

# Le Moniteur



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

Bulletin mensuel  
38<sup>e</sup> année  
Octobre 2021

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

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



## *Boulangeries-Pâtisseries préférées des Wallons*

*Monsieur le Vice-Président, Monsieur Le Ministre  
BORSUS a répondu positivement à l'invitation  
du Président de la Fédération !*



**S500**

*Le meilleur ami  
du boulanger*

# S500, le meilleur ami du boulanger

Les consommateurs désirent avoir des produits de qualité 24h/24 et 7j/7, jour après jour. Avec nos **améliorants S500**, vous pouvez fabriquer chaque jour des produits de boulangerie croustillants qui répondent aux attentes de vos clients.

Les **améliorants S500** sont « les meilleurs amis du boulanger » depuis longtemps déjà, depuis 1975 pour être exact. Ils évoluent aussi bien sûr avec Puratos afin de rester « les meilleurs amis du boulanger » dans le futur et de relever les défis de l'avenir. C'est pourquoi nous avons renouvelé notre **gamme S500** et l'avons préparée pour l'avenir.

**Puratos**

S500 SENSE 5%

Pour plus d'informations sur ces produits,  
contactez votre représentant Puratos  
ou rendez-vous sur [www.puratos.be](http://www.puratos.be).

**Puratos**  
*Reliable partners in innovation*



Chers confrères,

La catastrophe naturelle qui a touché une grande partie de la Wallonie cause toujours d'énormes soucis à de nombreux boulangers -pâtisseries- glaciers- chocolatiers impactés.

Courageusement, certains ont repris une certaine activité et pour d'autres sinistrés totalement, la situation évolue très lentement, vu l'ampleur des dégâts et des coûts.

Les Unions locales restent à leur côté ainsi que la fédération francophone en matière de relais aux autorités.

L'actualité ne s'arrête pas et vous pouvez prendre connaissance dans cette publication d'octobre de toute l'activité en cours, c'est-à-dire l'évolution de la campagne de promotion, les travaux de la commission économique francophone concernant l'évolution des prix, des feuilles de calcul pour votre déclaration d'impôts, le témoignage de boulangers-pâtisseries en matière d'économie énergétique, une chronique technique de très haut niveau sous la signature de monsieur DEWALQUE, un expert mondialement reconnu etc...

Un travail énorme et inestimable de tous les responsables de toutes les Unions professionnelles qui font le maximum pour vous représenter et porter haut les couleurs de l'artisanat.

Je tenais à le redire en ces périodes mouvementées.

Cordialement.

Votre Président.

● A. Denoncin



# Besoin de stockage pour les fêtes?

**GRAM**

La référence du marché



## GRAM M / F / SF 550\*

- Capacité : 25 plaques 600 x 400 mm
- Volume : 465 litres
- Disponible en réfrigérateur et congélateur
- Dimensions (L x P x H) : 600 x 855 x 2125 mm
- Glissières amovibles comprises

DEMANDEZ  
NOS  
CONDITIONS



## GRAM M / F / SF 950\*

- Capacité : 25 plaques 600 x 800 mm
- Volume : 949 litres
- Disponible en réfrigérateur et congélateur
- Dimensions (L x P x H) : 820 x 1065 x 2205 mm
- Glissières amovibles comprises

\*série M réfrigérateur

\*série F congélateur

\*série SF congélation ou

réfrigération rapide

*Bruyere*

rue François Léon Bruyere, 34  
6041 Gosselies

Tél : 071/25.01.22 - [materiel@bruyere.be](mailto:materiel@bruyere.be)  
[www.bruyere.be](http://www.bruyere.be)

# Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la fédération** **7** Rapport de l'AG francophone 21 juin 2021 à Liège/Ans (résumé)
- Promotion** **8** Les boulangeries-pâtisseries préférées des Wallons, la remise du diplôme à Claude Pierrard de Champlon.
- Boulangier à l'honneur** **11** Boulangerie Pierrard, La boulangerie-pâtisserie de Claude Pierrard à Champlon, la préférée en Luxembourg !
- Promotion** **12** En automne, c'est la clientèle que l'on récompense avec l'opération Sacs à pain
- Publireportage** **14** Broptimize, une nouvelle collaboration pour aider les artisans boulangers-pâtisseries, glaciers, confiseurs et chocolatiers de Belgique
- Économie** **18** Votre chiffre d'affaires : + 5 % Minimum
- Grand public** **20** Une bactérie contre le surpoids
- Recette d'expert** **22** La recette surprenante du gâteau au chocolat et légumes de Cyril Lignac
- Fiscal** **23** Feuilles de Calcul Boulangerie - Pâtisserie
- Économie** **27** Récolte 2021
- Communication fournisseurs** **28** Les journées rencontre aux établissements Bruyere des 13 & 14 septembre : feed-back
- Chronique technique** **30** Les avoines
- Concours** **35** Programmation du trophée Wanet et du concours Meilleur artisan boulanger-pâtisseries
- Le saviez-vous** **36** Quelques petits gestes pour lutter contre le réchauffement climatique au quotidien
- Marketing** **38** Les plus-values ou avantages concurrentiels en marketing
- Chocolat** **39** Les trois meilleurs chocolatiers belges selon Gault&Millau
- Solidarité** **40** Solidarité boulangère
- Solidarité** **42** La Charte Saint Honoré en Projet International
- Social** **43** Nos futurs ouvriers seront-ils désormais allochtones donc venus d'ailleurs ?
- Santé** **44** Quelques conseils pour prévenir Alzheimer
- Petites annonces** **47** Petites annonces

## Administration & gestion

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

## Publicité et petites annonces

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

## Éditeur responsable

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

## Ont collaboré à la rédaction

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

Impression : Snel Grafics, Herstal – Photos : Shutterstock.com

Les auteurs des articles sont seuls responsables des opinions exprimées et publiées même si elles ne sont pas partagées par l'éditeur. La responsabilité des articles incombe à leurs auteurs.

Nouveau

Enrichi en  
**VITAMINE D\***



## Le Gavroche

"Un pain de caractère avec une croûte  
croquante et une mie fondante en bouche"

\* Produit à consommer dans le cadre d'une alimentation équilibrée.  
La consommation journalière recommandée de ce produit est de 150 g

AB | MAURI  
abmauri.be

## KOMPLET Kiddy Cover

*Notre savoir-faire au service de votre créativité.*

La gamme des **KOMPLET Kiddy Cover**, pour un glaçage coloré, aromatisé et ultra brillant.

Les **KOMPLET Kiddy Cover** sont idéals pour garnir vos :

- cupcakes et éclairs
- muffins et autres cakes
- boules de berlin et donuts
- bavaois, crème glacée

5 goûts au choix pour laisser parler votre créativité :

**KOMPLET Kiddy Cover Fraise**  
**KOMPLET Kiddy Cover Orange**  
**KOMPLET Kiddy Cover Citron**  
**KOMPLET Kiddy Cover Pistache**  
**KOMPLET Kiddy Cover Mokka**

**Vos représentants :**

Arnaud Lorent · tél. 0471 365523 · (Hainaut, Brabant-Wallon, Namur)  
Gérald Michel · tél. 0478 455439 · (Liège, Verviers, Namur, province de Luxembourg)



*Notre Passion. Le Savoir-Faire.*



KOMPLET Benelux · Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange  
Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24 · info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com



# Rapport DE L'AG FRANCOPHONE

## 21 juin 2021 à Liège/Ans (résumé)

### 1 Le PV du 10 mai 2021 est approuvé

### 2 Correspondance et activités

- Covid 19 poursuite des communications
- Les inondations : situation et gestion par la Fédération
- Les Lauréats du Travail : la remise des insignes
- La réglementation du pain
- Pain et Santé : la poursuite du concept
- Alimento : la plateforme à Liège le 13 octobre
- Le jury central : les résultats décevants, l'épreuve de contrôle
- Epicuris : les formations itinérantes
- Le titre artisan : fédérations professionnelles ?
- L'imprimerie Snel : les soucis de routage
- Broptimyse : l'étude énergétique
- Total Energie : la convention
- La laiterie des Ardennes : beurre de tourage
- Voo : la réunion de concertation
- La société Bizz : la publication numérique du moniteur
- Les 'pains suspendus' : la poursuite dans le contexte des inondations
- La carte Visa Débit: certains lecteurs non adaptés
- Bruyère : les portes ouvertes
- Broodway : l'absence de stand francophone
- Le salon C'est bon, c'est Wallon à Marche

### 3 Actualité de l'Association Royale des Glaciers de Wallonie : le rapport

### 4 Apaq-W

- Le concours 'La boulangerie-pâtisserie préférée' et le concours 'Sacs à pain'
- Les campagnes radio, les réseaux sociaux, les calendriers
- Les plaques métalliques

### 5 Confédération

- La gestion du bâtiment
- La succession de Th. Radermecker à Bruno Keylen

### 6 Délégués aux Commissions

#### Fiscal

- L'acceptation du forfait et la préparation pour 2022

#### Social

- Le cahier des revendications syndicales
- Les primes volontaires

#### Economique :

- La hausse indispensable des prix de vente

### 7 Afsca

- L'équipe de gestion
- La grippe aviaire
- Les produits avec viande hachée

### 8 Bureaux et Moniteur

- La situation financière au 7/09/2021
- La collaboration avec l'APAQ-W
- Les différentes interventions liées aux inondations
- La gestion du moniteur par FI de Thier
- L'appel à articles utiles

### 9 Concours

- La gestion du Trophée Wanet et du Meilleur Artisan

**Le prochain CA se tiendra le 17 novembre 2021**

● H. Léonard

## Les boulangeries-pâtisseries préférées des Wallons, la remise du diplôme à Claude Pierrard de Champlon.

Afin de dynamiser le secteur, la Fédération francophone de la boulangerie pâtisserie glacerie confiserie chocolaterie et l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité (Apaq-W) ont proposé aux amateurs wallons de pains et autres douceurs artisanales d'élire leur établissement préféré durant ce printemps 2021.

Une centaine de boulangeries-pâtisseries affichent désormais fièrement la mention 'Élue boulangerie-pâtisserie préférée de ma région'.

Dans chacune des 5 provinces wallonnes, l'établissement préféré des Wallons qui a comptabilisé le plus de votes a été spécialement mis à l'honneur en recevant la visite d'un des ambassadeurs de l'Apaq-W, Sandrine Dans ou Gerald Watelet qui a remis au boulanger son diplôme en main propre.



Nous avons publié la liste la liste des 100 boulangeries-pâtisseries préférées des Wallons dans le moniteur de septembre.

Quelque 575 Maîtres Boulangers-Pâtisseries ont participé au concours avec enthousiasme et plus de 16.000 votes ont couronné l'action de promotion qui a plu au vu des nombreuses réactions positives et échanges sur les réseaux sociaux.

La première visite a eu lieu Le vendredi 10 septembre à la boulangerie de Claude Pierrard, Grand Rue à Champlon. En présence de l'ambassadrice Sandrine DANS, de Monsieur le Ministre Willy BORSUS, Vice-Président de la Wallonie et Ministre wallon de l'Agriculture, de Monsieur Albert DENONCIN, Président de la Fédération francophone de la boulangerie, et de Monsieur Philippe MATTART, Directeur général de l'Apaq-W.



Lors de la remise du diplôme à Champlon, nous avons pu entendre s'exprimer

- Monsieur le Ministre Willy BORSUS qui a raconté qu'il est bien content quand son épouse lui demande d'aller chercher le pain. Il adore entrer dans la boulangerie-pâtisserie de son choix, déjà pour l'odeur. Ensuite, il ressent la passion, le sens, la vie, les racines et il y retrouve tout ça en un regard.

*« C'est un métier valorisant mais difficile avec des horaires lourds et on constate qu'au fil du temps le nombre de boulangeries-pâtisseries indépendantes a diminué (en 2003, il y en avait un peu plus de 2100 et actuellement un peu plus de 1370 en Wallonie). Le mouvement se ralentit fort heureusement et on voit arriver de nouvelles générations dans le métier.*

*C'est un gros enjeu, notamment pour les centres de formation dédiés à ce métier.*

*Le retour vers la proximité du consommateur permet d'écouler les productions agricoles que vous transformez ».*

- Monsieur Denoncin a rappelé le long partenariat entre la Fédération et l'Apaq-w ainsi que formidable taux de participation au concours.

Il a rappelé la 2<sup>e</sup> phase de la campagne, celle des sacs à pain, du 16 octobre au 14 novembre.



Et la 3<sup>e</sup> phase est l'opération calendriers qui fournira 250 calendriers aux entreprises inscrites, pour les distribuer à leurs bons clients.

*« Le secteur de la boulangerie-pâtisserie transforme 3000 tonnes de farine, un million d'œufs et 500 tonnes de beurre par mois, ce qui n'est pas négligeable au niveau de la production wallonne et de la production agricole ».*



- Monsieur Mattart rappelle que le secteur de la boulangerie-pâtisserie n'est pas un secteur facile et qu'il comporte de nombreux défis.

*« Le savoir-faire est littéralement artisanal et quand on achète un pain ou une pâtisserie, on achète quelque chose qui a une âme.*

*Notre objectif avec la Fédération et l'agence Verhulst est de rechercher les moyens les plus efficaces et innovants (dont les réseaux sociaux, inévitables) pour convaincre le consommateur d'acheter en conscience et d'une manière responsable le pain et les pâtisseries. »*



Il rappelle l'importance de l'avantage concurrentiel d'une entreprise et le savoir-faire artisanal en boulangerie-pâtisserie en est évidemment un.

- Sandrine Dans nous fait part de sa gourmandise (ce qui ne se voit pas vu sa silhouette longiligne) et du fait qu'elle a grandi dans un village dont la boulangerie-pâtisserie lui vendait des petits pains au chocolat recouverts de chocolat !

*« Et pour l'émission l'amour est dans le pré, je mets un point d'honneur à ramener la spécialité de chacun des villages visités et le local, l'artisanat sont des choses qui me tiennent à cœur depuis longtemps. »*



Après ces discours, le Ministre remet le diplôme à Claude Pierrard, son épouse et leur fils.



Monsieur Pierrard a remercié tout son personnel et les personnes présentes.

« Ce diplôme est une reconnaissance qui nous fait plaisir, je ne peux pas le nier. »



**Les 4 autres lauréats sont :**

- ♦ Hainaut : Boulangerie Pâtisserie Le Tordoir, à Fayz-Lez-Manage
- ♦ Liège : Boulangerie Lily, à Sprimont
- ♦ Namur : Boulangerie Au Pont, à Namèche
- ♦ Brabant wallon : Boulangerie Les Douceurs du Ravel à Bousval



Il a expliqué à quel point son métier est passionnant et a proposé un goûter à tous, absolument délicieux.

● **Fl de Thier**

Photos : ©Léa Nevraumont



# Boulangerie Pierrard

**La boulangerie-pâtisserie de Claude Pierrard à Champlon, la préférée en Luxembourg !**

**C'est en entrant dans cette boulangerie-pâtisserie et en savourant les pâtisseries offertes lors de la remise de diplôme que je comprends pourquoi elle est élue par les consommateurs.**

## Quelle est l'histoire de cette entreprise ?

« C'est une histoire de famille, c'est la 4<sup>e</sup> génération ! Mon grand-père et mon arrière-grand-père ont commencé dans le village près de l'église. Mon père et moi avons pris la relève mais nous étions à l'étroit donc nous avons construit ici il y a 13 ans. Nous proposons quelques livraisons à domicile et nous venons d'ouvrir un autre magasin à Nassogne (mais tout est produit ici, à Champlon) ».

La boulangerie-pâtisserie emploie 4 ouvriers dont le fils de Claude Pierrard qui s'occupe un peu plus de la pâtisserie.

« Et ça a été une surprise car il n'en parlait pas avant mais il apporte un plus avec ses chouquettes, les melo cakes, les baisers, etc. Moi, je suis davantage boulanger. Mes deux filles (les enfants sont des triplés) quant à elles, se destinent à autre chose.. »

L'épouse de Claude Pierrard, Laurence Leemans, ex-assistante en pharmacie, s'occupe de la vente et de l'administratif.

L'entrée dans le secteur de la boulangerie a été un choix réfléchi pour Claude Pierrard.

« J'ai débuté à 14 ans, avec mon père et j'ai fait mon apprentissage avec lui, après m'être formé à l'IFAPME. J'ai d'ailleurs eu Monsieur Denoncin comme professeur, pendant mon patronat. Je continue à me former et à aller à des démonstrations car on continue toujours à apprendre ».

## Et le covid ? A-t-il été affecté ?

« Oui, un peu car lors de la première vague il n'y avait plus de grandes manifestations, de chasses, etc. De plus, les gens ont commencé à faire de la pâtisserie chez eux ». ! Aujourd'hui, toutes les manifestations reprennent (mariages, etc et ça redémarre bien).



## Les circuits courts, un choix délibéré !

Je me fournis en lait et beurre dans une ferme à Champlon et en farine Bayard aux moulins de Statte. J'achète mes autres farines aux moulins Ceres.

La tarte à la banane est le produit phare chez Claude Pierrard... Les gens en raffolent.

Claude Pierrard propose environ 15 sortes de pains par jour.

La clientèle est très fidèle et il y a de nombreux touristes qui achètent dans cette boulangerie-pâtisserie, et parfois d'une année à l'autre.

## Le label Boulangerie-pâtisserie préférée... Quels en seront les atouts ?

« Ce fut une surprise, je l'avoue. C'est en tout cas une satisfaction de voir que les gens sont contents de nos produits ».

Claude Pierrard est très satisfait d'être membre de la fédération et estime que Monsieur Denoncin abat un travail de titan. Il nous défend très bien et on l'a bien vu dans le cadre de la tarte au riz par exemple.

Et pour terminer, je demande à Claude Pierrard quels grands changements il a constaté ces 25 dernières années.

« Les gens consomment moins de pain qu'avant et veulent plus de diversité. Ils sont plus exigeants ».

● Fl de Thier



**Grand-Rue,  
6971 Champlon  
084 45 61 66**

## PROMOTION

En automne, c'est la clientèle que l'on récompense avec l'opération

# Sacs à pain



Au printemps, ce sont les boulangers-pâtisseries qui ont été récompensés pour leur savoir-faire.

En automne, vos fidèles clients méritent également d'être récompensés.

Cette action est initiée par la fédération francophone avec la collaboration de l'APAQ-W.

Nous tenons à féliciter tous les boulangers qui se sont inscrits car leur implication met en valeur le métier de boulanger-pâtisseries.



Chaque boulanger inscrit a reçu 1000 sacs à pain et 1000 cartes avec un code.

Il est recommandé de mettre l'opération en évidence à partir du 16 octobre, date importante vu que c'est la journée mondiale du pain.

Ces sacs à pain « **GAGNEZ UN AN DE PAIN GRATUIT** » sont reliés à une carte avec un code.

Plus vos clients achèteront de pains, plus ils auront de chances de gagner.

## INSTRUCTIONS DESTINÉES AUX BOULANGERS-PÂTISSIERS INSCRITS

- ✓ Chaque fois que vous employez un sac dédié au concours, il est **indispensable** de remettre 1 carte avec 1 code à votre client.

Pour participer au concours  
Introduisez le code unique sur notre site  
[www.maitre-boulangier-patisseries.be/concours](http://www.maitre-boulangier-patisseries.be/concours).

Zur Teilnahme am Gewinnspiel  
Geben Sie den einmaligen Code auf unserer Website  
[www.maitre-boulangier-patisseries.be/concours](http://www.maitre-boulangier-patisseries.be/concours) ein.

Règlement complet disponible sur :  
Die vollständigen gewinnspielbedingungen finden sie unter:  
[www.maitre-boulangier-patisseries.be/concours](http://www.maitre-boulangier-patisseries.be/concours)

Éditeur responsable : Philippe Mattari, Directeur général APAQ-W – av Comte de Smet de Nayer 14, Namur



- ✓ Pour participer, les clients doivent se rendre sur le site « [www.maitre-boulangier-patisserie.be](http://www.maitre-boulangier-patisserie.be) » et cliquer sur concours : il leur suffira d'introduire le code unique et personnel se trouvant sur la carte.
- ✓ Ils rempliront le document avec le code reçu à la boulangerie, le nom et l'adresse du boulanger, leurs coordonnées et ils répondront au questionnaire.
- ✓ Les consommateurs devront valoriser leurs bons d'achat avant le 28 février 2022.

### LES LOTS DU CONCOURS

Il y aura 1 gagnant de 30€ dans chaque boulangerie et 5 grands gagnants de 780€ c'est à dire 1 an de pains croustillants, 1 par province.

Les consommateurs qui gagneront 30€ recevront 1 carnet de 6 bons de 5€ de leur boulanger préféré.

Toute cette action qui a lieu du 16 octobre au 14 novembre sera soutenue par de nombreux spots radio sur VIVACITE qui va organiser en direct sur ses antennes 6 concours qui permettront aux auditeurs de gagner 150€ de pains et pâtisseries.

En plus de ce matériel de promotion, vous recevrez vos calendriers à offrir à votre clientèle ainsi que la charte du Maître Boulanger-Pâtissier.



FÉDÉRATION FRANCOPHONE

DE LA

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

 **Apaq-W**

● Fl de Thier

# Une nouvelle collaboration

## pour aider les artisans boulangers-pâtisseries, glaciers, confiseurs et chocolatiers de Belgique

La mission de la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Glacierie-Confiserie-Chocolaterie est de représenter, conseiller et défendre l'ensemble de ses membres au mieux ! Elle veille également à ce que les décisions, à tous les niveaux de pouvoir, prennent en compte les intérêts de tous les artisans.

C'est dans ce cadre que Monsieur Denoncin, Président, ainsi que le Conseil d'Administration ont décidé de faire confiance à Broptimize. En qualité de partenaire, nous sommes désormais la référence pour les boulangers et pâtisseries de Belgique en ce qui concerne le volet énergétique de leur établissement.

### BROPTIMIZE, LA STARTUP BELGE DES ÉNERGIES !

Fondée en 2016, Broptimize est la startup issue de l'Université de Liège qui optimise les coûts énergétiques des indépendants et des entreprises, en Wallonie et à Bruxelles. Broptimize s'appuie sur deux services principaux :

- Un service d'achat d'énergies afin d'améliorer les conditions tarifaires de ses clients ;
- Un bureau d'études afin d'optimiser les installations électriques et bâtiments.

Aujourd'hui, Broptimize c'est

<b>5</b> ANS D'EXPÉRIENCE	<b>30</b> EMPLOYÉS	<b>10</b> INGÉNIEURS	<b>+2.000</b> CLIENTS	<b>+4.000</b> BÂTIMENTS	<b>98,5%</b> TAUX DE FIDÉLITÉ
------------------------------	-----------------------	-------------------------	--------------------------	----------------------------	----------------------------------

Dimitri Willemet, gérant de la boulangerie « **Au Pré Fleuri** », ainsi que Sébastien Brisy de « **Plaisirs Gourmands** » ont rencontré Laurine pour faire part de leur expérience avec Broptimize ces dernières années.

Si ces deux boulangers font confiance à Broptimize et lui ont délégué la gestion de leurs contrats d'énergie, c'est parce qu'ils ont bien compris l'avantage d'une telle entreprise : travailler uniquement dans l'intérêt du client, en toute indépendance des fournisseurs et installateurs présents sur le marché énergétique.

**S. Brisy :** J'ai accepté de vous rencontrer parce que j'ai bien compris que vous n'étiez ni courtier, ni fournisseur. Vous vous occupez de vérifier nos contrats, de les négocier, mais vous n'y gagnez rien auprès des fournisseurs d'énergie en termes de rémunération.

#### Le mot du Président

« Nous sommes heureux de pouvoir collaborer avec une telle startup. Broptimize est une société Wallonne en qui nous avons totale confiance... L'équipe dynamique que compose cette PME est toujours disponible pour toute question relative à l'énergie posée par nos artisans. Aujourd'hui, plusieurs membres collaborent déjà avec Broptimize et sont ravis du suivi apporté à leur dossier énergétique. Que ce soit pour l'audit énergétique ou l'optimisation de leurs installations, ils savent désormais vers qui se tourner ! »

Albert Denoncin, Président





### Des artisans déjà bien occupés !

Entre les horaires décalés par rapport aux autres membres de la famille et le nombre d'heures prestées afin de garantir les meilleurs pains et pâtisseries possibles, nos artisans sont débordés ! Il leur est presque impossible de consacrer du temps supplémentaire à la gestion de leurs contrats d'énergie. Celle-ci peut s'avérer complexe et fastidieuse, surtout sans connaissance technique du secteur et des marchés boursiers.

**S. Brisy :** Je pourrais vous parler des heures du marché des grains, de la farine. En revanche, je n'y connais rien aux marchés boursiers des énergies. Les contrats proposés par les fournisseurs ou courtiers ne sont jamais clairs ni transparents. Ils pourraient me proposer n'importe quel prix, je n'en saurais rien.

Les établissements de ce secteur sont pourtant de lourds consommateurs, que ce soit en gaz ou en électricité. En effet, les fours, frigos et congélateurs sont plutôt gourmands en énergie. Mal ou rarement négociés, les contrats peuvent alors engendrer des montants impressionnants sur les factures.

**S. Brisy :** Dans mon cas, je sais que vous veillez le marché et que vous négocierez mes contrats futurs au moment opportun. Si on me démarché par téléphone, j'explique que je travaille avec vous et la conversation tourne court rapidement.

**D. Willemet :** Avant votre arrivée, je regardais mes conditions tarifaires de temps en temps, quand j'y pensais. Cela fait 22 ans que je tiens ma boulangerie et je n'ai fait une modification de contrat que trois fois alors que je sais que le marché a connu de fortes hausses et baisses ces dernières années. Selon moi, votre accompagnement me permet de ne pas me faire « arnaquer » par les fournisseurs ; au vu de nos consommations, le montant de nos factures peut vite s'envoler !



La reconduction tacite des contrats d'énergie laisse pourtant croire aux fournisseurs qu'ils peuvent mettre les prix qu'ils veulent à vos contrats, puisque ces derniers ne sont pas contrôlés. En laissant Broptimize négocier vos conditions tarifaires selon les opportunités du marché, la marge de vente proposée par le fournisseur peut être deux à trois fois moindre !

**D. Willemet :** Avec le volume de clients que vous apportez, les prix que vous négociez sont bien meilleurs que ceux que l'on pourrait obtenir individuellement.

**S. Brisy :** En janvier 2021, vous avez renégocié mon contrat de gaz et j'ai changé de fournisseur. Cela a abouti en une réduction de 30% de ma facture, soit près de 3.000 €. C'est un montant non négligeable dans le budget global de la boulangerie !

### Un service administratif de qualité

En plus de la renégociation des contrats d'énergie, sur base d'une veille permanente des marchés boursiers, Broptimize s'occupe de toute la charge administrative relative à ces contrats.

**S. Brisy :** Je suis désormais tranquille puisque j'ai un partenaire sur qui compter pour toutes mes questions énergétiques. Vous avez un numéro de téléphone unique et je sais que je peux vous appeler à tout moment si j'ai la moindre question.

**D. Willemet :** J'ai déjà contacté un fournisseur pour devenir client chez lui ; je suis resté sans réponse au bout du fil. Imaginez le jour où je rencontre un problème... Pour moi, la disponibilité et la proximité de la relation avec mes collaborateurs/fournisseurs sont primordiales.

**S. Brisy :** Il y a quelques années, j'ai reçu une note de régularisation de plusieurs milliers d'euros car le nouveau fournisseur n'avait pas respecté les dates de contrat de l'ancien. Les deux contrats étaient donc établis pour les mêmes périodes de fourniture et j'ai dû rembourser des indemnités de départ dont le montant se chiffre à plusieurs milliers d'euros.

Le service clientèle de Broptimize vérifie les dates de contrat et les factures envoyées par les fournisseurs. De plus, que ce soit pour une adaptation d'acompte, un déménagement, une activation de domiciliation, un problème chez le fournisseur, une facture incorrecte... Les consultants s'occupent de répondre aux demandes de leurs clients directement et de faire le nécessaire pour eux. Ce service de qualité et cette confiance accordée par les clients se traduit aujourd'hui par un taux de fidélité de 98,5% depuis plus de 5 ans.

**D. Willemet :** J'ai l'âme d'un indépendant, je n'ai donc pas envie de dépendre de quelqu'un d'autre. J'apprécie d'être libre et de faire ce qu'il me plaît concernant



la gestion de ma boulangerie et de mes achats. A la lecture de votre contrat de consultance, très simple et très clair, j'ai compris qu'en cas de mécontentement, je pouvais rompre notre collaboration sans délai ni indemnités de départ. Aujourd'hui, je n'y pense même pas... Faire appel à vos services représente un bon rapport qualité-prix entre le gain d'argent et le gain de temps dont je bénéficie !

### Un bureau d'études à votre disposition

En plus de la gestion d'achat des énergies, Broptimize est le partenaire de confiance pour l'optimisation énergétique des établissements professionnels. Comme dirait **D. Willemet** « *Les premières économies*

*sont celles qu'on ne dépense pas.* ». C'est d'ailleurs pourquoi Sébastien Brisy a fait appel à notre équipe d'ingénieurs pour l'accompagner dans son projet photovoltaïque ainsi que l'analyse profonde de sa consommation énergétique.

### Pourquoi vouloir installer des panneaux photovoltaïques dans un futur proche ?

**S. Brisy :** Diminuer mes factures d'électricité grâce à la production d'énergie verte va me permettre de rester compétitif sur le marché, malgré la hausse des prix des matières premières. L'intérêt de travailler avec vous est plutôt simple... Je ne m'occupe de rien ! Vous étudiez l'installation la plus rentable selon mon activité, vous réalisez les appels d'offres auprès de plusieurs installateurs, vous prenez en charge les démarches

administratives, vous remplissez le dossier pour les certificats verts... On peut dire que je suis tranquille !

Vous aurez le plaisir de découvrir l'offre de services proposés par le bureau d'études dans un prochain article...

### Coordonnées

Pour toute question relative aux services que nous proposons aux boulangeries et autres entreprises du secteur, vous pouvez nous contacter au **019 51 41 79** ou par mail à l'adresse **info@broptimize**. Nos consultants auront le plaisir de vous répondre dans la journée !

## FARINE TRADITION

Farine pour faire une baguette de tradition à l'alvéolage parfait et au goût exceptionnel



### Recette : Baguette Tradition

- 1000 g farine + 680 g d'eau TB 65 °c
- Autolyse 60 min
- 18 g sel / 100 g de levain liquide/ 5 g levure
- Pétrissage 8 min premier vitesse 1 min 2 vitesse
- 20 g d'eau de bassinage
- Pointage en bac 60 min à température ambiante avec 1-2 rabat puis mettre en chambre froide à 3°C jusqu'au lendemain.
- Cuisson : 260° Chaleur tombante, 245° 22 minutes

LES MOULINS DU



# SYSTÈME DE PULVÉRISATION

## BOYENS SPRÜHBOY 04 S

- BIDON DE 5,7 LITRES
- TECHNOLOGIE AIRLESS SANS ENTRETIEN
- PULVÉRISATION À FAIBLE BROUILLARD
- AIR COMPRIMÉ
- CONÇU POUR LES AGENTS DE DÉMOULAGE OU POUR DORER VOS PRODUITS AVANT CUISSON.
- TRÉMIES ET GICLEUR ENTIÈREMENT EN INOX

**PULVÉRISATION DE TOUT TYPE D'OEUF LIQUIDE, AGENT DE GLAÇAGE OU AGENT DE DÉMOULAGE.**



Ets DENIS sa

PAE Rue de la Pierre Bleue, 1  
B-5880 ROCHEFORT  
Tél. 00 32 (0)84 21 12 43  
Fax 00 32 (0)84 21 12 38  
www.etsdenis.be  
info@etsdenis.be

Ets DENIS sa

Quai Vercour, 121  
B-4000 LIEGE  
Tél. 00 32 (0)4 252 23 18  
Fax 00 32 (0)4 254 10 88  
canamall@etsdenis.be

DENISLUX sarl

Rue Dr. Elvire Engel, 4  
L-8346 GRASS - STEINFORT  
Tél. 00 352 39 94 55  
Fax 00 352 39 94 58  
info@denislux.lu

# PRO:PROTEINE

Plus de protéines - avec le plein plaisir du pain !



RICHE EN PROTÉINES



RICHE EN FIBRES



VÉGÉTALIEN



PAIN DE BLÉ COMPLET



PLEIN DE GOÛT

100 g de pain (avec garniture) contient en moyenne :

Valeurs nutritives

Energie	1090 kJ (260 kcal)
Graisses	11,8 g
dont acides gras saturés	1,8 g
Glucides	11,9 g
dont sucres	2,9 g
Fibres alimentaires	7,1 g
Protéines	23,1 g
Sel	1,0 g

\* Les protéines contribuent à augmenter la masse musculaire (Règlement (UE) n° 432/2012)

\* Les protéines contribuent au maintien d'une ossature normale (Règlement (UE) n° 432/2012)

La consommation régulière de ce pain n'est seulement qu'un apport dans une alimentation variée et équilibrée et un mode de vie sain. Déjà 100 g de produits de boulangerie par jour sont suffisants pour obtenir des effets positifs.



Intéressé ? Contactez votre conseiller IREKS ou le 02 767 20 29  
www.ireks.be

# VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES :

## + 5 % MINIMUM



Suite aux dérèglements climatiques et à la pandémie persistante, nous sommes confrontés cette année à une situation économique pour le moins inquiétante. Tous les paramètres constitutifs de votre prix de revient sont à la hausse.

Au deuxième trimestre 2021, l'inflation totale en Belgique a fortement progressé pour s'établir à 2,4 % (0,8 % au premier trimestre 2021), soit son plus haut niveau depuis le quatrième trimestre 2018 (2,8 %).

En août, les principales hausses de prix ont concerné le gaz naturel, l'électricité, l'achat de véhicules, le pain et les céréales, les chambres d'hôtel, les boissons alcoolisées, le sucre et les autres produits sucrés.

Cependant, les prix des fruits et légumes au deuxième trimestre 2021, tout comme au trimestre dernier, ne sont pas particulièrement bas (ils correspondent à la moyenne du trimestre pour la période 2017-2020), **Mais les récoltes annoncées sont très pessimistes et orienteront les prix à la hausse !**

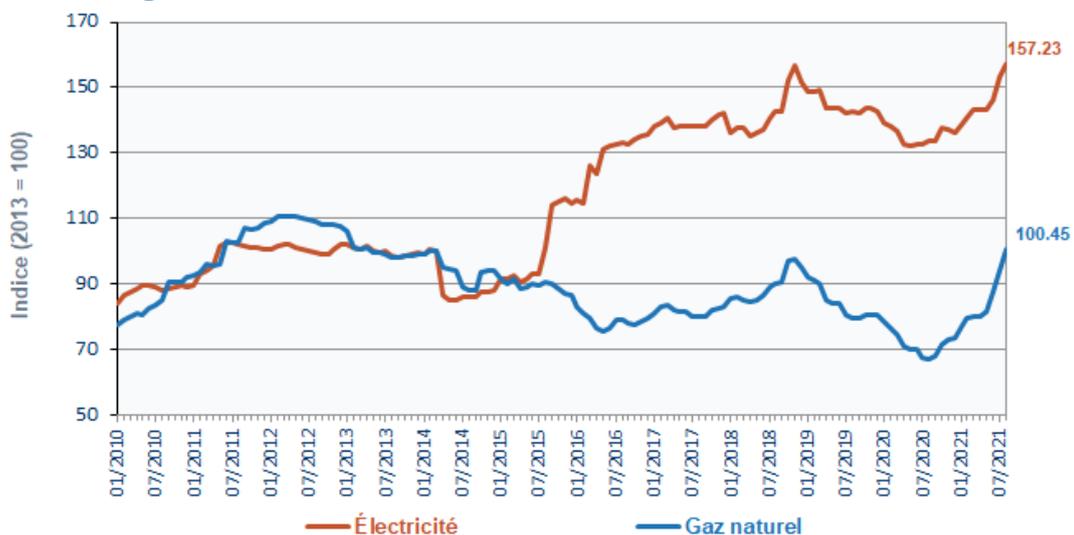
**Le coût moyen du mazout extra** passe de 0,4174 euro le litre htva début janvier 2021 à 0,5408 euro htva le litre en août 2021. ... **soit 29,56 % d'augmentation!** (26 % pour le 50 s).

L'évolution du prix du mazout dépend du cours du pétrole brut, de l'offre et la demande, de la spéculation, du contexte géopolitique, de la variation du dollar et de l'euro....

Le **gaz naturel et l'électricité** ont coûté en moyenne **6,9% et 2,6%** de plus, respectivement. **L'achat de véhicules** a enregistré ce mois-ci une hausse moyenne de 1,1%. Les prix du **pain et des céréales** ont été majorés de 2,0% en moyenne. **Les chambres d'hôtel** ont connu une hausse de prix moyenne de 7,3%. Le prix des **boissons alcoolisées** a augmenté de 3,1% en moyenne ce mois-ci. Les prix du **sucre et des autres produits sucrés** ont enregistré une hausse moyenne de 4,6%.

Cette progression de l'inflation totale s'explique par une **importante hausse des prix pour les produits énergétiques (+18,3% en moyenne sur un an), de sorte que les variations du prix sous-jacent des matières premières se reflètent directement et de**

Électricité et gaz naturel





**manière significative dans les prix** à la consommation. Les prix de l'électricité sont tout de même au niveau le plus élevé jamais atteint...

Au second trimestre 2021, le cours du pétrole a retrouvé son niveau d'avant la crise et les prix à la consommation des **produits énergétiques ont ainsi progressé en moyenne de 18,3% sur une base annuelle** (contre 0,4% au premier trimestre 2021).

### **Moisson belge 2021: sans surprise, la qualité des grains a été fortement affectée par les conditions météorologiques**

Cela n'étonnera personne, les conditions météorologiques de ces derniers mois ont fortement influencé les récoltes belges. D'un côté, les rendements sont très variables et, **malheureusement, moyens à faibles**. De l'autre, la qualité a beaucoup souffert également.

Ailleurs dans le monde, la situation n'est pas idéale non plus...

**Les marchés de céréales ont évidemment réagi** à la publication du rapport Wasde sur l'offre et la demande agricoles mondiales du jeudi 12 août, indiquant des baisses de rendements et de stocks. Cependant, du côté de la météo états-unienne, on a enregistré des pluies dans la partie ouest de la « Corn Belt », du sud du Kansas à l'Ohio. De plus, un temps moins chaud est prévu pour la suite.

En France, les moissons se poursuivent et chaque fenêtre météo favorable est exploitée pour avancer les chantiers. De nombreuses moissonneuses batteuses étaient en action dimanche 15 août avec une campagne 2021 « très atypique » qui « a donné bien du stress » et une qualité qui « était au rendez-vous » au démarrage mais qui « s'est dégradée avec les (trop) nombreuses pluies ».

Tous les prix des produits laitiers sont au-dessus de leur moyenne quinquennale », notait le 25 mars l'Observatoire du lait. Ceux du beurre ont augmenté de 16% depuis le début de 2021.

« En 2021, la demande mondiale devrait rester forte, ce qui, combiné à une reprise de la restauration dans l'UE



et à des ventes toujours plus élevées, devrait soutenir les prix des produits laitiers ».

Les autres matières grasses sont également impactées par l'importante hausse de prix des produits énergétiques

Le prix moyen de vente du sucre est actuellement **25% au-dessus du prix de référence**

**Evolution des salaires ; Sachant que la main d'œuvre (fabrication et vente) représente 50% de votre prix de revient et que le dépassement de cette norme représente un risque énorme, nous vous engageons pour la **CP 118.3** à tenir à l'œil l'indexation de janvier 2022 qui consiste à diviser le salaire en cours par le dernier indice santé 2020 et le multiplier par le dernier indice santé 2021 pour obtenir les salaires applicables en janvier 2022.**

Les salaires en **CP 201** sont régis par un indice pivot.

Le cumul de ces augmentations ajouté à l'augmentation barémique négociée pour deux ans devrait atteindre **4%**. Ce qui impactera vos charges de **2%** (50% de votre prix de revient).

**Ajoutez à cela quelque 10% d'augmentation des matières premières, des frais généraux et de l'énergie, ce qui impactera également vos charges de 2 à 3%.**

**PRENEZ CONSCIENCE QU'IL EST IMPÉRATIF DE FAIRE PROGRESSER, PAR TOUS LES MOYENS, VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES (à production égale) EN MOYENNE DE 5% AVANT LE 31/12/2021 POUR GARDER LA TÊTE HORS DE L'EAU.**  
**(vos différents produits sont susceptibles de supporter des majorations diversifiées)**

Une nouvelle étude sera réalisée début 2022.

● Henri LEONARD  
Pdt Commission Économique

# Une bactérie contre le surpoids

## découverte en Belgique bientôt sur le marché

Une bactérie contre le surpoids découverte par une spin-off de l'UCLouvain sera bientôt mise sur le marché. J'en vois déjà qui se réjouissent et j'en fais partie !

Le 1<sup>er</sup> septembre, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a donné son feu vert pour la mise sur le marché de la bactérie *Akkermansia muciniphila* sous sa forme pasteurisée. Cette bactérie intestinale, découverte à Wageningen et étudiée depuis à Bruxelles, restaure la fonction barrière de l'intestin. Elle a fait l'objet des travaux du Pr Patrice Cani (UCLouvain) et de Michael Oredsson, CEO de sa spin-off A-Mansia, créée en 2016 en collaboration avec l'Université de Wageningen, aux Pays-Bas.

Ce sera sous la forme de complément alimentaire, à avaler dès l'an prochain, « sans doute sous forme de gélule ou de comprimé, cela reste à déterminer », précise le Pr Cani, qu'*Akkermansia* devrait débarquer sur les marchés. « Nous ne la proposerons pas mélangée à des aliments ou à une boisson », indique encore le scientifique.

Un énorme avantage pour vous, boulangers-pâtisseries, c'est que les gens culpabiliseront moins de manger vos pâtisseries !

### LA BELGIQUE PRIORITAIRE

«La Belgique sera sans aucun doute un des premiers pays à en bénéficier », estime Michael Oredsson, le CEO d'A-Mansia. « Nous devons encore définir quels seront les autres pays où nous proposerons ce 'novel food', dès le second semestre 2022 », précise-t-il. La production se fera en Europe, mais pas en Belgique. « Cela reste confidentiel à ce stade », indique Michael Oredsson.

Parallèlement à la procédure qui avait été entreprise auprès de l'EFSA, la société A-Mansia avait également entrepris des démarches identiques aux États-Unis, où elle attend le feu vert des autorités locales pour y proposer également son complément alimentaire.

● FI de Thier





# Le beurre de tourage fait son entrée SOLAREC dans la gamme de beurre de Solarec Professional

*Depuis le mois de mois d'août, Solarec a élargi sa gamme avec du beurre de tourage sous forme de plaques de 2 kg ou de blocs de 10 kg. Cette entreprise, qui jouit d'une bonne réputation, transforme approximativement 1,5 milliard de litres de lait et produit notamment 50 000 tonnes de beurre par an.*

## Un nouveau logo pour un nouveau produit

Solarec a profité du renouvellement de son identité, pour créer la marque *Solarec Professional*. Cette marque servira à développer une gamme de produits spécialement dédiée au Food Service et aux artisans boulangers. Le beurre spécial viennoiseries et pâte feuilletée est le premier produit que dévoile cette marque.

## La qualité à savourer

Ce beurre de tourage à 82 % de matières grasses présente une plasticité et une fermeté idéales



pour un feuilletage régulier et aéré. La maîtrise de la fabrication par leurs maîtres beurriers permet d'avoir un beurre d'une qualité supérieure à celle d'un beurre d'hiver, qui est constante toute l'année. Il est possible de retrouver ce produit chez différents grossistes en Belgique ; en plaques de 2 kg et/ou en blocs de 10 kg. Un produit d'une entreprise fiable grâce à son savoir-faire reconnu et ses 55 années d'expérience dans le métier du beurre.



## Un ancrage belge au plus près des producteurs

Situé dans les Ardennes belges, Solarec est une filiale de la Laiterie des Ardennes, une coopérative détenue exclusivement par des producteurs de lait belges. Solarec est chargé de valoriser et de vendre le lait collecté auprès de ses producteurs en lait U.H.T., en poudre de lait ou en beurre. Pour plus d'informations, rendez-vous sur leur site internet : <https://www.solarec.be>

La recette surprenante du

# gâteau au chocolat et légumes de Cyril Lignac

Découvrez comment préparer un dessert chocolaté super léger en quelques minutes. Tout cela grâce à cette astuce de chef quelque peu... étonnante.



## LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

- 400 g de potimarron
- 4 œufs
- 40 g de miel
- 20 g de cacao
- 30 g de maïzena
- 150 g de chocolat fondu

Le gâteau au chocolat est un classique et vos clients en raffolent. Mais ils s'en privent parfois pour les calories qu'ils lui attribuent. Pour leur faire plaisir en toute légèreté, Cyril Lignac qui n'est d'habitude **pas avare en beurre dans ses recettes**, a la bonne astuce.

Faites-vous plaisir sans modération grâce à cette astuce ingénieuse de Cyril Lignac pour alléger vos gâteaux. "On peut manger léger et se régaler", rappelle-t-il. Alors pour proposer **un bon gâteau** au chocolat sans culpabiliser, il faut ajouter... des légumes ! Pour alléger sa pâte, Cyril Lignac a choisi d'intégrer du potimarron à sa préparation. Cette plante voisine du potiron est intéressante dans cette recette parce qu'elle est pleine de fibres et va apporter du sucre naturel à votre recette. Si elle se consomme principalement **en soupe d'automne**, elle va venir ici sublimer votre recette et lui apporter une texture particulière. Et pour toujours plus de légèreté, cette recette est sans beurre, sans sucre et sans farine (donc sans gluten). Idéal pour les personnes souffrant d'allergies, d'intolérances diverses ou de problèmes de diabète ou d'obésité.

## LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- 1 Épluchez votre potimarron.
- 2 **Faites cuire le potimarron** au four à 180°C pendant 1 heure. Laissez refroidir un peu.
- 3 Récupérez la chair et écrasez-la grossièrement avec une fourchette.
- 4 Séparez le blanc des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le miel, le cacao et ajoutez la moitié de la chair de potimarron. Mélangez bien.
- 5 Ajoutez la maïzena.
- 6 Ajoutez le chocolat fondu, puis le reste de la chair de potimarron. Mélangez bien la pâte jusqu'à obtenir une texture homogène.
- 7 **Montez les blancs en neige**, puis ajoutez-les à la pâte. Vous obtenez un biscuit hyper léger à base de chocolat.
- 8 Enfourez-le 30 minutes à 180°C. Vous obtenez un dessert hyper moelleux et fondant à l'intérieur.



**Astuce du chef :** pour toujours plus de gourmandise, vous pouvez faire un glaçage au chocolat sur votre gâteau. Mais ce n'est pas indispensable, il se déguste parfaitement tel quel, et même froid au sortir du réfrigérateur !

Nom et adresse du Contribuable

**Feuille de Calcul  
Boulangerie - Pâtisserie**

Annexe 1 à la déclaration  
à l'impôt des personnes physiques.  
Revenus de 2020  
(Exercice d'imposition 2021)

.....  
.....  
.....

T.V.A. N° .....

**CALCUL DU BENEFICE PROFESSIONNEL**



**Recettes**

- Secteur de la boulangerie ordinaire
- Fine boulangerie, etc.
- Vente sans transformation
- Autres opérations
- Salon de consommation (voir annexe)

I	.....
II	.....
III	.....
IV	.....
V	.....
Total	
V	.....
Ristournes	
A	.....
Total des recettes	
B	.....
Total des achats	
Bénéfice brut (A - B)	
Frais professionnels (annexe 2)	
Bénéfice net	

**Achats**

- Prix d'achat des matières premières
- Prix d'achat des mix pains de marque
- Prix d'achat pâtes «Prêtes à l'emploi»
- Prix d'achat des matières premières non transformées
- Prix d'achat : boissons, etc.

O	.....
L	.....
Z	.....
W	.....
Total des achats	
B	.....



<b>Chiffres retenus forfait contrib. directes</b>	
Prix de la farine 11/680 : 85,00 €	
Prix de revient boulangerie ordinaire = Q	
catégorie 1)	90,61 €
2)	98,64 €
3)	106,05 €
4)	94,13 €
5)	98,55 €
6)	102,62 €
Prix de revient d'améliorants N = 3,40 €	
échelle tarifaire : 12,25 €	
coefficient fixe : 5,11	

	1 <sup>er</sup> trimestre	2 <sup>e</sup> trimestre	3 <sup>e</sup> trimestre	4 <sup>e</sup> trimestre	Révision	Total
ACHAT NOMBRE TOTAL DE SACS DE FARINE (100 kg) →						
<b>I. SECTEUR DE LA BOULANGERIE ORDINAIRE</b>						
<b>A. DECLARATIONS</b>						
1. Nombre de sacs (100 kg) de farine mise en œuvre dans la boulangerie ordinaire	A					
2. Numéro de référence de l'entreprise	B					
3. Multiplicateur de rendement	D					
4. Prix de vente au début de chaque trimestre du pain de ménage d'un kilo	E					
5. Modification du prix de vente						
6. Nombre de sacs à pain achetés	K					
7. Nombre de kg d'améliorants mis en œuvre pour la fabrication de pains de ménage et de pains spéciaux (N = max. 1,5 x A)	N					
<b>B. RECETTES</b>						
1. Recettes ordinaires $\{(A \times D) + N\} \times E$						
2. Recettes provenant du coupage et de l'emballage du pain K x prix affiché →						
3. Recettes provenant de l'augmentation du prix du pain pendant le trimestre →						
4. Recettes provenant de la livraison de pain à domicile →						
<b>Recettes brutes (TVA incluse)</b> →						
<b>Recettes nettes (TVA exclue)</b> →						

	1 <sup>er</sup> trimestre	2 <sup>e</sup> trimestre	3 <sup>e</sup> trimestre	4 <sup>e</sup> trimestre	Révision	Total	
<b>A. DECLARATION</b>							
1. Prix d'achat des matières premières achetées	O						O
2. Prix d'achat des mix complets achetés pour la fabrication de pains de marque	L						L
3. Prix d'achat des pâtes prêtes à l'emploi	Z						Z
4. Différence, pour les kg de farine achetés entre 85,00 € (prix de base farine 11/680) et le prix d'achat réel. Si le prix d'achat réel est inférieur	P						
Si le prix d'achat réel est supérieur	PP						
5. Multiplicateur de prix de revient applicable aux matières premières affectées au secteur de la boulangerie ordinaire.	Q						
6. Echelle tarifaire applicable aux produits de pâtisserie							
a) prix de vente par 100 g TVA comprise							
Gâteau à la crème au beurre							
Petit gâteau à la crème au beurre							
Gâteau à la crème fraîche							
Petit gâteau à la crème fraîche							
Tarte aux fruits							
Tartelette aux fruits							
Tarte au riz							
Tartelette au riz							
Eclair							
Total							
b) Total tarifaire à retenir	R						
7. Si la glace de consommation fabriquée par vous est vendue à un prix supérieur à 4 fois le prix des matières premières :							
a. nombre de litres de glace	S						
b. multiplicateur pour la glace	T						
c. prix de vente au litre	U						
<b>B. MULTIPLICATEUR DE RENDEMENT :</b>							
$5,11 + \frac{R - 12,25}{100 \times 0,05}$							
Attention ! : adaptation de 0.01 par tranche de 0,05 € par rapport à l'échelle tarifaire	BB						
<b>C. RECETTES</b>							
1. Recettes ordinaires {O + P - PP - (A x Q) - (N x 3,40) x BB	→						
2. L x 2,50	→						
3. Recettes pâtes «prêtes à l'emploi» Z x BB x 1/2	→						
4. Augmentation éventuelle pour crème glacée S x T x U	→						
<b>Recettes brutes T.V.A. incl.</b>	→						
<b>Recettes nettes T.V.A. excl.</b>	II						II
<b>III. VENTES, SANS MAIN D'ŒUVRE PREALABLE DE PRODUITS ACHETES - VENTE AU SALON</b>							
<b>A. DECLARATIONS</b>							
1. Prix d'achat de produits du groupe 11	W1						
2. Prix d'achat de produits du groupe 12	W2						
3. Prix d'achat de produits du groupe 13	W3						
4. Prix d'achat de produits du groupe 31	W4						
5. Prix d'achat revente de pain et produits, fine boul. et pâtis.	W5						
<b>Total W1 + W2 + W3 + W4 + W5</b>	<b>W</b>						<b>W</b>
<b>B. RECETTES</b>							
W1 X 1,35	III <sup>1</sup>						
W2 x 1,65	III <sup>2</sup>						
W3 x 1,50	III <sup>3</sup>						
W4 x 1,50	III <sup>4</sup>						
Prix de vente total réalisé par l'assujetti de vente de pain et produits de la fine boulangerie et pâtisserie TVA excluse	III <sup>5</sup>						
<b>Recettes nettes</b>	<b>III</b>						<b>III</b>
<b>IV. OPERATIONS AUTRES QUE CELLES PREVUES SOUS I, II ET III</b>							
A. Cuisson à façon x 100/106	IV <sup>1</sup>						
B. Suivant journal de recettes 100/106	IV <sup>2</sup>						
C. Autres	IV <sup>3</sup>						
<b>Recettes nettes</b>	<b>IV</b>						<b>IV</b>
<b>V. RISTOURNES</b> accordées (brutes x $\frac{100}{106}$ )	V						<b>V</b>

# CHARGES PROFESSIONNELLES

Annexe 2.

Nom : .....

Domicile : .....

<b>Locaux professionnels</b>			<b>Salaires</b>		
Loyer	.....		Salaires bruts	.....	
Loyer supplémentaire	.....		(mod.325)	.....	
.....	.....		Charges sociales (ONSS)	.....	
Précompte immobilier	.....		Secrétariat social	.....	
Frais d'entretien	.....		Serv. Méd. Interentreprise	.....	
Réparations	.....		Contrat d'apprentissage	.....	
Intérêts hypothécaires	.....		.....	.....	
Peinture	.....		.....	.....	
Chauffage	.....		.....	.....	
<b>Transport</b>			<b>Assurances</b>		
<b>A. CAMIONNETTE</b>			Incendie	.....	
Taxe	.....		Loi accid. de travail	.....	
Assurance	.....		Responsabilité civile	.....	
Entretien	.....		Bris de glace	.....	
Réparations	.....		Invalidité	.....	
Essence	.....		.....	.....	
Contrôle technique	.....		.....	.....	
Auto-secours	.....		<b>Taxes</b>		
Amortissement	.....		Commune	.....	
Financement	.....		Province	.....	
Location garage	.....		Autorisation d'exploitation	.....	
<b>B. VOITURE DOUBLE USAGE</b>			Poids et mesures	.....	
Taxe auto (75 %)	.....		TVA non déductible	.....	
Assurance auto (75 %)	.....		Intérêts	.....	
Entretien auto (75 %)	.....		Cotisation point vert	.....	
Amortissement (75 %)	.....		Fost +	.....	
Essence (100 %)	.....		Prime Recupel	.....	
Contrôle technique (75 %)	.....		.....	.....	
Auto-secours (75 %)	.....		<b>Règles</b>		
T.V.A. non déductible	.....		Electricité	.....	
sur frais auto (75 %)	.....			.....	
Financement (100 %)	.....			.....	
<b>Frais de bureau et d'étude</b>				.....	
Matériel de bureau	.....			.....	
Port	.....		Gaz	.....	
Imprimés	.....			.....	
Coûts bancaires	.....			.....	
Service fiscal	.....		Eau	.....	
Abonnements	.....			.....	
Documentation	.....			.....	
Publicité	.....		Téléphone	.....	
Annonces	.....			.....	
Organe professionnel	.....			.....	
Cadeau de nouvel an	.....			.....	
Voyages d'études et formations	.....			.....	

**Atelier et magasin**

Combustibles mazout-charbon  
Entretien machines  
Entretien brûleur  
Réparations machines  
Réparations mobilier  
Aiguillage couteaux  
Boissons (atelier)  
Emballage  
Lavage, usure  
Petit matériel  
Décorations  
Produits de nettoyage  
Extincteur  
Vêtements profession.  
Huiles et graisses  
Pansements atelier  
Frais de transport  
Matériel d'étalage  
Echantillons  
Journées portes ouvertes  
Création site web

**Charges financières**

TVA amendes proportionnelles  
Intérêts débiteurs  
Intérêts d'emprunts  
Honoraires avocat

**Amortissements**

Amortissements antérieurs  
Nouveaux amortissements

Statut social  
Indépendants

Frais de représentation

Mutuelle (attestation)

**Total général**

Epargne-pension : M. ....

M<sup>me</sup> .....

Assurance-vie : .....



# Récolte 2021



**L'Association royale des meuniers belges (KVBM) observe les rapports publics sur la hausse des prix du blé. L'explication de la hausse réside dans une combinaison unique de circonstances différentes.**

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) explique la hausse des prix du blé par une détérioration des perspectives de production dans plusieurs grands producteurs de blé comme la France ou la Fédération de Russie.

Les conditions météorologiques extrêmes de cet été ont étalé la récolte de blé sur les mois de juillet et août. La mauvaise récolte est comparable à celle de l'été 2016.

Il est important que les obligations légales concernant la sécurité alimentaire et la qualité de la farine pour les produits de boulangerie puissent toujours être garanties. En raison de la mauvaise récolte, on estime que dans certaines provinces belges telles que Namur ou Liège, il n'y a pas de blé pouvant répondre aux exigences de blé panifiable.

Il est donc difficile de se procurer du blé de bonne qualité près de chez nous. Dans le Nord de la



France et en Allemagne, la KVBM n'observe pas non plus une récolte de qualité comme les années précédentes.

Depuis août 2020, les prix officiels du blé ont augmenté d'environ

30% (voir le graphique de la Commission européenne). En outre, les moulins constatent des augmentations d'autres dépenses, notamment dans le domaine de l'emballage et de la logistique, conformément à d'autres rapports.

## Pour plus d'informations :

Jean Christophe Kremer (secrétaire-général) au  
+32 476 820 390.

Autres informations complémentaires :

FAO <http://www.fao.org/giews/food-prices/international-prices/detail/en/c/1438386/> communiqué du 9 septembre 2021

EU Cereals Dashboard: [https://circabc.europa.eu/sd/a/df783825-dc2c-4673-a66e-0cbd5c5be336/cereals-dashboard\\_en.pdf](https://circabc.europa.eu/sd/a/df783825-dc2c-4673-a66e-0cbd5c5be336/cereals-dashboard_en.pdf) communiqué du 9 septembre 2021.

# Les journées RENCONTRE

## aux établissements Bruyère des 13 & 14 septembre : feed-back

On peut parler de record d'audience pour les portes ouvertes qui avaient lieu ces 13 et 14 septembre.

On peut voir cela comme un signal hyper positif pour un des premiers salons « presque comme avant » avec bien entendu masques, distanciation sociale, gel hydroalcoolique mais cette année, sans rendez-vous ni durée de visite limitée.

Quel plaisir de retrouver nos clients, de prendre le temps de discuter avec eux, de leur faire déguster des nouveaux produits et de leur montrer toutes les nouvelles tendances du secteur.

Au niveau de l'animation, nous avons prévu de quoi satisfaire tout le monde avec un parcours sauvage en buggy surpuissant, des fauteuils massants dans une

ambiance zen et feutrée avec des bougies et du thé, et également des visites de la société qui sont toujours plébiscitées par les clients habituels qui aiment voir l'évolution et les coulisses de la société.

Quant aux nouveaux clients, ils sont toujours friands de découvrir l'envers du décor et sont toujours très surpris de la taille de l'infrastructure, du nombre de produits et de personnes qui y travaillent, une vraie fourmilière.

De nombreuses dégustations et démonstrations étaient prévues dans tous les secteurs. Cela a également rencontré un grand succès.

**Au niveau des matières premières**, nous avons pu présenter

- La nouvelle gamme de purées BIO de Vergers Boiron.
- Les glaçages colorés et aromatisés de chez Komplet.
- De nouveaux glaçages de donuts.
- Une nouvelle gamme en salé chez Vandemoortele.
- Les galettes d'Halloween chez Panistar qui sont une nouvelle tendance pour augmenter les ventes de fin d'année.
- Une nouvelle gamme de petits appetizers salés avec des mini bagels, mini bruschetta et mini burgers chez La Lorraine.

Callebaut n'était pas en reste avec des cours et démonstrations tout au long des deux journées.

**En petit matériel**, nous avons été gâtés

- EDIKIO a présenté sa nouvelle imprimante à cartes pour étiqueter facilement et rapidement les produits des clients.
- Dawn et Lemman ont collaboré pour proposer des donuts colorés pour toutes les occasions.
- Martellato a présenté, entre autres, ses nouvelles verrines « éclairs » pour des éclairs originaux et déstructurés.
- Hamilton Beach était présent avec son Big Rig, le plus puissant de tous les blenders à immersion.





- Solia a proposé des solutions pour emballer et emporter des créations sucrées ou salées, de même que Panibois qui, plus que jamais, surfait sur la tendance écologique avec ses emballages en bois.

Et **en gros matériel**, l'îlot modulable ELECTROLUX était présenté avec un chef pour un show cooking en live.

C'est une petite surface modulable qui permet de facilement dynamiser son tea room en présentant une offre complète pour régaler les clients du matin au soir.

À l'année prochaine...

- Les établissements Bruyère



# Les avoïnes

Dans le dictionnaire anglais de Samuel Johnson, publié en 1755, on lit cette définition : « Avoine : un grain que les Anglais donnent à leurs chevaux, mais qui, en Écosse, est consommé par le peuple ». Avec la répartition qui les caractérise, les Écossais ont rétorqué : « Voilà pourquoi l'Angleterre a de si bons chevaux et l'Écosse des hommes aussi admirables ! »

Je ne voudrais pas poursuivre des hostilités verbales avec ces paroles qui sont comme un instantané du Royaume-Unis au XVIII<sup>e</sup> siècle, mais j'apprécie ces citations parce que ma région subit un microclimat froid et que l'avoine y était la céréale la plus cultivée. Et je trouve en l'avoine comme une liaison très forte entre le terroir et les besoins des humains qui y vivent. L'avoine apportant force et chaleur et cette force et cette chaleur, nos ancêtres, qui devaient défricher les forêts pour gagner en espace cultivable, en avaient bien besoin.

Ainsi, lorsqu'en promenade, mon regard se pose aujourd'hui sur une prairie que nos aïeux avaient péniblement épierrée et dessouchée, et qu'elle est maintenant recouverte de sapins de Noël, j'ai un peu honte de vivre à notre époque.

Lorsqu'on arrache un bois, retourne un pré ou brûle un terrain, c'est souvent l'avoine que l'on sème en premier, voilà un concurrent du seigle pour l'essartage. Encore qu'à choisir, l'avoine a moins besoin de terres « engraisées » que le seigle.

Revenons à la manière dont l'avoine était consommée autrefois. On la mangeait en bouillie « porridge » assez sèche ou crémeuse, en galettes sèches cuites dans des fers à gaufres plats, mais pratiquement pas sous forme de pain. Le pain d'avoine est bien renseigné par l'historien du pain Max Währen au IX<sup>e</sup> et X<sup>e</sup> siècle, mais il s'agit de pain très peu levé et même déclaré de mauvais.

En 1846 et en 1847, les récoltes de froment furent désastreuses en Europe. E. M. Péligot signale qu'en France, le Ministère de l'Agriculture demanda au Conservatoire des Arts et Métiers d'étudier des solutions de rechange. Et notamment « d'obtenir avec la farine d'avoine, un pain plus beau et meilleur à tous égards



Avoine en flocons et haché

que celui qu'on fait dans quelques contrées avec cette céréale. L'intérêt que représente la solution de cette question est d'autant plus grand, que l'on a remarqué que l'avoine est souvent plus abondante et à bas prix dans les années où le froment est rare et cher. ». Mais les tentatives que E. M. Péligot a faites pour panifier l'avoine n'ont pas été très heureuses, écrit-il.

L'avoine est une céréale, qui peut être diploïde, tétraploïde ou hexaploïde. Plus d'une dizaine d'anciennes variétés, en panicles bien dispersées ou resserrées en grappes, sont données en 1846 dans le manuel Roret, dont des vêtues, soit ; blanches, brunes ou noires, et une seule nue (décorticable) à l'époque. Elles proviennent souvent du Nord de l'Europe (de Saxe, Sibérie, Pologne, Hongrie et Écosse) d'après les catalogues spécialisés de la grainetterie Denaiffe à Carignan dans les Ardennes françaises.

La variété « Panache de Roye », dénommée par dérivation « Panache du Roy », très impressionnante au niveau production, serait le fruit des pérégrinations estivales, parfois cyclistes, de Raoul Lemaire, qui la conserva et multiplia dans ses premiers champs de collection à Roye dans la Somme.

<sup>1</sup> M. WÄHREN, DÉJÀ CITÉ, p. 55, 63 ET 65.

<sup>2</sup> E. M. PÉLIGOT, *La composition du blé*, Mémoires lu à l'Académie des sciences le 5 février 1849, extrait des *Annales de Chimie et de Physique*, 3<sup>e</sup> série, Tome XXIX, 1849p. 1, 2 du tiré à part.

<sup>3</sup> Revue de Rete Semi Rurali de mai 2020.

<sup>4</sup> M.BENOIT, Julia de FONETENELLE, F.MALEPEYRE, *Nouveau Manuel du Boulanger, du négociant en grains, du meunier et du constructeur de moulin*, Tome 1, et Tome 2 éd. Librairie encyclopédie Roret, 1846, p.169 à 173.

<sup>5</sup> DENAÏFFE, Clément et Henri, et Georges Émile SIRODOT, *Les avoïnes*, par la grainetterie Denaiffe à Carignan -Ardennes, première édition chez Baillière, 1901, 2<sup>e</sup> édition 1927..848 pages



On sème l'avoine dans des terres humides au printemps et dans des terres plus chaudes et sèches en automne.

Du fait de sa forte teneur en matière grasse, elle pose des problèmes de conservation qui se pratique dans des espaces frigos pour l'avoine nue.

Nous verrons plus loin la difficulté de panifier cette céréale qu'est l'avoine. Il faut la trier et si d'aventure vous deviez le séparer de l'engrain, c'est presque mission impossible puisque leurs diamètres sont proches me confiait Patrick, paysan-boulangier.

Ensuite, il faut décortiquer, et là encore le longiligne et petit grain d'avoine nécessite des appareils ou réglages assez appropriés. S'il passe au moulin, le meunier risque de faire la moue avant de l'accepter. L'avoine est la graine qui contient le plus de matières grasses, ce qui n'est pas étonnant vu la taille de son germe. Ce gras remplit bien vite les fines rhabillures des pierres meulières et a aussi tendance à obstruer les mailles du blutoir. On imagine le surcroît de travail meunier que cela exige. Du coup, l'avoine doit être davantage séchée que les autres céréales si d'aventure elle passe sous la meule et dans le blutoir. On utilisait régulièrement le solde de chaleur du four après les fournées de pain pour dessécher convenablement l'avoine.

On a plutôt énuméré les contraintes de l'avoine et pas cité les raisons qui peuvent nous pousser à les surmonter. Car l'avoine en vaut la peine: de meilleures valeurs d'acides aminés dans ses protéines, un taux supérieur en matières grasses de bonne valeur nutritionnelle, des fibres dites liquides, plus

## Les avoines

Faciles à identifier grâce à leur inflorescence en panicule les avoines sont principalement représentées chez nous par l'avoine cultivée, céréale à grains vêtus surtout destinée à l'alimentation animale. Toutefois certains agriculteurs cultivent aussi depuis quelques années de l'avoine nue destinée en majorité à la consommation humaine sous forme de flocons, farine, son, biscuits, barres de

céréales, etc. Alors que chez l'avoine cultivée les glumes sont plus grandes que les épillets et que ceux-ci se désarticulent à maturité, libérant chaque grain muni de ses deux glumelles de couleur variable selon les variétés, chez l'avoine nue les glumes sont plus courtes que l'épillet et le grain, semblable à celui du blé en plus petit, se détache de l'épillet à maturité.

### Clé des espèces :

1 - Glumes enveloppant entièrement l'épillet, grains vêtus :  
= **Avoine cultivée, *Avena sativa* L.**

1 - Épillet dépassant largement des glumes, grains nus :  
= **Avoine nue, *Avena nuda* L.**



épillet d'avoine cultivée

épillet d'avoine nue

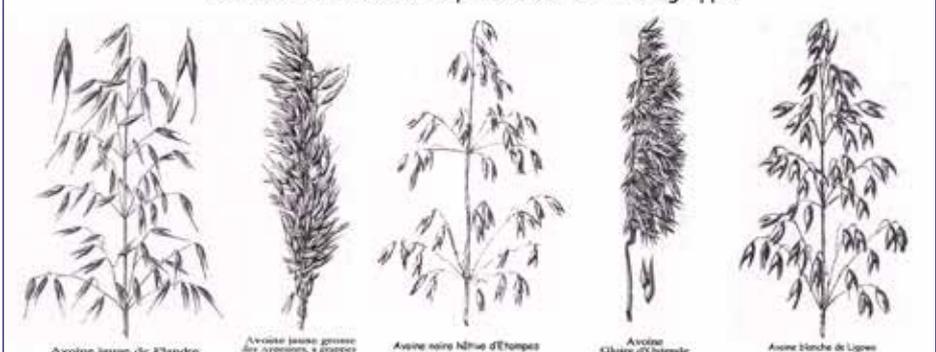


panicules d'avoine cultivée

Extrait de Jean-Yves MARC, Lydie CARRAS, Florence PELOUX, Hélène ZAHARIA, Petit guide des céréales à paille, édité par l'association Pétanielle, 2016

### Aspect avoine vêtue et nue

#### Vieilles variétés d'avoine à panicules et d'avoine à grappes



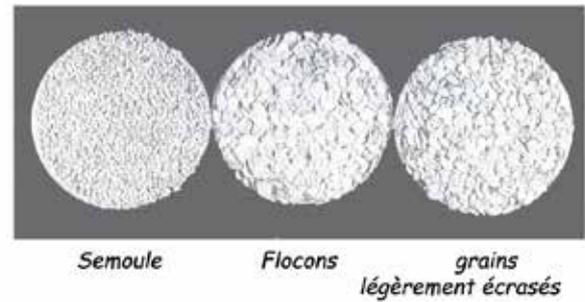
Avoine à panicules et à grappes

**Description de l'avoine**

Densité apparente de l'avoine entière	0,55 à 0,62
Densité réelle de l'avoine entière	1,21
Densité réelle du gruau	1,38
Poids d'une graine entière	21 à 27 mg
Poids d'un gruau	16 à 21 mg
Nombre de graines entières par m <sup>3</sup>	20 à 30.10 <sup>6</sup>
Dimensions moyennes d'une graine entière :	
• longueur	9,1 mm
• grand diamètre	3 mm
• petit diamètre	2,4 mm
Dimensions moyennes d'un gruau :	
• longueur	7,1 mm
• grand diamètre	2,8 mm
• petit diamètre	2,3 mm
Poids du gruau par rapport à la graine entière	72 à 75 %
Poids des coques	25 à 28 %
Angle de talus au repos d'une graine entière ou d'un gruau	environ 26°

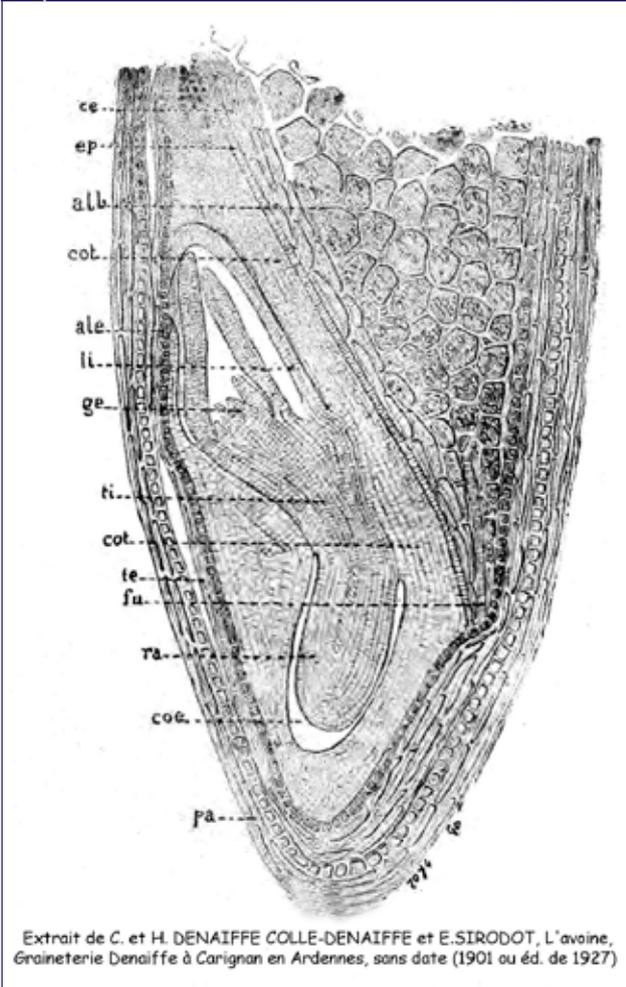
Extrait de J.C BARLERIN, *Le pelage de l'avoine*, dans *Les industries de premières transformations des céréales*, éd. Lavoisier, 1998

**Detail divers produit d'avoine**



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

**Coupe de l'avoine**



Extrait de C. et H. DENAÏFFE COLLE-DENAÏFFE et E. SIRODOT, *L'avoine*, Graineterie Denaïffe à Carignan en Ardennes, sans date (1901 ou éd. de 1927)

faciles à digérer pour les estomacs fragiles, de très bonnes teneurs en vitamines, voilà un bilan nutritif dont il faut essayer de tirer parti. Pas certain que ce soit en pain, mais comme c'est lui qui nous concerne, examinons en échange d'expérience où il y a lieu d'être attentif.

On trouvera difficilement de la farine d'avoine, mais le flocon d'avoine est lui bien présent sur le marché. Il est normalement décortiqué, aplati et cuit à la vapeur. Faire tremper ce flocon afin de le ramollir et le mélanger aux autres farines n'est pas compliqué.

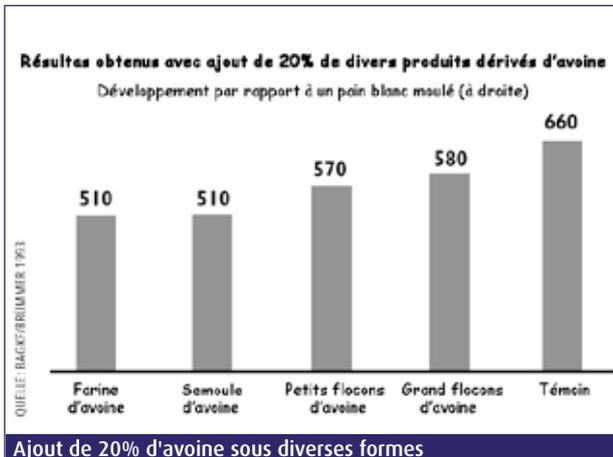
La farine d'avoine risque d'être un peu toastée si l'on utilise l'ancien procédé de séchage. Ce sont surtout les marchés allemands et du nord de l'Europe qui se sont intéressés aux fibres liquides de l'avoine permettant d'améliorer le transit intestinal avec des fibres solubles, ce qui est rare en céréales et permet de moins irriter le colon (maladie de Crohn, par exemple). Un outillage s'est mis en place pour retirer et commercialiser, à part, les fibres d'avoine.

Si l'avoine ne réussit pas bien en panification, c'est probablement à cause de sa teneur en matières grasses au moins trois fois supérieure à celle du blé tendre.

On remarque qu'avec une dose progressive d'ajout de farine d'avoine, la mie s'appesantit et devient plus compacte. Il semble en effet que la matière grasse alourdit l'aspect de la mie, si elle n'est pas émulsifiée ou hydrophile, ou encore si elle est à trop longues chaînes, ce qui est peut-être le cas des matières grasses de l'avoine.

La solution flocons pré-trempés faisant comme un lait d'avoine est le meilleur type de remplacement

<sup>6</sup> Stéphane NERON, *Les lipases*, Cours de licence professionnelle Industries des céréales, Conservatoire National des Arts et Métiers, Chaire de biochimie industrielle et agro-alimentaire, 2009-2010, p. 5.



de la farine d'avoine en panification. Les flocons étant de l'avoine décortiqué et aplati puis cuit à la vapeur (95°C) afin d'inactiver les lipases qui risquent de faire rancir le gras de l'avoine. Ils peuvent passer entre deux cylindres chromés chauffés. Ils seront ensuite séchés et conditionnés.

Par rapport à la mie de pain de froment moulu témoin et à raison de 20% d'ajout, le flocon d'avoine est moins pénalisant dans l'effet de tassement de la mie (88% du témoin), que l'incorporation de farine ou semoule d'avoine (77% de la hauteur de mie du pain témoin). Sachez, pour ne pas vous en étonner, que la fermentation au levain de l'avoine conduit à des odeurs de pet de cheval.

Avec l'avoine, on aurait déjà pu entrer dans la partie des farines sans gluten, mais voilà tous les comités scientifiques des associations de malades cœliaques qui régissent ce point ne sont pas d'accord.

Au Nord de l'Europe, l'avoine est parfois acceptée, cela a fait l'objet d'une longue révision au niveau intolérance suite à des enquêtes finlandaises et irlandaises de 1995, mais on n'ose pas trancher sur le sujet dans les congrès internationaux PROLAMIN (congrès des sociétés cœliaques) suite aux contradictions biochimiques et médicales. Sous le prétexte de potentialité de contamination croisée apportée par le fait que l'avoine suit souvent le blé dans les rotations, les 20 ppm (0,02 gramme au kilo) qui sont la norme à ne pas dépasser pour les cœliaques risquent trop vite d'être atteints. L'interdit demeure pour cette raison chez les enfants, quant aux adultes, ils décident en fonction de leur sensibilité. En 2004, une étude suédoise d'un an sur une population cœliaque jeune consommant jusqu'à cinquante grammes d'avoine par jour n'a pas trouvé d'effets négatifs.

**AVIS A LA CULTURE**

Pour améliorer les récoltes de céréales en général, et surtout pour obtenir un rendement supérieur et, en même temps, une garantie dans la mesure du possible contre la VERBEE, o fléau des récoltes dans les années humides, il est nécessaire de compléter les semences ordinaires par des semences sélectionnées et cultivées spécialement dans les hautes latitudes du nord de la Suède et de l'Ecosse, dans le but de produire des récoltes exceptionnelles sous un climat plus clémente. Ces résultats tant recherchés sont atteints dans la mesure du possible par

- 1° Les AVOINES BOREALES LIGOWE et JAUNE du nord de la Suède;
- 2° Les AVOINES "GEANTES" NOIRES et BLANCHES du nord de l'Ecosse;
- 3° Les ORGES "CHEVALIERS" du nord de l'Angleterre;
- 4° Le BLE A TETE CARREE de l'Ecosse méridionale.

Pour tous renseignements, prix, etc.  
S'adresser à O. JOERISSEN, Machines Agricoles, 27, boulevard Pasteur, PARIS (XV)

Publicité de 1909 extraite du site <http://moulin.chauffour.free.fr/>

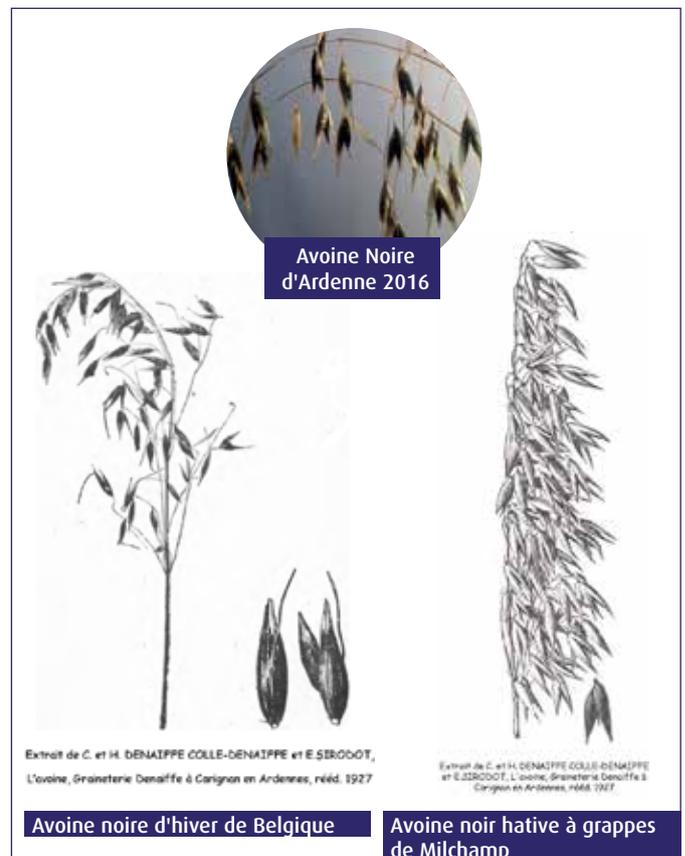
Pub avoine du Nord

**Voici les divers noms qu'elle porte dans les principales langues**

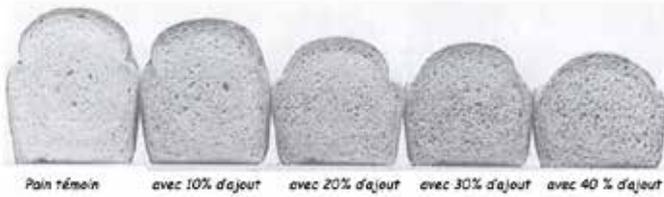
Latin: <i>Avena</i> .	Japonais: <i>Eubaku</i> .
Allemand: <i>Hafer</i> .	Norvégien: <i>Harre</i> .
Anglais: <i>Oat</i> .	Polonais: <i>Owies</i> .
Breton: <i>Kerch</i> .	Portugais: <i>Veia</i> .
Danois: <i>Harre</i> .	Roumain: <i>Ocesul</i> .
Espagnol: <i>Avena</i> .	Russe: <i>Ovesa</i> .
Flamand: <i>Haver</i> .	Serbe: <i>Ovas</i> .
Hollandais: <i>Haver</i> .	Suédois: <i>Hafer</i> .
Hongrois: <i>Zab</i> .	Turc: <i>Iontaf</i> .
Italien: <i>Veua</i> .	

Extrait de C. et H. DENAÏFFE COLLE-DENAÏFFE et E.SIRODOT,  
L'avoine,  
Graineterie DenaiFFE à Carignan en Ardennes, 1901, rééd. 1927

Les noms de l'avoine



<sup>7</sup> Freddy VANDER LINDEN, p. 7.  
<sup>8</sup> GUT Fondation, mai 2004.



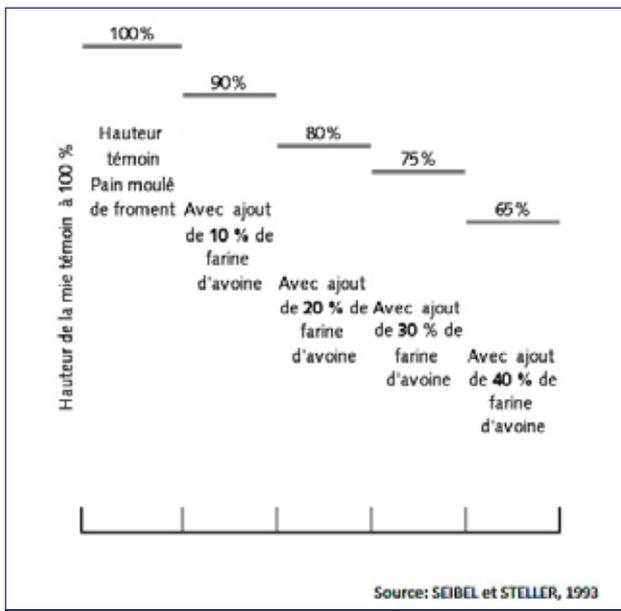
Extrait de Speis- und Schälgetreide(-Céréales vêtues & nues) sous la direction de W. SEIBEL et W. STELLER, éd. Behr, 1993

**Influence de la farine d'avoine sur le pain moulé**

C'est la norme du *Codex Alimentarius* pour l'appellation « sans gluten » qui régit ceux qui doivent l'éviter, mais elle s'applique de facto, et un peu trop vite à mes yeux, aux sensibilités au gluten non cœliaques.

Alors si l'on est dans la position de conseil scientifique ou médical et que l'on est appelé à rassurer, il est normal que ces conseiller(e)s prennent moins de risques en n'autorisant pas l'avoine par exemple. Dans le doute, ils s'abstiennent. Notez qu'il existe de l'avoine sur le marché, certifié comme ayant moins de 0,02 gramme de gluten, me disait Pierre, boulanger sans gluten près de Theux.

Avec cette norme qui régit l'appellation de « sans gluten », il est pratiquement impossible dans un moulin et/ou une boulangerie travaillant les pains sans gluten et les autres pains (même bio, artisanale et de tradition)



**Hauteur de mie et ajout avoine**



**Avoine panache du Roy**

d'assurer que l'on ne dépasse pas ces 0,02 gramme au kilo. Avant juillet 2008, la norme était de 0,2 gramme, soit dix fois plus. D'où ces communications des sociétés regroupant les malades cœliaques de ne plus faire confiance aux boulangeries artisanales pour le pain sans gluten.

Et on ne peut pas être ordonné prêtre catholique suivant l'interprétation du droit canonique faite fin des années 1980 par le préfet de la congrégation pour la doctrine de la foi, le cardinal Joseph Ratzinger qui allait devenir le pape Benoit XVI en avril 2005, puisque les prêtres cœliaques ne peuvent pas communier. Pour les responsables du Vatican et au moins depuis Saint Thomas d'Aquin au XIII<sup>e</sup> siècle lorsque la partie farineuse passant dans le fer à cuire n'est pas du froment, elle n'est plus une hostie pouvant être consacrée.

Le pain azyme consacré, (l'hostie), est en effet confectionné avec des farines riches en gluten et le seuil de 0,02 gramme est ainsi facilement atteint.

Le pain dit sans gluten est donc une option aux contraintes légiférées difficilement réalisables. Les premières enquêtes qui mettent en doute l'évolution des critères de la sélection des protéines du blé n'ont été que faiblement prises en compte.

Comme cette enquête de l'équipe de Hetty Van den Broeck, qui a comparé la présence d'une fraction (épitope GliA α 9) des protéines de gluten « toxiques » dans les variétés de blés modernes et anciens. Elle a été tout de suite été contre-argumentée. Notez que cette fraction protéique énoncée ici est encore différente de la présence de gluténines à haut moléculaires.

● M. Dewalque

<sup>9</sup> S.KAPLAN, *Pour le pain*, édition Fayard, 2020, p.211 - 229.

<sup>10</sup> Cathy REMILLEUX-RAST de l'ADIAG (Association des intolérants au gluten), diapo 24.

<sup>11</sup> Revue, *Cœliac Info* n° 4, de la (SBMC) Soc. belge de malades coeliaque, 1995, p. 5.

<sup>12</sup> BERTRAND Aliéonor, (petite-fille de Raymond GEOFFROY), *Le blé des physiocrates. Contribution à l'histoire politique de l'ontologie végétale*, revue « Cahiers philosophiques », 1. n°152, 2018, p.33.

<sup>13</sup> Revues *Cœliac Info* n°4 de 1988, p.13, revue n°2, p.5 & 6, revue n°3, p.8, revue n°4, p.9 de 1989 et revue n°4 de 1990, p.15.

<sup>14</sup> Hetty VAN DEN BROECK, et coll., *Présence of celiac disease epitopes in modern and old hexaploid wheat varieties : wheat breeding may have contributed to increased prevalence of celiac disease*, publié dans la revue *Theorie Applied Genetique*, 120, 2010, p. 1527-1539.



# Programmation du trophée Wanet et du concours Meilleur artisan boulanger-pâtissier

La commission composée de la fédération francophone de la boulangerie-pâtisserie, de l'IFAPME et d'ALIMENTO a programmé le TROPHÉE WANET comme suit :

- Inscription au concours pour le 1<sup>er</sup> décembre 2021
- Pré-sélection en pâtisserie février 2022, lieu en fonction des inscriptions.
- Finale en boulangerie le 10 mai 2022 à LIBRAMONT
- Toutes les écoles et tous les centres de formation vont recevoir un courrier fin octobre avec le règlement du concours

La commission a également décidé l'organisation du concours **du Meilleur Artisan Boulanger-Pâtissier** en février 2022.

Le gagnant 2019



Trophée  
Wanet



FÉDÉRATION FRANCOPHONE  
DE LA

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

# Quelques petits gestes

## pour lutter contre le réchauffement climatique au quotidien

Nous avons subi des inondations effroyables et le réchauffement climatique en est une des causes.

Voici une liste de petits gestes pour apporter sa pierre à l'édifice, car chaque petit geste compte. Ne baissons pas les bras, il est encore temps d'agir au quotidien.

Il y a évidemment les gestes évidents comme trier ses déchets, manger local, mettre du double vitrage, etc.

Mais vous trouverez ci-dessous des astuces que vous ne connaissez peut-être pas.

### REMPLEZ VOS LAMPES PAR DES AMPOULES À BASSE CONSOMMATION

Une ampoule «basse consommation», également connue sous le nom de lampe fluo compacte, consomme 5 fois moins d'énergie qu'une ampoule classique.

### CHAUFFEZ VOS PIÈCES AVEC UN THERMOSTAT CONNECTÉ

Cette méthode vous permettra de conserver une température ambiante et donc de réduire votre facture énergétique de 5% à 25%.

### CHOISISSEZ DES APPAREILS ÉCO ÉNERGÉTIQUES LORS DE VOS ACHATS

Un lave-linge de classe A consomme jusqu'à trois fois moins d'électricité qu'un appareil de classe C.

### RANGEZ VOTRE FRIGO

Un frigo ordonné permet à l'air froid de circuler correctement. Autrement, l'appareil redoublera d'efforts pour apporter de la fraîcheur aux aliments, ce qui augmentera sa dépense énergétique.

### ENVELOPPEZ VOTRE CHAUFFE-EAU DANS UNE COUVERTURE ISOLANTE

Isoler votre chauffe-eau permet de protéger ses parois et d'éviter les pertes de chaleur, surtout si le contenant est situé dans une pièce froide comme une buanderie ou un garage. Un moyen efficace de faire des économies sur votre consommation d'eau chaude.

### DÉBRANCHEZ RÉGULIÈREMENT VOS RÉFRIGÉRATEURS ET CONGÉLATEURS

Une couche de 4 mm de givre double la consommation d'électricité. D'où l'intérêt de dégivrer vos appareils environ une fois tous les trois mois.

### COUVREZ VOS CASSEROLES QUAND VOUS CUISEZ

Vos aliments cuiront plus vite et vous limiterez vos dépenses énergétiques. L'idéal reste d'utiliser une marmite à vapeur.

### NE LAISSEZ PAS COULER L'EAU INUTILEMENT

Coupez l'eau de la douche quand vous vous appliquez du shampoing. Équipez-vous d'un pommeau de douche muni d'un stop eau pour maintenir la température de votre eau.

Fermez le robinet quand vous vous brossez les dents. Economie : 24 litres d'eau potable par jour.

Limitez les bains : une douche de 4 à 5 minutes consomme de 30 à 80 litres d'eau ; un bain, jusqu'à 200 litres !

### OPTIMISEZ VOS LESSIVES

Si votre lave-linge n'est pas totalement rempli mais que vous souhaitez quand même le lancer, pas la peine de mettre des tonnes de lessive : une petite dose suffit. Évitez également les températures trop élevées : laver vos vêtements à 30 degrés devrait faire disparaître les taches sans problème.



### ÉVITEZ LE SÈCHE-LINGE EN ÉTÉ

Pourquoi utiliser une machine quand on peut faire sécher son linge à l'air libre? C'est certes un peu plus long, mais cela consomme moins d'énergie.

### ACHETEZ LES CHOSES EN GRAND

Saviez-vous que la fabrication d'une bouteille de 1,5 litre nécessite moins d'énergie et produit moins de déchets que pour trois bouteilles de 0,5 litre ? Alors, la prochaine fois, laissez tomber les petites bouteilles d'eau qui sont certes très pratiques, mais pas franchement écologiques.

### PRÉFÉREZ LES ALIMENTS FRAIS AUX SURGELÉS

Bien pratiques quand on a la flemme de cuisiner, les plats surgelés nécessitent cependant une grosse dépense énergétique pour être produits (environ 10 fois plus importante que pour les produits frais).

### TROQUEZ !

Vous ne voulez plus de ces vêtements ou vous cherchez à vous débarrasser de vos livres ? Optez pour le troc ou le don. Ces objets intéresseront certainement d'autres personnes, et cela vous évitera de les jeter.

### BANNISSEZ LES PRODUITS QUI CONTIENNENT DE L'HUILE DE PALME

Pâtes à tartiner, chips, margarines, plats cuisinés, biscuits, soupes, céréales du petit-déjeuner... On en trouve un peu partout sur le marché industriel. Or, on sait que cet ingrédient entraîne de vastes déforestations à travers le monde.

### IMPRIMEZ VOS DOCUMENTS EN RECTO-VERSO

Une astuce à laquelle on ne pense pas toujours, mais qui permet de faire des économies considérables de papier.

### CONSERVEZ LE PAPIER

Cette page que vous avez imprimée ne vous sert finalement à rien ? Au lieu de la jeter, remettez-la plutôt dans l'imprimante.

### JARDINEZ NATUREL

On abandonne l'usage des produits phytosanitaires (insecticides, herbicides, fongicides) qui polluent fortement.

### PROFITEZ DE LA PLUIE

Elle est sans chlore ni calcaire, et à température ambiante : récupérez-la pour arroser vos plantes !

### CONSERVEZ AUTREMENT

Des boîtes de conservation plutôt que d'innombrables rouleaux de papier alu.

### OUBLIEZ LA VOITURE POUR LES PETITS TRAJETS

Le premier kilomètre pollue deux fois plus, car le moteur démarre à froid.

### DITES NON AUX BOMBES

Aérosols et parfums d'ambiance. Et leur préférer l'encens aux plantes.

### RÉDUISEZ LES DOSES

Pour ne pas surcharger nos cours d'eau en agents chimiques, on divise les quantités par deux : lessive, détergent, produit vaisselle, shampooing, gel douche, dentifrice...



# Les plus-values

## ou avantages concurrentiels en marketing

Vous avez pu lire dans ce moniteur que M. Mattart, Directeur général de l'Apaq-W, parle d'avantage concurrentiel. Voici quelques informations utiles sur ce concept.

Grâce à une stratégie de plus-value, les produits ou les services sont chargés de valeurs complémentaires, ce qui génère, d'une part, une différenciation par rapport aux offres concurrentes et, d'autre part, de précieux avantages pour la clientèle. Les plus-values constituent ainsi une alternative aux remises, car le critère de décision du prix perd en importance grâce à elles.

### ADAPTER LES PLUS-VALUES AU CLIENT

Les plus-values doivent être concrètes, tangibles et surtout importantes pour le client. Lors du dialogue avec le client, il s'agit d'identifier ce qui est vraiment important pour lui. C'est sur cette base que des offres peuvent être façonnées en vue d'apporter une véritable plus-value au client, pour laquelle il sera prêt à payer un prix équitable. Les plus-values peuvent être créées autour du produit (recette unique, packaging unique, etc), mais peuvent également prendre la forme de prestations complémentaires, comme une livraison à domicile, un service particulièrement chaleureux, un grand parking, etc.

L'idéal est que les clients se disent « je vais à cette boulangerie-pâtisserie car ils sont les seuls à faire des éclairs à la fraise, ou les seuls de mon quartier à avoir un parking, ou les seuls à accepter de me livrer quand je suis malade, etc. ».

### LES PLUS-VALUES PEUVENT PRENDRE DES FORMES DIVERSIFIÉES

Il suffit souvent d'accorder de petits extras utiles qui surprennent agréablement le client et le motivent à acheter chez un fournisseur particulier et à lui conserver sa fidélité parce qu'il se sent reconnu dans ses besoins et estimé.

Voici quelques idées :

- Aire de jeux pour enfants pour ceux qui ont un salon de thé
- Service de livraison à domicile
- Fabrications spéciales et personnalisées

- Conseils sur place
- Evénements réguliers pour clients
- Prix attractifs
- Packagings originaux
- Pains ou pâtisseries pour les allergiques
- Approche solidaire (à l'achat d'un gâteau, x € reversés aux sinistrés) ou écologique (autocollant « Ici, nous produisons artisanalement avec des matières premières issues des circuits courts »).

### LES FACTEURS DE SUCCÈS QUI REPRÉSENTENT VOTRE OU VOS AVANTAGES CONCURRENTIELS

**Apparence** Impression produite par le magasin, les équipements, le personnel et les moyens de communication

**Fiabilité** Capacité à remplir en temps et en heure les promesses de service

**Amabilité** Disposition à toujours montrer au client amabilité et attention

**Orientation client** Disposition à aider le client et à lui offrir un service rapide

**Crédibilité** Authenticité, fiabilité, honnêteté

**Transparence** Clarté sur ce que le client est en droit d'attendre, en particulier en matière de composition des produits, etc

### LES PLUS-VALUES CONSTITUENT UNE ORIENTATION STRATÉGIQUE

La valeur d'une entreprise ne se reflète pas uniquement dans le bilan, mais notamment dans des actifs immatériels, comme la capacité d'innovation, la qualité des collaborateurs, l'ambiance de travail, la culture d'entreprise, l'accès au savoir-faire, les relations avec la clientèle, les réseaux et l'image de marque.

Le client constitue toujours la priorité.

● Fl de Thier



## Les trois meilleurs

# chocolatiers belges selon Gault&Millau

Pour la sixième fois, Gault&Millau présente sa sélection des meilleurs chocolatiers dans son guide annuel des chocolatiers et couronne ses chocolatiers de l'année par région.

À l'occasion de la présentation de la 6<sup>e</sup> édition du guide des chocolatiers Gault&Millau au palais 12 sur le site du Heysel à Bruxelles, Jannes Deduytschaever (Gand), Bernard Schobbens (Chaumont-Gistoux) et Vanessa Renard (Etterbeek) ont été couronnés chocolatiers de l'année 2022, pour respectivement la Flandre, la Wallonie et la région de Bruxelles-Capitale.

Le prix de la " Découverte de l'année " a de plus été attribué à Xocolate, une enseigne située en région bruxelloise.

Cette édition du guide compte 80 pages. Elle présente 114 chocolatiers de Belgique et du Grand-Duché de Luxembourg, soit plus de 155 adresses de magasin. Les dégustations pour arriver à cette sélection ont été effectuées à l'aveugle.

Le chocolatier **Jannes Deduytschaever** a fait ses armes auprès de grands maîtres tels que David Maenhout du Chocolatier M à Knokke et Joost Arijns à Gand. Il endosse une approche artisanale, laissant les matières premières parler d'elles-mêmes, tant dans leur simplicité que dans leur complexité. Il a ouvert sa propre enseigne en 2020.

Lassée par une carrière dans le secteur financier, **Vanessa Renard** a ouvert fin 2018 une boutique-atelier au cœur d'Etterbeek. Elle travaille avec un chocolat biologique et équitable, en provenance du Pérou, d'Haïti ou de Madagascar. Elle aime jouer avec les épices.

Le wallon **Bernard Schobbens** est aussi devenu chocolatier après une reconversion professionnelle. Il travaillait dans le secteur des télécommunications lorsqu'il a découvert ce métier au cours d'un atelier. Il s'est ensuite formé chez Jérôme Grimonpon et Jean-



Sébastien Jonné à L'Alchimie du Chocolat. Il a ouvert sa propre boutique-atelier fin 2017. Il y confectionne des chocolats faits maison à partir d'ingrédients naturels et de qualité.

Derrière l'enseigne Xocolate implantée à Schaerbeek, il y a **Xavier Declercq**, qui compte 33 ans de carrière dans la solidarité internationale et la coopération au développement. Depuis 2019, il fabrique dans son atelier des chocolats biologiques et équitables avec du cacao haïtien grand cru de la coopérative Feccano.

Source : 7sur7, Cci Mag, Vivacité

# SOLIDARITÉ BOULANGÈRE

## Génial du bon pain à Angleur...en attendant !

En accord avec les boulangers sinistrés d'Angleur, en attente de leur réouverture, l'Union des Boulangers-Pâtisseries de Liège, en collaboration avec Clémence Lambinon (Les Pains Suspendus) et la Maison de la Laïcité, est présent un magasin mobile place Andréa Jadoule ; magasin mobile que nous sommes allés quérir à Gosselies, aimablement prêté par l'entreprise Bruyette jusqu'à la mi-octobre.

L'échoppe temporaire, qui propose du (bon) pain frais et des pâtisseries, est ouverte du mardi au vendredi place Andréa-Jadoulle de 8h30 à 15h.



Sylvie Knuts compagne de Thierry Radermecker s'occupe de ce magasin atypique. Elle travaille en partie avec la Maison de la Laïcité d'Angleur qui lui a demandé si elle pouvait livrer du pain de qualité. Ses boutiques se situent à Clavier et à Seraing. Désormais, on y produit plus de pains afin de nourrir les Angleurois.

Dès le premier jour, une file de gens soulagés s'est établie et le succès ne s'est plus démenti. La satisfaction des Angleurois est palpable et reflète la satisfaction de retrouver du pain artisanal et une variété de produits de gourmandise et de plaisir. Ce qui est une nécessité dans ce contexte cataclysmique, d'où les plus monstrueux amas de décombres ont cependant été enlevés, mais dont les voiries et les immeubles encore debout présentent de multiples séquelles..., sans parler des intérieurs !

Quelques habitants repartent avec leur baguette ou leur chausson aux pommes, sourire aux lèvres. Le métier de boulangère ne se limite pas à vendre des pâtisseries. " Pouvoir écouter les sinistrés, c'est aussi notre rôle. En tant qu'artisan



et à la différence d'un distributeur automatique, on doit apporter une écoute, un sourire, un service », certifie Sylvie Knuts.

Cette dernière ajoute que cette initiative donne de l'espoir aux gens et que ça donne l'impression que la vie reprend.

« C'est fatiguant mais tellement enrichissant et valorisant. Les clients sont toujours contents et ne sont pas avares de compliments ».

« C'est en solidarité avec nos trois confrères qui ont dû stopper leur activité à cause des inondations », explique Thierry Radermecker vice-président de la Fédération des patrons boulangers de Liège. « Nous avons été contactés par la Maison de la Laïcité, installée sur la place, qui nous relayait le besoin des habitants. Et c'est grâce à Clémence Lambinon que nous avons pu mettre en route cette initiative. »

Nous aurions ardemment désiré reproduire cette initiative plus avant dans la vallée, mais les difficultés techniques sont assez considérables.



Nous espérons cependant que l'opération « Pains Suspendus » avec les Associations solidaires, en pleine activité, y apporte une aide substantielle et que l'appel lancé par l'Échevinat du Commerce de Liège aura reçu des réponses favorables dans le but de créer des emplacements temporaires de vente de produits de boulangerie tels que nous l'avons fait.

Notre souci à présent est d'envisager la poursuite de notre aide après la mi-octobre, sans le magasin mobile... ? Et ce, pendant deux à trois mois...

Toute suggestion est la bienvenue.

● Henri LEONARD avec l'aide de FI de Thier

# BAGUÉPI TRADITION PRESTIGE

CERES A LE PLAISIR DE  
VOUS PRÉSENTER  
BAGUÉPI TRADITION PRESTIGE

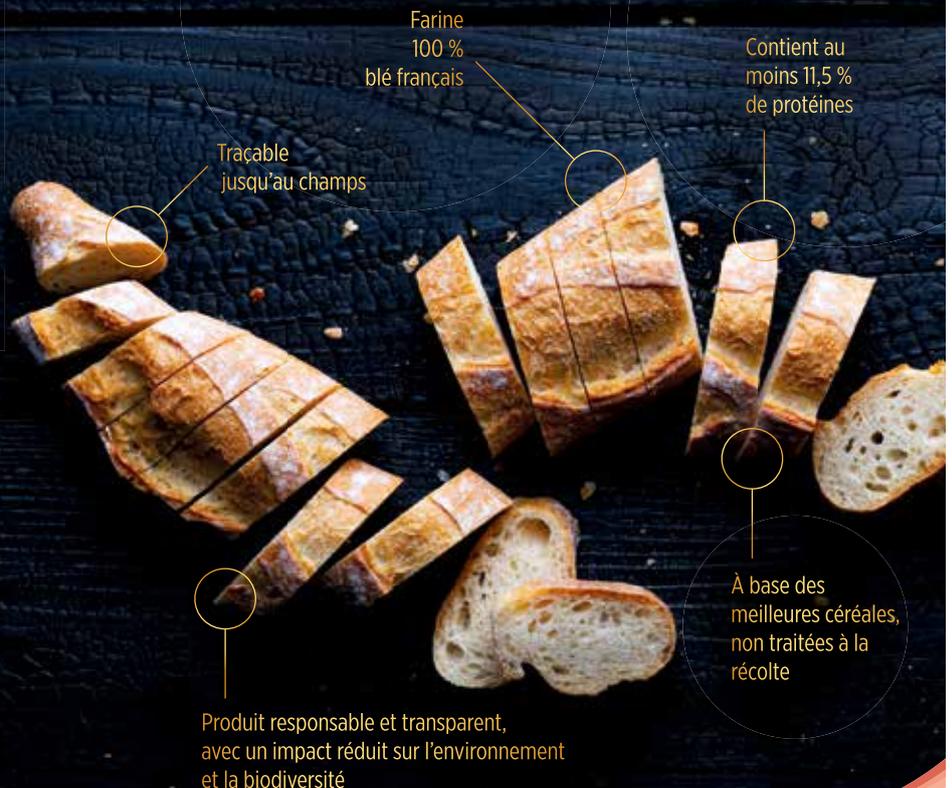
Et cerise sur le gâteau, elle a obtenu le Label Rouge, une certification française imposant des contrôles rigoureux pour garantir l'authenticité, le savoir-faire et une qualité supérieure.

Craquez pour cette baguette craquante.  
Commandez-la sans attendre !  
Vos clients vous remercieront !

Et si vous voulez en savoir plus, contactez-nous !



Le Label Rouge s'applique uniquement sur la farine, pas sur la baguette.



# La Charte Saint Honoré en Projet International

La charte Saint Honoré est une association française pour la défense et la promotion de la boulangerie artisanale où tout est fabriqué maison. Elle a ses ambassadeurs à travers le monde.

« L'union fait la force », telle est la devise de notre pays, c'est pourquoi j'ai répondu à l'appel à projet de David Fèvre, Artisan Boulanger Pâtissier St Honoré, et membre actif du Comité de la Charte St Honoré.

L'ambassadeur de la Charte au Togo en concertation avec David Fèvre, ont créé une fête du pain comme elle se fait dans l'hexagone.

Suite à cette expérience et aux divers échanges sur les méthodes de fabrication, les farines employées en Europe, Marcel, l'ambassadeur du Togo a décidé de créer un centre d'apprentissage dans son pays, celui-ci est parrainé par la Charte St Honoré Française.

David a proposé de lancer un appel à la récupération de matériel de boulangerie d'occasion (four annulaire, four rotatif, laminoir, trancheuse, batteur, etc.).

A la demande de la France, l'appel fut relayé en Belgique, et deux batteurs d'occasion ont été offerts par la boulangerie Éric Liégeois.



David Fèvre boulanger dans les Deux-Sèvres et Matousala Vitalite « Pascal »

C'est fin août que le matériel a été acheminé de France en passant par notre pays (à Anvers) pour être chargé dans un conteneur vers le Togo où il arrivera fin septembre.

L'Ambassade de La Charte St Honoré d'Allemagne a elle aussi répondu à l'appel et à la coopération au projet.

[www.maboulangerieartisanale.fr/la-charte-st-honore/](http://www.maboulangerieartisanale.fr/la-charte-st-honore/)

**Patrick Lust**

Ambassade Charte St Honoré Belgique  
70, Chemin du Stoquoi - 7822 Meslin L'Évêque  
lustpatrick@hotmail.com | 0495/513591



Déchargement du four annulaire du camion



Jacques Cherel, boulanger en Bretagne, a offert une diviseuse et une allongeuse à baguette



L'équipe en charge du chargement du conteneur à Anvers





# Nos futurs ouvriers seront-ils désormais allochtones donc venus d'ailleurs ?

**Bien entendu, il s'agit là d'un raccourci, mais ayons enfin le courage de dénoncer la situation !**

Les jeunes ne veulent plus de notre beau métier, c'est une évidence. Et leurs arguments ne sont pas tous inexacts. Mais, bon sang, pourquoi alors suivre des cours, des formations en école ou en IFAPME ?

Vous cherchez un ouvrier ? C'est parti : annonces dans les « toutes boîtes », dans la presse quotidienne, sur les réseaux virtuels, coups de fil ou mails au Forem, vous serez toujours dans une impasse, attendant un improbable miracle. Les candidats sont perpétuellement aux abonnés absents.

Et notre secteur n'est pas le seul « impacté » (le terme est « tendance »).

Poser la question, c'est y répondre mais les sacro-saints et hypocrites "politiquement corrects" nous empêchent de proclamer tout haut ce qu'une majorité pense tout bas, hélas.

Alors, oui... Comme à la fin du second conflit mondial, allons-nous devoir faire appel aux travailleurs étrangers pour remplacer nos « vaillants » compatriotes, comme le firent nos anciens ?

Les plus âgés se souviendront de ces Italiens auxquels notre pays a fait appel pour descendre souvent plus de mille mètres sous terre pour accéder aux fonds de nos mines de charbon ou encore pour aller travailler aux pieds des hauts-fourneaux.

« Il n'y a pas de sot métier, mais il y a ceux que l'on laisse faire aux autres » me répétait souvent l'un de mes vieux amis. Et nos jeunes ne sont pas les seuls coupables car leurs aînés, eux aussi, furent nos ateliers pour dénicher un « ersatz » d'emploi pour lequel ils ne sont pas qualifiés.

Alors, que faire ? Car nous ne sommes plus un secteur en difficulté : nous sommes devenus à ce sujet un secteur en réelle DÉTRESSE, à la grande joie de « poids lourds » où l'on ne cuit plus aucun produit ! Le « bake off » y est la panacée. Du personnel non qualifié réchauffe des produits congelés en provenance de pays tiers (non UE)

où la main d'œuvre y travaille à des prix inqualifiables et justifiant les faibles coûts unitaires.

Il n'y a pas 44 solutions !

Soit nos autorités encouragent (et de manière significative) le personnel par le biais de subsides, d'abattements fiscaux et/ou sociaux, de primes ou que sais-je ? Les solutions existent mais quid de la volonté ?

Soit on négocie l'immigration de travailleurs qualifiés et volontaires... et Dieu sait s'il y en a, et partout !

J'espère ne pas avoir hurlé dans un profond désert... À eux de jouer et de manière responsable !

● Daniel SORET



Quelques conseils pour

# prévenir Alzheimer

**Nous savons tous que cette horrible maladie évolutive détruit la mémoire et d'autres fonctions mentales importantes.**

Les connexions neuronales et les neurones mêmes se dégradent et meurent, ce qui se traduit par une destruction de la mémoire et d'autres fonctions mentales importantes.

Les principaux symptômes sont des pertes de mémoire et un état de confusion mentale.

Aucun traitement ne permet de guérir la maladie, mais des médicaments et des stratégies de gestion des symptômes peuvent soulager provisoirement ces derniers.

Il est possible de prévenir et/ou de retarder l'apparition de la maladie d'Alzheimer en suivant quelques règles hygiéno-diététiques.

## EN VOICI QUELQUES-UNES

### Bouger

La pratique d'une activité physique régulière stimule la circulation sanguine, y compris dans le cerveau. Des études scientifiques ont montré que l'exercice physique intense au quotidien, à raison de 30 minutes, stimulait la formation de nouveaux neurones, ce qui permettrait de ralentir le déclin cognitif.

### Faire des cures de vitamine D

Une étude toulousaine a mis en évidence que les femmes de plus de 80 ans ayant des apports alimentaires en vitamine D importants ont 4 fois moins de risques de développer la maladie d'Alzheimer que les autres. S'exposer régulièrement au soleil, ou du moins, à la lumière du jour, pour favoriser la synthèse de la vitamine D est donc un bon moyen de prévenir la maladie d'Alzheimer.





### Consommer des omega-3

D'après les chercheurs d'une université de Boston, les personnes qui ont le plus d'omega-3 dans le sang ont un risque de développer la maladie d'Alzheimer plus faible de 47 %. Pour avoir de bons apports en omega-3, la consommation de poissons gras à raison de 3 portions par semaine en privilégiant les petits (maquereaux, sardines, anchois, etc.) est recommandée. Il faut en revanche, éviter les gros poissons qui contiennent des métaux lourds.

### Stimuler son cerveau

Pratiquer une activité stimulante et faire fonctionner son cerveau permettrait de ralentir l'apparition de la maladie d'Alzheimer. Apprendre une nouvelle langue, se forcer à retenir des numéros de téléphone même s'ils sont enregistrés dans notre répertoire, lire, etc. tous ces moyens permettent d'entretenir la bonne santé du cerveau.

### Mettre la cannelle au menu

Une étude publiée dans une revue médicale sur la maladie d'Alzheimer a récemment conclu que la cannelle pourrait ralentir l'apparition de la maladie d'Alzheimer. La cannelle contient de l'aldéhyde cinnamique, une molécule qui empêche certaines protéines de s'agréger entre elles et de former du stress oxydatif prévenant ainsi la dégénérescence du cerveau.

Et la cannelle, vous pouvez en faire profiter votre clientèle ! Et la tenir au courant...

### Boire du café

Le café pourrait réduire de 20 % le risque de maladie d'Alzheimer. La quantité optimale pour obtenir un effet protecteur est de 3 à 5 tasses par jour. Au-delà, les effets du café sur la santé sont délétères.

### Augmenter sa consommation de légumes verts

Une consommation régulière de légumes verts préserverait les fonctions intellectuelles et le bon fonctionnement du cerveau. Les légumes verts contiennent une quantité non négligeable de vitamine B9, laquelle joue un rôle important au niveau du cerveau, ce qui permettrait de ralentir la maladie d'Alzheimer.

### Soigner son hypertension

L'hypertension artérielle est un des facteurs favorisants de la maladie d'Alzheimer. Une tension artérielle élevée multiplie par 6 le risque d'en être atteint. Une étude montre que des personnes hypertendues voient leur risque de survenue d'une démence diminuer de 5 % lorsqu'elles suivent un traitement pour lutter contre l'hypertension.

### Avoir une vie sociale

Avoir des relations sociales stimulantes permettent de maintenir le cerveau en bonne santé. Passer du bon temps en famille ou entre amis, participer à des clubs, avoir une vie associative, l'essentiel est de choisir des activités qui ont du sens pour soi avec des personnes que l'on apprécie.

### Garder la ligne

Les personnes touchées par la maladie d'Alzheimer ont un poids significativement plus élevé que la population moyenne. Lorsque l'IMC augmente d'un point, le risque de la maladie d'Alzheimer augmenterait ainsi de 36 %. Afin de prévenir la maladie d'Alzheimer, et d'autres maladies, maintenir un poids de forme semble donc indispensable.

● FI de Thier

Sources : journal de la médecine, passeportsanté.

# Le Moniteur

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

**Vous avez une idée d'article  
pour le Moniteur ?**

**Une information insolite, utile,  
une expérience à partager ?**

**Merci de contacter**

**Florence de Thier au 0485 164 936**

**ou sur [florence@2thier.com](mailto:florence@2thier.com)**

## Beco®

## ATELIERS HYGIÉNIQUES

Installations neuves - Rénovation

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



**PANELCO sprl**

Tél. 055/38.51.33 • Fax 055/38.51.34 • [info@becopanel.be](mailto:info@becopanel.be)

[www.becopanel.be](http://www.becopanel.be)

## 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](mailto:info@deweco.be) | [deweco.be](http://deweco.be)

**DEWECO**  
FLOOR SOLUTIONS



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

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

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

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

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

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

***Pensez à vous affilier et à cotiser !***

### Liste des présidents par province

Monsieur DENONCIN Albert,  
province de Luxembourg.

Tél. : 0477/41.91.52

Mail : a.denoncin@skynet.be

Monsieur LEONARD Henri,  
province de Liège.

Tél. : 04/351.76.46

Mail : henri.leonard@longdoz.be

Monsieur LEFRANC Frédéric,  
province de NAMUR.

Tél. : 081/43.35.99

Mail : fredval.lefranc@live.fr

Monsieur VANDERAUWERA José,  
province du HAINAUT.

Tél. : 0496 33 05 79

Mail : josé.vanderauwera@gmail.com

Brabant Wallon.

Tél. : 02/469.12.22

Mail : info@ffrboulpat.be.

Monsieur LARDENNOIS André,  
BRUXELLES.

Tél. : 02/660.56.07

Mail : lardennois.a@gmail.com