plus possible puis faites de même avec chaque vertèbre pour tendre la gorge et assouplir le dos, en finissant par le sacrum. Sans être contorsionniste, cet exercice détendra les os et les articulations et permettra de rééquilibrer les flux.

L'exercice de l'immunité physique

L'exercice se fait assis, mains posées sur les genoux avec la paume vers le plafond, et les yeux fermés. Les pieds doivent être bien à plat sur le sol sous lesquels on va imaginer un fil d'énergie rouge vif, très puissant, très lumineux et très chaud. Ce fil rouge et chaud rentre dans vos pieds sans douleur puis remonte jusqu'aux chevilles, aux mollets, le long des cuisses, s'enroule autour de vos hanches avant de diffuser sa chaleur dans tout votre ventre et de passer derrière votre dos, en chauffant chaque vertèbre. Arrivé à votre nuque, vous sentez une vague de chaleur envahir votre cou, puis toute votre tête ce qui énergise votre cerveau.

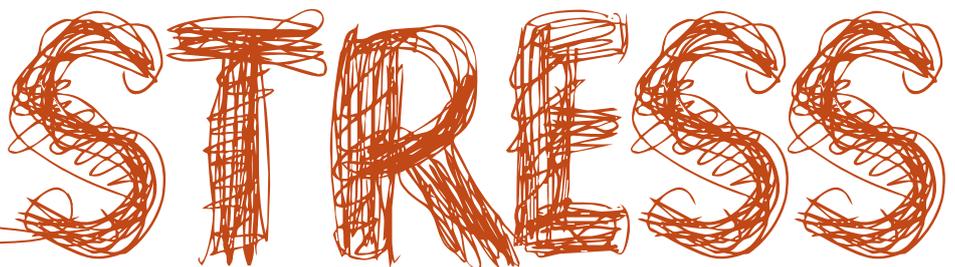
Restez un moment le corps pénétré de toute cette chaleur puis ouvrez lentement les yeux et tapez 5 fois sur votre poitrine avec le bout de vos doigts. L'énergie et le calme sont de nouveau au rendez-vous !

L'exercice du sas de décompression

Inspirez doucement par le nez et expirez le plus longtemps possible en contractant votre abdomen. Lors de la phase d'expiration, pensez à toutes les émotions négatives qui vous traversent, les affronts vécus, les agressions éventuelles, les situations ou les personnes qui vous ont agacé et visualisez-les de telle sorte à les faire sortir de votre corps grâce à votre souffle. Vous les rejetez de votre corps, vous vous en débarrassez et à chaque expiration, vous vous sentez plus léger et revigoré.

Développer sa zénitude au quotidien

Plus que des exercices, c'est une prise de recul globale qu'il faut viser. Si vous ne changez pas votre état d'esprit, vous aurez beau pratiquer les exercices conseillés, ça ne marchera pas. Cela vous stressera même encore plus, car vous n'arriverez à en faire aucun. Développez votre zénitude, relativisez, prenez conscience que votre stress est important et qu'il est anormal de vivre toujours à 100 à l'heure et sur les nerfs, malgré les injonctions de la société.



2
0
2
0

Le Trophée Wanet est un tremplin pour les jeunes qui veulent se démarquer et se donner une chance supplémentaire de réussir dans ce métier.

Encouragez-les à s'inscrire.

● A.Denoncin

Trophée Wanet



Fais un pas de plus dans le métier et remporte de nombreux prix !

Deviens le meilleur jeune Boulangier-Pâtissier !

Infos et inscriptions sur www.ifapme.be/trophee-wanet

Editeur responsable : Nicole Boland, Administratrice générale / IFAPME - Place Verte, 15 - 6000 Charleroi



ÇA SE PASSE AILLEURS

Four à pain

Musée de la boulangerie rurale en Normandie



Allant voir ma sœur en France, je me suis rendue A La Haye-de-Routot, village typiquement normand, pour voir ce musée.

Au cœur du Parc Naturel Régional des Boucles de la Seine Normande, l'ancienne chaumière du 18^e siècle, transformée en four à pain, est un petit musée très vivant, baigné de parfums gourmands. Les dimanches après-midi, on assiste à la cuisson des pains, brioches et spécialités boulangères (chauffe du four, enlèvement des braises, enfournement, défournement) et on rapporte chez soi le pain que l'on a vu cuire.

Au four à pain, Yves Lallemand est le truculent maître des lieux. Avec humour et dynamisme, il fait revivre le patrimoine boulanger de sa région et s'amuse à donner toute sorte de formes à ses pains.

Périodes d'ouverture

Mars à juin et septembre à novembre : le dimanche de 14h à 18h. Du 7 juillet au 31 août, tous les jours sauf le mardi de 14h à 18h30.

● Fl de Thier





SUBLIMEZ VOS CRÉATIONS !

NOUVEAUX
EMBALLAGES

Beurre noisette

UN GOÛT UNIQUE
ET INTENSE



Extra fondance

POUR UN MEILLEUR
FONDANT EN BOUCHE

Beurre clarifié

POUR UN MOELLEUX
SUPÉRIEUR



DÉCOUVREZ
NOS RECETTES


CORMAN

SINCE 1935

Succès garanti pour l'artisan!

www.corman-pro.com



S'y retrouver

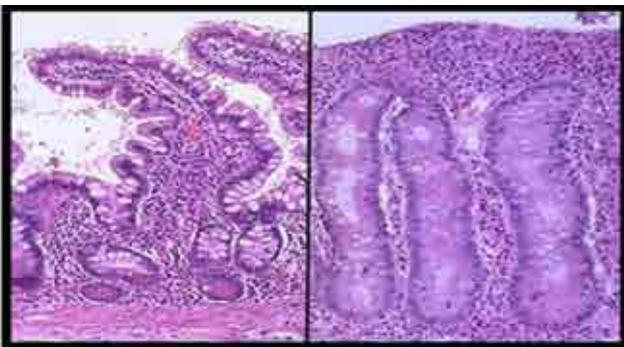
avec les protéines du blé, avec et sans gluten, maladie cœliaque et sensibilité au gluten non-cœliaque, faible et haut poids moléculaire des protéines.

Cela fait près de deux décennies que la profession a vécu, de manière attristante, l'obligation d'indiquer dans la liste des substances allergènes : contient du gluten. Ce que tout commerce doit indiquer et emballage doit étiqueter.

Bien évidemment, ce ne sont pas les malades cœliaques ne pouvant pas manger de gluten qui sont responsables de ces notes affligeantes, mais bien une évolution des obligations sanitaires tout à fait compréhensible. Alors que notre métier de boulanger nous semblait nourrir correctement les consommateurs, on se sent atteint dans cette crainte d'être des fauteurs de troubles nutritionnels.



Muqueuse intestinale normale | Affecté par la maladie cœliaque



Extrait d'Elke ARENDT, Inagrite dans la recherche de céréales sans-gluten, Communication au 6ème Scandinavian Symposium de Nantes, oct. 2015

Faisons le point sur la maladie cœliaque... On recense actuellement 1 à 2 % de la population atteinte par cette affection, ce chiffre est souvent déclaré comme sous-évalué. Les personnes atteintes voient les villosités de leur intestin se boucher et présenter un tube digestif aussi lisse qu'un tuyau de décharge empêchant l'assimilation des aliments, devenant dès lors dénutrifiant.

Pour être diagnostiqué cœliaque, il faut passer deux biopsies qui déterminent si l'on est malade cœliaque ou pas.

Le problème de ces dernières décennies, c'est qu'est apparue une autre affection due au gluten qui prendra du temps à être évaluée et identifiée comme « sensibilité au gluten non cœliaque ».

Dans le même temps, si une production d'aliments sans gluten se réalisait, il n'y avait que les normes répondant aux critères de la maladie cœliaque qui étaient de mise pour deux types de symptômes différents. Or ces normes vont en juillet 2008 diviser le seuil de tolérance de gluten admis par dix. Passant de moins de 200 mg. au kilo à 20 mg. au kilo. Norme devenue impossible à réaliser dans une atmosphère de boulangerie où la farine contenant du gluten voltige dans l'espace et reste en termes résiduels dans les ustensiles (du pétrin à la trancheuse). Ce qui va vite atteindre ce seuil de 20 mg de gluten. Rappelons que la farine contient ± 100 gr du gluten au kilo, soit ± 100.000 mg de gluten. D'où de la part des associations des malades cœliaques, l'injonction à leurs membres de ne plus aller acheter son pain dans les boulangeries, sauf si un espace bien séparé et des appareils sont consacrés exclusivement à cette production.





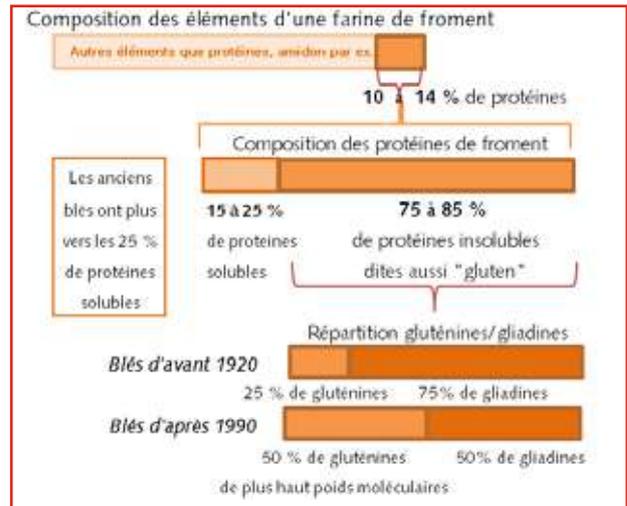
La sensibilité au gluten non cœliaque va de plus en plus être analysée de manière pointue car même les associations de malades cœliaques n'aimaient guère être assimilés à ce qui paraissait être un effet de mode, en tout cas pas toujours pathologique. Cela étant parfois diagnostiqué avec une simple prise de sang dépistant une réponse immunitaire au gluten, mais devant être confirmé par des biopsies pour être déclaré cœliaque. Ce qui est rarement le cas, puisque on a même parlé d'auto-diagnostic sans avis médical dans de nombreux cas, où il suffit simplement de retirer les aliments contenant du gluten pour se sentir mieux, un régime sans gluten en quelque sorte.

Cette affection non-cœliaque crée des ballonnements (attribués aussi aux Fodmap's, des sucres non digestibles), des difficultés dans les articulations, de digestion, etc. Elle semble aussi plus attribuée aux gluténines qu'aux gliadines (ces dernières sont responsables de la cœliaquie), ce sont les deux types de protéines qui composent le gluten.

Alors là aussi, l'explication est nécessaire et elle passe par un petit cours avec termes scientifiques, et aussi un cours d'histoire.

Le gluten de nos jours n'est plus le même que celui que nos grands-parents mangeaient avant la guerre 1940-45. C'est surtout vers la fin du siècle passé que les sélectionneurs de blé ont eu tendance à mettre sur le marché des blés donnant des farines plus riches en gluten tenace qui sont souvent plus difficiles à lisser au pétrissage.

Pour obtenir un gluten tenace, il faut privilégier des blés dont les protéines ont de gros poids moléculaires, dont les gluténines font partie. Pour expliquer le haut



poids moléculaire en simplifiant, on doit savoir que les protéines sont des chaînes d'acides aminés liés l'un à l'autre et souvent des chaînes d'acides aminés liées entre elles, ce qui forme le réseau du gluten. Plus ces chaînes sont longues, plus elles devront être découpées pour être assimilées par le corps humain et passer d'aliments en nutriments.

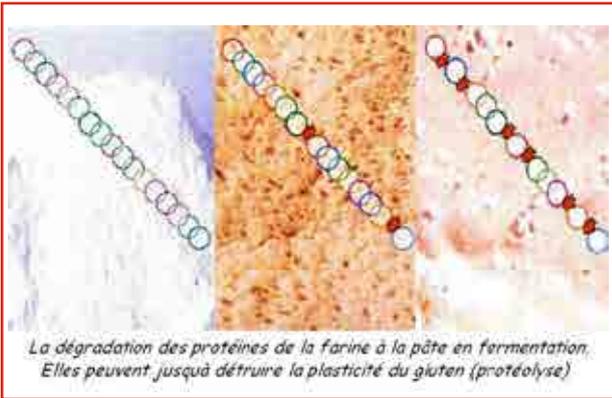
Ce sera surtout lors de la fermentation de la pâte que ce découpage se réalisera. Pour les manuels boulangers toutefois, il ne faut pas trop dégrader le réseau de gluten, autrement le pain pourrait arriver à « se livrer par la poste via la boîte aux lettres », mais il est clair qu'il ne signifie pas un beau pain pour la vente ou pour faire une belle tranche. Le fait d'avoir des poids moléculaires de protéines toujours plus importants a permis de donner du répondant (tenacité) à la pâte

Règlement (CE) n° 41/2009. Normes validées par la commission scientifique de l'Afssa pour la Belgique (20 janvier 2009). Toutefois, cette limite de 20 mg/kg ne peut pas servir de valeur indicative pour ne pas mentionner dans la liste d'ingrédients les céréales contenant du gluten.

CHANGEMENTS DE JUILLET 2008

- o le **Nom de la Norme** (...pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten)
- o le **Seuil** d'environ 200 ppm (mg/kg) passe à
 - **< 20 mg/kg**, produits naturellement SG & mention **sans gluten**
 - **< 100 mg/kg**, produits avec dérivés de blé, orge, seigle et avoine & mention **très faible teneur en gluten**

- Association Française Des Intolérants Au Gluten -



surtout pour celles devant vivre la congélation et décongélation et garantir une texture de mie ne laissant pas passer la confiture. Côté nutrition, cela a donné des chaînes de gluten toujours plus difficiles à digérer. Et là, on comprend mieux la différence entre les cœliaques et

les sensibles au gluten non cœliaques. Puisque pour les cœliaques ce sont les gliadines de plus faible poids moléculaires qui sont incriminées. Deux émissions d'informations françaises nous ont révélé ce changement de taille moléculaire des protéines : c'était d'abord, le 10 décembre 2015 où un directeur de recherches de l'INRA déclarait dans le J.T. de France 2 que les tailles moléculaires étaient devenues 5 à 10 fois plus grandes. Et dernièrement dans l'émission « Cash Investigation » du 18 juin 2019, le spécialiste du gluten en France, Gérard Branlard, maintenant retraité, déclarait dans l'émission que la taille était jusqu'à 15 fois plus grande et qu'il était devenu difficile de faire démarrer une enquête sur la pertinence d'avoir de si hauts poids moléculaires. Les scientifiques et les sélectionneurs ne savaient pas mettre en route cette recherche, puisque l'objectif qu'ils avaient eu auparavant était à remettre en cause, puisque que c'était eux-même qui avaient demandé cette tenacité!

● M. Dewalque



En haut, Test Alvéographe avec blés modernes

En bas, même test avec blés anciens

"Les variétés modernes ont des protéines de plus grande taille, ce qui leur confère ces propriétés d'extensibilité que recherchent les boulangers d'aujourd'hui", confirme Gilles CHARMET, directeur de recherche en génétique du blé à l'INRA.

Ces protéines seraient 5 à 10 fois plus grandes qu'auparavant afin de répondre aux exigences de la boulangerie industrielle.



"Ce qui est sûr c'est que les protéines du gluten sont moins digestibles, maintenant on ne sait pas si ces protéines de gluten sont responsable de ces troubles", affirme le Pr Christophe CELLIER, chef du service de gastro-entérologie à l'hôpital Georges Pompidou.

Source: France 2, le 10-12-2015

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



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

BSP 08-06



PANIER A PAIN GRATUIT
A L'ACHAT
DE 2 EMBALLAGES
D'EXSENSA LUXE 20 KG
OU DE LUX BUTTER 25 KG



Pour chaque livraison novembre 2019.

AB | MAURI

tel: 09 232 46 18
www.abmauri.be

CONCOURS

Meilleur artisan chocolatier

Le 15 octobre à Villers-le-Bouillet.

Ce concours est organisé par la Fédération Francophone en collaboration avec Epicuris.

Initialement, 3 personnes devaient se présenter mais une des 3 personnes prévues s'est désistée.



FÉDÉRATION FRANCOPHONE

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE



LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE



Les deux candidats, Kevin Flener (30 ans) et Nathan Minc (30 ans) ont eu 5 heures pour confectionner 6 x 12 pralines (moulées et enrobées, en chocolat noir, lait et blanc), un présentoir et une bonbonnière et ce, afin d'obtenir le titre de meilleur artisan chocolatier 2019.

Il faut obtenir un résultat de 80 % pour gagner ce titre.

Malheureusement, aucun n'a pu le remporter.



Les membres du jury professionnel sont :

- Frédéric MORTAGNE de MOUSCRON, président et Meilleur Artisan Francophone.
- Etienne BOUVIER de Dinant, Meilleur Artisan Francophone.
- Patrick DACHOUFFE de FERRIERE, Meilleur Artisan Francophone.
- Albert DENONCIN, commissaire du concours et Meilleur Artisan Francophone.



Les membre du jury non professionnel de dégustation :

- Madame Florence de THIER, en charge du moniteur des boulangers.
- Monsieur Dany JOURDAN, attaché à la direction de l'IFAPME.

Nous remercions Madame HENRY, directrice d'EPICURIS pour son efficace collaboration ainsi que tous les membres du jury qui ont accepté de consacrer une partie de leur temps à la promotion de la profession.





Kevin Flener

Kevin a étudié à l'IFAPME d'Uccle. Il a fini son cursus il y a 9 ans et est chef de l'atelier de chocolaterie à l'Alchimie du chocolat (Waterloo).

Il a trouvé le concours difficile en raison du temps qu'on leur a octroyé et parce-qu'il avait oublié ses colorants.



Nathan Minc

Il a étudié à l'IFAPME également et Kevin et lui sont amis de longue date.

Il travaille actuellement à mi-temps au Belgian Chocolate Village comme démonstrateur.

Le reste du temps, il s'entraîne pour réaliser des créations en chocolat qu'il revend dans des magasins ou au salon de coiffure de son papa.



Transition écologique ?

Quel est l'avenir du bio en wallonie ?

Le Ministre wallon de l'Environnement en charge de la Transition écologique Carlo DI ANTONIO a chargé l'UCLouvain de mener une étude sur la conversion de l'agriculture wallonne vers des modèles à faible utilisation d'intrants.

En marge de la Foire de Libramont, les résultats de cette étude sont communiqués : Quelles agricultures en 2050 ? Comprendre la situation actuelle. Explorer des scénarios pour l'avenir. Une démarche prospective et participative en Wallonie pour explorer les trajectoires de transition vers moins d'intrants.

Souvent, la conversion de l'agriculture wallonne vers un modèle sans produits phyto fait débat. Carlo DI ANTONIO souhaitait en objectiver les conséquences ainsi que l'intérêt environnemental, sanitaire et économique.

En Wallonie, comme dans de nombreuses régions d'Europe, le secteur agricole rencontre le défi de **concilier les objectifs de production de l'agriculture, la diminution de l'impact environnemental de ses activités et le maintien de l'emploi dans les filières.**

Les résultats de cette étude sont un outil précieux pour assurer le suivi des objectifs en la matière et guider les choix futurs concernant les politiques environnementales, alimentaires et agricoles.

En tant qu'environnementaliste, Carlo DI ANTONIO défend le projet d'un territoire sans pesticides.

*« Nous avons les compétences pour développer des techniques innovantes dans ce domaine. Outre un territoire sain, cette démarche pourra fournir un avantage concurrentiel et une position de leader aux acteurs wallons du secteur. **L'exportation d'un savoir-faire wallon** en la matière est à défendre, y compris en production d'outils agricoles adaptés » explique le Ministre DI ANTONIO.*

Pour rappel, **le principe d'agriculture écologiquement intensive** est inscrit dans le **Code wallon de l'Agriculture adopté en 2014** à l'initiative du Ministre. Cette agriculture se base sur les processus écologiques naturels et cherche à réduire l'utilisation d'intrants extérieurs à l'exploitation.



Besoin de stockage pour les fêtes?

GRAM

La référence du marché



GRAM M / F 550*

- Capacité : 25 plaques 600 x 400 mm
- Volume : 465 litres
- Disponible en réfrigérateur et congélateur
- Dimensions (L x P x H) : 600 x 855 x 2125 mm
- Glissières amovibles comprises

NOUS
AVONS
DU STOCK



GRAM M / F 950*

- Capacité : 25 plaques 600 x 800 mm
- Volume : 949 litres
- Disponible en réfrigérateur et congélateur
- Dimensions (L x P x H) : 820 x 1065 x 2205 mm
- Glissières amovibles comprises

*série M réfrigérateur

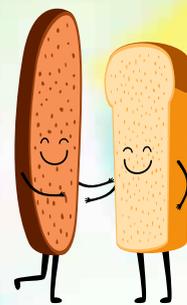
*série F congélateur

DEMANDEZ
NOS
CONDITIONS

Bruyere

rue François Léon Bruyere, 34
6041 Gosselies
Tél : 071/25.01.22 - lv@bruyere.be
www.bruyere.be

Fête du Pain à Gilly



le 28 & 29 septembre 2019 : encore une belle réussite !

Ces 28 et 29 septembre 2019 se déroulaient à Gilly la 4^e fête du pain organisée par le comité d'initiatives gilliciennes en collaboration avec l'association royale des patrons boulangers-pâtisseries de Charleroi Sambre et Meuse représentée par Attilio Panzarella accompagné de son épouse ainsi que par Dominique Cigagna et leurs complices et l'aide plus que précieuse des établissements Bruyère sans quoi rien ne serait possible.

Pendant deux jours, ces boulangers professionnels ont pétri, mis en forme et cuit pains, craquelins, cramiques, tartes au sucre et gaufres devant un public intéressé et émerveillé par les explications et le travail de ces amoureux de leur métier.

Cette belle animation permet de redynamiser Gilly et donne l'occasion aux nombreux habitants et curieux des environs de déguster un bon verre de Gayolle et de repartir avec la mie de Gilly, un produit frais de qualité.

Cet évènement a été rehaussé cette année par la présence du président de la fédération des boulangers-pâtisseries.

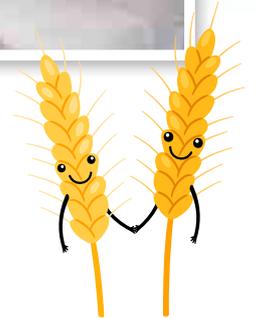
C'est un honneur pour le comité d'initiatives gilliciennes de pouvoir promouvoir le pain, produit par excellence de notre alimentation et ce depuis de nombreuses générations.

Merci à la ville de Charleroi pour son aide logistique et au Lycée François de Sales pour la mise à disposition de divers locaux.

Rendez-vous les 19 et 20 septembre 2020 pour la 5^e édition de la fête du pain.

● Michel Koskins
Président du comité d'initiatives gilliciennes





Le pain est présent au cœur de notre vie, à travers de nombreuses cultures avec de très nombreuses variétés. La fête du pain permet de s'en souvenir et de déguster !

Respirez profondément, et imaginez la bonne odeur du pain qui sort du four...

Créer un évènement aussi sympathique et populaire que la Fête du Pain a été un moment de bonheur total en 2016, 2017 et 2018.

Relancer l'opération en 2019 a été une source d'inquiétude dans la mesure où il est plus difficile de continuer à réussir. Mais ils étaient plus de 1500 personnes au rendez-vous !

Ce que vous aimez, ce que nous aimons, c'est l'odeur du pain cuit qui vient chatouiller nos narines. C'est le spectacle du travail des boulangers. C'est le plaisir du

partage du pain, des gaufres, des tartes au sucre, cramiques, craquelins, mes spécialités italiennes, etc.... Le geste qui relie, le produit de bouche qui nous ramène à l'enfance et nous suit toute la vie.

La Fête du Pain est simple comme la vie, ne dit-on pas « bon comme le pain » ?

Je remercie mon épouse Nadine, Jacky Vandeveld, Fabrice Lonnoy, Dominique, pour leur précieuse collaboration à cet évènement. Comme cela a été énoncé ci-dessus, cette journée a été rehaussée cette année par la présence de notre président Albert Denoncin et son épouse Chantal, qui ont été mis à contribution peu de temps après leur arrivée, étonnés du succès de cette festivité.

Sans oublier la présence de notre ami José Vanderauwera, président provincial du Hainaut.

Et bien sûr, je remercie également les établissements Bruyère et la ville de Charleroi pour son aide logistique

● A. Panzarella

FORMATION



Centre IFAPME

Liège-Huy-Verviers, fruit d'une nouvelle fusion

Le Centre IFAPME de Liège-Huy-Verviers a pris son envol ! Il est issu d'une fusion entre les ASBL du Centre IFAPME de Huy-Waremme et du Centre IFAPME de Verviers, posée sur ses fonts baptismaux le 28 août 2019. Une conférence de presse a eu lieu le 6 septembre 2019 pour l'annoncer.



Liège-Huy-Verviers

La nouvelle entité porte la dénomination de **Centre IFAPME Liège-Huy-Verviers**. Cette fusion est l'aboutissement de nombreux mois de discussion et de travail. Elle s'avère surtout être le début d'une nouvelle aventure et d'un plus grand déploiement de l'IFAPME à l'est de la Wallonie.

"Le Centre IFAPME de Verviers évolue toujours, comme le prouve notre nouvelle collaboration avec l'Artisan Pâtissier et Chocolatier Jean-Philippe Darcis par exemple. De plus, cette fusion va nous permettre d'élargir l'offre des formations disponibles sur Verviers. Pensons notamment aux citoyens de Waimes ou Malmedy qui devaient faire plus de 85 km pour certaines formations présentes à Villers-le-Bouillet". **Georges Piron, ancien Président du Centre IFAPME de Verviers et nouveau Vice-Président de Liège-Huy-Verviers.**

Nouvelle direction

Un nouveau directeur prend ses fonctions également à Verviers : Patrick Ory. Il n'est que le 3^e à avoir occupé cette fonction en 60 ans ! Avec une expérience de 13 années au sein de l'IFAPME, ses compétences et son tempérament font de lui un directeur idéal pour travailler efficacement avec l'équipe de Verviers.

Partenariat Public-Privé

Le réseau IFAPME se compose d'une administration centrale, de services décentralisés et maintenant de 7 ASBL "Centres", et non plus 8. La gestion quotidienne des centres est donc assurée directement sur le terrain par des équipes de proximité.

*"Le partenariat public-privé du Réseau IFAPME est **une très belle réussite**. Nous, centres, faisons vivre au quotidien les projets et les formations, tandis que les pouvoirs publics nous aident au mieux pour ce challenge qu'il faut faire évoluer."* précise **Didier Hanin, Président du Centre IFAPME Liège-Huy-Verviers.**

La formation au cœur des enjeux

A terme, ce sont bien les formations et les citoyens, jeunes et moins jeunes, qui pourront profiter du **nouvel élan donné par cette fusion**. Le Ministre Pierre-Yves Jeholet, Vice-Président et Ministre de l'Economie, de l'Industrie, de la Recherche, de l'Innovation, du Numérique, de l'Emploi et de la Formation, était présent lors de cette conférence de presse afin de saluer l'événement dans sa région, mais aussi rappeler l'importance de la formation :

*"La priorité des priorités des années futures c'est l'enseignement et la formation, un **enjeu essentiel pour les jeunes** mais aussi pour les entreprises."*

NEW

LE GOÛT UNIQUE
DE LA BRIOCHE
DÉCLINÉE
EN FORMES
SURPRENANTES

DÉLICIEUSEMENT
DÉCORÉE DE
PERLES SUCRÉES

**ONE DELICIOUS TASTE.
ENDLESS POSSIBILITIES.**

COUPEZ
EN DEUX, FAITES
CUIRE EN FORME DE
HUIT ET SAUPOUDREZ
DE SUCRE GLACE POUR
ENCORE PLUS DE
PLAISIR

6 BRIOCHES EN
FORME DE GÂTEAU,
GARNI D'AMANDES
EFFILÉES, PIECE OF
CAKE!



BRIOCHE AU BEURRE

**LA BASE
PARFAITE
POUR VOTRE
CRÉATIVITÉ**

Laissez libre cours à votre créativité avec la brioche au beurre. Une base qualitative avec tous les atouts des Reflets de Gelfin'Or. À vous de donner à la brioche au beurre une finition personnelle et créative.



K117
Brioche au beurre
50 G/pc

Ramalhós
pure baking pleasure



Solide. Simple. Fiable.

Le savoir-faire européen
au service
de votre quotidien.



Ets DENIS sa

PAE Rue de la Pierre Bleue, 1
D-5500 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
D-4000 LIEGE
Tél. 00 32 (0)4 252 28 18
Fax 00 32 (0)4 254 10 89
canamali@etsdenis.be

DENISLUX sarl

Rue Dr. Evire Engel, 4
L-6349 GRASSY - STEINFORT
Tél. 00 352 39 94 55
Fax 00 352 39 94 58
info@denislux.lu

Moulins
de Statte
— Depuis 1857 —

Les farines
du terroir
Wallon



Délégué commercial :
Jean-François HENON - 0471/562 502 - jf.henon@moulinsdestatte.be
Cedric VANTON - 0499/519 117 - cedric.vanton@moulinsdestatte.be
www.moulinsdestatte.be - info@moulinsdestatte.be - Tél: 085/27.40.40 - Fax: 085/27.40.41

Le
Moniteur

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

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

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



PROMOTION



INSTITUT ROYAL DES ELITES DU TRAVAIL

Boulangerie - Pâtisserie Glacerie et Chocolaterie artisanales

La fédération et l'institut Royal des Elites du Travail vont organiser une nouvelle promotion de candidats à l'obtention du titre de Lauréat du Travail.

Vous trouverez ci-dessous les informations utiles. J'invite tous les responsables à diffuser l'information et espère que de nombreux boulangers-pâtisseries-chocolatiers-glaciers participeront sans oublier les compagnes et vendeuses trop souvent oubliées.

● A. Denoncin



Si vous êtes jeune et motivé(e) pour faire carrière dans le métier,

Si au cours de ces dernières années vous vous êtes passionné(e) pour le métier,

Si transmettre vos connaissances et défendre la profession vous tient à cœur,

Si obtenir une reconnaissance officielle et un des labels « Avenir du métier », « Expérience et Innovation », ou « Expert » vous plairait, alors cet appel à candidature vous concerne !

Pourquoi cette initiative ?

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

L'obtention du titre de Lauréat du Travail et d'un label confirme la qualité de votre travail, souligne votre talent et votre engagement au service de votre profession et constitue un atout pour votre carrière, votre entreprise ou votre organisation.

C'est un titre dont vous pouvez être fier(e), un signe de vos qualités dont pourront s'inspirer vos collègues.

Ce n'est pas seulement un honneur personnel, c'est tout le travail des collègues, de l'entreprise ou de l'organisation qui sera mis en évidence.

Votre nomination sera ratifiée par arrêté royal et votre insigne vous sera remis lors d'un événement national.

Qui est concerné ?

Cet appel concerne toute personne active dans le secteur :

Boulangerie - Pâtisserie - Glacerie et Chocolaterie artisanales

Comment s'inscrire ? C'est simple !

1. Rendez-vous sur notre site : www.iret-kiea.be.
2. Choisissez l'onglet "Procédures" et cliquez sur votre secteur.
3. Remplissez le formulaire en ligne ou téléchargez-le.
4. Validez votre questionnaire interactif ou renvoyez-le nous par courriel ou courrier.

Les candidatures doivent être introduites avant le 29 février 2020.

En partenariat avec

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

Les fêtes de fin d'année approchent

Soyez prêts et opportunistes!

Bénéficiez de conditions fiscales avantageuses permettant d'amortir jusqu'à **20% supplémentaires** sur votre coût d'acquisition!



Bruyere

rue François Léon Bruyere, 34
6041 Gosselies
Tél : 071/25.01.22 - lv@bruyere.be
www.bruyere.be



La confrérie de Saint-Aubert

a élu son nouveau Grand Maître

Après le départ de Gérard Vangeneberg et le décès de Claire Verstrate, la confrérie devait se renouveler. Monsieur Dominique Vanhove a été élu à l'unanimité par les membres présents lors de l'assemblée générale comme le nouveau Grand Maître de la confrérie.

Monsieur Fabrice Maes et Luc van Steenkiste complètent le nouveau bureau respectivement en tant que trésorier et secrétaire.

C'est lors du banquet annuel de septembre que le Président de Tournai-Mons lui a remis son écharpe avec les trois épis dus à son rang. Il incarne désormais le renouveau d'une confrérie qui fêtera ses 40 ans l'an prochain.



FISCAL

Séance instructive

d'information sur le forfait

Les associations de Mouscron, de Lessines et de Tournai-Mons ont organisé une séance d'information sur le forfait. C'est tout naturellement qu'il a été demandé à Madame Ghislaine Xhaufnaire, présidente de la commission fiscale, de parcourir le forfait de a à z.

La réunion a eu lieu à la Ferme du Reposoir à Tournai avec plusieurs comptables de la région ainsi qu'une trentaine de boulangers-pâtisseries.

Le sujet était particulièrement interactif et enrichissant pour tout le monde.

Merci Ghislaine pour ta belle prestation.

● Th. De R00



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



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

Veuillez contacter votre représentant Puratos pour recevoir plus d'informations.



au profit
de





Votre spécialiste
en sols industriels



INSTALLATION EN 1 JOUR



MISE EN CHARGE
POSSIBLE APRÈS 2 HEURES



+32 3 455 56 36
info@deweco.be
www.deweco.be



Vous êtes actif dans le secteur alimentaire?

Vous êtes actif dans le secteur alimentaire? DEWECO place un sol Dewefloor AC en un jour seulement. Facile d'entretien et conforme aux normes HACCP et de l' AFSCA, il peut supporter les charges chimiques et mécaniques en tous genres après 2 heures de séchage seulement !

Un sol Dewefloor HT est en outre parfaitement adapté aux températures élevées et aux contraintes chimiques ! Nos références parlent d'elles-mêmes et témoignent d'un service personnalisé efficace et axé sur les moindres détails. Nous avons la solution idéale pour chaque activité d'entreprise.

“Qualité et économie d'énergie sur mesure”

- Qualité
- Économe par sa récupération d'énergie
- Compact
- Flexible
- ...

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

Iddergemstraat 59
9470 Denderleeuw
Tél. +32 53-66 65 10
(sur rendez-vous)

SALON

LA BOULANGERIE- PÂTISSERIE

DE DEMAIN SE PRÉPARE À EUROPAIN

Le monde bouge, les rythmes de vie changent, les habitudes de consommation évoluent.

Quelle que soit sa filière, le professionnel se doit d'avancer, d'anticiper les changements, en répondant aux besoins du marché et aux nouvelles envies des consommateurs.

Artisans, commerçants ou industriels, les boulangers-pâtisseries n'échappent pas à la règle : proximité client, traçabilité et naturalité des matières premières, variété des produits proposés, digitalisation des services et de la communication, sont autant de variables à ajuster.

Et si la boulangerie préserve la tradition, valeur plébiscitée par les consommateurs, elle n'est pas contrainte à l'immobilisme, bien au contraire.

C'est le rôle d'un salon spécialiste comme Europain de l'accompagner dans son évolution et son développement. Europain 2020 propose aux acteurs de la filière un large éventail de solutions innovantes, de pistes concrètes, d'infos pratiques et utiles tout autant que de sources d'inspiration.

Réunissant les forces vives de la boulangerie-pâtisserie, du snacking, de la confiserie, de la chocolaterie, de la glacerie et de la biscuiterie à Porte de Versailles au cœur de Paris, Europain a été entièrement repensé pour répondre efficacement aux attentes de chacun.

Tous les entrepreneurs de la filière vont y trouver un maximum d'informations pratiques et concrètes, source d'inspiration pour imaginer et innover.

EUROPAIN, Salon international de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, chocolaterie et confiserie, est un événement global et complet qui rassemble le savoir-faire français et les nouveautés internationales en produits, équipements et services. Le salon propose aux professionnels, artisans et industriels toutes les solutions pour répondre aux attentes et aux nouveaux modes de consommation de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie-confiserie.



EUROPAIN, LES CONCOURS

Europain 2020 réunira les meilleurs pâtisseries et boulangers du monde le temps de concours d'ampleur internationale : La Coupe du Monde de la Boulangerie, et La Coupe Europe de la Pâtisserie, Sélection Européenne de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, pour la première fois au cœur de Paris !

La Coupe du Monde de la Boulangerie

Organisée par Christian Vabret, Meilleur Ouvrier de France, la Coupe du Monde de la Boulangerie est un événement historiquement attaché à Europain.

Pour succéder à la Corée du Sud, tenante du titre, 12 équipes de 3 candidats sélectionnés dans le monde (Afrique/Moyen-Orient, Amérique, Asie et Europe), s'affrontent lors de multiples épreuves :

- Spécialité baguette et pains du monde : 3 réalisations (imposée, libre de création, improvisée)
- Spécialité viennoiserie et panification gourmande : 3 réalisations de viennoiseries (imposée, libre de création, improvisée) et réalisation de produits salés de restauration boulangère imposés
- Spécialité pièce artistique : « La musique au cœur de votre pays », thématique 2020



La Coupe Europe de la Pâtisserie

Pour la première fois depuis sa création, la Coupe Europe de la Pâtisserie, l'un des temps forts du processus de sélections, se tient au cœur même de Paris.

Sélection continentale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, la Coupe Europe regroupe sur Europain la plus belle distribution de pâtissiers issus des sélections nationales. Huit équipes sélectionnées à travers l'Europe s'affrontent les 12 et 13 janvier prochains afin de gagner leur ticket d'entrée vers la finale mondiale de janvier 2021, dans le cadre sur Sirha à Lyon.

Les candidats de cette sélection continentale travailleront sur des thèmes en adéquation avec les attentes consommateurs et dans la continuité de la dernière finale, sous l'œil avisé de Pierre Hermé, nouveau président de ce concours exceptionnel.

La Coupe de France des Écoles

Organisée par EKIP, la Coupe de France des Écoles distingue la qualité de l'enseignement prodigué par les instituts français et témoigne de la vitalité des métiers de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.

Coachées par 2 formateurs, les équipes mixtes, de 3 candidats de moins de 22 ans le jour de la finale et de même niveau de formation, représenteront leur institut.

INFORMATIONS PRATIQUES sur www.europain.com

Banquet St AUBERT 2019

de l'association des boulangers-pâtisseries de Lessines-Ath et environs

Le dimanche 20 octobre 2019 a eu lieu le banquet « Saint Aubert 2019 » de l'association des boulangers-pâtisseries de Lessines-Ath et environs. Cette année, le comité avait décidé d'organiser un banquet-spectacle

animé par François Claude. Le repas ainsi que le spectacle se sont déroulés dans la joie et la bonne humeur. Un véritable succès pour tout le monde. L'ambiance était au rendez vous !



Monsieur Beer, Monsieur et Madame Bourgeois et Monsieur Darimont



Monsieur Denoncin, Monsieur et Madame Bourgeois



Monsieur Wilkin, Monsieur et Madame De Roo, Monsieur et Madame Bourgeois



Ambiance



Le Comité de l'association des boulangers pâtisseries de Lessines-Ath et environs



Monsieur et Madame Denoncin, Monsieur et Madame De Roo, Monsieur et Madame Bourgeois, Monsieur et Madame Leleux



Les Lessinois et Athois



Les Tournaisiens



Les représentants et les jeunes



Monsieur Denoncin et Monsieur De Roo



Tout le monde danse



François Claude et sa Claudette

100^e anniversaire

100

de l'association Royale du LIMBOURG le 7 octobre à HASSELT

Chers Collègues,
Chers amis,

Cela fait maintenant 1 siècle que votre association a vu le jour. Elle est le fruit d'une passion qui vous unissait avec les membres fondateurs. Créer cette association vous a permis de préserver et prolonger le sens de la tradition boulangère et pâtisnière auprès d'un large public. Quand je regarde les années qui viennent de s'écouler, je constate que vous avez réussi votre pari.

Mais je ne peux parler de l'activité de votre association sans saluer tous ses membres. En effet, sans eux, sans leur engagement, sans leur disponibilité, vous n'auriez pu mener à bien toutes ces actions. Mais, cela, vous le savez. Comme vous saviez aussi qu'en adhérant, les membres de l'association s'engageaient implicitement à la faire vivre, à donner de leur temps. La philosophie d'une association est de réunir autour d'une même passion, d'une même activité, mais aussi autour de valeurs telles que le bénévolat, le service des autres, des hommes et des femmes de tout âge, issus de milieux socioculturels ou socioprofessionnels très divers.

En tant que Co Président de la Confédération, Président de la Fédération francophone de la boulangerie-pâtisserie et

depuis mon entrée à la Confédération en 1986, j'ai eu l'honneur de côtoyer des hommes et des femmes d'une qualité exceptionnelle. Les présidents successifs et membres du conseil ont su, grâce à leur maîtrise complète des dossiers et à leur acuité, protéger et surtout préserver les intérêts de notre noble profession. Au fil des années, ils sont devenus de véritables amis. Certes nous partageons les mêmes valeurs professionnelles mais les valeurs humaines nous unissent encore plus durablement. La solidarité, le respect, la transmission, l'amour du travail bien fait ne sont pas des vains mots.

Le Limbourg est bien plus qu'un passage obligé sur la route des Pays-Bas. Découvrir les boulangeries pâtisseries de tradition au fil des 42 communes de l'arrondissement est un ravissement pour les papilles.

Monsieur le Président, Mesdames, Messieurs les membres de l'association, je ne peux que souhaiter une longue vie à votre association. Continuez à nous étonner, à nous présenter des produits de grande qualité mais surtout continuez à vous faire plaisir car tant que vous ressentirez en vous cette petite flamme qui vous motive, nous en profiterons tous.



A propos de la fête pour les 100 ans

Ce fut Une journée prodigieuse organisée de main de maître par Peter NULENS et son équipe : une journée digne des journées nationales de la boulangerie avec 200 participants.

La journée a commencé par un somptueux petit-déjeuner à l'hôtel HOLLYDAY INN.

Ensuite, le cortège s'est dirigé vers la basilique de HASSELT, qui était décorée pour l'occasion .

La fanfare nous a accompagnés durant notre périple dans les rues piétonnières de la ville.

Après l'eucharistie, nous avons visité la maison communale où s'est tenue la séance académique.

Nous avons été reçus par monsieur le Bourgmestre, monsieur le Gouverneur, monsieur le Député.

Après l'introduction du président KERKHOFS, c'est le président honoraire, monsieur BIKKEMS qui a retracé l'historique de l'Union.

Nous avons ensuite visité le musée du genièvre avec dégustation de ce breuvage emblématique du Limbourg.

A 18h, a eu lieu l'apéritif et le dîner gastronomique dans une ambiance très festive à l'hôtel HOLLYDAY INN.

Co Président de la Confédération.
Président de la Fédération Francophone.
Amicalement

● Albert Denoncin

Beco®

ATELIERS HYGIÉNIQUES

Installations neuves - Rénovation

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



PANELCO sprl

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

www.becopanel.be



DISTRIBUTEUR EXCLUSIF
Wallonie - Bruxelles - Luxembourg

DENIS
ETABLISSEMENTS

Ets DENIS sa

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

Ets DENIS sa

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

DENISLUX sarl

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

Accord social

en commission 201 (concerne employés à la vente)

Chers amis, chers confrères,

Fumée blanche pour les négociations sociales en CP 201 (vente au détail).

Les négociations ont abouti à un accord entre les partenaires sociaux qui se traduira en CCT dès la fin des congés de Toussaint. Nous vous en livrons en primeur le contenu ci-dessous.

Historique

L'accord interprofessionnel (AIP) mettait en évidence une revalorisation salariale substantielle du revenu minimum moyen (RMMG) garanti ainsi que d'autres éléments dont la formation.

Le syndicat socialiste, pourtant partenaire de l'AIP, faisait monter sa base aux barricades pour obtenir une augmentation faisant passer de 0,8 % à 1,1 % l'augmentation de ce dernier.

La main passait alors aux secteurs et de nouveaux mêmes, insatisfaits de ce qui leur avait été concédé, mettaient la pression pour faire en sorte que les secteurs concèdent une nouvelle augmentation supérieure à la marge accordée par l'AIP. Le climat entre partenaires sociaux devenant dès lors ingérable pour arriver à une paix sociale pour 2019-2020.

Le résultat des élections a favorisé, j'imagine du moins au sud du pays, le retour à la raison chez certains. Ce qui nous a permis de signer un accord en CP 118 (ouvrier). Il nous restait donc à conclure également en CP 201. Dans cette commission paritaire, notre représentativité est plus faible mais notre réseau de relations ainsi que nos partenaires du banc patronal ont accepté nos arguments.



Résumé

Pour pouvoir intégrer l'esprit de l'AIP nous avons opté pour une revalorisation en montant fixe et non en pourcentage afin que les bas salaires puissent bénéficier d'une augmentation plus importante. C'est ainsi que l'augmentation du revenu minimum moyen garanti (RMMG) ainsi que les barèmes et salaires mensuels payés augmenteront de 21 € brut/mois et au prorata pour les temps partiels.

Cette augmentation portera ses effets dès le 1/11/19 et ne subira donc pas d'effet rétroactif au 1/1/19. Un effort de formation devra être consenti pour les entreprises qui occupent à partir de 20 personnes.

De plus, cet accord met en évidence (et afin de maintenir un tissu économique raisonné entre petits et plus grands acteurs) la nécessité de maintenir un commerce de détail viable et de qualité pour l'ensemble des acteurs qui le composent mais également des citoyens.

Je remercie l'ensemble des membres de la commission sociale nationale pour le travail effectué qui nous a permis de rester dans le cadre de l'AIP (1,1 %) et particulièrement notre délégué au sein du banc patronal.

Le tableau des salaires n'étant pas validé à ce jour, il sera dans le moniteur de novembre.

● Th. Radermecker
Président CSN



COMMISSION PARITAIRE DU COMMERCE DE DETAIL INDEPENDANT CP 201

ACCORD SECTORIEL 2019-2020 DU 23 OCTOBRE 2019

La présente convention collective de travail s'applique aux employeurs et aux employés des entreprises ressortissant de la Commission paritaire du commerce de détail indépendant.

A. POUVOIR D'ACHAT

1. Utilisation de la marge salariale

À partir du 1^{er} novembre 2019, le revenu mensuel moyen minimum, les barèmes et les salaires mensuels effectivement payés seront majorés de 21 euros bruts par mois.

Ces avantages seront accordés aux travailleurs à temps partiel proportionnellement à leurs prestations.

2. Frais de transport

Indemnité vélo

À partir du 1^{er} novembre 2019, l'indemnité vélo sera portée de 0,23 EUR par km à 0,24 EUR par km, jusqu'à un maximum de 40 km par jour aller-retour pour les employés qui effectuent leurs déplacements entre le domicile et le lieu de travail à vélo ou à vélo électrique.

Une étude d'impact sera réalisée concernant les interventions possibles en matière de transport privé.

3. Prime de fin d'année

Un paiement (au prorata) de la prime de fin d'année est prévu si le contrat de travail est rompu de commun accord.

B. CRÉDIT-TEMPS

La cct sectorielle existante concernant le crédit-temps pour les entreprises à partir de 20 employés est adaptée conformément les règles de la cct du CNT et prolongée pour la durée de cette convention sectorielle.

Le maintien de la prime de € 25/mois pour les employés qui commencent leurs 1/5^e crédit-temps à partir de 60 ans.

C. CHÔMAGE AVEC COMPLÉMENT D'ENTREPRISE POUR TRAVAILLEURS

La cct sectorielle existante concernant le chômage avec une allocation d'entreprise (RCC) pour les entreprises à partir de 5 travailleurs est adaptée conformément les règles de la cct du CNT et prolongée pour la durée de cet accord sectoriel.

D. FORMATION

En exécution de l'article 12, 1^o de la loi du 5 mars 2017 concernant le travail faisable et maniable, il est prévu pour l'ensemble du secteur un effort de formation qui est au moins équivalent à un effort de formation de deux jours en moyenne par an, par équivalent temps plein, pour les années 2019 et 2020.

Les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs sont exclues du champ d'application de cette obligation.

Au sein du fonds social, une procédure sera élaborée afin de fournir une attestation aux employés qui suivent une formation reconnue par le fonds social.

E. GROUPES À RISQUE

1. Respect AR Groupes à risque

Conformément à l'arrêté royal du 19 février 2013 portant exécution de l'article 189, 4^e paragraphe, de la loi du 27 décembre 2006 portant des dispositions diverses (I) (M.B. 8 avril 2013), 0,05 % de la masse salariale doivent être réservés en faveur d'un ou plusieurs groupes cités à l'article 1er de l'arrêté royal du 19 février 2013. De ces 0,05 %, la moitié doit être consacrée aux travailleurs stipulés à l'article 2 de l'arrêté royal.

2. Augmentation de l'intervention pour l'accueil des enfants et de la prime à l'emploi

L'accord sectoriel 2017-2018 a prévu une augmentation importante pour des interventions dans les frais d'accueil et des garderies extrascolaires, ainsi que pour les primes à l'embauche.

L'impact sur les réserves serait évalué au sein du Fonds Social.

Il est convenu que toutes les contributions actuelles du Fonds social seront conservées, mais que les partenaires sociaux continueront de suivre l'évolution de la législation et l'effet de coût au sein du fonds social.



G. ETUDE & GROUPES DE TRAVAIL IMPACT DE L'AUTOMATISATION ET DE LA DIGITALISATION DANS LE COMMERCE DÉTAILLANT

De nombreuses questions se posent quant à l'évolution future de la vente au détail par un certain nombre de changements radicaux tels que l'automatisation, la digitalisation et les ventes multicanaux.

Les partenaires sociaux engageront un expert indépendant pour étudier l'impact de ces changements sur les tendances de la consommation, de l'emploi et de la rentabilité des entreprises.

Les résultats de la recherche constitueront une base sereine et continue ainsi que la préparation d'une nouvelle concertation sociale entre les partenaires sociaux afin de contribuer à maintenir un commerce de détail viable et un travail de qualité en Belgique pour les employés et les employeurs.

H. PAIX SOCIALE

Les travailleurs et les employeurs s'engagent à maintenir la paix sociale dans les entreprises pendant la durée de cet accord. Les parties n'introduiront aucune nouvelle revendication au niveau du secteur ou de l'entreprise pendant la durée de cet accord.

I. DEUXIÈME PILIER DE PENSION

Les partenaires sociaux s'engagent à suivre les évolutions futures de la réglementation relative à l'harmonisation des pensions complémentaires pour les ouvriers et les employés et le cas échéant d'y intervenir de façon adéquate.

J. DURÉE DE L'ACCORD

Cet accord prend effet à partir du 30 juin 2019 et cesse d'être en vigueur le 30 juin 2021, à l'exception des dispositions contraires susmentionnées.



Gembloux Agro-Biotech

La qualité des farines belges en 2019

Vieux comme le monde, le blé est cultivé depuis environ 2700 ans. Comme tout produit naturel, le blé subit des variations dues au choix des variétés, à la météo, et au terroir dans lequel il est produit.

Les Moulins de Statte multiplient les initiatives pour valoriser les froments de qualité cultivés autour du moulin. La saison passée nous avons moulu 52 % de froments belges de très bonne qualité.

Qu'en est-il de cette nouvelle année qui démarre après les récoltes de cet été ?

Il est important pour un meunier d'établir la carte d'identité de ses moutures. Chaque composant joue un rôle essentiel au moment de la fabrication du pain.

1. L'amidon représente 65-70 % du grain. C'est un sucre complexe qui contient du glucose et du maltose. Tel quel, l'amidon ne pourrait pas servir de nutriment à la levure. Il faut le dégrader avec des enzymes, les amylases (alpha et bêta -amylases) qui agissent un peu comme des ciseaux de découpe. Le maltose qui en est issu sert de nutriment à la levure lors du processus de fermentation. On estime qu'il est présent en quantité suffisante pour permettre une bonne fermentation et donc on ne le dose pas.
2. Les protéines, on en parle beaucoup mais on les connaît peu. La teneur en protéines d'une farine est souvent avancée comme argument majeur de la qualité. Or il vaut mieux avoir des protéines de bonne qualité en quantité suffisante que des protéines de qualité médiocre en grande quantité.

Nous reviendrons sur ces sujets de manière plus détaillée dans les prochaines parutions.

Qu'en est-il de la moisson 2019 dans nos régions ?

La récolte des froments a démarré très tôt vers le 15 juillet mais s'est étalée sur quasi un mois pour se terminer vers le 15 août au gré des conditions climatiques de l'évolution de la maturité.

Les rendements en tonne/hectare sont bons à très bons. Ce qui se traduit par un effet de dilution automatique des protéines qui sont plus faibles que l'an passé : environ 0,5 % de moins en moyenne.



Et seuls 25 % des échantillons de blé meunier belge présentent une teneur en protéines supérieure à 12 % (contre 45 % l'an passé).

En ce qui concerne la qualité sanitaire, malgré les pluies importantes à la floraison des froments, il y a eu peu de symptômes de la fusariose, une maladie de l'épi qui peut développer des mycotoxines. En 2019, heureusement, le risque de contamination en mycotoxines de type DON est jugé faible.

En résumé, des froments en quantité, plus faibles en protéines et globalement sains.

Les premières moutures réalisées aux Moulins de Statte depuis l'été sur la récolte 2019 belge montrent une baisse du pouvoir d'absorption des farines de 0,5 à 1,5 % par rapport à la récolte 2018.

Il faut en tenir compte lors de l'ajout d'eau et prévoir un temps un peu plus long pour permettre une absorption correcte.

Merci à Dr Ir G. Sinnaeve, et aux équipes de Gembloux Agro-Bio Tech pour les informations transmises sur la Valorisation des Froments de la récolte 2019.

Livre Blanc « Céréales » - Gembloux ,
le 12 Septembre 2019

● Guy De Mol

L'histoire du pain

La grande histoire du pain débute lors de la préhistoire, à la fin de l'ère paléolithique supérieure, **10 000 ans av. J-C.** Le berceau du pain se trouve au Moyen-Orient, où l'on trouve déjà à cette époque des blés tendres dans la région de Jéricho. **Vers -8 000** apparaissent les premières traces d'agriculture. L'histoire du pain est intimement mêlée à l'évolution des outils, et l'avènement des civilisations méditerranéennes. Les céréales alors utilisées sont l'orge, le seigle ou l'épeautre. Les hommes broient les graines récoltées entre deux pierres. Mélangées à de l'eau, la bouillie se consomme telle quelle puis, plus tard, sous forme de galettes minces, cuites sous la cendre ou sur des pierres brûlantes.

Les premières représentations du pain apparaissent **pendant l'Antiquité**, en Egypte. Utilisé au départ comme une offrande aux dieux, il devient un aliment essentiel mais aussi une monnaie.

L'histoire du pain continue **vers 800 av. J-C.**, lorsque, initiés par les égyptiens, les grecs améliorent les techniques de mouture et obtiennent des farines plus fines. Bien que les fours semblent avoir pris naissance dans le bassin méditerranéen, ils en perfectionnent et en étendent l'utilisation. D'ailleurs, le pain va peu à peu quitter les foyers pour les fournils spécialisés.

Propagateurs, les grecs font partager leur goût et leur science du pain aux Romains, lesquels considéraient, au départ, la fermentation fortuite de la pâte comme une catastrophe. Il faudra attendre le **II^e siècle av. J-C.** pour voir apparaître les premiers professionnels du pain. Dès lors, les évolutions s'enchaînent : en **-60**, les romains inventent les moulins à eau ; en **-14** un collège de meuniers boulangers est créé à Rome.

A la suite de l'occupation par les légions romaines de Jules César, l'art de faire du pain est importé en Gaule, **50 ans environ avant notre ère.** Après la naissance de Jésus à Bethléem (qui signifie « ville du pain » en hébreux), cet aliment prend une dimension sacrée puisqu'il symbolise le corps du Christ.

Du **V^e au XV^e siècle**, l'histoire du pain continue lorsque le fossé s'accroît entre le pain des riches et celui des pauvres. Ce dernier est généralement un mélange de méteil, d'orge et de froment à peine tamisé. **Entre le XI^e et XIV^e siècle**, apparaissent même les « pains de famine », pain de farine mêlée de paille ou d'argile, de farine de glands, de racines ou d'herbes pilées ! Objet de reconnaissance sociale, le pain porte le nom de la caste qui doit le consommer : « pain de cour », « pain

de chevaliers », « pain d'écuyers », etc. Des morceaux de pain bis, appelés « tranchoirs », servent d'assiettes à table aux seigneurs.

Au Moyen-Âge, contre redevance, le grain à moudre et le pain à cuire sont amenés respectivement aux moulins à eau et aux fours banaux seigneuriaux. A cette époque, le boulanger s'appelle le « talmellier » avant de s'organiser en corporation et de prendre le nom de boulangers, à partir du moment où ils feront leur pain avec une seule farine (abandon des mélanges).

Lors de l'époque moderne antérieure, c'est-à-dire **à partir du XVI^e siècle**, le pain devient un véritable enjeu au cœur des disettes. En **1570**, une police du grain et du blé détermine le prix de vente du pain. La loi est très





deux : un enfant qui vole le pain d'un boulanger risque la condamnation aux galères !

Mais le pain reste plus que jamais une denrée hors de prix. En **1774**, des émeutes de subsistance éclatent dans toute la France. On parle de la « guerre des farines ». Nous en avons parlé dans un des moniteurs. Certains estiment même que c'est le besoin de pain qui déclencha la Révolution. En effet, lorsque le **14 juillet 1789** le peuple s'empare de la Bastille, c'est pour récupérer le blé supposé qu'il pensait y être gardé. Le **17 juillet 1791**, l'Assemblée Constituante impose des prix obligatoires et la fabrication d'un seul type de pain : « le pain d'égalité », constitué de blé et de seigle mélangés avec du son. **A la fin du XVIII^e siècle**, avec la suppression de la gabelle (impôt sur le sel), l'usage du sel dans le pain se répand.

Au XI^e siècle, un boulanger polonais trouve le moyen de se passer de levain. Cette méthode connue sous le nom de « poolish » permet d'obtenir un pain moins

acide appelé pain « viennois », qui connaît un succès considérable jusque dans les années vingt, lorsque lui succède alors un nouveau pain appelé « baguette », « bâtard » ou « ficelle ».

Fin XIX^e-début XX^e, l'histoire du pain bondit grâce au progrès. La levure pressée (début de la technique actuelle de panification) apparaît en **1867**. Après bien des essais, on passe progressivement au chauffage indirect. Enfin, à partir de l'invention du pétrin mécanique, début **XIX^e**, toutes sortes de nouvelles machines vont apparaître. **Au début des années vingt**, le pétrissage à bras n'est définitivement plus pratiqué.

Durant la première guerre mondiale, le manque de céréales pose problème. Un « pain national » est constitué en **1916**. Le rationnement intervient : 300 g par jour et par personne en **1918** ! En **octobre 1940**, ce sera 350 g (seulement 275 g en **1942** !) et encore, avec un pain de mauvaise qualité, réalisé grâce au mélange de farine de fèves, de riz, de seigle, d'orge et parfois même de maïs.

Par ailleurs, la hausse du niveau de vie transforme le pain d'une nourriture de base à un aliment d'accompagnement. De 900 grammes par personne et par jour en **1900**, sa consommation passe à 325 g en **1950**.

Les années cinquante marquent un véritable tournant dans l'histoire du pain, avec l'apparition d'une nouvelle technique de pétrissage dite « intensifiée ». Grâce à une oxydation excessive de la pâte, on obtient un pain tel que l'attendaient les consommateurs, las des fabrications grisâtres de la guerre. Le résultat est un pain dont on constate l'incroyable blancheur, mais aussi la fadeur, sans parler de sa conservation réduite à quelques heures. Cette baisse générale de la qualité du pain favorise la diminution de sa consommation (qui atteint son plus bas niveau historique en **1990** avec 160 grammes par personne et par jour) et le développement des boulangeries industrielles avec, pour conséquence, un effondrement du nombre de boulangeries-pâtisseries artisanales (de 48 000 en **1965** à 35 000 en **1995**). L'image du pain est au plus bas, les nutritionnistes l'accusent même d'être indigeste ou trop calorique.

Heureusement, **depuis quelques années**, suite à une réaction de la profession, le consommateur retrouve le goût pour les pains d'autrefois, profitant d'un pétrissage lent, reposés longtemps, souvent fabriqués à base de levain naturel, de poolish ou de pâte fermentée. Pour la première fois depuis plus d'un siècle, la consommation de pain progresse. Elle est fortement conseillée pour notre équilibre alimentaire grâce à son apport en glucides complexes, en protéines végétales, voire en fibres alimentaires.

Sources : Lalosparis.com, Wikipedia





MICHEL CHARBO,
Né le 07/06/1951, décédé le 30/09/2019

MICHEL,

Alors que tu avais environ 25 ans, tu as décidé de marcher sur les traces de ton papa et ton grand-père. Tu voulais faire le plus beau des métiers du monde, mais oh combien contraignant et fatiguant, tu voulais être boulanger.

Durant près de 25 ans, tu l'as exercé avec ton épouse Nadine. A vous deux vous formiez une merveilleuse équipe.

Je me souviens, alors que j'étais encore gamin, venir avec mes parents chercher du pain lorsqu'on était de passage. Il y avait toujours cette bonne odeur de pain lorsqu'on rentrait dans le magasin. Je te vois encore défourner tout en me donnant l'une ou l'autre explication, en fait, tu voulais me donner l'envie de faire le même métier que toi.

Les années ont passé et l'on s'est retrouvé dans nos associations. J'ai alors eu la chance d'en savoir encore mieux te connaître. On t'a découvert musicien mais aussi comédien dans les pièces de théâtre où tu nous as fait tant rire.

Tu étais bien plus qu'un boulanger, tu es un ami que l'on oubliera jamais.

Alors, maintenant que tu vas retrouver tes copains déjà partis et les faire rire aussi, pour tes amis les Z, pour toute notre association, MICHEL, je te dis au revoir et MERCI.

Pierre Bourgeois



Les Boulangers du Hainaut ont la tristesse de vous annoncer le décès de Monsieur
Philippe De Meur Né à Boussu le 04/09/1953

Décédé à Baudour le 07/10/2019

Après des études à l'Ecole Provinciale d'Hôtellerie de Namur en 1973, et son service militaire en 1974, Philippe est engagé comme cuisinier responsable du secteur régime et diabétique à la clinique Louis Cathy à Baudour jusqu'en 1978.

Parallèlement à cela, en 1975, il embrasse à bras le corps son apprentissage en Boulangerie Pâtisserie auprès du regretté Gérard Godefroid. En 1978, après avoir réussi son CAP, il embrasse la profession d'enseignant jusqu'en 2013 où il est admis à la pension.

Il est à noter qu'en 2000, il fut Chef d'Atelier en Boulangerie Pâtisserie.

Travailleur acharné, soucieux de l'apprentissage de ses jeunes, il leur apprend toutes les ficelles du métier.

Toujours à la recherche des meilleures méthodes de panification, et affable de découvertes, il était une véritable encyclopédie vivante, et intarissable sur le métier de boulanger.

Philippe était membre de nombreuses associations professionnelles de chez nous mais aussi en France de par ses rencontres avec des grands noms tel que Mrs Poilâne, Mr Ganachaud (décédé en 2015 et 1^{er} Meilleur Ouvrier de France Boulanger), et des sociétés comme la société Lesafre.

Il fut aussi l'un des membres assidu de l'ASBL Les Amis du Professeurs Calvel Belgique & Europe et personne relais à de nombreux jumelages professionnels.

Très affable, il fut un collègue soucieux des autres, les aidant dans leurs cours.

C'est à coup sûr une perte tant pour le métier que pour sa vision de l'enseignement ainsi que pour ses collègues.

Nous présentons à toute sa famille nos sincères condoléances.

Pour ses collègues et amis,

Claude Charlier
Patrick Lust

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. : 064/45.80.12

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