

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
40^e année
Mars 2023

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

**Dossier
Social**

p. 23

TOPFIL FINEST APRICOT PIECES 70%

- Saveur appréciée
- Contient 70 % d'abricots
- Goût frais et fruité
- Morceaux de fruits

Nous offrons
une belle variété
de goûts



DÉCOUVREZ
LA GAMME
COMPLÈTE



CONSULTEZ
LA RECETTE




puratos
Food Innovation for Good



**Mesdames,
Messieurs,
Chers lecteurs,**

La seule motivation, le seul objectif de votre fédération est que nos entreprises génèrent suffisamment de profits, afin de les pérenniser et que les patrons aient des revenus dignes de leurs engagements, travail et prises de risques.

Au moment où nous mettons notre listing d'envois du moniteur à jour, nous constatons que quelques-uns d'entre vous n'ont pas encore renouvelé leur confiance annuelle à leur Union.

Nous pensons que cela est probablement un oubli et je vous invite à effectuer les démarches nécessaires, assez rapidement, afin que nous puissions continuer à vous faire parvenir, gratuitement, votre brochure préférée « Le Moniteur ».

Merci, à toutes les sociétés partenaires qui nous assurent de leur soutien à la publication et j'invite les autres à nous rejoindre afin de pouvoir continuer à informer l'ensemble du secteur de l'actualité, indispensable à une bonne gestion.

Nous comptons sur vous, comme vous pouvez compter sur nous !

Cordialement.

● **A. Denoncin**
Président





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

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** 7 Rapport de l'assemblée générale francophone du 8 février 2023 à Philippeville (résumé)
- Économie** 8 ATTENTION, contrôles sur le poids des pains
- Évènement** 9 L'Association des Boulangers et Pâtisiers de Poperinge et de ses communes environnantes vous invite à la 65^e Fête Nationale
- Promotion** 10 Journée Européenne de la Glace Artisanale, le 24 mars.
- Fédération** 12 L'importance d'une fédération professionnelle
- Boulangier-pâtissier à l'honneur** 14 Une « belge » histoire : un « Meilleur Artisan » boulanger-pâtissier francophone en terre flamande
- Chronique technique** 16 L'apprentissage de la chauffe du four à bois, en direct, dite « sans filet », *suite*
- Social** 23 Indexations salariales et frais de déplacement
- Fêtes et convivialités** 27 Banquet de la Saint-Aubert
- Actualités** 28 Vers la fin des véhicules les plus polluants en Wallonie
- Santé** 30 Quels aliments consommer pour garder le moral ?
- Vu ailleurs** 32 La Boulangerie du Pain Partagé, symbole de solidarité
- Vu ailleurs** 32 Le haricot Viande
- Marketing** 33 Canva : l'outil gratuit qui vous aidera à créer des designs professionnels en un rien de temps
- Recette** 35 Le vrai cannelé bordelais
- Économie** 36 La gestion des crises alimentaires
- Culture** 38 Quelques films à voir ou à revoir en rapport avec votre profession
- Le saviez-vous** 40 La géothermie pourrait devenir l'une de nos énergies du futur
- Économie** 42 Obligation de proposer un moyen de paiement électronique
- Communication fournisseurs** 46 La société Wariko est fière d'être le partenaire privilégié de la Fédération Francophone des Boulangers-Pâtisiers
- Petites annonces** 47

Administration & gestion

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

Publicité et petites annonces

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

Éditeur responsable

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

Ont collaboré à la rédaction

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



UN NOUVEAU SOL COULÉ POUR VOTRE BOULANGERIE OPEZ 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



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*



Rapport de l'assemblée générale francophone du 8 février 2023 à Philippeville (résumé)

1 Le PV de l'AG du 12/11/2022 est approuvé

2 Correspondance et activités

- Le courrier positif du ministre BORSU
- Le prix des énergies
- L'installation du Conseil Supérieur
- La réunion avec UNIFA
- La rencontre avec Mme Yerna, administratrice générale de l'IFAPME
- La réunion avec la délégation française pour la promotion du pain
- Epicuris : l'enquête BDO
- La semaine Européenne des céréales
- Le contrôle du poids affiché des pains
- La journée nationale à Poperinge
- Le rapport des glaciers

3 La Confédération

- La vente du bâtiment et la recherche d'un nouveau site

4 Délégués aux commissions

Social

- Les augmentations en CP 118 et CP 201
- La révision de la classification
- La commission paritaire

Fiscal

- La révision du forfait 2022 des boulangers et glaciers
- L'accord du forfait 2023 des boulangers et glaciers

Economique

- L'évolution rapide des données
- L'adaptation des prix de vente
- La lecture d'un bilan et d'un compte de résultats
- Les formations de remédiation pour ex forfaitaires

5 Afsca

- Les sandwiches garnis
- Les levains
- La révision du guide 026

6 Apaq-W

- La clôture de la campagne 2022
- L'appel d'offres de la campagne 2023
- Les Coqs de Cristal

7 Bureau et Moniteur

- Les cotisations
- La gestion du moniteur

8 Concours

- Le Trophée Wanet 2023
- Les Croissants d'Or
- Le Meilleur Artisan : la remise de la distinction

9 Divers

- La fixation des dates des C.A et A.G

10 La prochaine AG se tiendra le mercredi 19 avril 2023 à Mons

● H. Léonard

ATTENTION, contrôles sur le poids des pains

Le ministère des Affaires Économiques effectue actuellement des contrôles sur le poids des pains dans les magasins.

Plusieurs boulangers se sont trouvés en infraction, le poids de certains produits étant inférieur au poids affiché dans les rayons.

L'affichage :

Si les poids sont libres depuis un certain temps, vous avez cependant **l'obligation d'afficher** :

1) la catégorie légale :

PAIN (additifs maximum : matières grasses **0,5 %** et autres matières autorisées **1 %** sur poids de la farine)

PAIN SPÉCIAL (dénomination officielle) Additifs minimum **2 %**, Additifs maximum **6 %**, dont **3 % max** de matières grasses

2) La/Les céréale(s)

3) LE POIDS (QUE VOUS AVEZ DÉCIDÉ)

4) LE PRIX (à la pièce)

5) LE PRIX (au kg)

Si les médias s'emparent du problème, votre commerce et la profession se verront affublés de **qualifications extrêmement péjoratives**, à vos dépens !

Rappel : Le contrôle périodique des balances en magasin reste obligatoire

● Commission économique Henri LEONARD





125^e anniversaire

L'Association des Boulangers et Pâtisiers
de Poperinge et de ses communes environnantes
vous invite à la



65^e Fête Nationale

22 mai 2023

Journée Européenne de la Glace Artisanale, le 24 mars.

Pour la 11^e journée Européenne de la glace artisanale, ce sont nos collègues Autrichiens qui proposent le goût 2023.

Le goût de glace « Apfelstrudel », est inspiré d'une célèbre pâtisserie traditionnelle autrichienne, introduite à Vienne au 16^e siècle après avoir traversé les Balkans en provenance du Proche-Orient. La recette originale est élaborée avec les produits de haute qualité rencontrés dans ces régions.

La variante glacée sera proposée aux consommateurs par les glaciers participants, dès le 24 mars.

Les ingrédients principaux sont : une base neutre, de la pulpe de pomme, des raisins sultana, une pincée de cannelle, du citron, de la chapelure de biscuit. On peut y rajouter des pignons de pin, des noisettes et des noix concassées, des amandes. Libre aux artisans de faire preuve d'originalité en assemblant ces divers éléments.



Une conférence de presse est organisée le lundi 13 mars 2023 au centre IFAPME de Villers-le-Bouillet pour le lancement de la saison 2023 du goût européen. Des affiches de promotion sont disponibles au secrétariat de l'Association des Glaciers.

Concours ARTGLACE 2023 à travers GDay (**Gelato Day**) : il est proposé un concours pour les glaciers, cinéastes en herbe. Vous réalisez, avant le 30 septembre, une vidéo d'une durée maximale de 90 secondes sur la fabrication et ou la promotion et la vente du goût « **Apfelstrudel** ». Les modalités pratiques ainsi que le règlement vous seront envoyés sur simple demande au secrétariat de l'As-

sociation Royale des Artisans Glaciers Francophones Belges : streibelgeorges@gmail.com.

Concours ARTGLACE 2022, avec le goût « DOLCE SIMFONIA », résultats : notre association s'est bien placée au palmarès en obtenant la 2^e place, par Denis Kairet (glacier les Lutins à 5520, Anthée) ainsi que la 5^e place avec la vidéo produite par le C.A.

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

● **Henri Tavolieri**
Président ARAGFB A.S.B.L.



CONFÉDÉRATION DES
ASSOCIATION DES
ARTISANS GLACIERS DE LA
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE



Apfelstrudel

LE GOÛT
DE L'ANNÉE

2023

www.gelato-day.com



Instituée par décision du
Parlement Européen le 5 Juillet 2012



Parlement européen

L'importance d'une fédération professionnelle



Les fédérations professionnelles jouent un rôle important dans de nombreux secteurs de l'économie et de la société. Elles représentent les intérêts de leurs membres, fournissent des informations sur les tendances et les développements du secteur, et travaillent à l'amélioration de la qualité des produits et services.

Tout d'abord, les fédérations professionnelles représentent les intérêts de leurs membres. Elles peuvent faire pression sur les gouvernements, les autorités de régulation et les autres parties prenantes pour faire avancer les intérêts de leur secteur. Elles peuvent également plaider en faveur de politiques qui soutiennent la croissance et le développement économique de leur métier.

Les fédérations professionnelles sont également importantes pour la collecte et la diffusion d'informations sur les tendances et les développements du secteur. En surveillant les évolutions sectorielles, les fédérations professionnelles peuvent aider leurs membres à s'adapter aux changements des conditions du marché et à rester compétitifs. Elles peuvent également offrir des programmes de formation et de développement professionnel pour aider les membres à améliorer leurs compétences et leur connaissance du secteur.

De plus, les fédérations professionnelles peuvent travailler à l'amélioration de la qualité des produits et services. En fixant des normes et des lignes directrices pour la production et la prestation de services, les fédérations peuvent aider à maintenir des normes élevées et à protéger la réputation du secteur. Les fédérations professionnelles peuvent également aider à résoudre les conflits entre les membres en fournissant des mécanismes de règlement des différends.

Enfin, les fédérations professionnelles peuvent offrir un forum pour la collaboration et l'échange d'informations entre les membres. Les membres peuvent partager des bonnes pratiques, des idées et des connaissances pour améliorer leurs entreprises. Cela peut aider les membres à travailler ensemble pour

résoudre les problèmes communs et à collaborer sur des projets qui bénéficient à l'ensemble du secteur.

Dans le monde de la boulangerie-pâtisserie, votre fédération joue un rôle important. Elle représente les intérêts des boulangers-pâtisseries en matière de législation, de réglementation et de promotion de la profession.

L'une des principales fonctions de votre fédération est de faire valoir vos préoccupations et vos besoins auprès des autorités publiques, des organismes de réglementation et d'autres parties prenantes. Votre fédération travaille à l'amélioration des normes de qualité dans le secteur en fixant des critères pour les ingrédients, les équipements, la production et la vente des produits de boulangerie-pâtisserie.

Votre fédération est également importante pour la formation et le développement professionnel des boulangers et pâtisseries. Elle offre des programmes de formation et de perfectionnement pour aider les boulangers et pâtisseries à améliorer leurs compétences et leurs connaissances dans leur métier. Ces formations peuvent inclure des formations sur les nouvelles technologies, sur la sécurité alimentaire ou encore sur les tendances du marché.

Enfin, votre fédération peut organiser des événements tels que des concours de boulangerie-pâtisserie ou vous représenter sur des salons, pour mettre en valeur les talents de ses membres et promouvoir leur savoir-faire auprès du grand public.

● Fl de Thier



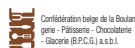
DES ENFANTS À GARDER ?

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

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



FONDS SOCIAL N° 201 et N° 202.01



Une « belge » histoire

Un « Meilleur Artisan » boulanger-pâtissier francophone en terre flamande



de gauche à droite, Philippe VANBRUAENE, Quentin CARDOEN, Albert DENONCIN, Jérémy DUBART, Thierry DE ROO, Frédéric MORTAGNE, Michel WILKIN



Allocution du Président DENONCIN, remise de la coupe

Jérémy DUBART, vous connaissez ?

C'est ce boulanger-pâtissier passionné et de talent, qui a réussi les épreuves du concours du « Meilleur Artisan boulanger-pâtissier francophone », en septembre 2022, et pour lequel nous avons déjà réalisé un reportage sur le déroulé du concours et la présentation des visuels des produits fabriqués.

Ce 14 février, jour de la Saint-Valentin, une délégation de la fédération francophone de la boulangerie- pâtisserie, accompagnée par le Collège Communal de RENAIX, se sont rendus au 38 rue du midi, siège de son entreprise, afin de remettre à Jérémy le diplôme, la médaille, la coupe et la veste avec le col noir-jaune-rouge.

Jérémy Dubart est originaire du TOURNAISIS, il a suivi sa formation à l'ITMA a ensuite travaillé pendant 14 ans chez Dominique VAN HOVE, malheureusement décédé.

Installé depuis 2015, il a investi plus de 750.000€ dans la rénovation de son commerce et emploie 4 personnes. Son entreprise est florissante, ce qui est certainement dû à la qualité de ses produits, que nous avons, d'ailleurs, pu déguster. Sa spécialité, le gâteau « Sainte Marguerite », est incontournable.

A RENAIX, ville flamande, la clientèle se partage entre la langue flamande et française. Le Burgemeester, Ignace MICHAUX, et deux Echevins de RONSE n'ont pas



hésité à se déplacer pour féliciter et remercier Jérémy DUBART pour son dynamisme et l'image positive qu'il donne de la ville.

Le Président de la Fédération, Albert DENONCIN, a exprimé toute sa reconnaissance à ce jeune professionnel courageux, qui a osé entreprendre, investir, s'inscrire à un concours exigeant, qui a la volonté de se dépasser, qui a le sens de l'effort, bref, qui est l'avenir de la profession.

Le Président du concours Frédéric MORTAGNE retraça les deux journées de 8 heures de concours qui nécessitent, obligatoirement, de l'entraînement et de la persévérance. Il espère que Jérémy DUBART sera un ambassadeur de ce magnifique concours.

Un grand merci à Aurélie et Jérémy pour leur accueil chaleureux.

● Adé



Jérémy et Monsieur Le Bourgmestre Ignace MICHAUX



Monsieur Le Bourgmestre, Le Président, l'Echevine du Commerce, Jérémy DUBART, l'Echevin des Finances



KOMPLET Dreamcake

Le mélange idéal à base de yaourt pour obtenir un cakes léger et savoureux.



Avantages :

- Goût excellent grâce au léger goût de yaourt
- Multi recette: cake, gaufre muffin,...
- Contient déjà les oeufs
- Supporte les garnitures de fruits, crème,...
- Sac de 10 kg
- Longue fraîcheur
- Peut se congeler cuit ou cru



KOMPLET Benelux
Lampertskaul 10
L - 9952 Drinklange

Tel.: 00352/99 76 39
Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com
www.kompletbenelux.com

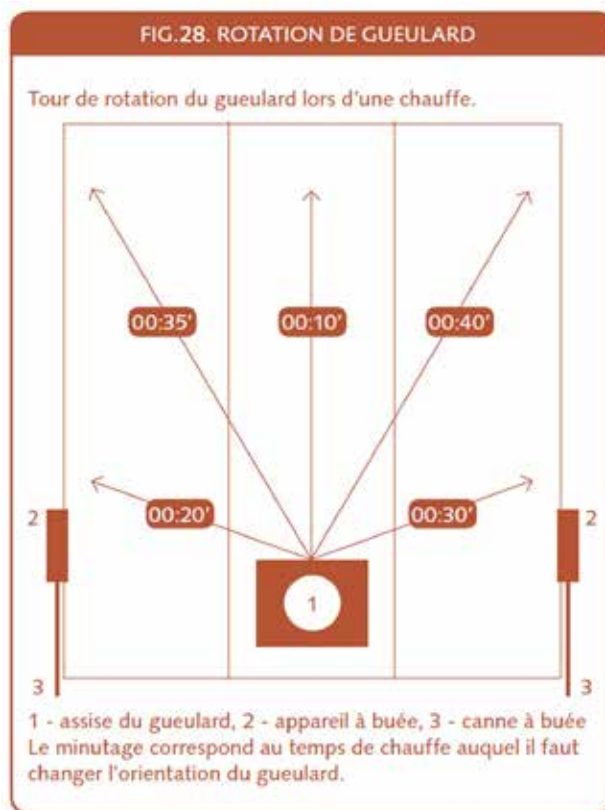
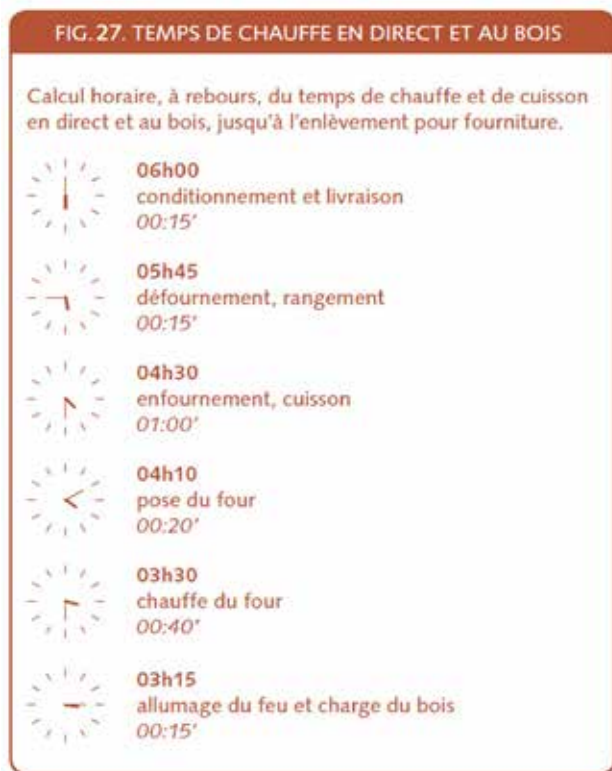
L'apprentissage de la chauffe du four à bois, en direct, dite «sans filet», suite

XXI.8.4. Première chauffe de la journée.

Il est difficile dans les premiers temps de calculer l'heure à laquelle il faut démarrer la chauffe pour faire coïncider l'apprêt du pâton et un four à bonne température, tout en gardant en tête l'heure butoir de l'envoi au magasin ou au marché.

On peut déjà faire une simple estimation du temps nécessaire allant du début de la chauffe à l'emballage du produit (fig.27).

Nous voilà avec 2 h. $\frac{3}{4}$ de temps à prévoir, ce qui différencie de tous les fours à chauffe directe généralement plus rapides.



C'est toujours à titre indicatif, car les diagrammes sont propres à chaque boulanger, lorsque l'on façonne les pâtons de pâteensemencée à la levure, on démarre la chauffe. Sauf si, à l'extérieur, « le plafond est bas », il vaut mieux démarrer un peu plus tôt et attendre que la flamme « donne » bien pour « starter » le minutage de la chauffe.

C'est à l'aide du temps de chauffe du gueulard projetant une flamme que vous obtiendrez le plus une mesure. Pour réaliser une bonne chauffe, l'idéal est de faire correspondre un feu qui donne une flamme suffisante sur le temps défini.

Dans le foyer, placer du petit bois, puis du gros bois, la valeur de quinze bûches compactées pour un four d'environ 6 m² et des allume-feu, seulement si c'est nécessaire. Dans ce cas, certains allume-feu sont plus



naturels que d'autres, préférez-les. Allumer et aller préparer les minuteriers sur 10, 20, 30, 35 et 40 minutes, où 9, 18, 27, 30 et 33 minutes, et encore moins s'il s'agit de rechauffes. Quand la flamme aura démarrée, c'est-à-dire que celle-ci sortira du gueulard, il faudra enclencher les minuteriers, si cet outil ne vous énerve pas trop (fig.28).

Dans l'exemple de charges de bûches compactées de feuillus, pour des pains d'environ un kilo en première journée, la chauffe se déroulera comme suit :

- 0 à 10 minutes : chauffe avec gueulard tout droit en direction du fond du four
- 10 à 20 minutes : chauffe avec gueulard à gauche ;
- 20 à 30 minutes : chauffe avec gueulard à droite.

Lorsque l'on oriente le gueulard vers les côtés, il faut veiller à ne pas diriger la flamme trop près des portes, cela les déforme.

Les dix minutes restantes serviront à finir la chauffe en visant les deux coins ou angles du four en deux fois cinq minutes. Il faut ensuite enlever le gueulard.

Si on a oublié de tourner le gueulard, il faut fermer la clef du côté que l'on a oublié de chauffer et laisser l'autre clef ouverte pour finir la chauffe.

Si la chauffe a été inégale (plus forte d'un côté), pour uniformiser la chauffe, il est aussi possible, lorsque les clefs sont fermées, de diffuser de la vapeur dans le four. L'air chargé d'eau « transporte » bien la chaleur et la répartira un peu.

Comme la flamme donne mieux au milieu de la chauffe, la deuxième orientation de la flamme profite d'un plus fort apport de chaleur. On peut alors inverser sa manière d'orienter la chauffe - centre, gauche puis droite - et après rectifier en conduisant le gueulard d'abord au centre, droite puis gauche, lorsque l'on s'est aperçu que le côté droit était plus froid au four précédent.

Pour apprécier si la chauffe est suffisante, de multiples pains plats sont renseignés par Hubert Chiron⁵ comme testeurs de l'état de la chauffe en estimant la vitesse de leurs cuissons. Par exemple, la falue, ou les forts semblables fouée, faluche. La flambade (ou flambadelle, flambeche) et la gâche sont enfournées après la flambée du bois, « avant coup » dit même Lionel Poilâne⁶. Ils sont saisis plutôt que cuits, précise ce dernier auteur présentant les pains régionaux français. Le souflâme en Charente est même enfourné au contact des braises.

Pour évaluer si la chauffe est à point, on peut également passer du papier journal dans le four qui doit brunir en peu de temps et non brûler. Comme la farine jetée sur la sole qui doit brunir dans les dix secondes⁷. « Si elle roussit sur le champ, la chaleur du four est au point convenable : que si la farine noircit, le four est trop chaud ; enfin si elle conserve sa blancheur, le four n'est point assez chaud⁸ ».

On entendra souvent que la voûte doit être blanche. Le blanchiment des briques est provoqué non pas par l'élévation de la température, nous rappelle Serge sur un fil de discussion de Boulangerie.net, la flamme provoque la pyrolyse des fumées qui se sont précédemment déposées sur les briques, à ce moment la température de surface atteint donc les 700 à 800 °C pour quelques secondes. Dès l'arrêt de la flamme cette température se stabilise entre 300 °C et 350 °C en fonction du temps de chauffe. Une brique chauffée avec un chalumeau blanchit en quelques secondes mais refroidit à la même vitesse.

Donc si le blanchiment de la voûte permet d'évaluer la température d'un four à un moment précis, le boulanger devenu constructeur de four qu'est Serge maintient que cette température dépend de nombreux paramètres : qualité des briques, forme de la voûte, qualité et volume de la masse isolante, qualité du bois, vitesse de la chauffe, météo, etc.

C'est pour tous les futurs « dompteurs de cuisson au four à bois » et tous ceux qui veulent apprivoiser la chauffe au bois en direct que ce partage de témoignages a été « allumé ». Grâce une étincelle due à Laurent mon filleul, pour répondre à la difficulté rencontrée face à ce qu'il appelait « le monstre » qu'était un four à cuisson directe au bois de 80 tonnes et 16 m² de surface de cuisson réparti sur deux étages.

Il y a moyen de rectifier les erreurs de chauffe dans différents cas. Pour un four trop chaud, mettre de la vapeur clés ouvertes pour le refroidir et/ou ouvrir la soupape pour le même cas. Mais dans les deux manœuvres, très important, ne pas oublier de refermer les clefs et/ou la soupape par après.

Nettoyage du four avant enfournement

La loque, autrefois une brosse de genêt ou branches de bouleau, mais le plus souvent une serpillière trempée dans l'eau, nettoie la sole du four des cendres que le feu de bois a apportées. Il faut que la serpillière puisse bien tourner dans le four, on peut aussi enrouler

⁵ P. ROUSSEL et H. CHIRON, *Les pains français*, Maé-Erti Editeurs, 2002, p. 357.

⁶ L. POILÂNE, *Guide de l'amateur du pain*, éd. Éd.R.Laffont, 1981, p 167, 185, 190, 192, 195.

⁷ P. DELACRÉTAZ, *Construire un four à pain*, éd. Cabédita 2000, p. 60-61.

⁸ P.-J. MALOUIN, *L'art de la boulangerie ou description de toutes les méthodes de pétrir*, Paris réédition de Saillant & Noyon, 1779 de la première édition de 1767. p. 308.

la serpillière sur une brosse. On dénomme l'outil de diverses appellations suivant les régions : l'écouvillon, l'escovet - Jura suisse -, lu houvion - en wallon -, la patrouille ou patouille, le liboudenn -en breton -, l'escouvaille, l'écové. Trempé dans l'eau, égoutté puis passé en tournoyant dans le four, l'écouvillon devra ramasser au mieux les fines cendres de bois restée sur la sole.

Cette opération fait descendre la température de $\pm 20^{\circ}\text{C}$. D'autres aujourd'hui, réalisent ce travail avec un aspirateur équipé en embout résistant à de très hautes températures.

La chaleur se pose ou le temps de pose

Il faut encore que la chaleur se pose ou se répartit, se rabat. C'est à calculer pour ne pas « saisir » le pain en enfournant trop tôt, et ainsi brûler la croute du pain.

Le pain ne pourra être enfourné que dans vingt minutes de temps de pose après la sortie de la flamme du four. Moins si on a passé l'écouvillon mouillié, on diminue alors le temps de pose de moitié environ. Si ce temps est dit « de pose », c'est la chaleur qui se pose, ce ne sont pas les boulangers qui font la pause. « La voûte s'échauffe la première parce que c'est là où se porte naturellement toute flamme⁹ ». Paroles qu'il faut relativiser dès lors que l'on s'aperçoit que les chaleurs prises par la voûte et par la sole ou le feu s'est pratiqué, les températures doivent « se poser ». Charles Heindrichs dans son petit four familial auto-construit a placé par passion des sondes à la voûte, sur la sole et à centre du four ($\pm 15\text{ cm}$). Résultat, la température de la sole est à la fin de la chauffe à 380°C et celle de la voûte à 280°C . Il faudra plus d'heures (jusqu'à cinq, cuisson comprise) pour que les courbes se rejoignent à 200°C . Par après (jusqu'à 25 h.), la voûte aura pratiquement toujours plus de 20°C que la sole¹⁰. C'est ainsi que se réalise l'équilibrage entre les divers formes de transmission de chaleur, entre la voûte et la sole. Si le feu vient du foyer décalé la voûte sera plus

chaude, tandis que si le feu est réalisé sur la sole, celle-ci prendra plus de chaleur.

Le temps de pose sert aussi à compenser une chauffe trop forte. On augmente alors le temps de pose, ou à l'inverse pour une chauffe que l'on sent trop faible, on réduit le temps de pose.

Les chaufes suivantes

« Les boulangers savent sans en connaître la cause, que la première fournée de pains ne vaut pas les suivantes, quoique d'une même pâte. Ce qui vient en partie de ce que le four est plus pur lorsqu'il a été chauffé plusieurs fois de suite¹¹. »

En fonction de l'avancement du travail, on doit souvent composer entre le choix de relancer un feu pour réchauffer le four et cuire en deuxième, voire troisième cuisson sur la chauffe. Ce n'est pas pour rien que l'enfourneur était dans les catégories de travailleur celui qui désignait le poste supérieur dans le rang des ouvriers. Dans la cuisson au feu de bois, c'était lui qui dirigeait le travail. Le bon agencement du travail étant pour une grande part, un gain de temps, il nécessite une bonne « lisibilité » de l'apprêt des pâtes et de promptes décisions pour le démarrage des pâtes et des chaufes.

Tous les temps et quantités de bois sont donnés à titre indicatif car il est clair que plusieurs paramètres extérieurs vont venir influencer le travail du « dompteur du four à bois » par après. Et c'est là que cela se corse comme on dit en français.

Les différents paramètres sont - liste non exhaustive (fig.29):

- En premier lieu, l'état du four. Si le four a déjà subi beaucoup de chaufes et bien sûr quand elles se succèdent de près - enfournement tout de rang -, la charge de bois devra être nettement moindre, diminuée de $\frac{1}{3}$ à la $\frac{1}{2}$. Il faut bien y réfléchir pour le four principalement pour ne pas « étouffer » le feu et devoir débraiser le foyer.

fig.29. Réglages pour les différentes chaufes suivant les cuissons

Chauffe ++	/ Première chauffe après refroidissement. Montée de chauffe progressive de longue durée.
Chauffe +	/ Grosses pièces à cuire (+ de 1 kg) / D'après constant de chauffe précédente froide / Météo provoquant moins de tirage, d'où anticipation du temps de chauffe nécessaire / Gelée persistante (vague de froid) sur plusieurs jours pénétrant dans la maçonnerie externe du four
Chauffe -	/ Temps orageux ne laissant pas s'échapper l'humidité de l'ambiance chaude à l'extérieur / Petites pièces à cuire (± 50 à 100 g) / Constat de chauffe précédente trop chaude
Chauffe --	/ Plus de trois chaufes précédentes, fort proches dans les intervalles de cuissons / Biscuiterie (utilisant même le solde de chaleur du four)

⁹ P.-M.-N. BENOIT et J. DE FONTENELLE, 1846, déjà cité, p. 390.

¹⁰ Renseignement fourni par Charles HEINDRICHS en 2018.

¹¹ P.-J. MALOUIN, 1767, déjà cité, p. 306.



- Le repère de l'état de la cuisson précédente est une aide plus que précieuse. Bien se transmettre cet état du four lors de changement d'équipe.
- Le climat extérieur : été ou hiver, qui ne refroidit pas tant ou refroidit beaucoup, ciel lourd ou dégagé et temps humide ou sec qui ne permet pas un bon tirage et donc une belle flamme ou qui donne de bonnes conditions pour une belle flamme, venteux ou pas, qui peut contrarier le tirage ou pas...
- L'état d'avancement de la marchandise, fort levé/pas assez levé.
- La nature de la marchandise : un four de baguette ne sera pas le même qu'un four de tarte ou autre pâte sucrée par exemple.

On cuit souvent la pâtisserie en deuxième cuisson sur la chauffe et si l'on veut que les baguettes donnent une bonne grigne, elles « jetteront » mieux dans un four chaud sur la première cuisson de la chauffe. Un four de miches de plus d'1 kg n'est pas le même qu'un four de miches individuelles de 50 gr, les pains d'1 kg ont besoin d'une forte chauffe et d'un plus long temps de pose.

Dans un four à bois en chauffe directe, il faut éviter de charger en pains le four trop près de l'assise métallique du gueulard qui a subi le passage de flamme.

Si l'on enfourne plusieurs fois (deux à trois fois) sur la même chauffe, il vaut mieux éviter de charger des pièces près des appareils à buée, ceux-ci refroidissant la place, les pièces déposées à ces endroits ne cuisent pas. On choisit également plus d'espacement entre les pièces à cuire.

Edmond Mari a publié le livre *La Dernière Fournée* en 1992. Il nous donne un schéma¹² (fig.30) où la première étape, la chauffe est divisée en trois stades - numérotés sur le schéma. Du début jusqu'au n°1, c'est la chauffe modérée, puis intensive et finalement l'étalement des braises puis le retrait des braises qui est suivi d'une stabilisation de la température, le temps de pose (entre n° 1 et 2) et de l'enfournement (n°2), la cuisson est la phase (entre n° 2 et 3), prenant ± 1 heure et le défournement n° 3.

On voit également qu'après le four (plutôt massif comme un four banal) descend de température lentement.

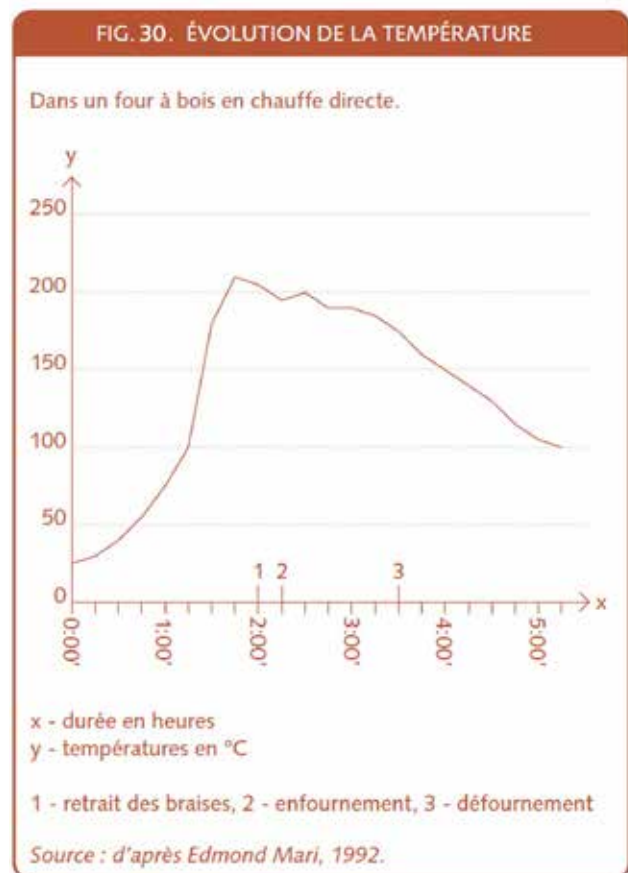
Dans le livre de Daniel Wing et Alan Scott¹³, deux courbes (fig.31) font part d'expérience avec prise de température à l'aide d'un pyromètre (sonde thermique).

- à la surface intérieure de la brique en voûte,
- à la surface externe de cette même brique,

¹² Edmond MARI, *La dernière fournée*, publié par l'auteur en 1992, p. 21.

¹³ Alan WING et Alan SCOTT, *Bread Builder, hearth loaves and masonry oven*, trad. : *Les maçons du pain, pain cuit dans le foyer et fours maçonnés*, éd. Chelsea green Publishing Company, 1999, p. 205.

¹⁴ P.DELACRÉTAZ, 2000, p.56.



Ils montrent comment la chaleur reste plus longtemps dans la maçonnerie « externe » de la chambre de cuisson et la déperdition plus forte de la chaleur de la maçonnerie « interne ».

Pierre Delacrétaz définit encore mieux dans un schéma le refroidissement de petit four maçonné¹⁴ ou les terrines et gros rôti de viande savaient profiter de l'après-cuisson. La très lente cuisson / séchage des meringues devait elle, attendre près de vingt-quatre heures de chutes de température.

Voici l'expérience d'une suite de chauffe dans une boulangerie importante de Paris au XVIII^e siècle. « On a fait l'expérience à l'Hôpital-Général de Paris, que la première fois qu'on chauffe le four, il faut trois fois plus de bois qu'à la cinquième ; on a trouvé que pour la seconde fournée on brûle la moitié plus de bois que pour la cinquième ; et enfin que la troisième et la quatrième dépendent aussi dans la même proportion, plus de bois que la cinquième ; de sorte qu'un boulanger qui n'a pas le moyen de cuire plus de trois fois de suite, ne gagne pas en proportion comme le boulanger qui cuit six fois, parce que passé la troisième fournée, il en coûte peu à entretenir le four assez chaud pour cuire ».

FIG. 31. PRISE DE TEMPÉRATURE DES BRIQUES DE VOÛTE DANS LA CHAMBRE DE CUISSON



Une spécificité de la chauffe en direct au bois est encore donnée par Malouin : « On a observé qu'après la cinquième fournée, non seulement il ne fallait plus diminuer la quantité de bois, qu'au contraire il fallait la ré-augmenter dans la suite ; vraisemblablement pour réchauffer les environs du four, qui avaient refroidi, pendant qu'on avait fait les dernières fois que chauffer le four, que l'entretenir, sans pousser la chaleur jusqu'à ce qui le touche vers le dehors¹⁵ ». On remarque bien ici, que l'espace chaud bénéficie des « radiateurs » que sont les pierres de la sole et la voûte¹⁶. D'où l'importance de l'épaisseur de celles-ci.

C'est là un des mystères de la chauffe au bois que j'ai pu observer également et qui explique qu'il faut laisser un petit temps ou intervalle si l'on veut cuire un troisième four de petites pièces (de 50 à 200 gr) sur une chauffe. Ainsi la chaleur externe emmagasinée peut être récupérée et restituée vers l'intérieur. Cette conduite des cuissons est spécifique aux fours maçonnés à forte inertie thermique. C'est ce que présente la fig.19 avec

les données comparatives entre la température de la surface intérieure de la brique de voûte et la prise de température à l'extérieur de la brique de voûte.

Le « chaud du four » ou solde de chaleur et les braises.

Le « chaud du four » est en fait la chaleur résiduelle, celle qui reste après la cuisson. Certaines pâtisseries étaient cuites dans ce « solde » de chaleur, la plus traditionnelle est cette pomme entière cuite dans une enveloppe de reste de pâte. On l'appelle suivant les endroits: rabottes, roulottes, bolottes, rombosses, rouyats. Le plus souvent on séchait les fruits ou des graines grasses, comme l'avoine. Ce bénéfice du « chaud du four » banal revenait au fournier, lire ici, la personne qui s'occupait de chauffer et de cuire dans le four banal. Cette charge de fournier était parfois attribuée et rémunérée. Au cas où cette fonction n'existait pas, le « chaud du four » revenait parfois à celui qui effectuait

¹⁵ P.-J. MALOUIN, 1767, déjà cité, p. 307, 308.

¹⁶ P.DELACRÉTAZ, 2000, déjà cité, p.67.



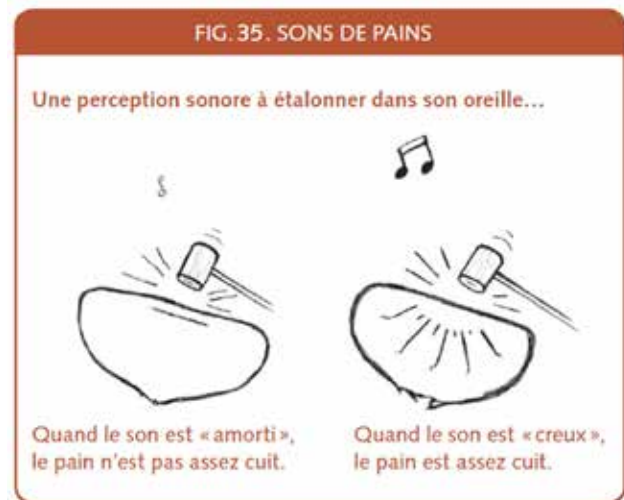
la première fournée, plus exigeante en charge de bois. Mais le plus souvent le « chaud du four » était attribué par la municipalité moyennant offre et paiement¹⁷.

Guiseppe Garramone dans son livre, *Le Four à pain, origine et évolution*¹⁸, a publié une photo d'un tableau marquoir fixé au mur du fournil communautaire où était noté le tour de rôle des cuiseurs par jour et par heures. Afin d'effectuer une rotation sur la charge de la première chauffe plus exigeante en combustible et qu'elle puisse se répartir sur chaque participant. Autre compensation dont pouvait bénéficier le fournier ou le premier cuiseur des chaufes de four, il pouvait récupérer les cendres qui étaient utilisées comme engrais (potasse) ou pour permettre de fabriquer du savon à l'aide de graisses végétales ou animales.

Qu'est-ce qu'une bonne cuisson?

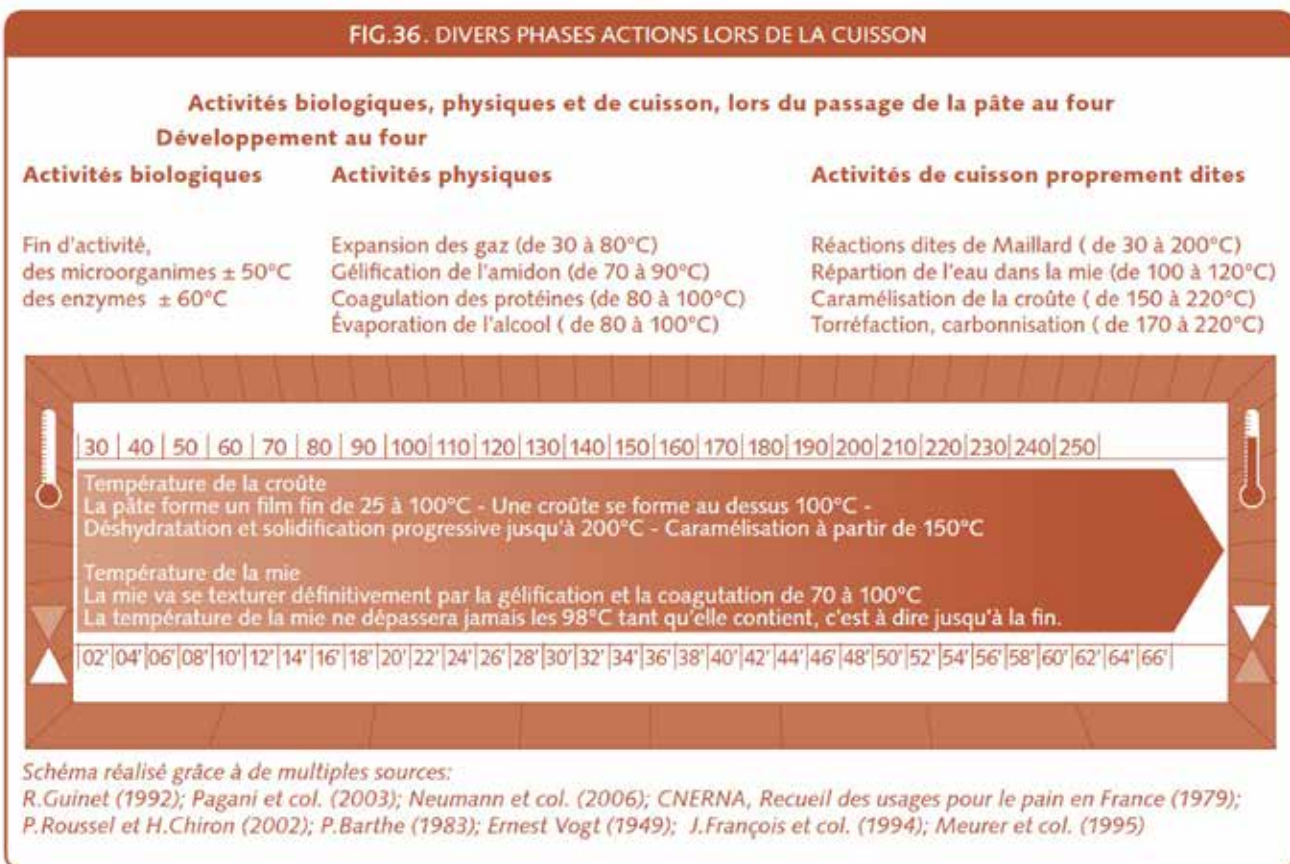
Pour vérifier si le pain est bien cuit, il existe ce geste du boulanger qui exige des apprentis qu'ils aiguisent un peu leur ouïe au fil des fournées.

Il faut toquer avec la main fermée et du revers frapper sur face inférieure du pain. Si le pain est bien cuit, il rendra un son creux et clair (fig.35). Si au contraire le son



est étouffé, sourd, il faudra le remettre immédiatement dans le four et vérifier à nouveau périodiquement¹⁹.

Principalement pour permettre à la trancheuse de débiter rapidement en tartines les pains, on ouvrira les clés des ouras ou la porte du four, un quart d'heure avant la fin de cuisson, afin de mieux sécher la croûte en faisant évacuer les vapeurs de cuisson.



¹⁷ P.DELACRETAZ, *Les vieux fours à pain*, éd. Delpast 1982 réédité en 1988, p. 91-92.

¹⁸ Guissepe GARRAMONE, *Le four à pain, origine et évolution*, éditions Melibée, 2012.

¹⁹ David WAIENGER, assisté de Alain DOORNAERT, Axel COLIN, *Petit traité de boulangerie traditionnelle*, CEBE- Mob, Fournil de l'Hoff'ter Musschen, 2017, p. 56.

Autre geste professionnel qui va s'acquiescer à l'exercice, sera de tenir le pain à la sortie du four avec l'autre main qui petit à petit deviendra « cuite ». En fait ce n'est pas tellement que l'on supporte mieux la chaleur de pain qui à la sortie du four fait dans les 80 à 90 °C sur la croûte, mais c'est la manière plus légère de tenir le pain, de jouer avec la chaleur, de ne pas poigner dedans, qui fera que le contact sera moins fort et moins long. Au début de l'apprentissage, les anciens ne manqueront de vous consoler des brûlures reçues en vous lançant, plus ou moins ironiquement : « c'est le métier qui rentre ».

Analysons la vie de la pâte une fois entrée dans le four (fig.36), cet instant qui va la figer et la solidifier.

Au début de la cuisson, on passe d'une température de pâte de 20-30 °C et on entre dans une ambiance de chambre de cuisson portée à 220-250 °C.

L'absorption de la chaleur va faire que dans un premier temps la vie sera très active tant que la pâte n'atteint pas les 50 °C pour les microorganismes et les 60 °C pour les enzymes amylases. C'est l'histoire de quelques minutes, mais c'est aussi une vie (qui pour employer une méchante métaphore) est menée au pas de course. C'est comme si l'on courait pour ne pas être rattrapé par la coulée de lave incandescente qui nous poursuit et finira par nous rattraper.

La première phase de la cuisson reste une activité biologique où la vie se manifeste encore et se conduit même avec un réel empressement.

Les levures auront leur maximum d'activité vers les 30-40 °C suivant les souches et meurent vers les 50 °C. Dans un premier temps assez court de 4 à 6 minutes, l'activation va passer de l'intense à une chute brutale d'activité par la destruction des cellules de microorganismes. Les bactéries lactiques auront des profils différents suivant que les bactéries du levain de panification sont thermophiles ou pas. Les températures optimales d'activité se situent entre 30 °C et 40 °C, soit une fourchette d'environ 10 °C en plus pour celles qui aiment la chaleur et qui généralement sont homofermentaires strictes.

La mortalité des cellules de bactéries lactiques se situe de la même façon entre 40 °C et 55 °C.

Suivant la taille du pain, cette agitation de la vie avant qu'elle ne disparaisse ne va durer que six à dix minutes au maximum pour les baguettes et environ le double pour les pains de mie d'un kilo et plus.

Les autres forces vives de la farine, les enzymes natives de la plante blé à la différence des microorganismes vont résister un peu plus longtemps à ces hautes températures. Les bêta-amylases ont leurs optimums d'activités vers 50 °C à 55 °C, tandis que pour les alpha-amylases, la fourchette se situe entre 60 °C et 65 °C.

La chute d'activité des enzymes est pratiquement

verticale et suit assez vite l'optimum. L'inactivation se passe vers 70 °C pour les bêta-amylases et 85 °C pour les alpha-amylases natives. Retenez que les amylases exogènes ont d'autres caractéristiques. De nouveau, il nous faut relativiser un peu ces fourchettes d'activation/inactivation de par les divers types et sortes de farine.

Vient à la suite de l'inactivation biologique, l'activation plus physique de la pâte mise au four et du coup un changement de structure.

Va se vivre une expansion des gaz, puisque avec la chaleur, ceux-ci se dilatent (loi de Gay-Lussac), cela commence dès l'entrée au four et s'arrête lorsque la matière qui l'entoure se fige et le dessus du pâton de mince film va devenir progressivement croûte.

La pâte composée d'amidon se gélifie à partir de 60 °C et le gluten coagulent vers les 70 °C. L'évacuation de l'alcool de cette mie de plus en plus rigide suit vers les 80 °C. L'évacuation de l'eau prisonnière des empois (gels d'amidon, de pentosanes et protéique) en vapeur ne cessera jamais, jusqu'à la sortie du four.

Ce qui se vit depuis un moment, c'est le stade de la transformation de l'eau en vapeur ou son état gazeux. Dans cette structure figée l'eau migre dans des interstices, vers la croûte et des pentosanes vers l'amidon. Tant qu'il reste de l'eau dans cette mie, et ce sera le cas jusqu'à la fin de la cuisson, la température n'atteindra jamais plus de 98 °C.

La déshydratation peut être considérée comme faible, la pâte d'un pain d'un kilo perd pendant la cuisson entre 20 et 25 % de son poids en eau, ensuite la croûte se forme de manière plus prononcée.

Certains pensent que des hydratations de pâtes allant jusqu'à 90 % permettent de vendre l'eau au prix de la farine, c'est une erreur, du moins dans le cas de pains fortement hydratés, puisqu'il faut généralement les cuire plus longtemps au risque de pénaliser la texture et la digestibilité du pain.

Après ces courtes phases biologiques et physiques, on arrive à la cuisson proprement dite. Les réactions de Maillard qui ne sont pas le résultat d'un brunissement enzymatique, vont progressivement souder certains acides aminés (lysine et asparagine) à des sucres simples.

La température montant toujours à la surface du pain, la croûte se caramélise (vers les 155°C), opération distincte des réactions de Maillard.

La croûte et la mie passent par des températures différentes, puisque, comme nous l'avons vu, la mie conserve de l'eau en son sein, ce qui la maintient sous les 100 °C.

Comme les petites pièces cuisent moins longtemps, elles ont généralement un temps de cuisson plus court et à de plus hautes températures.

● M. Dewalque



Indexations salariales et frais de déplacement

Chers amis et confrères,

Tout d'abord un grand merci pour le soutien qui m'a été témoigné lors de l'interruption de mes mandats à l'occasion de problèmes de santé et leurs conséquences souvent liées.

Je remercie particulièrement la Présidence Nationale ainsi que mon suppléant M.Kuylen. Ce dernier à qui j'ai succédé a repris les mandats au vu de son expérience.

Cette période m'a également appris bien des choses et surtout qu'une équipe est indispensable à la pérennité de notre secteur, de nos entreprises ou d'une personne.

Je suis en mesure de reprendre mes fonctions dès ce mois de mars 2023.

La situation que notre secteur vient de vivre depuis ces 4 dernières années est pour le moins agitée. Toutefois nos gouvernants ont fait un choix qui était de soutenir le pouvoir d'achat des consommateurs. Ceux qui l'ont compris et qui ont pu adapter leurs tarifs de manière générale mais également leurs services devront avoir plus de chance de préserver leurs emplois et activités.

Les fédérations de notre secteur n'ont eu de cesse de vous informer de leurs actions en vue de défendre les difficultés de nos activités au travers des différents réseaux de communication (télé-radio-journaux et bien évidemment notre Moniteur et notre site web auprès de chaque décideur politique mais également des consommateurs).

Vos secrétariats sociaux vous ont informés des différentes augmentations salariales tant pour ceux qui produisent que ceux qui vendent. Ces dernières sont dues principalement à notre dépendance aux différentes énergies et aux matières premières. Je souhaite que le sommet des tarifs soient et restent derrière nous.

Je publie lors de ce dossier les tarifs applicables en CP 118,03 qui est modifié chaque premier de l'an par une indexation des salaires qui sont liés à l'inflation constatée dans notre pays. Les 10,96% appliqués ce 1^{er} janvier 2023 que les générations précédentes n'ont jamais connus sont à relativiser. En effet sur une période de 2008 à 2023, la moyenne annuelle est proche de 2,4%/an.

Il est très clair qu'il faudra du temps pour revenir à un niveau raisonnable d'inflation. Il apparaît selon les

spécialistes économiques que l'on devrait tabler pour l'exercice 2024 sur une inflation située entre 4 à 6%, à suivre. Un élément par contre inconcevable est de prévoir une baisse des salaires. Sachez que nous avons réussi au travers de ce chaos à rechercher à maintenir avec nos partenaires sociaux au sein de la CP 118 une forme d'union (de bon sens) afin d'éviter, selon les sources de l'industrie alimentaire, une hécatombe en termes d'emploi de l'ordre de près de 25.000 personnes et des entreprises qui les occupent en échange du maintien de l'indexation liée à l'inflation.

Je rappelle également que les augmentations doivent s'appliquer au salaire effectivement perçu par le travailleur. La situation à laquelle nous sommes confrontés à la commission paritaire est la disparité entre les entreprises où certaines, afin de garantir leurs équipes de production ou de vente, présentent une augmentation de salaire variable en fonction d'objectifs à atteindre Prime Bonus (Chiffre d'affaires-Tonnage) afin de les impliquer dans le maintien ou le développement de l'entreprise.

De plus, il est actuellement possible sur base d'un accord mutuel de prester un temps plein sur 4 jours.

Nous avons également sur la table avec nos partenaires sociaux une adaptation de la classification des fonctions qui date de plus de 20 ans. Nous serons très vigilants vis-à-vis de l'impact que cela induira sur les plus de 90% d'entreprises que nous représentons et à ce titre nous avons obtenu le fait que 5 types d'entreprises typées artisanales soient visitées dans les zones francophones et néerlandophones par un groupe qui fait une analyse scientifique des fonctions. Après quoi, ce dossier sera remis en commission paritaire pour entamer une discussion avant décision.

Je vous informe également que les interventions de l'employeur dans le cadre des déplacements des ouvriers en CP 118 ont été adaptés par une CCT datant du 17/1/23 en fonction du type de transport que l'ouvrier utilise pour se rendre à son lieu de travail. (Train-Trame-Bus-Vélo avec ou sans moteur électrique-covoiturage-autres) applicable dès le 1/2/23. Il est conseillé de faire la demande du coût à prévoir à votre charge pour chaque travailleur en fonction de ses horaires et des moyens de transport disponibles auprès de votre secrétariat social.

Je souhaite également poursuivre le dossier social par la CP 201 (vente). Dans ce cadre précis, les augmentations salariales sont impactées dans nos entreprises par un système de cliquet ou tranche qui accorde dès le dépassement une augmentation de 2% des salaires payés. C'est ainsi que les nouveaux barèmes sont adaptés dès le 1/2/2023.

La CP 201 comprend une multitude de fonctions et de barèmes.

Ex : le revenu minimum moyen garanti, salaire étudiant suivant l'âge, vendeur(se), administratifs, gérants, flexi-jobs, etc. La rémunération est en outre établie en fonction du nombre d'employés ainsi que de l'ancienneté.

Voir ci-dessous

Une vingtaine de réunions de commissions paritaires sont définies en plus de celles prévues durant cette année de la commission sociale nationale et des contacts et analyses préalables.

Je ne saurai donc que vous inviter à participer aux différentes assemblées générales francophones pour connaître l'évolution de notre secteur et nous faire profiter de vos expériences et souhaits.

● **Th Radermecker**
Président CSN

Voici des tableaux qui ne reprennent qu'une partie des éléments (concernant les entreprises de moins de 20 travailleurs). Pour les autres, veuillez vous informer auprès de votre secrétariat social.

BARÈMES 2023 EN CP 118 : INDEXATION DES SALAIRES DE 10,96% AU 1/01/2023

3/3	Boulangeries, pâtisseries	Barème 1*	Barème 2*	Barème 3*	Barème 4*
	Catégorie	38 h	38 h	38 h	38 h
	1	15,30	15,50	15,08	15,51
	2	15,78	16,00	15,53	16,01
	3	16,81	17,02	16,59	17,03
	4	17,37	17,54	17,12	17,55
	5	18,36	18,59	18,09	18,60
	6	19,86	20,09	19,56	20,11
	7	14,38	14,55	14,18	14,56
	8	15,46	15,69	15,20	15,70
	9	16,39	16,60	16,13	16,61
	10	16,62	16,80	16,37	16,81
	11	16,81	17,02	16,59	17,03
	12	16,81	17,02	16,59	17,03
	13	16,93	17,15	16,68	17,17
	14	16,81	17,02	16,59	17,03
	15	18,05	18,29	17,78	18,30
	16	20,69	20,94	20,38	20,95

3/12B	Crème glacée	- 6 mois de service	+ 6 mois de service
	Catégorie	38 h	38 h
	I	16,01	16,52
	II	16,37	16,90
	III	16,73	17,27
	IV	17,11	17,66
	Catégorie	37 h	37 h
	I	16,36	16,89
	II	16,70	17,25
	III	17,11	17,66
	IV	17,47	18,08

- (1) Barème 1 : Petites boulangeries et pâtisseries occupant moins de 10 travailleurs
- (2) Barème 2 : Petites boulangeries et pâtisseries occupant plus de 10 travailleurs
- (3) Barème 3 : Grandes boulangeries et pâtisseries si moins de six mois de service
- (4) Barème 4 : Grandes boulangeries et pâtisseries après six mois de service



CP 201 COMMISSION PARTITAIRE DU COMMERCE DE DÉTAIL INDÉPENDANT : INDEXATION DE 2% SUR LES SALAIRES BARÉMIQUES ET EFFECTIFS

Revenu Minimum Mensuel Moyen Garanti

ENTRÉE EN VIGUEUR LE 1/02/2023

Entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs	- 6m d'anc.	+ 6m d'anc.	+ 12m d'anc.
Age			
21	1.982,43	2.032,98	2.090,18

Salaires barémiques Groupe 1

Personnel de vente dans les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs				
	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Expérience				
0	1.882,62	1.935,43	1.964,11	2.086,42
1	1.882,62	1.935,43	1.995,26	2.114,94
2	1.882,62	1.935,43	2.026,40	2.143,08
3	1.882,62	1.942,78	2.069,51	2.171,04
4	1.882,62	1.976,85	2.111,87	2.199,33
5	1.882,62	2.012,64	2.154,13	2.255,78
6	1.882,62	2.045,67	2.197,10	2.311,95
7	1.882,62	2.078,23	2.238,63	2.368,50
8	1.882,62	2.109,34	2.280,78	2.424,82
9	1.882,62	2.141,10	2.323,63	2.481,17
10	1.895,79	2.172,79	2.365,51	2.537,81
11			2.408,11	2.593,91
12			2.450,11	2.650,64
13				2.706,45
14				2.763,06

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

Salaires barémiques Groupe 2

Personnel de vente et personnel administratif dans les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs						
	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 2 BIS	Cat. 3	Cat. 4	Cat. 5
Expérience						
0	1.882,62	1.935,43		2.023,50	2.165,30	
1	1.882,62	1.936,03		2.052,69	2.193,47	
2	1.883,35	1.973,69		2.080,84	2.221,38	2.390,74

3	1.906,65	2.010,98		2.125,78	2.249,58	2.419,30
4	1.929,99	2.046,95	2.094,53	2.171,04	2.277,78	2.447,11
5	1.953,13	2.080,84	2.128,54	2.216,14	2.334,17	2.509,31
6	1.976,85	2.114,94	2.162,60	2.261,49	2.390,74	2.571,28
7	2.000,19	2.148,62	2.196,32	2.306,60	2.447,11	2.633,68
8	2.023,50	2.182,24	2.229,91	2.351,49	2.503,45	2.695,29
9	2.045,67	2.216,14	2.263,79	2.396,68	2.559,52	2.757,46
10	2.066,70	2.230,66	2.278,33	2.441,92	2.615,98	2.819,57
11	2.066,70	2.230,66	2.278,33	2.486,90	2.672,39	2.881,42
12	2.088,02	2.283,59	2.331,26	2.532,52	2.728,88	2.943,00
13	2.088,02	2.283,59	2.331,26	2.532,52	2.785,59	3.005,26
14	2.109,31	2.317,43	2.365,04	2.577,44	2.841,81	3.068,46
15	2.109,31	2.317,43	2.365,04	2.577,44	2.841,81	3.068,46
16	2.130,36	2.351,49	2.399,18	2.622,36	2.898,30	3.129,32
17	2.130,36	2.351,49	2.399,18	2.622,36	2.898,30	3.129,32
18	2.151,49	2.385,15	2.432,83	2.667,56	2.954,72	3.214,87
19	2.151,49	2.385,15	2.432,83	2.667,56	2.954,72	3.214,87
20	2.172,79	2.419,30	2.466,92	2.712,86	3.011,23	3.253,17
21				2.712,86	3.011,23	3.253,17
22				2.757,69	3.093,32	3.315,06
23					3.093,32	3.315,06
24					3.123,93	3.386,90

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

Gérants

Gérants qui sont seuls préposés à la vente et qui bénéficient d'un logement à charge de l'employeur sur le lieu du travail	
entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs	1.839,21

Gérants qui sont seuls préposés à la vente et qui ne bénéficient pas d'un logement à charge de l'employeur sur le lieu du travail	
entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs	2.304,05

Flexi-salaire

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

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

	salaire horaire
Flexi-salaire minimum	10,97
Indemnité flexi-job minimum flexi-pécule de vacances y compris	11,81



LE DIMANCHE 23 AVRIL 2023

L'UNION ROYALE DES BOULANGERS-PÂTISSIERS DE HUY, HANNUT et ENVIRONS ASBL
A LE PLAISIR DE VOUS INVITER A SON

Banquet de la Saint-Aubert

Il se déroulera dès 18 heures
au restaurant

« LES COMTES DE CHAMPAGNE »

23 Chaussée de Huy
4280 HANNUT

Prix du menu : 85€ tout compris

Réservation : M. José WILQUET
Thiers Depas - 4260 BRAIVES
Tél : 019 69 84 11
Mail : clheureux4@gmail.com

N° de compte: BE57 9734 4175 7535

Les inscriptions seront reçues
jusqu'au 14 avril inclus.

Si vous désirez loger sur place :

« **AU CHARDON** »
rue du chardon, 10
4260 BRAIVES(Fallais)
Tél. 0495561572

« **HOTEL NAXHELET** »
rue Naxhelet,1 4520 WANZE
Tél. 085 826408

MENU

Apéritifs et ses mises en bouche



Gâteau aux quatre saumons
(Bellevue-Fumé-Tartare-Mariné)



Intermezzo



Poêlée de Saint-Jacques aux agrumes
et son mille-feuille



Caille (désossée) farcie en mosaïque de légumes
et sa sauce au miel 2 poivres



Assiette du Fromager



Moka et petites douceurs des boulangers

Sélection des vins par le Maître Sommelier

Vers la fin des véhicules les plus polluants en Wallonie

La Wallonie se met en route pour réduire les émissions liées à la circulation routière. La mise en application de l'interdiction progressive de circuler des véhicules les plus polluants démarrera le 1^{er} janvier 2025.

Seuls les véhicules de catégorie M1 sont concernés par cette interdiction progressive de circuler. Pour savoir si votre véhicule appartient à cette catégorie, consultez votre certificat d'immatriculation.

Aucune interdiction n'entrera en vigueur avant le 1^{er} janvier 2025.

Les informations reprises sur cette page ne concernent que la Wallonie. Si vous circulez dans une autre région ou un autre pays, consultez les règlements en vigueur sur ces territoires.

Les impacts de la pollution de l'air

Ces impacts sont nombreux. Outre les effets directs sur la santé, on peut également dénombrer des impacts économiques (coûts médicaux, diminution de la productivité, durée de vie raccourcie, etc.).

Selon plusieurs études, la pollution de l'air cause plus de 400 000 décès prématurés par an en Europe ainsi que bon nombre de maladies, affections respiratoires et problèmes cardiovasculaires. Au fil du temps, le transport est devenu la source émettrice principale de particules fines.

Afin de lutter contre la pollution atmosphérique liée à la circulation des véhicules, la Wallonie a adopté en 2019 un décret organisant l'interdiction progressive de circuler des véhicules les plus polluants.

Législation

Le décret « circulation » ou « zone de basses émissions » prévoit deux volets :

- La possibilité pour les villes et communes de mettre en place une zone de basses émissions à leur



échelle. Actuellement, aucune ville et commune de Wallonie n'a mis en place cette mesure.

- L'interdiction progressive de circuler pour les véhicules les plus polluants sur tout le territoire de la Région wallonne et ce afin d'améliorer la qualité de l'air.
- Le démarrage de cette interdiction progressive de circuler était initialement prévu au 1^{er} janvier 2023 mais reportée au 1^{er} janvier 2025 afin de ne pas mettre en difficulté les citoyennes et citoyens déjà confrontés notamment à l'envol des coûts énergétiques.

Mon véhicule

Seuls seront concernés les véhicules de la catégorie M1. Il s'agit des véhicules conçus et construits pour le transport de passagers et comportant, outre le siège du conducteur, 8 places assises au maximum. Cette catégorie se retrouve sur votre certificat d'immatriculation (encart B).

Ensuite, au sein de la catégorie M1, les véhicules sont classés en fonction de leur « Euro norme ». L'Euro norme est une norme environnementale européenne liée au moteur du véhicule. Plus la norme Euro d'un véhicule est élevée, plus basses seront ses émissions. L'Euro norme est également indiquée sur votre certificat d'immatriculation (encart C).

L'interdiction de circuler ne concerne que les véhicules de catégorie M1 et est progressive en fonction du type d'Euro norme (sans Euro norme, 1, 2, 3, 4, 5, 6).



Agenda des interdictions progressives de circuler

Échéances	Sont concernés par l'interdiction de circuler, seuls les véhicules de catégorie M1 de type :	Estimation du nombre et % de véhicules concernés projetés
Au 1 ^{er} janvier 2025	Sans Euronorme et Euronorme 1, 2 et 3 (année de fabrication comprise entre le 01/07/1992 et le 31/12/2005)	17.500 - (0,84 %)
Au 1 ^{er} janvier 2026	Euronorme 4 (entre le 01/01/2006 et le 31/12/2010)	153.800 - (7,03 %)
Au 1 ^{er} janvier 2028	Diesel Euronorme 5 (entre le 01/01/2011 et le 31/08/2015)	191.900 - (8,39 %)
Au 1 ^{er} janvier 2030	Diesel Euronorme 6 (sauf Euro 6d ou plus) (entre le 01/09/2015 et le 31/08/2019)	233.200 - (9,73 %)

Le Plan Air Climat Énergie à l'horizon 2030 a prévu une prolongation au-delà de 2030, tant pour les véhicules essence (Euro 5, 6, 6D) que les diesel (Euro 6d temp, euro 6d). Mais ce plan doit encore être approuvé. Une communication sera organisée dès qu'une décision interviendra en la matière.

Mesures d'accompagnement

Préalablement à l'entrée en ce calendrier, le Gouvernement wallon proposera des mesures d'accompagnement des propriétaires de véhicules concernés par cette mesure. Dès qu'une décision interviendra à ce sujet, une communication sera mise place.

Dérogations

Plusieurs dérogations pour cette interdiction progressive de circuler sur l'ensemble du territoire de la Wallonie sont prévues mais elles ne seront pas automatiques. Un enregistrement sera demandé. Les modalités de celui-ci et des dérogations seront communiquées dès l'adoption des textes légaux en la matière.

Seront concernés par ces dérogations, les véhicules :

- adaptés au transport de personnes handicapées, pour lesquels une approbation d'adaptation d'un véhicule a été délivrée par l'autorité compétente ;

- qui parcourent annuellement moins de 3 000 km ;
- prioritaires liés dans le code la route à l'autorisation d'être équipé (et de pouvoir utiliser) un ou des gyrophares bleus et un avertisseur sonore spécial ;
- des forces armées ;
- utilisés en situation d'urgence ou opération de sauvetage à la demande des pompiers, de la police, de l'armée, de la protection civile ou des autorités routières : véhicules de déblaiement, de signalisation... ;
- spécialement équipés pour l'entretien et le contrôle d'infrastructures et d'installations d'intérêt général : véhicules de chantier, munis d'une grue... ;
- pour une durée complémentaire qui reste à déterminer par le Gouvernement de Wallonie, les véhicules répondant au minimum à l'euro norme 4 acquis avant la date du 1^{er} janvier 2019, pour autant qu'ils ne soient pas cédés (vente, don, prêt...) à une personne (physique ou morale).

Sanctions

En cas de non-respect de la législation, dès 2025, le contrevenant s'exposera à une sanction.

● Communiqué Wallonie.be

Quels aliments consommer pour garder le moral ?

Période de déprime, petite baisse de régime, hiver trop long... Quand le moral est au plus bas, notre assiette pourrait bien nous redonner le sourire. Certains aliments sont en effet connus pour les propriétés anti-stress et anti-déprime. En voici quelques-uns.

L'assiette bonne humeur

Dopamine, sérotonine, endorphine, mélatonine... sont souvent appelées hormones du bonheur ou de la bonne humeur. Ces neurotransmetteurs ont en effet la possibilité de réguler l'humeur, mais également l'appétit ou le sommeil. Certains aliments, en augmentant le taux de ces hormones «du bonheur» dans l'organisme ou en réduisant celles liées au stress (cortisol) pourraient nous aider à voir la vie en rose.

Les céréales complètes

Propriétés : Les céréales complètes comme le pain, le riz brun, les pâtes complètes, contiennent les vitamines du groupe B notamment B6 et B12 qui sont utiles pour l'équilibre nerveux (fixation du magnésium et augmentation de la dopamine).

Quantités recommandées : Au minimum une portion par repas (exemple de portion de céréales complètes : 120 g de riz brun ou pâtes complètes cuites, 30 g de céréales crues, 1 tranche de pain complet)

Les amandes

Propriétés : Les amandes sont très riches en magnésium qui participe à 300 actions dans l'organisme et travaille de concert avec la vitamine B6. Si le magnésium est connu pour ses effets sur le stress, il en est de même pour la vitamine B6 qui est impliquée dans la synthèse de certains neurotransmetteurs comme la sérotonine qui contribue à réguler notamment l'humeur. Un bon équilibre en sérotonine est primordial dans la gestion du stress.

Quantités recommandées : Une poignée par jour, soit une vingtaine.

Le cacao

Propriétés : Les effets du cacao sur le stress sont désormais connus et reconnus. La théobromine serait l'un

des agents responsables de l'effet positif du chocolat sur l'humeur. Sans oublier que le cacao est riche en magnésium dont les effets sur le stress ont été prouvés. Une déficience en magnésium peut entraîner des troubles comme la dépression et l'angoisse.

Quantités recommandées : 1 à 10 cuillères à café de cacao par semaine ou 20 g de chocolat noir (70 %) par jour.

Foie de morue

Propriétés : Même si le foie de morue possède une connotation négative, il conviendrait de le remettre au goût du jour. Il est en effet extrêmement riche en vitamine D : sachant que le lien est fait entre déficience en vitamine D et troubles de l'humeur, vous savez ce qui vous reste à faire.

Quantités recommandées : 1 à 2 boîtes par semaine, pas plus (présence de cholestérol)

Le saumon et les poissons gras

Propriétés : Le saumon comme les sardines ou l'avocat sont d'excellentes sources d'Omega 3 qui combattent l'élévation du cortisol cette hormone sécrétée en cas de stress. Un taux trop élevé de cortisol affecte le sommeil paradoxal, ce qui prédispose à une plus grande fatigue et à un état anxieux. Les Omega 3 présents dans le saumon augmentent également la production de la sérotonine, améliorent la cognition et luttent contre l'inflammation générale et le stress oxydatif.

Quantités recommandées : 2 fois par semaine



Le parmesan

Propriétés : Le parmesan, comme l'emmental, contient énormément de glutamine, un «calmant» des voies nerveuses. En cas de stress, le cerveau cherche de la glutamine. Par ailleurs, ces fromages contiennent également de la tyrosine qui a une action sur la dépression ou l'anxiété et intervient dans la formation de l'adrénaline, l'hormone sécrétée en réponse à un état de stress.

Quantités recommandées : La consommation de parmesan (une portion de 30 g) doit être intégrée aux 3 produits laitiers recommandés par jour.

Les graines de lin

Propriétés : Les graines de lin sont riches en Omega 3 qui augmentent la production de sérotonine, l'hormone dite du bien-être. A noter : pour que l'organisme en retire tous les bénéfices, elles doivent être moulues.

Car consommées telles quelles, elles résistent aux enzymes et ne sont pas assimilées.

Quantités recommandées : 2 cuillères à café par jour (saupoudrées sur les salades, potages, crudités)

Le poulet

Propriétés : Le poulet fait partie des viandes les plus riches en vitamines B3, une vitamine qui contient de l'acide nicotinique et du nicotinamide. Ce dernier participe à la synthèse de la dopamine (associée au plaisir) et de la noradrénaline (gestion des émotions). Il intervient également dans la fabrication de la sérotonine (régulation de l'humeur).

Quantités recommandées : 100 g, 2 fois / semaine

Le jaune d'œuf

Propriétés : Les jaunes d'œufs sont riches en vitamine D, indispensables pour éloigner les idées noires et les troubles de l'humeur. Par ailleurs, ils contiennent également du sélénium qui aide à lutter contre le stress.

Quantités recommandées : Mieux vaut limiter la consommation à 6 œufs par semaine (les théories sur l'excès de cholestérol ne sont apparemment plus d'actualité).

● W. Grosselin
(nutritionniste à
Marseille) et
Fl de Thier



VU AILLEURS

FRANCE > PARIS

La Boulangerie du Pain Partagé, symbole de solidarité

En France, une information récente sur une boulangerie solidaire est celle de la "Boulangerie du Pain Partagé", située à Paris. Cette boulangerie emploie des personnes en situation de précarité, telles que des personnes sans domicile fixe ou des personnes en reconversion professionnelle, et leur offre une formation en boulangerie ainsi qu'un emploi stable.

En janvier 2023, la boulangerie du Pain Partagé a ouvert une deuxième boutique dans le 10^e arrondissement de Paris, afin de renforcer son impact social et de permettre à plus de personnes en difficulté d'intégrer le marché du travail. Cette boulangerie propose également des prix abordables pour permettre à tous de consommer des produits de qualité, et s'engage dans une démarche éco-responsable en travaillant avec des fournisseurs locaux et en limitant son empreinte environnementale.

FRANCE-LYON

Le haricot Viande

Vous connaissez le Haricot Viande ? Une légumineuse de la région qui a bien failli disparaître et qu'un moulin teste actuellement en farine.

Ce haricot blanc tacheté de violet était jadis cultivé en Chartreuse et en Oisans. Son nom vient probablement de sa richesse en protéines, ce qui en fait un parfait allié pour la cuisine végétarienne et végétalienne.

Quel lien avec la meunerie nous direz-vous ? Ce moulin Gaston Meunier Bio se lance le défi de transformer cette légumineuse en farine pour lui trouver de nouveaux débouchés, notamment en la faisant tester à des chefs.

Cette initiative visant à relancer une filière locale et durable s'inscrit dans le cadre du projet européen DIVINFOOD.





Canva : l'outil gratuit qui vous aidera à créer des designs professionnels en un rien de temps.

Canva est un outil en ligne gratuit qui permet de créer facilement des designs professionnels. Cet outil vous permettra de réaliser, par exemple, des publications afin d'animer vos réseaux sociaux, des flyers, des affiches publicitaires, des cartes de visites, etc. Canva est un outil amusant, et populaire grâce à son utilisation simple qui ne nécessite pas de compétences avancées en conception graphique.

Comment utiliser Canva ?

La première étape sera de vous rendre sur le site www.canva.com ou de télécharger l'application. Une fois que cela sera fait, vous devrez vous inscrire.

Vous aurez alors le choix : souscrire à un abonnement gratuit qui vous donnera accès à de nombreux visuels présents sur Canva. La seconde option est de souscrire à un abonnement Pro qui vous permettra d'accéder à une plus grande variété d'éléments disponibles sur Canva. La version Pro est payante, elle peut être choisie mensuellement au prix de 13,99€ ou annuellement pour un montant de 139,90€. En revanche, lors de l'inscription vous bénéficierez d'un essai gratuit d'un mois.

Mais la version gratuite est déjà très bien !

Une fois connectés, vous pourrez commencer à créer du contenu. Pour ce faire, choisissez un modèle prédéfini dans la bibliothèque de Canva en tapant dans la barre de recherche le style de création que vous souhaitez réaliser. Par exemple, vous pouvez rechercher « Affiche pour promotion de Pâques » ou « Publication Facebook Noël », cela vous permettra de trouver très facilement des modèles similaires à celui que vous confectionnerez. Sinon, commencez à partir de zéro en sélectionnant uniquement le format du design que vous souhaitez.

Lorsque votre modèle est choisi, vous pourrez le personnaliser comme vous le souhaitez grâce aux différentes fonctionnalités que propose Canva. Par exemple, vous aurez la possibilité d'ajouter des images, du texte, des icônes, des éléments graphiques, etc.

Afin que vos visuels rappellent l'image de marque que votre pâtisserie, boulangerie, glacerie, confiserie ou chocolaterie souhaite renvoyer, vous pourrez également décider des couleurs et polices que vous désirez utiliser.

Une fois que votre création sera terminée, il vous suffira de la télécharger. Vous pouvez la télécharger en format PNG, JPG ou PDF, ou la partager directement sur les réseaux sociaux.

Avec un peu de pratique, vous pouvez utiliser Canva pour créer des designs attrayants et mémorables pour vos besoins personnels ou professionnels.

Comment utiliser CANVA : Tuto en français, le guide complet de A à Z :

www.youtube.com/watch?v=kKKHqD-CjF8



Comment utiliser Canva pour votre pâtisserie, boulangerie, glacerie, chocolaterie ou confiserie ?

Utiliser Canva dans votre commerce pourrait vous aider à attirer de nouveaux clients ou promouvoir votre entreprise. En effet, cet outil permet de réaliser un marketing et une publicité simples mais efficaces.



1. Créez des tarifs aux couleurs de votre société

Une présentation des prix plus professionnelle démontre la qualité et le professionnalisme de votre commerce. De nos jours, les clients sont attirés par ce qui est joli à regarder, les détails ont donc une grande importance afin de convaincre un client de revenir chez vous. Vous pouvez alors créer des visuels aux couleurs de votre entreprise afin d'informer les clients des différents prix ou produits.



2. Mettez en avant vos créations culinaires sur les réseaux sociaux

Si vous souhaitez élargir votre clientèle, publier sur les réseaux sociaux est indispensable. Grâce à Canva, vous pourrez réaliser des designs afin de mettre en avant vos produits. Vous pourrez par exemple inscrire « boulangerie » dans la barre de recherche et vous trouverez un tas de visuels correspondant aux produits que vous commercialisez. Il vous suffira alors de modifier ce design avec vos couleurs, textes et polices. Vous pouvez également insérer votre logo sur ce design de façon à ce que votre marque soit associée aux images des produits que vous réalisez.

Quelques astuces :

- Utilisez les guides de ligne pour aligner facilement les éléments de votre design.
- Utilisez les modèles de taille personnalisée pour créer des designs pour des formats spécifiques, tels que les stories Instagram ou les couvertures Facebook.
- Utilisez les fonctionnalités de collaboration pour permettre à d'autres utilisateurs de contribuer à votre design.

3. Créer des Flyers

Que vous ayez besoin d'un flyer pour promouvoir une entreprise, un produit ou un service, Canva a un modèle adapté à vos besoins. Les flyers sont des outils de marketing qui ont pour but d'attirer l'attention des gens sur un message spécifique et de les inciter à participer à un événement, visiter un site Web ou acheter un produit ou un service. Les flyers peuvent être distribués à la main, ou ils peuvent être envoyés par courrier électronique ou partagés sur les réseaux sociaux ou encore disposés dans votre commerce. Ils permettront à vos clients de garder une trace de votre entreprise et de potentiellement en parler autour d'eux s'ils sont convaincus par vos produits.



En résumé, Canva est un outil simple d'utilisation qui pourrait vous accompagner dans le développement de votre entreprise sans devoir faire appel à un designer professionnel.

Canva n'a maintenant plus de secret pour vous, alors n'attendez plus et révélez votre créativité.

● Nora Vercauteren et Fl de Thier



Le vrai cannelé bordelais

Cette spécialité du Bordelais fait un carton à l'étranger. Sa particularité ? Utiliser des moules... cannelés! Ces moules cylindriques et striés donnent ces pâtisseries typiques à la croûte caramélisée, divinement moelleux à l'intérieur. Sans oublier l'incontournable mélange de parfums propres au cannelé, association gourmande de rhum et de vanille.

J'en ai vu dans certaines pâtisseries belges...

INGRÉDIENTS

- 1 l Lait entier
- 500 g Sucre
- 250 g Farine
- 4 Œufs
- 2 Jaunes d'œuf
- 3 c. à soupe Extrait de vanille liquide
- 8 c. à soupe Rhum
- 1 noix Beurre

PRÉPARATION

1. Pour démarrer vos cannelés de Bordeaux, munissez-vous d'un récipient dans lequel vous allez mélanger à la main le sucre et la farine. Pendant ce temps, faites bouillir le lait avec la noix de beurre fondu et l'extrait de vanille.
2. Faites une fontaine dans le mélange sucre-farine et ajoutez-y les œufs entiers un par un, puis les jaunes d'œufs. Mélangez bien. Incorporez le lait chaud petit à petit au mélange en remuant bien. À la fin, ajoutez le rhum et laissez reposer la pâte au frigo pendant 24 heures.
3. Le lendemain, chauffez le four à 210°. Remplissez des moules à cannelé en silicone avec la pâte qui aura été sortie du frigo 30 min avant et enfournez entre 35 et 45 min.
4. Lorsque vos cannelés de Bordeaux sont cuits, démoulez-les et laissez-les refroidir.

Le nombre de moules à cannelés dépend de la taille des cannelés, dont il existe 3 tailles

Pour cette recette :

- 24 pour gros cannelés
- 48 pour cannelés appelés Lunch
- 72 pour cannelés bouchées



La gestion des crises alimentaires

La gestion des crises alimentaires est une préoccupation majeure pour les gouvernements, les entreprises alimentaires et les consommateurs. Les crises alimentaires peuvent avoir des conséquences graves sur la santé publique, l'économie et la réputation des entreprises. Dans cet article, nous allons examiner les différents types de crises alimentaires et les mesures que les gouvernements et les entreprises peuvent prendre pour les gérer.

Les types de crises alimentaires

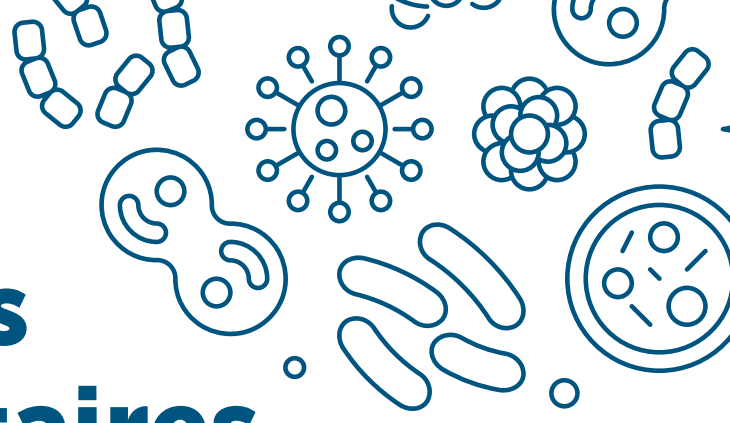
Les crises alimentaires peuvent prendre plusieurs formes, notamment :

- **LES CONTAMINATIONS MICROBIENNES** : Les bactéries, les virus et les parasites peuvent contaminer les aliments et causer des maladies graves. Les exemples courants de contaminations microbiennes incluent la salmonelle, l'E. coli et la listeria.
- **LES CONTAMINATIONS CHIMIQUES** : Les produits chimiques toxiques, tels que les pesticides, les métaux lourds et les additifs alimentaires, peuvent contaminer les aliments et causer des maladies graves.
- **LES ALLERGÈNES NON DÉCLARÉS** : Les allergènes, tels que les arachides, le soja et le lait, peuvent être présents dans les aliments sans être déclarés sur l'étiquette, ce qui peut causer des réactions allergiques graves.
- **LES FRAUDES ALIMENTAIRES** : Les fraudes alimentaires sont des actes de tromperie dans la production, la vente ou la distribution d'aliments. Cela peut inclure l'étiquetage trompeur, la substitution de produits, la falsification des dates de péremption et la vente d'aliments contrefaits.

Mesures de gestion des crises alimentaires

Les gouvernements et les entreprises voire un secteur tout entier doivent prendre des mesures pour prévenir les crises alimentaires et répondre rapidement lorsque celles-ci surviennent. Voici quelques mesures clés :

- **LA PRÉVENTION** : Les entreprises alimentaires doivent mettre en place des programmes de contrôle de la qualité et de sécurité alimentaire rigoureux pour prévenir les crises alimentaires. Les gouvernements peuvent également mettre en place des réglementations et des normes de sécurité alimentaire pour protéger les consommateurs.
- **LA SURVEILLANCE** : Les entreprises et les gouvernements doivent surveiller les aliments pour détecter les contaminants et les allergènes non déclarés. Les gouvernements peuvent également effectuer des inspections régulières des entreprises alimentaires pour s'assurer qu'elles respectent les normes de sécurité alimentaire.
- **LA COMMUNICATION** : Les entreprises alimentaires et les gouvernements doivent communiquer rapidement et de manière transparente avec les consommateurs en cas de crise alimentaire. Les consommateurs doivent être informés des risques potentiels et des mesures prises pour résoudre la crise.
- **LA RÉPONSE RAPIDE** : Les entreprises et les gouvernements doivent réagir rapidement pour limiter les dommages causés par la crise alimentaire. Cela peut inclure le retrait des aliments contaminés du marché, la fermeture temporaire des entreprises, et la mise en place de mesures de désinfection.





Quelques exemples

Voici quelques exemples de crises alimentaires qui ont eu un impact important sur la santé publique :

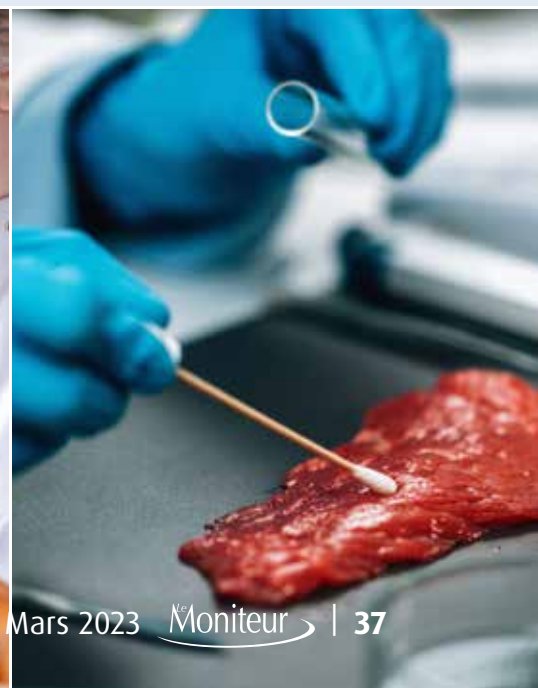
- **LA CRISE DE LA VACHE FOLLE** : en 1996, des cas de maladie de Creutzfeldt-Jakob (une maladie neuro-dégénérative) ont été signalés chez des personnes ayant consommé de la viande de bovins infectés par une protéine anormale appelée prion. Cette crise a conduit à une interdiction partielle de l'utilisation de farines animales dans l'alimentation animale et humaine.
- **L'AFFAIRE DE L'HUILE FRELATÉE** : en 1981, de l'huile de colza coupée avec de l'huile de moteur a été vendue en Espagne, provoquant une épidémie de syndrome du choc toxique. Cette crise a conduit à une amélioration des réglementations en matière de qualité des huiles alimentaires.
- **LA CRISE DES ŒUFS CONTAMINÉS** : en 2017, des œufs ont été contaminés par un insecticide interdit dans l'Union Européenne. Cette crise a conduit à des rappels massifs d'œufs et à une augmentation de la surveillance des produits alimentaires importés.
- **L'ÉPIDÉMIE DE SALMONELLOSE** : en 1985, une épidémie de salmonellose a été causée par des cacahuètes contaminées par des bactéries Salmonella. Cette crise a conduit à des améliorations dans les pratiques de sécurité alimentaire pour prévenir les contaminations par Salmonella.
- **L'ÉPIDÉMIE D'E. COLI EN ALLEMAGNE** : en 2011, une épidémie d'infections à E. coli a été causée par des germes présents dans des graines germées. Cette crise a conduit à des mesures renforcées pour la prévention des contaminations par les germes E. coli dans les produits alimentaires.

En Belgique, il y a également eu des crises alimentaires importantes qui ont eu un impact sur la santé publique. Voici quelques exemples :

- **LA CRISE DE LA DIOXINE** : en 1999, des niveaux élevés de dioxine ont été détectés dans les aliments pour animaux, ce qui a conduit à une contamination de la chaîne alimentaire. Cette crise a entraîné la fermeture de nombreux élevages et des pertes financières importantes pour les agriculteurs.
- **L'AFFAIRE DE LA VIANDE DE CHEVAL** : en 2013, des tests ont révélé que de la viande de cheval avait été vendue sous l'étiquette de viande de bœuf dans plusieurs pays européens, y compris en Belgique. Cette crise a conduit à une perte de confiance des consommateurs dans l'industrie alimentaire et à une révision des règles de l'étiquetage des produits alimentaires.
- **LA CONTAMINATION DE LAIT INFANTILE** : en 2017, des lots de lait infantile produits par l'entreprise française Lactalis ont été contaminés par des salmonelles. Des rappels massifs ont été effectués en France et en Belgique. Cette crise a conduit à des mesures renforcées pour la sécurité alimentaire et à une réflexion sur la responsabilité de la filière laitière dans les crises sanitaires.
- **L'ÉPIDÉMIE DE LISTÉRIOSE** : en 2019, une épidémie de listériose a été causée par la consommation de fromages produits par l'entreprise belge «Fromages de la Bartholomé». Cette crise a conduit à des rappels massifs de fromages et à des mesures renforcées pour la sécurité alimentaire dans l'industrie fromagère belge.

Ces exemples montrent que les crises alimentaires peuvent avoir des conséquences graves sur la santé publique et l'économie. Il est donc essentiel que des mesures préventives soient prises pour éviter de telles crises et que des plans d'urgence soient mis en place pour y faire face rapidement en cas de besoin.

● FI de Thier



Quelques films à voir ou à revoir en rapport avec votre profession

Peu de gens savent que j'ai été critique de cinéma quelques années. J'ai retrouvé pour vous une liste de films, qui directement ou indirectement, mettent à l'honneur votre métier.



«**Charlie et la chocolaterie**» est un film américano-britannique réalisé par Tim Burton et sorti en 2005. Le film est adapté du roman éponyme de Roald Dahl, publié en 1964. L'histoire suit un jeune garçon nommé Charlie Bucket qui vit avec sa famille pauvre dans une petite maison située près de la fabrique de chocolat de Willy Wonka. Wonka est un chocolatier de renom qui a fermé sa fabrique au public depuis plusieurs années. Mais un jour, il annonce qu'il va ouvrir les portes de sa fabrique pour une visite exceptionnelle...



«**Le fabuleux destin d'Amélie Poulain**» (France, 2001) - Amélie travaille dans un café parisien et utilise sa créativité pour créer des desserts inspirants.

«**Chocolat**» (France, 2000) - Une mère célibataire et sa fille ouvrent une boutique de chocolat dans un petit village français, où leur talent culinaire apporte des changements à la communauté.



«**Kings of Pastry**» (France, 2009) - Ce documentaire suit plusieurs chefs pâtisseries en compétition pour obtenir le prestigieux titre de «Meilleur Ouvrier de France».



«**The Cakemaker**» (Allemagne, 2017) - Un pâtissier allemand, Thomas, voyage à Jérusalem pour chercher des réponses après la mort de son amant, un Israélien. Lorsqu'il découvre le café de la famille de son amant, il commence à y travailler et crée des gâteaux délicieux qui aident à guérir les cœurs brisés.



«**La Migliore Offerta**» (Italie, 2013) - Un collectionneur d'art de renom, qui souffre d'une maladie rare et qui a des relations sociales difficiles, rencontre une jeune héritière mystérieuse qui possède une maison remplie d'objets d'art. Il découvre bientôt un secret surprenant sur l'héritière, qui est également une pâtissière talentueuse.



«**The Grand Budapest Hotel**» (Royaume-Uni, 2014) - Le film raconte l'histoire de Gustave H, le légendaire concierge du Grand Budapest Hotel, qui est accusé du meurtre d'une vieille dame riche qui lui a laissé un tableau de grande valeur. Une partie importante de l'intrigue tourne autour de la pâtisserie.



«**Elle et lui**» (France, 2019) - Une comédie romantique qui suit l'histoire d'amour entre une pâtissière talentueuse et un chef cuisinier renommé, qui doivent apprendre à travailler ensemble malgré leurs différences.



«**The Cake Eaters**» (Royaume-Uni, 2007) - Un film indépendant qui suit les vies de différents personnages dans une petite ville américaine, dont une jeune fille atteinte de myopatie et un jeune homme qui travaille dans une boulangerie.



«**Love, Wedding, Repeat**» (Royaume-Uni, 2020) - Une comédie romantique qui suit les mésaventures d'un homme qui essaie de faire en sorte que le mariage de sa sœur se déroule sans accroc. Il travaille avec une pâtissière talentueuse pour créer un gâteau de mariage parfait.



«**The Bakery Girl of Monceau**» (France, 1963) - Un court métrage de François Truffaut qui suit un étudiant en droit qui tombe amoureux d'une vendeuse de pâtisseries dans une boulangerie de Paris.



«**The Taste of Blueberries**» (Danemark, 1984) - Un film d'animation qui suit les aventures d'un petit garçon et d'un grand-père qui visitent une chocolaterie et rencontrent une souris parlante.



«**The Patisserie with No Name**» (Italie, 2016) - Un film qui suit l'histoire d'une pâtissière qui ouvre



une petite boutique dans une ville italienne et crée des desserts incroyables malgré les obstacles qui se dressent sur son chemin.

🎬 «**Pâtisserie Coin de rue**» (Japon/France, 2011) - Un jeune homme japonais vient en France pour apprendre la pâtisserie, et finit par travailler dans une boulangerie-pâtisserie située dans une petite ville. Il y rencontre une jeune femme avec qui il va créer de délicieux gâteaux.

🎬 «**Le Bonheur est dans le pré**» (France, 1995) - Un homme, qui travaille dans une usine de boucherie, hérite d'une ferme et décide de se lancer dans la production de pains et de viennoiseries. Il y rencontre une boulangère qui deviendra sa compagne.

🎬 «**La religieuse**» (France, 2013) - Le film raconte l'histoire d'une jeune fille forcée de devenir religieuse contre son gré. Elle se réfugie dans la cuisine du couvent, où elle développe un talent pour la pâtisserie.

🎬 «**La Confiserie**» (Italie, 2020) - Un film qui suit les aventures d'un maître confiseur qui se rend dans une petite ville italienne pour travailler avec une jeune femme qui a hérité d'une boutique familiale de confiseries.

🎬 «**Caramel**» (Liban/France, 2007) - Un groupe de femmes libanaises se retrouve tous les jours dans un salon de beauté, où elles partagent des confidences et des histoires. L'une des femmes est une pâtissière talentueuse qui dirige une petite boutique.

🎬 «**The Hundred-Foot Journey**» (Inde/États-Unis, 2014) - Une famille indienne ouvre un restaurant indien dans un village français, juste en face d'un restaurant étoilé Michelin. La rivalité entre les deux établissements est intense, mais les choses changent lorsque la jeune chef indienne montre son talent en pâtisserie.

J'espère que cette liste vous plaira et vous donnera envie de découvrir ces films liés à la pâtisserie, la boulangerie ou la chocolaterie ! Je les ai, pour ma part, tous vus !

● FI de Thier

Le printemps arrive... AB | MAURI vous gâte !

✓ **A L'ACHAT DE 3 PRODUITS
PARMI CEUX PRÉSENTÉS CI-CONTRE,**

- **Exsensa Pasta Bruin (Exsensa Pâte Brun) ou**
- **Exsensa Bruin (Exsensa Brun) ou**
- **Unipan Pasan,**

**NOUS VOUS OFFRONS UN
MAGNIFIQUE
SWEATSHIRT
ROUGE À
CAPUCHE* !**

* Offre valable
en mars et avril,
jusqu'à épuisement
du stock



AB | MAURI

Tel.: 09 232 46 18
www.abmauri.be



La géothermie pourrait devenir l'une de nos énergies du futur

La géothermie est une forme d'énergie renouvelable qui utilise la chaleur de la terre pour produire de l'électricité et de la chaleur. Elle repose sur l'utilisation de la chaleur naturelle du noyau terrestre pour générer de l'énergie électrique. Cette énergie est propre, renouvelable et peut être utilisée de manière continue, ce qui en fait une source d'énergie très attrayante.

Le processus de production d'énergie géothermique implique de forer des puits dans la croûte terrestre pour atteindre des zones où la température est élevée. Les eaux souterraines ou les vapeurs qui s'y trouvent sont récupérées et utilisées pour produire de la vapeur, qui à son tour alimente des turbines pour produire de l'électricité. L'énergie produite par les centrales géothermiques peut également être utilisée pour chauffer les maisons, les bâtiments commerciaux et industriels.

La géothermie est une source d'énergie très fiable car elle est continue et stable. Contrairement aux sources d'énergie intermittentes comme l'énergie solaire ou éolienne, la géothermie peut fournir une source constante d'énergie électrique. Cela en fait une source d'énergie très attractive pour les entreprises et les industries qui ont besoin d'une source d'énergie stable et fiable.

L'utilisation de la géothermie comme source d'énergie est également très respectueuse de l'environnement. Contrairement aux combustibles fossiles, elle ne produit pas de gaz à effet de serre, ce qui la rend très attrayante pour les gouvernements et les entreprises qui cherchent à réduire leur empreinte carbone. Elle peut également aider à réduire la dépendance aux combustibles fossiles importés, ce qui peut contribuer à renforcer la sécurité énergétique d'un pays.

Malgré ces avantages, la géothermie présente également des inconvénients potentiels. La construction de centrales géothermiques peut être coûteuse, en particulier dans les zones où les températures sont plus élevées et où les puits doivent être plus profonds. De plus, l'exploitation de l'énergie géothermique peut également entraîner des problèmes environnementaux tels que la dégradation des sols et l'épuisement des réserves d'eau souterraines.

La Belgique reste aujourd'hui très dépendante de l'étranger pour son approvisionnement énergétique.

Une des solutions résiderait peut-être dans le développement de la géothermie.

En Belgique, l'utilisation de la géothermie est encore assez limitée, mais elle gagne en popularité ces dernières années.

Actuellement, la géothermie est principalement utilisée en Belgique pour chauffer des serres et des bâtiments tertiaires. Des projets ont également été lancés pour développer des centrales de production d'électricité géothermique à haute température, mais ils sont encore à un stade expérimental.

En Wallonie, la région la plus active en matière de géothermie, plusieurs projets sont en cours de développement, notamment pour le chauffage urbain. La ville de Charleroi a par exemple lancé un projet de chauffage urbain géothermique qui permettra de fournir de la chaleur à environ 4 000 logements.

Mais il existe des particuliers qui l'utilisent : Le processus consiste à capter la chaleur souterraine et à la faire passer, grâce à une pompe à chaleur, au circuit d'eau fermé qui alimente le chauffage par le sol et l'eau chaude sanitaire.

En Flandre, la géothermie est encore peu développée, mais un projet a été lancé à Mol pour produire de l'électricité à partir de la chaleur du sous-sol.

Il convient de noter que l'utilisation de la géothermie en Belgique est confrontée à des défis techniques, tels que la complexité géologique du sous-sol, ainsi qu'à des défis réglementaires et financiers. Néanmoins, l'intérêt pour cette source d'énergie renouvelable continue de croître, et des efforts sont en cours pour développer des projets plus ambitieux dans le futur.

● Fl de Thier

Sources : RTBF, ONPP, Conférence Energies à Lille

Viennoiserie au beurre selon la tradition française



Régalez vos clients avec la meilleure qualité

- Délicieux goût de beurre, avec une touche de levain
- Exclusivement pour les artisans boulangers
- Robe jaune dorée et croustillante
- Feuilletage uniforme

**Découvrez la gamme
complète dès maintenant
et gâtez vos clients.
Renseignez-vous auprès de votre grossiste
ou de votre représentant Vandemoortele
sur la gamme Reflets de Gelfin'Or®**



Couque suisse ronde
au beurre avec raisins
120g/pièce

Croissant droit
au beurre
65g/pièce

Pain au chocolat
au beurre
75g/pièce

Obligation de proposer un moyen de paiement électronique

La législation belge impose depuis le 1^{er} juillet 2022, que toutes les entreprises en relation avec des consommateurs, des plus petites aux plus grandes, mettent à la disposition de leurs clients au minimum une solution leur permettant de payer électroniquement leur achat.

Quels sont les avantages des moyens de paiement électroniques pour les commerçants ?

Les consommateurs utilisent de plus en plus les moyens de paiement électroniques pour régler leurs achats.

Si les moyens de paiement électroniques offrent de nombreux avantages pour les consommateurs, c'est également le cas pour les commerçants. Quels sont ces avantages ?

Facilité des transactions

Les paiements électroniques sont simples à utiliser, mais aussi plus rapides. Dès que le montant est enregistré sur le terminal de paiement, le client n'a plus qu'à insérer sa carte de paiement et introduire son code PIN.

Les solutions « sans contact » rendent encore plus faciles les transactions via un simple scan de la carte de banque ou du téléphone (ou encore de la tablette, de la montre connectée/smartwatch).

Certains prestataires autorisent déjà les transactions sans contact jusqu'à un montant de 50 euros avec un plafond de 150 euros par jour. Si le plafond est atteint, il suffit d'insérer la carte dans le lecteur. Cela facilite encore plus les transactions au quotidien.

Avec le paiement par carte bancaire ou par carte de crédit, plus besoin de calculer les arrondis lors des transactions.

Davantage de sécurité

Grâce aux paiements électroniques, les risques de vol dans la caisse des magasins diminuent. En effet, les sommes payées n'étant pas physiquement présentes

dans les points de vente, il y a moins d'argent dans les caisses et la tentation de commettre des délits est réduite.

Avec les paiements électroniques, la circulation des faux billets est également ralentie et il y a donc moins de risque d'être confronté à ce type d'escroquerie.

Les smartphones, tablettes et montres connectées (ou smartwatch) proposent l'authentification à deux facteurs.

Ce système de sécurité supplémentaire permet de protéger complètement les transactions.

Gestion financière et administrative simplifiée

Les paiements électroniques permettent de suivre et de répertorier les dépenses journalières, ce qui facilite la comptabilité. Contrairement à l'argent liquide qui doit être rapporté à la banque pour ensuite le déposer sur un compte, les paiements électroniques sont automatiquement crédités sur le compte.

Les terminaux de paiements permettent également d'éviter les trous dans la caisse du magasin. Puisque le commerçant manipule moins d'espèces (pièces et billets), les risques d'erreur sont réduits.

Coûts moindres

La logistique de l'argent liquide implique souvent un coût (parfois caché) pour le stockage, le comptage, le transport ou encore le contrôle de l'authenticité des billets.

Parallèlement, les coûts liés aux paiements électroniques ont fortement diminué. Ils varient en général en fonction du type de terminal (fixe ou mobile) mais aussi de son installation, de son activation, de l'assistance technique, du coût par transaction, etc.



Pour en savoir plus sur la mise en place d'un système de paiement électronique et sur les systèmes de paiement électroniques existants, consultez la page Obligation de proposer un moyen de paiement électronique.

Utilisation répandue

Grâce aux révolutions technologiques, les paiements électroniques se sont généralisés. Au côté de l'argent liquide, on retrouve aujourd'hui les cartes de crédit et de débit, les smartphones et les montres connectées (ou smartwatch). Ces solutions de paiement sont très appréciées par les clients.

La disponibilité d'un terminal de paiement électronique fixe, mobile ou sans contact permet aux clients de finaliser leurs transactions lorsqu'ils ne disposent pas suffisamment d'argent liquide. Cela leur procure une plus grande liberté pour effectuer leurs achats. Plus besoin pour eux de retirer de l'argent au distributeur. Un gain de temps pour tout le monde.

Quels sont les moyens de paiement obligatoires ?

Le professionnel doit payer par l'un des 3 moyens suivants :

- Chèque barré
- Virement bancaire.
- Carte bancaire.

Est-ce légal de refuser un moyen de paiement ?

Un commerçant a tout à fait le droit de **refuser les paiements par chèque**.

Il peut aussi exiger un montant minimal ou maximal pour les accepter. Pour cela, il doit le signaler à sa clientèle en affichant clairement en magasin une mention du type : « es chèques ne sont pas acceptés ». (5 mai 2022)

Les paiements en espèces ne peuvent en aucun cas être refusés. Ils restent valables (! voir ci-dessous)

Qui fournit le terminal de paiement ?

Ces derniers sont fabriqués par des fournisseurs de solutions de paiement. C'est auprès d'eux que les banques et sociétés de vente et location de TPE acquièrent leur matériel.

Quels sont les nouveaux modes de paiement ?

Paiement sans contact par carte ou via le téléphone mobile, porte-monnaie et porte-feuilles électroniques ou « e-wallets », applications de paiement mobile, paiement par email ou par SMS...

De nouveaux moyens de paiement se développent grâce aux nouvelles technologies.

Quel est le moyen de paiement le plus sûr ?

Le chèque de banque, la solution qui reste la plus sûre. Pour pouvoir se garantir un paiement comptant sans problème et sans difficulté ultérieure, le meilleur moyen reste le chèque de banque... »

SPF Economie :

Carte ou cash : le consommateur doit avoir le choix. Depuis le 1^{er} juillet 2022, toutes les entreprises doivent être en mesure de proposer à leurs clients particuliers **au minimum un système de paiement par voie électronique**.

Les consommateurs ont de plus en plus recours aux moyens de paiement électroniques pour régler leurs achats. Cela représente des avantages pour eux comme pour les commerçants. Il est donc important de leur laisser le choix de leur mode de paiement. C'est la raison pour laquelle il est obligatoire, depuis le 1^{er} juillet 2022, que toutes les entreprises en relation avec des consommateurs, des plus petites aux plus grandes, mettent à la disposition de leurs clients au minimum une solution leur permettant de payer électroniquement leur achat.

Cette obligation a pour objectif d'encourager l'utilisation des moyens de paiement électroniques en garantissant à chacun le droit de payer par voie électronique s'il le souhaite. **Elle s'inscrit également dans le cadre plus large de la lutte contre la fraude sociale et fiscale.**

Pierre-Yves Dermagne, ministre de l'Économie :

De plus en plus de consommateurs ont rarement de l'argent liquide en poche. Moi-même, je fais presque exclusivement des paiements numériques. C'est pratique, rapide et efficace, aussi pour les commerçants. Je suis donc très heureux que notre législation s'inscrive désormais dans cette tendance. Les consommateurs qui souhaitent payer par voie numérique peuvent le faire n'importe où.

Par contre, en réponse au député Vincent Scourneau, qui l'interpellait sur le refus de paiement en espèces, Mr Pierre-Yves Dermagne lui a répondu « que dans la limite de 3 000 €, le refus des paiements en espèces était illégal. Les espèces en pièces peuvent être refusées si leur nombre dépasse 50, lorsque le commerçant n'a pas assez de monnaie, lorsque la valeur du billet est disproportionnée au montant de l'achat, quand les billets semblent faux, et sauf impératif exceptionnel lié à la sécurité. »

Mais la loi ne prévoit pas de sanction pénale pour le refus des espèces en tant que moyen de paiement. (Le VIF 05/01/2023)

Ce qui est paradoxal pour un « outil » en cours depuis des millénaires ! (note de la rédaction)

Eva De Bleeker, secrétaire d'Etat à la Protection des consommateurs :

- Qui doit le proposer ? Où pourrez-vous payer électroniquement ?

Par « entreprise », il convient d'entendre toutes les personnes physiques ou personnes morales poursuivant de manière durable un but économique, y compris leurs associations.

Cela signifie de ce fait, que non seulement les entreprises, au sens courant du terme, sont concernées quelle que soit leur taille, mais aussi les professions libérales et toutes les personnes, les administrations, associations, etc. qui exercent durablement des activités économiques en relation avec des consommateurs, comme la gestion d'une piscine, d'une bibliothèque, d'un centre culturel ou d'un club sportif.

- Quelles sont les formes de paiement possibles ?

Pour répondre à cette obligation, toutes les solutions techniques actuellement disponibles sur le marché (terminaux de paiement fixes ou portables, paiements sans contact par smartphone ou smartwatch, etc.) ou à venir sont possibles. Les entreprises sont libres de choisir la technologie qui leur semble la plus appropriée, en fonction de leur réalité économique et des spécificités de leur clientèle. Un paiement par virement peut ainsi parfaitement convenir.

Attention : les paiements par titres repas, écochèques ou chèques consommation ne sont pas considérés comme des moyens de paiement électroniques, même lorsqu'ils sont effectués au moyen d'une carte. Il en va de même pour les paiements en crypto-monnaies et autres monnaies virtuelles.

Pour rappel, il est par ailleurs interdit de facturer des coûts supplémentaires aux clients en cas de paiement électronique, et de refuser les paiements électroniques, quel qu'en soit le montant.

Les charges des entreprises, inhérentes à ces systèmes, venant par ailleurs grever leurs frais généraux, entrent dans le calcul de leurs prix de revient. (note de la rédaction)

Elles peuvent toutefois proposer des moyens de paiement électroniques différents en fonction du montant à régler, pour autant qu'elles en informent leurs clients de manière visible (par des affiches p.ex.).

Le cash reste possible !

L'obligation de proposer une solution de paiement électronique ne signifie pas qu'il ne sera plus possible pour le consommateur de payer en espèces. Au contraire, les espèces constituent un moyen de paiement ayant cours légal. À ce titre, elles restent valables et ne peuvent être refusées par un commerçant, sauf dans certains cas exceptionnels et temporaires (montant disproportionné, sécurité, soupçon de faux...)

Que faire si l'on vous refuse un paiement électronique ou cash ?

Signifiez d'abord aimablement au commerçant cette obligation.

Si le commerçant persiste à refuser un mode de paiement (espèces ou par voie électronique) ou impose des frais supplémentaires au consommateur pour un mode de paiement, ce dernier peut le signaler via un point de contact du SPF Economie. Sur la base de ces signalements, l'Inspection économique du SPF Economie pourra décider d'initier une enquête en vue de faire cesser ces pratiques.

Qu'en est-il des paiements en espèces ?

Les paiements en espèces ne peuvent en aucun cas être refusés. Ils restent valables !

En cas d'utilisation des espèces, vous devez appliquer les règles en vigueur depuis le 1er décembre 2019 pour l'arrondi du montant total du ticket de caisse.

Retrouvez les règles de l'arrondi sur la page Arrondi des paiements en espèces.

Pour rappel :

- Les pièces de 1 et 2 cents restent des moyens de paiement légaux. Vous ne pouvez pas les refuser tant qu'elles sont utilisées en quantité raisonnable (maximum 50 pièces par paiement).
- Vous ne pouvez pas facturer des coûts supplémentaires à vos clients en cas de paiement électronique, ni refuser les paiements électroniques, même pour de très petits montants.



Comment mettre en place votre système de paiement électronique en trois étapes ?

Pour mettre à disposition de vos clients un système de paiement électronique qui réponde à leurs attentes et aux vôtres, suivez les trois étapes suivantes :

- Comparez les solutions techniques disponibles et optez pour celle qui s'adapte le mieux à votre activité et à votre typologie de clientèle.
- Renseignez-vous sur les coûts liés à cette solution technique.
- Comparez et choisissez votre fournisseur/prestataire.

Quel système de paiement électronique choisir ?

La réalité économique de chaque entreprise est différente. Et les solutions techniques disponibles sur le marché sont variées et en permanente évolution. Il est dès lors difficile pour nous de recommander un système de paiement électronique plutôt qu'un autre.

D'une manière générale, nous pouvons classer les systèmes de paiement électroniques en deux grandes catégories.

• Les systèmes utilisant un terminal de paiement fixe ou mobile

Les clients paient avec une carte de débit (Bancontact, Maestro, VISA debit, MasterCard Debit, etc.) ou une carte de crédit (Visa Credit, MasterCard Credit, etc.). Certains terminaux acceptent aussi les chèques-repas et les chèques-cadeaux.

Vous avez différents types de terminaux à votre disposition. Votre choix pour l'un ou l'autre type sera guidé par vos besoins (appareil mobile, type de connexion via ligne téléphonique, via connexion wifi

ou 4G, gestion complète de la facturation...). De plus, les coûts (achat/location du terminal, maintenance...) varient fortement d'une solution technique à l'autre. Il convient de bien vous renseigner, de comparer et de faire jouer la concurrence. Remarque : le terminal mobile est à privilégier pour l'horeca.

• Les systèmes utilisant une application de paiement

Ils permettent de payer facilement **via un QR code**. Tout se fait via smartphone ou ordinateur en liant son compte bancaire à l'application. **Vous payez uniquement le coût par transaction, vous n'avez ni frais d'abonnement, ni de terminal à acheter.**

Pour choisir entre un système de paiement par carte, par smartphone ou smartwatch, par boutique en ligne, par virement ou domiciliation, etc. ou plus globalement par service bancaire en ligne, nous vous conseillons de **prendre contact avec votre organisme bancaire**. Vous pouvez également consulter l'information proposée sur internet par les différents fournisseurs de solutions techniques de paiement électronique.

Febelfin, la fédération représentative de près de 245 institutions financières belges, propose sur son site web un dossier consacré aux instruments de paiement électroniques à destination des entreprises. Vous y trouverez des informations sur les solutions disponibles sur le marché, leur fonctionnement et les coûts liés à chaque solution.

Dernière mise à jour : 24 novembre 2022

À ne pas prendre trop à la légère !

Un membre pris en défaut de moyen de paiement électronique, s'est vu envoyer l'avertissement suivant :

Sanction :

- Une infraction à cette obligation est passible d'une sanction de niveau 5.(article XV.89, 28° du Code de droit économique)
- Une sanction de niveau 5 correspond à une amende pénale de 250 à 100.000 euros (à majorer des décimes additionnels, ce qui revient à une amende de 2.000 à 800.000 euros) ou jusqu'à 6 % du chiffre d'affaires annuel si cela représente un montant plus élevé, et/ou à un emprisonnement d'un mois à un an. (article XV.70 de Code de droit économique)

● Commission économique **Henri LEONARD**



La société Wariko est fière d'être le partenaire privilégié de la Fédération Francophone des Boulangers-Pâtisseries en matière de terminaux de paiement.

En tant qu'entreprise 100% belge spécialisée dans les solutions de paiement électronique, Wariko propose une gamme complète de terminaux de paiement adaptés à tous les besoins. Nos terminaux permettent d'accepter une grande variété de cartes de débit ou de crédit, ainsi que des paiements sans contact ou par chèques-repas électroniques, offrant ainsi une grande flexibilité de paiement.

Nos solutions de paiement sont toutes sécurisées et fiables, et notre équipe technique est disponible 24/24 et 7j/7 pour répondre à vos besoins. Nous proposons également une analyse pointue de vos besoins et recherchons la solution la plus adéquate pour vous.

Avec des terminaux intelligents et des modules de paiement couvrant tous les points de transaction, y compris la boulangerie-pâtisserie, l'hôtellerie, la vente au détail, le secteur médical, le transport et l'Horeca, nos solutions satisfont aux dernières normes de sécurité et acceptent tous les modes de paiement sans espèces.

Nous sommes ravis de vous annoncer que tous les problèmes de téléphonie auxquels Wariko a été

confronté ont été résolus. En effet, suite à de gros travaux dans la rue, nous avons rencontré des difficultés pour répondre aux appels et aux demandes de nos clients. Toutefois, nous tenons à signaler que tout est rentré dans l'ordre et que notre service est à nouveau pleinement opérationnel. Nous nous excusons pour les désagréments que cela a pu causer et nous sommes impatients de pouvoir continuer à vous offrir nos services avec la même qualité et la même rigueur qu'auparavant.

Grâce à notre partenariat avec la Fédération, nous proposons des prix avantageux et des conditions préférentielles d'assistance technique aux boulangers-pâtisseries. Pour connaître les détails de notre offre spécifique FEDERATION, veuillez nous contacter à cette adresse : info@wariko.be

Ne tardez pas à nous contacter pour bénéficier de nos solutions de paiement électronique performantes et sécurisées. Chez Wariko, nous nous engageons à offrir un service de qualité supérieure pour répondre à tous vos besoins de paiement.



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

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

et profitez de l'offre FEDERATION



BEURRE DE TOURAGE

LA QUALITÉ À SAVOURER



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



SOLAREC
Professional

Pour en savoir plus sur notre société et notre produit,
rendez-vous sur www.solarec.be ou contactez-nous via info@solarec.be