

Le Ditein mensuel 39° année Mars 2022

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

CIN - 270 RUE DE LA LIBÉRATION 6927 TELLIN

La Fédération vous souhaite de bonnes fêtes de Pâques

VITA+ EXISTE DEPUIS 15 ANS!



Vita+ a vu le jour en 2007.

Depuis 15 ans, vos clients savourent chaque jour du pain Vita+ délicieux et sain.

L'ingrédient secret?

Votre passion et votre savoirfaire.

MERCI À VOUS! LEVONS NOTRE TARTINE À LA SANTÉ DE VITA+!

Demandez le matériel promotionnel pour les 15 ans de Vita+ à votre représentant Puratos afin de célébrer cela avec nous!







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



ATELIERS HYGIÉNIQUES

Installations neuves - Rénovation

Résiste à la Rouille et la Corrosion

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





DEWECO

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



Vonteur

SOMMAIRE

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

Chocolat

L'addiction au chocolat existe-t 'elle?

Activités de la fédération

Rapport de l'AG francophone du 16 fevrier 2022 à mouscron (résumé)

Concours

Concours du Meilleur Jeune boulanger-pâtissier francophone TROPHEE Jean-Marie WANET - 25° édition

Promotion

Journée Européenne de la Glace Artisanale, le 24 mars

Consommation

Enquête de l'AFSCA : près de 1 consommateur sur 4 mange davantage de 14 produits locaux depuis la pandémie de coronavirus

Ressources humaines

16 Petit refresh sur l'apprentissage

Promotion

Salon Passion & Vous au Wex

Initiative à l'honneur

La première pâtisserie 100% vegan de Wallonie

Économie

19 Lettre de M. David Clarinval

Communication fournisseurs 20 Produire sa propre énergie, c'est ce qu'ont décidé les Etablissements Denis!

Reflexions

(23) Un beau point de vue de nos anciens sur l'écologie

Fiscal

24 Les dernières actualités en bref

Social

CCT relative à l'intervention de l'employeur pour la CP 118, applicable depuis le 1/02/2022

Santé

(30) Des aliments santé à mettre dans vos gâteaux

Chronique technique

Les riz

Marketing

L'échantillonnage promotionnel ou sampling: un outil de marketing direct efficace

Recette

Babka au citron (gâteau de pâques polonais)

Santé

39 L'oeuf, un allergène peu connu

Histoire

L'origine de la fête de Pâques au moment du printemps, fête du chocolat!

Humour

In Memoriam

Petites annonces

Administration & gestion

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

Publicité et petites annonces

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

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

Ont collaboré à la rédaction

A. Denoncin, Fl. de Thier, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, F. Lefranc, J. Mathias, G. Xhauflaire, M. Dewalque, Th. Radermecker, P. Lust.

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.

L'addiction au chocolat

existe-t 'elle?

Il paraît que manger un carré par jour éloigne le médecin, on vante souvent ses vertus antioxydantes et ses effets anti-déprime

Le chocolat contient des vitamines comme la vitamine B et E, des polyphénols et autres antioxydants, très intéressants pour lutter contre les radicaux libres qui accélèrent le vieillissement. Il est riche en magnésium, en potassium et en fer.

Le chocolat contient aussi de la théobromine : un alcaloïde amer de la même famille que la caféine. Il agit sur les reins, c'est un diurétique, et il a un effet antitussif. C'est un cardio-stimulant et un vasodilatateur. Un bémol : c'est aussi un facteur aggravant des reflux acides gastrooesophagiens, car cette molécule relâche les muscles du sphincter gastro-oesophagien qui bloquent le passage vers l'œsophage.

Le chocolat a des effets sur le cerveau. Il renferme du tryptophane : précurseur de la sérotonine un messager chimique qui améliore l'humeur, une sorte d'antidépresseur naturel. Mais dans le chocolat il y a aussi de l'anandamide, une molécule qui se fixe sur les mêmes récepteurs que le cannabis. Ce qui crée une sensation de plaisir, qui peut aussi entraîner une légère addiction.

MAIS PEUT-ON VRAIMENT PARLER D'ADDICTION?

La dépendance au chocolat est toute relative. Quand on aime un produit, cela fait sécréter des endorphines, cela favorise la stimulation des circuits de récompense dans le cerveau. On sait donc, par expérience, que quand on consomme du chocolat, on va avoir un plaisir que l'on attend. Quand on découvre un nouveau chocolat, on aura peut-être un plaisir supplémentaire à la découverte. On a donc envie d'y re-goûter. Quand on est du côté de la dégustation, on va avoir le plaisir de la dégustation. Et comme pour le vin, on n'est pas



forcément des consommateurs en quantité. Le chocolat, ce n'est pas une toxicomanie, ce n'est pas une drogue.

Il n'y a pas vraiment de dépendance. Il faut être strict. Selon la définition de l'OMS, une drogue correspond à une dépendance et à une accoutumance. Or avec le chocolat il n'y a pas de dépendance vraie. Quand on part dans un pays tropical, on n'amène pas des tablettes de chocolat. Il n'y a pas de syndrome de manque, il n'y a pas d'accoutumance, il ne faut pas augmenter les doses au fil des semaines et des mois pour avoir le même plaisir.

L'addiction vraie n'existe pas avec le chocolat.

Fl de Thier

Conférence en liane « chocolat et santé »



rt De l'Ag Francoph

DU 16 FEVRIER 2022 À MOUSCRON (résumé)

L'exposé par la société d'interim NOWJOBS

Le rapport de l'AG du 13 octobre 2021 est approuvé

Correspondance et activités

- Les commentaires NOWJOBS
- La fête nationale à Mouscron
- · Les contacts avec la société VOO
- · Les contacts avec la SOWALFIN
- BROPTIMIZE : l'audit énergétique
- · Les résultats de l'enseignement technique
- Les prix de l'énergie : le Ministre Clarinval
- Le conseil supérieur : le dossier de la Fédération francophone
- · Le bassin de formation Hainaut-Sambre
- · Le salon Passion & Vous
- · La semaine de promotion du pain : appréciations
- Le C.A d'Epicuris

Confédération

• L'ordre du jour du C.A du 17 février 2022

Rapport des commissions

Sociale Mr Radermecker

- Les évolutions en CP 118 et CP 201
- La hausse continue des coûts salariaux

- · Tous les forfaits parus au Moniteur
- · La voiture de société

Economique

· L'appel à la transmission régulière des données par les actifs

6 Apaq-W

- Le retour très lent des bons gagnants
- · La perte des bons gagnants
- · L'analyse de la distribution du matériel
- Le paiement des cotisations
- · La prochaine campagne
- · La taxe impayée
- Le respect du décret
- · Le budget en diminution constante

Bureaux et Moniteur

- La rentrée des cotisations
- Le renouvellement des administrateurs, des membres des commissions et des suppléants
- · La gestion du Moniteur

· La nouvelle version du quide 026 à analyser

Concours

- Le Trophée Wanet : 13 candidats, pré-sélections effectuées, finale le 10 mai
- · Le Meilleur Artisan :
 - 1^{re} session, le 24 février et 3 mars à Dinant
 - 2e session: 3 candidats pour septembre
- Le Cog de Cristal : 16 boulangers inscrits.

1 🕕 Divers

- · La St Aubert à Namur le 20 mars
- Les études de consommation par le GAL
- La semaine de 4 jours sur base volontaire
- La formation obligatoire pour les entreprises de plus de 20 personnes

La prochain AG se tiendra le 20 avril

H. Léonard

Goncours du Meilleur Jeune boulanger-pâtissier francophone

TROPHEE Jean-Marie WANET 25° édition





14 candidats se sont inscrits au concours via les centres de formation et les écoles.

Les présélections ont eu lieu au département pâtisserie le :

- 25 janvier centre IFAPME de VILLERS-le-BOUILLET : 4 candidats.
- 1er février école du CERIA ANDERLECHT : 3 candidats.
- 15 février centre IFAPME de TOURNAI : 4 candidats.
- 3 candidats absents.

Les 6 meilleurs candidats sélectionnés pour la finale et département boulangerie qui aura lieu le 10 mai à LIBRAMONT sont (par ordre alphabétique) :

- · CLAES Audrey du centre IFAPME de VERVIERS
- DOSOGNE Célia de l'école du CERIA d'ANDERLECHT
- FOSTIER Camille du centre IFAPME de DINANT
- TOMBEUR Pauline du centre IFAPME de DINANT
- · VANDEN BROECK Cyril de l'école du CERIA d'ANDERLECHT
- · VOGLAIRE Ludivine de l'école du CERIA d'ANDERLECHT



Les membres du jury pâtisserie sont :

- Président Frédéric MORTAGNE.
- Membres jury :
 - Arnaud SZALIES.
- Xavier GOFFAUX.
- Commissaires du concours Albert DENONCIN, président de la fédération et Alain BURY, coach sectoriel ALIMENTO.

Conseiller pédagogique du concours : Vincent MINET IFAPME.









LE 25 JANVIER AU CENTRE IFAPME DE VILLERS-LE-BOUILLET



LE 1^{ER} FÉVRIER À L'ÉCOLE DU CERIA À ANDERLECHT





LE 15 FÉVRIER AU CENTRE IFAPME DE TOURNAI







Journée Européenne de la Glace Artisanale, le 24 mars

Pour le 10° anniversaire de la journée Européenne de la glace artisanale, un concours a été organisé parmi les artisans glaciers pour déterminer la recette 2022. C'est la participante Silvia Chirico de Salerne en Campanie qui a convaincu le jury par sa réalisation.

« DOLCE SINFONIA », choisi en clin d'œil à l'hymne Européen, sera le nom attribué à ce goût.

Les ingrédients principaux sont : une base neutre, du chocolat, de la pâte de noisette, de la ricotta, des figues séchées parfumées au rhum. Libre aux artisans de faire preuve d'originalité en assemblant ces divers éléments.

Si la situation sanitaire actuelle nous a empêchés l'habituelle conférence de presse avec fabrication en live., une courte vidéo sera cependant réalisée par notre association pour promouvoir l'évènement dans la presse et sur les réseaux sociaux. Des affiches de promotion sont disponibles au secrétariat de l'Association des Glaciers.

ARTGLACE à travers GDay (**Gelato Day**) propose un concours pour les glaciers, cinéastes en herbe. Vous réalisez, avant le 30 septembre, une vidéo d'une durée de maximum 90 secondes sur la fabrication et ou la promotion et la vente du goût « **DOLCE SIMFONIA** ». Les modalités pratiques ainsi que le règlement vous seront envoyés sur simple demande au secrétariat de l'Association Royales des Artisans Glaciers Francophones Belges : streibelgeorges@gmail.com.



Pour vous inspirer, vous pouvez découvrir la vidéo gagnante du concours 2021 avec le goût « MANTECADO », vidéo réalisée par Carlos Silva, glacier à Casalmaggiore en Lombardie. Vidéo à découvrir sur le lien https://youtu.be/j7fLm3LkJL4.

Notre association est ouverte à tous les professionnels amoureux de leur métier de glacier, qui peuvent y trouver, dans un esprit solidaire, soutien et conseil.



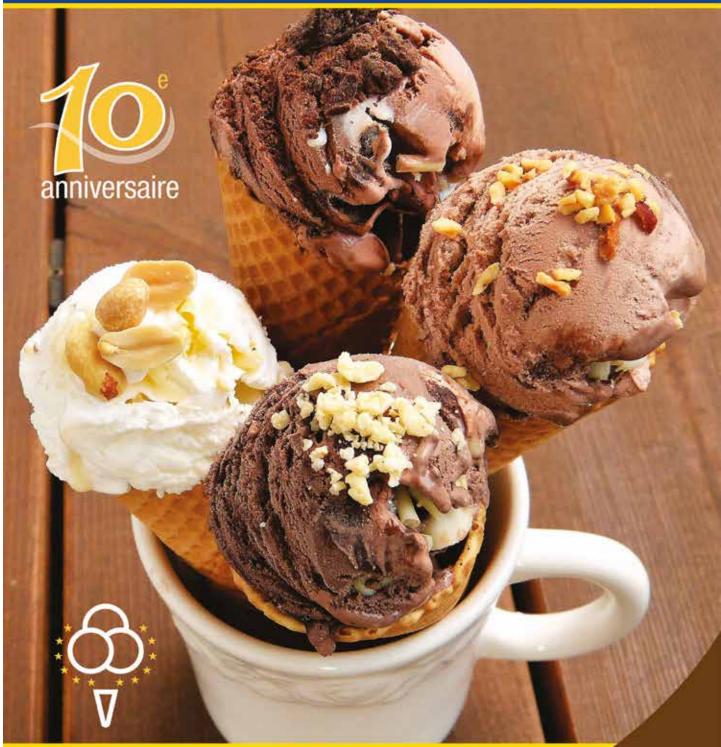








CONFEDERATION DES ASSOCIATION DES ARTISANS GLACIERS DE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE





Célébrez avec nous la Journée européenne de la glace artisanale!

24 MARS 2022

FARANDOLE DE DOUCEUR



Enguête de l'AFSGA

près de 1 consommateur sur 4 mange davantage de produits locaux depuis la pandémie de coronavirus

Entre le 29 septembre et le 6 octobre 2021, l'AFSCA a mené une enquête sur les habitudes de consommation auprès de 629 consommateurs provenant de toute la Belgique. Pour l'AFSCA, il est essentiel de sonder régulièrement ces nouvelles tendances afin de mettre les besoins des consommateurs au premier plan.

Il ressort de l'enquête que près d'un consommateur sur quatre (23,6% des répondants) consomme davantage de produits locaux et/ou saisonniers depuis le début de la crise du covid-19. Un cinquième des consommateurs se rendent donc davantage dans les magasins de proximité (boulangeries, épiceries, boucheries...) tandis que 14,2% des répondants déclarent acheter moins de denrées alimentaires qu'auparavant dans les supermarchés ou hypermarchés.

En 2020, l'AFSCA avait déjà constaté que les consommateurs se tournaient de plus en plus vers les circuits courts pour leurs achats. Ces chiffres montrent que les habitudes de consommation changent mais que le consommateur attend toujours le même niveau de sécurité alimentaire.

LE CONSOMMATEUR CHOISIT DE MANIÈRE PLUS RÉFLÉCHIE SON ALIMENTATION

Outre cette tendance à se tourner vers les circuits courts, il ressort également que davantage de consommateurs sont plus attentifs au choix des aliments qui finissent





dans leur assiette. Parmi les répondants, 19,1% ont déclaré que depuis la pandémie du coronavirus, ils font davantage attention à l'origine et à la composition des denrées alimentaires. En outre, 20,9% cherchent à manger plus sainement depuis la crise du covid-19 et se dirigent plus souvent vers des produits frais et/ ou bio.

Ces chiffres montrent in fine l'importance de l'étiquetage des aliments et de la traçabilité de ceuxci tout au long de la chaîne alimentaire. Ces deux éléments sont en effet indispensables à la protection de notre assiette et de notre santé, et l'AFSCA effectue scrupuleusement des contrôles à ce niveau. En 2020, près de 10 000 contrôles d'étiquetage ont été effectués, les résultats se sont révélés conformes dans 86,1% des cas. Au niveau de la tracabilité, plus de 24 000 contrôles ont été réalisés : 87,8% de ces contrôles se sont avérés favorables.

Pour aider les petites entreprises à bien comprendre les diverses législations applicables dans l'alimentaire, la cellule d'accompagnement de l'AFSCA propose des formations gratuites à ces dernières. Chaque année, environ 8000 professionnels (agriculteurs, apiculteurs, restaurateurs, bénévoles d'aides alimentaires ou autres entreprises B2C...) prennent part à ces formations. Nous les aidons ainsi à commercialiser leurs produits locaux tels que le chocolat, les bières artisanales, le miel, les invendus alimentaires..., dans le respect de la sécurité alimentaire.

Neuf consommateurs sur dix estiment que l'AFSCA est un organisme nécessaire à leur protection!

De plus en plus de consommateurs estiment que l'AFSCA joue un rôle important dans leur vie quotidienne. Neuf répondants sur dix estiment d'ailleurs que l'AFSCA est

un organe nécessaire à la sécurité du consommateur en Belgique. Lorsque l'on demande aux consommateurs la perception qu'ils ont de l'AFSCA, 25% d'entre eux donnent une note de 9 à 10 sur 10. En outre, moins de 5% des consommateurs donnent une note liée à l'image de l'AFSCA inférieure à 5/10, soit plus de 2 fois moins que lors de la dernière enquête. Cela se traduit en moyenne par une note globale de 7,4/10, ce qui représente une augmentation de 0,5 points depuis la dernière mesure de 2019.

Le consommateur estime en outre que l'AFSCA réalise également bien ses tâches : plus de huit consommateurs sur dix font confiance aux contrôles réalisés par l'agence alimentaire. Cela représente une augmentation de 5 % depuis la dernière mesure.

Herman Diricks, administrateur délégué de l'AFSCA: « Ces résultats positifs résultent d'une part de la politique de l'AFSCA qui place le consommateur au centre des attentions et vise un contrôle efficace et intégré de la sécurité de la chaîne alimentaire, tout en responsabilisant les entreprises. Ces résultats émanent également d'une plus grande sensibilité des citoyens à leur santé et au rôle que l'alimentation joue à cet égard. ».

Chaque jour, les agents de terrain de l'AFSCA effectuent environ 500 contrôles d'entreprises et d'aliments. Environ 70 000 échantillons sont prélevés chaque année, dont 96 à 98 % sont conformes à la législation.

La communication est également un cheval de bataille pour l'AFSCA qui organise annuellement diverses campagnes afin notamment de mieux informer les consommateurs sur les risques liés à leur alimentation, et répond à plus de 10.000 questions et plaintes de consommateurs chaque année.



KOMPLET Benelux Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange

Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24 info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com

Petit refresh

sur l'apprentissage

Comme vous le savez, un(e) apprenti(e) est une personne qui apprend un métier. Dans un contexte moderne, c'est un jeune professionnel qui suit une formation en alternance entre une entreprise et un centre de formation, les trois parties prenantes ayant signé un contrat d'apprentissage. Dans un contexte plus ancien, ce terme désigne un jeune homme employé par un maître artisan qui l'initie à son métier.



UN PEU D'HISTOIRE

Le système de formation a tout d'abord été développé durant la fin du Moyen Âge et a, au fur et à mesure, été supervisé par les autorités municipales et communautaires. Un maître artisan avait le droit d'employer de jeunes gens comme de la main-d'œuvre à bas prix et devait en échange les initier officiellement à son métier. La plupart des apprenti(es) étaient des hommes, mais il existait aussi des femmes apprenties dans nombre de métiers en relation avec la broderie, le tissage de la soie, etc. Les apprenti(es) étaient jeunes (généralement entre quatorze et vingt-deux ans), célibataires et vivaient au domicile du maître artisan.

Au début de la Révolution française, en mars 1791, la décret d'Allarde, en supprimant les corporations, met fin au système d'apprentissage des métiers sous cette forme, l'encadrement normatif disparaissant avec les corporations.

La première moitié du XIX^e siècle de la révolution industrielle, marqué par le déclin relatif de l'artisanat,

milieu classique de l'apprentissage, et par l'essor de l'usine, tout en ayant recours au travail des enfants, ne propose pas de modèle alternatif de formation professionnelle à leur destination.

Face au vide juridique et en s'appuyant sur le travail iurisprudentiel, la loi du 22 février 1851 sur le contrat d'apprentissage rend celui-ci obligatoire mais n'obligera pas son écrit.

L'institutionnalisation de la forme moderne de l'apprentissage n'intervient qu'à la sortie de la Première Guerre mondiale.

L'APPRENTISSAGE AUJOURD'HUI

Se former en travaillant en Belgique est possible entre 15 et 25 ans grâce à l'alternance.

Entre 15 et 18 ans, 40% du temps du travail est consacré à l'école (ou au centre de formation) et 60% à l'entreprise.



Entre 18 et 25 ans, 20% à l'école (ou au centre de formation) et 80% à l'entreprise.

Le-la candidat-e doit être âgé(e) de 15 ans accomplis.

La durée normale d'un contrat d'apprentissage est de 3 ans. Elle peut être réduite ou prolongée. Il s'agit d'un contrat de formation à durée déterminée qui inclut une période d'essai de 3 mois.

L'apprenti(e) candidat·e doit trouver une entreprise de formation qui accepte de l'accueillir, mais il est possible de demander de l'aide au délégué à la tutelle d'un centre de formation des classes moyennes. Le rôle du déléqué de tutelle est d'informer, d'orienter et d'encadrer la personne qui souhaite conclure un contrat d'apprentissage. Il est l'intermédiaire indispensable pour tout contrat d'apprentissage ou pour toute convention de stage. Il se charge, entre autres, des aspects administratifs tels que constitution des dossiers des parties, documents pour les allocations familiales, etc.

A l'issue de sa formation en alternance, l'apprenant obtient un certificat d'apprentissage homologué par la Communauté française de Belgique et son descriptif Europass.

Le Certificat d'apprentissage permet soit de s'insérer rapidement et valablement sur le marché de l'emploi (en trouvant du travail) ou de poursuivre son parcours de formation en accédant à la formation de chef d'entreprise.

A l'issue de sa formation en alternance, l'apprenant obtient un Certificat d'apprentissage homologué par la Communauté française de Belgique et son descriptif Europass.

Certaines formations débouchent sur un Certificat d'apprentissage correspondant au Certificat de Qualification de l'enseignement de plein exercice (CQ). Ce Certificat donne des possibilités supplémentaires comme l'accès, via l'enseignement de Promotion Sociale ou de plein exercice, aux unités de formation permettant l'obtention du Certificat d'Enseignement Secondaire Supérieur (CESS), l'accès aux passerelles vers les Opérateurs de formation ou encore l'accès à certains postes de la fonction publique avec reconnaissance barémique.

Sources: belgium.be, Euroquidance, jobrapido.com





BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

La Fédération francophone sera présente au salon Passion & Vous qui aura lieu le 28 mars de 13h30 à 22h30 au Wex à MARCHE-en-FAMENNE.

Nous serons présents pour répondre à toutes les questions d'actualité du secteur. Nous invitons tous les boulangers- pâtissiers à nous rendre visite sur le stand 17.

La Fédération



INITIATIVE À L'HONNEUR

La première

sserie Vegan

de Wallonie

Pour rappel, le véganisme est un style de vie qui consiste à ne pas consommer de produits d'origine animale. Ce nouveau mode de vie a commencé en Angleterre au XX^e siècle dans les années 40 avec l'apparition de la Vegan Society.

Le véganisme est une philosophie et une facon de vivre qui cherche à exclure – autant que faire se peut - toute forme d'exploitation et de cruauté envers les animaux, que ce soit pour se nourrir, s'habiller, ou pour tout autre but, et par extension, faire la promotion du développement et l'usage d'alternatives sans exploitation animale, pour le bénéfice des humain·e·s, des animaux et de l'environnement. "

Il existe de nombreuses façons d'adopter ce style de vie avec une base commune : les consommateurs vegan ne consomment pas d'aliments d'origine animale (la viande, le poisson, les crustacés et les insectes), de produits laitiers, d'oeufs et de miel. Ils sont également soucieux du bien-être animal, en utilisant des produits non testés sur les animaux et en étant vigilants aux évènements et lieux qui utilisent ces derniers.

Quand on pousse la porte de 'La pâtisserie Vegan' de Nicolas Bastille, on pourrait s'y tromper. Les produits ressemblent de très près à ceux que l'on retrouve dans toutes les pâtisseries du pays. Pourtant ici, tout est 100% vegan. Les gâteaux et autres tartelettes sont fabriqués sans œuf, sans lait, sans beurre. C'est la première pâtisserie du genre en Wallonie.

Dans ses pâtisseries, il a remplacé le beurre par la margarine, les œufs par certains mélanges, le lait de vache par le lait végétal.

Il y a des gens qui y vont et qui n'ont pas mangé de croissants depuis 20 ans.

Pour goûter les préparations de cette petite pâtisserie située dans le quartier Sainte Walburge à Liège, les clients parcourent parfois plusieurs dizaines de kilomètres. Certains viennent de Flandres ou même de France. Ces clients sont des adeptes du régime alimentaire vegan mais aussi des personnes souffrant d'intolérances «l'ai vraiment ouvert pour la communauté vegan mais je me suis rendu compte que ça convenait pour un public d'intolérants très large» indique Nicolas, le patron «Je me suis rendu compte qu'il y avait des gens qui n'avaient pas mangé de pâtisserie depuis des années pour cette raison-là.. Certains ont pleuré dans le magasin quand j'ai ouvert tellement c'était fou pour eux de remanger un croissant ou un pain au chocolat.»

Et pourquoi ne pas créer un corner vegan dans votre boulangerie-pâtisserie?

Ce serait une corde de plus à votre arc ...

Fl de Thier





Vous trouverez ci-dessous la lettre du Ministre des Classes moyennes, des Indépendants, des PME, de l'Agriculture, des Réformes institutionnelles, du Renouveau démocratique et des Relations avec le Parlement, David Clarinval.

Cette lettre fait suite au courrier de Mr Denoncin, Président de la Fédération, concernant la hausse des prix de l'énergie.

Monsieur le Président,

Cher Monsieur Denoncin,

Par la présente j'accuse bonne réception de votre lettre au nom de la Fédération francophone dont vous êtes le Président. Je vous en remercie.

Ministre fédéral des Indépendants et des PME, je suis en contact quotidien avec le terrain. Votre lettre n'est donc pas une surprise mais elle officialise une question qui m'a été posée à plusieurs reprises et qui me préoccupe autant que vous.

La crise du COVID, qui est sur le point de finir j'espère, a été dure et se fera sentir encore un certain temps. La hausse des prix de l'énergie est dramatique pour de très nombreux citoyens, comme de très nombreux indépendants et PME. Le gouvernement est bien conscient de la gravité du problème.

Votre secteur, où les produits de qualité nécessitent des ressources énergétiques importantes (et des énergies humaines tout aussi grandes) est certainement parmi les plus impactés.

Suite à l'accord conclu récemment en matière d'énergie, les indépendants bénéficieront des mesures gouvernementales au même titre que les autres groupes professionnels ; dans ce cadre, j'ai obtenu une enveloppe de 6,8 millions d'euros pour prendre des mesures supplémentaires pour le pouvoir d'achat des indépendants, que je prépare en ce moment.

Le gouvernement étudie aussi d'autres mesures pour faire baisser les prix de l'énergie pour les indépendants mais il y a peu d'espoir que des mesures concrètes pourront être prises. Je continuerai à insister sur cet enjeu qui est important pour vous et pour vos clients. Il l'est aussi pour la qualité de nos traditions alimentaires. Nous devons défendre nos produits de bouche raffinés et délicats, auxquels je suis autant attaché que vous.

Veuillez agréer, Monsieur le Président, cher Monsieur Denoncin, l'expression de ma parfaite considération.

David Clarinval

Produire sa propre énergie,

c'est ce qu'ont décidé les Etablissements Denis!

Vous connaissez très probablement les Etablissements Denis, un acteur incontournable pour les métiers de bouche. Cette société, forte de plus de 70 ans d'expérience, livre les boulangeries et pâtisseries mais aussi les restaurants, les chocolatiers et les traiteurs en Belgique et au Luxembourg.

Il y a une quinzaine d'années, alors que Marc-Henri Denis n'est pas encore à la tête de l'entreprise, son père décide de construire le bâtiment de 5.000m² situé dans le zoning de Rochefort. On y retrouve un magasin ouvert aux particuliers et professionnels, une zone de stockage ainsi que des grandes chambres froides dont les consommations énergétiques sont très importantes.

2010. UNE PREMIÈRE INSTALLATION PHOTOVOLTAÏQUE

En 2010, la filière photovoltaïque bat son plein et rencontre un franc succès. L'octroi des certificats verts est attractif et, pour une raison économique, M. Denis décide alors d'installer près de 560 panneaux sur la toiture du bâtiment de Rochefort. On remarque aujourd'hui que le prix d'une telle unité est près de 4x moins cher qu'à l'époque! Elle sera donc amortie dès 2024. Les gains annuels pour l'entreprise sont tout de même importants puisque près de 16% de la consommation d'électricité est couverte.

DOUZE ANS PLUS TARD, QUE PRODUIT CETTE INSTALLATION? QUELLE EST SA RENTABILITÉ ?

Marc-Henri Denis n'est pas du genre à se reposer sur ses acquis. Après s'être rendu compte que deux onduleurs de l'installation étaient dysfonctionnels, il rencontre Broptimize afin de réaliser un premier diagnostic de l'unité photovoltaïque existante. Pour une telle consommation énergétique, provenant principalement des nombreux éclairages, zones frigorifiées et camions réfrigérés à recharger, une sous-production d'énergie peut causer des pertes économiques conséquentes pour l'investissement réalisé au préalable. En effet, la

rentabilité d'une installation photovoltaïque découle de deux aspects principaux : son prix d'achat et sa production annuelle.

« Je savais que je devais changer ces onduleurs défaillants mais, seul, je trainais à le faire. En plus, je voulais connaître la rentabilité et l'efficacité de l'installation. Je voulais aussi savoir s'il était possible d'améliorer la production d'énergie verte en agrandissant l'unité existante. »

Broptimize, partenaire de FFr BoulPat, réalise alors un premier audit énergétique afin d'établir un état des lieux de la performance de l'unité photovoltaïque, de mettre en évidence les éventuelles anomalies causant des sous-productions et de déterminer les mesures à entreprendre pour garantir la performance énergétique de l'installation pour, in fine, maximiser le retour sur investissement.

Le résultat est sans appel ; deux onduleurs sont bien défectueux et les remplacer serait profitable pour les finances de l'entreprise. Cela permettrait en effet un gain net annuel de près de 4.000€ dès la deuxième année du remplacement. De plus, 7 tonnes de CO₂ seraient économisées annuellement.

AUGMENTER LA PRODUCTION DE L'INSTALLATION POUR RÉDUIRE SES COÛTS ÉNERGÉTIQUES

Aujourd'hui, le prix des matières premières, tous secteurs confondus, s'envole. C'est également le cas du prix de l'énergie! L'optimisation des coûts devient un sujet central pour les entreprises et les coûts énergétiques prennent désormais une place prépondérante dans cette réflexion.

À la suite de l'audit réalisé, les ingénieurs de Broptimize se sont rendus compte qu'il était possible de produire encore plus d'énergie verte grâce à une extension de l'installation photovoltaïque existante.

Dix ans plus tôt, un nombre maximal de panneaux avait été estimé par l'installateur, en répartissant la charge



sur toute la surface de la toiture. En parallèle à l'audit énergétique, Broptimize réalise une étude de stabilité afin de compléter son diagnostic. Les conclusions sont prometteuses puisque la toiture peut supporter une charge supplémentaire ; il est donc possible de placer de nouveaux panneaux.

Durant ces dix dernières années, la filière a énormément progressé et les nouvelles technologies présentes sur le marché sont bien plus performantes. Ajouter des panneaux à l'installation existante est économiquement viable pour ce grossiste, puisqu'il pourrait **produire** iusqu'à 25% de sa consommation énergétique! Le retour sur investissement est de seulement 6 années, avec une rentabilité de près de 5%. Si l'on compare les taux bancaires du moment, il est nettement préférable d'investir dans une unité photovoltaïque que de laisser son capital sur un compte en banque.

D'AUTRES PROJETS D'OPTIMISATION **ÉNERGÉTIQUE EN VUE**

Produire son énergie et s'intéresser aux installations existantes est un premier grand pas vers une organisation plus compétitive et plus durable. Réduire sa consommation est également important!

L'optimisation des installations frigorifiques, qui représentent également la majeure partie des consommations au sein d'une boulangerie, pourrait être le prochain projet des Etablissements Denis. Au vu des énormes dépenses énergétiques de l'entreprise (près de 500Mwh malgré les panneaux existants), il n'est à ce jour pas possible d'être « autonome » en énergie. Cependant, réduire la consommation permettra d'améliorer encore plus l'autoconsommation mesurée à 25% puisque les dépenses énergétiques diminueront.

Avant cela, Marc-Henri Denis s'intéresse à l'installation de bornes électriques afin de faire bénéficier ses employés mais également ses clients de plusieurs stations de recharge.

ÊTRE ACCOMPAGNÉ POUR LA MISE EN OEUVRE DE SES PROJETS PAR BROPTIMIZE

Les Etablissements Denis ont bien compris que, sans les compétences en la matière, il est difficile d'étudier en profondeur toutes les solutions d'optimisation possibles.

Que faire pour améliorer les performances énergétiques ? Quel fournisseur choisir ? Est-ce un investissement rentable à court ou moyen terme ? Vers qui dois-je me tourner pour les démarches administratives et techniques ? » Avec l'aide de Broptimize, les questions que se posait Marc-Henri ont trouvé une réponse. Comme il l'explique, « être accompagné par un consultant externe pousse à passer de la réflexion à l'action de manière

COMMUNICATION FOURNISSEUR

concrète. Le prix d'achat, le retour sur investissement, la rentabilité à long terme et l'impact environnemental sont alors bien balancés. »

Il ajoute que « l'étude réalisée est très complète et l'approche très professionnelle. Les ingénieurs se sont rendus plusieurs fois à l'entreprise et ont proposé plusieurs solutions afin de nous laisser prendre les décisions finales. Les rapports remis sont expliqués en détail. Il y vraiment un côté pédagogique qui m'a permis de comprendre l'installation photovoltaïque, projet pensé initialement par mon père. ».

A la suite de l'audit énergétique réalisé par les ingénieurs de Broptimize, une solution à laquelle Marc-Henri Denis n'avait pas pensé a été émise : installer une batterie de condensateur. Celle-ci permettrait d'éviter

les pénalités financières imposées par le gestionnaire de réseau à cause d'un mauvais Cos Phi, une valeur retrouvée sur les factures d'énergie d'un établissement relié à la moyenne ou haute tension.

« C'est en analysant mes données de consommation pour l'audit énergétique de l'installation photovoltaïque que les ingénieurs ont remarqué ce souci de pénalité par le gestionnaire de réseau. Je n'étais même pas au courant de ces frais. Les connaissances techniques du marché et l'accompagnement de Broptimize m'ont donc fait directement prendre conscience qu'installer une batterie de condensateur pourrait, à court comme à long terme, me faire réaliser des économies supplémentaires. »

DES AIDES AU FINANCEMENT DISPONIBLES

Pour toute entreprise, il existe des aides au financement afin de concrétiser la mise en œuvre de son projet énergétique. On peut retenir, notamment, Novallia. Cet acteur du financement de l'Innovation et de la Transition Energétique pour les PME wallonnes octroie à ces dernières de nombreuses aides financières afin de les aider à réduire leur consommation d'énergie. Ce soutien pécunier est subordonné et n'influence donc pas la ligne de crédit des PME auprès de leur banque!

De plus, selon le statut de l'entreprise (SA, SRL...), celle-ci peut bénéficier de Chèques-Entreprises afin de se faire accompagner pour différents types d'études techniques, telles que celles réalisées par Broptimize. Le montant de ces chèques peut s'élever à 75% du montant total de l'étude... Un avantage considérable qui permet d'être accompagné à moindre coût.

Contact

info@broptimize.be 019/51.41.79 www.broptimize.be



LES MOULINS DU Contact: B. Brouwers: 0496 586 613 J-F Delbrouck: 0491 289 454

PAIN EQUILIBRIUM

Pour votre **SANTE**, le pain EQUILIBRIUM

- RICHE en PROTEINE (locale et régionale)
- RICHE en FIBRES (naturelle)
- SOURCE d'OMEGA 3

Protéagineux, farine de blé, farine intégrale d'épeautre, flocons d'avoine, graines de lin



beau point de vue

de nos anciens sur l'écologie

Quand une vieille dame a choisi le sac en plastique pour ses achats, la caissière lui a reproché de ne pas se mettre à « l'écologie ».

La caissière dit à la dame que la génération de la vieille dame ne comprenait tout simplement pas le mouvement écologique ; que seuls les jeunes allaient payer pour la vieille génération qui a gaspillé toutes les ressources!

Alors qu'elle quittait le magasin, la mine déconfite, la caissière en rajouta : « Ce sont des gens comme vous qui ont ruiné toutes les ressources à nos dépens. C'est vrai, vous ne considériez absolument pas la protection de l'environnement dans votre temps!

La vieille dame finit par dire qu'à l'époque, on retournait les bouteilles de lait, les bouteilles de vin et de bière au magasin. Le magasin les renvoyait à l'usine pour être lavées, stérilisées et remplies à nouveau; on utilisait les mêmes bouteilles à plusieurs reprises. À cette époque, les bouteilles étaient réellement recyclées, mais on ne connaissait pas le mouvement écologique. En son temps, on montait l'escalier: on n'avait pas d'escaliers roulants dans tous les magasins ou dans les bureaux. On marchait jusqu'à l'épicerie du coin. On ne prenait pas sa voiture à chaque fois qu'il fallait se déplacer de deux coins de rue. Mais, c'est vrai, on ne connaissait pas le mouvement écologique. À l'époque, on lavait les couches des bébés ; on ne connaissait pas les couches jetables. On faisait sécher les vêtements dehors sur une corde à linge; pas dans un machine avalant des Kilowats. On utilisait l'énergie éolienne et solaire pour vraiment sécher les vêtements. À l'époque, on recyclait systématiquement les vêtements qui passaient d'un frère ou d'une soeur à l'autre. C'est vrai! Elle ne connaissait pas le mouvement écologique. À l'époque, on n'avait qu'une TV ou une radio dans la maison; pas une télé dans chaque chambre. Et la télévision avait un petit écran de la taille d'une boîte de pizza, pas un écran de la taille de l'État du Texas Dans la cuisine, on s'activait pour fouetter les préparations culinaires et pour préparer les repas; on ne disposait pas de tous ces gadgets électriques spécialisés pour tout préparer sans efforts. Quand on emballait des éléments fragiles à envoyer par la poste, on utilisait des rembourrages comme du papier journal ou de l'ouate, dans des boîtes ayant déjà servi, pas des bulles en mousse de polystyrène ou en plastique. À l'époque, on utilisait

l'huile de coude pour tondre le gazon; on n'avait pas de tondeuses à essence auto-propulsées. À l'époque, on travaillait physiquement; on n'avait pas besoin de prendre la voiture pour aller dans un club de gym afin de courir sur des tapis roulants qui fonctionnent à l'électricité. Mais, vous avez raison : je ne connaissais pas le mouvement écologique. À l'époque, on buvait de l'eau à la fontaine quand on avait soif; on n'utilisait pas de tasses ou de bouteilles en plastique à jeter à chaque fois qu'on voulait prendre de l'eau. On remplissait les stylos plumes dans une bouteille d'encre au lieu d'acheter un nouveau stylo; on remplaçait les lames de rasoir au lieu de jeter le rasoir tout simplement à chaque rasage. Mais, c'est vrai, on ne connaissait pas le mouvement écologique. À l'époque, les enfants gardaient le même cartable durant plusieurs années, les cahiers continuaient d'une année sur l'autre, les crayons de couleurs, gommes, tailles crayon et autres accessoires duraient tant qu'ils pouvaient, pas un cartable tous les ans et des cahiers jetés fin juin, de nouveaux crayons et gommes avec un nouveau slogan à chaque rentrée. Mais, c'est vrai, on ne connaissait pas le mouvement écologique. On avait une prise de courant par pièce, pas une bande multi-prises pour alimenter toute la panoplie des accessoires électriques indispensables aux jeunes d'aujourd'hui.» A mon époque, c'est vrai, on ne connaissait pas le mouvement écologique, mais on vivait chaque jour de la vie dans le respect de l'environnement. Au plaisir, Mademoiselle!



Les dernières actualités

en bref

TAXATION DES ASSURANCES-VIE

Le décret prévoit des correctifs pour limiter l'attrait fiscal d'une planification successorale vie l'assurancevie. Désormais, en cas de donation d'assurance-vie, le donataire sera taxé en droits de succession sur l'éventuelle plus-value réalisée entre le jour de la donation et celui du décès du donateur.

Cependant, le décret peut aussi se révéler favorable dans certaines situations. Ainsi, dans le cas d'époux ayant souscrit ensemble une police se dénouant au décès du dernier d'entre eux, la taxation n'aura plus lieu au décès du premier conjoint mais uniquement au décès du second. Cela offre la possibilité au survivant de s'organiser, sous certaines conditions, pour éviter tout impôt lors du dénouement de la police.

FINI LES FAUX VÉHICULES UTILITAIRES

Fini d'immatriculer en Wallonie un pick-up ou un SUV en tant qu'utilitaire et d'en faire un usage totalement privé. Le régime fiscal favorable (pas de taxe de mise en circulation, taxe de circulation forfaitaire maximale de 148,76 euros) sera réservé aux camionnettes à usage professionnel, c'est-à-dire celles immatriculées soit au nom d'un indépendant (principal ou complémentaire) en personne physique enregistré à la Banque-Carrefour de entreprises (BCE); soit au nom d'une personne morale inscrite ou non à la BCE.

Le véhicule doit en outre être utilisé, même partiellement, pour l'exercice de l'activité professionnelle de l'indépendant, ou pour réaliser l'objet, l'un des buts au moins, ou l'une des missions au moins de la personne morale. Si ces conditions ne sont pas remplies ou si le



véhicule ne répond pas spécificités techniques (masse maximale, taille de l'espace de chargement, plancher sur l'espace de chargement, etc.), il sera soumis aux taxes de circulation et de mise en circulation qui existent pour les véhicules classiques.

RÉNOVATION: UNE MENTION SUR LA FACTURE REMPLACE L'ATTESTATION DE TVA POUR LE TAUX DE 6 %

Certains travaux de rénovation de logements privés bénéficient du taux de TVA réduit à 6 %. Il faut. pour l'obtenir, selon le régime actuel, remettre une « attestation formelle et précise » à l'entrepreneur, qui fait état de l'existence des divers éléments justificatifs de l'application du taux réduit.

Mais un amendement au projet de loi « portant des dispositions diverses en matière de TVA » vient alléger la charge administrative que nécessite cette attestation. Depuis le 1er janvier 2022, elle sera remplacée par une déclaration détaillée sur la facture. Fini donc l'attestation de TVA, qu'il était parfois difficile d'obtenir auprès des clients pour les entrepreneurs.

La déclaration, sur la facture, devra être énoncée comme suit, indique l'amendement : « Taux de TVA : en l'absence de contestation par écrit, dans un délai d'un mois à compter de la réception de la facture, le client est présumé reconnaître que les travaux sont effectués à un bâtiment d'habitation dont la première occupation a eu lieu au cours d'une année civile qui précède d'au moins (10 ou 15 ans) la date de la première facture relative à ces travaux, qu'après l'exécution de ces travaux, l'habitation est utilisée, soit exclusivement, soit à titre principal comme logement privé et que ces travaux sont fournis et facturés à un consommateur final. Si au moins une de ces conditions n'est pas remplie, le taux normal de TVA de 21 % sera applicable et le client endossera, par rapport à ces conditions, la responsabilité quant au paiement de la taxe, des intérêts et des amendes dus».

Une période transitoire est prévue. « Il est encore possible de travailler avec une attestation jusqu'au 30 juin 2022, de sorte que les assujettis concernés disposent de suffisamment de temps pour adapter leurs procédures de travail internes nécessaires afin de se conformer à leurs obligations comptables, notamment en termes de facturation de leurs opérations ».

L'habitation, pour bénéficier du taux réduit sur vos travaux de rénovation, doit être privée ou les travaux doivent porter sur la partie privée d'un immeuble mixte (logement utilisé partiellement comme habitation et





partiellement pour l'exercice d'une profession). Le logement doit avoir au moins 10 ans d'ancienneté. Cet âge était déterminé par la date de sa première occupation. Le nouvel amendement modifie le point de départ du délai, qui est désormais précisément la première occupation

« au cours d'une année civile qui précède d'au moins 10 ans la première facture relative à ces conditions.

C'est donc l'année civile au cours de laquelle la première occupation du bien a eu lieu qui est prise en compte et pas spécifiquement la date précise de cette première occupation.

D'autres critères sont également indispensables pour obtenir le taux de TVA réduit. Les travaux doivent :

- être réalisés par des professionnels (main-d'œuvre et fourniture);
- être facturés au consommateur final (propriétaire, de l'usufruitier, du locataire...);
- concerner les sanitaires, l'électricité, le chauffage central ou la climatisation, l'isolation, une cuisine équipée, des placards de rangement, etc.

PROLONGATION DE LA TVA A 6 % SUR LES DÉMOLITIONS-RECONSTRUCTIONS AU-DELÀ DE 2022

Le taux réduit de TVA à 6% sur les démolitionsreconstructions, élargi à l'ensemble du territoire belge en 2021, est prolongé depuis le 31 décembre 2021.

Le Conseil des ministres européens des Finances (Ecofin) a adopté début décembre un compromis pour amender la directive sur les taux de TVA afin de permettre aux Etats membres d'appliquer des taux réduits, jusqu'à 5% sur une série de biens et services, dont la TVA à 6% sur les démolitions-reconstructions en Belgique.

Tous les projets réalisés par des promoteurs immobiliers ou des constructeurs/personnes physiques sont éligibles à ce taux de TVA réduit, qui est toutefois réservé à l'habitation familiale dite «propre et unique» occupée par le propriétaire pendant une période de minimum cinq ans et dont la surface totale habitable ne dépasse pas 200 m2.

Les résidences secondaires et les biens donnés en location n'y sont donc pas éligibles. Par ailleurs, **vous ne** pouvez pas être propriétaire d'une autre habitation. Mais cette exclusion ne vise par les logements dont vous êtes copropriétaire, nu-propriétaire ou usufruitier à la suite d'un héritage.

Cette mesure en matière de démolition et de reconstruction s'ajoute à la règle existante pour les 32 centres urbains qui bénéficiaient déjà, avant la mise en place de cette nouvelle mesure, du taux de TVA réduit sur les démolitions-reconstructions.

SIMPLIFICATION DE LA PRIME RÉNOVATION **POUR LES TOITURES ET PETITS TRAVAUX EN WALLONIE**

Le gouvernement wallon a approuvé, en première lecture, un projet d'arrêté instaurant un régime d'aide simplifié pour certains travaux. Cette mesure, qui devrait entrer en vigueur au premier semestre de 2022, prendra la forme d'une prime simplifiée et complémentaire au système actuel de prime habitation. Elle permettra aux citoyens et aux association de copropriétaires de bénéficier de primes pour l'isolation des toitures et pour la réalisation de petits travaux de salubrité et de rénovation énergétique de moins de 3.000 euros sans devoir effectuer d'audit énergétique préalable, nécessaire actuellement à l'octroi de certaines primes.

Les travaux éligibles sont :

- Des travaux relatifs à la toiture Ils doivent avoir vocation à économiser de l'énergie (investissements relatifs à l'isolation thermique de la toiture ou des combles) ou concerner la salubrité, comme le remplacement de la couverture d'un versant de la toiture, l'appropriation de la charpente du logement ou encore le remplacement du dispositif de collecte et d'évacuation des eaux pluviales.
- Des travaux de moins de 3.000 euros Là aussi les travaux doivent permettre d'économiser de l'énergie (système de chauffage, remplacement des vitrages, des menuiseries, pompe à chaleur, système de ventilation ...) ou être liés à la salubrité (stabilité, assèchement et salubrité des murs et sols, mise en conformité de la ventilation, remplacement d'un escalier, installation d'un système d'égouttage...).

ERRATA

Dans notre numéro de février dernier, en page 19 dans le carnet forfait glaciers, une faute de frappe s'est glissée en 3e colonne du paragraphe des parfums il s'agit bien d'une diminution de 0,40 euros et non de 0,040 € **du prix des myrtilles** par rapport à l'année précédente.

Nous prions nos lecteurs d'accepter toutes nos excuses.

G. Xhauflaire

GCT relative à l'intervention de l'employeur pour la GP 118,

applicable depuis le 1/02/2022

COMMISSION PARITAIRE DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE CP 118

Convention collective de travail du 18 janvier 2022 relative à l'intervention des employeurs dans les frais de déplacement des ouvriers, conclue au sein de la commission paritaire 118 de l'industrie alimentaire.

CHAPITRE Ier – CHAMP D'APPLICATION

Art. 1er. § 1er. La présente convention collective de travail est d'application aux employeurs et aux ouvriers de l'industrie alimentaire.

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

CHAPITRE II – INTERVENTION DE L'EMPLOYEUR

- **Art. 2.** L'intervention de l'employeur dans les frais de déplacement des ouvriers est fixée comme suit :
- a) Transport par chemin de fer (Société Nationale des Chemins de fer Belges) :

L'intervention de l'employeur dans le prix du titre de transport utilisé est calculée sur la base des tarifs des cartes-train de la SNCB.

L'intervention s'élève à 80 % en moyenne du prix de la carte-train.

L'annexe 1 contient les montants d'application à partir du 1^{er} février 2022.

Chaque année, ce barème sera adapté automatiquement et proportionnellement à l'augmentation des tarifs ferroviaires.

b) Transports en commun publics autres que les chemins de fer :

En ce qui concerne les transports en commun publics autres que les chemins de fer, l'intervention de l'employeur dans le prix des abonnements sera déterminée suivant les modalités fixées ci-après :

- lorsque le prix du transport est proportionnel à la distance, l'intervention de l'employeur dans le prix du titre de transport utilisé est calculée sur la base des tarifs des cartes-train de la SNCB. L'intervention s'élève à 80 % en moyenne du prix de la cartetrain. Cette grille est reprise en annexe 1 de la présente convention collective de travail.
- lorsque le prix est forfaitaire, quelle que soit la distance, l'intervention de l'employeur est déterminée de manière forfaitaire et s'élève à 80 % du prix effectivement payé par le travailleur, sans toutefois excéder le montant de l'intervention de l'employeur pour une distance de 7 kilomètres dans la grille de l'annexe 1.

Chaque année, cette grille sera automatiquement adaptée, proportionnellement à l'augmentation des tarifs ferroviaires.

c) Déplacements à vélo :

Les travailleurs qui se déplacent complètement ou partiellement à vélo, recevront à partir du 1er janvier 2020 une indemnité-vélo de 0,24 euro par kilomètre parcouru (aller-retour, entre le domicile et le lieu de travail), pour la distance complète.

On distingue trois types de vélo :

- Le cycle :

Tout véhicule à deux roues ou plus :

- qui est actionné grâce à la force musculaire,(au moyen de pédales ou de poignées);
- ou qui est équipé d'un moteur à assistance électrique jusqu'à 250 W n'offrant plus de soutien à













partir de 25 km/h (ou moins si le conducteur arrête de pédaler).

- Le cycle motorisé :

Tout véhicule à deux, trois ou quatre roues à pédales :

 qui est équipé d'un mode de propulsion électrique auxiliaire dont le but premier est d'aider au pédalage et dont l'alimentation est interrompue lorsque le véhicule atteint une vitesse maximale de 25 km/h, à l'exclusion des cycles visés ci-dessus.

La puissance nominale continue maximale du moteur électrique s'élève à maximum 1 kW.

- Le speed pedelec :

Tout véhicule à deux roues à pédales (à l'exception des cycles motorisés) :

 qui est équipé d'un mode de propulsion auxiliaire électrique dont le but premier est d'aider au pédalage et dont l'alimentation est interrompue lorsque le véhicule atteint une vitesse maximale de 45 km/h.

La puissance nominale continue maximale du moteur électrique s'élève à maximum 4 kW.

Commentaire paritaire

L'employeur prendra, en vue de l'exonération fiscale et parafiscale de cette indemnité, les mesures nécessaires pour pouvoir constater avec certitude le nombre de déplacements effectivement réalisés à vélo et le montant de l'indemnité vélo, exempté de cotisations sécurité sociale et taxes.

L'indemnité prévue à cet article 2, c) est une indemnité vélo et non pas une indemnité cyclomoteur. Elle ne s'applique pas non plus aux personnes qui se rendent à pied au travail.

d) Autres moyens de transport :

L'intervention de l'employeur est calculée sur la base de la grille reprise en annexe 2 de la présente convention collective de travail, valable à partir du 1er février 2022, à condition que la distance selon le trajet le plus court, entre le point de départ et le point d'arrivée s'élève à 1 kilomètre au moins.

Chaque année, cette grille sera automatiquement adaptée, proportionnellement à l'augmentation des tarifs ferroviaires. En raison de cette adaptation, le montant de l'intervention de l'employeur s'élève chaque année à 70 % en moyenne du prix de la cartetrain pour une même distance.

En cas de covoiturage, l'intervention de l'employeur pour le chauffeur est égale à l'intervention pour le transport ferroviaire (voir grille reprise à l'annexe 1).

CHAPITRE III - MOMENT DU REMBOURSEMENT

- **Art. 3.** Le remboursement des frais de transport dont il est question dans la présente convention collective de travail devra être effectué au moins une fois par mois.
- **Art. 4.** Sans préjudice des dispositions prises dans la présente convention collective de travail, les conditions plus favorables en matière de transport et de remboursement des frais de transport au niveau de l'entreprise restent maintenues.
- **Art. 5.** Les modalités pratiques pour l'exécution de la présente convention collective de travail sont fixées au niveau de l'entreprise.

CHAPITRE IV - DURÉE DE VALIDITÉ

Art. 6. La présente convention collective de travail remplace la convention collective de travail du 22 décembre 2020, (numéro d'enregistrement 163441/CO/118, AR 01/07/21 - MB 25/11/21) conclue au sein de la Commission paritaire 118 de l'industrie alimentaire, concernant l'intervention des employeurs dans les frais de déplacement des ouvriers.

Elle entre en vigueur le 1er février 2022 et est conclue pour une durée indéterminée. Elle peut être résiliée moyennant un préavis de 3 mois, notifié par lettre recommandée à la poste à l'attention du président de la commission paritaire pour l'industrie alimentaire et des organisations qui y sont représentées.

Art. 7. Conformément à l'article 14 de la loi du 5 décembre 1968 sur les conventions collectives de travail et les commissions paritaires, en ce qui concerne la signature de cette convention collective de travail, les signatures des personnes qui la concluent au nom des organisations de travailleurs d'une part et au nom des organisations d'employeurs d'autre part, sont remplacées par le procès-verbal de la réunion approuvé par les membres et signé par le président et le secrétaire.









Annexe 1 : valable à partir du 01/02/2022:

MONTANT DE L'INTERVENTION PATRONALE							
	COVOITURAGE						
КМ	TRANSPORT PUBLIC						
	PAR	RAIL	PAR	PAR	PAR		
	SEMAINE	FLEX	MOIS	3 MOIS	AN		
0-1	7,68	-	25,60	71,20	255,00		
2	8,48	-	28,40	79,20	282,00		
3	9,28	10,60	30,80	86,40	310,00		
4	10,08	11,50	33,60	94,40	337,00		
5	10,96	12,40	36,40	102,50	365,00		
6	11,60	13,20	38,80	109,00	388,00		
7	12,32	14,00	40,80	115,00	411,00		
8	13,04	14,80	43,20	121,50	434,00		
9	13,76	15,60	45,60	128,00	458,00		
10	14,40	16,40	48,00	134,50	481,00		
11	15,12	17,20	50,40	141,00	504,00		
12	15,84	18,00	52,80	148,00	527,00		
13	16,56	18,80	55,20	154,50	551,00		
14	17,20	19,60	57,60	161,00	574,00		
15	17,92	20,40	60,00	167,00	598,00		
16	18,64	21,20	62,40	173,50	621,00		
17	19,36	22,00	64,80	180,00	644,00		
18	20,00	22,80	66,40	187,00	667,00		
19	20,80	23,60	68,80	193,50	690,00		
20	21,60	24,40	71,20	200,00	714,00		
21	22,00	25,20	73,60	206,00	738,00		
22	22,80	26,00	76,00	213,00	761,00		
23	23,60	26,80	78,40	219,00	784,00		
24	24,40	27,60	80,80	226,00	807,00		
25	24,80	28,40	83,20	233,00	830,00		
26	25,60	29,20	85,60	239,00	854,00		
27	26,40	30,00	88,00	246,00	877,00		
28	27,20	30,80	90,40	252,00	900,00		
29	27,60	31,60	92,00	258,00	924,00		
30	28,40	32,40	94,40	265,00	947,00		
31-33	29,60	33,60	98,40	276,00	985,00		
34-36	31,20	35,60	104,00	292,00	1042,00		
37-39	32,80	37,60	109,50	308,00	1099,00		
40-42	34,80	39,60	116,00	324,00	1157,00		

КМ	COVOITURAGE					
	TRANSPORT PUBLIC					
	PAR					
	SEMAINE	FLEX	MOIS	3 MOIS	PAR AN	
43-45	36,40	41,60	121,50	340,00	1214,00	
46-48	38,00	43,20	127,00	356,00	1271,00	
49-51	40,00	45,60	133,00	372,00	1328,00	
52-54	40,80	46,40	137,00	383,00	1369,00	
55-57	42,40	48,00	141,00	394,00	1410,00	
58-60	43,20	49,60	145,00	406,00	1450,00	
61-65	44,80	51,20	150,50	422,00	1505,00	
66-70	47,20	53,60	157,50	440,00	1572,00	
71-75	49,60	56,00	164,00	459,00	1640,00	
76-80	51,20	58,40	171,00	478,00	1708,00	
81-85	53,60	60,80	177,50	498,00	1776,00	
86-90	55,20	63,20	184,00	516,00	1844,00	
91-95	57,60	64,80	191,00	535,00	1912,00	
96-100	59,20	67,20	197,50	554,00	1979,00	
101-105	61,60	69,60	205,00	574,00	2047,00	
106-110	63,20	72,00	211,00	592,00	2115,00	
111-115	65,60	74,40	218,00	611,00	2183,00	
116-120	67,20	76,80	225,00	630,00	2251,00	
121-125	69,60	79,20	232,00	650,00	2319,00	
126-130	72,00	81,60	238,00	668,00	2386,00	
131-135	73,60	84,00	246,00	687,00	2454,00	
136-140	76,00	86,40	252,00	706,00	2522,00	
141-145	77,60	88,00	259,00	726,00	2590,00	
146-150	80,80	91,20	269,00	752,00	2686,00	
151-155	81,60		273,00	763,00	2726,00	
156-160	84,00		279,00	782,00	2794,00	
161-165	85,60		286,00	802,00	2862,00	
166-170	88,00		293,00	820,00	2930,00	
171-175	89,60		300,00	839,00	2998,00	
176-180	92,00		306,00	858,00	3066,00	
181-185	94,40		314,00	878,00	3134,00	
186-190	96,00		320,00	896,00	3202,00	
191-195	98,40		327,00	915,00	3269,00	
196-200	100,00		334,00	934,00	3337,00	













Annexe 2 : valable à partir du 01/02/2022

MONTANT DE L'INTERVENTION PATRONALE						
		TRANSPORT PRIVÉ				
KM	RAIL FLEX	PAR SEMAINE	PAR MOIS	PAR 3 MOIS	PAR AN	
1	9,24	6,72	22,40	62,30	223,30	
2	9,24	7,42	24,85	69,30	247,10	
3	9,24	8,12	26,95	75,60	270,90	
4	10,08	8,82	29,40	82,60	294,70	
5	10,85	9,59	31,85	89,60	319,20	
6	11,55	10,15	33,95	95,20	339,50	
7	12,25	10,78	35,70	100,80	359,80	
8	12,95	11,41	37,80	106,40	380,10	
9	13,65	12,04	39,90	112,00	400,40	
10	14,35	12,60	42,00	117,60	420,70	
11	15,05	13,23	44,10	123,20	441,00	
12	15,75	13,86	46,20	129,50	461,30	
13	16,45	14,49	48,30	135,10	482,30	
14	17,15	15,05	50,40	140,70	502,60	
15	17,85	15,68	52,50	146,30	522,90	
16	18,55	16,31	54,60	151,90	543,20	
17	19,25	16,94	56,70	157,50	563,50	
18	19,95	17,50	58,10	163,80	583,80	
19	20,65	18,20	60,20	169,40	604,10	
20	21,35	18,90	62,30	175,00	624,40	
21	22,05	19,25	64,40	180,60	645,40	
22	22,75	19,95	66,50	186,20	665,70	
23	23,45	20,65	68,60	191,80	686,00	
24	24,15	21,35	70,70	197,40	706,30	
25	24,85	21,70	72,80	203,70	726,60	
26	25,55	22,40	74,90	209,30	746,90	
27	26,25	23,10	77,00	214,90	767,20	
28	26,95	23,80	79,10	220,50	787,50	
29	27,65	24,15	80,50	226,10	808,50	
30	28,35	24,85	82,60	231,70	828,80	
31-33	29,40	25,90	86,10	241,50	861,70	
34-36	31,15	27,30	91,00	255,50	912,10	
37-39	32,90	28,70	95,90	269,50	961,80	
40-42	34,65	30,45	101,50	283,50	1012,20	

		TRANSPORT PRIVÉ				
KM	RAIL FLEX	PAR SEMAINE	PAR MOIS	PAR 3 MOIS	PAR AN	
43-45	36,40	31,85	106,40	297,50	1061,90	
46-48	37,80	33,25	111,30	311,50	1112,30	
49-51	39,90	35,00	116,20	325,50	1162,00	
52-54	40,60	35,70	119,70	335,30	1197,70	
55-57	42,00	37,10	123,20	345,10	1233,40	
58-60	43,40	37,80	126,70	355,60	1269,10	
61-65	44,80	39,20	131,60	368,90	1316,70	
66-70	46,90	41,30	137,90	385,00	1375,50	
71-75	49,00	43,40	143,50	401,80	1435,00	
76-80	51,10	44,80	149,80	418,60	1494,50	
81-85	53,20	46,90	155,40	435,40	1554,00	
86-90	55,30	48,30	161,00	451,50	1613,50	
91-95	56,70	50,40	167,30	468,30	1673,00	
96-100	58,80	51,80	172,90	485,10	1731,80	
101-105	60,90	53,90	179,20	501,90	1791,30	
106-110	63,00	55,30	184,80	518,00	1850,80	
111-115	65,10	57,40	191,10	534,80	1910,30	
116-120	67,20	58,80	196,70	551,60	1969,80	
121-125	69,30	60,90	203,00	568,40	2029,30	
126-130	71,40	63,00	208,60	584,50	2088,10	
131-135	73,50	64,40	214,90	601,30	2147,60	
136-140	75,60	66,50	220,50	618,10	2207,10	
141-145	77,00	67,90	226,80	634,90	2266,60	
146-150	79,80	70,70	235,20	658,00	2349,90	
151-155		71,40	238,70	667,80	2385,60	
156-160		73,50	244,30	684,60	2444,40	
161-165		74,90	250,60	701,40	2503,90	
166-170		77,00	256,20	717,50	2563,40	
171-175		78,40	262,50	734,30	2622,90	
176-180		80,50	268,10	751,10	2682,40	
181-185		82,60	274,40	767,90	2741,90	
186-190		84,00	280,00	784,00	2801,40	
191-195	191	86,10	286,30	800,80	2860,20	
196-200		87,50	291,90	817,60	2919,70	









Des aliments santé

à mettre dans vos gâteaux

Il semblerait que les superaliments cités ci-dessous soient si sains qu'ils aideraient à lutter contre certaines maladies. En voici quelques-uns dont les valeurs nutritives et les qualités protectrices ont été reconnues comme exceptionnelles.



Vos clients sont de plus en plus soucieux de leur santé. Profitez de cette opportunité!

LA MYRTILLE

La myrtille (bleuet) a fait l'objet de nombreuses études scientifiques. En effet, elle serait source d'antioxydants permettraient de lutter contre certaines pathologies du quotidien, comme les inflammations des muqueuses de la bouche et de la gorge, la diarrhée et le diabète.

Selon une étude américaine, elle aurait entre 25 et 30 variétés d'antioxydants différents : soit le taux le plus élevé pour un fruit. Une consommation quotidienne de ce fruit pourrait donc aider à réduire les risques de cancers et de maladies cardiovasculaires. Il a récemment été prouvé que les myrtilles avaient également des effets préventifs et réparateurs sur les pertes de mémoire, et pourraient prévenir la maladie d'Alzheimer. En effet, elles amélioreraient la communication entre les cellules cérébrales en éliminant les protéines endommagées du cerveau.

Au niveau des yeux, il s'avère que la myrtille joue, là encore, un rôle dans la régénérescence du violet rétinien, c'est-à-dire le pigment violet dans la rétine qui permet de voir dans la pénombre. Même si certains bienfaits attribués au fruit restent encore à prouver, la plupart d'entre eux ont été étudiés et confirmés. La consommation de myrtilles est recommandée par un grand nombre de chercheurs, qui les préféreront à l'état sauvage : elles gardent toutes leurs propriétés intactes.

Comment les consommer ? Dans une boisson, avec des céréales, une salade de fruits ou un yaourt, les myrtilles peuvent être ajoutées facilement à certains de vos gâteaux.

LA BETTERAVE

La betterave est une source d'acide folique, de fibres, et de composés organiques. Elle s'inscrit parmi les meilleurs superaliments du fait de ses propriétés antioxydantes, mais aussi de sa richesse en calcium, en fer, en minéraux et en vitamines.

C'est un légume bourré de nitrates qui, entre autres, augmentent les performances sportives. De plus, selon une étude, le jus de betterave aiderait les personnes âgées à lutter contre la maladie d'Alzheimer, car ils dilatent les vaisseaux sanguins et font baisser la pression artérielle. Il a été prouvé que la betterave permet d'augmenter le taux de globules blancs (défenseurs de l'organisme) et les globules rouges (capteurs d'oxygène), ce qui permet de faciliter la circulation du sang. On qualifie également la betterave de légume tonifiant et vivifiant : sa teneur en glucides (8 à 10 %) est une véritable source d'énergie.

Comment la consommer ? Crue en salade, en jus, en potage ou encore cuite, la betterave fait partie des légumes les plus sucrés : il est conseillé de surveiller sa cuisson afin qu'elle ne perde pas sa teneur en vitamines.

Et dans les gâteaux ! J'ai goûté des muffins chocobetterave, c'était un délice!

LE CHOCOLAT NOIR

gourmand plaisir superaliments, c'est le chocolat noir. Riche en antioxydants grâce à ses flavonoïdes (10 %), il favoriserait la réduction de radicaux libres dans l'organisme.

L'acide stéarique présent dans les acides gras saturés et le fer présents dans le chocolat seraient bénéfiques sur le plan cardiovasculaire, tout comme le magnésium qu'il contient. Une récente étude a ainsi démontré ses



bienfaits sur les risques d'athérosclérose : le chocolat noir permettrait de restaurer la flexibilité des artères et d'éviter le dépôt des plaques de globules blancs sur les parois artérielles. Il ferait également partie des aliments aui procurent une sensation de bonne humeur, et aui aident à lutter contre le stress. Si les études à propos des bienfaits du chocolat noir restent controversées, la plupart d'entre elles conseillent d'en consommer entre 7 et 20 grammes par jour afin de profiter de ses effets.

LE THÉ VERT ET NOIR

Les superaliments se déclinent aussi à travers les boissons. On retrouve ainsi les thés vert et noir, qui contiennent des flavonoïdes et des catéchines, de puissants antioxydants.

En ce qui concerne le thé vert, certaines études ont démontré qu'il aiderait à réduire le taux de cholestérol et les troubles digestifs grâce à sa forte concentration en EGCG (catéchine). D'autres récentes recherches supposeraient que la consommation de thé vert permettrait de prévenir les risques de cancer de la peau et des poumons. L'intérêt des scientifiques pour le thé vert n'est pas anodin : ses bienfaits sont étudiés depuis des années et se prouvent chaque jour un peu plus.

Concernant le thé noir, il s'agit d'une variété de thé plus forte en caféine. Il améliorerait ainsi les capacités mentales et l'humeur en général, tout en apportant une meilleure hydratation au corps. Comme le thé vert, il aurait également des vertus d'antioxydant, mais aussi une forte teneur en calcium qui protège la masse osseuse. La prise de 3 tasses de thé noir par jour aiderait à diminuer le risque de survenue d'infarctus de 11 %. Une étude américaine a démontré que se rincer la bouche avec du thé noir limiterait l'apparition de caries. Le thé vert également est considéré comme une des boissons les plus saines au monde, après l'eau.

Et les gâteaux au thé vert sont très bons!

LES BAIES DE GOJI

En médecine traditionnelle chinoise, les baies de goji permettent de protéger le foie, les reins et les organes de la vision.

Par ailleurs, elles stimulent le système immunitaire, peuvent traiter l'infertilité masculine et les troubles respiratoires, ralentissent le vieillissement neurologique et combattent la fatigue et la faiblesse.

Elles sont souvent consommées en cures à la sortie de l'hiver à raison d'une petite poignée par jour, de préférence le matin.

Je sais que certains pâtissiers se sont lancés dans la fabrication de gâteaux agrémentés de baies d e goji. Mais je n'en ai pas encore goûté.

LA SPIRULINE

Faibleencalories, laspiruline contient une grande quantité de protéines, d'antioxydants et d'acide gamma-linolénique (issu de la famille des oméga-6). Elles possèdent des propriétés antioxydantes, antidiabétiques et immunostimulantes.

Chez certaines personnes, la consommation de spiruline peut entraîner divers symptômes comme des troubles gastro-intestinaux ou des maux de tête pouvant survenir, notamment lorsque les dosages de départ sont trop élevés. Pour éviter ces symptômes reliés aux propriétés détoxifiantes de la spiruline, commencer par 1 g par jour durant 1 semaine et augmenter progressivement la dose au cours des semaines suivantes. Par ailleurs, les personnes souffrant de phénylcétonurie doivent éviter la spiruline, car comme tous les aliments renfermant des protéines, elle contient de la phénylalanine.

La spiruline a le vent en poupe depuis quelques années, notamment en pâtisserie.

LES GRAINES DE CHIA

Les graines de chia sont excellentes pour le cœur.

De nombreuses études ont en effet montré qu'elles pouvaient faire chuter la pression artérielle, diminuer le taux de cholestérol dans le sang et éviter ainsi l'obstruction des vaisseaux sanguins. Elles sont par ailleurs riches en fibres, facilitant ainsi la diaestion.

Enfin, parce qu'elles sont très riches en calcium, les graines de chia renforcent les dents et les os et diminuent le risque d'ostéoporose.

Là, il existe de nombreuses variétés de pâtisseries aux graines de chia.

En conclusion, l'innovation est un facteur de réussite et pouvoir communiquer les atouts santé de vos créations est un argument de vente très à la mode!

Nous vous rappelons qu'il est impératif de se conformer strictement à la législation européenne pour toute allégation santé.

Fl de Thier

Sources: Livre Je mange donc je suis, passeportsanté, émission Matière Grise de la RTBF

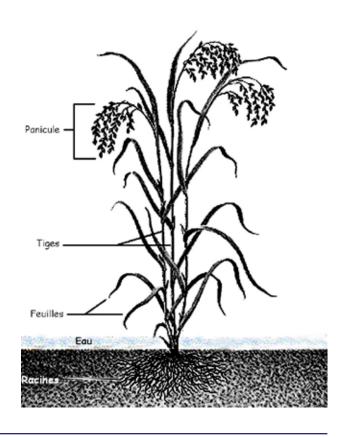
CHRONIQUE **TECHNIQUE**

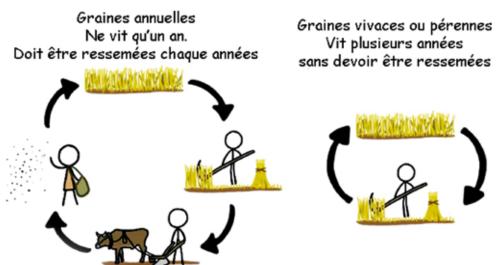
les riz

Avec les riz, nous voilà avec la céréale la plus cuisinée et la moins panifiée. Elle le devient un peu plus par la demande de pains sans gluten. Elle se marie alors souvent à la farine de sarrasin qui, dans le mélange, modérera le côté fade de cette farine de riz blanc. Il faut dire que la poudreuse blanche de riz est proche de l'insipide, en quelque sorte, elle « dilue » le goût.

L'ancêtre commun tous les riz sauvages ou primitifs est asiatique. « Un rhizome et de grosses racines contenant des réserves nutritives lui permette de "revivre" chaque année à partir de ses organes souterrains »1. C'est alors une plante vivace, elle repousse si on la coupe à la tige.

Il y a deux à trois millions d'années, avec le geste de domestication agricole qui modifie la plante riz, elle n'a plus ces capacités du rhizome. Elle ne vit qu'une saison, ce qui nécessite un repiquage annuel des plants issus d'un pépinière ensemencée². Sous certains climats, elle peut donner deux récoltes sur l'année, ce qu'une révolution agricole bien conduite lors du règne de la dynastie Song au xie siècle a permis³. Comme pour le blé et le maïs, le riz va vivre des mutations lors de sa longue domestication avec les paysans qui repèrent les désavantages et avantages de certaines formes de vie de la plante. On peut chiffrer à 8000 ans le temps de cet apprivoisement, où l'on ne va pas garder l'égrenage spontané, mais conserver l'aspect non décorticable. Passer, par le blutage, de la couleur brune à blanche et repiquer les plants près des habitations dans des rizières. Plante tropicale et de pays de mousson, le riz ne supporte pas bien des températures de l'eau inférieure à 14 °C.





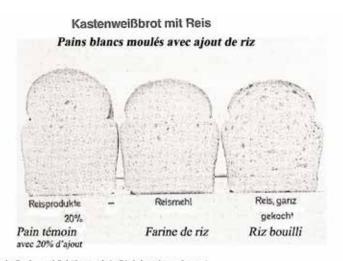
- Michelle Jeanguyot et Nour Ahmadi, Grain de riz, grain de vie, éd. Cirad -Magellan & cie, 2002, p. 15.
- Michelle Jeanguyot et Nour Ahmadi, déjà cité, p. 17-20.
- Michelle Jeanguyot et Nour Ahmadi, déjà cité, p. 30-32.

Le riz dit d'agriculture pluviale est cultivé plus au sec et ne représente que 12 % des récoltes mondiales. On le cultive principalement en Afrique de l'Ouest4 où il a été adopté depuis 3.500 ans dans le delta du Niger.

Les formes de culture irriguées et inondées du riz sont une tout autre pratique agricole qui doit conjuguer la présence sur la terre, de l'eau et de la chaleur. C'est un autre écosystème où tantôt l'irrigation, tantôt le drainage et le curage pour entretenir les canaux, permet un minutieux partage de l'eau, captée dans des parcelles entourées de bourrelets de terre. C'est pourquoi il est difficile ici de s'étendre plus sur le sujet.

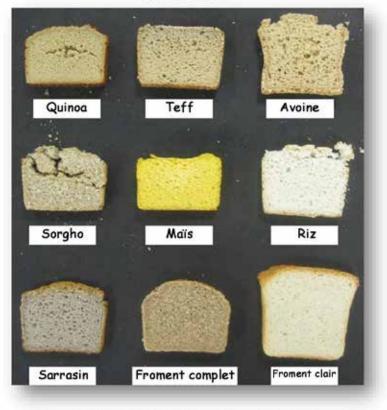
Contentons-nous de repérer les riz qui seraient le plus intéressants à entrer dans la panification. On connait tous le riz cuit dans une atmosphère hermétique, dénommé: riz incollable, (à consommer en période d'examen ;-)), qui est du riz indica étuvé. Les promoteurs de pains au riz de la boulangerie sans gluten à Paris ont jeté leur dévolu sur un riz propre au risotto (plutôt mi long) cultivé dans la plaine du Pô⁵ dont l'irrigation fut dessinée par le génial Léonard De Vinci. Plan d'irrigation encore admiré en 1926 par Vavilov⁶. La réflexion sur la structure de l'amidon de riz peut amener à préférer le riz, plus coûteux parce moins rentable à l'hectare, et dit à tort glutineux. Appellation fallacieuse puisque ce riz ne contient pas de gluten. Il devrait s'appeler riz gluant, riz collant ou riz cireux, waxy en anglais. L'amidon du riz cireux comporte une teneur en amylopectine assez dominante. Ce riz collant est un riz japonica qui permet de confectionner les sushis. Au pays du Soleil levant, il existe une large palette de goût que l'on attribue à la qualité de l'eau. Un des riz collants japonais les plus appréciés - le Kohihikari - atteint les 28 euros au kilo7.

Le riz subira une uniformatisation en nivelant, comme souvent, la qualité gustative et nutritionnelle par le bas. Cela enclenchera de nos jours une recherche de biodiversité et quelquefois un retour vers des riz complets, dits cargo - avec les



Extrait de Spelz- und Schälgetreide(=Céréales vêtues & nues) sous la direction de W.SEIBEL et W.STELLER, éd. Behr, 1993

La qualité des pains sans-gluten est inférieur à leurs homologues de blé en ce qui concerne les attributs de goût, le volume du pain, la texture de la mie, la conservation par lutte anti-microbienne, la fraîcheur.



Extrait d'Elke ARENDT,Progrès dans la recherche du sans-gluten de céréales, avec un accent articulier sur l'impact de levain, Communication au 6ème Sourdough Symposium de Nantes, oct. 2015

⁴ J.-P. Collaert, *Céréales, la plus grande saga que le Monde ait vécue*, éditions Rue de l'échiquier, 2013, p. 551-558.

N. Doboin et T. Teffri-Chambelland, Une autre idée de pain, Des rizières aux délicieuses recettes naturellement sans gluten, éditions de la Martinière, 2018, p. 34.

⁶ Gary Paul Nabhan, Aux sources notre nourriture, Nikolaï Vavilov et la découverte de la biodiversité, édition Nevicata, 2010, p. 80.

⁷ J.-P. Collaert, déjà cité, p. 566-570.

CHRONIQUE TECHNIQUE

enveloppes (son). Le riz paddy étant celui qui a encore son indigeste balle paillée qu'il faut décortiquer.

Si l'on se penche sur l'aspect goût, on pense aux riz dits parfumés, pour les plus connus, le basmati indien ou le jasmin thaïlandais, dans leurs versions originales, révélateurs de terroir. Pour les aspects nutritifs, les riz noirs, pourpres ou rouges plus riches en vitamines et oligo-éléments peuvent prendre de l'importance. Du même coup, consommés complets, ils permettent de lutter contre la maladie du *béri-béri* (qui signifie, « je ne peux pas, je ne peux pas » en singhalais), du fait que les symptômes de cette carence sont la fatique et des troubles nerveux. C'est en introduisant le riz consommé blanc que cette maladie apparut. Ce dont Christiaan Eijkman s'apercut en l'expérimentant sur les poules en 1894 et que le japonais Takaki Kanehiro avait observé 10 ans⁸ avant le hollandais basé à Djakarta (ex-Batavia).

L'hybridation et l'intrusion de la génétique sont de plus en plus à l'ordre du jour, surtout en Chine qui a l'initiative sur les aspects de variétés semi-naines à plus grande rentabilité. Le chercheur chinois Yuan Longping va créer le riz hybride en 1973 qui va par la suite tripler le rendement des rizières, aidé en cela par une armada de soins de produits dits phytosanitaires qui seront remis en question. Là aussi la recherche s'intéresse aux 140.000 variétés traditionnelles aux gènes inédits et les sortent des congélateurs9.

Le riz doré (céréales génétiquement modifiées pour supplémenter l'apport de provitamine A datant de début du xxIe siècle) est aujourd'hui

retravaillé par l'IRRI, le centre de recherche mondial sur le riz installé aux Philippines et présente des teneurs en provitamine A, plus de 20 fois supérieur au premier riz doré¹⁰, il faut savoir que le riz est au naturel très faible en teneur de pro-vitamine A, aidant à lutter contre le rachitisme.

En haut; Riz rond de Chine, Riz sauvage des grands lacs américain et Riz d'Amérique En bas, Riz gluant noir de Thaïlande, Riz gluant blanc de Chine et Riz rouge de Méditerranée

> Dans les tests de méthode de panification du riz en Allemagne¹¹, on remarque que l'emploi d'une portion ébouillantée présente un petit avantage de volume et surtout de conservation du pain cuit.

Extrait de Michelle JEANGUYOT et Nour AHMADI, Grain de riz, grain de vie, éd. CIRAD -Magellan & cie, 200.

M. Dewalque



⁸ Article Takaki Kanehiro sur Wikipédia.

Michelle Jeanguyot et Nour Ahmadi, déjà cité, p. 44.

¹⁰ Michelle Jeanguyot et Nour Ahmadi, déjà cité, p. 128 ; Article Riz sur Wikipédia.

¹¹ W. Seibel et W. Steller, sous la direction de..., Speltz und Schälgetreide, trad.libre : Céréales vêtues et nues, éd. Behr, 1993, 1993.



Lorsque Mario Fonk et Alessandro Licata se rappellent les circonstances de leur rencontre, les deux rient aux éclats. En effet, l'histoire entre le boulanger-entrepreneur et le commercial de Glory a commencé par un simple coup de fil. En un temps record, ils ont implémenté ensemble une solution inédite de Cash Management pour 9 points de vente. Une bonne affaire pour les deux, mais aussi le début d'un partenariat fort et amical.

Mario Fonk parle peu, mais décide beaucoup. En tant que directeur de la boulangerie-pâtisserie Fonk's Backwaren AG à St.Vith, une entreprise familiale à l'Est de la Belgique qu'il dirige avec ses frères, son leitmotiv est simple et clair : « Nous sommes à la recherche continue d'amélioration ». Et cela se voit. Créé en 1947 par le grand-père Fonk, l'entreprise compte à ce jour 9 filiales de boulangeriepâtisserie en Belgique et au Luxembourg et emploie plus de 150 personnes. Il n'y pas que les pains au chocolat ou le pain traditionnel double-cuit de l'Eifel qui font craquer les amateurs. Chez Fonk. le client trouve des produits qu'il adore, tout en découvrant des nouveautés. C'est pourquoi les produits Fonk sont prisés autant par la clientèle de la région que par les touristes flamands, wallons ou allemands.

Le contact avec Glory s'est presque fait par hasard. En cherchant sur le net une nouvelle compteuse-trieuse de billets et de pièces, Mario Fonk tombe sur la page de Glory, leader mondial en solutions de cash management situé à Zellik. Mario aime agir vite et il prend directement son téléphone. De l'autre côté, Alessandro Licata, Sales Manager chez Glory, décroche aussitôt et il s'ensuit un vif échange : « J'ai directement senti que M. Fonk ne faisait aucun compromis sur la qualité. Pour pouvoir lui proposer la meilleure solution, il fallait qu'il vienne voire

le fonctionnement de chaque solution dans notre showroom.» Seulement deux jours plus tard, Mario Fonk et son épouse rendent visite à M. Licata.

Lorsqu'il y repense, M. Fonk a le sourire aux coins des lèvres : « Je suis allé chez Glory pour acheter une simple compteuse-trieuse pour notre siège central et j'en ressors avec une solution complète de cash management. » En découvrant de ses propres yeux les possibilités automatisées des solutions de Glory, M. Fonk comprend l'immense potentiel pour ses boulangeries : un



système cash management plus efficace, plus hygiénique et plus sécurisé. Mais M. Fonk voit d'autres avantages possibles qui mettent Glory et M. Licata devant un grand défi : « Le traitement en back-office était très long chez Fonk. Après m'avoir fait découvrir ses 9 succursales situées entre Liège et le Nord du Luxembourg, Mario exprima le souhait non seulement de gagner du temps, mais aussi d'avoir un aperçu in real time du flux d'argent dans toutes ses filiales à partir de sa centrale. »

Une première phase de test dans un des magasins suffit à Mario Fonk, sa famille et ses collaborateurs pour être convaincus : « La solution améliore non seulement l'expérience de nos clients, mais elle soulage le travail de notre personnel. Et surtout, elle a fait augmenter notre chiffre d'affaires de presque 10%. » Ainsi, en l'espace de 3 mois seulement, toutes les filiales ont été équipées des solutions cashinfinity. Pour Fonk's Backwaren le succès est immédiatement au rendez-vous, comme l'assure Mario Fonk: « Avec Glory, tout a été rapide et efficace. Si c'était à refaire, je le referai immédiatement. » En effet, Mario Fonk, n'a pas seulement apprécié la grande réactivité de Glory, mais aussi le côté relationnel. Les collaborateurs de Fonk peuvent à nouveau se concentrer sur l'essentiel : La qualité tant des produits que du service.

L'échantillonnage promotionnel ou sampling:

un outil de marketing direct efficace

Dans un contexte marketing, le terme d'échantillonnage peut prendre principalement deux sens distincts.

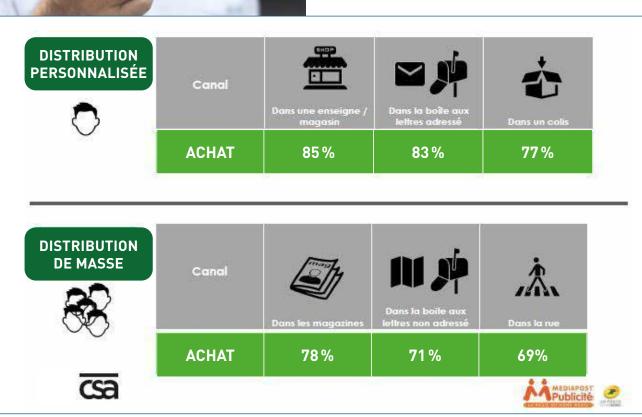
L'échantillonnage peut être une technique promotionnelle (voir échantillonnage promotionnel ci-dessous) ou le processus de constitution de l'échantillon lors d'une étude marketing (ce 2° point ne sera pas abordé ici).



L'échantillonnage promotionnel est une technique de promotion des ventes qui consiste à offrir gratuitement au consommateur une quantité de produit inférieure à l'unité de vente habituelle. L'échantillonnage peut se faire en point de vente, sur un lieu de circulation, par encart presse ou par voie postale.

Vous êtes nombreux à le pratiquer et je vous encourage à continuer.

Je vais chez le même pâtissier depuis ma tendre enfance et chaque fois qu'il me donne un morceau de gâteau ou biscuit (une nouvelle création par exemple) et que cela me plaît, je craque!





C'est un atout majeur dans votre stratégie marketing pour faire découvrir vos produits et innovations.

Cet outil marketing part du constat qu'un testeur convaincu est un futur acheteur.

L'échantillonnage est un outil parfait pour convaincre par la preuve!

Le sampling est pertinent, car c'est une communication tridimensionnelle: on voit, on sent, on touche...

Avec la prépondérance du numérique, le consommateur a de plus en plus envie de tester des textures, des goûts, des parfums etc.

Les gens perçoivent cela comme un « cadeau », un « don » de la marque ou du magasin. Certains se sentent même un peu coupables de ne pas acheter!

Le sampling souffre de mauvaise réputation et d'une image de vieux levier marketing, pourtant il est un outil marketing qui peut avoir de belles retombées positives pour une entreprise, petite ou grande.



Le sampling s'adresse à des clients habituels pour montrer une nouvelle création ou une variante par rapport à ce qu'ils prennent toujours mais c'est également une solution peu coûteuse pour gagner de nouveaux consommateurs. Car si un nouveau client rentre dans votre boulangerie-pâtisserie et que vous lui faites goûter un de vos produits, s'il l'aime, il reviendra plus facilement.

Selon une étude réalisée il y a peu :

- 84% des personnes ont déjà acheté un produit testé en échantillon.
- 48 % utilisent instantanément le produit offert.

Dans cette étude, qui teste les différentes techniques d'échantillonnage (sur lieu de vente, par la poste, dans les revues, dans les parkings, sur la route, etc.) la grande majorité des 1500 sondés a indiqué avoir déjà reçu des échantillons (90%). Près de la moitié d'entre eux (48%) a déclaré utiliser instantanément le produit offert et 37 % l'achètent. Parmi les canaux de distribution analysés, on remarque que les magasins et les courriers adressés sont ceux qui sont les plus appréciés par les répondants.

TRANSFORMATION EN ACHATS **EN FONCTION DES CANAUX**

En conclusion, si vous utilisez déjà cet outil marketing, continuez et développez-le et si vous n'avez jamais essayé, testez-le!

Cette démarche doit bien entendu se faire dans le respect de la sécurité alimentaire.

Fl de Thier

RECETTE

Babka au citron (gâteau de pâques polonais)

Je sais qu'il est plutôt traditionnel de servir un dessert au chocolat pour Pâques mais c'est vers le babka que je me suis tournée car c'est un gâteau traditionnel de Pâques en Pologne, en Bulgarie, en Macédoine et en Albanie, pays chers à mon cœur.

C'est un gâteau fait avec de la fécule de pommes de terre ainsi que de la poudre d'amande, ce qui lui donne une texture fine et fondante.

C'est vraiment un très bon gâteau, pas très sucré et bien citronné.



Ingrédients

Pour 12 personnes

- ♦ 250 g de beurre à température ambiante
- ♦ 150 g de sucre glace
- 5 œufs
- ♦ Le zeste fin de 2 citrons
- ♦ Le jus d'1 et 1/2 citrons
- ♦ 300 q de farine
- ♦ 120 g de fécule de pommes de terre
- ♦ 100 g de poudre d'amande
- 12 g poudre à lever (Backing powder)
- ♦ 4 q de sel

Le glaçage:

- 190 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- ♦ 50 g de jus de citron



Préparation:

- ♦ Préchauffer le four à 180° C et graisser généreusement un moule à cheminée.
- ♦ Dans la cuve du batteur , muni du fouet, crémer le beurre avec le sucre glace, jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux.
- ♦ Ajouter les œufs en mélangeant bien entre chaque addition.
- ♦ Ajouter le zeste et le jus de citron.
- ♦ Ajouter la farine, la fécule de pommes de terre, la poudre d'amande, la poudre à lever et le sel qui auront été au préalable, tamisés ensemble.
- ♦ Verser la pâte dans le moule préparé puis taper le moule sur la table pour bien tasser la pâte.
- ♦ Enfourner pour 45 minutes à 180°C, puis baisser la température du four à 150° C et poursuivre la cuisson 15 minutes, en couvrant le moule d'une feuille d'aluminium ou de papier cuisson, pour que le gâteau ne colore pas trop.
- ♦ Sortir du four et attendre 10 minutes avant de démouler sur une grille de refroidissement.

Glaçage:

Quand le gâteau est froid, mélanger le sucre glace, le blanc d'œuf et le jus de citron, jusqu'à consistance homogène, puis napper le gâteau.



L'oeuf, un allergène et connt

Suite à l'interpellation d'une élève pour solutionner un problème d'allergie à l'œuf, et pour une recherche pour mon cours de technologie des matières premières, j'ai découvert les produits suivants :

Le yumgo blanc : un substitut de blanc d'œufs 100% végétal à base de fibres d'acacia, de protéine de pomme de terre, de fibre de lin, eau, sel et gomme de xanthane.

1litre de yumgo = 32 blanc d'œufs

Le yumgo jaune = un substitut de jaune d'œufs 100% végétal à base de concentré de carotte, protéine et amidon de pois, huile de colza, eau et agar-agar.

Un yumgo entier existe également.

Une découverte végan mais aussi très intéressante pour répondre aux demandes de nos clients allergiques à l'œuf.

P. Lust, Boul'reporter

Quelques recettes sont disponible sur le site : www.yumgo.fr, commande en ligne ou distribué chez nous par la société Ranson.





L'origine de la fête de Pâques

au moment du printemps, fête du chocolat!

Pâques, ses cloches, son chocolat, mais avant tout sa tradition. Chaque année, au moment du printemps, les adultes comme les enfants s'enthousiasment de cette fête religieuse sans toujours connaître ses fondements. Dans la religion juive, Pessa'h, soit la fête de Pâques, célèbre l'exode des Hébreux mené par Moïse hors d'Égypte. Leur premier repas d'hommes libres accueille sur la table un agneau sacrifié.



Pour les chrétiens, la fête de Pâques symbolise la vie après la mort grâce à la résurrection du Christ qui a eu lieu ce jour-là. En outre, Pâques symbolise également la fin du carême, qui a duré 40 jours. Comme Pessa'h, la tradition catholique est marquée par un repas autour de l'agneau, mais pas que cela. Les œufs et les cloches s'invitent eux aussi à la fête. Mais alors pourquoi les offre-t-on? Regardons de plus près l'histoire de Jésus pour comprendre que cette tradition n'est pas due au hasard.

D'OÙ VIENT LA TRADITION DES ŒUFS DE **PÂQUES AU PRINTEMPS?**

À l'arrivée du printemps, on se rend compte de l'omniprésence des œufs de Pâques. En chocolat, en sucre ou bien cuit, l'œuf se décline de multiples façons. Pourquoi les œufs pour Pâques? Là aussi, il est utile de faire un bon dans l'histoire pour comprendre la naissance de cette tradition. Pour les Égyptiens, les Perses et les Romains, l'œuf est un symbole de vie. Se l'offrir au moment du printemps était alors synonyme de renouveau.

Lors du Moyen-Âge, il faut savoir que l'Église a prohibé de déguster des œufs au moment du carême. En effet,



les œufs étaient conservés jusqu'à la fin du jeûne avant d'être entièrement décorés. Mais il faut attendre le XVIII^e siècle pour que d'illustres inconnus aient la meilleure idée du millénaire : remplir les œufs de chocolat pour ces fêtes. Les œufs tout en chocolat ont vu le jour pour la première fois lors du XIX^e siècle. Les progrès techniques de l'époque ont permis de travailler la pâte de cacao pour qu'elle s'intègre parfaitement dans des moules aux formes variées. De quoi ravir les enfants du monde entier pendant les fêtes de Pâques!

Encore une fois, la tradition des cloches en chocolat puise son origine dans l'histoire du Christ. La religion catholique interdit depuis plusieurs siècles de sonner les cloches de ses églises entre le jeudi saint et le dimanche de Pâques. La raison? Car il s'agit de la période de deuil du Christ. C'est quand ces jours se sont écoulés que les cloches peuvent reprendre leur danse, symbolisant alors la résurrection de Jésus.

Les histoires pour enfants narraient que les cloches en chocolat prenaient la route de Rome pour se faire bénir par le Pape. À leur retour, elles se mettaient à carillonner tout en déposant, sur leur passage, des œufs en chocolat. Dans tous les jardins, les enfants regardent alors le ciel dans l'attente qu'une pluie d'œufs en chocolat inonde leur jardin. En Allemagne et dans l'est de la France, les traditions sont un tant soit peu différentes. En effet, les œufs sont remplacés par un lapin en chocolat; il s'agit de l'emblème de la déesse Ost Ara, symbolisant la fertilité et le printemps. Cette donation en chocolat peut ainsi prendre toute autre forme. Aux États-Unis par exemple, il s'agit d'un lièvre, d'autres pays vont quant à eux proposer des coucous ou des cigognes.

> Sources : la fabrique des gourmands, livre Le grand manuel du chocolatier

VOTRE COUP DE MAIN SINANCIER

Le Fonds social vous donne un précieux c<mark>oup de main, à vous et à votre personnel.

Pas directement, mais au moyen de primes!</mark>

Il n'est pas toujours facile de trouver du personnel qualifié. Quand vous proposez un contrat d'employé à un chômeur de longue durée ou à un travailleur peu qualifié, nous vous octroyons une prime forfaitaire.

Soutenir vos salariés financièrement grâce à une intervention du Fonds social pour la garde de leurs enfants ? C'est fort appréciable ! Vous voulez en savoir plus ?

VISITEZ

sociaalfonds201.be/fr sociaalfonds202-01.be/fr

ET INTRODUISEZ VOTRE
DEMANDE DE PRIME EN LIGNE

FONDS SOCIAL N° 201 et N° 202.01















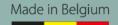
HUMOUR

Quel est l'animal le plus connecté ?
Le porc USB (port USB).

Que fait un geek quand il descend du métro?
Il libère la RAM (la rame).

\$\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	Quelle est la déesse du wifi ? L'ADSL (la déesse L).
\$\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	Que fait un geek qui a peur ? Il URL (hurle).
\$\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	Que dit une imprimante dans l'eau ? J'ai pas pied (papier).
\$\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	Qu'est-ce qu'une lampe moche ? Un LEDron (laideron).
\$\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	Pourquoi l'iPhone 6 se plie ? Parce l'Apple Store (se tord).
	Quand quelqu'un triste joue aux jeux vidéo, on peut dire qu'il se console.
	Pourquoi les geeks doivent-ils suivre une formation incendie ? À cause des pare-feux.
\$\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	Que fait un cendrier devant un ascenseur ? Il veut descendre (des cendres).
\$\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	Deux amis discutent : « Tu as déjà entendu une salade chanter ? » « Non, t'es bête. Ça ne chante pas les légumes. » « Ben moi, j'ai déja entendu une carotte râpée. » (raper)
*\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	chante pas les légumes. » « Ben moi, j'ai déja entendu une carotte râpée. » (raper)
÷%;	chante pas les légumes. » « Ben moi, j'ai déja entendu une carotte râpée. » (raper) Quel médecin nous fait tous craquer ?
* ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ?	chante pas les légumes. » « Ben moi, j'ai déja entendu une carotte râpée. » (raper) Quel médecin nous fait tous craquer ? L'ostéo.
* ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ? ?	chante pas les légumes. » « Ben moi, j'ai déja entendu une carotte râpée. » (raper) Quel médecin nous fait tous craquer ? L'ostéo. Comment appelle-t-on un jeudi vraiment nul ? Une trajeudi (tragédie).
\$\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	chante pas les légumes. » « Ben moi, j'ai déja entendu une carotte râpée. » (raper) Quel médecin nous fait tous craquer ? L'ostéo. Comment appelle-t-on un jeudi vraiment nul ? Une trajeudi (tragédie). Pourquoi les bières sont toujours stressées ? Parce-qu'elles ont la pression.
* * * * * * * * * * * * * * * * * * *	chante pas les légumes. » « Ben moi, j'ai déja entendu une carotte râpée. » (raper) Quel médecin nous fait tous craquer ? L'ostéo. Comment appelle-t-on un jeudi vraiment nul ? Une trajeudi (tragédie). Pourquoi les bières sont toujours stressées ? Parce-qu'elles ont la pression. Pourquoi est-ce que le lapin est rouge ? Parce qu'on lapin (l'a peint).

\$\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	Que fait une théière dans un ascenseur ? Elle veut monter (mon thé).
<u></u> જી 🖫	Il y a trois poussins dans un nid, j'en veux deux. Qu'est-ce que je fais ? J'en poussin (pousse un).
\$\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	Quel est le sport préféré des insectes ? Le criquet (cricket).
0 //	Deux anges discutent : « Il fera quel temps demain ? » « Nuageux. » « Ah, tant mieux, on pourra s'asseoir.
, % ? , % ;	Un enfant demande à sa maman : « Maman, tu dis que nos voisins sont du Midi. Mais, nous, on est du matin ou du soir ? »
, % ? , % .	Pourquoi les souris n'aiment pas jouer aux devinettes ? Parce qu'elles ont peur de donner leur langue au chat.
**************************************	Deux escargots attendent le bus Papa dit à son fils. – Ne t'éloigne pas trop, le bus part dans trois heures.
*???	Bonjour, je cherche mon chien, il s'est perdu hier – Eh bien faites une annonce dans le journal, pour le retrouver! – Pfff ça ne sert à rien, mon chien ne sait pas lire.
* ? ? ? * ? ? ?	 Docteur, je pense que ma vue a baissé et qu'il me faut des lunettes. Effectivement, ici c'est une agence immobilière.
°???	Une femme conduit sa voiture en écoutant les infos à la radio. Flash info spécial! Une voiture roule à contre sens sur l'autoroute A42. La femme: « – Mais enfin, il faut que je les appelle, il y en plus d'une centaine qui roule en sens inverse! »
??? ???	Quel est le futur de bailler ?



Mix gaufre de Liège



Un chien demande à son maître :

- « Au fait c'est quoi mon prénom, assis ou couché?»



Deux escargots se promènent sur la page au bord de la mer. Ils rencontrent une limace.

- Aaaaaahhhh, nous sommes chez les nudistes!



Un type est condamné pour avoir tué son père et sa mère.

- Qu'avez-vous à dire pour votre défense?
- Vous n'allez pas condamner un pauvre orphelin!?



Pourquoi les Martiens ne renversentils jamais de café sur la table?

Réponse : Parce qu'ils ont des soucoupes!

Nos waffel mix ont été concus pour être le plus simple d'utilisation possible tout en gardant le goût authentique de la traditionelle gaufre de Liège. Dégustez un produit 100% belge créé et développé au sein de l'usine Couplet Sugars.

Si votre choix se tourne vers le waffel mix bio/vegan, nous vous conseillons d'y incorporer notre sucre perlé bio B40. Nos sucres perlés apporteront croquant et douceur à vos gaufres de Liège. Si, au contraire, vous optez pour le waffle mix traditionnel, le sucre perlé C40 sera parfait!

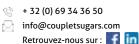
Où trouver nos produits?

Directement à l'usine Couplet Sugars ou chez notre revendeur Ampi, pour l'achat de quantités plus petites.



Box míx pour gaufre de Liège & sucre C40. À découvrir sur ampi.be









15% de réduction de prix sur les AGENTS DE GRAISSAGE ET DE DÉMOULAGE







Articles: Huile pour peseuses 10L, Panemul S50 10L, Panko spray (6x600ml) et Panko can (4x5L)

Durant le mois de mars





Les nouveaux Little Giants





Ce 21 Janvier Robert BOVENISTY nous a quittés.

Il est entré dans le comité de la Fédération des Boulangers-Pâtissiers de Huy-Hannut en 1976. En 1979 il remplace Marcel Neuville en tant que trésorier puis reprend le secrétariat en 2004 et ce jusqu'en 2013.C'est l'année au cours de laquelle il prend sa pension après 60 ans de travail,

Il avait commencé à 15 ans. C'était un homme souriant et très jovial, toujours avec une petite blague et aussi très sérieux dans ses fonctions.

Au revoir Robert, tu nous manqueras.

La Fédération des Boulangers de Huy-Hannut présente ses condoléances à Mady, son épouse ainsi qu'à toute sa famille

Le comité de la Fédération des Boulangers-Pâtissiers de Huy-Hannut

Une grande figure de la boulangerie-pâtisserie du Tournaisis, M. Dominique VAN HOVE, vient de nous quitter...

Nous venons de perdre un ami, un grand homme, un grand maître.

Tu laisseras un grand vide dans notre association et à la confrérie !!!

Merci pour tous les bons souvenirs que tu nous as laissé, tu vas nous manquer Dominique.

La vie est injuste.

Thierry DE ROO





Pour insérer une petite annonce, écrire au bureau de la revue : Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie, c/o Fl de Thier-2/3.COM, 23, Quai Mativa, 4020 Liège ou via mail sur florence@2thier.com. N'oubliez de mettre le nombre de parutions désirées.

TARIF: 3 € la ligne + 21 % TVA · Supplément pour encadrement de l'annonce : 50 % • Pour petites annonces plus importantes, prix à convenir.

Rubriques

- O A VENDRE
- O DESIRE ACHETER
- A REMETTRE
- O DESIRE REPRENDRE
- O OFFRE D'EMPLOI
- O DEMANDE D'EMPLOI
- O A LOUER
- O AUTRE

Remplir lisiblement. un seul caractère par case.

Les annonces doivent nous parvenir au plus tard le 15 du mois qui précède celui de l'insertion.

Commande passée par

Nom....

Adresse			
Localité			
Tél			
Facture adressée à	: (pour acqı	uit)	
Nom			
Adresse			
Localité			

ATTENTION! Commande prise en compte dès réception du paiement sur le compte BE02 1270 7132 3240 mention « petite annonce ».

Nombre de parutions désirées.....

A Remettre

Boulangerie-pâtisserie artisanale à remettre Région Mons 2 magasins + dépôts + tournées à domicile

+Maison + atelier info@aupetitfournil.be

00, NA

A Remettre

Boulangerie-pâtisserie artisanale pleine activité Magasin-Atelier-Petit appartement Grande terrasse au jardin **Cause Pension** 0488/352.401 | 071/741.870

A vendre

Boulangerie-pâtisserie, 45 ans d'existence, région de Mons, très bien équipée sur plus de 600 M² Tél: 0468 07 65 07

A VENDRE

Nombreux moules pour chocolats en métal inox et bakélite toutes fêtes de l'année + Batteur SAMA40 et congélateur industriel, plaques de 40 /60, 2 profondeurs sur 10 étages. Faire visite et offre honnête. 0478 78 19 31 et 084 21 15 52



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

CONTRACTOR (19)

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

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

Monsieur LEFRANC Frédéric, province de NAMUR. Tél.: 081/43.35.99 Mail: fredval.lefranc@live.fr Monsieur VANDERAUWERA José, province du HAINAUT. Tél.: 0496 33 05 79

Mail: josé.vanderauwera@gmail.com Brabant Wallon.

Tél.: 02/469.12.22 Mail: info@ffrboulpat.be.

Monsieur LARDENNOIS André, BRUXELLES.

Tél.: 02/660.56.07 Mail: lardennois.a@gmail.com