

Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel
39^e année
Mai 2022

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

Campagne
de promotion 2022
Inscrivez-vous!



Revisitez
votre
classique

4^{ème} édition
LA SEMAINE DE
L'ÉCLAIR
18-26 JUIN 2022

ÉCLAIR BELGICAFÉ*

Fondant au café :

- Riche en saveur
- Préparé avec du vrai café (instantané)
- Excellente stabilité, également après la congélation
- Prêt à l'emploi



ÉCLAIR PARIS-BREST PISTACHE*

Pâte de pistaches 100% pures :

- Riche en saveur
- Sans sucres ajoutés
- Ne contient pas d'additifs



Participez à la 4^{ème} édition de
« La semaine de l'éclair »

Contactez votre représentant Puratos afin de recevoir le matériel de communication.

* Découvrez ces recettes et d'autres recettes d'éclairs sur www.puratos.be.

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- 5** Un nouveau conseil d'administration 2022/2026
- Activités de la fédération** **7** Rapport de l'AG Francophone du 21 avril 2022. Résumé.
- Campagne de promotion** **8** La campagne de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtisseries
- Chronique technique** **14** Les quinoas • Les amarantes
- Fêtes et convivialités** **17** Fête nationale à Mouscron • Le lundi 23 mai
- Actualités** **18** Quelle communication de crise pour les entreprises liées à des scandales alimentaires ?
- Innovation** **19** La Pâtisserie Numérique
- Marketing** **20** Les avantages de Google My Business
- Le saviez-vous ?** **22** Attention, tout ne va pas au micro-ondes !
- Recette de cheffe** **24** Tarte chocolat caramel
- Santé** **26** Prenez soin de vos articulations
- Réflexions** **28** Un petit moment de patriotisme qui ne peut faire de tort à personne
- Consommation** **30** Osez la pâtisserie aux légumes !
- Boulangier à l'honneur** **32** Bernd Kockartz de Raeren, 1^{er} sommelier du pain en Belgique !
- Social** **35** Indexation des salaires en CP 201, +2 % pour les vendeuses dès le 1^{er} Avril
- Information** **44** Inondations, 10 mois déjà se sont passés...
- Petites annonces** **47**

Administration & gestion

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

Publicité et petites annonces

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

Éditeur responsable

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

Ont collaboré à la rédaction

A. Denoncin, Fl. de Thier, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, F. Lefranc,
J. Mathias, M. Dewalque, Ph. Vanbruaene, R. Wergifosse.

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.

Saviez-vous que Vandemoortele peut également être votre partenaire en beurre ?

St. Villepré® est le pur beurre de Vandemoortele, pour les vrais amateurs de beurre.

- 100% naturel
- plein de saveur
- longue durée de vie
- qualité constante
- facile à travailler

ST. VILLEPRÉ®

**Le beurre St.Villepré®
pour toutes vos
créations printanières**



**Scannez le code QR
et découvrez
les nouvelles recettes**



ST. VILLEPRÉ®
DUO PLAQUE 5x2KG



ST. VILLEPRÉ®
CRÈME/PÂTE 10x1KG



ST. VILLEPRÉ®
BLOC 10KG



FÉDÉRATION FRANCOPHONE
DE LA

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE



Lors de l'assemblée générale statutaire de NAMUR et conformément aux statuts, un nouveau conseil d'administration a été élu pour la période 2022/2026.

CONSEIL D'ADMINISTRATION DE LA FÉDÉRATION FRANCOPHONE 2022/2026

- **DENONCIN Albert**
270 rue de la Libération
6927 TELLIN
a.denoncin@skynet.be
- **CIGAGNA Dominique**
1 avenue des fleurs
6001 MARCINELLE
ciga.dominique@skynet.be
- **DE ROO Thierry**
4 avenue d'Audenarde
7540 KAIN
thierry.deroo@hotmail.com
- **LARDENNOIS André**
83 Boulevard L.METTEWIE
1080 BRUXELLES
lardennois.a@gmail.com
- **LEFRANC Frédéric**
8 chée de ROBEUTIENNE
5170 PROFONTVILLE
fredval.lefranc@live.fr
- **VANBRUAENE Philippe**
chée de Dottignies 88
7730 ESTAIMPUIS.
bouldephil69@gmail.com
- **LEONARD Henri**
4 rue Ry des Chenaux
4870 TROOZ
henri.leonard@longdoz.be
- **MATHIAS José**
20 rue des déportés
6700 ARLON
jmathias6700@hotmail.com
- **MARQUET Anno**
175 kirchweg
4770 AMEL
hanno.marquet1@hotmail.com
- **BOURGEOIS Pierre**
307 rue de Soignies
7811 ARBRE
atelier.gourmand@skynet.be
- **PANZARELLA Attilio**
21 av. des oiseaux
6001 MARCINELLE
panzarellaattilio1@gmail.com
- **RADERMECKER Thierry**
67 rue gendarmerie
4560 CLAVIER
radermecker@skynet.be
- **VANDERAUWERA José**
5 rue Pont Canal
7000 MONS
jose.vanderauwera@gmail.com
- **MORTAGNE Frédéric**
rue de la carpe 79
7700 MOUSCRON
fred.mortagne@me.com
- **STREIBEL Georges**
96 rue de Richelle
4600 RICHELLE
streibelgeorges@gmail.com
- **WERTZ Rudy**
67 Les Plénesses
4890 THIMISTER
wertz.rudy-artisan@outlook.be
- **WILKIN Michel**
5 rue d'Audenarde
7890 ELLEZELLES
michel.wilkin@hotmail.com
- **XHAUFLAIRE Ghislaine**
13 Potirue
4650 HERVE
g.xhauflaire@skynet.be
- **BEER Jacky**
rue Jambes de Bois 5
4000 LIEGE
- **JACOB Fabrice**
Grand Rue 46
6724 MARBEHAN
- **KOCKARTZ Bernard**
rue de l'Eglise 123
4730 RAEREN - HAUET
- **LELEUX Henri**
rue Pierre Fontaine 1
7861 PAPIGNIES
- **LEGRAIN Pierre**
rue du tram 9
5060 SAMBREVILLE
- **TAILLARD Damien**
Chée de Chokier 57
4400 FLEMALLE
- **DIAKOURAKIS Georges**
rue de l'ESPINETTE 253
7033 CUESNES
- **PRADOLINI Dominique**
place Albert Pierpont 1A
5300 NAMECHE
- **TAVOLIERI Henri**
rue de Bruxelles 55
4340 AWANS
- **WERGIFOSSE Renaud**
rue de José 56
4651 BATTICE
- **DELHAYE Grégory**
rue Royale 95
7500 TOURNAI
- **SAIVE Valéry**
Aachenerstrasse 65
4700 EUPEN
marranelodmi@skynet.be

SUPPLÉANTS

- **WILLEMET Dimitri**
rue de Salm 48A
6690 VIELSALM
- **JACQUES Karl**
rue A. DANCART 14
7861 GERPINNES
- **DUCATILLON Frédéric**
rue Mer Descamps 2
7760 ESCANAFFES
- **VERRYKE Christophe**
Boulevard L. METTEWIE 83
1080 BRUXELLES
- **GAUSSIN Lionel**
rue des bugranes 12
5100 NANINNE
- **ERNOUX Philippe**
rue Joseph Godefroid 53
5070 SAINT - LAURENT

VÉRIFICATEURS AUX COMPTES

- **PRADOLINI Dominique**
(NAMUR)
- **BEER Jacky**
(LIEGE)
- **WILLEMET Dimitri**
(LUXEMBOURG)

Le Moniteur

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

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

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

ATELIERS HYGIÉNIQUES

Installations neuves - Rénovation

**Résiste à
la Rouille et la Corrosion**

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



PANELCO sprl

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

www.becopanel.be

**UN NOUVEAU SOL COULÉ
POUR VOTRE BOULANGERIE
OPTEZ SANS HÉSITER POUR DEWECO**

DEWECO SOLS | Votre expert en sols synthétiques industriels

DEWECO

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





Rapport DE L'AG FRANCOPHONE

du 21 avril 2022. Résumé.

1 Le PV du 16 février 2022 a été approuvé

2 Comptes d'exploitation et bilan : l'accord des contrôleurs

3 L'approbation par l'Assemblée et décharge aux administrateurs

4 L'élection du nouveau conseil d'administration et des suppléants : composition des commissions et des groupes de travail

5 La nomination des vérificateurs aux comptes (2022/2026)

6 Correspondance et activités

- La convention avec WORLDPAY
- La convention avec NEWJOB
- La journée nationale du 23 mai à Mouscron
- Les contacts avec les ministres Borsus et Clarinval à propos des aides
- La salon Passion&Vous à Marche
- Les contacts avec la Sowalfin
- Le meilleur boulanger-pâtissier-glaçier belge selon Mr Clarinval
- La plateforme Alimento du 30 mars
- Le jury central : test comme jury de Mr Pradolini
- Le salon Saveurs & Métiers à Namur
- Le rapport des glaciers

7 Confédération

- L'assemblée générale du 28 avril
- La journée nationale
- Le bilan 2021 et le budget 2022
- Le Conseil Supérieur
- Pain et Santé
- La commission sociale
- L'AFSCA
- La modification de l'A.R pain
- La vente du bâtiment

8 Délégués aux commissions

Fiscal :

- La rentrée des comptabilités forfaitaires : 30 juin 2023

Social :

- Les heures supplémentaires
- Les primes de fin d'année

- L'indexation des salaires au 1/1/2023
- La classification selon les compétences
- Les vendeuses : l'augmentation de 2% en avril
- L'impact des augmentations sur le prix de revient

Economique :

- Les conseils d'augmentation de 10% minimum du chiffre d'affaires
- Le projet d'établir un système d'évaluation suite à la disparition du forfait

9 Apaq-W

- La sélection de la société gestionnaire de la campagne 2022
- Les contenus proposés
- Les inscriptions : 31 mai par voie postale ou par voie numérique
- Le budget et la subvention accordée

10 Bureau et moniteur

- Les cotisations
- L'impression à la hausse du moniteur
- La gestion graphique

11 Concours

- Les Meilleurs Artisans : 2 réussites, 4 nouvelles inscriptions
- Le Trophée Wanet : la finale à Libramont le 10 mai (5 filles, 1 garçon)
- Le cahier des charges pour appel d'offres pour la finale 2023

12 AFSCA

- La révision en cours du Guide 026
- Les plaintes contre l'e-commerce
- Le contrôle des coopératives
- Les dons aux banques alimentaires

13 Divers

- Le déménagement du musée de Harzée (vente du château)
- La réutilisation de mouture de pains séchés

La prochaine assemblée générale se tiendra à Liège le 20 juin

● H. Léonard



En 2022,
les Maîtres Boulangers-Pâtisseries
de notre région seront une fois encore
mis à l'honneur !

Comme chaque année,
l'APAQ-W et la Fédération
de la Boulangerie-Pâtisserie
vous proposent une campagne
de communication afin d'attirer
l'attention des Wallonnes
et des Wallons sur votre secteur.

Grâce à vous et à votre participation,
nous espérons faire encore mieux
cette année !

Nous avons prévu un plan de communication qui commence dès maintenant. Nous parlerons de vous et de vos produits à tous les niveaux, pour faire en sorte d'augmenter les ventes dans votre boulangerie.

Dans ce Moniteur, vous pouvez découvrir les actions prévues au printemps, en automne et pour la fin de l'année, entre autres nouveautés que votre clientèle appréciera à coup sûr.

Votre cotisation annuelle à l'APAQ-W vous permet de participer gratuitement à cette campagne de promotion, il suffit de vous inscrire. L'année passée vous étiez plus de 600 Maîtres Boulangers-Pâtisseries à bénéficier des actions mises en place tout au long de l'année. Si vous n'en faisiez pas partie, c'est le moment de nous rejoindre. Pour cela, inscrivez-vous sans tarder avant le 31 mai via notre site web maitre-boulangier-patisserie.be/inscription (ou en nous renvoyant le formulaire ci-joint dûment complété - les renseignements pour le renvoi sont sur le formulaire par la poste, par fax ou par email).

N'hésitez pas à être partie prenante des campagnes que nous mettons en œuvre en partageant et en diffusant au maximum le matériel qui sera à votre disposition au fur et à mesure des actions.

Votre équipe chargée de la communication.

Inscrivez-vous pour participer à la campagne de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtisseries de Wallonie 2022



*Élisez vos 100
Boulangeries-Pâtisseries
préférées.*

*ils voteront
pour vous !*

En 2021, la première campagne 'Élisez votre boulangerie-pâtisserie préférée' fut couronnée de succès. Plus de 15.000 clients ont voté pour leur boulangerie-pâtisserie préférée et la presse a largement relayé la campagne.



Cette année, et si c'était votre tour de devenir l'une des 100 boulangeries-pâtisseries préférées de votre région ?

Vos clients sont fidèles et adorent vos différents pains et votre grande variété de viennoiseries ainsi que vos pâtisseries ? Ils voteront pour vous avec grand plaisir.

Et si votre établissement est élu parmi les 100 boulangeries-pâtisseries préférées des Wallons, vous pourrez l'arborer fièrement sur votre vitrine... ce qui drainera de nouveaux consommateurs à la recherche de produits de qualité, de votre savoir-faire inégalé !

L'élection se déroulera du 15 juin au 15 juillet 2022 et vous recevrez tout le matériel nécessaire pour inciter vos clients à voter pour vous : des affiches, un autocollant pour votre vitrine, des flyers à distribuer à vos clients mais aussi un kit digital pour communiquer sur votre site web et vos réseaux sociaux.

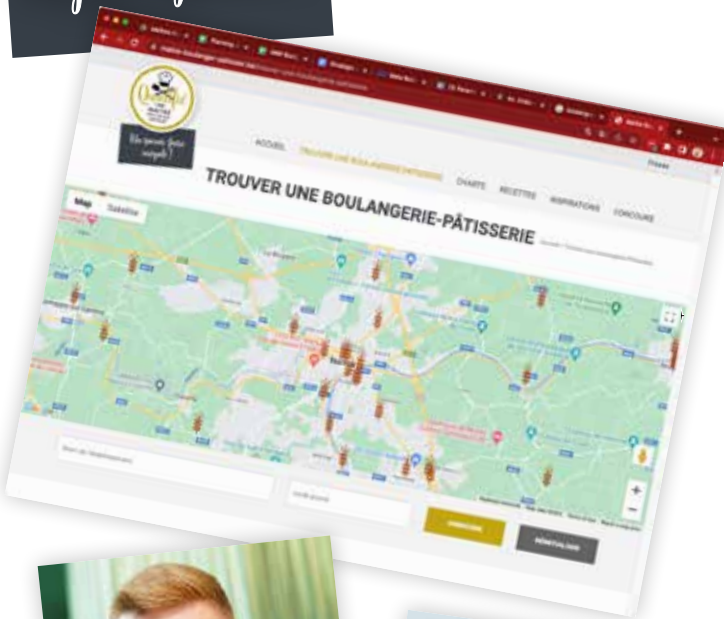
De notre côté, nous communiquerons massivement dans la presse et via nos partenaires média : la radio VivaCité et le journal 7Dimanche mais aussi sur Facebook et Instagram grâce à vos ambassadeurs, Sandrine Dans et Gérald Watelet.

Les 100 Maîtres Boulangers-Pâtisseries élus recevront ensuite leur diplôme et leur vitrophanie. La boulangerie-pâtisserie première du classement dans chaque province sera invitée à une conférence de presse en présence de nombreuses personnalités et pourra participer à une séance photo professionnelle pour la mise en avant de son établissement.

Si vous êtes en ordre de cotisation auprès de l'APAQ-W, votre inscription est totalement gratuite. Encore mieux, en vous inscrivant, vous êtes aussi référencé gratuitement sur le site web maitre-boulangier-patissier.be !



Gagnez un an de pain gratuit !



En automne, récompensez votre clientèle et augmentez vos ventes.



Comme chaque année, durant tout le mois d'octobre, pour tout achat, vous distribuerez à chaque client un code de participation à notre grand concours "GAGNEZ UN AN DE PAIN GRATUIT".

Un gagnant par province aura la chance de remporter 780€ en bons d'achat et dans chaque boulangerie participante, nous sélectionnerons un gagnant qui remportera 30€ en bons d'achat. Plus vos clients achèteront de pains, de viennoiseries ou de pâtisseries, plus ils auront de chances de gagner.



Nous vous fournirons gratuitement tout le matériel de promotion pour organiser le concours dans votre boulangerie : des affiches, un autocollant pour votre vitrine, des codes de participation à distribuer à vos clients mais aussi un kit digital pour communiquer sur votre site web et vos réseaux sociaux.

Vous recevrez aussi 1.000 sacs à pain pour vous aider à faire face à une demande plus importante due à ce concours que votre clientèle attend avec impatience !

Pour attirer un maximum de clients dans votre établissement, nous communiquerons durant toute la durée du concours via nos partenaires média : la radio VivaCité et le journal 7Dimanche mais aussi sur les sites de la RTBF, sur Facebook et Instagram.





Cette année, place aux spécialités locales !

Pour 2022, nous misons, aussi et beaucoup, sur votre savoir-faire : d'excellents produits, nombreux et variés, des spécialités locales et traditionnelles que l'on trouve uniquement chez son Maître Boulanger-Pâtissier.

Tout au long de l'année, notre objectif consistera à mettre en avant ces spécialités wallonnes à travers des articles sur notre blog et des publications sur les réseaux sociaux. Tout ce contenu généré sera compilé dans un guide disponible sur notre site internet.

Un guide unique

Grande nouveauté cette année, grâce à la Fédération francophone de la Boulangerie-Pâtisserie, nous réaliserons un guide des produits locaux et traditionnels en boulangerie-pâtisserie, truffé d'informations sur ces produits : histoire, ingrédients locaux, anecdotes, recettes ou accompagnements...



Et pour terminer l'année en beauté...

Une campagne média mettra votre profession au-devant de la scène pendant cette période clé de la fin d'année. Saint-Nicolas, Noël et Nouvel An, tous les produits que vous proposez pour les fêtes de fin d'année seront mis à l'honneur à l'antenne de notre partenaire VivaCité et sur les réseaux sociaux.

Vous recevrez également des calendriers 2023 à offrir à vos clients les plus fidèles.



Pour recevoir l'ensemble du matériel et participer à nos campagnes de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtissiers vous devez impérativement :

- Vous inscrire sur le site www.maitre-boulangier-pâtissier.be **AVANT LE 31 MAI 2022**
- ou nous renvoyer le formulaire ci-joint (par courrier, par fax ou par email) avant cette même date
- Être en ordre de cotisation obligatoire auprès de l'Apq-W

Sur commande (à vos frais)

Vous pouvez aussi acquérir une plaque de rue métallique «Maître Boulanger-Pâtissier agréé», de haute qualité, noble, durable, à fixer en devanture ou à disposer en étalage.

Une initiative de la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Glacierie-Chocolaterie et de l'APAQ-W.

info@maitre-boulangier-patissier.be
www.maitre-boulangier-patissier.be

FÉDÉRATION FRANCOPHONE
BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACIERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

Apq-W

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

Pour plus d'efficacité et de rapidité, inscrivez-vous directement sur notre site web www.maitre-boulangier-patisserie.be/inscription, au plus tard le 31 mai 2022 avant minuit.

Attention, si vous désirez vous inscrire via ce formulaire papier, merci de nous le renvoyer également avant le 31 mai 2022 par la poste à :

Action APAQ-W Maître Boulanger-Pâtissier 2022

Verhulst and Friends
Avenue Albert 1er, 146
1332 Genvral

Par email à : info@maitre-boulangier-patisserie.be

Par FAX au : 02 657 35 38



à compléter en lettres majuscules

PERSONNE DE CONTACT (ces informations n'apparaîtront pas sur notre site web)

Nom du responsable Prénom
E-mail Tél/GSM
Nom de votre société N° de TVA
N° de compte bancaire IBAN BIC
(pour le remboursement des bons d'achat du concours)

COORDONNÉES POINT DE VENTE (ces informations apparaîtront sur notre site web)

Nom de votre boulangerie
Type d'établissement Boulangerie-Pâtisserie Dépôt de pain
Adresse Code postal Localité
Tél GSM E-mail
Site web
Facebook

ADRESSE DE LIVRAISON (pour le matériel de promotion, pas visible sur le site web)

idem point de vente
Adresse N° Boîte
Code postal Localité
E-mail

Veuillez indiquer les jours d'ouverture et de fermeture de votre établissement:

Lundi de ... h ... à ... h ... et de ... h ... à ... h ... Fermeture
Mardi de ... h ... à ... h ... et de ... h ... à ... h ... Fermeture
Mercredi de ... h ... à ... h ... et de ... h ... à ... h ... Fermeture
Jeudi de ... h ... à ... h ... et de ... h ... à ... h ... Fermeture
Vendredi de ... h ... à ... h ... et de ... h ... à ... h ... Fermeture
Samedi de ... h ... à ... h ... et de ... h ... à ... h ... Fermeture
Dimanche de ... h ... à ... h ... et de ... h ... à ... h ... Fermeture

Je valide mon inscription à la campagne d'activation des Maître Boulanger-Pâtissier 2022 (je recevrai gratuitement le 1er kit promotionnel avant le 15 juin 2022) et j'accepte l'usage de mes données personnelles pour les campagnes publicitaires Maître Boulanger-Pâtissier 2022.

Je déclare sur l'honneur être : (1 seul choix)

- Une boulangerie-pâtisserie (je réalise et je cuis l'ensemble de mes spécialités dans l'atelier de mon établissement)
 Un dépôt de pain (je vends du pain)

En option

Je désire commander, au prix de 100 euros HTVA, une plaque d'identification « Maître Boulanger-Pâtissier agréé » en aluminium brossé (largeur: 20 cm - hauteur: 30 cm), personnalisée à mon nom.

Ma demande devra être validée par la Fédération francophone de la Boulangerie Pâtisserie et je recevrai une facture à payer avant la livraison de la plaque.

Signature et date

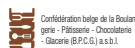
DES ENFANTS À GARDER ?

Le Fonds social soutient les membres de votre personnel en leur octroyant des primes pour leurs frais de garde d'enfants.

INTRODUISEZ VOTRE DEMANDE DE PRIME EN LIGNE SUR :
socialfonds201.be/fr
socialfonds202-01.be/fr



FONDS SOCIAL N° 201 et N° 202.01



Les quinoaas

On quitte la famille des céréales avec ces graines présentes sur l'Altiplano sud-américain.

C'est une graine qui pousse sur une plante de la même famille que les épinards (les chénopodes).

Connue des civilisations incas dans les Andes, elle fut plus que délaissée par les conquistadores espagnols et sauvegardée en culture de haute altitude dans l'Altiplano et près des lacs salés de la Cordillère des Andes. Certaines variétés sont même cultivées à 3 000 mètres d'altitude¹.

Dans la langue de l'endroit, le quechua, on l'appelle « *chisiya mama* », c'est-à-dire « mère de tous les grains² ». Elle est intéressante au niveau de sa teneur en protéines (16 à 18 %) avec même des pointes à 23 % dans certaines variétés. Toutefois, si ces protéines ont une bonne qualité nutritive, elles ne contiennent pas de gluten et pour cette raison le quinoa se consomme plutôt cuisiné comme le riz.

Dans notre époque de malbouffe, où le « sans » plutôt que le « avec » envahit nos critères de choix d'aliments, on se tourne vers de nouvelles graines qui n'ont pas encore leur réputation détériorée par une politique de rejet du plus petit aspect anti-nutritif.

Justement les éléments anti-nutritifs naturels, le quinoa en a deux dans sa composition, la saponine et l'acide phytique.

La saponine fait que le quinoa doit être lavé avant son utilisation alimentaire.

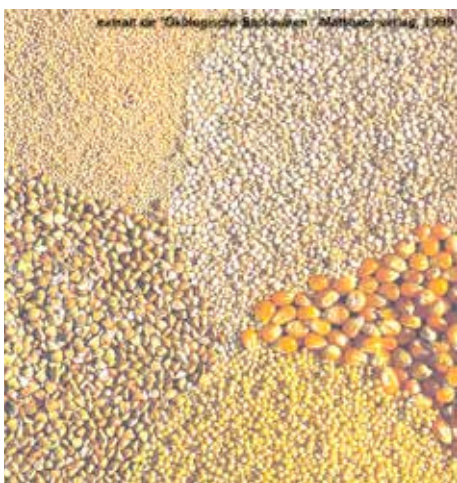


Photo comparative de quelques graines

dans le sens de l'aiguille d'une montre, en haut à gauche, les graines d'amarante, quinoa, maïs, millet et sarrasin.



L'usage de l'eau de rinçage du quinoa comme eau savonnée pour la lessive est encore très fréquent en Bolivie et au Pérou par exemple. Des sélectionneurs ayant réussi à obtenir une variété sans saponine (la *dulce*) furent déçus que les agriculteurs sud-américains ne l'adoptent pas. Il faut dire que ceux-ci n'avaient aucune critique sur sa culture, mais comme les oiseaux que la saponine rebutait ont apprécié ces graines « sans savon », cela avait été beaucoup plus mangé sur pied !

En Amérique du Nord, Nestlé a investi pour créer de nouvelles variétés plus propices aux cultures intensives, avec de gros grains, de couleur uniforme et une teneur réduite en saponine³, ce sont ces variétés dites *dulce* qui sont souvent choisies en Europe, lorsque certains se lancent dans la culture de quinoa.

L'acide phytique est présent en grande quantité et une étude de valorisation du quinoa en panification mettait en exergue le bienfait d'une longue fermentation au levain.

Au milieu des années 1970, le gouvernement bolivien avait obligé les boulangers à mettre 5% de farine de quinoa dans le pain pour réduire d'autant les céréales importées. Les boulangers refusèrent et même certains firent grève.

L'ANAPQUI est une association bolivienne de production qui commercialise en s'engageant dans la certification bio en 1997 puis en 2006 dans l'équitable⁴.

Le quinoa a une qualité moussante lors de la fermentation au levain qui est probablement dû à l'action des sucres pentoses. Lors de l'élaboration de petites miches (pistolets) au quinoa de 65 grammes pour des petits déjeuners « commerce équitable », la recette s'effectuait avec un pré-trempage de farine et/ou de graines de quinoa avec la même quantité d'eau que de farine ou graines lavées accompagnées de 20% de levain naturel et épicées légèrement de graines de coriandre fraîchement moulues. Après que cette préparation eut passé une nuit et pour ne pas trop ralentir la fermentation, ce n'est qu'après qu'on y ajoutait de la cannelle.

¹ Valérie Cupillard, Quinoa, éd. La Plage, 2004, p. 9.

² Wikipédia à l'article Quinoa.

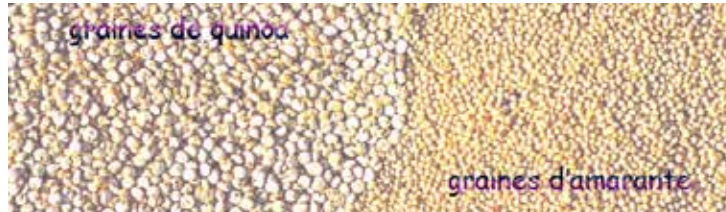
³ Sophie Calonne, Recette à la quinoa, éd. Les Magasins du Monde Oxfam, 1995, p. 10-11.

⁴ Site www.anapqui.org.bo



La confection de la pâte suivait avec un peu de sel et un faible ensemencement de levure à régler avec les quantités travaillées suivant le principe que l'effet

de masse et une durée importante de fermentation permettent de réduire l'ensemencement.



Les amarantes

L'amarante, vous avez sûrement envie de travailler avec elle.

Bon ! C'est navrant, mais je vais plutôt vous narrer en professionnel les propriétés d'une plante intéressante que l'on voit de plus en plus dans les biscuits et même entre en panification voulant diversifier.

Vous avez déjà probablement déjà vu l'amarante, que l'on confond parfois avec l'ambrosie ou l'armoise.

Dans le langage populaire, elle porte parfois le nom de « queue de renard » et entre jardiniers, on la considère facilement comme plante invasive.

Faisons un peu sa connaissance en remontant dans le temps. Par l'installation de l'agriculture dans l'industrialisation, les espèces à germination rapide, à forte rentabilité agronomique comme le blé, le maïs ou le riz seront privilégiées, car le marché n'a pas le temps d'attendre, il faut du rendement.

Constatant cela, un chercheur des U.S.A., John Robinson, fit un inventaire des plantes traditionnelles oubliées pour avoir dans le bol alimentaire un meilleur apport de nutriments par une plus grande diversification des cultures. C'est cela qui l'amène judicieusement à l'amarante et, pour promouvoir cette culture, il s'adresse aux chercheurs d'alternatives agricoles qui se regroupent autour d'un des pionniers de l'agriculture biologique aux États-Unis, Robert Rodale. Celui-ci effectua un travail de fondateur au niveau de l'agroécologie depuis les années 1970.

Pour comprendre pourquoi cette plante fut jetée aux oubliettes, il faut se remettre dans le contexte du XVI^e siècle, lors de la « découverte » de l'Amérique par l'Espagne, ce royaume très catholique qui entreprit de christianiser de force les peuples conquis. Or il se



La place que peut prendre l'amarante dans un jardin

trouve que l'amarante était utilisée en farine de graines ébouillantées puis séchées, pour confectionner des figurines en pâte utilisées dans les rituels aztèques. Ce fut l'occasion d'une lutte féroce contre les cultes indigènes et de destruction des idoles, lieux et objets de culte catalogués comme païens. La culture de l'amarante fut interdite et les mesures de rétorsion de l'époque allaient jusqu'à couper les mains des indigènes qui cultivaient encore l'amarante, c'était une lutte religieuse, une des pires et des plus cruelles. Certains prêtres de l'époque, très « zélés des œuvres » se vantaient d'avoir détruit 20 000 idoles et 5 000 lieux de culte.

Aujourd'hui, en reconsidérant l'amarante, on jette parfois un autre regard sur l'histoire. Une ethnologue, Martine Pédrón, peut vous apporter une approche historique plus valorisante de toutes ces plantes alimentaires venues d'Amérique⁵.

⁵ Martine Pédrón, Médecine traditionnelle au Mexique: des Aztèques à nos jours, éditions Dangles, 2009.184 pages



Plus au sud en Amérique, chez les Incas et les civilisations des Andes, on fera de la bière avec le maïs (la *chicha*), mais aussi avec l'amarante, plante qui s'appelle en quechua « *kiwicha* ».

Pour parler plus technique, voyons maintenant comment l'amarante est utilisée, valorisée et transformée en alimentation.

La petite taille de la graine fait qu'on l'ébouillante et la broie de la même façon que le maïs (maïs sans lait de chaux) puis on la réduit en farine pour faire notamment des *tamales* ou *tortillas*. On peut aussi l'utiliser en farine, non précuite si j'ose dire, ou en graines entières.

L'amarante ne possède pas de saponine ce qui lui donne un avantage vis-à-vis de l'autre pseudo-céréale sud-américaine, le quinoa.

Elle entre de plus en plus dans la confection de recherche de santé, car John Robinson, expert en nutrition de l'Université du Michigan qui a longuement étudié l'amarante au début des années 1970, en a conclu que c'était « l'une des trente espèces alimentaires offrant les plus grandes promesses pour l'amélioration de l'alimentation humaine ». Il ne s'était pas trompé au niveau de sa valeur alimentaire, plus de protéines, plus de sels minéraux et d'oligo-éléments (potassium, calcium, magnésium et phosphore). Ces protéines sont de meilleure qualité nutritionnelle, avec un coefficient d'efficacité protéique supérieur au blé de 25%, l'amarante contient plus de lysine, un des acides

aminés limitant des céréales.

Pour le pain, des essais allemands sur pains complets avec éclats de grains (schrot) ont montré⁶ que l'introduction de 15% ne cause pas de problème, 20 à 25% panifié en moules (platines) est encore raisonnable et 40% semble être le maximum aux yeux des chercheurs allemands en panification qui acceptent des mies denses. Ces essais montrent clairement que la farine tasse plus la mie alors que les graines, qui de par leur petite taille n'abaissent que peu le volume. Les graines ébouillantées semblent donner de bons résultats, ce qui confirme la tradition des natifs latino-américains qui ont le plus de vécu avec cette plante.

● **M. Dewalque**

⁶ J.-M. Brümmer et G. Morgenstern, Backeigenschaften der Pseudocerealien Amaranth und Quinoa, soit Propriétés panifiables des pseudo-céréales Amaranthe et Quinoa dans revue Getreide Mehl und Brot, mars 1992, p. 78-84.



Fête nationale à Mouscron

LE LUNDI 23 MAI > INSCRIPTION

L'Association Royale des Boulangers-Pâtisiers de Mouscron et environs est ravie de vous inviter à la 64^e Fête Nationale qui aura enfin lieu le lundi 23 mai 2022.

Nous voici dans la dernière ligne droite. Nous avons mis tout en œuvre pour vous accueillir avec toute la chaleur qui nous caractérise.

Afin de faciliter les choses, il y aura des navettes qui seront prévues le matin et le soir.

Bienvenue au cœur de notre belle cité des Hurlus !

C'est donc avec toute cette ferveur que nous vous convions à venir vous ressourcer le temps de ce petit séjour et de vous amuser en plein pays Picard où il fait bon vivre !

Nous espérons vivement vous rencontrer nombreux à cet événement.

A très bientôt.

Pour le comité,

● **Philippe Vanbruaene**



Au menu du dîner

Apéritif Maison, jus et apéritif sans alcool

Farandole d'amuses-bouches

Crème de cresson et de langoustine

Filet de Barbue en croûte, pomme ardennaise, sabayon de vin blanc et crumble d'oignons

Sorbet

Le cœur d'Aloyau et ses garnitures, sauce truffes et foie gras

Buffet de douceurs des Maîtres Pâtisiers-Glacières-Chocolatiers de Mouscron et environs

Le petit Brésilien et ses accompagnements

Bulletin d'inscription

64^e Journée Nationale

Nom et Prénom :

.....

Adresse :

.....

Tél :

.....

GSM :

.....

Nom de l'entreprise :

.....

Présent avec un drapeau : Oui Onon

Je participe au programme de la journée avec personnes X 110 € = €

Je serais présent au petit déjeuner avec personnes

Modalités

Règlement de € pour personnes sur le compte suivant : BE19 1096 6772 5912 de l'Association Royale des Boulangers de Mouscron et environs. Veuillez indiquer la mention suivante à votre virement : Fête Nationale 2022. **Paiement à l'inscription.**

Inscription

Par courrier : P. Vanbruaene 88, Chaussée de Dottignies, 7730 Estaimpuis

Par mail : fetenationalemouscron@gmail.com

Inscriptions au plus tard pour le **9 mai 2022**. Uniquement table de 8 à 10 personnes.

Hébergement :

Hôtel Alizé Mouscron : adresse : passage Saint Pierre 34, 7700 Mouscron, Tél : 256/56.15.61, alize@hotelalize.be

Hôtel des Acacias : adresse : 39, rue du Dronkaert, 59960 Neuville en Ferrain, France, acacias@hotelacacias.com

Quelle communication de crise pour les entreprises

liées à des scandales alimentaires ?

Nous avons constaté en avril de nombreux scandales liés à la présence de salmonelle ou autre agent toxique dans des produits très connus et achetés par beaucoup de gens (pizzas, œufs en chocolat, etc).

Les consommateurs sont de plus en plus inquiets et la grande distribution prend un grand coup sur la tête... ce qui est une bonne chose pour vous, artisans, mais c'est bien dommage d'en arriver à de tels drames pour faire revenir les gens vers le commerce local et artisanal.

En attendant, la communication des groupes peine à se montrer à la hauteur.

Mais pour être honnête, on ne peut pas dire que ce soit très facile de se sortir de crises d'une telle ampleur !

Beaucoup d'agences spécialisées dans la gestion des crises disent que le pire est de ne rien dire. Il faut communiquer sur les rappels de produits, ne pas hésiter à les élargir, adopter de nouveaux codes sanitaires et faire profil bas sur le reste. Il ne faut surtout pas donner l'impression que rien n'est fait.

Dans leurs premiers communiqués, les groupes ont bien mis l'accent sur leur politique en matière de rappels. Des numéros spéciaux consacrés aux consommateurs ont été rapidement mis en place.

Mais il faut faire preuve d'empathie car des enfants sont victimes et les gens en sont d'autant plus choqués. Il est important de voir que le plus haut niveau de l'entreprise est mobilisé, qu'il y a une responsabilité humaine.

Passés les premiers communiqués, il faut aller au cœur du problème pour tenter de restaurer la confiance.

Or, en avril, on ne connaissait pas exactement quel ingrédient était à l'origine des maladies et décès.

Ce qui manque le plus, au moment où j'écris cet article, c'est l'acceptation qu'il y a eu des dysfonctionnements. Le déni n'est jamais bon. Il faut que les marques annoncent elles-mêmes les défaillances car c'est nettement plus efficace pour elles que si ce sont les autorités sanitaires ou les journalistes qui le font.

D'ici là, j'espère qu'au moment où vous lirez ce moniteur de mai, la lumière aura été apportée sur ces énormes crises sanitaires.

● **Fl de Thier**





La Pâtisserie Numérique

La Pâtisserie Numérique révolutionne l'univers de la pâtisserie et vous permet d'utiliser l'impression 3D dans vos créations professionnelles.

La Pâtisserie Numérique, spécialisée dans l'impression 3D alimentaire, propose une technologie additive permettant de fabriquer des structures comestibles en 3D. Ces structures en biscuit prêtes à remplir permettent d'accélérer la fabrication des desserts, de réutiliser les déchets de production et de permettre une grande liberté dans le design des desserts.

L'entreprise Française, start-up créée en 2019 et lauréate de prix d'innovation, propose également un

catalogue de designs 3D réalisés en partenariat avec des chefs ambassadeurs, reproductibles à la demande.

Vous pouvez laisser libre cours à votre créativité et passer facilement de votre ordinateur à une pâtisserie unique et visuellement étonnante.

Un des bénéfices est de permettre la création de formes qui sont aujourd'hui très difficiles à maîtriser à la main.

À PROPOS DE MARINE CORÉ-BAILLAIS, FONDATRICE LA PÂTISSERIE NUMÉRIQUE

Depuis près de dix ans, Marine Coré-Baillais travaille à développer les usages de l'impression 3D. Diplômée de l'ESSEC (promo 95), elle a forgé son expertise au sein de Sculpteo, pionnier mondial de l'impression 3D, dont elle a été Directrice Générale Adjointe. En 2018, passionnée de pâtisserie, elle passe un CAP à l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris. Elle le valide par un stage au Meurice auprès des équipes de Cédric Grolet. En 2019, Marine Coré-Baillais décide d'allier les technologies innovantes de l'impression 3D au savoir-faire afin d'inventer de nouvelles créations et jeux de textures pour des plaisirs sucrés inédits. L'aventure de La Pâtisserie Numérique est lancée.

En 2020, Marine est reconnue comme l'une des 12 personnalités les plus influentes de la fabrication additive par 3D Natives. Dans la foulée, La Pâtisserie Numérique remporte le challenge VivaTech de la meilleure innovation événementielle.



Les avantages de Google My Business

LES AVANTAGES DE GOOGLE MY BUSINESS

Vous venez de créer votre site internet ou vous n'avez pas suffisamment de visiteurs ? Afin de booster le trafic de votre site, il y a, fort heureusement, une multitude d'outils à mettre en place. Certains payants, et d'autres, comme Google My Business, gratuits.

Tout d'abord, qu'est-ce que Google My Business ? Google My Business est un outil qui permet aux entreprises de gérer de manière simplifiée leur présence en ligne, sur Google, mais également sur Maps.

En 2020, les statistiques montrent que 8 personnes sur 10 effectuent au minimum une recherche locale par semaine sur leur téléphone portable.

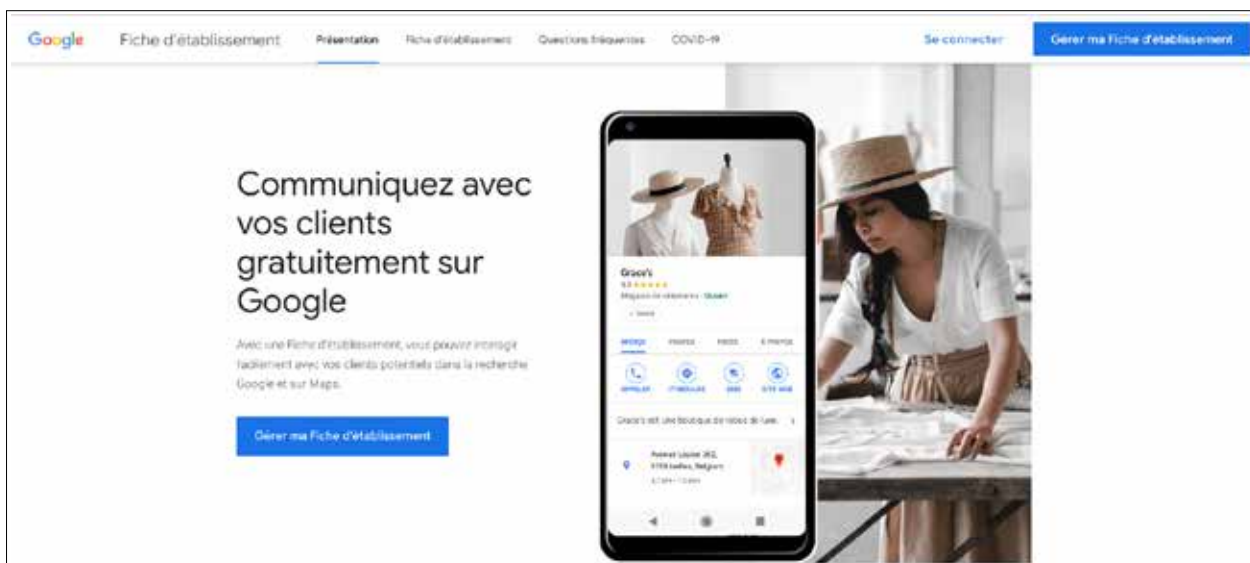
Comme vous possédez un magasin physique et que votre activité est locale, il serait dommage de vous priver de cette opportunité !

VOUS VOUS INSCRIVEZ SUR GOOGLE MY BUSINESS ? OÙ POUVEZ-VOUS APPARAÎTRE ?

- Dans le Local Pack de Google : une zone qui s'affiche lorsque vous effectuez une recherche « large » sur Google. La concurrence y apparaît aussi, et il faudra peut-être cliquer sur « autres adresses » pour y apparaître.
- Dans le Knowledge Panel local : à droite des résultats naturels, lorsque vous effectuez une recherche plus précise. Votre entreprise y apparaît seule, mais peuvent également y figurer vos différents points de vente, si vous êtes localisé à plusieurs endroits.
- Sur Google Maps : À gauche (ou au-dessus) apparaît la liste des établissements, et à droite figure la carte Google Maps, sur laquelle sont répertoriés ces établissements. En cliquant sur un point rouge, la fiche Google My business correspondante va s'ouvrir.



EN CRÉANT VOTRE PAGE SUR GOOGLE MY BUSINESS, VOUS POURREZ GÉRER UNE MULTITUDE D'INFORMATIONS



- Les données telles que Nom d'entreprise, adresse, téléphone, ...
- Votre site web
- Vos heures d'ouverture
- Etc.

Mais aussi, et c'est là que cela devient intéressant, vous pourrez :

- proposer des offres spéciales (avec code promo ou non)
- annoncer des événements
- faire la promotion de nouveaux produits ou services

- collecter des avis
- Etc.

Google My Business vous aidera réellement à optimiser votre présence sur le web, au niveau local en tout cas. Il vous permettra d'assurer une visibilité auprès de vos clients ou prospects de proximité !

Bref, Google My Business est un bon outil de promotion, gratuit, qu'il serait dommage de ne pas utiliser.

Pour créer sa page :
www.google.com/intl/fr_be/business/

● **Fl de Thier**



resinit S.A.

UN REVETEMENT DE SOL SANS PROBLEMES!

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

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

D&D-08-0-A

LE SAVIEZ-VOUS ?

Attention, tout ne va pas au micro-ondes !

Certains d'entre vous m'ont dit qu'ils mangeaient souvent à l'atelier et mettaient leur plat ou leurs aliments au micro-ondes. Voici quelques informations qui pourraient vous intéresser.

LE POULET

Le poulet, et de manière générale, toutes les viandes, ne doivent pas être réchauffées au micro-ondes car il contient beaucoup de protéines. Cela accélère le développement des bactéries et dénature le goût qui sous l'effet de la chaleur se modifie complètement.

Mieux vaut donc le consommer froid avec de la mayonnaise, ou en version plus légère, avec de la laitue.



LE PIMENT

Le piment, en chauffant, libère de la capsaïcine, une substance chimique qui donne le piquant du piment. Cette substance, cependant volatile, peut se répandre dans l'air une fois la porte du micro-ondes ouverte et piquer les yeux.

Mieux vaut le dissoudre directement dans une préparation au four et à la casserole en couvrant le récipient dans lequel il se trouve.

LA POMME

La pomme, et de manière générale, tous les fruits et légumes ne doivent pas être cuits tels quels au micro-ondes. Oubliez donc la pomme au four version micro-ondable, elle risque d'éclater sous l'effet de la chaleur et de « repeindre » votre micro-ondes.

Si vous souhaitez quand-même une cuisson express au micro-ondes, épluchez-la, coupez-la en petits morceaux et disposez-les dans un ramequin avec un peu d'eau pour limiter les éclatements et les éclaboussures. Couvrez et faites cuire 30 secondes à 1 minute.

L'ŒUF

L'œuf ne fait pas bon ménage avec le micro-ondes. Le blanc et le jaune qui le constituent sont des protéines qui sous l'effet de la chaleur gonflent. La coquille ne pouvant les contenir éclatent en répandant de l'œuf partout dans le micro-ondes.

Il est toutefois possible de cuire des œufs au micro-ondes en achetant un cuit-œuf spécial micro-ondes qui contiendra la coquille et l'empêchera d'exploser.



LA POMME DE TERRE

La pomme de terre peut être chauffée au micro-ondes si elle est crue : il suffit pour cela de l'éplucher ou de bien la laver et de la placer dans un récipient hermétique avec un peu d'eau.

En revanche, si elle a déjà été cuite, il est fortement déconseillé de la réchauffer au micro-ondes car elle libère des substances toxiques qui favorisent le développement des bactéries et peuvent causer des troubles digestifs.



LES CHAMPIGNONS

Les champignons font partie des légumes les plus fragiles.

Leur cuisson doit être douce et surtout, ils ne doivent jamais être cuits deux fois, au risque de causer des douleurs à l'estomac.

S'ils ont été cuits de la veille, mieux vaut donc les consommer froids en salade. Ils seront meilleurs au goût et pour la santé !

UN PLAT SOUS VIDE

Sur les emballages des plats sous-vide, un pictogramme représentant un micro-ondes est souvent présent. Effectivement, il est possible de réchauffer ces plats au micro-ondes et c'est même leur principal avantage (la rapidité) mais il ne faut surtout pas oublier de le percer ou de retirer l'opercule du dessus pour laisser l'air circuler.

Le cas échéant, les aliments gonflent sous l'effet de la chaleur et le plat éclate !



LES MOULES

Les moules, et de manière générale, tous les fruits de mer ainsi que les coquillages, ne doivent pas être chauffés au micro-ondes sous peine de causer des douleurs gastriques et des troubles digestifs.

Mieux vaut privilégier un mode de cuisson à la casserole et les consommer le jour même. Ils seront, en outre, bien meilleurs sur le plan gustatif.

LES CONSERVES

Les conserves peuvent être chauffées au micro-ondes à condition que le contenu ne soit pas cuit directement dans le contenant. Les boîtes de conserve sont effectivement composées de métal et d'aluminium, or la cuisson au micro-ondes de ces matières provoquent des étincelles.

Egouttez le contenu à la passoire, disposez-le dans un récipient et couvrez-le de film alimentaire percé afin d'éviter les projections.

LE RAISIN

Le raisin, et de manière générale, tous les fruits contenant des noyaux et des pépins, ne doivent pas être cuits au micro-ondes sous peine d'exploser.

Le raisin est d'autant plus déconseillé car il peut se révéler dangereux pour la santé sous l'effet de la chaleur en dégageant un gaz ionisé appelé « plasma » qui peut être toxique. Quel que soit le mode de cuisson, il est donc recommandé de ne pas le chauffer.

● **Fl de Thier**

Sources : émission santé + sur Fr 2

Tarte chocolat caramel



J'ai reçu cette tarte de la part de mes amis parisiens. Je l'ai trouvée tellement bonne que je vous donne la recette de la cheffe pâtissière Nina Métayer que j'admire beaucoup.

Cette recette de tarte chocolat caramel dédiée aux amateurs de chocolat joue avec les textures ainsi qu'avec la présentation, élégante, réalisée à la poche à douille. Vous pouvez faire une grande tarte à partager ou bien de tartelettes individuelles.

En plus du matériel de pâtisserie habituel, vous aurez besoin de :
Un cercle à tarte ou de petits cercles individuels
Des poches à douille et une douille ronde

6-8 parts 3 h 40 mn

INGRÉDIENTS

Crèmeux chocolat

- 170 g de crème liquide
- 170 g de lait entier
- 3 jaunes d'œufs
- 30 g de Cassonade
- 130 g de chocolat noir 72 %
- 30 g de chocolat lait 35 %

Sablé chocolat

- 120 g de Cassonade
- 150 g de farine semi-complète
- 50 g de poudre de cacao
- 2 pincées de sel
- 130 g de beurre

Pâte à caramel mou

- 120 g de sucre
- 50 g de crème Liquide
- 1 pincée de sel
- 80 g de beurre froid

Noix caramélisées

- 30 g de sucre
- 10 g d'eau
- 120 g de noix
- 15 g de beurre

Sablé chocolat reconstitué

- 200 g de sablé chocolat
- 70 g de noix caramélisées
- 1 pincée de sel
- 100 g de chocolat noir

ORGANISATION, ÉTAPES DE FABRICATION

La plupart des étapes peuvent être réalisées la veille, réaliser le montage et les finitions de préférence peu de temps avant de servir !

Commencer par réaliser le crèmeux chocolat et le stocker au froid (3 h).

Réaliser ensuite le sablé chocolat, le cuire, laisser refroidir.

Réaliser la pâte de caramel mou, stocker au froid (2 h).

Réaliser les noix caramélisées.

Réaliser le sablé reconstitué, cercler, réserver au frais (10 min.).

MONTAGE ET FINITION

Crèmeux chocolat

Mélanger vivement les jaunes d'œufs et la cassonade.

Faire bouillir le lait et la crème, verser la moitié du mélange bouillant sur le mélange jaune et cassonade et reverser le tout dans la casserole.

Cuire jusqu'à 83°C sans cesser de mélanger.

Une fois cuite verser en 3 fois sur les chocolats et mélanger en réalisant une belle émulsion.

Faire prendre au réfrigérateur au moins 3 h.

Sablé chocolat

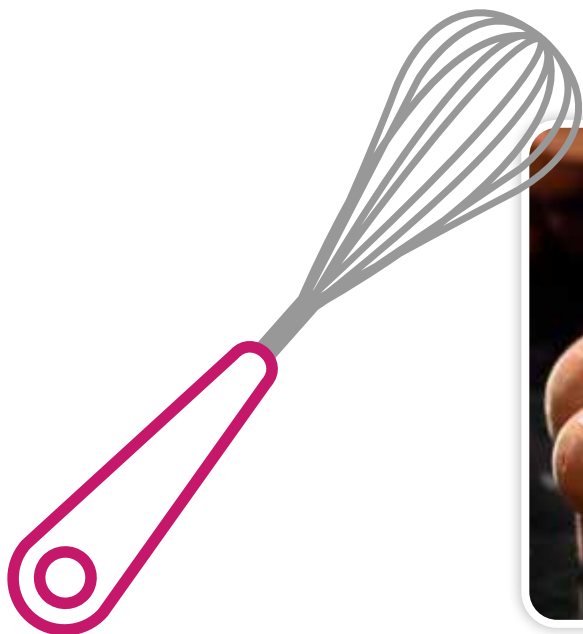
Veiller à sortir le beurre du réfrigérateur pour qu'il soit à température ambiante.

Tamiser la farine et la poudre de cacao.

Mélanger le beurre avec le sucre, ajouter les poudres tamisées et le sel.

Étaler entre 2 feuilles cuisson à 3 mm d'épaisseur, cuire au four à 155°C pendant 25 minutes.

Laisser refroidir et casser en petits morceaux avec un rouleau à pâtisserie.



Sablé reconstitué

Faire fondre la couverture noire (chocolat noir) et mélanger délicatement le sablé chocolat cuit émietté, la feuillantine et le sel.

Étaler dans un cercle à pâtisserie une couche homogène, mettre au froid 10 min.

Garder les petits morceaux pour décorer.

Pâte de caramel mou

Chauffer la crème liquide, vous pouvez y faire infuser du thé noir pendant au moins 10 minutes pour parfumer la crème.

Chinoiser la crème et ajuster la pesée.

Tailler le beurre en petits cubes et le laisser au réfrigérateur.

Cuire le sucre à sec dans une casserole jusqu'à ce qui il soit fondu et d'une belle couleur caramel.

Décuire avec la crème liquide préalablement infusé. Cuire à 106°C.

Mixer avec le beurre froid et ajouter le sel.

Faire prendre au réfrigérateur au moins 2h.

Noix caramélisées

Chauffer la crème liquide, et y faire infuser le thé noir pendant au moins 10 minutes.

Chinoiser la crème et ajuster la pesée.

Tailler le beurre en petits cubes et le laisser au réfrigérateur.

Cuire le sucre à sec dans une casserole jusqu'à ce qui il soit fondu et d'une belle couleur caramel.

Décuire avec la crème liquide préalablement infusé. Cuire à 106°C.

Mixer avec le beurre froid et ajouter le sel.

Faire prendre au réfrigérateur au moins 2h.

Montage et finitions

Mettre le caramel mou en poche.

Démouler le sablé reconstitué et le mettre sur un plat de présentation.

Pocher le caramel mou dessus.

Pocher le crémeux chocolat sur le caramel mou avec une douille unie ou bien simplement en découpant la poche (voir vidéo).

Pour apporter une touche de croustillant, poser quelques cerneaux de noix caramélisées ou bien des petits morceaux de sablé reconstitué.



Prenez soin de vos articulations

Je ne connais personne dans mon entourage qui ne se plaint pas de douleurs articulaires après 45 ans !
Et votre métier de boulanger-pâtissier met vos articulations à rude épreuve.



Les articulations sont les éléments du corps humain qui font la jonction entre les os pour leur donner de la mobilité. Elles jouent donc un rôle fondamental au quotidien, que ce soit pour bouger ou se déplacer.

Plus précisément, le mouvement d'une articulation est rendu possible par le cartilage situé aux extrémités des os. Quant aux ligaments, ils permettent d'assurer la stabilité de l'ensemble.

Les traumatismes ou les pathologies touchant les articulations sont par conséquent très handicapants, et bien souvent extrêmement douloureux. Le genou, la hanche, l'épaule et la cheville sont sans nul doute les articulations les plus sujettes aux douleurs.

Le vieillissement est souvent la raison principale d'une douleur articulaire. Avec l'âge, le cartilage se détériore et ne permet plus aux os de glisser de manière fluide lors d'un mouvement. C'est ce que l'on appelle l'arthrose. L'arthrose du genou est la plus répandue. Cette pathologie est généralement liée à un épanchement de synovie (ou liquide synovial), qui se caractérise par un gonflement de l'articulation et une perte de mobilité.

Les maladies inflammatoires telles que l'arthrite sont également fréquentes. Petit à petit, une certaine raideur apparaît du fait de la fragilité croissante du tissu conjonctif situé dans les ligaments et les tendons.

Outre le vieillissement, l'usure des articulations peut aussi être la conséquence d'une blessure passée (entorses à répétition, rupture des ligaments, etc.) ou d'une situation de surpoids.

VOICI QUELQUES ASTUCES ALIMENTAIRES EN CAS D'ARTHROSE OU D'ARTHRITE :

- ✓ S'hydrater suffisamment. Pour cause, la substance la plus importante de l'articulation est le cartilage. Composé à 75 % d'eau, il exige une hydratation suffisante et régulière, qu'on n'obtient qu'en buvant tout au long de la journée.
- ✓ Privilégier les cuissons douces. Barbecues, fritures, four à micro-ondes et autres modes de cuisson à haute température génèrent la formation de molécules de Maillard, toxiques pour vos cellules, notamment celles de vos articulations. Préférez les basses températures, quitte à allonger le temps de cuisson.



- ✓ Choisir les bonnes graisses. On privilégie les aliments riches en oméga 3, comme les poissons gras (saumon, hareng, maquereau...) et les huiles de noix, de soja, de colza, de germe de blé (2 à 3 c. à soupe par jour)... Ces acides gras insaturés aux propriétés anti-inflammatoires sont indispensables à l'équilibre de notre métabolisme et au bon fonctionnement de nos défenses immunitaires.
- ✓ Privilégier les crudités en entrée. Les légumes crus sont de très bons pourvoyeurs en eau, mais aussi en vitamine C. Or, le cartilage est structuré par des fibres de collagène, une protéine qui nécessite cette vitamine pour sa fabrication solide.
- ✓ Cultiver du persil. Au fond du jardin ou en pot dans la cuisine! A chaque repas, ciselez-en tout frais sur les plats: potages, viandes, poissons, crudités... Comme c'est un des aliments les plus riches en vitamine C, vous augmentez ainsi, ni vu ni connu, vos apports quotidiens.
- ✓ Consommer des fruits frais. Toujours pour vous assurer de bons apports en vitamine C. Privilégiez ceux qui en contiennent le plus : kiwis, agrumes (oranges, pamplemousses), fruits rouges...

QUELS ALIMENTS ÉVITER EN CAS DE MALADIE ARTICULAIRE ?

Il faut limiter ce qui favorise l'inflammation. Pour schématiser, c'est le régime fast-food avec des graisses saturées à longue chaîne (huile de palme, pâtes à tartiner...) et beaucoup de sucres vite assimilés. On évite donc les aliments qui favorisent les pics de glycémie :

- ✗ les aliments riches en acides gras saturés (viandes rouges, fromages, etc),
- ✗ les aliments riches en acides gras trans (aliments transformés et frits),
- ✗ les aliments trop raffinés (pain blanc, farine blanche, etc),
- ✗ les aliments trop riches en oméga-6 (huiles de carthame, de tournesol, de soja et de maïs),
- ✗ les aliments trop riches en sucres rapides (confiseries, desserts sucrés...) qui favorisent la glycation, une réaction naturelle qui diminue la résistance des tissus de l'organisme au stress mécanique. Pas facile pour vous, pâtisseries !
- ✗ l'alcool et les sodas.

unipan

Pasan 25kg

Améliorant en poudre pour tous vos pains complets
Unipan est la gamme d'améliorants haut de gamme d'AB Mauri qui présente un excellent rapport qualité/prix.

- Garantit une pâte élastique et réduit l'effritement
- Apporte une saveur délicieuse et un arôme appétissant.
- Particulièrement adapté aux pains complets, réduit les fissures



PROMOTION
MAI 2022

- 15%

DE RÉDUCTION
SUR UN SAC

Un petit moment de patriotisme

qui ne peut faire de tort à personne

Être Belge,

C'est un doux surréalisme, aux saveurs de croquettes aux crevettes, de moules-frites, de gauff' de Liège en dégustant le meilleur chocolat et les meilleures bières au monde. Et pétiller au chant d'Éole en compagnie de Ruffus.

Être Belge,

C'est se sentir Magritte en costume de Tintin ou de Spirou. Contempler Rubens, Van Dijk ou Brueghel sur un air de Sax(o). Entrer dans une gare de Delvaux en compagnie du chat de Geluck, de la mouette de Lagaffe ou des schtroumpfs.

Contempler la taille du Manneken et compter les boules de l'Atomium en lisant Van Cauwelaert, Nothomb ou Yourcenar.

C'est se rappeler que Tintin a été le premier à marcher sur la lune... et frimousser en pensant à Dirk Frimout, notre astronaute, exemplaire vivant du professeur Tournesol.

Être Belge,

C'est piloter comme Ickx, cycler comme Merckx, voltiger comme Joël Robert. C'est un smash de Hénin, une volée de Clijsters ou un ace de Goffin. C'est aussi Eden Hazard.

C'est chanter Brel, Adamo, les Wallace Collection ou le Grand Jojo avec un chapeau d'Elvis Pompilio sur la tête d'Annie Cordy.

C'est fredonner Stromae, Maurane, Lara Fabian, Selah Sue, Alice on the Roof, Plastic Bertrand ou Axelle Red.

Être Belge,

C'est Pœlvoorde avec Arno, Bernard Yerlès, Patrick Ridremont et François Damiens, sur un air de Toots Thielemans et Django Reinhardt en sublimant Efir ou Marie Gillain et en se souvenant de Pierre Rapsat.

C'est la pipe de Simenon - qui en est bien une - et le génie jeudemotesque de De Groodt, digne fils spirituel de Devos. C'est s'appeler De France quand on se prénomme Cécile et c'est philosopher comme JCVD.

Être Belge,

C'est discuter cinéma avec les frères Dardenne et Van Dormael dans une maison de Horta où a habité Simenon. C'est avoir conscience de la réalisation de Solvay et de l'œuvre de Rops. Et ne pas oublier les sacrifices du Père Damien et de Mère Thérésa...

Être Belge enfin,

C'est être fier sans finalement trop s'y croire...

● **Auteur anonyme**



OFFRE SPÉCIALE

ROULEAU MULTICOUPE OFFERT

à l'achat de 100 kg de beurre de tourage

Offre non cumulable et valable jusqu'à épuisement du stock,
par commande de 100 kg à passer auprès des grossistes partenaires.



UN
ROULEAU
MULTICOUPE
OFFERT

Le beurre de tourage SOLAREC Professional à 82% de matière grasse présente une plasticité et une fermeté idéales pour un feuilletage régulier et aéré.
Conditionnement en carton de 5 plaques de 2 kg.



SOLAREC
Professional

Pour en savoir plus sur notre société et notre produit,
rendez-vous sur www.solarec.be ou contactez-nous
au **061/ 559 162** ou via info@solarec.be

Osez la pâtisserie aux légumes !

Nous avons vu les nouvelles tendances en boulangerie-pâtisserie dans le moniteur d'avril.

On observe de plus en plus le "désucrage" des recettes, tandis que certains ont été plus loin en se positionnant sur des segments de marché de niche tels que les régimes "sans" ou avec ingrédients moins fréquemment utilisés.

Et les légumes s'invitent de plus en plus dans le domaine du sucré. Je l'ai observé à Paris et à Rouen à Pâques. Pas encore chez nous mais je ne connais évidemment pas toutes les boulangeries-pâtisseries belges. Les légumes apportent des fibres et développent naturellement le moelleux du gâteau. Certains apportent également une saveur naturellement sucrée, ce qui permet également de réduire le dosage de sucre.

Les saveurs qui se marient bien ensemble : la courgette avec le chocolat, les pommes et le chou frisé, l'orange avec le céleri rave ou encore la citrouille et la myrtille.

J'ai goûté les cakes épices-carotte, citron-courgette, noisette-patate douce ou encore moelleux chocolat-betterave ainsi que caramel-carotte.

C'était délicieux et pourtant moins gras et moins sucré.

Cet atout santé est un argument marketing, notamment pour les mamans qui veulent gâter leurs enfants.

● **Fl de Thier**



Gâteau à la carotte avec des noix, des pruneaux et des abricots séchés

Bruyere



PASTOCHEF



FORMATION GRATUITE APPRONFONDIE

Découvrez comment améliorer
votre fabrication grâce à la
technologie Carpigiani



BRUYERRE GOSSELIES
rue FL Bruyere, 34



14 ou 15 juin 2022

formation donnée par
ALESSANDRO RACCA
Directeur technique de
l'Université CARPIGIANI
de la Pâtisserie et de la Glace
à Tokyo.

réservations avant le
3 juin 2022 inclus
à l'adresse suivante:
materiel@bruyere.be
ou au **071/25.01.22**

Bernd Kockartz de Raeren,

1^{er} sommelier du pain en Belgique !

Bernd Kockartz, 75 ans, Maître Boulanger-Pâtissier a eu le courage et la persévérance de suivre cette formation difficile pour devenir sommelier du pain et il a été récompensé vu qu'il a réussi son cursus !



Comme un sommelier/ une sommelière classique développe sa connaissance des vins pour exercer son métier, les personnes qui suivent la formation de sommelier ou sommelière du pain dispensée par la Bundesakademie Weinheim (jusqu'à présent seul établissement de formation dans ce domaine) découvrent tous les aspects liés au pain, notamment l'histoire et la culture du pain, le marché national et international, la science des arômes mais aussi et surtout les bases de l'analyse sensorielle. A la fin de la formation, un examen d'Etat comportant au total huit épreuves de haut niveau est organisé par la chambre des métiers de Mannheim Rhein-Neckar.

« Nous avons suivi de nombreux cours de chimie, des cours liés aux sensibilités au niveau gustatif, olfactif, visuel, etc ».

La formation et les examens pour devenir sommelier du pain certifié ou sommelière du pain certifiée se déroulent sur une période d'un an, généralement entre janvier et novembre mais Bernd Kockartz a suivi son cursus de mai 2021 à avril 2022. Au cours

La boulangerie-pâtisserie Kockartz a 100 ans d'existence. Elle est actuellement dirigée par le fils de Bernd Kockartz mais ce dernier reste très actif. La preuve avec l'obtention de ce nouveau diplôme.

Mais pourquoi se lancer dans une telle aventure ?

« Un jour, j'ai lu dans une revue gastronomique comment les vignerons décrivaient leur vin avec de très nombreux détails. Or, on décrit le pain de manière trop succincte. C'est bon ou pas, coloré ou pas, croustillant ou pas. J'ai voulu approfondir le sujet et ai découvert cette formation très intéressante (et ardue) en Allemagne. De plus, je désire démontrer que le pain, c'est du travail et du temps. Chaque pain a son langage ».





de cette période, huit modules de présence de trois jours chacun, assortis de périodes intensives de travail et d'apprentissage à domicile, permettent d'apprendre tout ce qu'il y a à savoir sur le pain et de développer des capacités sensorielles particulières. Pour participer à cette formation, il faut impérativement avoir achevé une formation d'artisan boulanger ou obtenu un diplôme comparable dans le secteur agro-alimentaire, au terme par exemple d'un cursus en sciences céréalières ou en nutrition.

Bernd Kockartz a réalisé un travail de fin d'études sur l'influence des frontières dans l'Euregio et région germanophone sur la consommation et le goût du pain.

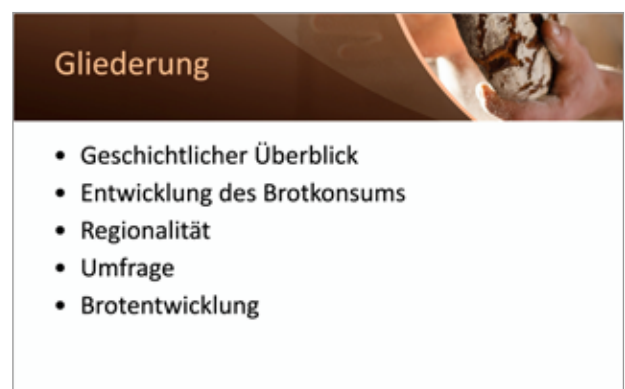
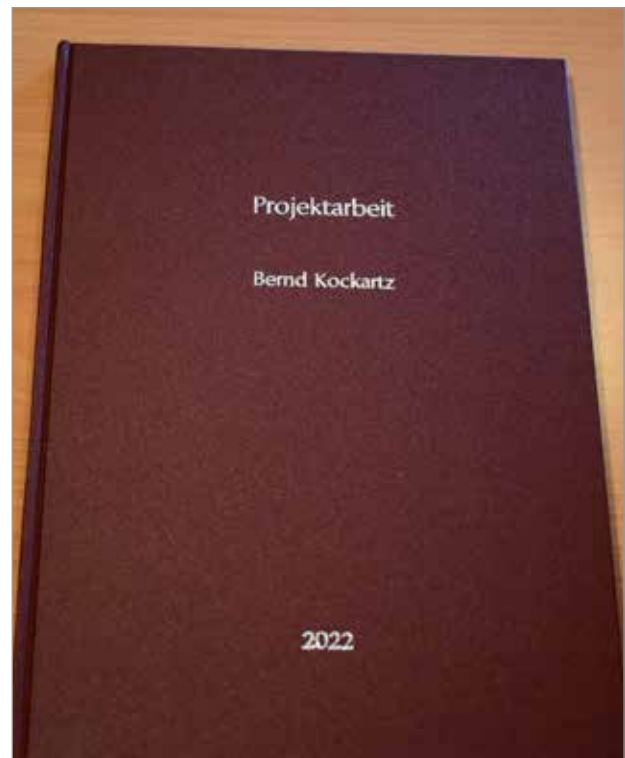
« Il existe effectivement de très nombreuses influences d'une région sur l'autre comme par exemple celles générées par les influences entre la Principauté de Liège et celle de Cologne. Il y a également une influence de l'affluence des Allemands qui sont venus s'installer dans notre région ».

À la question « Que faites-vous de concret suite à cette formation ? »

Bernd Kockartz répond : « Je viens de créer un nouveau pain, le GRENZLANDKRUSTE après 12 essais. Il marche déjà très bien. Ce pain est réalisé sur base de 4 farines : froment, seigle, épeautre moulu, épeautre complet et Emmer Korn.

Je vais en créer 2 autres prochainement.

Je vais également proposer des dégustations pain, fromage et vins ».



● FI de Thier

La 4^{ème} édition de la « Semaine de l'Eclair » :

L'année dernière, plus de 800 boulangeries en Belgique ont participé à la 3^{ème} édition de la « Semaine de l'Eclair ». Ce fut de nouveau une campagne réussie. Puratos a donc décidé de mettre en place une 4^{ème} édition.

Cette édition commence le samedi 18 juin et se déroule jusqu'au dimanche 26 juin 2022. Avec le livret de recettes et le matériel de communication mis à disposition, Puratos souhaite aider le boulanger-pâtissier artisanal à mettre sa gamme de produits en avant.

Laissez-vous inspirer par nos recettes

Matty Van Caesele et Ludo de Kok ont créé pour vous pas moins de 7 nouvelles recettes d'éclairs, mettant en valeur nos fourrages frais aux fruits Topfil, notre chocolat Belcolade Cacao-Trace et quelques nouveaux produits. Avec ces recettes, nous espérons vous inspirer et vous motiver à de nouveau faire de cette 4^{ème} édition un grand succès, ensemble avec de nombreux autres artisans boulangers en Belgique.

Inscrivez-vous en ligne !

Sur le site web www.lasemainedeleclair.be, vous pouvez enregistrer un ou plusieurs points de vente en tant que boulangerie participante. Les consommateurs peuvent y découvrir quelles boulangeries participent à la « Semaine de l'Eclair ». N'hésitez pas à contacter votre représentant Puratos pour plus d'informations.





Indexation des salaires en CP 201, +2% pour les vendeuses

dès le 1^{er} Avril et ce n'est pas un poisson

Comme déjà signalé à plusieurs reprises précédemment voici un avant-goût de l'effet de l'inflation qui impacte notre économie Belge.

En effet notre système d'indexation des salaires permet dans une certaine mesure de réguler ces effets au niveau du pouvoir d'achat pour nos employés à la vente. À l'inverse, il oblige les employeurs à devoir adapter les tarifs de leurs produits à la hausse. Nous espérons que le travail de communication ainsi que d'information de la Fédération Francophone vous aura permis d'adapter vos tarifs. Si ce n'est pas encore le cas, nous vous invitons à bien analyser la rentabilité de vos produits et services. Vos différents responsables locaux ou Provinciaux sont à votre écoute si besoin.

Nous souhaitons comme tous que cette période folle revienne rapidement à une réalité où entreprendre aura encore une raison d'être. En ce qui concerne la Commission Sociale Nationale, nous espérons que nos partenaires sociaux seront conscients qu'un sabotage mène le navire ainsi que l'ensemble de l'équipage au fond de l'eau. Et pour terminer, nous avons une pensée vis-à-vis de la guerre en Ukraine « Si le vaincu est tout nu, le vainqueur est toujours en chemise ».

À bon entendeur.
● Th Radermecker

CP 201.00 Commission paritaire du commerce de détail indépendant

Entrée en vigueur : 1 avril 2022

Indexation 2 % sur les salaires barémiques ainsi que sur les salaires effectifs.

Revenu Minimum Mensuel Moyen Garanti

Contrôlez à la fin de l'année ou lors de la sortie de service si l'employé a reçu le RMMMGS sectoriel.

Entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs

	- 6m d'anc.	+ 6m d'anc.	+ 12m d'anc.
Age			
21	1.831,46	1.878,17	1.931,01

Entreprises qui occupent au moins 20 travailleurs

	- 6m d'anc.	+ 6m deanc.	+ 12m d'anc.
Age			
21	1.843,31	1.890,03	1.942,85

Salaires barémiques Groupe 1

Entreprises disposant d'un seul point de vente qui occupent pendant les douze derniers mois 1 à 10 membres du personnel de vente et caissiers ainsi que les entreprises disposant de plus d'un point de vente et les entreprises du commerce ambulancier dont l'effectif total du personnel de vente et caissiers ne dépasse pas 15 unités

Le nombre d'années d'expérience préalable requis Groupe 1

Catégorie	Années d'expérience préalable
Cat. 1	0 ans
Cat. 2	0 ans
Cat. 3	2 ans
Cat. 4	4 ans

Personnel de vente dans les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs

	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Expérience				
0	1.739,25	1.788,03	1.814,53	1.927,53
1	1.739,25	1.788,03	1.843,31	1.953,87
2	1.739,25	1.788,03	1.872,09	1.979,87
3	1.739,25	1.794,83	1.911,91	2.005,71
4	1.739,25	1.826,30	1.951,04	2.031,84
5	1.739,25	1.859,37	1.990,08	2.084,00
6	1.739,25	1.889,89	2.029,77	2.135,89
7	1.739,25	1.919,96	2.068,16	2.188,13
8	1.739,25	1.948,71	2.107,10	2.240,16
9	1.739,25	1.978,05	2.146,68	2.292,22
10	1.751,42	2.007,32	2.185,37	2.344,54
11			2.224,73	2.396,37
12			2.263,52	2.448,78
13				2.500,33
14				2.552,64

Personnel de vente de la catégorie 1 ayant 6 mois d'ancienneté dans l'entreprise, passent à la catégorie 2.

Personnel de vente dans les entreprises qui occupent 20 travailleurs ou plus

	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Expérience				
0	1.741,78	1.790,56	1.824,12	1.959,46
1	1.741,78	1.790,56	1.852,90	1.985,80
2	1.741,78	1.790,56	1.881,65	2.011,84
3	1.741,78	1.804,40	1.921,50	2.037,66
4	1.741,78	1.835,85	1.960,58	2.063,77
5	1.741,78	1.868,96	1.999,63	2.115,95
6	1.741,78	1.899,44	2.039,33	2.167,84
7	1.741,78	1.929,50	2.077,71	2.220,07
8	1.741,78	1.958,25	2.116,68	2.272,15
9	1.746,79	1.987,60	2.156,26	2.324,17
10	1.759,53	2.016,86	2.194,93	2.376,47
11			2.234,29	2.428,29
12			2.273,09	2.480,71
13				2.532,26
14				2.584,59

Personnel de vente de la catégorie 1 ayant 6 mois d'ancienneté dans l'entreprise, passent à la catégorie 2.



Personnel administratif dans les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs

	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Expérience				
0	1.744,63	1.788,03	1.869,39	1.982,50
1	1.744,63	1.788,03	1.896,36	2.008,37
2	1.744,63	1.811,46	1.922,37	2.034,44
3	1.744,63	1.842,47	1.961,36	2.060,66
4	1.744,63	1.874,01	2.000,40	2.086,49
5	1.744,63	1.904,33	2.039,61	2.138,34
6	1.744,63	1.933,14	2.078,48	2.190,48
7	1.754,23	1.963,06	2.117,54	2.242,59
8	1.768,81	1.991,78	2.156,56	2.294,51
9	1.782,90	2.021,68	2.196,08	2.346,56
10	1.797,67	2.050,35	2.235,05	2.398,68
11			2.273,80	2.450,71
12			2.312,81	2.502,75
13				2.554,90
14				2.607,01

Personnel administratif de la catégorie 1 ayant 6 mois d'ancienneté dans l'entreprise, passent à la catégorie 2.

Personnel administratif dans les entreprises qui occupent 20 travailleurs ou plus

	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Expérience				
0	1.754,20	1.790,56	1.878,93	1.992,04
1	1.754,20	1.790,56	1.905,91	2.017,94
2	1.754,20	1.821,01	1.931,96	2.044,03
3	1.754,20	1.852,01	1.970,90	2.070,20
4	1.754,20	1.883,57	2.009,96	2.096,05
5	1.754,20	1.913,91	2.049,18	2.147,88
6	1.754,20	1.942,67	2.088,04	2.200,33
7	1.763,84	1.972,62	2.127,13	2.252,14
8	1.778,40	2.001,32	2.166,12	2.304,07
9	1.792,50	2.031,23	2.205,66	2.356,14
10	1.807,26	2.059,91	2.244,63	2.408,24
11			2.283,35	2.460,24
12			2.322,38	2.512,34
13				2.564,45
14				2.616,57

Personnel administratif de la catégorie 1 ayant 6 mois d'ancienneté dans l'entreprise, passent à la catégorie 2.

Salaires barémiques Groupe 2

Entreprises disposant d'un seul point de vente qui occupent pendant les douze derniers mois plus de 10 membres du personnel de vente et caissiers ainsi que les entreprises disposant de plus d'un point de vente et les entreprises du commerce ambulant dont l'effectif total du personnel de vente et caissiers dépasse 15 unités

Le nombre d'années d'expérience préalable requis Groupe 2

Catégorie	Années d'expérience préalable
Cat. 1	0 ans
Cat. 2	0 ans
Cat. 2bis	4 ans
Cat. 3	2 ans
Cat. 4	4 ans
Cat. 5	4 ans

Personnel de vente et personnel administratif dans les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs

	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 2bis	Cat. 3	Cat. 4	Cat. 5
Expérience						
0	1.739,25	1.788,03		1.869,39	2.000,40	
1	1.739,25	1.788,59		1.896,36	2.026,42	
2	1.739,93	1.823,38		1.922,37	2.052,21	2.208,67
3	1.761,45	1.857,83		1.963,90	2.078,26	2.235,05
4	1.783,02	1.891,06	1.935,03	2.005,71	2.104,31	2.260,75
5	1.804,38	1.922,37	1.966,43	2.047,37	2.156,41	2.318,22
6	1.826,30	1.953,87	1.997,91	2.089,27	2.208,67	2.375,46
7	1.847,86	1.985,00	2.029,06	2.130,94	2.260,75	2.433,11
8	1.869,39	2.016,05	2.060,09	2.172,41	2.312,80	2.490,03
9	1.889,89	2.047,37	2.091,39	2.214,17	2.364,60	2.547,46
10	1.909,31	2.060,78	2.104,82	2.255,96	2.416,76	2.604,84
11	1.909,31	2.060,78	2.104,82	2.297,51	2.468,87	2.661,99
12	1.929,01	2.109,68	2.153,73	2.339,66	2.521,06	2.718,87
13	1.929,01	2.109,68	2.153,73	2.339,66	2.573,45	2.776,39
14	1.948,68	2.140,94	2.184,94	2.381,15	2.625,39	2.834,77
15	1.948,68	2.140,94	2.184,94	2.381,15	2.625,39	2.834,77
16	1.968,13	2.172,41	2.216,47	2.422,66	2.677,58	2.891,00
17	1.968,13	2.172,41	2.216,47	2.422,66	2.677,58	2.891,00
18	1.987,64	2.203,51	2.247,56	2.464,41	2.729,70	2.970,04
19	1.987,64	2.203,51	2.247,56	2.464,41	2.729,70	2.970,04
20	2.007,32	2.235,05	2.279,06	2.506,26	2.781,91	3.005,42



21	2.506,26	2.781,91	3.005,42
22	2.547,69	2.857,75	3.062,60
23		2.857,75	3.062,60
24		2.886,03	3.128,97

Personnel de vente et personnel administratif de la catégorie 1 ayant 6 mois d'ancienneté dans l'entreprise, passent à la catégorie 2.

Personnel de vente et personnel administratif dans les entreprises comptant au moins 20 travailleurs

	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 2bis	Cat. 3	Cat. 4	Cat. 5
Expérience						
0	1.750,39	1.799,15		1.881,33	2.012,29	
1	1.750,39	1.800,47		1.908,24	2.038,28	
2	1.751,82	1.835,25		1.934,33	2.064,13	2.220,55
3	1.773,35	1.869,77		1.975,77	2.090,13	2.246,97
4	1.794,90	1.902,93	1.946,98	2.017,63	2.116,20	2.272,68
5	1.816,32	1.934,33	1.978,35	2.059,30	2.168,33	2.330,11
6	1.838,22	1.965,76	2.009,78	2.101,15	2.220,55	2.387,36
7	1.859,69	1.996,92	2.040,94	2.142,91	2.272,68	2.445,01
8	1.881,33	2.027,94	2.071,98	2.184,34	2.324,74	2.501,95
9	1.901,75	2.059,30	2.103,31	2.226,00	2.376,48	2.559,32
10	1.921,23	2.072,69	2.116,73	2.267,91	2.428,60	2.616,66
11	1.921,23	2.072,69	2.116,73	2.309,44	2.480,78	2.673,84
12	1.940,88	2.121,61	2.165,57	2.351,54	2.532,98	2.730,74
13	1.940,88	2.121,61	2.165,57	2.351,54	2.585,35	2.788,30
14	1.960,56	2.152,86	2.196,81	2.393,00	2.637,31	2.846,66
15	1.960,56	2.152,86	2.196,81	2.393,00	2.637,31	2.846,66
16	1.980,01	2.184,34	2.228,38	2.434,53	2.689,49	2.902,91
17	1.980,01	2.184,34	2.228,38	2.434,53	2.689,49	2.902,91
18	1.999,55	2.215,41	2.259,45	2.476,29	2.741,57	2.981,96
19	1.999,55	2.215,41	2.259,45	2.476,29	2.741,57	2.981,96
20	2.019,32	2.246,97	2.290,92	2.518,18	2.793,86	3.017,36
21				2.518,18	2.793,86	3.017,36
22				2.559,58	2.869,71	3.074,50
23					2.869,71	3.074,50
24					2.897,95	3.140,84

Personnel de vente et personnel administratif de la catégorie 1 ayant 6 mois d'ancienneté dans l'entreprise, passent à la catégorie 2.

Gérants

Le barème du gérant de succursale doit atteindre au moins le niveau du salaire barémique correspondant du premier vendeur qualifié (catégorie IV personnel de vente) et doit donc être majoré si nécessaire. Il faut également tenir compte du salaire variable du gérant et le cas échéant de ses avantages de toute nature.

Gérants qui sont seuls préposés à la vente et qui bénéficient d'un logement à charge de l'employeur sur le lieu du travail

entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs	1.699,15
entreprises comptant au moins 20 travailleurs	1.711,03
Ce montant est majoré d'une commission au moins égale à 3 % de la tranche de recettes mensuelles moyennes au-delà de	10.510,48
pour les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs jusqu'à ce que ce montant majoré atteigne	2.128,59
pour les entreprises comptant au moins 20 travailleurs jusqu'à ce que ce montant majoré atteigne	2.140,47

Ce dernier montant constitue dans ce cas la rémunération mensuelle minimum du gérant.

Gérants qui sont seuls préposés à la vente et qui ne bénéficient pas d'un logement à charge de l'employeur sur le lieu du travail

entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs	2.128,59
entreprises comptant au moins 20 travailleurs	2.140,47

Gérants de magasins ou magasins à succursales occupant du personnel de vente et/ou caissiers

	entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs	entreprises comptant au moins 20 travailleurs
membres du personnel dans le point de vente		
1 à 10	2.312,94	2.324,90
11 à 19/20	2.625,69	2.637,61
plus de 20		3.216,96

Etudiants

Ces pourcentages doivent être appliqués au barème de départ (0 ans d'ancienneté) de la catégorie concernée.

Etudiants (Groupe 1 - Personnel de vente dans les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs)

		Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Age					
16	80%	1.391,40	1.430,42		
17	84%	1.460,97	1.501,95		
18	88%	1.530,54	1.573,47	1.596,79	1.696,23



19	92%	1.600,11	1.644,99	1.669,37	1.773,33
20	96%	1.669,68	1.716,51	1.741,95	1.850,43
21	100%	1.739,25	1.788,03	1.814,53	1.927,53

Etudiants (Groupe 1 - Personnel de vente dans les entreprises qui occupent 20 travailleurs ou plus)

		Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Age					
16	80%	1.393,42	1.432,45		
17	84%	1.463,10	1.504,07		
18	88%	1.532,77	1.575,69	1.605,23	1.724,32
19	92%	1.602,44	1.647,32	1.678,19	1.802,70
20	96%	1.672,11	1.718,94	1.751,16	1.881,08
21	100%	1.741,78	1.790,56	1.824,12	1.959,46

Etudiants (Groupe 1 - Personnel administratif dans les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs)

		Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Age					
16	80%	1.395,70	1.430,42		
17	84%	1.465,49	1.501,95		
18	88%	1.535,27	1.573,47	1.645,06	
19	92%	1.605,06	1.644,99	1.719,84	1.823,90
20	96%	1.674,84	1.716,51	1.794,61	1.903,20
21	100%	1.744,63	1.788,03	1.869,39	1.982,50

Etudiants (Groupe 1 - Personnel administratif dans les entreprises qui occupent 20 travailleurs ou plus)

		Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Age					
16	80%	1.403,36	1.432,45		
17	84%	1.473,53	1.504,07		
18	88%	1.543,70	1.575,69	1.653,46	
19	92%	1.613,86	1.647,32	1.728,62	1.832,68
20	96%	1.684,03	1.718,94	1.803,77	1.912,36
21	100%	1.754,20	1.790,56	1.878,93	1.992,04

Etudiants (Groupe 2 - Personnel de vente et personnel administratif dans les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs)

		Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Age					
16	80%	1.391,40	1.430,42		
17	84%	1.460,97	1.501,95		
18	88%	1.530,54	1.573,47	1.645,06	
19	92%	1.600,11	1.644,99	1.719,84	1.840,37
20	96%	1.669,68	1.716,51	1.794,61	1.920,38
21	100%	1.739,25	1.788,03	1.869,39	2.000,40

Etudiants (Groupe 2 - Personnel de vente et personnel administratif dans les entreprises comptant au moins 20 travailleurs)

		Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Age					
16	80%	1.400,31	1.439,32		
17	84%	1.470,33	1.511,29		
18	88%	1.540,34	1.583,25	1.655,57	
19	92%	1.610,36	1.655,22	1.730,82	1.851,31
20	96%	1.680,37	1.727,18	1.806,08	1.931,80
21	100%	1.750,39	1.799,15	1.881,33	2.012,29

Revenu Minimum Mensuel Moyen Garanti pour étudiants

Entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs - RMMG pour étudiants

	- 6m d'anc.	+ 6m d'anc.	+ 12m d'anc.
Age			
22			1.931,01
21	1.831,46	1.878,17	1.931,01
20	1.721,57	1.765,48	1.815,15
19	1.611,68	1.652,79	1.699,29
18	1.501,80	1.540,10	1.583,43
17	1.391,91	1.427,41	1.467,57
-16	1.282,02	1.314,72	1.351,71

Entreprises qui occupent au moins 20 travailleurs - RMMG pour étudiants

	- 6m d'anc.	+ 6m d'anc.	+ 12m d'anc
Age			
22			1.942,85
21	1.843,31	1.890,03	1.942,85
20	1.732,71	1.776,63	1.826,28
19	1.622,11	1.663,23	1.709,71
18	1.511,51	1.549,82	1.593,14
17	1.400,92	1.436,42	1.476,57
-16	1.290,32	1.323,02	1.360,00

Flexi-salaire

L'indemnité flexi-job = flexi-salaire + 7,67% pour le flexi-pécule de vacances.

Le flexi-pécule de vacances (= 7,67% du flexi-salaire) doit être payé en même temps que le flexi-salaire.

	salaire horaire
Flexi-salaire minimum	10,13 EUR
Indemnité flexi-job minimum flexi-pécule de vacances y compris	10,91 EUR

Indemnités

Indemnité pour les prestations de travail après 19h +25%

Entreprises qui occupent plus de 30 employés.

Complément salarial pour travail pendant les 3 dimanches supplémentaires

Pour entreprises sans conseil d'entreprise ou délégation syndicale	+50%
Pour entreprises avec conseil d'entreprise ou délégation syndicale sans CCT	+100%

Complément d'ancienneté

intégré au barème

Prime annuelle fixe

prime annuelle au mois d'avril et d'août (convertible)

INONDATIONS

10 mois déjà se sont passés...

Après 10 mois de travaux dans la vallée de la Hoegne et la Vesdre, pour certains il reste encore beaucoup à faire.

Sur l'arrondissement de Verviers, en partant de Limbourg à Nessonvaux, il y a eu 12 boulangeries sinistrées, 3 ne réouvriront plus vu les dégâts faits par l'eau, l'âge du boulanger ou le découragement car il a fallu une certaine volonté pour remettre en état et surtout affronter les assureurs qui ne sont pas des plus faciles pour délier les cordons de la bourse (de vrais requins).

Parfois, le boulanger n'était pas bien assuré.

En ce jour de mai, il reste 2 boulangeries qui ne sont pas encore réouvertes car les hommes de métier sont difficiles à trouver et parce-que tout le matériel n'était pas de stock vu la demande importante. Mais nous croyons que ce n'est plus qu'une affaire de quelques semaines pour revoir une activité et ressentir la bonne odeur de la boulangerie.

L'union professionnelle de la région verwiétoise a, avec des petits moyens et surtout avec l'aide de quelques firmes, soutenu nos boulangers sinistrés, ce n'est peut-être pas ce qui va les sauver, mais, nous pouvons aussi remercier



Aigremont, Complet, Ranson, Sabel, Denis, Callebaut, Pidy, certains moulins qui ont livré de la farine, Puratos, et d'autres firmes qui ont promis le passage de leurs représentants. J'espère que je n'ai oublié personne !!

Nous, UP avons transporté plus de 150 kg de matières premières ou emballages. Il y a aussi un boulanger flamand qui nous a offert plus de 30 cartons de sacs à pains car il venait d'arrêter son activité.

Nous pouvons aussi saluer la population flamande abondante qui est venue par centaines aider toutes personnes en détresse et ils sont encore là pour le moment.

Ce dont je parle pour la région verwiétoise est aussi valable pour Liège et je sais que les liégeois ont été sur le terrain pour soutenir le monde de la boulangerie.

Notre aide a été aussi bien pour les membres de UP que les non membres.

● **Renaud Wergifosse**





INFORMATION



AVANT



Alexandre va réouvrir très prochainement.



Atelier en activité depuis quelques mois.

APRÈS



Onnau et Larondelle ne réouvrent pas.





FÉDÉRATION FRANCOPHONE
DE LA

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

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

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

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

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

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

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

Pensez à vous affilier et à cotiser !

Liste des présidents par province

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

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

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

Monsieur VANDERAUWERA José,
province du HAINAUT.
Tél. : 0496 33 05 79
Mail : josé.vanderauwera@gmail.com
Brabant Wallon.
Tél. : 02/469.12.22
Mail : info@ffrboulpat.be.

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



Offrez à vos clients une solution de paiement électronique simple et sécurisée

Grâce à notre partenariat avec la Fédération des Boulangers-Pâtisseries, vous bénéficiez de conditions exceptionnelles !

WorldPay
est en tous
points votre
partenaire
privilégié !



Vous souhaitez plus d'informations concernant nos solutions ?

Appelez-nous au **0467 75 83 28**

Envoyez-nous un e-mail à info@worldpaycompany.com

et profitez de l'offre FEDERATION

www.worldpaycompany.com

