

Le Moniteur

 Bulletin mensuel
 37^e année
 Octobre 2020

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

Campagne de promotion
 du Maître Boulanger-Pâtissier
 Les calendriers sont arrivés !



NOUVEAU!

DÉCOUVREZ VITA+ GRAINES GERMÉES

RICHE EN
FIBRES



Vita+ garantit chaque jour un plaisir sain et savoureux

C'est pour cela qu'en plus de Vita+ Céréales Complètes et Vita+ Flocons d'Avoine, nous avons lancé un nouveau pain dans notre gamme : Vita+ Graines Germées. C'est un pain avec un goût unique et contenant des graines de seigle germées.

Pour plus d'infos rendez-vous sur www.puratos.be ou contactez votre représentant Puratos.





Mesdames, Messieurs, Chers collègues,

C'est fait ! Après des centaines de jours de discussion, de tergiversations et de soucis d'égo, il y a un accord de Gouvernement pour la législation.

C'est, probablement, la bonne nouvelle de l'actualité de ce début d'automne, même si tout ce qui se trouve dans les cartons ne nous convient pas nécessairement.

Une toute nouvelle équipe décisionnelle a pris ses fonctions, quelle écoute, quelles analyses, quelles décisions cette nouvelle équipe aura-t-elle ?

Nous, les boulangers- pâtissiers- glaciers- chocolatiers artisanaux, avons toujours les mêmes préoccupations de rentabilité, d'investissement, de gestion du personnel, de perspectives dans ce climat d'incertitude dû, principalement, à la pandémie.

Votre fédération ne manquera pas de prendre les contacts utiles et nécessaires avec les nouveaux Cabinets, les nouveaux Ministres pour vous représenter et porter à leur attention les difficultés que nous rencontrons au niveau de nos entreprises.

Vous trouverez dans cette édition d'octobre, de nombreux articles inspirant la réflexion et nous espérons que vous puissiez en faire bon usage.

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

- Activités de la Fédération** **7** Rapport CA Francophone du 14/09/2020 • Résumé
- Communication fournisseurs** **8** Bruyere a lancé le premier salon professionnel post covid-19 et annonce d'autres bonnes nouvelles dans ce contexte difficile
- Promotion** **10** Campagne de promotion des maitres boulangers pâtisseries, les calendriers sont arrivés !
- Grand public** **12** Graines d'AGRI, nouveau site didactique pour faire découvrir l'agriculture à nos jeunes pousses
- Grand public** **16** La conservation des denrées alimentaires, une préoccupation très ancienne
- Santé** **18** Bien s'alimenter pour un cerveau en forme !
- Formation** **20** Boulangerie-Pâtisserie - Formations courtes de perfectionnement technique
- Hygiène** **22** Rappel de produits par L'AFSCA
- Fiscal** **23** Feuilles de Calcul Boulangerie - Pâtisserie
- Marketing** **27** La différence entre l'image perçue, l'image vraie et l'image voulue
- Recette** **28** Les petits gâteaux aux myrtilles
- Communication fournisseurs** **29** Les moulins du Val-Dieu
- Nutrition** **30** La problématique du blutage
- Grand public** **34** Petit retour en arrière
- Humour** **36**
- Communication fournisseurs** **39** Démonstrations Bruyere
- Grand public** **40** La Fête des produits locaux et circuits-courts en Wallonie et à Bruxelles
- Boulangers à l'honneur** **42** La boulangerie Piquard, la star du paté "façon gaumaise"
- Philosophique** **45** Imagine un moment que tu serais né en 1900
- 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

Fl. de Thier, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, A. Szalies, F. Lefranc, J. Mathias, G. Xhaufflaire, 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.



TAGLIAVINI

PLUS DE 230
RÉFÉRENCES EN BELGIQUE

**LE TRONIK,
LA RÉFÉRENCE
EN FOUR
À SOLE ÉLECTRIQUE
EN BELGIQUE**



**le four
le plus
économique
& flexible**

Puissance électrique nécessaire:
28,48 KW (dispositif de vapeur
inclus)
47,3 A en 380V III

Consommation horaire
pendant la cuisson:
16,69 KWh

**8,4 m²
= 28,48 KW**

Bruyere

Rue François-Léon Bruyere, 34
B-6041 Gosselies
Tél : 071/25.01.22 - Fax : 071/34.45.76
materiel@bruyere.be - www.bruyere.be



Rapport CA

Francophone du 14/09/2020 • Résumé

1 Le PV de la séance du 15/01/2020 est approuvé

2 Correspondance et activités

- Covid 19 – La gestion des communiqués et contacts avec le gouvernement
- Le report de la fête nationale à Mouscron
- Les évolutions de la formation technique « Artisan Boulanger-Pâtisier »
- Le projet d'imposition d'un terminal de paiement
- Le partenariat avec Lampiris
- L'analyse par l'université de Louvain du pain à l'eau dynamisée
- IFAPME : la nouvelle approche de la « Préparatoire » + la révision des syllabus
- L'évaluation du déroulement du Trophée Wanet
- Les demandes de plaques « Maître Artisan »
- Le nombre de clients dans les magasins : quelles solutions pour l'hiver ?
- Le refus de la suppression du jour de fermeture obligatoire au Conseil Supérieur
- La participation au salon « Saveurs et Métiers 2021 »
- « Broptimize », les études gratuites d'économies d'énergie
- L'émission sur ARTE : de la farine au four, quel pain ?
- Les inscriptions au Jury Central
- Les lauréats du travail : réunion de clôture

3 APAQ-W

- Le report des budgets non utilisés sur les spots TV
- La majoration du montant gagné chez chaque boulanger
- Les photos pour les calendriers
- Le montant accordé à l'Apag-W par le Ministre Borsus
- Les cotisations à l'Apag-W

4 Confédération

- La préparation de l'Assemblée Générale
- La gestion du bâtiment

5 Délégués aux commissions

- Fiscal :
 - La disparition du forfait au 01/01/2023
 - Les propositions du Conseil Supérieur pour une période transitoire
 - La fin de l'enseignement du forfait, l'insistance sur le calcul du prix de revient et la rentabilité
 - La réunion de la commission fiscale le 21/10

- Social :
 - Le Conseil d'Administration du Fonds Social
 - Covid 19 : la demande de prime des syndicats
 - Le maintien de la réunion de septembre
- Economique :
 - La non réalisation du dossier « Prix de revient du pain » pour insuffisance de dossiers comptables
 - La nécessité du calcul du prix de revient pour chaque produit
 - La méthode du coefficient propre à l'entreprise : frais fixes/frais variables

6 Bureau, Finances, Bilan et Moniteur

- Le statut actuel de Monsieur Kremer
- Les rapports de CA et d'AG
- La vérification des comptes reportée avant la prochaine AG
- La situation bilantaire
- Les publications du Moniteur
- La gestion financière de la confédération

7 Concours

- Fred Mortagne à la tête du Wanet
- Les Startech's Days sont suspendus
- Le Meilleur Artisan : des difficultés de locaux dans les écoles

8 Afsca

- Les difficultés momentanées de disponibilité de monsieur LEFRANC dues à un accident
- Les exigences des inspecteurs du Hainaut sur la composition du chocolat

9 Divers

- La réorganisation de l'association du Brabant Wallon
- Les publicités de la grande distribution bradant le pain
- Le soutien de l'Apag-W à la grande distribution : agriculture et élevage
- L'utilité de la structure Fédération/Province/Locale

10 Le Prochain CA se tiendra le 18 novembre 2020

La prochaine AG se tiendra le 14 octobre 2020 à Verviers

● H. Léonard




a lancé le premier salon professionnel post covid-19 et annonce d'autres bonnes nouvelles dans ce contexte difficile

Le 14 septembre 2020, la société Bruyette implantée à Gosselies et spécialisée dans la fourniture et l'équipement pour les métiers de bouche sucrés et salés, a organisé le premier salon professionnel post covid-19.

Chaque année, la société organise son salon professionnel annuel en septembre, étalé sur deux journées. **Il permet aux boulangers, pâtisseries, HORECA et autres professions de se renseigner sur les dernières tendances du secteur, de participer à des démonstrations, d'apprécier des dégustations diverses.** La société offre également chaque année un très beau buffet à ses clients ainsi que des animations leur permettant de se détendre.

Cette année, la tenue de ces Journées Rencontre était lourdement compromise suite aux mesures gouvernementales empêchant la tenue de salons professionnels... jusqu'au 1^{er} septembre. L'organisation de ce salon qui prend habituellement des mois a été cette fois bouclée en à peine 3 semaines. Toutes les équipes internes, les prestataires et fournisseurs, ainsi que les autorités ont été extrêmement réactifs pour que celui-ci puisse avoir lieu. Les clients mais aussi les fournisseurs étaient très demandeurs quant à la tenue de ce salon, il s'agissait presque d'un élan de survie.

Depuis mars, le pays entier est touché par une crise économique sans précédent.

Pendant toute cette période compliquée, la société Bruyette a continué de fonctionner pratiquement à plein régime pour pouvoir garder les portes de ses magasins ouvertes et continuer à livrer les boulangers-pâtisseries de Wallonie avec les denrées alimentaires nécessaires à la confection de leurs produits.

La volonté d'organiser ce salon vient du constat simple que nous avons tous besoin que l'activité reprenne et que le pays puisse se redresser de cette crise.

Les clients boulangers de la société Bruyette, même s'ils ont pu continuer à travailler et vendre pendant la période de confinement, ont vu pour beaucoup leur chiffre d'affaires chuter drastiquement. Ces journées étaient donc l'occasion pour eux de préparer leurs ventes de fin d'année qui approchent, période cruciale et qui le sera d'autant plus cette année.

Ce salon a également permis de faire appel à un prestataire de montage de stands du domaine de

l'événementiel, secteur qui voit son calendrier de réservations se vider et qui a aujourd'hui cruellement besoin de pouvoir travailler pour sa survie. Bruyette était d'ailleurs la seule réservation pour ce prestataire en cette fin d'année 2020.

Tout a été mis en place par la société Gosselienne pour ne prendre aucun risque: réservation obligatoire et tracing pour accéder à l'événement, comptage des participants à l'entrée et à la sortie, le salon a été réorganisé pour guider les participants à travers le salon avec un sens unique de l'entrée à la sortie, fléchages, désinfection des mains à de nombreux endroits, port du masque obligatoire, plexis sur toutes les tables, 2 personnes maximum autorisées par société, restaurant avec réservation de table et plats préparés à l'avance, temps limité sur place pour les clients afin de ne créer aucun embouteillage ni regroupement.

Objectif ? que le salon soit profitable à tous et en toute sécurité.

C'est en cette fin d'année 2020 donc et dans un contexte morose que la société Bruyette annonce





néanmoins quelques autres bonnes nouvelles, avec notamment l'ouverture de sa première succursale en Flandre à Nossegem le 22 septembre.

800 personnes étaient présentes cette année. C'est évidemment moins que les autres années mais vu les circonstances et les mesures prises (accès limité à 2 personnes par société, inscription obligatoire au préalable pour avoir accès à l'événement avec un créneau horaire bien défini et max 3h sur place), ça aurait pu être beaucoup moins !

On constate malgré tout que le système d'enregistrement était une très bonne chose car il a permis de bien répartir les clients tout au long des deux journées, c'était un gros point positif pour les commerciaux qui ont eu le temps de se consacrer pleinement à chaque client inscrit.

Nutri +, la nouveauté présentée

La grosse nouveauté « produit » était essentiellement le lancement du Nutri +, le pain sain qui vous veut du bien! Développé et commercialisé en exclusivité par Bruyère, le Nutri+ est le nouvel allié santé du quotidien.

Les consommateurs sont chaque année de plus en plus soucieux de la qualité de leur alimentation, et qui plus est de leur pain, ce qui constitue d'ailleurs l'élément décisif lors du choix d'un point de vente boulangerie pour ces derniers. C'est partant de ce constat que Bruyère s'est mis à la recherche de solutions à apporter à sa clientèle professionnelle.

Objectif: mettre au point et proposer un mélange pour pains d'une qualité supérieure, réunissant toutes les céréales nécessaires à la confection d'un pain rempli de bienfaits pour le corps.

63% de céréales et un Nutri Score A, c'est le résultat obtenu par ce mix, un mélange subtil de farines, de graines et de flocons de céréales pour une alimentation saine et équilibrée au quotidien! Chaque ingrédient apporte au pain une qualité supplémentaire: les graines de tournesol aident à lutter contre le cholestérol et apportent des vitamines E qui contribuent à renforcer le système immunitaire. Les graines de sésame sont riches en acides gras insaturés, sources de vitamines E et B1. Les flocons d'avoine quant à eux, sont d'excellentes sources de fibres, de fer et de vitamines B1.

Lancée en exclusivité lors des Journées Rencontre, cette farine qui a pu être goûtée et approuvée par des centaines de boulangers, a remporté énormément de succès et aura l'occasion de se retrouver d'ici très peu de temps dans les boulangeries. Bruyère a même été plus loin dans sa réflexion en proposant un kit de lancement marketing contenant cartes de fidélité, tampons, affiches,...etc afin de soutenir ses clients dans la promotion de ce produit auprès du grand public.

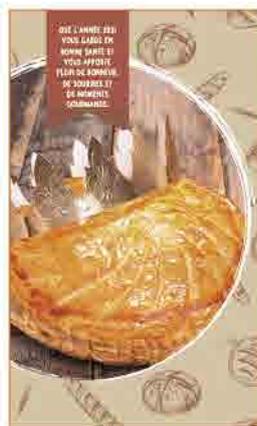


Campagne de promotion

des maitres boulangers pâtissiers, les calendriers sont arrivés !

Nous vous prévenons que les calendriers sont en train d'être distribués.

Ces calendriers aux couleurs de la campagne sont destinés à remercier vos clients en fin d'année. À l'intérieur, ces derniers retrouveront les grands moments de l'année à venir, liés à votre profession : Pâques, l'Épiphanie, la journée mondiale du pain... De quoi les inciter à passer chez vous pour ces célébrations.



Janvier 2021

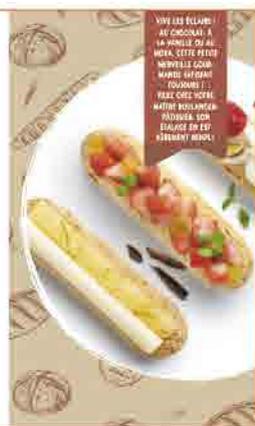
LE SAVOIR-FAIRE AU QUOTIDIEN

| LUN | MAR | MER | JEU | VEN | SAM | DIM |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | | | 1 | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |

Juin 2021

LE SAVOIR-FAIRE AU QUOTIDIEN

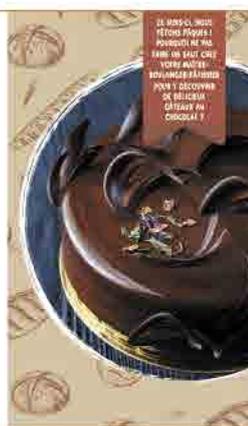
| LUN | MAR | MER | JEU | VEN | SAM | DIM |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 | | | | |



Avril 2021

LE SAVOIR-FAIRE AU QUOTIDIEN

| LUN | MAR | MER | JEU | VEN | SAM | DIM |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | |



Décembre 2021

LE SAVOIR-FAIRE AU QUOTIDIEN

| LUN | MAR | MER | JEU | VEN | SAM | DIM |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | |





BE-BIO-01 CERTISYS
Agriculture UE

LE FEUILLETAGE AU BEURRE EN VERSION **BIO**


CORMAN
SINCE 1935

Succès garanti pour l'artisan!
www.corman-pro.com



Bio
ORGANIC

Graines d'AGRI,



nouveau site didactique pour faire découvrir l'agriculture à nos jeunes pousses

Rapprocher les jeunes et le monde agricole, telle est la mission que s'est donnée l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité avec le lancement, fin avril, d'un site Internet qui rassemble une série d'outils didactiques et pédagogiques sous la bannière 'Graines d'AGRI, découvrons l'agriculture!'

Dans le cadre de sa mission d'éducation et de sensibilisation, l'Apaq-W met à disposition une boîte à outils via un site web Graines d'AGRI, découvrons l'agriculture' dans le but de rendre le monde agricole accessible au jeune public, par l'intermédiaire des professionnels de l'éducation. Ces adultes (enseignants, animateurs, éducateurs, guides, voire même les parents...) désireux de semer des savoirs, savoir-faire ou savoir-être issus de l'agriculture y trouveront donc des informations et du matériel d'apprentissage adapté.

À travers 4 thématiques qui couvrent les réalités et richesses du monde agricole de notre région, à savoir :

- L'agriculture locale : Pour comprendre la géographie, le façonnage des paysages, le rôle des prairies, les différents modèles agricoles, les métiers de terroir,...
- L'alimentation locale : Produits locaux, frais et de saison, pyramide alimentaire... Apprendre les 5 pas vers une alimentation plus durable en soutenant nos agriculteurs.
- Les cultures : Pour découvrir les diverses productions de nos agriculteurs et horticulteurs, comme les fruits et légumes, les pommes de terre, les céréales ou encore les fleurs et sapins.
- L'élevage : Appréhender les races, l'alimentation du bétail, les aspects liés à l'environnement et au bien-être animal,...

Le site sera évidemment alimenté de nouveaux documents téléchargeables ces prochains mois. Et qui sait, ces graines d'AGRI feront peut-être un jour germer des vocations...

La boîte à outils Graines d'AGRI



Quelques exemples d'outils :

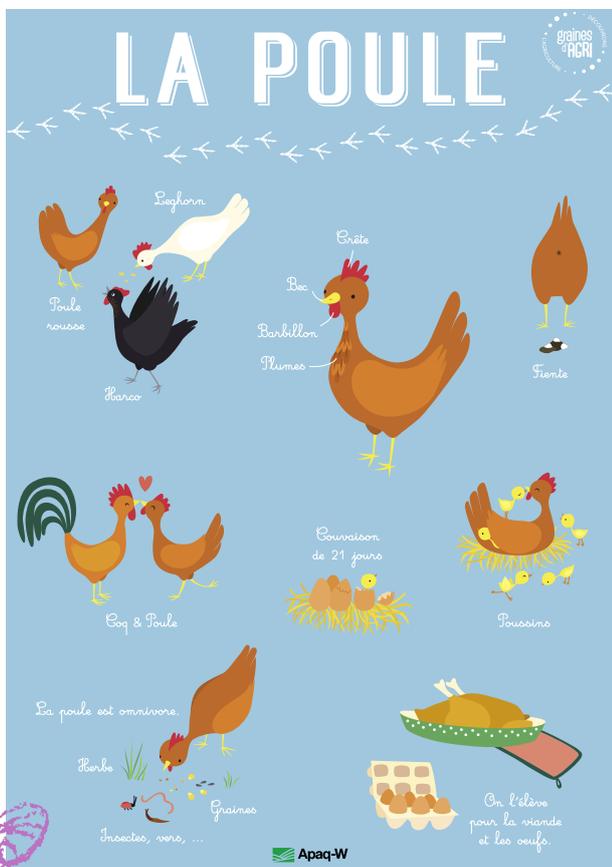
"Découvre ce qui pousse au potager" La présentation illustrée des légumes de chez nous et leur saisonnalité. À utiliser au potager didactique, en classe ou à la maison.





11 posters des animaux de la ferme

Des posters présentant les animaux de la ferme : de la poule au canard, en passant par le cochon, l'âne et le mouton.



Et pour les parents en recherche d'activités ludiques... Découvrez le jeu 'À la mode de chez nous' Ce jeu virtuel éducatif invite les jeunes de 8 à 14 ans à aider le chef coq Fred à préparer de délicieuses recettes pour le concours du village, en choisissant des produits de saison et en allant à la rencontre des commerçants locaux. De quoi repenser notre mode de consommation vers une alimentation plus durable !



Ces jeunes seront sans doute les consommateurs de la boulangerie-pâtisserie artisanale de demain, entre autres.



Financement du 13ème mois

Un beau bonus pour vos employés ? C'est du gâteau !



Pour vos employés, la prime de fin d'année est la cerise sur le gâteau d'une solide année de travail. Avec notre financement, vous pouvez financer ce bonus.

- ✓ Vos liquidités restent intactes
- ✓ Formule de crédit sur mesure
- ✓ Possibilité de remboursement anticipé
- ✓ Intérêts déductibles à titre de dépenses professionnelles*
- ✓ Aucun frais de gestion et de dossier



beObank PRO

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

WWW.BEOBANK.BE

* Sous réserve de modifications de la législation fiscale.

La formule de financement du 13e mois est un prêt à tempérament à des fins professionnelles. 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. En cas de désaccord avec la Banque, le client peut s'adresser à l'« Ombudsman en conflits financiers » - www.ombudsfm.be, courriel : ombudsman@ombudsfm.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.

La clé pour des paiements en ligne plus sécurisés que jamais

7 Belges sur 10 ont fait (au moins) un achat en ligne en 2019. Et le coronavirus a accéléré la tendance. La Payment Services Directive 2 (ou PSD2) protège encore plus vos paiements en ligne, pour ainsi acheter en toute sécurité.



PSD2 ? Derrière l'abréviation se cache une directive européenne sur les paiements (en vigueur depuis 2018). Une révolution progressive pour le monde bancaire qui profite aussi au consommateur. Vous avez accès à de nouveaux services et vous bénéficiez d'une meilleure protection de vos transactions. Ce dernier point est sur le devant de la scène à travers « l'authentification forte ». Même si de nombreuses boutiques en ligne européennes appliquent déjà cette procédure d'identification : elle deviendra obligatoire d'ici fin 2020 !

Deux « clés » plutôt qu'une

La directive PSD2 introduit des règles plus strictes pour garantir la sécurité de vos paiements et réduire le risque de fraude. Comment ? Grâce à « l'authentification forte ». Le principe ? Tout achat en ligne, selon le montant, doit être validé par deux facteurs d'identification : un code PIN et votre carte bancaire; un mot de passe associé à votre empreinte; etc.



Ces deux facteurs peuvent être :

- Soit un élément que vous connaissez : code pin, mot de passe, etc.
- Soit que vous avez en votre possession : lecteur de carte, smartphone (via SMS), carte bancaire, etc.
- Soit qui vous est propre : empreinte digitale, scan de l'iris, etc.

À la clé ? Encore plus de sécurité

Les boutiques d'e-commerce devront donc vous demander de valider votre identité via deux facteurs. Si ce n'est pas le cas ? La transaction pourra être refusée (lire ci-dessous). L'intérêt pour vous ? Tous vos paiements sont systématiquement protégés à double tour ! Seul, vous — et vous seul — disposez du « trousseau de clés » nécessaire à réaliser l'opération. Et en toute simplicité grâce aux nouvelles technologies...

Un « label » courant et rassurant : le 3-D Secure

Parmi les différents moyens utilisés par les commerçants pour une authentification forte ? Le protocole 3-D Secure est l'un des plus répandus

lorsque vous réglez par carte de crédit...

Pour savoir si un e-shop l'applique : repérez les logos « Verified by Visa » ou « SecureCode » pour Mastercard. Concrètement ? Votre paiement sera, par exemple, validé par votre numéro de carte ainsi que par un code reçu par SMS sur votre smartphone. Clean and safe !

La sécurité ? L'affaire de tous

L'authentification forte sera donc une obligation d'ici fin 2020 (par paliers). Depuis fin août* ? Les opérations effectuées sur des sites UE non conformes à l'authentification forte, de plus de 1500 euros, peuvent être refusées par les banques. Dès le 22 septembre* ? Ce seront les achats au-dessus de 250 euros. Et ainsi de suite jusqu'au 17 novembre*. Les boutiques en ligne doivent donc se dépêcher d'adapter leurs systèmes de paiement dès aujourd'hui... De votre côté ? Restez toujours vigilant en faisant du shopping en ligne.

* NB Les dates peuvent encore être modifiées.

La conservation des denrées alimentaires, une préoccupation très ancienne

La conservation des denrées alimentaires date de plusieurs siècles. Depuis l'origine de l'homme, on gardait sa nourriture en lieu sûr.

L'homme, depuis des siècles, a recherché tous les moyens pour conserver les denrées alimentaires afin d'assurer sa survie en période de disette (fin de l'hiver, moindre productivité, ...).

Les Sumériens maîtrisaient déjà la fermentation du pain et de la bière 8 000 ans avant J.C. La fabrication du vin remonte à plus de 10 000 ans et on peut imaginer que celle du vinaigre est aussi ancienne puisqu'il s'agit d'une maladie du vin. Une solution de 5 % de sel interrompt la multiplication de la plupart des bactéries anaérobies (celles qui se développent sans oxygène). Depuis longtemps, la salaison permettait de garder viandes et poissons lorsqu'elle s'accompagnait de séchage ou de fumage. Les Romains conservaient dans la saumure, olives, radis et autres légumes. La salaison consiste à répandre le sel à la surface de l'aliment à traiter pour obtenir une déshydratation. On compte environ 5 kg de sel pour 11 kg de viande. Au bout de six semaines, la viande a perdu 25 % de son poids, et peut se conserver plusieurs mois. Le saumurage consiste à disposer la viande dans un récipient rempli d'eau fortement salée. Par osmose, l'eau moins salée contenue dans la viande est attirée vers l'extérieur, tandis qu'une partie du sel migre dans l'aliment. On connaît aussi depuis longtemps les vertus de conservation du froid : ainsi, les Romains enveloppaient-ils de neige et de glace les poissons du Rhin pour les transporter à Rome.

Vers 1790, Nicolas Appert invente un procédé de conservation par la chaleur des aliments dans des récipients hermétiquement clos. C'est dans le cadre d'un concours organisé par Napoléon 1^{er} visant à récompenser le meilleur procédé de conservation de la nourriture destinée aux armées que le procédé sera vraiment mis au point après de multiples essais.

En 1810, le secret de l'appertisation est dévoilé dans une publication intitulée « le livre de tous les ménages ». Dès



lors, la fabrication familiale des conserves se développe et dès 1814, la Grande-Bretagne exploite industriellement le procédé. Cette technique sera par la suite perfectionnée (utilisation de récipients en fer-blanc) et diversifiée (pasteurisation, stérilisation UHT). C'est vers le milieu du XIX^e siècle que les premières machines industrielles à réfrigérer sont mises au point : à Londres en 1834 par Jacob Perkins, en France en 1859 par Ferdinand Carré. En 1913 est fabriqué à Chicago le premier réfrigérateur domestique à électricité ; l'usage s'en répand dans les ménages américains, puis européens. Dans les années 1960, le congélateur vient compléter la gamme du froid domestique. Dans les années 1970, les premiers packs de lait UHT sortent des usines.

Les additifs, les Egyptiens les utilisaient. Les Grecs aussi. Nous le faisons toujours. Les additifs, au sens le plus large, englobent toutes les substances ajoutées aux aliments en vue d'améliorer les qualités sanitaires et nutritives des produits, ou parfois leur attrait.



Nombre d'additifs alimentaires sont naturels et quelquefois même, sont des nutriments essentiels; c'est simplement leur but technique qui les fait entrer dans la catégorie des additifs alimentaires et qui leur confère un nombre E.

Ils augmentent sa durée de vie en le protégeant contre les détériorations causées par l'oxydation.

Les méthodes évoluent au fil du temps pour les mettre à l'abri de l'humidité, de la lumière, de la chaleur et des prédateurs. Voici donc le rappel de plusieurs procédés notamment la méthode de conservation naturelle par le séchage, la méthode de conservation par la chaleur et la méthode de conservation par le froid.

La méthode de conservation naturelle par le séchage

- Le séchage est la méthode la plus ancienne utilisée pour conserver les aliments. On note le séchage par déshydratation qui a pour but d'empêcher le développement des micro-organismes.

L'activité enzymatique élimine une grande quantité d'eau contenue dans le produit: soit on sèche les denrées au soleil, soit dans des séchoirs à air chaud, soit dans des fours, mais il existe aussi les rampes infrarouges, ou les cylindres chauffants.

La fluidisation est un autre procédé qui s'est bien développé de nos jours. Fruits, grains, viandes et poissons sont séchés par déshydratation.

- Lyophilisation, utilisée uniquement pour des produits à haute valeur ajoutée comme les cafés solubles ou les cacao.

Cette fois-ci, les aliments sont congelés puis mis sous vide. Les produits secs ainsi obtenus préservent leur qualité : forme, aspect, couleur, éléments nutritifs.

- Salage et fumage :

Cette méthode permet une bonne conservation des viandes et des poissons. On parle de salage à sec quand on répand du sel à la surface d'un produit. Il s'agit de saumurage quand le produit est immergé dans une solution salée. Pour avoir une bonne

couleur et améliorer le goût, le salage est le plus souvent associé au fumage.

La méthode de conservation par la chaleur

On recourt à la chaleur pour une conservation de longue durée des denrées alimentaires. Cette méthode vise aussi la destruction des micro-organismes.

Voici deux options :

- La pasteurisation qui préserve les caractéristiques des aliments : ces derniers sont soumis à une température allant de 85 à 100°C. Les produits ainsi obtenus gardent leur goût et peuvent être conservés au frais.
- L'appertisation est un traitement à haute température entre 115 et 140°C : grâce à l'élimination des flores bactériennes, les produits se conservent à température ambiante et ont une durée de vie plus longue. Tels sont les cas des produits conditionnés en boîtes métalliques, en bocaux de verre, en barquettes ou en briques.

La méthode de conservation par le froid

Le froid permet de limiter l'altération des aliments, car il peut ralentir voire arrêter les activités cellulaires et les réactions enzymatiques, donc le développement des microorganismes.

- La réfrigération

Les aliments sont soumis à une température basse, souvent entre 0°C et 4°C. Ainsi, ils ne pourrissent pas rapidement, car les cellules sont encore en vie, seul le métabolisme cellulaire ralentit.

- La congélation ou la surgélation

Elle consiste à placer les denrées alimentaires à une température très basse. On parle de surgélation quand la congélation des aliments se fait rapidement. Par la suite, les produits ont une durée de conservation plus longue et gardent leur texture ainsi que leur saveur.

Sources : developpement durable.org, pousstronic.fr, syllabus biologie université de Villeneuve d'Ascq

Bien s'alimenter pour un cerveau en forme !

Qu'on soit boulanger-pâtissier, chimiste, infirmier ou exerçant n'importe quel métier, notre cerveau doit continuellement bien fonctionner ! Et c'est une bonne nouvelle, le pain fait partie des aliments fondamentaux pour le bon fonctionnement de notre cerveau.

Siège de nos émotions et de nos réflexions, le cerveau nécessite au moins une quarantaine de substances différentes (minéraux, vitamines, acides aminés indispensables, acides gras...) pour bien fonctionner. Évidemment, il n'existe pas d'aliment « complet » capable d'apporter toutes ces substances. Le bon sens nous amène donc à varier le plus possible notre alimentation pour parvenir à toutes les réunir. Certains aliments se démarquent néanmoins et se révèlent particulièrement bénéfiques...

Et vous verrez que le pain est cité quelques fois. Encore un argument de vente à mettre en avant !

Le saumon pour maintenir la structure du cerveau

Saviez-vous que le cerveau était l'organe le plus riche en graisses ? Mais contrairement à celles contenues dans le tissu adipeux, ces graisses ne servent pas de réserve : elles entrent dans la composition des membranes biologiques des neurones. Cette gaine graisseuse permet non seulement de protéger les neurones, mais aussi de favoriser la création de nouvelles connexions entre les cellules. On doit notamment cette structure aux fameux acides gras oméga-3, plus communément appelés les « bons gras » et dont le saumon est l'une des meilleures sources. Voilà pourquoi on associe souvent les poissons à un cerveau en pleine santé ! Des études ont montré que des carences en ces acides gras induisaient de légers dysfonctionnements neurophysiologiques et pouvaient affecter la qualité du sommeil, l'apprentissage, les performances cognitives et la perception du plaisir.

Outre sa teneur très élevée en oméga-3, le saumon renferme également une grande quantité de minéraux, parmi lesquels le sélénium. En s'associant à d'autres enzymes, celui-ci serait capable de prévenir la formation de radicaux libres responsables du vieillissement cognitif.

Les féculents à Index Glycémique faible pour des performances cognitives durables

Le cerveau exige de l'énergie en permanence. Au repos,

il utilise environ 20 % de l'énergie alimentaire consommée et nécessite principalement des glucides. Son efficacité dépend donc de la qualité nutritionnelle mais aussi de la distribution régulière de ces sucres. C'est pourquoi il faut privilégier les féculents à index glycémique bas qui vont maintenir un taux de sucre dans le sang beaucoup plus durable et approvisionner le cerveau de manière régulière.

Des études ont montré en effet que les activités sollicitant une grande attention sur des temps longs (un examen par exemple) étaient plus sensibles à la bonne régulation de la glycémie (= taux de sucre dans le sang). Le type d'index glycémique consommé influence, par exemple, les performances de conduite automobile, mais uniquement au-delà du 70ème kilomètre. De la même manière, il a été établi que les personnes dont la glycémie était mal régulée, connaissaient des performances intellectuelles amoindries (d'environ 8 à 10 %).

Exemple de féculents à IG faible : **pain au seigle noir, pain aux céréales**, Blé (grains complets, cuits vapeur), fèves (cuites), flageolets (cuites), haricots (rouges et blancs), houmous, pâtes aux œufs, pois chiche, riz brun, soupe de lentille...

Les myrtilles pour améliorer les fonctions cognitives

Comme annoncé précédemment, le cerveau humain est un organe très gourmand. La dégradation de sa ressource préférée, le sucre, libère des molécules oxydantes qui sont responsables, à terme, de son vieillissement. Ce sont les fameux radicaux libres. Heureusement, il existe des substances qui permettent de les contrer et de ralentir ce phénomène de sénescence, intimement lié aux pathologies neurodégénératives (maladie de Parkinson, maladie d'Alzheimer, etc.) : les antioxydants.

Il se trouve que ce sont les myrtilles qui possèdent les activités antioxydantes les plus élevées parmi tous les fruits. Leur consommation entrainerait donc le ralentissement du déclin des fonctions cognitives, mais pas seulement. Elle pourrait même les améliorer !



Dans plusieurs études publiées dans le *Journal of Neuroscience*, des chercheurs américains ont montré qu'un régime riche en myrtilles chez des rats (l'équivalent d'une tasse de myrtilles par jour pour l'homme) entraînait une augmentation de la mémoire spatiale des animaux et améliorait les capacités d'apprentissage chez ceux souffrant de la maladie d'Alzheimer. D'autres études chez l'homme ont permis de mettre en évidence ces propriétés, ainsi que l'augmentation de la communication entre les cellules du cerveau. A vous de jouer dans les pâtisseries !

Les moules pour garantir l'énergie du cerveau

Le cerveau a besoin de glucides, mais il lui faut aussi de l'oxygène pour produire de l'énergie. Quelques minutes sans comburant (oxygène) ou sans carburant (glucose), et c'est la mort assurée pour les neurones. Une simple réduction momentanée de leurs apports, en revanche, les empêche de fonctionner de manière optimale. Cette diminution peut provenir de l'oxygène.

En effet, pour que celui-ci parvienne jusqu'au cerveau, il faut qu'il soit transporté par les globules rouges de l'organisme. Pour cela, ses cellules doivent obligatoirement contenir suffisamment de fer puisé dans les aliments consommés. Si ça n'est pas le cas, on s'expose à une carence qui nuit aux performances intellectuelles : diminution de l'attention, troubles d'humeur, pertes de mémoire... Des études ont d'ailleurs prouvé son rôle dans le développement cérébral comme dans la modulation des performances cognitives.

Quoi de mieux, alors, que les bivalves marins, et notamment les moules, pour s'assurer d'un taux de fer suffisant ? D'autant plus, que les moules contiennent un haut taux de fer hémérique, bien plus assimilable que

le fer contenu dans les produits végétaux. Ces petits mollusques ont d'autres cordes à leurs arcs : en plus d'être délicieux et de contenir des acides gras oméga-3, ils sont particulièrement riches en vitamines B2 et B12, dont le rôle pour le bon fonctionnement du cerveau et du système nerveux, est très important.

Autres aliments riches en fer : **pains et céréales à grains entiers**, farines et céréales enrichies de fer, Viandes rouges, abats, mollusques, légumes verts, légumineuses, quinoa, mélasse verte, graines de citrouille, épinards, lentilles.

Le raisin pour améliorer les capacités cognitives

Comme les myrtilles, le raisin renferme de nombreux antioxydants, en particulier des flavonoïdes, comme la quercétine, la myricétine, les catéchines, les anthocyanines et surtout le resvératrol, substance qui serait majoritairement responsable des bienfaits du vin (en quantité raisonnable, bien sûr !). Toutes ces molécules permettent de freiner l'action des radicaux libres générés par la grande consommation de sucres du cerveau. Plusieurs études ont montré que la consommation de raisin (en jus) avait un effet sur les capacités motrices et sur la mémoire.

Toutefois, le raisin rouge serait environ deux fois plus antioxydant que le raisin vert, principalement en raison de sa quantité plus élevée en anthocyanines. De manière générale, les fruits et légumes aux couleurs les plus éclatantes en renferment davantage.

Autres aliments riches en antioxydants : le chocolat noir, les fruits et légumes colorés (épinards, poivrons).

Sources: passeportsante.net, livre biologie et cerveau

FORMATION

Boulangerie Pâtisserie

Formations courtes de perfectionnement technique



LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE

Calendrier des formations

Toutes les formations ont lieu de 9h à 17h. Les démonstrations et workshop ont lieu à des horaires différents

En cas d'annulation, nous vous remercions de nous prévenir minimum 48 heures à l'avance.

| Dates | Thèmes | Horaires | Dates | Thèmes | Horaires |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 19-10-20 | PURATOS gâteau de fin d'année + tendances Taste tomorrow en période de Covid | MONS EXPO 13h-17h | 18-11-20 | Les pains aromatiques | 9h-17h |
| 20-10-20 | PURATOS gâteau de fin d'année + tendances Taste tomorrow en période de Covid | MONS EXPO 13h-17h | 24-11-20 | Démonstration du champion du monde de pâtisserie Jérôme Langillier. « Petits Gâteaux et Tartes Tendances » | 9h-17h MONS EXPO |
| 20-10-20 | Des amuses bouches au dessert, le repas du boulanger | 9h-17h | 25-11-20 | Les petits pains de fête | 9h-17h |
| 21-10-20 | PURATOS | 13h-17h | 07-12-20 | Chocolat sucré et salé | 9h-17h |
| 26-10-20 | Le bavarois dans tous ses états | 9h-17h | 08-12-20 | Bûches ou bûchettes | 9h-17h |
| 10-11-20 | La boulangerie Bio | 9h-17h | 09-12-20 | Les farines, les connaître et les utiliser | 9h-17h |
| 16-11-20 | Sucre d'art | 9h-17h | 14-12-20 | Farandole de mini desserts | 9h-17h |
| 17-11-20 | Réalisation de bouchées et produits de snacking en choc | 9h-17h | 15-12-20 | Rêverie de Noël | 9h-17h |

Nos partenaires pour les démonstrations

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



*Workshop payant : 480€ pour 2 jours.
Si vous faites partie de la commission paritaire 118 ou 220, intervention d'Alimento de 130€ par jour pour 1 participant - 260€ pour 2 participants, avec un maximum de 390€ par jour et par groupe de 3 participants et plus.

Nos formations sur mesure

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

Contactez-nous !



Retrouvez-nous sur Facebook
Epicuris Asbl



BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE



FEDER-FSE



L'UNION EUROPÉENNE ET LA WALLONIE
INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR



Certifié





FORMATION



Comment bénéficier de nos formations ?

Vous souhaitez venir en tant que :

- Patron seul en formation : 100€
- Patron seul en démonstration : **gratuit** sauf pour Valrhona
- Patron + employé de la commission 220 ou ouvrier de la commission 118 : **gratuit**
- Patron + aidant = 100€ par participant
- Patron + aidant + ouvrier 118 ou employé 220 : **gratuit**
- Ouvrier 118 seul : **gratuit**
- Employé 220 seul : **gratuit**
- Apprenti (toujours dans le système scolaire / contrat d'alternance) en boulangerie pâtisserie seul : **gratuit**

L'offre de formation continue s'adresse prioritairement aux patrons et aux ouvriers de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et glacerie.



Epicuris

Parc d'activités économiques
Rue de Waremme 101
4530 Villers-le-Bouillet

Mons Expo

Avenue Thomas Edison, 2
7000 MONS, Belgique



Caroline Schroeder

Conseillère en entreprise
caroline.schroeder@formation-epicuris.be
Tél : 085/27.88.66



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



Rappel de produits par L'AFSCA



Voici pour information le message qui a été envoyé aux secteurs concernant la présence de résidus d'oxyde d'éthylène dans plusieurs lots de graines de sésame importés d'Inde.

Suite à la découverte de cette non-conformité, L'AFSCA a publié sur son site web plusieurs rappels de produits.

L'AFSCA a été informée de la présence de résidus d'oxyde d'éthylène dans plusieurs lots de graines de sésame importés d'Inde à une teneur supérieure à la limite maximale en résidu (LMR) fixée dans la législation européenne.

L'oxyde d'éthylène ou oxiane (ETO) est une substance gazeuse couramment utilisée dans l'industrie chimique ainsi que pour certaines méthodes de désinfection en tant que biocide. Cette substance n'est pas autorisée dans l'Union Européenne en tant que produit phytopharmaceutique. La législation européenne (Règlement (CE) N°396/2005) fixe une limite maximale en résidu (LMR) de 0,05 mg/kg dans les graines de sésame pour cette substance (définition de résidu : oxyde d'éthylène et son produit de dégradation 2-chloro-éthanol exprimé en oxyde d'éthylène). Les graines de sésame qui ne respectent pas cette LMR ne peuvent pas être mises sur le marché ni utilisées.

Les résultats d'analyse des lots de graines de sésame provenant d'Inde indiquent la présence de résidus d'oxyde d'éthylène à des teneurs supérieures à la LMR de 0,05 mg/kg et allant jusqu'à 86,1 mg/kg.

L'oxyde d'éthylène est classé comme mutagène (catégorie 1B) et cancérigène (catégorie 1B) par le Règlement (CE) N°1272/2008. Selon le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) de l'Organisation mondiale de la santé, l'oxyde d'éthylène est un cancérigène (groupe 1).

| | | |
|-----------------|------------------------------------------------------|------------|
| Group 1 | Carcinogenic to humans | 120 agents |
| Group 2A | Probably carcinogenic to humans | 88 agents |
| Group 2B | Possibly carcinogenic to humans | 313 agents |
| Group 3 | Not classifiable as to its carcinogenicity to humans | 499 agents |

L'évaluation de risque indique un risque chronique potentiel (effet néfaste pour la santé à long terme) pour les personnes qui consommeraient ces graines de sésame en grande quantité quotidiennement et à long terme. Cette évaluation des risques prend en compte les données toxicologiques de l'oxyde d'éthylène, les données de consommation des produits dans lesquels les graines de sésame ont été utilisées (principalement pain et préparations pour la boulangerie) et le pourcentage de graines de sésame présentes dans ces produits.

Plusieurs retraits et rappels de produits à base de graines de sésame contaminées ont été effectués (<http://www.favv-afsc.fgov.be/consommateurs/>).

L'AFSCA attire votre attention sur les possibles non-conformités aux LMR des graines de sésame importées d'Inde. Nous vous conseillons d'effectuer, dans le cadre de votre autocontrôle, les analyses nécessaires afin de vous assurer que les produits mis sur le marché sont conformes à la législation.



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

Nom et adresse du Contribuable

Feuille de Calcul
Boulangerie - Pâtisserie

Annexe 1 à la déclaration
à l'impôt des personnes physiques.
Revenus de 2019
(Exercice d'imposition 2020)

T.V.A. N°

CALCUL DU BENEFICE PROFESSIONNEL



Recettes

- Secteur de la boulangerie ordinaire
- Fine boulangerie, etc.
- Vente sans transformation
- Autres opérations
- Salon de consommation (voir annexe)

| | |
|---------------------------------|---|
| I | |
| II | |
| III | |
| IV | |
| V | |
| | |
| Total | |
| Ristournes | |
| Total des recettes | A |
| Total des achats | B |
| Bénéfice brut (A - B) | |
| Frais professionnels (annexe 2) | |
| Bénéfice net | |

Achats

- Prix d'achat des matières premières
- Prix d'achat des mix pains de marque
- Prix d'achat pâtes «Prêtes à l'emploi»
- Prix d'achat des matières premières non transformées
- Prix d'achat : boissons, etc.

| | |
|---|--|
| O | |
| L | |
| Z | |
| W | |
| | |
| B | |

Total des achats

| | |
|--------------------------------------------|----------|
| Chiffres retenus forfait contrib. directes | |
| Prix de la farine 11/680 : 85,00 € | |
| Prix de revient boulangerie ordinaire = Q | |
| catégorie 1) | 90,60 € |
| 2) | 98,38 € |
| 3) | 105,54 € |
| 4) | 94,00 € |
| 5) | 98,28 € |
| 6) | 102,22 € |
| Prix de revient d'améliorants N = 3,34 € | |
| échelle tarifaire : 12,06 € | |
| coefficient fixe : 5,00 | |

| | 1 ^{er} trimestre | 2 ^e trimestre | 3 ^e trimestre | 4 ^e trimestre | Révision | Total |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|----------|-------|
| ACHAT NOMBRE TOTAL DE SACS DE FARINE (100 kg) → | | | | | | |
| I. SECTEUR DE LA BOULANGERIE ORDINAIRE | | | | | | |
| A. DECLARATIONS | | | | | | |
| 1. Nombre de sacs (100 kg) de farine mise en œuvre dans la boulangerie ordinaire | A | | | | | |
| 2. Numéro de référence de l'entreprise | B | | | | | |
| 3. Multiplicateur de rendement | D | | | | | |
| 4. Prix de vente au début de chaque trimestre du pain de ménage d'un kilo | E | | | | | |
| 5. Modification du prix de vente | | | | | | |
| 6. Nombre de sacs à pain achetés | K | | | | | |
| 7. Nombre de kg d'améliorants mis en œuvre pour la fabrication de pains de ménage et de pains spéciaux (N = max. 1,5 x A) | N | | | | | |
| B. RECETTES | | | | | | |
| 1. Recettes ordinaires $\{(A \times D) + N\} \times E$ | | | | | | |
| 2. Recettes provenant du coupage et de l'emballage du pain K x prix affiché → | | | | | | |
| 3. Recettes provenant de l'augmentation du prix du pain pendant le trimestre → | | | | | | |
| 4. Recettes provenant de la livraison de pain à domicile → | | | | | | |
| Recettes brutes (TVA incluse) → | | | | | | |
| Recettes nettes (TVA exclue) → | | | | | | |

| | | 1 ^{er} trimestre | 2 ^e trimestre | 3 ^e trimestre | 4 ^e trimestre | Révision | Total | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|----------|-------|------------|
| A. DECLARATION | | | | | | | | |
| 1. Prix d'achat des matières premières achetées | O | | | | | | | O |
| 2. Prix d'achat des mix complets achetés pour la fabrication de pains de marque | L | | | | | | | L |
| 3. Prix d'achat des pâtes prêtes à l'emploi | Z | | | | | | | Z |
| 4. Différence, pour les kg de farine achetés entre 85,00 € (prix de base farine 11/680) et le prix d'achat réel. Si le prix d'achat réel est inférieur | P | | | | | | | |
| Si le prix d'achat réel est supérieur | PP | | | | | | | |
| 5. Multiplicateur de prix de revient applicable aux matières premières affectées au secteur de la boulangerie ordinaire. | Q | | | | | | | |
| 6. Echelle tarifaire applicable aux produits de pâtisserie | | | | | | | | |
| a) prix de vente par 100 g TVA comprise | | | | | | | | |
| Gâteau à la crème au beurre | | | | | | | | |
| Petit gâteau à la crème au beurre | | | | | | | | |
| Gâteau à la crème fraîche | | | | | | | | |
| Petit gâteau à la crème fraîche | | | | | | | | |
| Tarte aux fruits | | | | | | | | |
| Tartelette aux fruits | | | | | | | | |
| Tarte au riz | | | | | | | | |
| Tartelette au riz | | | | | | | | |
| Eclair | | | | | | | | |
| Total | | | | | | | | |
| b) Total tarifaire à retenir | R | | | | | | | |
| 7. Si la glace de consommation fabriquée par vous est vendue à un prix supérieur à 4 fois le prix des matières premières : | | | | | | | | |
| a. nombre de litres de glace | S | | | | | | | |
| b. multiplicateur pour la glace | T | | | | | | | |
| c. prix de vente au litre | U | | | | | | | |
| B. MULTIPLICATEUR DE RENDEMENT : | | | | | | | | |
| $5,00 + \frac{(R - 12,06)}{100 \times 0,05}$ | | | | | | | | |
| Attention ! : adaptation de 0.01 par tranche de 0,05 € par rapport à l'échelle tarifaire | BB | | | | | | | |
| C. RECETTES | | | | | | | | |
| 1. Recettes ordinaires {O + P - PP - (A x Q) - (N x 3,34) x BB | → | | | | | | | |
| 2. L x 2,50 | → | | | | | | | |
| 3. Recettes pâtes «prêtes à l'emploi» Z x BB x 1/2 | → | | | | | | | |
| 4. Augmentation éventuelle pour crème glacée S x T x U | → | | | | | | | |
| Recettes brutes T.V.A. incl. | → | | | | | | | |
| Recettes nettes T.V.A. excl. | II | | | | | | | II |
| III. VENTES, SANS MAIN D'ŒUVRE PREALABLE DE PRODUITS ACHETES - VENTE AU SALON | | | | | | | | |
| A. DECLARATIONS | | | | | | | | |
| 1. Prix d'achat de produits du groupe 11 | W1 | | | | | | | |
| 2. Prix d'achat de produits du groupe 12 | W2 | | | | | | | |
| 3. Prix d'achat de produits du groupe 13 | W3 | | | | | | | |
| 4. Prix d'achat de produits du groupe 31 | W4 | | | | | | | |
| 5. Prix d'achat revente de pain et produits, fine boul. et pâtis. | W5 | | | | | | | |
| Total W1 + W2 + W3 + W4 + W5 | W | | | | | | | W |
| B. RECETTES | | | | | | | | |
| W1 X 1,35 | III ¹ | | | | | | | |
| W2 x 1,65 | III ² | | | | | | | |
| W3 x 1,50 | III ³ | | | | | | | |
| W4 x 1,50 | III ⁴ | | | | | | | |
| Prix de vente total réalisé par l'assujetti de vente de pain et produits de la fine boulangerie et pâtisserie TVA excluse | III ⁵ | | | | | | | |
| Recettes nettes | III | | | | | | | III |
| IV. OPERATIONS AUTRES QUE CELLES PREVUES SOUS I, II ET III | | | | | | | | |
| A. Cuisson à façon x 100/106 | IV ¹ | | | | | | | |
| B. Suivant journal de recettes 100/106 | IV ² | | | | | | | |
| C. Autres | IV ³ | | | | | | | |
| Recettes nettes | IV | | | | | | | IV |
| V. RISTOURNES accordées (brutes x $\frac{100}{106}$) | V | | | | | | | V |

CHARGES PROFESSIONNELLES

Annexe 2.

Nom :

Domicile :

| | | | | | |
|-----------------------------------|-------|--|-----------------------------|-------|--|
| Locaux professionnels | | | Salaires | | |
| Loyer | | | Salaires bruts | | |
| Loyer supplémentaire | | | (mod.325) | | |
| | | | Charges sociales (ONSS) | | |
| Précompte immobilier | | | Secrétariat social | | |
| Frais d'entretien | | | Serv. Méd. Interentreprise | | |
| Réparations | | | Contrat d'apprentissage | | |
| Intérêts hypothécaires | | | | | |
| Peinture | | | | | |
| Chauffage | | | | | |
| Transport | | | Assurances | | |
| A. CAMIONNETTE | | | Incendie | | |
| Taxe | | | Loi accid. de travail | | |
| Assurance | | | Responsabilité civile | | |
| Entretien | | | Bris de glace | | |
| Réparations | | | Invalidité | | |
| Essence | | | | | |
| Contrôle technique | | | | | |
| Auto-secours | | | Taxes | | |
| Amortissement | | | Commune | | |
| Financement | | | Province | | |
| Location garage | | | Autorisation d'exploitation | | |
| B. VOITURE DOUBLE USAGE | | | Poids et mesures | | |
| Taxe auto (75 %) | | | TVA non déductible | | |
| Assurance auto (75 %) | | | Intérêts | | |
| Entretien auto (75 %) | | | Cotisation point vert | | |
| Amortissement (75 %) | | | Fost + | | |
| Essence (100 %) | | | Prime Recupel | | |
| Contrôle technique (75 %) | | | | | |
| Auto-secours (75 %) | | | Règles | | |
| T.V.A. non déductible | | | Electricité | | |
| sur frais auto (75 %) | | | | | |
| Financement (100 %) | | | | | |
| Frais de bureau et d'étude | | | | | |
| Matériel de bureau | | | | | |
| Port | | | Gaz | | |
| Imprimés | | | | | |
| Coûts bancaires | | | | | |
| Service fiscal | | | Eau | | |
| Abonnements | | | | | |
| Documentation | | | | | |
| Publicité | | | Téléphone | | |
| Annonces | | | | | |
| Organe professionnel | | | | | |
| Cadeau de nouvel an | | | | | |
| Voyages d'études et formations | | | | | |

Atelier et magasin

Combustibles mazout-charbon
Entretien machines
Entretien brûleur
Réparations machines
Réparations mobilier
Aiguillage couteaux
Boissons (atelier)
Emballage
Lavage, usure
Petit matériel
Décorations
Produits de nettoyage
Extincteur
Vêtements profession.
Huiles et graisses
Pansements atelier
Frais de transport
Matériel d'étalage
Echantillons
Journées portes ouvertes
Création site web

Charges financières

TVA amendes proportionnelles
Intérêts débiteurs
Intérêts d'emprunts
Honoraires avocat

Amortissements

Amortissements antérieurs
Nouveaux amortissements

Statut social
Indépendants

Frais de représentation

Mutuelle (attestation)

Total général

Epargne-pension : M.

M^{me}

Assurance-vie :



La différence entre l'image perçue,

l'image vraie et l'image voulue

Une image au sens premier est une représentation visuelle, voire mentale, de quelque chose (objet, être vivant et/ou concept). Ainsi, l'image résulte d'un mécanisme de l'esprit qui permet à un individu de se faire une représentation d'un objet, un être vivant, une institution ou un concept.

Mais quel rapport il y a-t-il entre l'image et l'entreprise ?

L'entreprise dans son environnement a aussi besoin d'une représentation qu'elle soit visuelle ou mentale. Elle aura donc recours à l'image, ce que les professionnels en marketing appellent l'image de l'entreprise. **L'image de l'entreprise correspond donc à la manière dont l'entreprise est vue par les clients ou les consommateurs, la représentation que ceux-ci se font de l'entreprise. Cette image de l'entreprise est primordiale pour une réussite durable.**

Les professionnels du marketing subdivisent l'image de l'entreprise en trois types d'image bien distincts. Nous avons l'image réelle, l'image voulue et l'image perçue. La différence entre ces types d'image est très simple à établir.

L'image réelle (Ce que certain appelle l'image vraie) : L'image réelle correspond à ce que l'entreprise est vraiment de manière objective, sans fard ni jolis slogans. Elle renvoie à la question suivante : QUI ÊTES VOUS VRAIMENT ? C'est donc ce que la direction connaît de son entreprise et certains membres du personnel.

L'image voulue (Ce que certains appellent image souhaitée) : Elle correspond au but que l'entreprise veut atteindre en termes d'image, son objectif visé. C'est le « rêve » de l'entreprise. Elle renvoie à la question suivante : COMMENT VOULEZ VOUS ÊTRE VU PAR VOS CLIENTS ? OU PAR LES CONSOMMATEURS ?

L'image perçue : L'image perçue est la représentation que les clients ou consommateur se font de votre entreprise. Elle correspond à la question suivante : QUE PENSENT LES CONSOMMATEURS DE NOTRE ENTREPRISE ?



A chaque moment de son existence sur le marché, l'entreprise envoie une image à son marché, c'est l'image transmise ou véhiculée, lorsque l'entreprise a une bonne politique de communication, l'image transmise est souvent égale à l'image perçue, quand le marketing est réussi.

Un exemple : une pâte à tartiner bien connue que nous ne nommerons pas

Image Vraie : contient de l'huile de palme et favorise l'obésité

Image voulue : on montre de bonnes noisettes, des enfants en parfaite santé pour que les consommateurs pensent que c'est bon pour la santé.

Image perçue par de nombreux consommateurs : c'est bon pour la santé de mes enfants.

Le marketing est donc très réussi !

Vous, en tant que boulangers-pâtisseries, si vos clients vous perçoivent comme de bons artisans, c'est que l'image perçue est identique à l'image vraie.

● Fl. de Thier

Nous avons parlé dans l'article santé de l'importance des myrtilles pour le cerveau. Voici une recette qui en contient

Les petits gâteaux aux myrtilles

Ingrédients (8 personnes)

- Un peu de jus de myrtilles
- 100g de sucre en poudre
- 4 blancs
- 125g de farine
- 4 jaunes

Bavarois

- 1 sachet de sucre vanillé
- 375g de crème fraîche
- 60g de sucre en poudre
- 10g de gélatine en poudre
- 4 jaunes
- 1/4 de lait

Divers

- Crème chantilly
- 1 boîte 4/4 de myrtilles au sirop

Matériel

- 1 poche avec douille unie de 5 à 6mm d'ouverture
- Des cercles de 4 à 5 cm de haut

Préparation

Préparation : 30min
Cuisson : 15min



1 Mise en place (la veille) :

Égoutter la boîte de myrtilles -garder un peu de jus pour imbibage et biscuit - faire bouillir le reste du sirop avec un peu de sucre pour arriver à 110-115° - remettre les myrtilles - couvrir d'un film -tenir en réserve - cette préparation doit avoir la consistance d'une confiture ou compote.

2 Fabrication :

Biscuit : monter les blancs en ajoutant progressivement le sucre - une fois montés - verser les jaunes délayés avec un peu de jus - puis incorporer la farine en la versant en pluie. - étaler sur plaque beurrée ou feuille silpat - sur 1/2 cm d'épaisseur - cuire à 210 - 220°.

Bavarois : Dans une casserole - mettre le lait les jaunes - la gélatine - le sucre à pocher à 75° - refroidir - incorporer la crème fouettée sans sucre.

3 Montage :

À l'aide des cercles -découper dans l'abaisse de biscuit des formes - les laisser dans les cercles - imbiber le biscuit de jus - mettre du bavarois au milieu en tapissant les cotés du cercle à l'aide d'une palette - garnir le centre d'appareil à myrtilles - recouvrir sommairement avec des chutes de biscuit pour les utiliser - recouvrir de bavarois en lissant au ras du cercle - mettre au réfrigérateur.

4 Finition :

Avec la crème chantilly - dresser à la poche une couronne en torsade sur la surface - enlever l'excédent en raclant avec une palette le long du cercle - - décercler - garnir le milieu d'appareil à myrtilles.



Les moulins du Val-Dieu

En 2020, lorsque Philippe Meyers, propriétaire du moulin du même nom, marque son intention d'arrêter l'exploitation de celui-ci, nous décidons de poursuivre les activités sous la dénomination « **Les Moulins du Val-Dieu** ». Passionnés par l'agriculture et l'alimentation, ce défi est important pour nous, mais également pour les agriculteurs et les clients dans le respect de tous.

Nous avons la capacité de produire sur notre site des **farines blanches, des farines intégrales** ainsi que des **mélanges de farines et de graines**.

Nous vous proposons notre gamme de farines panifiables vendues en fonction des produits, en **vrac** ou en **sacs de 25,5 et 1 kg**.

Nous pouvons aussi élaborer des **mix à façon**, en fonction de la demande du client, et ceci en collaboration avec lui.

Nos farines sont issues de **l'agriculture raisonnée en circuit court**. En effet, nous travaillons avec des agriculteurs régionaux qui livrent directement leurs céréales dans notre moulin. Les variétés de céréales sont choisies en collaboration avec eux. Celles-ci sont sélectionnées en fonction de leurs qualités technologiques et leurs capacités d'être cultivées dans le respect d'une agriculture raisonnée.



L'équipe des Moulins du Val-Dieu

087/78.53.70

info@lesmoulinsduvaldieu.be

0496586613 (Brouwers Benoit)



“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

La problématique du blutage

Beaucoup de polémiques vont s'installer entre les types de mouture « ancienne » avec les meules de pierres et la mouture « nouvelle » avec les cylindres métalliques.

Tous ces affrontements, surtout au début, émettront des vues assez partisans où l'impartialité n'est pas toujours évidente à déceler. En 1866, Alphonse Daudet, ne faisait-il pas dire dans la bouche de Maître Cornille que la vapeur était une invention du diable et que lui, il travaillait avec le mistral et la tramontane qui sont la respiration du Bon Dieu.

Entre farine de meules et farine de cylindres, c'est parlant avec le résultat de l'examen au microscope réalisé dans les années 1920 par Aimé Girard, où le compte-rendu de L. Amman emploie l'expression « impuretés » pour désigner les débris de son, d'aleurone et de germes.

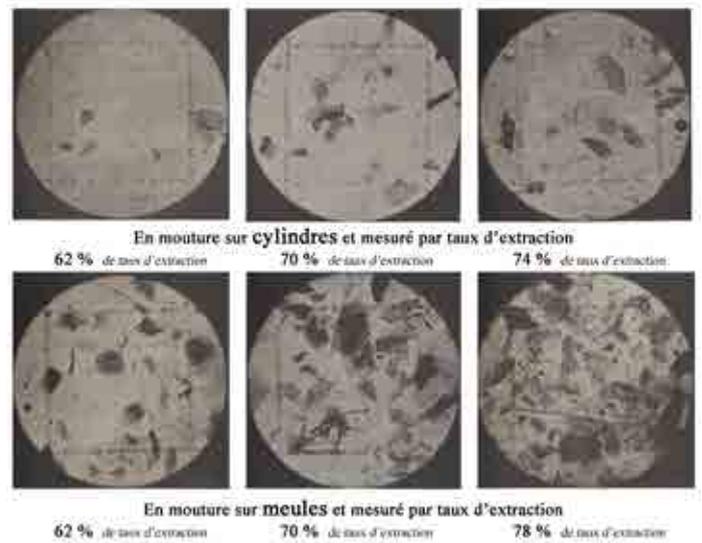
L'examen préconisé en 1876 par le hongrois Imre Pékar a pour principe d'examiner, par la vue, une surface de farine qu'on aplatit et lisse, puis humidifie à l'aide d'un réactif, ce qui permet d'évaluer les « piqures » d'enveloppes présentes dans la farine.

Pour une lecture plus simple et moins précise de ce test Pékar, le meunier réalise cela dans la paume de la main et si vous voulez apporter une connaissance à un stagiaire, il ne faut pas manquer de faire cet exercice. D'autant si vous pouvez disposer de farine de cylindres et de meules et que vous en connaissez le taux d'extraction. C'est la connaissance de terrain qui parlera avec ce petit exercice et vous pourrez reproduire l'expérience différenciant farine de meules et farine de cylindres.

Un vieux meunier (à meules de pierre) donnait son témoignage début du xx^e siècle comme quoi, il « avait fermé le moulin à cause des minoteries. A ce moment là, le pain n'était pas blanc, il était gris et les gens n'en ont plus voulu ». Ces propos reflètent l'attractivité de la blancheur auprès du consommateur, surtout après les périodes de privation et consommation de pain noir que furent les guerres.

Le poids du socio-culturel est important dans le chapitre blutage et pourtant, c'est aussi dans cette section que l'aspect nutritionnel devrait le plus nous interpeller.

Quantité d'« impuretés » contenues dans 1 centigramme de farine



Petit rappel pour signifier en quoi le taux d'extraction ou tamisage sera le lieu des carences nutritionnelles.

En termes de vitamines, avec une farine bien « blanche », on perd en moyenne 2 à 5 fois de leur teneur, et en termes de sources minérales, on perd en moyenne minimum, plus d'une grosse moitié et maximum 5 fois.

La partie du grain qui fait le plus débat de tous temps, ce sont les fibreuses enveloppes, à la fois riches en matières minérales et vitamines et qui ne cessent d'être traitées d'indigestibles ou avec un qualificatif un peu plus positif, d'aide mécanique (balast) lors du tractus digestif. On peut voir par ailleurs, qu'il nous faut reconsidérer le rôle des fibres en sachant qu'elles nourrissent la flore intestinale qui vit en nous. C'est en plus une meilleure préoccupation du traitement de cette couche naturellement imperméable pour la soigner autrement qu'avec les pesticides, mais avec d'autres approches, visant l'équilibre écologique, ce qui peut permettre de mieux éviter les maladies fongiques et la production de mycotoxines avec des méthodes de culture naturelle.

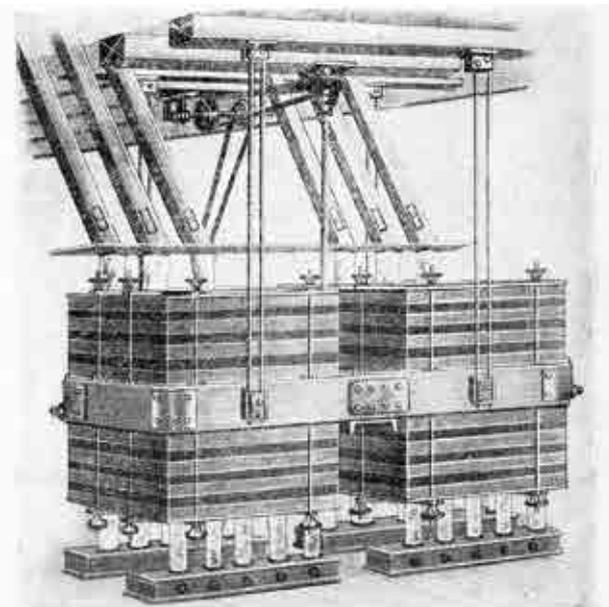


Après avoir plus que nécessairement remis une couche sur l'aspect nutritionnel à faire vivre pour un meilleur avenir, **repreons l'analyse technique des systèmes de séparation des particules** (d'une grandeur de 1 à 100 µ), en les faisant passer au travers des mailles toujours plus fines. En sachant que les limites du passage à travers les mailles ne sauront aller en dessous de 60 à 80 µ (microns).

Les toiles (ou gaz), qui recouvrent le blutoir rond ou hexagonae, peuvent aller de fines mailles au début à de plus grosses mailles au bout. Plusieurs solutions existent en bluterie. Les farines des *lés* (nom de la partition du blutoir dont l'ouverture des mailles est différente), qui sont numérotées, vont procurer des farines de blanche à bise, parfois fort pigmentées surtout si le son est moulu assez fin. Soit, à la réception sous le blutoir, on sépare les résultats des *lés* et on a plusieurs types de farine. Soit, comme autrefois sur mouture sur meules et blutoir, on récupère les sons gras pour les remettre dans un second blutoir qui sépare alors les «repasses» blanches, bises et grises. Repasses appelées aussi «rebulets». Encore une autre solution, mais plus rarement pratiquée, on repasse une deuxième fois les sons sous la meule, c'est alors les remoulures ou recoupes qui se divisent en remoulages blancs ou gris. Les issues ou sons sortent à la fin, comme du rebus.

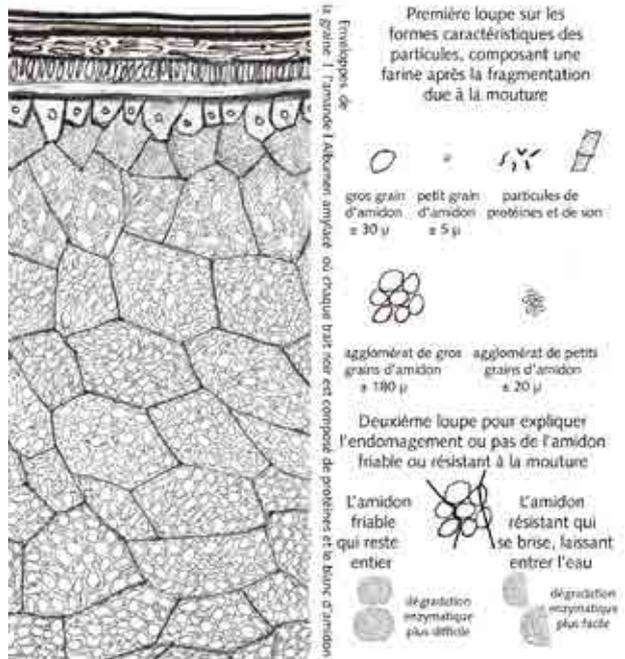
De nos jours les termes, repasses, rebulets ou recoupes et remoulages se confondent. Leurs dénominations en arrivent à avoir tellement de variantes régionales et d'interprétations différentes qu'elles n'ont plus de significations très précises.

Le plansichter (soit plan à tamiser) a été inventé en 1888 par un suisse Karl, devenu Karoly; Hagenmacher puisqu'il déménagea à Budapest pour faire valoir son



Károly Hagenmacher (né en 1854 à Hagenmatten, Suisse) (Ottományi Hírlap, 1888)
 Extrait de Lajos CSIZMAZIA et László NÁDAS, A Malompar Technológiája, éd. Patria, Budapest, 1948

La granulométrie passée à la loupe pour mieux la comprendre



Réalisé grâce aux schémas et textes de C. Wilm (1998 b) Guinet (1992) et L. Boulanger et coll. (2018)

invention, lors des grandes heures de la mouture hongroise. Le plansichter viendra avec la mouture sur cylindres. Dans cet outil, c'est une sorte de classement granulométrique qui se réalise à l'intérieur d'une armoire non fixée au sol, arrimée à des câbles et tout en hauteur prenant peu de place au sol si l'on compte le nombre de tamis mis en œuvre.

La farine entre dans le plansichter par le haut et en ressort par le bas après avoir subi des séparations des particules par tailles, vu le mouvement permanent des tamis qui peuvent osciller grâce à leur fixation suspendue.

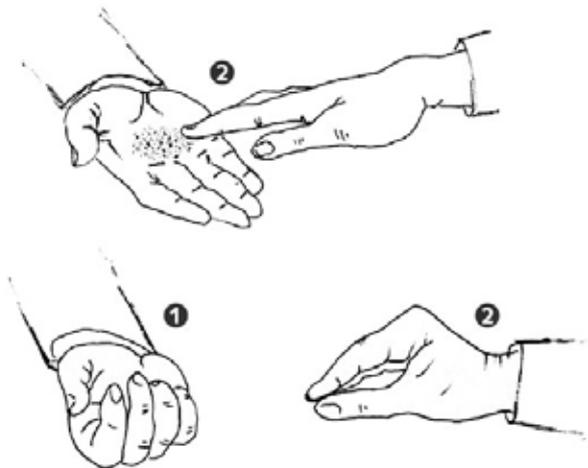
Le plansichter peut comporter jusqu'à quatorze tamis superposés avec passage réglé entre eux.

Employés en mouture cylindres, plusieurs conduits ou cheminées vont distribuer la farine vers les divers broyeurs, claqueurs ou convertisseurs.

Ces tissus blutant ou métal perforé doivent être entretenus, car le gras du grain, l'humidité dégagée lors de l'opération peuvent venir obturer ces petites ouvertures.

Le dégommage est souvent prévu dans les bluteries modernes.

Approfondissons la granulométrie des tous petits granules de farine pour différencier les farines par après suivant les numérotations de types de bluterie. Un aspect technique assez poussé et important de la meunerie.



- ❶ Compactée dans le poing serré, la farine ne doit pas rester en pelote massive.
- ❷ Sentir la farine sur le plat de l'autre main, ou entre le pouce et l'index, permet de tester si la farine est « ronde » ou « plate ».

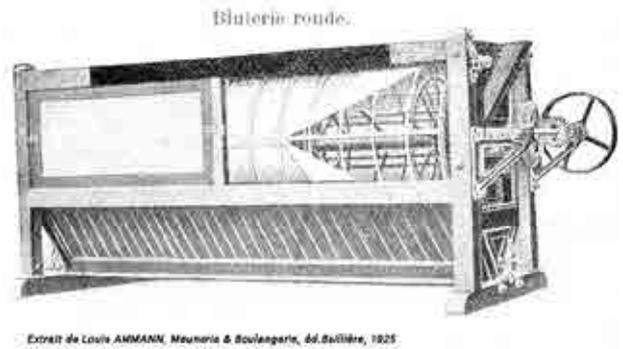
Remarquons comme le signale Claude Willm, professeur honoraire de l'école de meunerie française, que les petits granules, et les gros granules d'amidon prennent ± 85 % de la farine, - respectivement ± 15% et ± 70 %, rapport qui détermine une certaine fluidité de la farine. Les 15 % de composants restants étant des protéines.

Ces granules font de quelques microns (millième de millimètres) à 20 microns (μ), impossibles à déceler à l'œil nu. Pour cette raison, aidons-nous de schématisations de ce que le microscope peut nous permettre de voir.

D'abord reprenons une coupe transversale du grain. Puis regardons de plus près la fragmentation que procure la mouture.

Un granule d'amidon peut être endommagé, surtout si le blé à moudre est résistant à la mouture « *hard* ».

Ceux-ci pourront être attaqués plus vite par les amylase, s ce qui donnera une farine qui se dégrade plus vite.



Les anciens numéros qui désignent les gazes de bluterie (000,00 par exemple) sont le nombre de mailles par pouces viennois, soit 26,5 millimètres. Encore un reste de la belle époque de la meunerie austro-hongroise. Ces numéros ne nous apprennent pas grand-chose de l'ouverture qu'ont les mailles. Les gaz sont réalisés de préférence en soie, c'est une matière qui ne rouille pas et qui absorbe 30% de l'humidité de l'air sans devenir moite. Toutefois les ouvertures de mailles en soie ne seront pas égales. Cette inégalité étant un défaut inhérent au mode de fabrication même.

Comme la récolte de blé est sujette aux aléas climatiques, il en résulte qu'une année n'est pas l'autre. Un temps sec (surtout à l'épiaison) procure des grains plus petits et secs. Ce qui donnera sur le même kilo de grains moulus, plus d'enveloppe de grain et par conséquent plus de sels minéraux dans la même quantité de farine.

C'est pourquoi le taux d'extraction fluctue et n'est pas fiable en terme légal.

C'est un peu le même problème que le stère de bois qui n'est pas une mesure qui a une assise légale puisque suivant les courbures, l'essence du bois, la longueur des bûches, le stère de bois varie assez fort en termes de poids et valeur marchande. Pour cette raison, en meunerie, c'est le taux de minéralisation (dit taux de cendres) qui a été choisi en détermination commerciale. Appellation qui en cas de litige est plus probante et sait avoir une assise juridique.

| Classification des farines de froment, suivant leurs taux d'extraction, taux de cendres et leurs types suivant les pays | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Taux d'extraction | Taux de cendres | Dénominations françaises | Dénominations allemandes | Dénominations italiennes | Dénominations argentines |
| | 0,40 | | Type 405 | | 0000 |
| ± 70 % | 0,50 | T 45 | | Typo 00 | |
| ± 73 % | 0,50/0,60 | T 55 | Type 550 | Typo 0 | 000 |
| ± 80 % | 0,62/0,75 | T 65 | | Typo 1 | |
| ± 85 % | 0,75/0,90 | T 80 | Type 818 | | 00 |
| | | | Type 1050 | | |
| | 1,00/1,20 | T 110 | | Typo 2 | 0 |
| | | T 140 | | | |
| ± 100 % | | | Type 1700 | Typo integrale | ½ 0 |

Travail collectif effectué sur www.boulangerie.net grâce à diverses communications

Seule la mouture sur cylindres sait, et même doit, recomposer une farine bise en y ajoutant une part d'enveloppes sous forme de petits sons ou gros sons, et ainsi atteindre, quelle que soit l'année, le même taux de cendres. Il n'en est pas de même avec la mouture de meules qui pour obtenir un taux de cendres précis devrait retirer, « extraire »



(l'inverse de la recombinaison de farines de cylindres) à l'aide du blutoir en éliminant les plus grosses parties qui sont composées d'enveloppes pour arriver au taux de cendres fixé. Autant dire, que peu ou probablement aucun moulin sur meules ne pratique ce calcul, de plus fort fluctuant suivant d'autres paramètres (variété de froment, méthode de fertilisation, etc..), mais fonctionne plutôt avec un taux d'extraction qui ne reste qu'approximatif d'un taux de cendres. Ce dernier se calcule en incinérant la farine à 900°C pour n'y retrouver que les traces de minéraux ne brûlant pas. Comme pour les numéros de soies des bluteries, il n'y a pas accord entre les divers pays pour adopter une dénomination commune. D'où la nécessité du tableau page précédente, pratique si vous voyagez.

De plus, dans certains pays, comme l'Amérique du Nord, l'Angleterre, la Tchéquie et la Pologne, on ne distingue pas tellement les farines prioritairement par le taux d'extraction, mais par la teneur en protéines du grain avec les qualificatifs *hard* pour signifier le blé résistant et *soft* pour le blé friable, ce qui, indique indirectement une teneur en qualité protéique technologique. C'est généralement plus sommairement que ce classement de taux s'opère alors pour signifier le taux d'extraction, en termes de farine pour pâtisseries pour les plus extraites (< 0,5 de taux de cendres), de farine de panification (de > 0,5 à 0,75 de taux de cendres), pour arriver à la farine intégrale (souvent plus de 0,9 de taux de cendres). L'appellation gruau d'une farine à faible taux de cendres sera parfois riche ou enrichie en gluten.

Les attributions de taux de cendres seront également différentes s'il s'agit du seigle par exemple, puisque le seigle est plus riche en sels minéraux et donc en cendres.

Et en Belgique ?

En Belgique on parle d'un taux de protéines et un taux de cendres pour les farines blanches

Ex : 10/680

Taux de protéines = 10

Taux de cendres = 680

Idem pour 11/680 - 11,5/680 - 12/680 - 12,5/680 - 13/680

En ce qui concerne les farines grises, on parle de l'intégralité

Ex : 25 % Intégral

Idem pour 50 % - 75 % - 100 % (100 % Intégral = « farine complète »).

● M. Dewalque



LAMINOIRS

N'IMPORTE
QUEL TYPE

N'IMPORTE
QUELLE MARQUE

N'IMPORTE
QUEL ÂGE

NOUS AVONS LES TAPIS



IVAN
BAKKERIJMACHINES

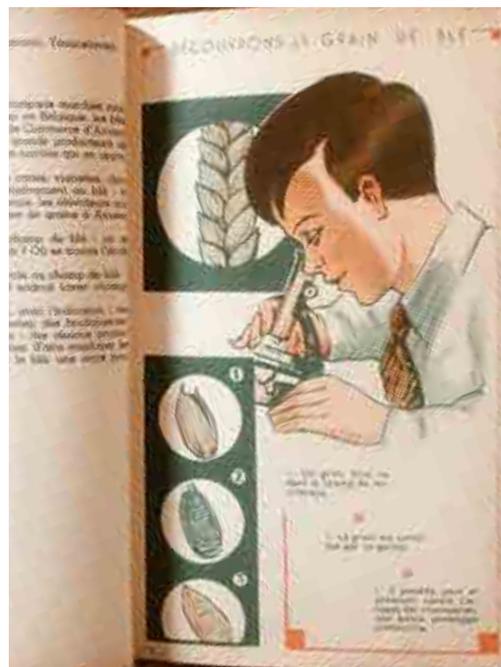
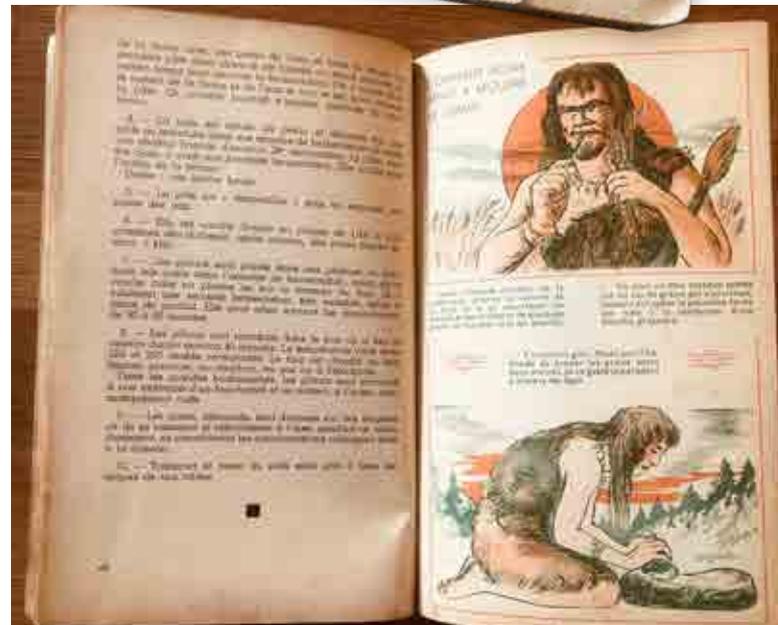
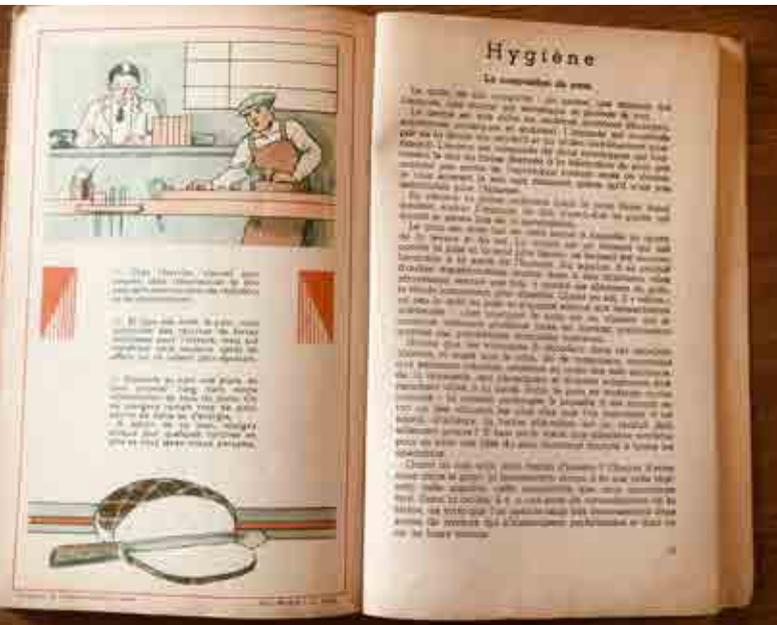
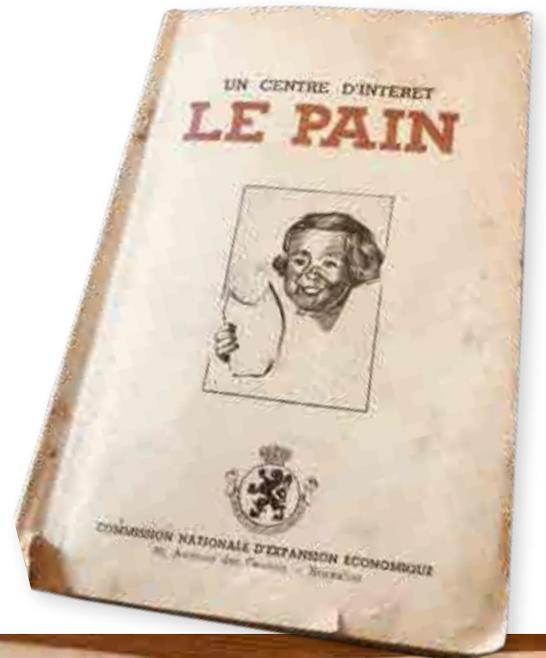
info@ivanbakkerijmachines.be | 050 31 93 43

Kleine Monnikenwerve 34-36 | 8000 Brugge

www.ivanbakkerijmachines.be

Petit retour en arrière

C'est au hasard de mes recherches que je suis tombée sur ce livre qui appartenait certainement à un de mes grands-parents. Je vous en montre quelques extraits. Malheureusement, il n'y aucune date d'impression mais je pense que ça a été écrit dans les années 50.



Le Moniteur

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

*Le Moniteur des Boulangers, c'est de l'information destinée à tous les
Boulangers-Pâtisseries-Chocolatiers*

de la région francophone et de la communauté germanophone de Belgique.

**Informations sur le métier, informations économiques, fiscales, sociales, alimentaires,
hygiène, santé, formation, événements, etc.**

Nous résumons les contenus les plus importants afin de faire gagner à tous du temps et de l'argent.

**La Fédération c'est aussi un site web très complet où les membres pourront avoir accès
au Moniteur sous forme numérique.**

www.ffrboulpat.be

**et une page facebook (Fédération francophone-boulangerie-pâtisserie-)
que nous vous demandons de liker et partager**

Action



Chariot de transport gratuit à l'achat de 100 kg
Exclusivement par votre représentant AB Mauri
Action valable jusqu'à fin novembre 2020



**À L'ACHAT
D'AMÉLIORANTS
POUR DES
PÂTES DE LUXE**

**EXSENSA LUXE
SAC 20 KG**

**EXSENSA LUX BUTTER
SEAU 25 KG**

AB | MAURI

Tél: 09 232 46 18
www.abmauri.be

BILLET D'HUMOUR DE JEAN D'ORMESSON

LE FRANÇAIS UNE LANGUE ANIMALE...

«Myope comme une taupe», «rusé comme un renard» «serrés comme des sardines»... les termes empruntés au monde animal ne se retrouvent pas seulement dans les fables de La Fontaine, ils sont partout.

>> La preuve: que vous soyez fier comme un coq, fort comme un boeuf, têtu comme un âne, malin comme un singe ou simplement un chaud lapin, vous êtes tous, un jour ou l'autre, devenu chèvre pour une caille aux yeux de biche.

>> Vous arrivez à votre premier rendez-vous fier comme un paon et frais comme un gardon et là , ... pas un chat !

>> Vous faites le pied de grue, vous demandant si cette bécasse vous a réellement posé un lapin.

Il y a anguille sous roche et pourtant le bouc émissaire qui vous a obtenu ce rancard, la tête de linotte avec qui vous êtes copain comme cochon, vous l'a certifié : cette poule a du chien, une vraie panthère

>> C'est sûr, vous serez un crapaud mort d'amour. Mais tout de même, elle vous traite comme un chien.

>> Vous êtes prêt à gueuler comme un putois quand finalement la fine mouche arrive.

>> Bon, vous vous dites que dix minutes de retard, il n'y a pas de quoi casser trois pattes à un canard.

Sauf que la fameuse souris, malgré son cou de cygne et sa crinière de lion est en fait aussi plate qu'une limande, myope comme une taupe, elle souffle comme un phoque et rit comme une baleine.

Une vraie peau de vache, quoi !

Et vous, vous êtes fait comme un rat.

Vous roulez des yeux de merlan frit, vous êtes rouge comme une écrevisse, mais vous restez muet comme une carpe.

Elle essaie bien de vous tirer les vers du nez, mais vous sautez du coq à l'âne et finissez par noyer le poisson.

Vous avez le cafard, l'envie vous prend de pleurer comme un veau (ou de verser des larmes de crocodile, c'est selon).

Vous finissez par prendre le taureau par les cornes et vous inventer une fièvre de cheval qui vous permet de filer comme un lièvre.

>> C'est pas que vous êtes une poule mouillée, vous ne voulez pas être le dindon de la farce.

>> Vous avez beau être doux comme un agneau sous vos airs d'ours mal léché, faut pas vous prendre pour un pigeon car vous pourriez devenir le loup dans la bergerie.

>> Et puis, ça aurait servi à quoi de se regarder comme des chiens de faïence.

>> Après tout, revenons à nos moutons : vous avez maintenant une faim de loup, l'envie de dormir comme un loir et surtout vous avez d'autres chats à fouetter.



L'ORIGINE DU MONDE VUE PAR UN LIÉGEOIS

Au début, il n'y avait rien.

Le premier jour, Dieu créa Liège et tout s'illumina ;

Le second jour, il créa D'ju d'là et tout se mit à vivre ;

Le troisième jour, il créa Tchanchtes et on entendit rire ;

Le quatrième jour, il créa Nanesse et on entendit braire ;

Le cinquième jour, il créa le peket et les fêtes s'animèrent ;

Le sixième jour, il créa le reste, la terre, les étoiles, les animaux... Juste pour le bon plaisir du peuple de Liège ;

Et le dimanche comme de bien entendu, il est allé se reposer en bord de Meuse avec Tchanchtes et sa Nanesse tout en buvant un frisse peket ;

Durant la conversation, Il se dit "bel après-midi mais, pour la matinée c'est trop calme" et... Il créa la Batte.

Voilà pourquoi nous sommes fiers d'être de Valeureux Liégeois ! 😊



LES MAINS À NOTRE ÉPOQUE

>> Parmi les différentes mesures prises pour lutter contre l'épidémie du coronavirus, il est demandé de ne pas se serrer la main. Par contre, il est possible – et c'est même recommandé – de se serrer les coudes. Il ne faut donc plus tendre la main, ne plus faire des pieds et des mains, seulement des appels du pied afin de garder les mains libres et propres.

>> Si vous êtes à la tête d'une association et que vous vouliez vous retirer, impossible de passer la main; certes, il reste la solution de vous faire sortir à coups de pied au... pardon... dans l'arrière-train! Mais ce n'est pas très élégant et l'on peut très vite en venir aux mains.

>> Pour les amoureux qui ont le cœur sur la main il est illusoire de le donner, ni même de le partager. Les mariages vont tomber en désuétude car plus personne



ne fera une démarche pour demander la main de l'être aimé. C'est pas le pied...

Autre conséquence grave pour la démocratie: désormais la politique de la main tendue est vouée à l'échec, et être pris la main dans le sac sera plus grave que de donner un coup de main.

>> Bien sûr, la main gauche doit ignorer ce que fait la main droite mais si elle a donné de l'argent de la main à la main, il sera nécessaire de lui passer un savon.

>> C'est dans la tribulation qu'il convient d'être fort, l'épidémie générant un sentiment de peur. La solution? - S'en laver les mains et prendre son courage à deux mains, dès mains tenant.

Au revoir et à 2 mains.

La Cigale, s'étant déconfinée tout l'été,
Se trouva fort dépourvue
Quand la 2^e vague fut venue.
Pas un seul paquet
De pâtes ou de papier c..
Elle alla crier famine
Chez la fourmi sa voisine,
La priant de lui prêter
Quelques masques pour se protéger, jusqu'à la fin de
ce bordel.

Je vous paierai, lui dit-elle,
Avant Noël, foi d'animal,
Intérêt et principal.
Mais la fourmi n'est pas prêteuse ;
C'est là son moindre défaut.
« Que faisiez-vous au temps chaud ?
Dit-elle à cette emprunteuse.

>> Nuit et jour à tout venant,
Je me collais, je sortais et me joignais aux foules.
>> Vous vous colliez, sortiez et vous alliez
dans des foules ?
J'en suis fort aise...

Eh bien, toussiez maintenant. »
>> Jean de la Quarantaine...

Football

Mon médecin m'a conseillé d'arrêter de
jouer au football.

- Pourquoi, es-tu malade?

- Non, il m'a vu à un match.

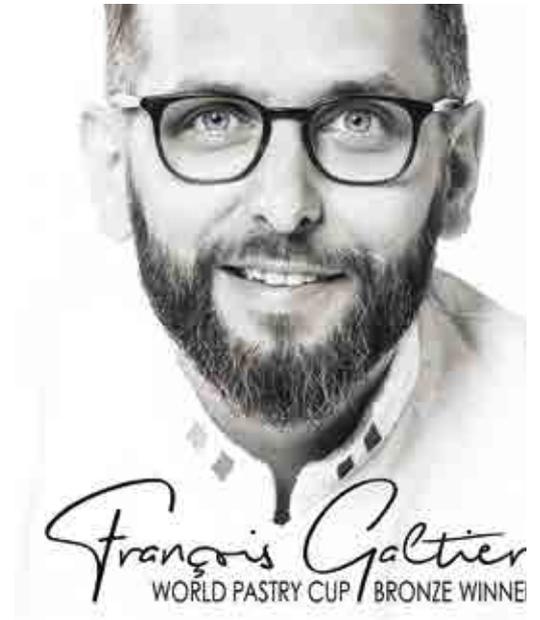




présentent

Une démonstration de fin d'année à 4 mains réussie à Gosselies

Les
28/09
&
29/09



David REDON

Finaliste à la Coupe du
Monde de la Pâtisserie
de Lyon



François GALTIER

Médaillé de Bronze à la Coupe
du Monde de la Pâtisserie
de Lyon



Démonstrations Bruyette



Ces démonstrations étaient destinées à inspirer les boulangers-pâtisseries en vue de la préparation de leurs créations de fin d'année. Habituellement, une seule démonstration avait lieu, mais grâce à l'ouverture du nouveau

Showroom de la société en périphérie bruxelloise (à Nossegem exactement), ce sont bien deux démonstrations qui ont eu lieu : une en français, et une bilingue français-néerlandais. Au total, ce sont plus de 150 boulangers-pâtisseries qui ont fait le déplacement pour suivre les cours donnés par deux pâtisseries de haute voltige : David REDON, finaliste à la Coupe du Monde de la Pâtisserie à Lyon et François GALTIER, médaillé de Bronze à la Coupe du Monde de la Pâtisserie à Lyon également. Ce duo de choc dirige la chocolaterie « KKO Belgium » à Binche, et confectionne artisanalement des produits chocolatés raffinés tels que des coffrets de pralines, des pâtes à tartiner, des cookies sans gluten, etc.

Ces démonstrations leur ont permis de partager leurs recettes et leur savoir autour de plusieurs recettes aussi succulentes qu'audacieuses ! Parmi les créations au programme : une lettre ultra réaliste en chocolat fourrée de mousse au chocolat et crémeux chai latte sur un biscuit noix de pécan. Le trompe-l'œil était parfait, mais

on ne s'y trompait pas gustativement car cette lettre a laissé de nombreux participants bouche bée.

Les professionnels ayant assisté à ces démonstrations sont repartis enchantés, la tête bien remplie d'idées à développer, et le rendez-vous est pris pour l'année prochaine à la même période tant c'est une démonstration utile et demandée.

Ces démonstrations sont organisées en partenariat avec Candia Professionnel, les Vergers Boiron, Callebaut, Remy Cointreau, Silikomart et Leman.



La Fête des produits locaux et circuits-courts en Wallonie et à Bruxelles

#maquinzainelocale

DU 3 AU 18
OCTOBRE

La crise sanitaire que nous traversons a donné un nouvel éclairage aux enjeux de la consommation locale. Enjeux économiques tout d'abord avec l'importance de consolider le tissu de notre production agricole et agro-alimentaire. Enjeux environnementaux ensuite avec un lien évident avec les objectifs de durabilité auxquels souscrivent un nombre croissant de consommateurs.

Enjeux sociétaux enfin avec des valeurs orientées vers la confiance et la proximité. C'est le sens que l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) a donné à la campagne # Ma Quinzaine Locale avec un message fort de sensibilisation à l'attention de nos concitoyens.

Pour le dire autrement, le LOCAL, on le consomme SANS MODÉRATION. Il ne coûte PAS PLUS D'ARGENT et il nuit VERTUEUSEMENT à la pollution. Du 3 au 18 octobre, l'Apaq-W organise #Ma Quinzaine Locale dans plus de 300 points de vente et de distribution de produits locaux de Wallonie et de Bruxelles.

En partenariat avec les principaux acteurs du secteur agricole et agroalimentaire de la région*, #Ma Quinzaine Locale propose un large menu d'activités, d'animations, de rencontres... autour des produits locaux et des circuits courts.

Nous déplorons cependant que cette bonne initiative ait ignoré le secteur du pain qui devrait y être mis à l'honneur au même titre que le reste !



Le local, à consommer sans modération.



Consommer local ne coûte pas plus d'argent !



Le local nuit gravement à la pollution.

Découvrez tous les bénéfices du local!
MA QUINZAINNE LOCALE
DU 3 AU 18 OCTOBRE 2020
Infos & activités sur www.maquinzainelocale.be

Rencontrez les producteurs près de chez vous !
MA QUINZAINNE LOCALE
DU 3 AU 18 OCTOBRE 2020
Infos & activités sur www.maquinzainelocale.be

Participez aux animations !
MA QUINZAINNE LOCALE
DU 3 AU 18 OCTOBRE 2020
Infos & activités sur www.maquinzainelocale.be



#maquinzainelocale, kesako?

- Du 3 au 18 octobre, #Ma Quinzaine Locale, c'est le rendez-vous des consommateurs et des vrais produits locaux ; c'est un événement de **DÉCOUVERTE** destiné à permettre à chacun de trouver des produits locaux près de chez soi.
- #Ma Quinzaine, c'est **également** un événement d'**ÉCHANGE** durant lequel plus de 300 magasins à la ferme et du terroir, coopératives, Gac, points de dépôt des plates-formes... vous proposent diverses activités & animations pour vous permettre d'échanger & discuter à propos des produits fabriqués par des femmes & des hommes près de chez vous.
- #Ma Quinzaine, c'est enfin plus de **300 ACTIVITÉS & ANIMATIONS** organisées du 3 au 18 octobre : apéritifs du terroir, conférences, démonstrations, dégustations, marchés, projections, rencontres, séances d'information, visites... dans le respect strict des mesures sanitaires (distanciation sociale, port du masque obligatoire...).

#Ma Quinzaine, c'est donc **LE RENDEZ-VOUS privilégié** pour rencontrer ces producteurs, goûter leurs produits et transformer ce premier contact en habitude véritablement... durable !

Agenda des animations, carte de géolocalisation & autres infos : www.maquinzainelocale.be

15 jours, 15 bonnes raisons de consommer local !

- #1 C'est connaître la provenance.
- #2 C'est fait maison.
- #3 Ce n'est pas plus cher.
- #4 C'est durable.
- #5 C'est frais.
- #6 C'est sain.
- #7 C'est soutenir l'économie locale.
- #8 C'est rencontrer les producteurs.
- #9 C'est savoureux.
- #10 C'est savoir ce que l'on mange.
- #11 C'est faire ses courses autrement.
- #12 C'est le retour aux choses simples.
- #13 C'est soutenir les agriculteurs.
- #14 C'est moins d'emballages.
- #15 C'est proche de chez vous.

* L'organisation de #Ma Quinzaine Locale a été rendue possible grâce au partenariat développé avec une série d'importants opérateurs du secteur alimentaire wallon en circuit court : Accueil Champêtre en Wallonie, Ceinture alimentaire de Liège, Collège des Producteurs, Fédération des Jeunes Agriculteurs, Fédération Unie des Groupements d'Éleveurs et Agriculteurs (Fugea), Fédération des Parcs Naturels de Wallonie, La ruche Qui Dit Oui, Paysans Artisans et Union des Agricultrices Wallonnes (UAW), ...

Une seule adresse : www.maquinzainelocale.be

#maquinzainelocale
durable et de saison

 ApaQ-W

La boulangerie Piquard,

la star du paté "façon gaumaise"

C'est en terre gaumaise que je me suis rendue sous une fine pluie. Je suis reçue par le patron, Daniel, dit Dany, Piquard, artisan très accueillant et passionné.

Je découvre dans cette boulangerie-pâtisserie tout le savoir-faire artisanal dont je suis la porte-parole dans le moniteur.

Exclusivement formé par son père, Robert Piquard, Dany n'a suivi aucun enseignement dans une école de boulangerie-pâtisserie.

Son papa, décédé en 1999, a été et est encore une grande source d'inspiration pour son fils. Il était dur, très exigeant mais c'est notamment grâce à cela que Dany se donne à fond dans son travail d'artisan.

Son père et sa mère, Camille, ont créé une boulangerie à Gérouville en 1964 et ont déménagé à Gomery en 1974. Ce déménagement ne les a pas pénalisés : ils ont gardé de nombreux clients et assuraient, aidés par leur fils Dany, une tournée plusieurs fois par semaine.

Au décès de Robert Piquard, la boulangerie ferme ses portes.

Dany, amoureux des camions, a été transporteur routier pendant 14 ans la semaine et travaillait le week-end en boulangerie-pâtisserie. Il faut dire que c'est une force de la nature qui n'a pas besoin d'énormément de sommeil. Et il est incapable de ne rien faire pendant ses congés annuels : il continue à faire plaisir à ses clients !

C'est depuis 8 ans qu'il dirige son entreprise à Chenois-Latour. Il est réputé pour son pâté 'façon gaumaise' (qu'il ne peut appeler pâté gaumais car il est fait à base de pâte feuilletée et non levée) et un étranger l'a même caché dans ses bagages pour l'Australie !

Cet incontournable pâté de viande attire de très nombreuses personnes, venant parfois de très loin.



Adresse Rue des Ateliers, 8 - BE-6761 Chenois Virton
Email info@boulangeriepiquard.be
Téléphone +32 63 44 62 78 - Gsm : +32 475 60 47 45





Il en fabrique entre 80 et 200 par semaine. C'est dire si c'est apprécié !

Dany Piquard m'en a offert de 2 sortes et j'en ai goûté un, celui à base de viande et de fromage d'Orval, et je peux vous assurer que je comprends pourquoi les gens se déplacent de si loin ! Moi qui suis beaucoup plus sucrée que salée, j'ai mangé la moitié d'une pièce destinée à 4 personnes.

Le Pâté Gaumais (quand Dany le fait à base de pâte levée ou 'façon gaumaise' quand il le fabrique à base de pâte feuilletée) se mange froid ou chaud. C'est une heure ou deux après sa cuisson au four qu'il est le meilleur mais il se réchauffe sans problème dans un four à 150°C pendant vingt minutes, éventuellement protégé par une feuille d'aluminium ou entre deux platines à tarte afin de rendre sa pâte croustillante. On peut l'accompagner d'une salade et de vin rouge ou blanc sec ou d'une bière Trappiste.

Mais bien sûr, malgré l'existence de ce produit phare, on trouve dans cette boulangerie-pâtisserie 4 sortes de pains et différentes pâtisseries.



Dany Piquard est un artisan complet. Tout est fait à la main et sur place. Aucun mix, aucun congelé. Même toutes les viennoiseries sont faites artisanalement.

La maman de Dany est très précieuse dans la mesure où elle est venue aider son fils toutes les nuits (dès 1 h du matin et ce, pendant 11h) suite au décès de son mari. Et la réussite de cette entreprise est due à un travail d'équipe.

Actuellement, Dany travaille avec sa compagne et les deux filles de celle-ci ainsi qu'avec trois vendeuses (¼ temps).

LE PLUS GRAND PÂTÉ GAUMAIS A ÉTÉ RÉALISÉ PAR DANY PIQUARD ET SON ÉQUIPE LE 24 AOÛT

A l'initiative de la RTBF, Dany Piquard a réalisé le plus grand Pâté Gaumais de Belgique en une seule pièce.
A savoir d'un mètre 50 de diamètre !



Dany Piquard aime sa région et fait travailler les producteurs locaux : son boucher, la ferme d'à côté pour le lait, un éleveur pour les œufs, etc.

Il fait son métier par plaisir, déteste rater quelque chose et il se plie en 4 pour ses clients.

Il va se débrouiller pour fournir en pain un client qui

l'appelle car le distributeur extérieur est vide, il va dépanner, livrer, aider...

Je pense que si les gens sont fidèles à cette boulangerie-pâtisserie, c'est autant pour la qualité des produits que de celle du service.

● Fl de Thier

La recette de Dany Piquard

La tarte aux cerises

Cerise

1 bocal de cerises
La moitié du jus
Faire cuire le jus avec 100 gr de sucre
2 gouttes de colorant rouge
1 goutte de Kirsch

Mélanger 5 grammes de fécule avec 10 cl d'eau
et l'ajouter au jus en ébullition pour épaissir
Ajouter les cerises

Vanille

1 litre de lait
100 gr de Pudding
200 gr de sucre

Délayer dans un bol le Pudding et la moitié du sucre avec $\frac{1}{4}$ du lait
Faire cuire les $\frac{3}{4}$ du lait restant
A ébullition, ajouter le contenu délayé et remuer jusqu'à épaississement.
Ajouter du beurre par-dessus.



MOULIN MEYERS S.A.

Le moulin Meyers est désormais repris par les moulins du Val-Dieu

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

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



Imagine un moment que tu serais né en 1900

Quand **tu as 14 ans** commence la Première Guerre Mondiale et celle-ci se termine quand tu as 18 ans avec un solde de 22 millions de morts.

Peu de temps après, une pandémie mondiale, la grippe espagnole, tue 50 millions de personnes. Tu en ressorts vivant et indemne, **tu as 20 ans**.

Puis à **29 ans**, tu survis à la crise économique mondiale qui a commencé avec l'effondrement de la bourse de New York, provoquant l'inflation, le chômage et la famine.

À **33 ans**, les Nazis arrivent au pouvoir.

Tu as 39 ans quand commence la Seconde Guerre Mondiale et elle se termine quand **tu as 45 ans**. Pendant l'Holocauste, 6 millions de Juifs meurent. Il y aura plus de 60 millions de morts au total.

Quand **tu as 52 ans** commence la guerre de Corée.

Quand **tu as 64 ans**, la guerre du Vietnam commence et se termine quand **tu as 75 ans**.

Un enfant né en 1985 pense que ses grands-parents n'ont aucune idée à quel point la vie est difficile, mais ils ont survécu à plusieurs guerres et catastrophes.

Un enfant né en 1995 et aujourd'hui âgé de 25 ans pense que c'est la fin du monde quand son colis Amazon prend plus de trois jours à arriver ou quand il n'obtient pas plus de 15 « likes » pour sa photo publiée sur Facebook ou Instagram ...



En 2020, beaucoup d'entre nous vivons dans le confort, avons accès à plusieurs sources de divertissement à la maison, et pouvons grâce aux aides gouvernementales survivre tant bien que mal à une nouvelle pandémie.

Mais les gens se plaignent parce que pendant plusieurs semaines ils ont dû rester confinés chez eux. Ils ont pourtant de l'électricité, le téléphone, de la nourriture, de l'eau chaude et un toit sur la tête.

Rien de tout cela n'existait autrefois. Mais l'humanité a survécu à des circonstances beaucoup plus graves

et n'a jamais perdu sa joie de vivre.

Et depuis des jours, nous nous plaignons parce que nous devons porter des masques pour entrer dans les supermarchés, faire les boutiques, prendre le transport en commun ...

Essayons de nous rappeler de temps en temps ce que nos ancêtres ont vécu. S'ils ont pu s'en sortir, on y arrivera aussi !

« Auteur inconnu »



Votre partenaire pour une fête des rois réussie.



Emballages
Matières premières
Petit matériel
Fèves
Couronnes



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

Qual Vercour, 121
B-4000 LIEGE
Tél. 00 32 (0)4 252 23 18
Fax 00 32 (0)4 254 10 89
canamall@etsdenis.be

DENISLUX sarl

Rue Dr. Elvire Engel, 4
L-8346 GRASS - STEINFORT
Tél. 00 352 29 94 55
Fax 00 352 39 94 58
info@denislux.lu

Le Moniteur

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

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

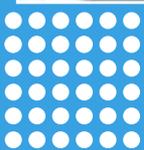
**Merci de contacter
Florence de Thier au 0485 164 936
ou sur florence@2thier.com**

Beco®

ATELIERS HYGIÉNIQUES

Installations neuves - Rénovation

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



PANELCO sprl

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

www.becopanel.be

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