

*Boulangerie
Broodbakkerij*

*Pâtisserie
Banketbakkerij*

*Glacerie et Chocolaterie
Artisanales
Ambachtelijke Ijsbereiding
en Chocoladebewerking*



14.11.2021



Qui souhaite devenir boulanger-ère, pâtissier-ère, glacier-ère ou chocolatier-ère ?

Ce sont des hommes et des femmes qui veulent faire quelque chose de créatif de leurs mains, qui ont la passion de faire des choses délicieuses et saines. C'est quelqu'un qui sait manipuler les matières premières alimentaires et qui respecte avec soin la sécurité alimentaire.

Est-ce que boulanger-ère, pâtissier-ère, glacier-ère ou chocolatier-ère est un beau métier ?

Ce métier est beaucoup plus beau que ce que nombre de personnes en pensent. Nous n'avons pas encore la bonne image. Beaucoup de gens pensent encore : travailler toutes les nuits, les weekend, les jours fériés. Mais pour beaucoup, ce n'est pas ça, il existe de nombreuses façons dans notre secteur de réduire ou d'éliminer le travail de nuit ou de le déplacer vers le matin. Bien sûr, nous avons encore des collègues boulangers qui préfèrent travailler de nuit. Mais vous avez cela dans de nombreuses professions où vous devez également travailler la nuit. Ce qui rend ce métier si beau, c'est que vous transmettez votre créativité et vos goûts aux clients. Cela signifie que presque tout est différent ou a un goût différent d'un établissement à un autre. Les clients peuvent encore choisir les différents produits qu'ils aiment ci ou là ou ce que je trouve vraiment beau, ou délicieux.

Y-a-t-il un avenir pour les nouveaux-elles collègues ?

Oui, il y a certainement de la place pour un-e bon-ne boulanger-ère, pâtissier-ère, glacier-ère et chocolatier-ère. Il y a de toute les tailles, de la petite boulangerie de village, à la chaîne avec plusieurs magasins. Il y a aussi plus de spécialisations. Vous voyez à nouveau trouver des galciere-ère dans de beaux endroits ou dans un pop-up, ou de petit-e-s chocolatier-ère-s qui réapparaissent quelque part dans un village. Laissons-nous espérer avoir, à l'avenir, de nouveaux-elles chouettes collègues créatif-ve-s

Eddy Van Damme,
Président du Comité organisateur

Wie wil er bakker, banketbakker, ijsbereider of chocoladebewerker worden?

Dit zijn mannen of vrouwen die iets creatief willen maken met hun handen. Die de passie hebben om iets lekkers en gezond te willen maken. Het is iemand die met voedingsgrondstoffen kan omgaan en die met zorg de voedselveiligheid respecteert.

Is bakker, banketbakker, ijsbereider of chocoladebewerker een mooi beroep?

Het beroep is veel mooier dan dat veel mensen denken. Wij hebben het imago nog niet mee. Veel mensen denken nog altijd: alle nachten werken, weekendwerk, op feestdagen werken. Maar voor velen is het dat niet, er zijn in onze branche heel veel manieren om het nachtwerk te verminderen of weg te werken en naar de ochtend te verleggen. Natuurlijk hebben we ook nog veel collega bakkers die liever 's nachts werken. Maar dat heb je in veel beroepen waar ook 's nachts moet gewerkt worden. Wat dit beroep zo mooi maakt is dat je je eigen creativiteit en smaken overdraagt naar de consumenten toe. Dit wil zeggen dat bijna alles anders is of anders smaakt bij de ene zaak dan bij de andere zaak. Dat de consument nog kan kiezen, dit vind ik daar lekker en een ander product daar. Of dit vind ik heel mooi of dit ziet er heel lekker uit.

Is er toekomst voor nieuwe collega's

Ja, er is zeker en vast ruimte voor een goede bakker, banketbakker, ijsbereider en chocolade bewerker. Ook in allerhande formaten zoals een kleine bakker op de hoek in een dorp of een grote bakkerij met meerdere winkels. Er is ook meer specialisatie. Je ziet weer ijsbereiders op een leuke locatie of pop-up of er duiken terug kleine chocoladebewerkers op ergens in een dorp.

Dus laat ons hopen dat we in de toekomst veel nieuwe creatieve en leuke collega's zullen hebben.

Eddy Van Damme,
Voorzitter van het Organiserend Comité



Le 11 février 2021, S.M. le Roi Philippe a octroyé le titre de Lauréat-e du Travail insigne d'or, d'argent, de bronze aux promu-e-s. Le label est décerné par le Comité organisateur.

Op 11 februari 2021, heeft Z.M. Koning Filip de titels van Laureaat van de Arbeid met gouden, zilveren of bronzen ereteken verleend aan de bevorderden.

Het label is door het Organiserend Comité toegekend.

LABEL AVENIR DU MÉTIER
LABEL TOEKOMST IN HET BEROEP

Bourgeois Sarah, Ath
Burton Simon, Gouvy
Darras Miquel, Koekelare
Delamillieure Joren, Oostkamp
Desmet Marlies, Zedelgem
Eppe Nelson, Aubange
Mels Wim, Lokeren
Roelandt Ronald, Heuvelland
Simonis Joëlle, Blégny
Sturtevagen Wim, Lokeren
Van Damme Kenneth, Lokeren

LABEL EXPÉRIENCE ET INNOVATION
LABEL ERVARING EN INNOVATIE

Balsaux Carine, Ath
Bosmans Nicolas, Boussu
Bourivain Michael, La Roche-en-Ardenne
Bracke Daniel, Zwevegem
Buylinckx Leen, Hoogstraten
Chabert An, Diksmuide
Claeys Jasmine, Langemark-Poelkapelle
De Taeye Cédric, Ellezelles
Decock Danny, Ledegem
Devos Mario, Zedelgem
Didrichs Florian, Paliseul
Focant Julien, Hamois
Gonda Muriel, Engis
Gossiaux Pierre, Genappe

Jeangout Virginie, Neufchâteau
Joannes Yannick, Engis
Juliens Sara, Boom
Morabito Jonathan, Verlaine
Muylaert Diane, Roeselare
Pattyn Ilse, Roeselare
Poppe Maryne, Namur
Rogiers Alain, Aalst
Scheldeman Mathias, Langemark-Poelkapelle
Van Den Bogaerde Stefaan, Wevelgem
Vandenhouwe Johan, Aalst
Verhelst Gregory, Jurbise
Wanson Alain, Hannut



LABEL EXPERT-E

LABEL EXPERT

Adriansens Frédérique, Maldegem
Allegaert Severine, Knokke-Heist
Antoine André, Liège
Arnould Renauld, Saint-Hubert
Baguet Patrick, Ronse
Bataille Jean, Wépion
Bekaert Bart, Evergem
Billiau Mia, Vleteren
Blanchaert Hendrik, Deinze
Boeve Ann, Moorslede
Borra Rafael, Koekelare
Botron Valérie, Profondeville
Boudewael Jan, Poperinge
Bourgeois Pierre, Ath
Bury Alain, Binche
Buylinckx An, Antwerpen
Claeys Nancy, Roeselare
Clerinck Carine, Lochristi
Constandt Sandra, Hooglede
Cosaert Leen, Wevelgem
De Bakker Guy, Lier
De Gheselle Ivan, Gent
De Munck Kris, Sint-Gillis-Waas
De Saeger Mario, Buggenhout
De Vuyst Kathleen, Herzele
De Waele Jos, Lochristi
De Witte Tom, Waasmunster
Deblie Luc, Jemeppe-sur-Sambre
Debouvrie Luc, Mouscron
Degroote Kathleen, Roeselare
Delannoij Franky, Roeselare
Delmeulle Véronique, Tournai
Demelenne Vincent, Hotton
Desmarecaux Doreen, Menen

Desmet Johan, Koekelare
Di Maio Ignazio, Liège
Druart Christine, Dour
Ducatillon Frédéric, Mont-de-l'Enclus
Dumortier Johan, Roeselare
Ferneeuw Delphine, Estaimpuis
Flohimont Valérie, Herve
Gerard Lionel, Herve
Gevaert Jan, Knokke-Heist
Goffaux Frédéric, Eghezée
Gofflot Benoît, Neufchâteau
Hillewaert Gina, Knokke-Heist
Kairet Denis, Onhaye
Kerkhofs Jan, Tongeren
Lagae Marc, Roeselare
Lanszweert Hendrik, Brugge
Leemans Laurence, Tenneville
Lemahieu Gabriel, Ieper
Licour Yvan, Herstal
Linskens Guido, Brugge
Logghe Jan, Hooglede
Loysen Stefan, Kortemark
Lust Patrick, Ath
Maes Ann, Ardooie
Mahy Jonathan, Châtelet
Martens Jan, Herzele
Meirlaen Gerda, Deinze
Mens Frans, Geel
Meysman Yves, Knokke-Heist
Montreuil Martine, Ellezelles
Morreau Charline, Zwevegem
Murgo Max, Mons
Neuville Wendy, Koksijde
Niville Tamara, Staden
Nollet Gina, Kortemark
Pierrard Claude, Tenneville
Richard Nicolas, Neufchâteau
Rollier Manuella, Lokeren
Rommelaere Lies, Oostkamp
Senesael Lindsey, Diksmuide
Sinigaglia Francesca, Mons
Smette Marie-Anne, Tournai
Szalies Arnaud, Braine-l'Alleud
Taveirne Nadine, Brugge
Tavolieri Henri, Awans
Tommelein Patrick, Moorslede
Valcke Sabine, Roeselare
Van Isacker Joël, Dour
Van Simaeys Christiaan, Deinze
Van Steenkiste Luc, Frasnes-Lez-Anvaing
Vanbruwaene Philippe, Estaimpuis
Vandamme Birger, Beernem
Vandelannote Kris, Roeselare
Vandenbrande Lieven, Hooglede
Vandenbroucke Lena, Roeselare
Vander Beken Nico, Deinze
Vanderheyden Benjamin, Visé
Vanhooren Bart, Roeselare
Vanmullem Els, Koekelare
Vansteenkiste Jacques, Ledegem
Verbeke Filip, Roeselare
Vermeersch Johan, Ardooie
Vervecken Julien, Duffel
Vervisch Tony, Staden
Verwulgen Viviane, Lokeren
Wilkin Michel, Ellezelles
Willaert Steven, Roeselare
Willemet Dimitri, Viersalm

DOYENNE D'HONNEUR DU TRAVAIL

Originaire de la cité de Godefroy de Bouillon, j'y ai obtenu un CESS en hôtellerie-restauration spécialisation pâtisserie. Après plusieurs stages et emplois dans des maisons réputées, je me suis orientée vers le secteur de la pâtisserie suite à la rencontre avec un jeune et dynamique pâtissier talentueux. Nous nous sommes unis en 1974 et six mois plus tard nous reprenions une boulangerie pâtisserie à Tellin.

Pendant plus de quarante ans, j'ai contribué au développement de notre entreprise dans l'esprit de toujours améliorer le produit et la gestion, afin de tendre vers l'exigence de l'excellence. Mes responsabilités dans l'entreprise comprenaient la vente, la gestion financière des ventes et invendus, le marketing, la communication et la relation avec la clientèle, ce qui me permettait d'informer le département fabrication sur les tendances du moment et le souhait du client.

Notre boulangerie-pâtisserie-glacerie-chocolaterie n'a jamais imposé une gamme de fabrication standard ; au contraire, nous avons toujours anticipé les demandes de la clientèle et répondu à toute sollicitation spécifique de produits. La maison avait pour principe d'accepter et de personnaliser chaque commande, ce qui nous a conduits au succès.

Maman de trois enfants, mamy de six petits-enfants et épouse du président Albert Denoncin, que j'ai régulièrement encouragé et soutenu, j'estime avoir une vie très active et épanouissante. C'est avec gratitude que j'ai pris connaissance de la volonté de la Confédération belge de la Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie Glacerie de proposer ma candidature à la dignité de Doyenne d'honneur du Travail. Une acceptation de la place de la femme dans nos entreprises. Que le Comité organisateur qui a validé la proposition ainsi que le Commissaire général du Gouvernement soient assurés de ma reconnaissance et de mon engagement dans le rayonnement de la boulangerie pâtisserie chocolaterie glacerie belge.



CHANTAL ADAM

Ik ben afkomstig uit de stad van Godfried van Bouillon, daar behaalde ik mijn diploma secundair onderwijs in de richting horeca, specialisatie banketbakkerij.

Na verschillende stages en banen bij gerenommeerde huizen, ben ik, na de ontmoeting met een jonge, dynamische en getalenteerde banketbakker, overgestapt naar de sector banketbakkerij

We trouwden in 1974 en zes maanden later hebben we een brood- en banketbakkerij in Tellin overgenomen.

Meer dan veertig jaar heb ik bijgedragen aan de ontwikkeling van ons bedrijf door het steeds verbeteren van het product en het management om zo te streven naar perfectie.

Mijn verantwoordelijkheden in het bedrijf omvatten verkoop, financieel beheer van verkochte en onverkochte producten, marketing, communicatie en het verzorgen van de klantrelaties waardoor ik de productieafdeling kon informeren over actuele trends en de wensen van de klant.

Onze brood- en banketbakkerij – ijssalon - chocolaterie heeft nooit een reeks standaardproducten aangeboden, integendeel, we hebben altijd geanticipeerd op de eisen van de klanten en gereageerd op alle vragen voor specifieke producten. Het succes van het huis was te danken aan ons uitgangspunt om elke bestelling te accepteren en te personaliseren.

Als moeder van drie kinderen, oma van zes kleinkinderen en echtgenote van de Voorzitter Albert Denoncin, die ik regelmatig heb aangemoedigd en gesteund, denk ik dat ik een zeer actief en boeiend leven heb. Ik heb met dankbaarheid kennis genomen van het voorstel van de Belgische Confederatie van de Broodbakkerij-Banketbakkerij-Chocoladebewerking-Ijsbereiding om mij voor te dragen voor de waardigheid van Eredekken van Arbeid. Een erkenning voor de rol van de vrouw in onze bedrijven.

Zowel het Organiserend Comité, dat het voorstel goedkeurde als de Commissaris-generaal der Regering, mogen verzekerd zijn van mijn waardering en van mijn inzet voor de uitstraling van de Belgische broodbakkerij – banketbakkerij - chocolade- en ijsbereiding.



EREDKEN VAN DE ARBEID

En juillet 1974, il y a quarante-sept ans, j'ai fait mes premiers pas dans le monde de la boulangerie, en commençant par un simple job d'été qui allait déterminer ma vie future. Ensuite, j'ai suivi une formation en boulangerie-pâtisserie afin de démarrer en 1983, avec mon épouse, notre entreprise qui s'est progressivement transformée en une boulangerie-pâtisserie très reconnue à Saint-Gilles-Waes.

En 1990, j'ai débuté au Conseil d'administration de De Brood-en Basketbakkers de Saint-Nicolas et ses environs. Au tournant du siècle, j'ai succédé à M. Jos Van Mieghem comme président et j'ai rejoint le conseil d'administration de Bakkers Oost-Vlaanderen dont je suis Président depuis maintenant dix ans. Je siège aussi au conseil d'administration de Bakkers Vlaanderen, à l'Assemblée générale de la Confédération et de divers comités au sein de Bakkers Vlaanderen. Je suis également membre d'Aspirant Baker, une association qui donne à nos jeunes boulangers des opportunités pour se développer. J'espère, avec mes nombreux formidables collègues administrateurs, pouvoir encore être utile au secteur de la boulangerie. À différents niveaux, nous défendons le rajeunissement et le changement, valeurs que je suis heureux de soutenir. Merci pour cette distinction.

Félicitations à tous les Lauréats du Travail !



LUC DE BOEY

Zevenenveertig jaar geleden, in juli 1974, zette ik mijn eerste stapjes in de bakkerijwereld. Een vakantiejob die mijn verder leven zou bepalen, gevolgd door de opleiding brood- en banketbakker om in 1983 onze zaak te starten, samen met mijn echtgenote, die stap voor stap groeide tot een zeer goed draaiende brood- en banketbakkerij in Sint-Gillis-Waas.

In 1990 zette ik mijn eerste stapjes in het bestuur van De Brood- en Banketbakkers van Sint-Niklaas en omliggende. Ik volgde rond de eeuwwisseling Dhr. Jos Van Mieghem op als voorzitter, tevens kwam ik in de Raad van Bestuur van Bakkers Oost-Vlaanderen, waar ik nu tien jaar voorzitter ben. Tevens zetel ik in de Raad van Bestuur van Bakkers Vlaanderen, de algemene vergadering van de Confederatie en verschillende commissies binnen Bakkers Vlaanderen. Ik ben ook lid van Aspirant Baker, een vereniging die onze jonge bakkers kansen geeft om zich te ontgooien.

Samen met de vele toffe collega-bestuurders hoop ik de bakkerijsector nog van dienst te zijn. Op verschillende niveaus staan we voor verjonging en verandering, wat ik met plezier zal ondersteunen. Bedankt voor deze vereremering.

Proficiat aan alle Laureaten van de Arbeid.



EREDKEN VAN DE ARBEID

Je suis né en 1963, comme cinquième fils d'une famille d'agriculteurs à Ruddervoorde. Une famille nombreuse : père, mère et six fils. Habituellement, pendant les vacances et les week-ends, nous travaillions à la ferme. Mon intérêt principal était les cultures dans les champs. Mon père était surtout un cultivateur passionné de céréales, dont le blé qui a attiré mon attention car il pouvait être utilisé pour faire du pain après la mouture. Les céréales trouvent leur origine sur le champ de la ferme mais aussi le lait des vaches et le sucre produit à partir des betteraves, ingrédients que nous retrouvons dans la boulangerie. Ce qui m'a donné la passion d'en faire quelque chose.

Revenons à l'année 1980, année au cours de laquelle j'ai obtenu mon diplôme à Ter Groene Poorte, après cinq ans d'études au département technique de l'école de boulangerie. Mon intérêt pour notre beau métier a commencé dès la quatrième année. Après l'école, le 1er juillet, j'ai immédiatement commencé à travailler ; cette expérience a duré quatre ans, à Oostkamp où j'ai pu élargir mes connaissances avec un bon patron.

Après avoir rencontré mon épouse actuelle, nous avons décidé de démarrer, en novembre 1984, notre propre entreprise à Ruddervoorde. En septembre de l'année précédente, nous nous étions mariés, déjà accompagnés d'une fille, Stefanie. Nous avons emménagé dans la boulangerie avec notre jeune famille. L'entreprise était un succès dans la commune car nous prenions continuellement soin de la variété et de la qualité. Notre famille s'est agrandie : Lies est née en juillet 1985 et Jolien en juillet 1986. Notre boulangerie était devenue un peu trop petite et, en 1992, nous avons décidé d'étendre la boulangerie et d'améliorer l'infrastructure. En juin de cette année-là, notre fils Martijn est également né.

En proposant un bon service et une approche orientée client, notre entreprise est restée très appréciée dans le village. De plus, en 2003, nous avons pu améliorer de nombreux produits et élargir la gamme car notre fille Lies a rejoint l'entreprise après avoir obtenu son diplôme de l'école de boulangerie, ce qui nous a permis de proposer une nouvelle gamme. En 2008, notre magasin a été entièrement repensé. Notre entreprise continue sa belle histoire, en partie grâce à ma femme Marleen qui, jusqu'à ce jour, a toujours été présente dans le magasin à toutes les heures de la journée. L'influence de notre fille n'a pas non plus été des moindres ! Lies travaille constamment sur de nouvelles idées et recettes pour gâter les clients. Avec Marleen, elle soigne l'emballage du produit, ce qui est bien sûr une grande valeur ajoutée. Grâce à leur esprit d'entreprise, j'ai pu développer mon intérêt pour l'association des boulangers et représenter les intérêts de notre secteur. Nos autres enfants ont également contribué au succès de l'entreprise, ils ont tous coopéré jusqu'à ce qu'ils quittent la maison et prennent leur propre chemin. J'ai toujours défendu notre secteur avec beaucoup d'engagement, à la fois au niveau régional, provincial, flamand et national. Dommage que certains collègues n'en voient pas l'intérêt ! Le travail associatif reste cependant important pour chaque boulanger.

Bientôt, je recevrai le collier de Doyen d'honneur du Travail de l'Institut royal des Elites du Travail. Je le recevrai avec une grande fierté.

Merci pour tout ce que j'ai également reçu du secteur.



HENDRIK ROMMELAERE

In 1963 werd ik geboren als vijfde zoon van een landbouwersgezin uit Ruddervoorde, een groot gezin met vader, moeder en zes zonen. Tijdens de vakanties en weekends werkten wij meestal mee op de boerderij. Ik was vooral geïnteresseerd in de gewassen op het veld, mijn vader was een gepassioneerd teler van granen, waaronder ook tarwe dat mijn aandacht trok omdat men er na het malen brood mee kon maken. Niet alleen granen vinden hun oorsprong op het veld van de boerderij, ook de melk van de koeien en de suiker uit de bieten zijn ingrediënten die men terugvindt in de bakkerij. Hierdoor ontstond de gedrevenheid om daar iets mee te doen.

We keeren even terug naar het jaar 1980. Ik studeerde toen af aan Ter Groene Poorte waar ik vijf jaar school liep in de technische afdeling Bakkersschool. Mijn interesse voor ons mooie beroep ontstond echter al in het vierde leerjaar. Na mijn schooltijd ging ik meteen al op 1 juli aan de slag; ik werkte vier jaar bij een goede patroon uit Oostkamp waarbij ik mijn kennis kon verruimen.

Nadat ik mijn huidige echtgenote heb leren kennen, besloten wij om zelf een zaak op te starten in Ruddervoorde. In november 1984 openden wij onze zaak. Het jaar ervoor waren wij gehuwd in september en we hadden al een dochter Stefanie. Aldus namen wij met ons jong gezinnetje intrek in de bakkerij. De zaak werd een succes in de gemeente door de constante aandacht voor ons assortiment en de kwaliteit. Ons gezin breide verder uit, in juli 1985 werd Lies geboren en Jolien in juli 1986. Onze bakkerij werd wat te klein en in 1992 besloten wij de bakkerij uit te breiden en de infrastructuur te verbeteren, in juni van dat jaar werd ook onze zoon Martijn geboren.

Door een goede service aan te bieden en klantgericht te werken bleef onze zaak zeer gewaardeerd in het dorp. Toch konden wij in 2003 nog vele producten verbeteren en het assortiment uitbreiden omdat onze dochter Lies, nadat ze afstudeerde van de bakkersschool, mee in de zaak stapte en hierdoor konden wij een verjounging van ons assortiment aanbieden. In 2008 werd onze winkel volledig in een nieuw kleedje gestoken. Onze zaak bleef een mooi verhaal mede door mijn echtgenote Marleen die, tot op heden, elk uur van de dag aanwezig is in de winkel. De impact van onze dochter was ook niet min! Voortdurend is Lies bezig met nieuwe ideeën en recepten om de klanten te verwennen. Samen met Marleen zorgt ze voor een mooie verpakking van de producten, dit is natuurlijk een grote meerwaarde. Dankzij de ondernemingszin van Marleen en Lies, kon ik mijn interesse in de bakkersvereniging een beetje uitbouwen om de belangen van onze sector te behartigen. Ook hebben onze andere kinderen zeker hun steentje bijgedragen aan het succes van de zaak, allen hebben ze meegewerkt totdat ze het nest verlieten en hun eigen weg gingen. Ik heb altijd met veel inzet onze sector verdedigd zowel regionaal, provinciaal, Vlaams en nationaal. Het is jammer dat sommige collega's daar het nut niet van inzien! Het verenigingswerk blijft echter belangrijk voor elke bakker.

Binnenkort krijg ik uit handen van het KIEA het halssnoer van Eredekken van de Arbeid. Ik zal het met grote fierheid ontvangen.

Dank voor alles wat ik ook vanuit de sector heb teruggekregen.



DOYEN D'HONNEUR DU TRAVAIL

Je me présente : Michel Wilkin, marié à Martine Montreuil depuis quarante et un ans et papa de deux filles, Marie-Julie trente-sept ans et Charlotte trente-trois ans. Je suis installé comme artisan boulanger pâtissier avec mon épouse depuis 1980 à Ellezelles, dans la région des collines.

Depuis toujours, j'ai été membre de diverses associations de boulangers pâtissiers (Lessines, Frasnes, Leuze-en-Hainaut et Tournai). Je m'y suis investi de plus en plus pour devenir membre du Conseil d'administration. J'ai aussi pris la place de suppléant au Conseil d'administration ainsi qu'à la Commission fiscale de M. Nolf, celui ci même qui venait de laisser sa place de président de la Fédération de Tournai à M. Deroo. Quand M. Nolf a émis le désir de se retirer, je l'ai tout naturellement remplacé dans ses fonctions. C'est alors que M. Mathias m'a sollicité pour devenir réviseur aux comptes de la Fédération francophone de la boulangerie pâtisserie dont il était le trésorier. Rôle que j'ai également accepté. Enfin quand M. Mathias m'a fait part de son désir de se retirer de ses fonctions de trésorier, j'ai posé ma candidature auprès du conseil d'administration de la Fédération francophone. Cela fait maintenant cinq ans que j'occupe ce poste et si la tâche est ardue, elle n'en est pas moins gratifiante.



MICHEL WILKIN

Ik stel mezelf voor : Michel Wilkin, eenenveertig jaar getrouwd met Martine Montreuil en vader van twee dochters, Marie-Julie zevenendertig jaar en Charlotte drieëndertig jaar.
Samen met mijn vrouw werk ik sinds 1980 als ambachtelijk brood- en banketbakker in Ellezelles in het "Pays des Collinnes".

Ik ben altijd lid geweest van verschillende verenigingen van brood- en banketbakkers (Lessen, Frasnes, Leuze-en-Hainaut en Doornik). Ik zette mij steeds meer en meer in om lid te worden van de Raad van Bestuur.

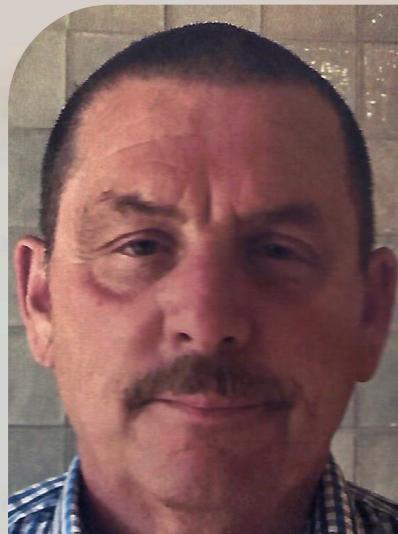
Ik werd vervolgens plaatsvervanger in de Raad van Bestuur en de fiscale commissie van dhr. Nolf die net zijn plaats als voorzitter van de Federatie van Doornik had overgelaten aan dhr. Deroo.

Toen dhr. Nolf besliste om af te treden, heb ik vanzelfsprekend zijn taken overgenomen.

Op dat moment vroeg dhr. Mathias me om controleur van de rekeningen te worden van de Franstalige Federatie Broodbakkerij-Banketbakkerij waarvan hij de penningmeester was. Een rol die ik ook heb aanvaard.

Toen dhr. Mathias mij op de hoogte bracht dat hij zijn functie als penningmeester wou neerleggen, heb ik voor deze functie gesolliciteerd bij de Raad van Bestuur van de Franstalige Federatie.

Deze functie bekleed ik nu al vijf jaar en al is de taak zwaar deze geeft mij ook veel voldoening.



EMERITUS-EREDEKEN VAN DE ARBEID

Ma première rencontre avec le secteur de la boulangerie remonte à l'année 1972, lorsque j'ai rencontré ma femme actuelle, elle est la fille d'un boulanger. De fait, j'ai aidé ma belle-famille pendant les weekends.

En 1989, nous avons repris la boulangerie. J'ai dû me recycler complètement car j'étais actif dans l'industrie électronique. Comme mon beau-père était membre du conseil d'administration de l'union de Tongres, je suis également devenu membre. En 1995, je suis devenu membre du conseil d'administration des Limburgse Bakkers. En 2002, j'ai été élu président de l'union de Tongres, succédant à Monsieur A. Aerden. En 2011, en tant que représentant des Limburgse Bakkers, j'ai été élu vice-président de Bakkers Vlaanderen et je suis également devenu membre du comité exécutif de la Confédération. Lorsque M. Bikkems a passé ses fonctions de président en 2013, j'ai repris ce poste jusqu'à ce jour. Je suis également membre du jury de l'école de boulangerie d'Hasselt.

Félicitations à tous les Lauréats.



Mijn eerste kennismaking met de bakkerijsector was in het jaar 1972 toen ik mijn huidige echtgenote leerde kennen. Zij is de dochter van een bakker, en hierdoor ging ik in de weekenden in de bakkerij helpen.

In het jaar 1989 namen wij de bakkerij over. Ik heb mij volledig moeten omscholen vermits ik in de elektronica branche actief was. Aangezien mijn schoonvader bestuurslid was van de bond Tongeren ben ik ook bestuurslid geworden. In 1995 ben ik bestuurslid geworden van de Limburgse Bakkers. In 2002 ben ik tot voorzitter gekozen van de bond Tongeren in opvolging van de heer A. Aerden. In 2011 ben ik als afgevaardigde van de Limburgse Bakkers verkozen tot ondervoorzitter van Bakkers Vlaanderen en zo ook in het dagelijks bestuur van de Confederatie gekomen. Toen de heer Bikkems in 2013 aftrad als voorzitter, ben ik hem opgevolgd en tot op heden oefen ik deze functie uit. Tevens zetel ik in de jury van de Bakkerijschool in Hasselt. Proficiat aan alle Laureaten .

JAN KERKHOFS



EMERITUS-EREDKEN VAN DE ARBEID

En 1991, nous avons acheté un terrain (un café démolie) sur lequel j'ai construit avec mon épouse, Viviane Verwulgen, une boulangerie. Je suis alors immédiatement devenu membre du Bakkersbond de Lokeren et des communes affiliées. En 1995, j'y ai rejoint le comité exécutif et, en l'an 2000, je suis devenu président de cette association.

À peu près à la même époque, je suis devenu membre du conseil d'administration de Provebaö, la fédération des boulangers de Flandre orientale, l'actuel Bakkers Oost-Vlaanderen. Et, depuis 2003, je suis membre du conseil d'administration de Vebic, l'actuel Bakkers Vlaanderen.

En 2008, j'ai été élu président du BV Oost-Vlaanderen. Le 18 mai 2011, lors de l'assemblée générale de Vebic, j'ai été élu président de cette association et, une semaine plus tard, mon mandat de co-président de la Confédération a été confirmé.

Mon parcours en quelques mots... J'ai débuté ma formation de boulanger lorsque j'avais douze ans, à l'école Ter Groene Poorte de Bruges. Durant mes études, jusqu'à mes dix-huit ans, j'ai travaillé chaque weekend mais aussi pendant les vacances.

Après mon service militaire qui dura un an, j'ai acquis de l'expérience auprès de trois différents boulangers. Cela fait maintenant vingt-neuf ans que nous avons notre propre boulangerie et je n'ai encore regretté aucun instant.

Parallèlement à cela, et aux présidences décrites ci dessus, je donne des cours théoriques pour différentes formations en boulangerie à Syntra.

Il va donc sans dire que toute mon énergie et mon temps libre sont consacrés à aider et informer les boulangers ou futurs boulangers, et que j'ai toujours autant de plaisir à le faire.



EDDY VAN DAMME

In 1991 hebben wij een stuk bouwgrond gekocht (een afgebroken café) waar ik samen met mijn vrouw, Viviane Verwulgen, een bakkerij heb op gebouwd. Ik ben toen onmiddellijk lid geworden van de Bakkersbond Lokeren en aangesloten gemeenten. In 1995 ben ik terecht gekomen in het dagelijks bestuur en in het jaar 2000 ben ik voorzitter geworden van deze verenging.

Rond dezelfde tijd – anno 2000 – ben ik bestuurslid geworden van de Oost-Vlaamse bakkersfederatie "Provebao" nu "Bakkers Oost-Vlaanderen" en sinds 2003 zetel ik in de Raad van Bestuur "Vebic" nu "Bakkers Vlaanderen"

In 2008 ben ik verkozen tot voorzitter van B.V Oost-Vlaanderen en tijdens de algemene vergadering van Vebic op 18 mei 2011 ben ik verkozen tot voorzitter van deze vereniging en een week later is mijn mandaat tot Co-Voorzitter in de Confederatie bekraftigd.

Samengevat : ik ben op mijn twaalf jaar naar de bakkerijschool "Ter Groene Poorte" in Brugge vertrokken. En tijdens mijn studies heb ik alle weekends en vakanties gewerkt tot mijn achttien jaar.

Nadien heb ik een jaar mijn dienstplicht vervuld om daarna bij drie verschillende bakkers ervaring op te doen. Nu hebben we negentien jaar onze bakkerij waar ik nog geen moment spijt van heb gehad. Ik geef tussendoor ook les in Syntra de bakkerij-opleiding, de theorielessen in de verschillende opleidingen en dit gecombineerd met bovenstaande voorzitterschappen.

Ik kan u dus vertellen dat al mijn energie en vrijetijd gespendeerd worden aan het helpen en inlichten van bakkers of toekomstige bakkers en dat ik dat nog steeds met veel plezier doe.



DOYEN D'HONNEUR DU TRAVAIL ÉMÉRITÉ

Né de père directeur d'école et de mère indépendante, que rêver de mieux pour le futur. Après trois années de comptabilité et un mois de job étudiant en boulangerie pâtisserie chez M. Haublin, j'ai décidé d'y rester, et ce, pendant quatre ans, tout en intégrant le patronat de l'INFOP à La Louvière pendant deux ans. Avec des professeurs très compétents et passionnés, MM. Hamaide, Desantoine, Libert et Lheureux, je n'ai que de bons souvenirs. Le service militaire terminé, une installation se profilait à Chapelle-lez-Herlaimont, une opportunité que j'ai saisie avec tout l'enthousiasme de la jeunesse. J'y ai fait toute ma carrière et remis mon entreprise à mon ouvrier.

J'ai suivi l'évolution de la profession en participant à diverses formations et démo, comme celles du professeur Cavel, de MM. Rouard, Goffaux, Taillard... d'éminents professionnels. Dès le début de mon activité, mon ami boulanger, M. Detroyer, m'a introduit comme administrateur à l'Union professionnelle de Binche/La Louvière. Par la suite, j'ai succédé à M. Remacle à la présidence de notre Union. La voie était tracée pour la Fédération provinciale du Hainaut aux côtés de M. Nolf, Président, à qui j'ai succédé. Je suis aussi devenu administrateur de la Fédération francophone.

En 2014, sur la proposition de l'assemblée générale de la Fédération francophone, j'ai été mandaté pour représenter le secteur au Jury central et je suis devenu vice-président de la Fédération francophone, dévoué à ses objectifs : la défense et la promotion de l'artisanat. Me voilà aux côtés du Président francophone, M. Denoncin, que j'estime et à qui je suis dévoué, comme à tous les autres présidents auxquels je pense avoir fait honneur. Un poste qui me remplit de bonheur et que j'espère remplir encore un certain temps !!!



JOSÉ VANDERAUWERA

Wat kun je je beter wensen voor de toekomst dan opgroeien in een gezin met een vader die schooldirecteur was en een moeder die zelfstandige was? Na drie jaar boekhouding te hebben gestudeerd, heb ik een maand als jobstudent in een brood- en banketbakkerij gewerkt en besloot ik vier jaar bij dhr. Haublin te blijven en twee jaar patronaat bij de INFOP van La Louvière. Ik heb alleen maar goede herinneringen aan de zeer bekwame en gepassioneerde leraren, de heren Hamaide, Desantoine, Libert en Lheureux.

Na de militaire dienst, komt er een vestiging in Chapelle-lez-Herlaimont vrij, een kans die ik met al het enthousiasme van mijn jeugd heb aangegrepen. Ik bleef daar mijn hele carrière en droeg mijn bedrijf over aan mijn werknemer.

Ik volgde de evolutie van het beroep op door deel te nemen aan verschillende opleidingen en demo's, van o.a. Professor Cavel, de heren Rouard, Goffaux, Taillard... eminent professionals.

Mijn bakkersvriend dhr. Destroyer stelde me vanaf het begin van mijn activiteit voor als Bestuurder van de Beroepsvereniging van Binche/La Louvière. Vervolgens volgde ik dhr. Remacle op als Voorzitter van onze Unie.

De weg naar de Provinciale Federatie van Henegouwen was uitgestippeld, samen met dhr. Nolf, de Voorzitter die ik opvolgde, werd ik Bestuurder van de Franstalige federatie.

In 2014, op voorstel van de algemene vergadering van de Franstalige federatie, werd ik gemanageerd om de sector te vertegenwoordigen in de Centrale Jury en werd ik ondervoorzitter van de Frans-talige federatie.

Toegewijd aan de Federatie en haar doel, de verdediging en promotie van het ambacht. Nu sta ik aan de zijde van de Franstalige Voorzitter, de heer Denoncin, die ik waardeer en respecteer, net als alle andere Voorzitters, aan wie ik denk eer te hebben bewezen.

Een functie die me gelukkig maakt en die ik hoop nog een tijdje te vervullen!!!



Het Organiserend Comité Le Comité organisateur

Jacques BEER, Représentant B.P.C.G.

Geert BOSSUYT, Vertegenwoordiger B.B.C.I.

Tanguy CORNU, Co-President FGTB HORVAL

Vincent DARIMONT, Représentant B.P.C.G.

Luc DE BOEY, Vertegenwoordiger B.B.C.I.

Thierry DE ROO, Représentant B.P.C.G.

Albert DENONCIN, Co-President B.P.C.G.

Hendrik DURNEZ, Vertegenwoordiger F.G.B.B.

Chretien LAMBREGS, Vertegenwoordiger B.B.C.I.

Frédéric LEFRANC, Représentant B.P.C.G.

Henri LEONARD, Représentant B.P.C.G.

José MATHIAS, Représentant B.P.C.G.

Guido PAGE, Vertegenwoordiger B.B.C.I.

Attilio PANZARELLA, Représentant B.P.C.G.

Maurice PARMENTIER, Délégué CNE

Dominique PRADOLINI, Représentant B.P.C.G.

Dominik ROLAND, Nationaal sectoraal verantwoordelijke ACLVB

Georges STREIBEL, Représentant B.P.C.G.

Eddy VAN DAMME, Co-Voorzitter B.B.C.I.

Emiel VANDENBOSCH, Vertegenwoordiger B.B.C.I.

José VANDERAUWERA, Représentant B.P.C.G.

Bart VANNETELBOSCH, Nationaal secretaris ACV-Voeding & Diensten

Jean-Pierre VERFAILLIE, Vertegenwoorwdiger B.B.C.I.

Linda VRANCAERT, Vertegenwoordigster B.B.C.I.

Kathou WAGEMANS, Secretaris-generaal F.G.B.B.

Rudy WERTZ, Représentant B.P.C.G.

Michel WILKIN, Représentant B.P.C.G.

Dimitri WILLEMET, Représentant B.P.C.G.

V.U. - É.R : Eddy Van Damme
Voorzitter van het O.C. - Président du C.O.
Blijde Inkomstlaan - Av. de la Joyeuse Entrée 17-21

1040 Etterbeek

Voor elk gebruik of elke reproductie van om het even welk element uit deze brochure moet vooraf toestemming worden gevraagd aan de uitgever.

Toute utilisation ou reproduction d'un quelconque élément de cette brochure est soumise à l'accord préalable de l'éditeur.

www.iret-kiae.be - info@iret-kiae.be

