

Le Moniteur

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

bpost

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

Bulletin mensuel
39^e année
Décembre 2022

*Dans l'attente d'une
meilleure année,
la Fédération
vous souhaite de
joyeuses fêtes !*



Le Moniteur

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

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

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

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

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

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

www.ffrboulpat.be

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



**UN NOUVEAU SOL COULÉ
POUR VOTRE BOULANGERIE
OPTÉZ 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





Chers confrères,

En octobre, à ma demande, la Confédération Européenne de la boulangerie-pâtisserie a écrit à Madame la Présidente de la Commission Européenne, Ursula VON DER LEYEN. Vous trouverez sa réponse dans ce moniteur. On peut, légitimement, se poser des questions sur la gestion de crise par nos gouvernants.

Au niveau fiscal, nous avons renégocié le forfait 2022, avec l'administration centrale, avec succès. Le forfait 2023, a, également, été finalisé. La Présidente de la commission fiscale francophone vous donnera toutes les informations utiles et nécessaires dans le moniteur de janvier.

Soyons positifs et mettons tout en œuvre pour que ce mois de décembre, période festive par excellence, soit bénéfique à toutes nos entreprises.

Définissez votre public cible, distinguez-vous, car si tout le monde vise tout le monde, quelle est la différence? Le résultat est que seul le prix joue. C'est une course à laquelle vous ne devez pas participer car c'est le moins cher qui gagne.

Ciblez votre clientèle et adaptez votre communication sur la différence que vous offrez et le prix passera au second plan.

On peut observer dans les études marketing que 20% de la clientèle, bien ciblée, génère 80% du chiffre d'affaires.

Retrouvez la voix de la détermination, de l'enthousiasme et le dynamisme nécessaire à l'audace d'entreprendre.

Votre Président vous souhaite à toutes et à tous beaucoup de satisfaction dans votre travail sans perdre l'aspect festif et familial des fêtes.

Cordialement.

● **A. Denoncin**
Président



Bruyère



FORMATION DE 3 JOURS 06-07-08 FÉVRIER 2023

Une occasion unique à saisir pour discuter et apprendre au contact de véritables Gelato chefs artisans.

Apprentissage et travail sur les machines CARPIGANI (turbine & pasteurisateur).



formation donnée par
SALVATORE NASELLI
GELATO CHEF CARPIGANI

FORMATION DE 3 JOURS 06-07-08 FÉVRIER 2023

Cours de niveau **intermédiaire**

Réservé au professionnel et ayant déjà des connaissances dans ce domaine.

100,-€/jour HTVA déductible à l'achat d'une machine Carpigiani



BRUYERRE GOSSELIES
rue FL Bruyère, 34

Inscription via
votre représentant
ou au
071/25.01.22
PLACES LIMITÉES

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la fédération** 7 Rapport du conseil d'administration francophone du 16 novembre 2022. Résumé. Décès de Messieurs Van Der Linden et Van Hauvermeiren.
- Économie** 8 La commission Européenne face à la crise énergétique
- Concours** 10 Startech's Days 2022
- Économie** 11 Sowalfin, partenaire des PME
- Recette** 14 Mont-blanc marron-cassis
- Promotion** 15 Campagne en faveur du circuit-court
- Formation** 16 Information de Monsieur Le Ministre BORSUS : des simplifications concernant les stages et les conventions de stages en entreprise
- Formation** 18 Calendrier des formations EPICURIS
- Chronique technique** 20 La lutte contre l'effet de serre et la problématique des combustibles
- Bon à savoir** 27 Un nouveau site pour réduire votre facture énergétique
- Fiscal** 28 Le nouveau Code des sociétés et des associations en bref
- Consommation** 30 Les gâteaux trompe-l'oeil
- Fêtes et convivialités** 32 Le rendez-vous gastronomique de la Saint Aubert de Liège
- Bon à savoir** 35 Restez au chaud cet hiver : Isolez vos fenêtres !
- Marketing** 36 Quelles couleurs choisir pour votre site web ?
- Vu ailleurs** 39 L'efficacité hollandaise, un exemple à suivre ?
- Santé** 40 Virus et hiver font bon ménage, mais pourquoi ?
- Consommation** 43 La voiture électrique : les pour et contre
- In memoriam** 46
- Petites annonces** 47 Petites annonces

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.

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.



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 !

Votre Fédération s'emploie chaque jour à assurer la promotion de votre métier et de votre savoir-faire.

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

Association Royale des Artisans
Glaciers Francophone Belges a.s.b.l.
Président : Henri TAVOLIERI
Mail : aragfb.asbl@gmail.com



Rapport du conseil d'administration francophone du 16 novembre 2022. Résumé.

Décès de Messieurs Van Der Linden et Van Hauvermeiren

1 Le PV du 14 septembre 2022 a été approuvé

2 Correspondance et activités

- Le suivi des contacts multiples pour la crise énergétique
- Paolo Bari : recherche d'un partenaire pour production de gaufres de Liège
- Conseil supérieur : nomination des présidents, vice- présidents et suppléants
- Région Wallonne :
 - ◇ Lutte contre le gaspillage alimentaire
 - ◇ La filière céréales
- Réunion UNIFA : l'avenir de la boulangerie
- Plateforme Alimento à Dinant :
 - ◇ Le système de cotations
 - ◇ La promotion sur les réseaux sociaux
- Afscfa : la définition du commerce local
- Les coqs de cristal : le pain d'épeautre gris
- Le salon de contact à Malines (23-24 octobre)

3 Actualités de l'Association Royale des Glaciers (ARAGFB)

4 Rapport des délégués aux commissions

Fiscale

- Réunion à Liège pour les moyennes du forfait francophone
- Réunion à la confédération pour la moyenne nationale

Sociale

- Exigence des syndicats en plus de l'indexation de 10% en janvier
- Report de la réunion du fonds social

Economique

- Projet d'un nouveau dossier individuel (« prix de vente »)
- Constat d'insuffisance des calculs de rentabilité

5 Confédération

- Solution en vue pour les bureaux
- Recherche d'un nouveau siège

6 Apaq-W

- Gestion de la campagne en cours
- Les boulangers inclus dans « #jecuisinelocal »

7 Afscfa : l'évolution de la révision du Guide 026

8 Bureau et Moniteur

- Le rapport de la trésorerie
- La gestion des publicités
- La hausse des coûts d'impression
- Les cotisations
- La future localisation de la Fédération Francophone

9 Concours

- Réussite de Mr Dubart
- Traphée Wanet : la formation en France des finalistes 2022
- Réunion du 1^{er} décembre : organisation de la présélection
- 2^e session à Tournai pour un candidat de 2^e « Chef d'entreprise »
- Le concours d'excellence nationale en attente
- Les Statech's Days à Ciney : faible participation

11 Divers

- Salon C'est bon, c'est Wallon : présence de professionnels du secteur
- Salon des Métiers : le Forem va organiser une journée de recrutement pour les métiers en pénurie
- La formation technique : option des écoles
- Fête nationale en 2023 à Poperinge et en 2024 à Namur

11 Le prochain conseil d'administration se tiendra le 16 janvier 2023

● H. Léonard

La commission Européenne face à la crise énergétique

Votre fédération se bat sur tous les fronts pour protéger notre secteur en difficulté.

Voici un courrier (traduit en français) de Mme Ursula von der Leyen,

Présidente de la Commission Européenne en réponse au courrier de Mr Dominique Anract,

Président de la CEBP. Ce courrier, établi à la demande du Président A. Denoncin, figurait dans le moniteur de novembre.

Mr Anract,

Au nom de la présidente von der Leyen, je voudrais vous remercier pour votre lettre concernant l'accès à l'énergie et aux matières premières pour les secteurs du pain et de la confiserie. De plus, je tiens à vous remercier d'avoir partagé avec nous la lettre de la plateforme BreadInitiative.

Nous prenons bonne note de vos préoccupations concernant l'augmentation des coûts pour votre secteur, ainsi que les pénuries d'énergie et de matières premières.

Nous sommes conscients de l'impact important de l'invasion de l'Ukraine par la Russie sur tous les secteurs, et en particulier dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire, ce qui entraîne de nombreux problèmes critiques. Soyez assurés que nous suivons la question de près.

En ce qui concerne le rôle du pain artisanal et traditionnel dans l'accès de vos entreprises à l'énergie et aux matières premières, j'aimerais mentionner le «Save Gas for a Safe Winter Package». Le package comprend une annexe contenant des critères pour prioriser les clients critiques non protégés qui soulignent clairement l'importance du secteur alimentaire en tant que « socialement critique ». Cependant, comme il s'agit d'orientations, la responsabilité de définir des priorités précises, aussi par sous-secteur, incombe aux États membres.

En ce qui concerne les barrières commerciales, la Commission s'emploie activement à les prévenir. Dans l'UE, la libre circulation des marchandises reste un principe fondamental du marché intérieur que la Commission défend constamment. En ce qui concerne les échanges avec les pays tiers, l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (Accord OTC) permet de détecter et d'éliminer à la source les obstacles techniques inutiles au commerce international.

L'UE a déployé tous ses efforts pour coopérer avec ses partenaires et les organisations internationales, dans le but d'éviter de telles restrictions commerciales.

En ce qui concerne les mesures d'atténuation pour les micro, petites et moyennes boulangeries et confiseries, je voudrais faire référence au cadre temporaire de crise en matière d'aides d'État. Le présent encadrement



permet aux États membres d'utiliser la flexibilité prévue par les règles en matière d'aides d'État pour soutenir financièrement des entreprises dans le contexte de l'invasion de l'Ukraine par la Russie.

Le 28 octobre 2022, la Commission a adopté une modification de l'encadrement prorogeant toutes les mesures jusqu'au 31 décembre 2023, prévoyant des plafonds augmentés pour des montants d'aide limités jusqu'à 2 millions d'euros et des possibilités de soutien plus flexibles pour les entreprises touchées par la hausse des coûts de l'énergie.

En outre, en ce qui concerne les prix de l'énergie, les ministres de l'énergie de l'UE se sont mis d'accord le 30 septembre 2022 sur un règlement du Conseil visant à lutter contre les prix élevés de l'énergie, qui introduit des mesures communes visant à réduire la demande d'électricité et à collecter et redistribuer les recettes excédentaires du secteur de l'énergie aux clients finaux.

Le plafonnement uniforme des revenus du marché des technologies de génération infra marginales générera des recettes pour les États membres afin de financer des mesures en faveur des clients finaux de l'électricité, tels que les ménages, les PME et les industries à forte intensité énergétique, tout en préservant les signaux de prix sur les marchés européens et en préservant les échanges transfrontaliers. Les États membres peuvent fixer temporairement un prix pour la fourniture d'électricité aux petites et moyennes entreprises afin de soutenir davantage les PME en difficulté.

Les États membres ont également convenu qu'ils peuvent, à titre exceptionnel et temporaire, fixer un prix inférieur au coût de la fourniture d'électricité.

Enfin, la Commission a présenté, le 18 octobre, une proposition intitulée « Renforcer la solidarité par une meilleure coordination des achats de gaz, des échanges transfrontaliers et des prix de référence fiables ». Lors du Conseil « Énergie » du 25 octobre 2022, les ministres ont examiné la proposition et ont clairement souligné la nécessité d'efforts rapides et coordonnés à cet égard au niveau européen.

Bien à vous,

Kristin SCHREIBER

Startech's Days 2022

du 13 au 15 novembre 2022 au Ciney EXPO



Organisés depuis 14 ans, les Startech's Days sont le plus important événement de promotion des métiers techniques et technologiques en Fédération Wallonie-Bruxelles et en Communauté germanophone.

L'objectif des Startech's Days est d'inspirer les jeunes. C'est l'occasion pour eux de découvrir des opportunités qu'ils ne soupçonnent pas toujours, pour poser un choix avisé d'étude et de profession, pour imaginer le futur, le leur et celui des métiers.

30 finales des compétitions belges dans six grands secteurs : Art et Mode, Construction, Industrie, Technologie de l'Information & de la Communication, Transport & Logistique, Services.

Dans notre secteur

17 candidats étaient inscrits.

Par la suite, une présélection a été réalisée et six candidats ont pu être choisis en fonction des points acquis.

L'épreuve s'est déroulée en trois jours, avec un total de douze heures. Chaque compétiteur a exécuté sa tâche en trois fois quatre heures.

Les Pays invités par skills étaient l'Autriche et la Hongrie.

Les membres du jury étaient :

- Un Autrichien
- Une Hongroise
- Simon Burton : champion World Skills
- Solo Audic de l'école hôtelière de Spa
- Marie-Ange Mafa de l'IFAPME de Verviers et Limal
- Claude Grosdent : ancien formateur IFAPME Verviers
- Arnaud Szalies fédération : absent
- Julien Focant : Epicuris : absent

Président : Thomas Mertens

Responsable matériel : « Alimento » (alain Bury).

Les compétiteurs devaient présenter leurs produits dans l'ordre suivant :

- Jour 1 : Module 1 Pain et Module 2 Pain nutritionnelle
- Jour 2 : Module 3 Baguette et Module 4 Tresse
- Jour 3 : Module 5 Viennoiseries et Module 6 Pièce artistique
- Jour 3 : L'étalage complet avec tous les produits réalisés, la pièce artistique comprise.

Palmarès

Médaille d'or : Axel Potiers, LPTS Soignies

Médaille d'argent : Nathan Beelen, IFAPME Libramont

Médaille de bronze : Hafsa Ben Sallem, EFP Uccle

Pour le podium international

Médaille d'or : Julia Kusel, Autriche

Médaille d'argent : Zita Skulteti, Hongrie

Médaille de bronze : Axel Potiers, LPTS Soignies





Sowalfin, partenaire des PME

Allier gains financiers et écologie, c'est possible grâce à Easy'Green !

Easy'green, un dispositif de la Sowalfin, a pour objectif de faciliter la réduction de leur empreinte carbone des TPE/PME wallonnes.

La Sowalfin, l'outil public wallon d'accompagnement et de financement des PME, compte 6 pôles au service des entrepreneurs : création, croissance, innovation, éco-transition, international et transmission. Via son pôle éco-transition, la Sowalfin a établi un plan d'actions avec comme devise « **l'éco-transition des PME : un pari gagnant!** ». Cette transition s'inscrit dans un contexte de crise énergétique, accentué par la récente guerre en Ukraine ; de changement climatique ; de compétitivité des entreprises dans un cadre réglementaire qui se durcit. Le sujet est complexe et se situe généralement en dehors du cœur de métier des entrepreneurs. Ils n'ont pas le temps, les compétences, les moyens ou ne savent pas toujours par où commencer. C'est la raison pour laquelle la Sowalfin a créé le dispositif **Easy'green, qui oriente, sensibilise, accompagne et finance les PME qui veulent réduire leur empreinte carbone et leur facture** énergétique. Ce programme bénéficie du soutien des fonds FEDER et de la Région wallonne.

Easy'green encourage les PME et TPE à réaliser des investissements dans la transition énergétique, la réduction des gaz fluorés, l'éco-innovation et l'économie circulaire.

Les services à disposition sont multiples et complémentaires :

- **Information & sensibilisation** des porteurs de projet et des entreprises aux différentes thématiques bas carbone ainsi qu'aux solutions techniques disponibles
- **Accompagnement public gratuit** via le réseau des référents bas carbone ou via des experts privés (dont le coût peut en partie être couvert par des chèques entreprises) pour déceler les pistes concrètes de réduction de sa facture en ayant un impact environnemental positif

- **Financement** (sous forme de prêt, notamment subordonné, à des conditions attractives) pour les projets qui :

- Réduisent l'utilisation des gaz fluorés que ce soit via de nouveaux **frigos, chambres froides, congélateurs** ou via un retrofit (remplacer le gaz dans les installations actuelles par un gaz moins polluant)
- Améliorent la **performance énergétique** des outils de production ou du bâtiment
- Permettent la production d'**énergie d'origine renouvelable** ;
- Innovent dans les thématiques et les applications en lien avec la transition bas carbone ou l'**économie circulaire** (déchets, valorisation, recyclage, écoconception, symbiose, économie de la fonctionnalité, ...). En 2021, plus de 200 projets de PME wallonnes pour un total de financement de 30 millions € ont ainsi pu être concrétisés.



“

**Vous êtes une TPE/PME implantée en Région Wallonne ?
Vous voulez devenir acteur de la transition énergétique et contribuer à la réduction des émissions de CO2 ?**

Prêt Coup de Pouce

PRÊT SUBORDONNÉ

Bénéficiez du prêt d'un proche qui profitera d'un avantage fiscal sous la forme d'un crédit d'impôt pouvant aller jusqu'à 4% par an.

TYPE DE PRODUIT : prêt subordonné

ACCORDÉ : par le prêteur (particulier) à l'emprunteur (entreprise)

PHASE DE DÉVELOPPEMENT : Création, Croissance, Innovation, Eco-Transition, International, Transmission

MONTANT MIN : pas de minimum

MONTANT MAX : 250.000 € par emprunteur, 125.000 € par prêteur

Pour qui ?

Grâce au prêt Coup de Pouce, vos proches peuvent investir dans votre entreprise et bénéficier d'un avantage fiscal.

Les conditions à remplir sont les suivantes :

- Vous dirigez une PME ou exercez une activité d'indépendant.
- Vous avez un siège d'exploitation en Région wallonne
- Vous n'exercez pas une activité ou n'avez pas un objet consistant, à titre exclusif ou principal, en de l'investissement, du placement de trésorerie, du financement au sens de l'article 2, § 1er, 5°, d), e) et f) du Code des impôts sur les revenus
- Votre activité ne consiste pas en une société titulaire de droits réels sur des biens immobiliers, dont des personnes physiques qui exercent un mandat ou des fonctions visés à l'article 32, alinéa 1er, 1°, du Code des impôts sur les revenus, leur conjoint ou cohabitant légal ou leurs enfants ont la jouissance ou l'usage à des fins privées

Si vous représentez une personne morale :

- Il s'agit soit d'une société, soit d'une association ou d'une fondation au sens des articles 1:1, 1:2 et 1:3 du Code des Sociétés et des Associations, dotées de la personnalité juridique.
- Il ne s'agit pas d'une société qui a été constituée afin de conclure des contrats de gestion ou d'administration ou qui obtient la plupart de ses bénéfices de contrats de gestion ou d'administration (cette disposition n'est pas applicable à l'égard des prêts octroyés à des sociétés en vue de la reprise de tout ou partie des parts d'une entreprise).
- Votre entreprise n'est pas cotée en bourse.

POUR LE PRÊTEUR :

- Vous êtes une personne physique qui conclut un prêt en dehors du cadre de ses activités entrepreneuriales ou professionnelles.
- Vous êtes assujetti(e) à l'impôt sur le revenu des personnes physiques ou à l'impôt des non-résidents, tel que localisé dans la Région wallonne conformément aux articles 5/1, § 2 et 54/2, de la loi spéciale du 16 janvier 1989 relative au financement des Communautés et des Régions, ainsi qu'à l'article 248/2 du Code des impôts sur les revenus.
- Vous n'êtes pas un employé de l'emprunteur

- Si l'emprunteur est un indépendant personne physique, vous n'êtes pas son conjoint ou son cohabitant légal.
- Si l'emprunteur est une personne morale, vous, ou votre conjoint ou cohabitant légal, n'êtes pas directement ou indirectement par le biais d'une autre personne morale que vous contrôlez au sens de l'article 1:14 du Code des sociétés et des associations, fondateur, membre, associé ou actionnaire de cette personne morale, ni nommé ou agissant en tant que membre de l'organe chargé de l'administration ou de la gestion journalière, liquidateur, ou en tant que détenteur d'un mandat similaire au sein de cette personne morale, ni intervenant en tant que représentant permanent d'une autre personne morale, étant nommée ou agissant elle-même en tant que membre de l'organe chargé de l'administration ou de la gestion journalière de liquidateur ou une fonction analogue.
- Vous n'êtes pas emprunteur d'un autre Prêt Coup de Pouce.
- Vous n'êtes pas un employé de l'emprunteur.

L'ensemble des conditions sont reprises au sein du décret du 17 décembre 2020, modifiant le décret du 28 avril 2016 Prêt Coup de Pouce.



Pour quoi ?

Les fonds prêtés peuvent être exclusivement affectés à la réalisation de l'activité de l'entreprise financée.

Durée

4, 6, 8 ou 10 ans

Taux d'intérêt

- minimum 0,75%
- maximum 1,50% (taux légal en vigueur en 2022)

Spécificités

CRÉDIT D'IMPÔT POUR LE PRÊTEUR

4% les 4 premières années fiscales, 2,5% les années suivantes.

REMBOURSEMENT

Plusieurs options sont possibles :

- remboursement de la totalité du capital en une seule fois à l'issue de la durée du prêt
- prêt amortissable présentant, au choix, des remboursements trimestriels, semestriels ou annuels du capital sur la durée prévue

Le prêt peut, le cas échéant, faire l'objet d'un remboursement anticipé des fonds (uniquement pour les prêts conclus après le 1er janvier 2021).

CARACTÈRE SUBORDONNÉ

Le prêt est subordonné, tant aux dettes existantes qu'aux dettes futures de l'entreprise.

GARANTIE PUBLIQUE

En cas d'ouverture d'une procédure de faillite, de réorganisation judiciaire ou de dissolution ou liquidation volontaire ou forcée de l'emprunteur et pour autant que l'emprunteur ne puisse rembourser de manière définitive tout ou partie du prêt en capital : le prêteur pourra bénéficier d'un crédit d'impôt unique de 30% du montant du capital perdu définitivement.

Démarche

Le prêteur doit adresser une demande d'enregistrement dans les 3 mois suivants la conclusion du prêt (date de conclusion du prêt = date de remise des fonds) et au plus tard le 31 décembre 2022.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter à info@pretcoupdepouce.be

Infos

www.sowalfin.be
1890 ou 04 237 07 70

Mont-blanc marron-cassis



La compotée cassis-mûres qui vient casser la sucrosité de la meringue et de la crème aux marrons et évite d'avoir un dessert trop sucré.

10
pers.

INGRÉDIENTS

La meringue française

- 105 g de blancs d'œufs
- 105 g de sucre semoule + 105 g de sucre semoule
- La compotée cassis-mûres
- 100 g de purée de cassis
- 50 g de purée de mûres
- 9 g d'eau
- 12,5 g de sucre semoule
- 2,5 g de pectine nh
- 1,75 g de gélatine en poudre

La crème aux marrons

- 200 g de purée de marrons
- 200 g de pâte de marrons
- 67 g de crème de marrons
- 26 g de beurre
- 7 g de rhum brun

La chantilly

mascarpone-vanille

- 125 g de crème liquide 35 % mg
- 12,5 g de mascarpone
- 1/2 gousse de vanille

PRÉPARATION

La meringue française

Battez les blancs d'œufs en neige au batteur électrique avec la première pesée de sucre, puis, à l'aide d'une Maryse, incorporez la seconde pesée de sucre.

Versez la meringue dans une poche munie d'une douille lisse n° 15. Façonnez 10 boules de meringue d'environ 7 cm de diamètre sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez 10 minutes à 100°C, puis réduisez la température du four à 90°C. Laissez cuire environ 1 heure.

La compotée cassis-mûres

Faites chauffer la purée de cassis et de mûres avec l'eau à 40°C. Incorporez le sucre et la pectine NH. Portez à ébullition. Retirez du feu et incorporez la gélatine en poudre. Mélangez. Laissez refroidir.

La crème aux marrons

Mixez dans le bol d'un robot la purée de marrons avec la pâte de marrons, la crème de marrons, le beurre et le rhum. Mixez jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène.

La Chantilly mascarpone-vanille

Grattez les graines d'une demi-gousse de vanille sur la crème liquide et fouettez-la avec le mascarpone en Chantilly.

La finition

Creusez légèrement le centre de chaque boule de meringue. Versez la compotée cassis-mûres dans une poche sans douille. Garnissez-en le centre.

Versez la crème aux marrons dans une poche munie d'une douille cannelée n° 15. Façonnez une première grosse rosace sur chaque boule de meringue.

Versez la Chantilly mascarpone-vanille dans une poche munie d'une douille cannelée n° 15. Façonnez une petite rosace de Chantilly sur la rosace de crème de marrons. Gardez au réfrigérateur jusqu'au moment de les déguster.





Campagne en faveur du circuit-court

Ces dernières années, indépendamment des difficultés économiques que notre société traverse, le circuit court a trouvé sa place en tant que mode de distribution et d'achat. Cette évolution est toutefois liée à un enjeu majeur : celui d'augmenter la notoriété des points de vente en direct. C'est la raison pour laquelle l'Apaq-W lance en cette fin d'année une nouvelle campagne en soutien au circuit court dans toute sa diversité. L'objectif vise à (re)sensibiliser le citoyen et le consommateur à l'achat de produits près de chez lui malgré le contexte que nous connaissons.

En tant que boulangers-pâtisseries, c'est presque au quotidien que cette relation se crée, au travers de l'achat de produits à la base de notre alimentation.

Avec une agence de communication, l'Apaq-W a imaginé le slogan « Chaque client qui entre ici, c'est un battement de cœur pour vous ». La thématique du cœur a été choisie comme fil conducteur car nous souhaitons valoriser le travail quotidien que vous effectuez avec passion et respect des produits, mais nous avons aussi à cœur de remercier vos clients fidèles qui ouvrent la porte de votre magasin, hésitent entre un pain d'épeautre ou un pain au levain, ou encore entre une tarte au riz ou un merveilleux.

Cette campagne a pour but de le faire savoir et de remercier haut et fort ces consommateurs qui continuent à pousser la porte de vos commerces au bénéfice de notre économie locale. Elle sera non seulement visible sur des affiches (3 formats différents dont 2 à votre

disposition*) que vous pourrez apposer dans vos vitrines, tout comme 1.500 autres points de vente (fermes, boucheries, horticulteurs...), mais aussi via un spot radio audible sur les ondes de Bel RTL et Radio Contact, et des publications dans la presse quotidienne.

*Les affiches ont été envoyées aux artisans référencés sur le site www.jecuisinelocal.be/producteurs-artisans/. Toutefois, si vous souhaitez rejoindre cette base de données, vous pouvez vous référencer vous-mêmes sur cette page pour davantage de visibilité et nous transmettre votre éventuelle demande d'affiches via le formulaire de contact.

Outre les campagnes spécifiques pour les Maîtres Boulangers-Pâtisseries, l'Apaq-W continuera à œuvrer pour le circuit-court en 2023 à travers ses actions #Jecuisinelocal durable et de saison.

En attendant, nous vous souhaitons, chers artisans, une fin d'année fructueuse et des fêtes responsables.



Information de Monsieur Le Ministre BORSUS : des simplifications concernant les stages et les conventions de stages en entreprise

Sous l'impulsion du Ministre wallon en charge de l'IFAPME, Willy BORSUS, le Gouvernement de Wallonie a procédé à plusieurs simplifications relatives à la convention de stage en alternance, aux stages dans les filières de formation des adultes et à l'agrément de l'entreprise. De nouveaux mécanismes concernent également les autres formes de stages, et en particulier le stage de découverte métiers.

Ces changements ont pour objectif d'être davantage en phase avec l'évolution des pratiques pédagogiques et avec l'évolution de la législation sociale.

Ces nouvelles dispositions entreront en vigueur le 1^{er} janvier 2023.

1. Convention de stage

De manière générale, les dispositions relatives aux conventions de stage sont assouplies et élargies afin d'apporter plus de flexibilité dans l'organisation des formations en alternance. Plusieurs modifications sont prévues telles que **la possibilité d'exécuter tout ou partie de son stage à l'étranger, la possibilité de signer une convention de stage et de suivre 100% de la formation pratique et théorique en entreprise pour des métiers artisanaux et de niche**, etc.

Notons également la nouveauté qui permet à une **personne en reconversion professionnelle de démarrer sa formation en alternance** au plus vite en débutant les cours en centre de formation tout en recherchant une entreprise formatrice ou à l'inverse, en débutant sa formation en alternance en entreprise au plus tôt 6 mois avant la période d'inscription aux cours en Centre de formation. L'objectif est de lui permettre d'acquérir des compétences et une expérience au plus vite grâce au stage ou aux cours. L'objectif est également de faciliter la rencontre entre l'offre de stage des entreprises et l'accueil d'un apprenant en alternance.

2. Obligations de l'entreprise, du stagiaire et de l'Institut

Les obligations ont été actualisées, notamment celles pour l'entreprise. Nous y retrouvons des modalités pratiques comme assister à des séances de formation, veiller à l'accompagnement du stagiaire en toutes circonstances, contribuer aux évaluations pratiques, etc.

Entre également en vigueur un nouveau mécanisme de calcul de l'allocation de stage. Celui-ci tend à une harmonisation avec les dispositions applicables au contrat d'alternance. Il constitue en un mode plus dynamique de calcul de la rétribution en l'alignant à l'évolution du Revenu Mensuel Moyen Minimum Garanti (RMMMGG). Tout en veillant à maintenir un effet quasi neutre pour l'entreprise par rapport à la situation actuelle, qui prévoyait un ajustement de la rétribution une fois par année, il sera plus cohérent pour le stagiaire.

Enfin, dans le cadre du *Plan de Relance de la Wallonie*, deux nouveaux incitants financiers pour les entreprises d'un montant de 750 € voient le jour.

3. Suspension de l'exécution et fin de la convention de stage

La convention de stage spécifiait qu'en cas de suspension, l'entreprise était obligée de verser une allocation de stage durant 7 jours. Dorénavant, l'entreprise est dispensée de ce versement en cas de chômage temporaire, autre que résultant d'un accident technique.



4. Convention de stage de pratique professionnelle

La convention de stage de pratique professionnelle permet à un apprenant de réaliser un stage non rémunéré en entreprise de plus courte durée pour acquérir une première expérience pratique du métier. Il est intégré dans la réglementation de l'IFAPME de manière à faciliter la gestion.

5. Agrément des entreprises

Les conditions d'agrément des entreprises ont été ajustées et s'appliquent désormais à la convention de stage et, de manière plus souple, à la convention de stage de pratique professionnelle.

Le processus d'agrément de l'entreprise est actualisé, avec l'introduction d'un agrément provisoire.

6. Stage de découverte métiers & stage d'observation obligatoire

Le stage découverte métiers, mis en œuvre dans le réseau IFAPME depuis plusieurs années, est idéal en

matière d'orientation professionnelle. Au vu de son succès, il est désormais intégré dans la réglementation de l'IFAPME.

Pour rappel, le stage d'observation en entreprise est non rémunéré, s'adresse à toute personne à partir de 15 ans et peut avoir lieu à n'importe quel moment de l'année pour une durée maximale est de 5 jours.

Pour Willy BORSUS : « Ces simplifications résultent de discussions et de constats de terrain. L'objectif est évidemment de tendre vers plus de cohérence, tant pour les stagiaires, que pour les entreprises et l'Institut. Pour rappel, l'ADN de l'IFAPME, c'est la formation en alternance. Celle-ci permet de répondre aux besoins en talents de nos entreprises. Actualiser la réglementation et assouplir les modalités des stages en entreprise aux pratiques actuelles stimulent et soutiennent de manière très dynamique la formation en alternance. Celle-ci est une réponse concrète à nos objectifs en termes d'emplois en Wallonie. »

Calendrier des formations EPICURIS



Thème	Descriptif	Date	Horaire
Gâteaux à thèmes	Venez apprendre à confectionner différentes sortes de gâteaux à thèmes que vous pourriez proposer pour des événements tels que des anniversaires, communions, baptêmes, etc	13-févr	9h-17h
La pâtisserie des grands chefs	Reproduisez les pâtisseries des grands chefs selon leurs astuces et leurs styles	27-févr	9h-17h
Pralines	Agrandissez votre gamme de pralines en proposant de nouvelles compositions : caramel, ganache, praliné, manon, etc	06-mars	9h-17h
Brioche feuilletée	Venez découvrir différentes sortes de brioches feuilletées	07-mars	9h-17h
Déclinaison d'éclairs	Confectionnez différentes sortes d'éclairs avec différents inserts et garnitures : banane, chocolat, etc	13-mars	9h-17h
Tartes et tartelettes	Réalisez une gamme variée de tartes et tartelettes à base de fruits ou non, sucrées ou salées	27-mars	9h-17h
Pas à pas vers Pâques	Réalisez des produits de pâtisseries classiques et tendances décorées et revisités spécialement pour la fête de Pâques	03-avr	9h-17h
Made in Italy	Réalisez un assortiment de produits d'inspiration Italienne (pizza, focaccia, etc)	10-avr	9h-17h
Les douceurs du Printemps	Réalisez des desserts frais et légers à partager au printemps, en toute convivialité, qui attirent l'œil et donnent envie d'être acheté	25-avr	9h-17h
Les macarons en entremets	Réalisez une gamme variée de macarons en entremets	03-mai	9h-17h
Le travail du sucre	Venez apprendre à réaliser une pièce artistique en sucre	08-mai	9h-17h
Gâteaux de voyages	Les gâteaux de voyages, expression désuète désignant les plaisirs sucrés qui s'emballent, se transportent et se conservent facilement sans réfrigérateur	22-mai	9h-17h
La fraise	Réalisez un assortiment de produits savoureux à base de fraise, qui seront largement appréciés des petits et grands	23-mai	9h-17h
Sur un nuage de meringue	Composez un assortiment de desserts légers et colorés fait de meringue suisse, française ou encore italienne	30-mai	9h-17h
Feuilleté salé	Venez apprendre à réaliser différentes sortes de baguettes feuilletées aux goûts variés, salés et de saison	05-juin	9h-17h
Pains aromatiques	Réalisez une gamme variée de pains aromatiques pour renouveler son étalage	06-juin	9h-17h
Pâtes à choux et tartelettes	Venez apprendre les techniques de préparation et de fabrication de la pâte à choux à incorporer dans les tartelettes	12-juin	9h-17h
Variation autour des agrumes	Réalisez un assortiment de desserts à base d'oranges, de citrons, de pamplemousses, etc	14-juin	9h-17h



DÉMONSTRATION PARTENAIRES ET AUTRES

Démonstration	Thème	Date	Horaire	Tarif
Démonstration Dossche Mills	Produits au levain, saveurs et goûts	07-févr	12h30-16h	Gratuit
Démonstration Jean-Pierre Godier	Montage de Pâques	14-févr	9h-17h	Gratuit
Démonstration Foricher	Feuilletage et pâte levée	21 et 22 février	9h-17h	Gratuit
Démonstration Corman	Recettes zéro déchet et gain en efficacité	14-mars	13h-17h	Gratuit
Démonstration KOMPLET	Festival de gâteaux de printemps	21-mars	13h-17h	Gratuit
MOF Philippe Hermenier, MOF Boulanger	à définir	16-mai	9h-17h	Gratuit

Lieu :

Rue des Aubépinés 50, 6800 Libramont-Chevigny



La lutte contre l'effet de serre et la problématique des combustibles

Le choix du four dans ce XXI^e siècle doit principalement tenir compte du choix de l'énergie. Mais surtout que l'on prenne en compte, la lutte contre la pollution et l'effet de serre.

Ce qui aboutit en priorité à privilégier l'économie d'énergie, afin de réduire les rejets de CO₂ au maximum¹.

Pour vous aider à faire un calcul comparatif et établir une balance chiffrée des énergies, c'est tout, sauf évident. Lorsque l'on tente ce relevé, on essaye de cerner les divers types d'énergies sur le marché : bois, fuel, électricité, gaz, etc. Déjà là, on ne retire qu'une comparaison qui n'est pas raison, au niveau de l'unité comptable. Surtout pour le bois, qu'il faut traduire de volume en poids, pour pouvoir comparer les énergies entre elles. Après, il faut transcrire ces chiffres du poids en kilocalories où le bois produit deux à trois fois moins que les énergies charbon et fuel. Si on parle en kilojoules, il faut multiplier la kilocalorie par 4,184. Le kilowattheure (1 kcal = 0.001163 kWh), lui, est une mesure du calcul d'énergie donnée par les distributeurs d'électricité, cela définit la quantité de chaleur fournie pendant une heure. Il faut dès lors connaître la durée de fonctionnement de l'énergie en heures et minutes pour cuire votre production, avant de pouvoir comparer.

Bien sûr, il faut mettre à jour les prix du marché de l'énergie, qui sont très fluctuants, pour avoir un semblant de résultat, pas seulement un comparatif des coûts, mais aussi des rendements caloriques.

Après il faut encore comparer les consommations par kilo de pain produit, qui diffèrent chez chacun en fonction des surfaces chauffées et de leur occupation.

Vous comprenez qu'en dernier ressort, le calcul le plus simple est celui qui divise l'énergie consommée

annuellement **en cuissons** par le nombre de kilos de farine transformée, même si on n'est plus tout à fait dans le calcul prévisionnel avec cette méthode. Grâce à Henri, responsable de la commission économique des boulangers, on sait qu'en 2019, la moyenne d'une quarantaine de boulangeries-pâtisseries était de 45,65 euros pour 100 kilos de farine. Sachant que l'on relève les chiffres de consommation énergétique du four, chauffage, machines et éclairage dans le post énergie et que l'on considère que 90 % de ce chiffre est consacré au four².

Dans cette bataille de chiffres, si on prend les tableaux venant des fournisseurs d'énergie, qui risquent fort d'être teintés de conflits d'intérêts, on est plus face à un discours sur les avantages de l'offre qu'à de réelles comparaisons.

Ainsi un tableau a été publié dans les années 1990 venant peut-être de Gaz de France. Celui-ci décrivant que la chauffe en direct au gaz était, par rapport aux autres modes de chauffe, celle qui demandait le moins de consommation de kilowattheures. Sur base de quels critères ont été faits ces calculs, je ne pourrais pas vous le dire.

Mais il semble avéré qu'au niveau du rendement calorique, le moins bon système est le chauffage de four massif en direct. La flamme et les fumées ne font que passer dans le four et la chaleur des sorties de fumée l'atteste. L'analyse du cycle de vie mettait notamment en évidence le gaspillage énergétique que représente la cuisson au four, le rendement énergétique d'un four de boulangerie ne se situant en effet qu'entre 20 et 40%. Autre enseignement, le prix de la kilocalorie venant du gaz de ville a été quatre fois inférieur au prix de la kilocalorie venant de l'électricité. Ce qui a évolué fortement en ces années 2021 - 2022

¹ Greenpeace, dossier « Énergie », hiver 1998, et dossier « Forêts », été 1998.

² Correspondance avec Henri Léonard



Tableau 1
Comparaisons thermique et d'inertie, de quatre types de fours en 1999

Types de fours	Four à bois en chauffe directe, dit romain, ou à foyer décalé	Four à tubes annulaires Mannesmann	Four à convection forcée	Four à convection forcée + échangeur
Type de Chauffe	Chauffage direct, montée en température très lente ($\pm 60'$ à $90'$) Départ à froid : 24 à 36 h.	Chauffage indirect, tubes hermétiques remplis d'eau ou huile. Montée en température assez rapide ($\pm 30'$ à $35'$)	Chauffage indirect Montée en température assez rapide ($\pm 30'$ à $35'$)	Chauffage indirect Montée en température assez rapide ($\pm 40'$)
Fond Inertie thermique	Rendement thermique très faible, mais très bonne inertie thermique	Rendement thermique assez bon et bonne inertie thermique	Rendement thermique assez bon et inertie thermique moyenne	Rendement thermique moyen et mauvaise inertie thermique
Brûleur	atmosphérique	Fuel (en général)	Fuel (en général)	Fuel (en général)
Réglage	Appréciation manuelle empirique	Automatique (thermostat)	Automatique (thermostat)	Automatique (thermostat)
Capacité de cuisson	8 à 16 m ² , soit 80 à 160 pains de 0,5 kgs	6 à 20 m ² , soit 75 à 250 baguettes	4 à 20 m ² , soit 50 à 250 baguettes	70 à 200 baguettes par chariot
Puissance thermique	12,5 kW ou plus par m ² de sole	$\pm 8,5$ kW par m ² de sole	$\pm 9,5$ kW par m ² de sole	Chariot de 150 baguettes 85 kW pour 1 cellule. 160 kW pour 2 cellules
Température de sortie des fumées	± 400 °C	300 à 350 °C	325 à 375 °C	340 à 380 °C
Consommation par 100 kg de farine	160 à 180 kW/h.	115 à 130 kW/h.	130 à 145 kW/h.	145 à 155 kW/h.
Observations	Four à sole maçonné en réfractaire de 60 à 80 tonnes Bonne accumulation de chaleur dans les parois internes (forte inertie) Parfois, brûleur mobile (gueulard)	Four à sole partiellement ou totalement maçonné Cuisson indirecte (chambre de cuisson indépendante du foyer)	Four à sole avec recyclage partiel des gaz de combustion Cuisson indirecte (chambres de cuisson fermées indépendantes du foyer)	Four à chariot(s) (cuisson sur filet inox perforé) Cuisson indirecte Plus gros échangeur D'où plus de convection forcée Souvent indiqué pour terminal de cuisson

D'après une information donnée par le bimensuel « Les Nouvelles de la Boulangerie » le 15 octobre 1993

L'entreprise, Électricité de France, mettra en avant que l'énergie électrique donne une souplesse d'utilisation imbattable, puisqu'on peut régler la température de chaque rangée de résistances électriques, et donc chaque étage d'un four, à des températures différentes. Ce qui est vrai aussi pour chauffer voûte et sole à des degrés différents. On insiste aussi sur la stabilité de la montée en température, permettant une régularité de cuisson. Les fournisseurs d'électricité diront également que ce type d'énergie ne nécessite pas

d'espace de stockage est propre, etc. Mais l'aspect des coûts à l'utilisation des résistances électriques et au renforcement du réseau à l'installation, ne figure pas dans le tableau d'évaluation. Ainsi que la lourde problématique des déchets nucléaires, puisque tant qu'il y aura des centrales nucléaires, tout équipement raccordé au réseau consommera fatalement de l'électricité provenant du nucléaire, quoi qu'en disent les fournisseurs d'énergie électrique, aussi « verts » soient-ils.

Tableau 2
Les arguments de vente du four électrique par le vendeur d'électricité

Qualité de production	Coûts compétitifs	Qualité de travail
<ol style="list-style-type: none"> 1. Souplesse de production : indépendance des chambres, variétés des productions et économies 2. Stabilité des températures 3. Régularité des cuissons 4. Programmation facile et pratique 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Montée en température rapide -économie de fonctionnement et gain de temps 2. Entretien réduit, service après-vente allégé (pas de brûleurs) 3. Une sécurité accrue, des coûts d'assurance moindre 4. Pas de stockage 5. Pas de gaspillage d'énergie (une définition exacte de la température nécessaire à chaque cuisson, y compris chambre par chambre) 6. Gains de productivité 7. Une seule énergie pour alimenter le fournil et le magasin 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Une sécurité accrue 2. Une température moindre dans le fournil 3. Pas de bruit, ni d'odeur 4. Une programmation plus aisée du travail et de la production
D'après publicité de la firme E.D.F. (Électricité De France) dans la revue Filière gourmande 1990		

Comme on le remarque, il faut appréhender beaucoup de points. En plus des considérations écologiques, la recherche de la meilleure consommation énergétique et celle de la plus grande qualité de cuisson s'opposent un peu entre elles.

Si le bois énergie est meilleur au niveau du bilan carbone, il ne doit pas en arriver à la déforestation, ce qui doit nous conduire écologiquement à n'utiliser que du déchet de bois, aucun bois d'œuvre. Et de plus en plus des « chauds » défenseurs de l'environnement, demandent de ne pas promouvoir ce type d'énergie dans l'état actuel du dérèglement climatique. Puisque toute déforestation menace gravement le climat. Il est

d'ailleurs plutôt gênant de demander aux pays émergents de ne pas couper leurs forêts primaires alors que les pays les plus développés ont supprimé leurs forêts primaires très tôt dans leur histoire. Cela ne doit pas être une lutte entre insoumis et indignés, mais une responsabilité globale dans le vrai sens du terme.

Témoignage personnel, lorsqu'en 1998, nous avons dû changer de four et tenté de faire un choix écologique, on s'est surpris à s'exprimer suivant cette maxime : « allons au moindre mal ! ». Et de s'inscrire dans une économie qui reboiserait la Terre avec, entre autres, la plantation de haies et l'agroforesterie.³ Tout un programme, avant d'être une réalité dans les chiffres.

3 D. SOLTNER, *L'arbre et la haie, pour la production agricole, pour l'équilibre écologique et le cadre de vie rurale*, édition Sciences et techniques agricoles, 1988, p. 79 ; SOLTNER Dominique, *Guide de la nouvelle agriculture sur sol vivant. L'agriculture de conservation: Sans labour, avec couverts, légumineuses et rotations*, édition Sciences et techniques agricoles, 2015.



Il y aura des pionniers qui devront prendre le risque d'« aller voir » et il faudra que d'autres suivent.

Voyons le choix de l'énergie électrique, qui de par son passage progressif et obligé vers les énergies renouvelables, est à prendre en compte. Si l'on réfléchit à un choix d'énergie d'avenir, le réseau de distribution est trop bien en place que pour ne pas évoluer. La plus grande aberration de l'énergie électrique, c'est qu'on transforme de l'énergie mécanique ou calorique en

électricité, pour ensuite la retransformer en énergie mécanique ou calorique. Avec des rendements pas si terribles, et surtout de grandes déperditions à l'acheminement de l'électricité. Si on prend en compte le rendement total de la chaîne de production électrique, je pense qu'un four à bois bien réalisé ne s'en sort pas trop mal. Et au moins on brûle du bois pour faire de la chaleur, on ne le brûle pas pour faire de l'électricité avec des rendements catastrophiques (centrales biomasse au bois)

Tableau 3 Quelques scénarios catastrophe ou pronostic pessimistes, milieu des années 1990, dans le cas d'une évolution négative des changements climatiques

Si la tendance des années 1995 se poursuivait au niveau de la consommation d'énergie et de l'effet de serre. On parlait alors du risque d'être exposé à des bouleversements importants.

Voici ceux répertoriés par 2.500 scientifiques de l'Intergouvernemental Panel of Climate Change (IPCC) de l'ONU, base scientifique du GIEC.

Examinons-les après 25 ans, avec un regard critique sur les évaluations déjà constatées ou pas, depuis.

- Les forêts canadiennes, russes et amazoniennes sont dévastées par la chaleur et la sécheresse
- Les greniers à blés russes et américains se déplacent vers le Nord
- De violentes tempêtes menacent le Sud des États-Unis
- Le Sahara s'étend en direction du Nord, au point d'atteindre le Sud de l'Espagne et la Sicile
- Pénurie d'eau au Moyen-Orient. Le delta du Nil disparaît
- L'archipel des Maldives est englouti
- Un tiers du Bangladesh est menacé
- Les plages de la Méditerranée disparaissent du fait de l'élévation du niveau de la mer
- Les stations de ski des Alpes sont contraintes de fermer en raison du manque de neige
- Le permafrost des régions arctiques et du Groenland fond en provoquant des glissements de terrains. - Les oléoducs, les routes et les maisons s'effondrent
- Les glaces arctiques fondent, entraînant la disparition des ours polaires

D'après une compilation d'articles dans le Courrier International sous le titre : « Un air moins pollué » d'octobre 1997.

L'approche que nous menons ici à la recherche du meilleur combustible n'a pas d'autre ambition que d'élaguer un peu la forêt d'informations très complexes pour les boulangers des bois ou les boulangers électriques qui font face aux défis environnementaux de demain.

Les énergies quelles qu'elles soient, présentent des problèmes de pollution atmosphérique ou de risques environnementaux. Des filtres ont déjà permis aux

industries rejetant du dioxyde de soufre (SO₂ - les fameuses pluies acides), d'améliorer leurs inévitables rejets soufrés. Le plomb de l'essence devrait être empêché d'émettre sa pollution grâce aux pots catalytiques et à la réduction puis élimination de sa teneur dans le combustible. N'importe quelle énergie émet des résidus polluants et n'importe quelle énergie est nécessaire à la vie actuelle.

Tableau 4
Comparaison des principales familles de combustibles carbonés

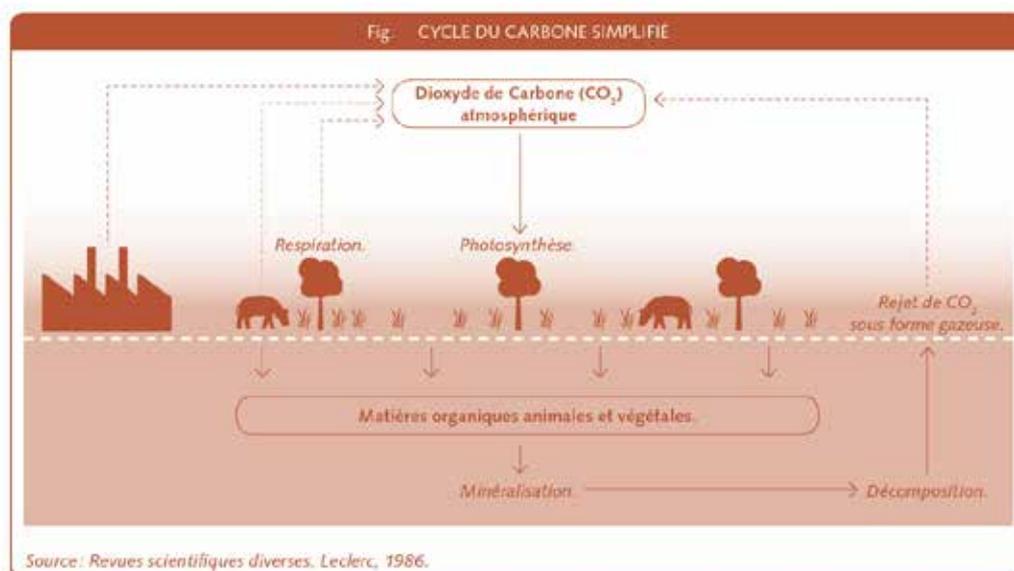
	Composition élémentaire (ramené à 1 atome carbone)	Pouvoir calorifique inférieur au Kcal /kg	M ³ de CO ₂ dégagé par tonne de TEP (*) de combustible	Tonne de CO ₂ par TEP (*)
METHANE	CH₄	11.410	1.230 m ³	2, 4
BUTANE	CH_{2,5}	10.820	1.430 m ³	2, 8
METHANOL	CH₃ OH	4.750	1.475 m ³	2, 8
ETHANOL	CH₃ O_{0,5}	6.400	1.522 m ³	3
ANTHRACITE	C	8.000	2.336 m ³	4, 5
CHARBON sub-bitumeux	CH_{1,08} O_{0,37}	7.740	1.524 m ²	3
PÉTROLE BRUT	CH₂	9.900	1.618 m ³	3, 2
GASOIL	CH_{2,12}	9.550	1.645 m ²	3, 2
CELLULOSE	CH₂ O	4.150	1.800 m ³	3, 5
BOIS	CH_{1,66} O_{0,66}	4.500	2.049 m ³	4

(*) TEP = Tonne Équivalent Carbone. Étant entendu que chaque TEP dégagée n'est valable pour le bois et en terme d'effet de serre, que lorsqu'il s'agit de déforestation nette, sans reforestation de l'espace.

Le bois-énergie a une connotation naturelle et, comparé aux autres énergies carbone (mazout, charbon, gaz), a donc un avantage au niveau effet de serre.

Contrairement au nucléaire, qui ne figure pas dans le tableau 4 précédent comparant les combustibles carbonés, mais qui n'a pas résolu ses problèmes de

déchets radioactifs et des risques « atomiques », le bois énergie est là aussi une bonne énergie. Seulement tout n'est pas dit et acquit, il ne faut pas se contenter de ces constats précités, mais améliorer et ne pas être aveugle face aux problèmes de pollution que l'on rencontre sur notre planète.





Pour bien faire à l'avenir, on ne devrait émettre dans l'atmosphère que le plus faible pourcentage d'énergies fossiles - mazout, gaz, charbon.

Pourquoi ? Parce que l'on rejette dans l'atmosphère du CO₂ n'entrant pas dans le cycle du carbone !

Il a fallu des milliers d'années pour produire ces produits fossiles et carbonés que sont le pétrole, le gaz de pétrole liquéfié (GPL), voire la tourbe. Lorsque que l'on rejette le CO₂ issus de la combustion de ces énergies, aucune source propre à la production de ces énergies ne va rétablir le bilan carboné, et contribuera ainsi à en rejeter toujours plus.

Un point un peu difficile à comprendre, ce cycle du carbone et la perturbation écologique que cela entraîne lorsque l'on sort de ce cycle.

Le bois et sa combustion vont nous permettre de mieux expliquer ce cycle. Dans sa vie, un arbre va pomper autant de CO₂ qu'il va en émettre en terminant celle-ci, qu'il soit brûlé ou laissé sur place à s'auto-composter.

Dès lors, le bois, n'est-il pas une énergie renouvelable ?

Oui, lorsqu'il est pris dans un circuit plantation/abat-tage équilibré, c'est-à-dire que l'on reboise au moins autant que l'on déboise et que l'on n'utilise que les déchets de bois pour le bois-énergie. Ce bois présente un bilan nul en termes d'émission de CO₂, ce qui nous intéresse dans les solutions recherchées ici.

Les combustibles fossiles, quant à eux, vont émettre dans l'atmosphère du CO₂, sans être capables d'en emprisonner, puisqu'ils se créent sur des millénaires dans les profondeurs du sol. La tourbe, si chère à certains bouilleurs de whisky, ne se développe que d'un millimètre par an environ, il a fallu 10 000 ans pour qu'elle atteigne sept mètres de hauteur.

Pour intégrer l'énergie-bois dans les énergies du futur, il faut qu'il n'y ait pas de « déstockage » du carbone pompé lors de la combustion du bois. Il est cependant impensable de voir la production forestière suivre l'énorme augmentation de la consommation d'énergie, si le chauffage au bois tendait à se généraliser. L'approvisionnement ne suivrait pas, les prix « flamberaient » et l'impact environnemental serait négatif, la déforestation entraînant la désertification. Si même l'énergie bois est plus performante au niveau lutte contre l'effet de serre, son utilisation doit rester secon-

daire et surtout dans les limites d'une non-décarbonisation de l'énergie au niveau de notre planète entière.

Dans les pays où la sylviculture est plus intensive, l'utilisation du bois-énergie est obligatoire pour le chauffage des bâtiments publics, cas du Canada et des pays du nord de l'Europe qui produisent énormément de déchets de bois, qui rappelons-le font ± 40 % de l'exploitation forestière. Avec cet exemple, nous sommes face à des situations géo-spécifiques propres aux énergies renouvelables. Ainsi, le Danemark est passé de 2,3 % en 1990 à 48,8 % en 2015 dans la part d'énergie produite par les éoliennes. En Israël, 83 % de l'eau chaude est produite par l'énergie solaire, et la part du photovoltaïque dans la consommation énergétique israélienne était de 3,5 % en 2017.

Le bois énergie a encore l'avantage de ne pas produire de SO₂ que peuvent rejeter les énergies fossiles, coupables de pluies acides et de « smog » allergisants.

Par contre, il produit d'autres polluants de l'air que nous allons analyser dans le sous-chapitre qui suit.

Ici on va voir les désavantages de la cuisson en direct et de l'utilisation de l'énergie-bois.

En prenant deux données dans la documentation qui précède (Tab.1 et Tab.4), on entrevoit tout de suite les désavantages énoncés plus haut.

La première compare les combustibles usuels en termes d'émission de CO₂. Le m³ de CO₂ dégagé par tonne équivalent pétrole (TEP) fait que le bois dégage 2 049 m³ contre 1 618 m³ au gasoil et 1 430 m³ au butane, soit 1,26 et 1,43 fois plus.⁴

Rappelons que le tableau 1, vu plus haut, compare les types de fours proposés par le commerce et notamment leur consommation par quintal de farine panifié. La chauffe directe, dite « gallo-romaine » dans le document, consommerait 160 à 180 kWh, contre 115 à 130 kWh pour le four à tubes annulaires, soit 1,38 fois plus.

Si on ajoute les deux coefficients dans leurs scénarios les plus pessimistes, cela donne plus d'émission de CO₂. Il faut préciser que ces chiffres, qui sont les seuls en ma possession, doivent être interprétés de manière critique. Les chiffres émis plus haut devraient aussi prendre en compte l'accumulation de chaleur, plus profitable il est vrai aux boulangers qui cuisent beaucoup, la récupération de la chaleur pour le chauffage de l'eau et d'autres locaux adjacents est probablement peu repris dans ces calculs.

⁴ CLUP, ...les cahiers du, *Le bois-énergie en France. Évaluation prospective du potentiel mobilisable à l'horizon 2015 et ses conséquences sur l'environnement*, Cahiers du CLUP n° 3 d'octobre 1994

-Mickael Athias a d'ailleurs trouvé sur le net en 2010, un tableau⁵ qui chiffré en dépense énergétique sur la cuisson de 60 quintaux de farine au mois, donnait avantage à l'énergie bois. Le gaz naturel étant en coût, à 158% de l'énergie-bois, l'électricité à 170 % et le fioul à 240 %, mais ces calculs ont été réalisés à quelle date et suivant quels critères précis mesurant l'empreinte écologique ?

ACTUALITÉ

Dans le cadre de l'utilisation actuelle des déchets de bois sous la forme de pellets, nous prenons acte de la présentation à Sombreffe, d'un four POLIN maçonné à l'ancienne, et chauffé exclusivement aux pellets.

- Four de 15m², pour une production uniquement en panification, de 20 Tonnes de farine par mois.

Sur l'année, 32 Tonnes de pellets sont utilisés (1lt de mazout = 2 Kg pellets)

Sa production uniquement bio est totalement vendue à des revendeurs à 3,40€ / 400grs, ceux-ci les revendent avec une marge de 1,40€ (soit 12€ / Kg!)

- La Sowalfin y a participé au financement d'un four rotatif supplémentaire utilisant le même combustible.

Un reportage paraît par ailleurs dans ce Moniteur.

François WART déclare à ce sujet :

« Lorsque je me suis installé à Sombreffe, j'ai décidé d'axer mon travail sur le respect des contraintes imposées par la nature. C'est pour cela que j'ai opté pour un four à sole à pellets de la marque italienne Polin. Je suis donc devenu le précurseur du four à pellets en Wallonie. J'ai fait installer ce four parce qu'utiliser des pellets est 100% écologique: le dioxyde de carbone émis lors de la combustion du bois n'est effectivement que le dioxyde de carbone emmagasiné par l'arbre au cours de sa vie. Les pellets sont également une ressource locale: j'alimente mon four grâce à de l'énergie biomasse produite dans les forêts belges. »

Plus de recherches n'ont pas assez été entreprises sur un système de four à bois tombé en désuétude pendant au moins trois quarts de siècle. Vu la régression de vente de fours à bois, les derniers constructeurs de four à bois n'ont pas pu apporter les modifications que les nouvelles données écologiques indiquent.

C'est pratiquement une terre vierge au niveau amélioration des procédés. Au-delà de ces rectifications, remarquons que pour la problématique de l'effet de serre, si la chauffe aux déchets de scierie, noyaux d'olives, coques de noix est déjà une solution en soi, il serait vertueux de chercher d'autres pistes d'isolation, récupération de chaleur et peut-être aussi mutualisation de l'outil, pour améliorer l'empreinte écologique du bois-énergie.

● **Marc Dewalque et Henri Léonard**

5 Communication de Mickael ATHIAS, Bourguignon-La-Constance à Dijon, en 2020.



Un nouveau site pour réduire votre facture énergétique

Pour répondre à la crise énergétique que nous traversons actuellement, la Wallonie lance un nouveau site « www.jediminuemaufacture.be ». Ce site répertorie des conseils énergie et toutes les aides de la Wallonie à destination des citoyens, des entreprises et du secteur public et tertiaire.

La crise énergétique actuelle fait craindre un risque d'approvisionnement à l'échelle de l'Europe, qui entraîne des conséquences importantes sur l'évolution des prix de l'énergie en Wallonie. La réduction des consommations énergétiques est un levier primordial pour assurer un accès abordable à l'énergie durant les prochains mois.

Dans ce contexte, il est important de mobiliser tout un chacun.

Ce site sensibilise aux enjeux de la maîtrise de l'énergie par l'explication des gestes concrets que chacun-e peut faire et des aides disponibles en Wallonie pour y arriver.

Une campagne de communication

Afin de vous inciter à découvrir ce nouveau site, une campagne de communication a été lancée ce lundi 31 octobre, via des spots diffusés en radio et en télévision.



Rendez-vous sur www.jediminuemaufacture.be

Le nouveau Code des sociétés et des associations en bref

Le nouveau code des sociétés sonne le glas de leur responsabilité illimitée, qui pouvait freiner l'attractivité de la Belgique à l'international et coûter cher en matière d'assurances. En cas de faute lourde (fraude, faute grave, négligence intentionnelle, etc.), bien sûr, la limitation de la responsabilité ne s'applique pas.

Le projet du ministre de la Justice Koen Geens (CD&V) était prêt en décembre 2018, mais la chute du gouvernement a rendu les choses incertaines. Le 28 février 2019, le parlement s'est finalement décidé. Le nouveau droit des sociétés vise à rendre les affaires plus modernes, plus flexibles et plus simples, et il était grand temps. Mais qu'est-ce que cela signifie pour votre entreprise ?

Résumé des principales nouveautés et leurs implications au quotidien.

Simplification des formes de société

C'est la mesure la plus marquante de ce nouveau code : le nombre de formes de société est drastiquement réduit, passant de 17 à 4. Ne subsisteront que les :

- SRL : Société à Responsabilité Limitée
- SA : Société Anonyme
- SC : Société Coopérative

Société simple

Les sociétés dont la forme juridique disparaît doivent donc opter pour une autre forme juridique. Cette modification implique de refaire des nouveaux statuts et cela devra être fait au plus tard le 31/12/2023. Dans l'intervalle, les règles obligatoires de la forme de société qui se rapproche le plus de la vôtre sont d'application depuis le 1er janvier 2020. Concrètement, si vous êtes en SPRL, vous devez donc désormais suivre les règles de la SRL, même si vous n'avez pas encore adapté vos statuts.

Dans le même ordre d'idée, même avant l'adaptation des statuts, pensez à modifier les documents de votre société (en-tête de vos documents, cartes de visite et autres).

Disparition de la notion de capital pour la SRL et la SC

Contrairement à votre SPRL, la création d'une SRL peut désormais se faire sans capital social (ce qui n'exonère

pour autant pas le ou les fondateurs de s'assurer de disposer d'un patrimoine suffisant). Si effectivement, cette mesure semble ne pas vous concerner puisque votre société existe déjà, elle a pourtant un impact pour la suite. En effet, la SRL (qui est désormais la forme de votre société) est désormais une société sans capital social. Cela implique que le capital et la réserve légale des SPRL se transforment en un « compte de fonds propres statutaires indisponibles ».

La distribution du bénéfice soumise à un double test

Comme expliqué plus haut, le capital qui servait de protection aux créanciers n'est plus nécessaire. Mais le Code des Sociétés a trouvé une autre façon de protéger les créanciers. D'une part, la SRL devra se munir d'un plan financier plus étendu, mais une nouvelle procédure de distribution des bénéfices a également été mise sur pieds.

Jusqu'au 31/12/2019, dans une SPRL, il fallait procéder à un test d'actif net pour déterminer si une distribution de bénéfices pouvait avoir lieu. Désormais, il faudra procéder à deux tests, à savoir un test d'actif net adapté (aussi appelé test de solvabilité) et un tout nouveau test de liquidité.

Test d'actif net adapté : comparable au test actuel, à la différence près que, du fait de la disparition du concept de capital social dans la SRL, le capital social ne peut plus servir de référence. Le test d'actif net devra



Conseils

désormais être réalisé sur la base 'des derniers comptes annuels approuvés ou d'un état plus récent résumant la situation active et passive'. La société ne peut envisager une distribution que si ses fonds propres ne sont pas négatifs ou ne le deviendront pas du fait de cette distribution.

Test de liquidité : doit permettre à l'organe de gestion de vérifier si 'à la suite de la distribution, la société pourra, en fonction des développements auxquels on peut raisonnablement s'attendre, continuer à s'acquitter de ses dettes au fur et à mesure de leur échéance pendant une période d'au moins douze mois à compter de la date de la distribution'. En clair, il faudra tenir compte des développements futurs qui n'apparaîtront pas encore dans le bilan, tels des investissements futurs déjà planifiés.

L'exécution de ces deux tests est de la responsabilité de l'assemblée générale, mais dans les faits, votre expert-comptable pourra s'en charger.

Et si le calcul est erroné ? Jusqu'ici les actionnaires de bonne foi ne pouvaient être tenus de rembourser les distributions de bénéfices dont ils auraient indûment bénéficié. Aujourd'hui il est désormais possible de demander aux actionnaires de rembourser la distribution indue, même s'ils l'ont perçue de bonne foi.

Limitation de la responsabilité des administrateurs

La responsabilité des administrateurs est limitée à un montant maximum en fonction de la taille de la société. Les plafonds vont de 125.000 euros à 12 millions d'euros. Attention que ces plafonds ne valent que pour des fautes légères fortuites. Les fautes graves, les fautes légères répétées ou toutes intentions frauduleuses diverses engagent la responsabilité totale des administrateurs. Néanmoins, le risque de l'administrateur est désormais plus facile à évaluer, et donc plus facile à assurer.

Ne vous précipitez pas ! Dans le nouveau code des sociétés et associations, beaucoup de règles sont devenues supplétives et plus impératives. Il peut donc être intéressant de prendre le temps de rencontrer un avocat (fiscal ou en droit des affaires) pour bénéficier de cette souplesse et remanier au mieux vos statuts et les adapter à votre situation actuelle. Quelle que soit votre activité, elle a certainement fort évolué depuis la création de votre société. Votre situation et vos objectifs de transmission ont peut-être aussi changé. Au-delà de la transformation administrative de vos statuts, le moment est certainement bien choisi pour revoir le fonctionnement de votre société dans les détails et de les optimiser. D'un point de vue commercial également ! Si vous envisagiez de changer le nom de votre entreprise ou d'élargir vos activités, c'est le timing idéal pour regrouper toutes ces modifications en un seul acte, rationalisant ainsi le coût de l'opération. Ne pas être le premier à modifier vos statuts peut également vous donner l'avantage de bénéficier de l'expérience des autres...

Mais évidemment...n'attendez pas la dernière minute.

Sources : Xerius, Cogefi

Les gâteaux trompe-l'œil

De plus en plus de merveilles sont présentées aux consommateurs

Des gâteaux en forme de fruits, d'objets du quotidien, d'animaux, les pâtisseries trompe-l'œil sont toujours tendances sur les réseaux sociaux et les internautes en raffolent. Et il y en a pour tous les goûts. Même Netflix en a fait une série, *Is It Cake*, ou en français 'On en mangerait ... ou pas', sortie au mois de mars. Mais pourquoi sommes-nous si fascinés par les sculptures comestibles.

Ces gâteaux et autres pâtisseries d'un réalisme surprenant obsèdent la toile. La psychologue américaine Jennifer Drake explique qu'il est propre à l'humain de s'émerveiller sur les dons et les compétences des personnes qui nous entourent. De plus, toute forme d'art est considérée avec plus de valeur lorsqu'il est inattendu.

L'obsession pour les objets comestibles sur les réseaux sociaux est un moyen d'échapper à la réalité des crises qui traversent le monde depuis la pandémie, en quelque sorte de la lumière dans l'ombre.

Dans des clips de quelques secondes, fruits et légumes, pièces de viande, chaussures et même animaux plus vrais que nature sont coupés en deux pour finalement révéler une génoise moelleuse et une ganache bien brillante.

Voici quelques réalisations incroyables. Bien sûr, il est indispensable que le gâteau soit bon !

Et de plus, c'est une manière d'étonner vos clients et de vendre plus...

● Fl. de Thier





Le rendez-vous gastronomique de la Saint Aubert de Liège

Ce 20 novembre, les Boulangers, Pâtisseries, Glaciers, Chocolatiers, Confiseurs Liégeois recevaient le petit monde gravitant autour de notre belle profession : Confrères, Représentants, Amis... dans le cadre du Clos « Les Bruyères », que nous avons dû abandonner depuis trois ans.

Des confrères des provinces de Namur et surtout du Hainaut rejoignirent les Principaux pour cette

joyeuse célébration. Abandonnant pour un moment les multiples contraintes de leurs missions associatives.

Et comme l'a bien rappelé le président Henri Léonard, dans sa courte (pour une fois) allocution de bienvenue, cette succession de circonstances négatives, *Covid, Inondations, Crise économique*, furent chacune, comme l'aurait dit Elisabeth II : « ANNUS HORRIBILIS ».





Si la situation économique a malheureusement empêché quelques-uns de nous rejoindre, l'optimisme et la gouaillerie liégeoise ont heureusement mis le feu aux poudres (de perlimpinpin), bien aidés en cela par les multiples talents de « Monté Cristo » qui emmena toute la salle dans la magie, les chants, les sketches ventriloques et autres...

Nous pûmes heureusement reprendre notre souffle entre ses prestations, pour déguster le succulent menu que nous avons choisi : Impeccable de bout en bout, avec un service très convivial... Nous ne pouvons que féliciter le Chef Fred Froidmont et son équipe !

En cours de soirée, nous fûmes rejoints par l'artisan chocolatier Jack Bodart et sa compagne Séverine Leroy (prof de math) qui, réunissant art et savoirs, viennent de créer leur entreprise « Lovely Chocolate », tout un symbole de renaissance dans la région

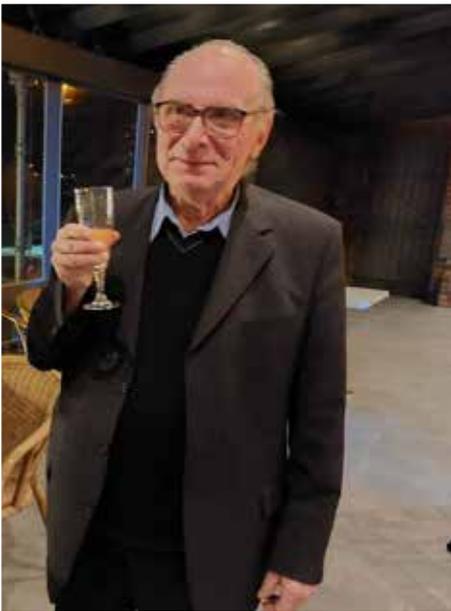
verviétoise et découverte par Thierry Radermecker lors des portes-ouvertes chez Bruyère à Gosselies, où leurs spécialités sont commercialisées.

Son riche parcours professionnel nous rappela qu'il avait été, entre autres, lauréat du Trophée Wanet il y a déjà quelques années. Chaque convive reçut un sachet échantillon de leurs « Lovely Cake »

Je tiens à remercier ici toutes les firmes qui nous ont sponsorisés et sans qui Jacky Beer, à la manœuvre, n'aurait pu réussir magistralement cette soirée exceptionnelle, nous apportant une bouffée d'oxygène et d'espoir.

Merci à toutes et à tous, et à bientôt...

- Henri Bouldingue ?
- Henri Botte ?
- Henri Paille ?







Restez au chaud cet hiver : Isolez vos fenêtres!

Les journées très froides approchent à grands pas ! Certes, porter des vêtements chauds peut vous protéger contre le froid, mais pour réduire les pertes de chaleur dans votre logement ainsi que les factures d'énergie, il est important d'isoler vos fenêtres PVC qui pourraient laisser passer de l'air froid. Heureusement, il existe quelques astuces pour le faire vous-même sans même avoir recours à un professionnel.

Utilisez un film d'isolation des fenêtres PVC

En effet, le film d'isolation pour fenêtre permet de créer une barrière isolante et empêcher l'air froid de pénétrer à l'intérieur de la maison. Généralement, le package comprend un film plastique rétractable à appliquer sur le cadre de la fenêtre intérieure à l'aide d'un ruban adhésif double face. Pensez à chauffer le film avec un sèche-cheveux pour le rétracter et à enlever les plis.

Recouvrez vos fenêtres PVC de papier bulle

Certes, au niveau esthétique, cette solution laisse à désirer, mais le papier bulle demeure un moyen efficace pour isoler les fenêtres de votre logement. Vaporiser suffisamment d'eau sur l'intérieur de votre fenêtre propre et mettez le côté bulle du film (face lisse vers vous) sur la fenêtre humide. Ensuite, scellez les bords avec du ruban adhésif.

Ajoutez des rideaux thermiques à vos fenêtres PVC

Les rideaux thermiques sont équipés d'une doublure spéciale qui retient l'air chaud à l'intérieur durant la période hivernale et bloque la chaleur pendant les mois de l'été. De plus, les rideaux thermiques bloquent la lumière et réduisent le bruit. Enfin, pensez à ce que vos rideaux couvrent complètement vos fenêtres pour une meilleure isolation en hiver.

Utilisez de la bande d'étanchéité adhésive pour isoler vos fenêtres PVC

Pratique, la bande d'étanchéité adhésive peut boucher les espaces dans une fenêtre. Vous trouverez ce produit compressible et de haute densité en différentes

épaisseurs. Recouverte d'un adhésif, la mousse est facile à installer et reste bien en place. Notez que la bande d'étanchéité adhésive peut être installée toute l'année pour fournir une isolation supplémentaire pendant l'été. Ce produit peut toutefois montrer des signes de détérioration au fil du temps, mais son prix reste quand même abordable.

Changez les joints

S'ils sont usés, les joints de fenêtres doivent être changés. Simples à poser et aux prix abordables, ces produits permettent à vos fenêtres de bénéficier d'une bonne étanchéité à l'air, au froid et à l'eau. Les joints de fenêtres sont vendus généralement en rouleaux de différentes couleurs, épaisseurs et matières.



Quelles couleurs choisir pour votre site web?



En tant que concepteur de sites Web, on sait que le choix des couleurs peut être un vrai défi. Les clients se demandent souvent quelles couleurs utiliser.

Le visuel humain a besoin de variété pour être captivé par un site Web. L'utilisation des couleurs vous permettra de capter l'attention de vos visiteurs.

La couleur de la conception d'un site internet est donc un facteur important à prendre en compte lors de la création de votre site. N'oubliez pas que le design et donc la couleur que vous utilisez sur votre site sont tout aussi importants que le contenu. Les couleurs peuvent donner à votre site une ambiance particulière ou attirer l'attention du lecteur, le conduisant vers votre contenu ou l'en éloignant. Alors, comment choisir ?

Introduction à la psychologie des couleurs

La couleur de la conception d'un site Web peut avoir une incidence considérable sur les performances du site. Il existe de nombreuses théories pour expliquer cela, mais la plus communément admise est que la couleur affecte l'humeur des gens.

La psychologie des couleurs est une chose que tous les concepteurs devraient connaître, et c'est l'une des raisons pour lesquelles les normes Web sont importantes. Même si vous ne concevez pas de sites web, la couleur peut vous affecter – par exemple, les couleurs que vous utilisez dans vos signatures de courrier électronique ou dans vos supports marketing peuvent aider les gens à se souvenir de votre entreprise.

- **Pourquoi le bleu? Les raisons psychologiques de la popularité du bleu**

La couleur bleue est associée à la confiance, l'intelligence, le professionnalisme et la précision. En marketing, elle est souvent utilisée pour des qualités telles que la fiabilité et le sérieux.

Une étude réalisée en 2004 par l'université d'État de l'Ohio a révélé que, lorsqu'il est affiché sur un écran d'ordinateur, le bleu amène les gens à croire que le site est plus fiable et digne de confiance que les sites qui utilisent d'autres couleurs.

La psychologie de la couleur bleue suggère qu'elle peut être particulièrement utile pour la création de marques et de logos. Le bleu est également un choix populaire dans la conception de sites Web en raison de son effet calmant, relaxant et rassurant.

- **Pourquoi le rouge est-il à double tranchant dans la conception d'un site web?**

Le rouge est une couleur très forte. Elle a des connotations de force, de passion et de puissance. Les gens associent cette couleur à l'énergie, c'est donc un bon point de départ lorsque vous essayez de transmettre un sentiment d'énergie et d'excitation à vos visiteurs.

Le rouge est également une couleur très symbolique. Elle est souvent associée à l'amour, à la passion et à la vie. Il est courant d'utiliser le rouge pour susciter des réactions émotionnelles chez les consommateurs.

Bien que très symbolique, le rouge est aussi une couleur très physique. Il se distingue et attire l'attention. Si vous souhaitez utiliser le rouge sur votre site Web, veillez à l'utiliser avec parcimonie. Il doit être utilisé pour attirer l'attention sur des éléments importants que vous souhaitez faire remarquer à vos visiteurs. La couleur de vos boutons est également importante. Le rouge est la couleur qui convainc les gens de passer à l'action. Par exemple, les boutons rouges sur les sites Web signifient généralement "acheter maintenant", "s'enregistrer", "télécharger" ou "s'abonner".

Il est important de noter que le rouge renvoie aussi une image de danger, d'avertissement et de feu donc si vous ne voulez pas faire fuir vos visiteurs, le mieux reste d'utiliser cette couleur si celle-ci se trouve dans le logo de votre entreprise ou alors si vous souhaitez mettre en avant un Call To Action (bouton d'appel à l'action) à vos visiteurs.

- **Pourquoi la couleur verte est-elle utilisée dans la création de sites internet?**

En général, le vert est perçu comme étant apaisant et tranquille. Il est associé à la nature, et c'est souvent une bonne chose, car la nature est considérée comme un lieu sûr et stable.



Toutefois, cette perception du vert peut être transposée sur votre site Web, où vous devez éviter de créer un sentiment de distance entre vous et le visiteur. Vous voulez que vos visiteurs se sentent à l'aise, et l'une des meilleures façons d'y parvenir est d'utiliser le vert dans votre conception.

Le vert permet également d'équilibrer les autres couleurs, ce qui peut aider à maintenir l'attention sur votre contenu. Et, en attirant l'attention sur votre texte, il aide les lecteurs à le parcourir plus efficacement, ce qui leur permet de trouver plus facilement ce qu'ils recherchent et permet d'être un bon choix pour un Call To Action.

Il est également intéressant de savoir que le vert reflète aussi l'environnement et toutes les responsabilités qui vont avec. Par exemple, si votre entreprise vend des produits ecoresponsables, vous pouvez utiliser du vert, mais toujours à bon escient car trop de vert peut être une mauvaise chose. Alors utilisez-le avec parcimonie, seulement 2 à 4 % de votre palette de couleurs et assurez-vous qu'il complète d'autres couleurs.

- **Le jaune dans un design de site web : Que signifie-t-il ? Pourquoi l'utiliser et pourquoi faire attention ?**

Le jaune est la couleur la plus vive du cercle chromatique. Elle est pleine d'énergie, d'optimisme et d'excitation. C'est également la couleur la plus associée au bonheur ; C'est pourquoi nous voyons tant de mignons personnages jaunes, des Minions de Moi moche et méchant à Pikachu de Pokémon. Les sentiments positifs associés au jaune en font un bon choix si vous voulez inspirer la confiance et stimuler les ventes.

Mais le jaune peut aussi être associé à des sentiments négatifs. L'une des émotions négatives les plus fortes associées au jaune est la peur. C'est pourquoi vous verrez tant de panneaux d'avertissement, comme les cônes de signalisation jaunes, décorés de triangles jaunes.

Le jaune est également la couleur de la trahison et de la maladie. C'est pourquoi vous devez l'utiliser avec parcimonie sur votre site.

Bien sûr, l'utilisation d'une trop grande quantité de n'importe quelle couleur peut déclencher des réactions négatives. C'est pourquoi il est important d'utiliser les couleurs avec précaution.

Évitez d'utiliser le jaune en arrière-plan de votre site Web.

- **Comment utiliser le violet sur votre site**

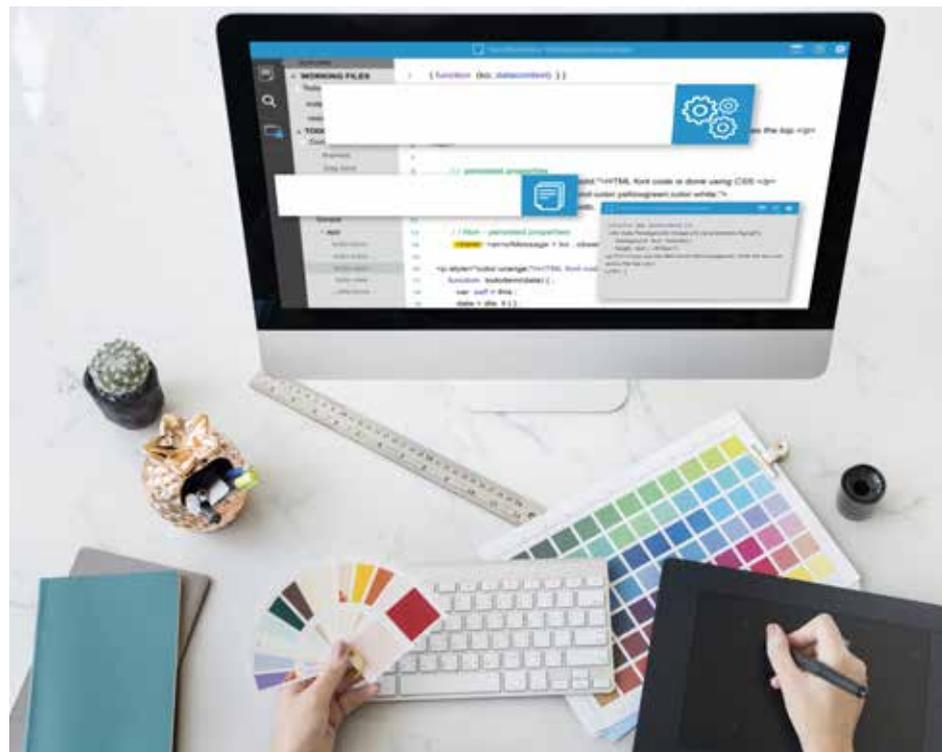
Le violet, couleur du luxe, est depuis longtemps la couleur de prédilection des marques de luxe. C'est la couleur de la richesse, de la royauté et du luxe. Les tons plus profonds et plus riches évoquent ce sentiment de richesse et de luxe, et sont souvent associés à des marques de luxe comme Rolls Royce.

Il n'y a rien de mal à utiliser le violet dans votre palette de couleurs, mais il y a quelques points à surveiller. Choisir une couleur comme le violet pour votre site peut être risqué.

Le violet est une couleur très saturée, ce qui crée des contrastes très marqués. En règle générale, plus une couleur est saturée, plus elle est contrastée. Le contraste du violet est intense, vous devez donc faire preuve de prudence lorsque vous choisissez de l'utiliser dans votre palette de couleurs. Faites attention à la façon dont il contraste avec d'autres éléments, et demandez-vous si ce contraste est intentionnel ou involontaire.

Le violet est également une couleur délicate à utiliser. Il est souvent associé au noir, ce qui peut donner à votre site Web un aspect un peu plat. Il est préférable d'éviter le violet et le noir ensemble, bien que cela soit plus facile à dire qu'à faire.

Si vous devez utiliser le violet, veillez à l'utiliser sans en abuser et à l'associer à des couleurs complémentaires. Vous ne voulez pas submerger les visiteurs avec trop de violet, mais vous ne voulez pas non plus que le site ait l'air trop « plat ».



- **Et le noir? Il a lui aussi sa place dans le design de votre site Web**

Le noir est une couleur neutre, ce qui signifie qu'il s'adapte facilement à la plupart des sites Web, qu'ils soient sombres ou clairs. Pour cette raison, c'est un choix de couleur populaire pour les concepteurs de sites Web qui veulent s'en tenir à une palette neutre et éviter l'apparition d'une « lassitude à l'égard des thèmes ».

Les fonds noirs sur les sites Web ont tendance à fonctionner très bien pour les sites de commerce électronique. Ils sont agréables à l'œil et n'écrasent pas le contenu. Cependant, il est important de se rappeler que si vous utilisez du noir pour l'arrière-plan de votre site, il faudra utiliser une police de caractères plus grasse, le noir ayant tendance à faire mincir les caractères.

Le fond noir mettra également particulièrement en avant vos photos, ce n'est pas un hasard si beaucoup de portfolios sont réalisés avec un fond sombre.

Si vous souhaitez créer un look chic et professionnel, le noir peut être la solution, mais veillez à l'utiliser avec modération. Si votre site comporte un contenu graphique important, le noir servira parfaitement le contenu. Par contre, si le contenu texte est important, bannissez le noir à l'arrière-plan.

Vous aimez les sites minimalistes et épurés? Alors optez pour un arrière-plan blanc avec un contenu graphique et des textes noirs, cela répondra parfaitement à vos exigences.



- **Et les couleurs pastel sur un site web, on ose?**

Si vous n'arrivez pas à trouver votre bonheur dans les couleurs plutôt vives ou que vous avez tout simplement peur de les utiliser car vous les trouvez trop puissantes et dérangeantes pour les visiteurs de votre site Web, vous pouvez opter pour les tons pastel. Les couleurs pastel sont plus légères, elles agressent moins le visiteur à son arrivée. Leurs effets sont apaisants et relaxants.

Outre le fait qu'elles fonctionnent parfaitement avec les différents éléments de navigation, les coloris pastel apportent le bénéfice des couleurs sans pour autant distraire le visiteur. Les coloris de cette tonalité se marient bien avec les éléments et contenus du site sans enlever leur visibilité.

Enfin, si vous n'avez pas envie de fond blanc, utiliser une couleur pastel s'avèrera être un bon choix car elle n'éclipsera pas et n'alourdira pas votre design, contrairement à des couleurs plus vives.

En conclusion

En matière de couleurs, ce qui fonctionne pour un site Web peut ne pas convenir à un autre. Bien sûr, chaque site Web doit suivre les règles et se conformer aux normes spécifiques du secteur, mais cela ne veut pas dire que votre site Web doit refléter 99% des autres sites Web.

Lorsque vous réfléchissez à des couleurs pour votre marque, tenez compte de votre public, de la concurrence, du secteur, des objectifs, du message, du format, du public et de la personnalité de votre marque.

Votre public. Il est préférable d'éviter d'utiliser des couleurs vives sur votre site Web, car elles peuvent ne pas plaire à tout le monde. Des couleurs comme le rouge, le rose, l'orange et le jaune suscitent souvent l'excitation et sont amusantes, mais peuvent ne pas convenir à votre site Web.

Votre concurrence. Vos concurrents ont peut-être déjà choisi des couleurs qui sont populaires dans votre secteur. Évitez de reproduire leurs choix.

Votre secteur d'activité. Votre secteur d'activité peut avoir des directives spécifiques sur les couleurs à utiliser, ainsi que sur celles à éviter.

Vos objectifs. Il est préférable de s'en tenir à une seule couleur primaire lors de la conception de votre site Web. L'utilisation de plusieurs couleurs peut semer la confusion dans l'esprit de votre public.

Votre message. Utilisez des couleurs qui transmettent votre message.

Votre format. Votre format et votre contenu doivent dicter les couleurs que vous choisissez. Si vous essayez de transmettre un message professionnel, utilisez des couleurs neutres.

La personnalité de votre marque. Si vous essayez de transmettre une personnalité enjouée et amusante, utilisez des couleurs vives.

En définitive, comme on le voit, il n'y a pas de bonne ou de mauvaise couleur...



L'efficacité hollandaise, un exemple à suivre ?

Nous allons trouver de la main d'œuvre pour aider l'agriculture : vider les poulaillers, cueillir les fraises, entretenir les chemins, refaire les lignes blanches avant l'arrivée du brouillard On va rire si on applique cette mesure en Belgique ou en France !

L'efficacité Hollandaise !

À Rotterdam, tous les chômeurs doivent travailler "un jour par semaine" pour la communauté s'ils veulent percevoir des indemnités.

Sinon, ils n'en reçoivent plus !

La ville ne souhaite plus indemniser des habitants fainéants à ne rien faire.

Selon la direction communale, cela mène les chômeurs de longue durée à ne plus être capables de travailler.

Selon les autorités de la ville, ils sont mis un jour au travail, à l'entretien des rues.

Les mères dont les enfants vont à l'école doivent y donner un coup de main.

Les excuses pour "mal au dos", pas de garde pour les enfants, etc ... ne sont pas acceptées.

La mentalité des chômeurs doit changer. Ils doivent apprendre à s'impliquer pour la société qui les paie.

Qui refuse un emploi perd son allocation chômage.

Il y a aussi régulièrement des cours auxquels les chômeurs doivent assister.

Tout a lieu exclusivement en néerlandais.



La ville de Rotterdam ne peut plus se permettre de donner des leçons de langue gratuitement.

Ils doivent apprendre le néerlandais au travail !

En peu de temps, 40% des chômeurs de Rotterdam ont trouvé un job !

D'autres ont perdu leur allocation de chômage car ils refusaient le nouveau système.

Ils ont immédiatement déménagé en Belgique et en France où ils perçoivent des allocations de chômage et des allocations familiales sans avoir à faire aucun effort ...

Le Bourgmestre de Rotterdam, d'origine marocaine, est 100% pour le projet avec les Néerlandais.

Étant donné qu'il connaît très bien ses compatriotes, il condamne ceux qui refusent les valeurs, les lois et la culture néerlandaises.

Sources : *Express.fr*

Virus et hiver font bon ménage, mais pourquoi ?

Les virus sont partout et sévissent depuis des millions d'années. Aucune forme de vie n'est épargnée, surtout pas l'homme. Du SIDA au SRAS (= syndrome respiratoire aigu sévère), en passant par la variole ou l'hépatite C, les pathologies virales ont décimé les populations et attisent en permanence le spectre de la catastrophe sanitaire. D'autres, cependant, sont plus courantes et moins dangereuses pour la santé.

Nous éviterons ici de parler du Coronavirus que beaucoup préfèrent oublier !

Véritables «stars» de l'hiver, la grippe, la gastro-entérite et le rhume font parler d'elles à cette époque de l'année. Leur seuil épidémique est systématiquement atteint durant cette saison, marquée par le froid et le faible taux d'ensoleillement.

Mais quel rôle joue le climat dans l'émergence de ces pics épidémiques ? Y-a-t-il plus de virus dans l'air ? Notre organisme est-il plus fragile ?

Avant de répondre à toutes ces questions, il faut rappeler à quel point le monde des virus est vaste. Inconnu jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle, il reste encore aujourd'hui largement inexploré, faute de moyens techniques suffisants. De fait, peu de recherches ont été effectuées sur l'écologie virale de l'air, ainsi que la manière dont ces entités interagissent avec l'environnement. On sait toutefois que certains virus se transmettent essentiellement par l'air, alors que pour d'autres, c'est le contact qui est déterminant. Cela s'explique en fait par la morphologie des virus.

A la base, tous ont un mode de fonctionnement identique : le virus pénètre dans l'organisme, s'introduit dans une cellule, puis libère son matériel génétique à l'intérieur de celle-ci. Ce matériel force ensuite la cellule parasitée à fabriquer des centaines de copies du virus qui vont s'accumuler à l'intérieur de cette dernière. Lorsque les virus sont en nombre suffisant, ils quittent la cellule à la recherche d'autres proies. C'est ici que l'on peut observer une différence majeure entre deux catégories de virus.

Virus : pourquoi ils préfèrent nous attaquer l'hiver...

Certains virus, pour quitter la cellule infectée, vont la faire éclater en perçant la membrane cellulaire. D'autres vont la quitter, par « bourgeonnement », en s'enroulant dans cette même membrane. De fait, ces virus sont dits

« enveloppés » par une membrane cellulaire : le péplos. Paradoxalement, cette enveloppe ne les protège pas. Au contraire, elle les rend plus fragiles ! Loin d'être une cuirasse supplémentaire, elles sont, à l'inverse, le talon d'Achille des virus du genre. Le péplos a hérité de la fragilité des membranes cellulaires dont il dérive. Or, un virus doit être entier pour être infectant. Il existe ainsi deux endroits où les enveloppes vont se dégrader rapidement : dans le milieu extérieur et dans le tube digestif. Dans ces mêmes endroits, les virus « nus », c'est-à-dire sans enveloppe, vont résister beaucoup plus longtemps. Cette différence est capitale pour expliquer le mode de transmission de certaines maladies et des épidémies qui en découlent.

Les virus «enveloppés» : le cas de la grippe

La grippe fait partie intégrante des virus recouverts d'un péplos. Les virus qui sont responsables de cette maladie bien connue ne survivent donc pas longtemps dans l'air, car ils vont être inactivés par deux facteurs : la température et la sécheresse.

Est-ce que cela veut dire que l'on ne peut pas être contaminé par l'air ? Non, bien au contraire ! C'est même quasiment la seule voie de contamination possible car un virus de la grippe ne peut survivre très longtemps dans la poussière ou sur une surface extérieure comme les mains. La contamination se fait par voie aérienne lorsque deux personnes sont très rapprochées : l'individu sain respire directement les microgouttelettes infectantes projetées par la toux de l'individu grippé. Ainsi, les virus ne transigent pas longtemps dans l'air. Mais cette brève survie dans l'air est favorisée lorsque l'air est humide et froid, le péplos craignant la chaleur et la sécheresse. Cette particularité explique en partie pourquoi la grippe sévit avant tout l'hiver.



Les virus «nus» : le cas de la gastro-entérite

Mais il existe également des épidémies hivernales causées par des virus « nus ». Ces derniers sont particulièrement résistants, dans l'air comme dans le tube digestif. Leur transmission se fait aussi par voie aérienne, mais surtout, par contamination indirecte faisant intervenir les selles : 1g de matière fécale d'un individu infecté peut contenir jusqu'à 10 milliards de particules virales ! Par manque d'hygiène, l'individu infecté présente alors de nombreux virus sur les mains qu'il dépose sur des objets ou des aliments. Un individu sain, en touchant l'objet ou en ingérant les aliments souillés, est alors contaminé à son tour. L'eau peut également être un vecteur important car les virus nus y résistent bien. Pourtant, si la gastro-entérite frappe avant tout en période hivernale, ce n'est pas le cas pour toutes les maladies causées par ce type de virus. Certaines, comme la poliomyélite, surviennent même davantage... en été ! Comment l'expliquer ? En fait, puisque chaque virus est différent, leur mode de transmission le sera également. Néanmoins, un certain nombre d'hypothèses ont été avancées pour tenter d'expliquer ce phénomène hivernal.

Un seul virus, et c'est l'infection ?

Il ne suffit pas qu'un virus pénètre dans l'organisme pour que l'on soit infecté. La dose pathogène, c'est-à-dire la quantité de virus nécessaire à l'infection, diffère en fonction du virus. Par exemple, celle concernant le rotavirus (gastro-entérite) est estimée à environ 10 à 100 particules virales.

Ce n'est pas un mythe : on meurt chaque année plus souvent en hiver qu'en été. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si les expressions « passer l'hiver » ou « attraper froid » ont su traverser l'histoire et sont encore employées aujourd'hui. En 2006, une étude a ainsi évalué à 15 000 le nombre de décès supplémentaires survenant chaque année à cette période de l'année. Cet excédent est en partie lié à une hausse du nombre de maladies respiratoires comme la grippe, le rhume ou la bronchite. Quelle explication a été avancée en premier lieu par la communauté scientifique ? La promiscuité.

Concentration de la population et manque d'aération

La tendance à la concentration de la population dans des espaces confinés et peu ventilés (lorsqu'il fait froid) augmente le risque d'infections croisées ». En d'autres termes, si on tombe malade l'hiver, c'est parce qu'on se blottit les uns contre les autres près de la cheminée ou que nous fréquentons davantage les lieux de collectivité que sont les magasins, les restaurants, les transports en commun, les bureaux... Cette concentration de personnes et le manque d'aération sont certes des éléments déterminants mais ne peuvent expliquer totalement les épisodes épidémiques.

Plus de virus dans l'air ?

Des chercheurs ont travaillé sur ce sujet. Le résultat est bluffant : dans un mètre cube d'air, on trouve entre 2 et 40 millions de virus ! Ainsi, sans le savoir, nous inhalons jusqu'à 400 000 virus par minute. Pas de panique



cependant, puisque l'extrême majorité de ces virus ne nous concerne pas. Il ne faut pas oublier que les virus sont spécifiques aux espèces qu'ils attaquent : il en existe contre les arbres, les champignons et même... contre les bactéries ! L'enseignement majeur de cette étude réside en fait dans les variations observées. Et celles-ci ne sont pas liées aux sites de collectes mais aux saisons auxquelles les relevés ont été effectués. Ainsi, le taux de virus dans l'air atteint indéniablement un pic en janvier, avant de décliner progressivement après le printemps.

Il y a donc eu une première explication à ce phénomène dans la première partie de cet article avec la survie augmentée des virus « enveloppés » en période de froid. En 2008, des chercheurs avaient tenté de le démontrer avec une expérience sur des cochons d'Inde malades et non malades. Pour ce faire, ils ont étudié la propagation du virus en variant la température et l'humidité. Il s'est avéré qu'une température de 5°C et un degré d'humidité de 20% étaient idéales pour la transmission virale. D'autres chercheurs ont essayé d'apporter des éclaircissements au phénomène. Un chercheur a suggéré dans une étude le rôle des UV dans la réduction des épidémies. Selon lui, ces rayons dégraderaient naturellement les virus. Or, au cours de l'hiver, l'ensoleillement est minimal, et donc l'exposition des virus à ces rayons également. Cela expliquerait pourquoi ils sont présents en plus grand nombre dans l'air...

Efficace le masque?

Si les virus sont plus nombreux dans l'air en hiver, pourquoi ne pas porter un masque lorsque l'on se rend dans un espace public confiné? L'idée est séduisante sur le papier (bien qu'inesthétique) mais s'avère en

réalité décevante en pratique. D'abord parce qu'il existe de nombreuses contrefaçons, et qu'il faut veiller à n'acheter que des masques agréés (FFP2 ou chirurgicaux). Ensuite, parce qu'ils ne sont jamais efficaces à 100%, les virus étant largement capables de passer au travers. L'avantage est qu'ils bloquent efficacement les « gouttelettes » de salive projetées par la toux. Enfin, leur durée de protection est faible : de trois à six heures. En fait, ils devraient être réservés en cas de pandémie grippale.

Un système immunitaire plus faible l'hiver?

Les virus seraient donc plus nombreux l'hiver... Et si, en plus, nous étions plus vulnérables à cette époque de l'année? Cette théorie historique, mais jamais complètement prouvée par la communauté scientifique, a toujours la cote.

Il existe de nombreux mécanismes pour nous prémunir des virus, et notamment ceux qui se transmettent essentiellement par voie aérienne. Ainsi, les cavités nasales et les sinus sont tapissés d'un revêtement (la muqueuse nasale) qui fabrique du mucus. Celui-ci a pour rôle de piéger les bactéries, virus ou autres microbes qui emprunteraient ce chemin. Mais cette barrière serait amoindrie l'hiver. Lorsque nous inspirons de l'air froid, de nombreux vaisseaux sanguins le réchauffent en lui transmettant la chaleur du sang. C'est à cause de ce phénomène que nous avons le nez rouge quand il fait froid. Mais ce transfert de chaleur humidifierait l'air au détriment de la paroi nasale, rendant l'accès aux virus et bactéries plus aisée. Il ne s'agit pas de la seule hypothèse dans le genre : certains estiment que le froid ralentirait le système immunitaire ou le rendrait moins réactif. D'autres pensent que le froid irriterait les voies nasales et bronchiques, tandis que le manque de lumière caractéristique de la saison hivernale aurait un rôle néfaste sur l'immunité. A ce jour, il reste difficile de prouver la validité de ces hypothèses, mais il y a fort à parier que les années à venir seront riches d'enseignements en la matière...

De la vitamine C pour renforcer son organisme?

Prendre de la vitamine C pour éviter les rhumes, une idée reçue? Pas sûr ! Une étude a montré que des doses de 250 mg à 1 g de vitamine C par jour, de 3 à 8 semaines juste avant et pendant l'hiver, pouvaient réduire le risque de contracter un rhume. En revanche, elle serait inefficace pour en réduire la durée ou la gravité.

Sources : *Passeportsanté*, livre *Surmortalité hivernale en France*, JT France 2 du 10 septembre 2022



La voiture électrique : les pour et contre



Voici un point sur tous les avantages et inconvénients des voitures électriques (familiales ou utilitaires). Bien sûr, il ne faut pas tenir compte de la crise énergétique actuelle.

LES POUR



**Bénéfique pour l'environnement
(mais pas complètement !)**

Les voitures électriques existent pour la bonne raison que la conduite électrique est moins polluante que la conduite au diesel ou à l'essence.

Elles ne rejettent pas de polluants dans l'atmosphère quand elles roulent. Il n'y a pas de combustion donc pas de NOx, de particules fines, d'hydrocarbures imbrûlés, de monoxyde de carbone... souvent incriminés pour leur impact sur la santé. Il reste toutefois les émissions de particules venant des pneus et, dans une moindre mesure, des freins.

Les véhicules électriques n'émettent donc pas de CO₂ lors de l'utilisation. Et si l'électricité utilisée est peu carbonée comme en Belgique (230 g CO₂/kWh) le bilan carbone de la voiture électrique est meilleur que celui d'une voiture thermique (à essence ou Diesel).

Pour autant, elles ne sont pas 100% climatiquement neutres. En effet, leur processus de production émet plus de CO₂ que celui des voitures à combustion en raison principalement des métaux rares utilisés pour la production de la batterie.

Certains déclarent ceci :

Cette machine doit déplacer 500 tonnes de terre/minéral à raffiner pour créer une batterie lithium de voiture. Consomme 450 litres de carburant en 12 heures de travail.

Le lithium est raffiné à partir du minéral à l'aide d'acide sulfurique. Une mine de lithium est estimée à 75 charges d'acide sulfurique par jour.

Une mine ouverte consommera des milliards de litres d'eau souterraine, polluera les aquifères et produira des montagnes de déchets toxiques.

Selon les estimations de Lithium Americas qui cite le New York Times, une mine consommera 12 200 litres



d'eau par seconde pour produire 66 000 tonnes de carbonate de lithium par an.

Lorsque la source de lithium est un lac de saumure alcaline, la technique d'extraction standard du lithium consiste à évaporer l'eau de la saumure. Le chlorure de lithium se transforme en sel d'hydroxyde ou de carbonate puis est ou fait passer par une étape d'évaporation.

Une batterie de voiture électrique, disons une Tesla, est faite de 11 kilos de lithium, 27 kilos de nickel, 19 kilos de manganèse, 13 kilos de cobalt, 90 kilos de cuivre, et 181 kilos d'aluminium, d'acier et de plastique, en moyenne 385 kilos de minéraux. La batterie stocke l'électricité qui, elle, est produite par le pétrole, le gaz, le charbon, l'énergie nucléaire ou l'eau et une petite fraction de vent et de solaire...

Par contre, c'est vous qui déterminez à quel point votre voiture électrique est écologique en rechargeant la batterie avec l'électricité de vos panneaux solaires, par exemple. Ou vous pouvez souscrire un contrat d'énergie 100 % verte.

Le nombre de voitures électriques dans le monde (y compris les hybrides) devrait passer de 10 millions en 2020 à 150 millions en 2030 selon les politiques et mesures prévues par les États (notamment les engagements climatiques pris dans l'Accord de Paris).

Les avantages fiscaux

Si vous hésitez encore entre une voiture hybride ou 100% électrique, les avantages fiscaux des véhicules 100% électriques devraient finir de vous convaincre. Au cours des prochaines années, le gouvernement supprimera progressivement l'avantage fiscal accordé aux voitures thermiques et aux voitures hybrides, jusqu'à le supprimer en 2028. En revanche, le régime avantageux des voitures électriques n'est pas près de disparaître, car le gouvernement veut accélérer la transition vers les voitures électriques. Par conséquent, vous bénéficiez de plusieurs avantages fiscaux avec une voiture électrique.

En Région flamande, les conducteurs de voitures électriques sont exonérés de TMC et de taxe de circulation. À Bruxelles et en Wallonie, vous ne payez que le minimum (61,5 € de TMC et 83,95 € de taxe de circulation).

Par ailleurs, vous payez un ATN (Avantage de toute nature) réduit pour votre voiture de société électrique que vous utilisez également à titre privé, grâce à un faible coefficient de CO₂ dans le calcul.

Pour les entreprises, les indépendants et les sociétés, l'achat d'une voiture électrique est en outre déductible à 100%, tout comme l'électricité utilisée pour la

recharger. Ce pourcentage ne diminue qu'à partir de 2027, à raison de 7,5% maximum par an, pour aboutir en 2026 à une déduction toujours avantageuse de 67,5%.

L'installation de bornes de recharge est également intéressante d'un point de vue fiscal, tant pour les particuliers que pour les entrepreneurs, même si la déduction précise dépend de chaque situation.

N'oubliez pas de vous renseigner auprès de votre commune : certaines administrations locales versent encore leurs propres primes, par exemple pour l'achat ou le leasing d'une voiture 100 % électrique ou pour l'installation de bornes de recharge (semi-)publiques dont bénéficie le reste de la commune.

Frais d'entretien réduits

Alors qu'une voiture à carburant traditionnelle comprend jusqu'à 800 petites pièces, une voiture électrique n'en compte que trois : le moteur électrique, l'onduleur (qui convertit le courant alternatif de la borne de recharge en courant continu) et le chargeur intégré de la batterie. Et qui dit moins de pièces dit moins de pannes et d'usure, et moins de visites au garage. En outre, les contrôles des voitures électriques sont beaucoup plus rapides et moins chers.

Les pièces qui nécessitent un peu plus d'attention en matière d'entretien sont les pneus qui doivent être remplacés plus souvent que sur une voiture à combustion, car une voiture électrique a un couple moteur plus élevé et pèse plus lourd. En savoir plus sur l'entretien d'une VE.

Une conduite confortable

La majorité des conducteurs qui ont opté pour une voiture électrique affirment qu'ils ne voudraient pas revenir à un modèle thermique. Les voitures électriques sont souples, confortables et accélèrent rapidement.

Et elles ne font pas de bruit.

Le hic : cela peut représenter un danger pour les piétons qui ne l'entendent pas arriver. Prudence donc !

Énergie plus économique

Avec une voiture électrique, vos trajets vous coûteront toujours moins cher qu'avec une voiture thermique, même avec les turbulences actuelles du marché de l'énergie. Pour autant, la différence dépend des prix de l'électricité et du carburant du moment.



LES CONTRE

Le prix d'achat élevé

Le prix d'achat d'une voiture électrique est généralement plus élevé que celui d'un modèle thermique équivalent et vous pouvez facilement compter plus de 20 000 euros en plus pour l'acquérir. Cela s'explique principalement par le fait que les voitures électriques ne sont pas encore produites en masse et par le coût élevé des batteries.

L'autonomie limitée

En général, une voiture à essence a une autonomie de 750 km avec un réservoir plein alors que pour une voiture électrique, il faut compter environ 200 à 300 km. S'il existe des modèles électriques qui atteignent 500 km et plus, ils sont beaucoup plus onéreux.

Attention : l'autonomie annoncée diffère toujours de l'autonomie réelle. En effet, elle est influencée par différents facteurs, tels que la météo, l'itinéraire et votre style de conduite. Ainsi, en conduisant de manière économique, vous déterminez également la distance que vous pourrez parcourir.

La dépendance à l'infrastructure de chargement

Bien que notre réseau de bornes de recharge (et celui de nos pays voisins) soit l'un des meilleurs d'Europe, le nombre de voitures électriques circulant sur les routes belges augmente plus vite que le nombre de bornes de recharge dont elles ont besoin. De plus, vous perdez plus de temps à recharger qu'à faire le plein.

Le moyen le plus simple de se soustraire à cette dépendance est d'acheter sa propre borne de recharge. Vous avez donc toujours la certitude de disposer d'une borne de recharge disponible où vous pouvez laisser votre voiture tranquille pendant la nuit. Vous pouvez aussi recharger votre voiture aux bornes de recharge du parking de votre entreprise pendant que vous travaillez, ce qui est plus que suffisant pour les habitudes de conduite de la plupart des gens. Et n'oubliez pas que l'installation d'une borne de recharge donne également droit à un avantage fiscal.

Vous avez besoin d'un chargement plus rapide de temps à autre ? Arrêtez-vous à une borne de recharge rapide qui rechargera votre voiture en 30 minutes. En outre, des chargeurs rapides mobiles sont également vendus de nos jours pour dépanner votre voiture en un rien de temps.

Sources : Revue ça m'intéresse. On n'est pas des pigeons, RTBF. Lumiworld





L'assemblée générale de Tournai Mons du 27 septembre fut également constructive : de nombreux membres étaient présents pour le plus grand plaisir de son comité.

IN MEMORIAM

L'Union des Patrons Boulangers-Pâtisseries du Tournais ont la profonde tristesse de vous annoncer le décès de

- **Madame Nelly Steuve** épouse de Monsieur Jean Marie Nolf , ancien Président Provincial et ancien Président de l'Union des Patrons Boulangers Pâtisseries du Tournais
- De **Monsieur Yves Margerin** ancien boulanger à Vezon, papa de Ludovic
- De **Monsieur Jean Ricklin** jeune Boulanger installé à Tournai





WARIKO

EST EN TOUS POINTS VOTRE PARTENAIRE PRIVILÉGIÉ !
Offrez à vos clients une solution de paiement simple et sécurisée grâce à WARIKO

Grâce à notre partenariat avec la Fédération, vous bénéficiez de conditions exceptionnelles!

Vous souhaitez plus d'informations concernant nos solutions ?

Appelez-nous au PHONE: 052 22 02 15 / GSM: 0467 75 83 28

Envoyez-nous un e-mail à info@wariko.be

et profitez de l'offre FEDERATION