

Le Moniteur

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

bpost

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

Bulletin mensuel
39^e année
Septembre 2022

La Fête nationale à Mouscron



Un grand moment pour tous !

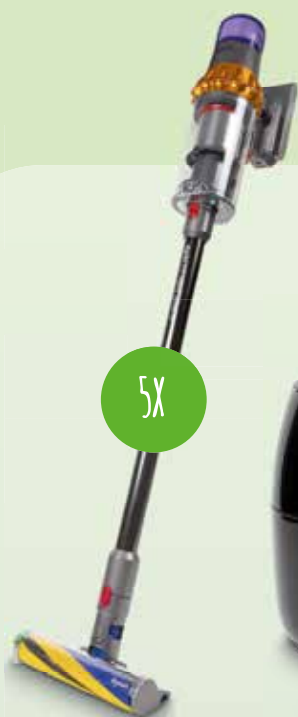
NOUVELLE ACTION!

RÉCOMPENSEZ VOS CLIENTS VITA+ AVEC DES PRIX DURABLES!

VITA+ FLOCONS D'AVOINE

VITA+ CÉRÉALES COMPLÈTES

VITA+ GRAINES GERMÉES



5X



10X



15X

BRITA



20X

Action valable jusqu'au 31/10/2022. Pour plus d'informations, contactez votre représentant Puratos ou rendez-vous sur www.puratos.be.

Vita+
15 ANS



Chers confrères,

C'est la rentrée pour certains et le début des congés pour d'autres.

Je formule l'espoir que chacun d'entre vous recharge ses batteries, ce qui est bien nécessaire en ces temps perturbés.

En cette période estivale, nous avons subi des chaleurs accablantes qui ont été préjudiciables à la vente de pâtisseries, mais bénéfique pour les glaciers et les établissements avec terrasse.

Durant ces deux mois, dits de congés scolaires et de ralentissement de l'actualité, votre fédération est restée attentive et vigilante. Nous avons multiplié les contacts, les réunions avec tous les responsables fédéraux et régionaux afin de les confronter à nos difficultés qui deviennent insurmontables pour beaucoup.

Malheureusement, les décisions tardent à être prises pour toutes sortes de raisons politiques, financières, européennes...

Soyez assurés que nous continuons, sans relâche, notre devoir de représentativité du secteur et que nous insistons lourdement sur l'urgence.

Dans ce moniteur, vous trouverez une invitation à participer au concours « Coqs de Cristal », une belle manière de mettre votre entreprise et votre fabrication en valeur.

L'élection des 100 boulangeries-pâtisseries préférées des Wallons a eu lieu. Les 100 entreprises lauréates sont connues. Félicitations à tous les participants.

Pour raison de calendrier d'impression, il ne nous a pas été permis de publier le reportage de la Journée Nationale à MOUSCRON, dans le moniteur de juin, vous le trouverez dans cette édition.

Cordialement.

● **A. Denoncin**
Président



Lavez littéralement TOUT.

Peu importe ce que vous voulez laver, la **Multiwasher®** peut le faire.
Des chariots, paniers, bacs, en passant par les seaux, les casseroles,
la vaisselle et beaucoup plus encore.

La **Multiwasher®** travaille pour tous les business!

Dimensions intérieures des différents modèles:

MWS300 800 x 680 x 1980mm
MWS500 1000 x 1000 x 1980mm
MWS700 1200 x 1200 x 1980mm

Tout en un !



AVANT / APRÈS



Une question ?
N'hésitez pas à nous contacter

MATERIEL@BRUYERRE.BE
071/25.01.22

Rue François Léon Bruyère, 34
6041 GOSELIES

Bruyère

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la fédération** 7 Rapport de l'assemblée générale francophone du 22/06/22 à Awans/Liège (résumé)
- Événement** 8 La 64^e Fête Nationale à Mouscron
- Promotion** 12 Campagne de promotion « Élisez votre boulangerie-pâtisserie préférée » : les 100 qui ont été élues
- Nutrition** 14 Rencontre du mardi matin 28 juin 2022 à l'initiative du Groupe Action Locale
- Communication fournisseur** 17 Une destination de voyage originale pour les présidents des fédérations belges de boulangerie : en route vers Mars
- Économie** 18 Bonnes récoltes et accord sur les céréales ukrainiennes = Baisse du prix du pain ?
- Salon et foire** 20 Foire agricole de Libramont, 86^e édition
- Concours** 23 Concours Coq de Cristal
- Une pâtissière à l'honneur** 24 MaCaro'n Co « La Pâtisserie au Pays de Chimay »
Une reconversion professionnelle réussie !
- Social** 26 Indexation des salaires de 2% en CP 201
- Social** 27 L'obligation de formation dans notre secteur
- Chronique technique** 30 Les farines de graminées "sauvages"
- Concours** 38 Le concours du meilleur glacier au monde
- Actualités** 40 Quelques-uns des changements économiques en août et septembre
- Santé** 42 Comment combattre la fatigue chronique
- Recettes** 43 Tarte orange sanguine / fleur d'oranger
- Histoire** 44 Les canicules du passé
- Colloque** 45 Découvrir les pains du monde
- Petites annonces** 47 Petites annonces

Administration & gestion

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

Publicité et petites annonces

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

Éditeur responsable

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

Ont collaboré à la rédaction

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

**Balance gratuite à l'achat de
50 Kg parmi ces 3 articles**



Exensa® Pâte Brun 25 kg

art.nr: 305174

- Améliorant pâteux donnant une structure de mie moelleuse et fine, et un arôme succulent.
- Pour un pain très moelleux.

Exensa® Pasta Complet 25 kg

art.nr: 304803

- Pâte active donnant une saveur et un arôme riche, bonne cuisson.
- Structure très moelleuse et qualité gustative sublime.

Vinero Poudre à biscuit 20 kg

art.nr: 301311

- Un mix en poudre premium pour la préparation de biscuits.
- Donne aux biscuits, une structure fine, un bon volume, ainsi qu'une longue conservation.

AB | MAURI

Offre valable du 01/09/22 au 31/10/22.
1 balance gratuite (1 g à 5 kg) avec un minimum de 50 kg.
Et ce jusqu'à épuisement du stock.

tel: 09 232 46 18
www.abmauri.be

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

DEWECO SOLS | Votre expert en sols synthétiques industriels

DEWECO

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

DEWECO
FLOOR SOLUTIONS



Rapport de l'assemblée générale francophone

du 22/06/22 à Awans/Liège (résumé)

1 Le PV du 20 avril 2022 est approuvé

2 Correspondance et activités

- La réélection de Monsieur Denoncin à la Présidence
- La Journée Nationale à Mouscron : analyse positive
- Les contacts avec les administrations, l'état des lieux du secteur
- L'accès à la profession : l'évolution et les objectifs
- La formation technique à Waremme en 2023
- Le Jury Central : candidature proposée
- Le Conseil Supérieur : la reconnaissance de la Fédération Francophone
- CEBP, l'AG à Berlin : Monsieur Denoncin reconduit comme auditeur
- La Convention avec Madame de Thier
- L'enseignement technique : le programme approuvé
- La réunion des boulangers, meuniers, agriculteurs à Fexhe-le-Haut-Clocher
- L'AG Filière Grandes Cultures

3 Le rapport de l'Association Royale des Artisans Glaciers Francophones Belges

4 La Confédération :

- L'immeuble
- Le Conseil Supérieur
- La promotion Pain et Santé
- L'invitation reçue de Puratas

5 Délégués aux Commissions

Social

- Le projet de révision de la classification
- Les tensions sur les salaires

Fiscal

- La rentrée des déclarations fin juin 2023 des ex-fortifaires
- La révision du forfait vu la situation économique

Économique

- L'étude d'un nouveau dossier d'évaluation de l'entreprise

6 Afsca

- La poursuite de la révision du Guide 026
- Les futurs contrôles sur les produits

7 Apaq-W

- L'étude de marché sur l'influence des prix alimentaires
- La semaine BIO
- L'élection de la boulangerie préférée
- La poursuite de la campagne de promotion

8 Bureaux et Moniteur

- La gestion du réseau internet
- La rédaction du Moniteur
- Les cotisations
- Les publicités

9 Concours

- Les résultats du Wanet
- Le Concours Meilleur Artisan les 20 et 27 septembre
- L'Inscription M.A. Chocolatier
- Le projet concours d'excellence nationale

10 Divers :

- La nouvelle loi sur la loyauté des relations commerciales
- Les gros travaux sur l'atelier boulangerie à Verviers
- Le week-end pain, bière, fromage à Burdinne les 13 et 14 août 2022
- Les cotations au Jury Central
- La table ronde à Val Dieu organisée par l'UCM

11 La prochaine AG se tiendra le 12 octobre 2022 à Binche-La-Louvière

● H. Léonard

La 64^e Fête Nationale à Mouscron

Il est venu le temps d'une petite rétrospective sur la journée nationale du 23 Mai 2022. Cette date fut pour nous une véritable, délivrance suite aux turpitudes rencontrées pour pouvoir enfin vous recevoir dans un climat convivial et chaleureux.

Dès 8 heures les participants sont accueillis dans les salons de la Renaissance à Dottignies pour savourer un copieux petit-déjeuner réalisé par les Maîtres boulangers-pâtisseries de l'Association Royale des Boulangers- Pâtisseries de Mouscron et environs.

Croissants, pains au chocolat, brioches au beurre, croissants tigrés, pistolets blancs et gris, baguettes de tradition au levain, baguettes tradigraines, pains aux figes, pains de meules, multicéréales, bref un ensemble de pains de tradition artisanale, accompagné de fromage, jambon, oeufs, bacon, fruits... et tant d'autres gourmandises qui ont été appréciées par près de 160 convives.



Monsieur le curé Ferdinand. A l'entrée de l'église et au pied de l'autel se trouve un festival de pains décorés divers et variés.



Après un petit appel au son du tambour par Pascal Vinckier, toute l'assemblée se réunit en cortège sous l'égide du Bandas pour se diriger vers l'église paroissiale de Dottignies. C'est sous une haie d'honneur formée par les porteurs-drapeaux que nous sommes accueillis par





La bénédiction peut alors commencer, accompagnée par la magnifique chorale Arc-en-Ciel d'Estaimpuis. Le curé Ferdinand bénit les pains amenés à lui par les enfants de 2^e primaire de l'école Saint Charles. Un petit moment à la fois symbolique et divertissant. La messe se termine par l'hymne national. Un livret de suivi était à la disposition des participants.



Prendent ensuite la parole le bourgmestre de Mouscron, Madame Brigitte Aubert et son collègue Monsieur Bracaval, afin de souligner la qualité de l'accueil de nos commerces et de la place centrale et indispensable de nos boulangeries. Monsieur le député-bourgmestre d'Estaimpuis fera référence à ses souvenirs gustatifs et la lecture d'un célèbre écrivain prenant en exemple notre profession.



Viennent ensuite la présentation des co-présidents Mr Van Damme et Mr Denoncin. Celui-ci développa l'ensemble des problèmes de notre secteur en soulignant les propos de notre Bourgmestre quant à la position centrale de notre profession mais que seuls les mots ne suffisent pas, il faut que cela se traduise en actes concrets de nos pouvoirs politiques.

Pour terminer cette séance avant l'apéro bien mérité, un petit sketch, le chevalier du pain et sa princesse, agréablement interprété par deux convives désignés volontaires. Pour le plus grand amusement de l'assemblée.

Quelques photos plus tard, nous voilà repartis pour la séance académique à la Renaissance. Nous y sommes accueillis par des clowns magiciens. A notre plus grand plaisir, l'assemblée est nombreuse. Quelques instants de patience, nous attendons l'arrivée de Madame la Bourgmestre de Mouscron qui est coincée sur la route. A son arrivée, moi-même et mon comité avons pu enfin vous accueillir et vous remercier de votre présence. Sont mis à l'honneur pour leur travail remarquable Mr Denoncin, Mr Van Damme et une mise à l'honneur particulière pour l'engagement magnifique de notre président social d'honneur Mr Dominique Cicagna ainsi que sa femme.



ÉVÈNEMENT



Le vin d'honneur au son du band'As commence dans le jardin, mais météo oblige, il se poursuit en salle.

Farandole d'amuse bouches tous les plus délicieux les uns que les autres.

Nous sommes plus de deux cents convives au moment de passer à table. Les cuisiniers de la Renaissance sont prêts à nous servir un délicieux repas quatre services. Les magiciens ajoutent un peu d'ambiance pour le plaisir de tous.

Avant de passer au spectacle, voici le moment de mettre à l'honneur nos collègues des différentes associations ainsi que tous ceux qui œuvrent tant pour notre fédération. Une attention spéciale est accordée aux 42 années de présidence et de dévouement total de Mr et Mme Denoncin.

Moment d'émotion et de joie à la fois, pour ceux qui n'ont pas pour habitude d'être sous les projecteurs. Pourtant, ils le méritent bien !

L'arrivée des chanteurs fait encore monter la température. Un magnifique show musical qui permet, à ceux qui le souhaitent, d'envahir la piste de danse.

Ce bel interlude a aussi été l'occasion de reposer un peu l'estomac avant la présentation de notre buffet de desserts.

Tout comme pour le déjeuner, ce sont nos artisans qui ont concocté ce buffet de desserts...mignardises, tartes,



mousses sans oublier le Hurlus (emblème de Mouscron) réalisé en chocolat. De quoi clôturer cette journée tout en douceurs sucrées.

Voilà le résumé de cette aventure humaine exceptionnelle. Prendre plaisir à vous faire plaisir... Des souvenirs à jamais gravés dans nos mémoires.

Merci à tous pour votre participation, vote soutien matériel ou financier, votre bonne humeur, sans quoi la fête n'aurait pas été possible.

Encore un dernier grand, grand merci à tout le comité pour son engagement sans failles tout au long de ce parcours, félicitations.

● **Philippe VANBRUAENE**

Le président de l'association des boulangers-pâtisseries de Mouscron et environs





Comité femmes et hommes Mouscron



Comité des femmes de Mouscron



Pains décorés



Cortège



Co-présidents



Sortie église



Retour renaissance



Le clown et le numéro du pain



Bandas



Apéro à l'extérieur



Cadeaux présidents



Cadeaux présidents



Cadeaux président Thierry Deroo

PROMOTION

Campagne de promotion « Élisez votre boulangerie-pâtisserie préférée » : les 100 qui ont été élues

Pour la seconde année consécutive, la Fédération francophone de la boulangerie-pâtisserie-glacierie 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 boulangerie-pâtisserie préférée.

Quelque 625 Maîtres
Boulangers-Pâtisseries
ont participé au concours
avec enthousiasme

et plus de 18000 votes
ont couronné l'action de
promotion.



Quelle sera votre
boulangerie-pâtisserie
préférée cette année?



Un savoir-faire
inégalé!

Votez pour votre
Boulangerie-Pâtisserie
préférée sur notre site

www.maitre-boulangier-patisserie.be

VISITE

LES PAINS

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACIERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

Apaq-W



Voici la liste des 100 boulangeries-préférées

PL.	BOULANGERIE	CODE POSTAL	PROVINCE
1	L'Epi d'Or (Fayt-lez-Manage)	7170	Hainaut
2	Boulangerie Pâtisserie Vranckx	5020	Namur
3	Sylvain Poncelet	6900	Luxembourg
4	Boulangerie Gossiaux Pierre	1470	Brabant wallon
5	Boulangerie La Bonbonnière	4140	Liège
6	L'Artisan Boulanger Claude Pierrard (Tenneville)	6950	Luxembourg
7	A la Gourmandise	5020	Namur
8	Boulangerie Gérard	5310	Namur
9	Graines de Pain By Eric Gourdin	7600	Hainaut
10	Boulangerie-Pâtisserie David Laurent	1420	Brabant wallon
11	Boulangerie Defaaz Jacquinet	4680	Liège
12	Boulangerie Transparence	6850	Luxembourg
13	Acke - Sorée	5300	Namur
14	Boulangerie Demoulin Laurent	6750	Luxembourg
15	Gilson Willy	6880	Luxembourg
16	Mi-Blé Mi-Sucré	5300	Namur
17	BRUT Boulangerie Moderne	5310	Namur
18	Boulangerie-pâtisserie Detaille	6970	Luxembourg
19	Le Coin Gourmand	7760	Hainaut
20	Boulangerie Toussaint	6880	Luxembourg
21	un pain en avant	4470	Liège
22	Au Régäl	1350	Brabant wallon
23	Boulangerie-Pâtisserie De Roo	7540	Hainaut
24	Boulangerie Caprice	5004	Namur
25	Campagne Boulangerie-Pâtisserie Artisanale	6740	Luxembourg
26	Les Douceurs de l'Artisan	7170	Hainaut
27	Boulangerie Vander Borcht	7160	Hainaut
28	patisserie arnould	6870	Luxembourg
29	Boulangerie Ancion	5170	Namur
30	Chez Philippe	4430	Liège
31	Boulangerie Lecolier	7622	Hainaut
32	Boulangerie Pâtisserie Chez Dijan	4960	Liège
33	Boulangerie-Pâtisserie du Lac	6461	Hainaut
34	Boulangerie Grandjean	5575	Namur
35	Boulangerie-Pâtisserie Divinti (DG)	7340	Hainaut
36	Boulangerie Bultot	6660	Luxembourg
37	Boulangerie Somberg Grenade	4680	Liège
38	Boulangerie-Pâtisserie Lecire	5100	Namur
39	Pâtisserie Minne	5100	Namur
40	Tartine et gourmandise	4218	Liège
41	Boulangerie-Pâtisserie Fourneau	7021	Hainaut
42	Boulangerie Pâtisserie Warginaire	6800	Luxembourg
43	Boulangerie Pologie	1380	Brabant wallon
44	Pâtisserie Bourivain	6980	Luxembourg
45	Al Catoire	7760	Hainaut
46	Boulangerie Lefranc	5170	Namur
47	Chez Ignace	7350	Hainaut
48	Boulangerie Pascal	1430	Brabant wallon
49	La Boul de Pât	7730	Hainaut
50	Boulangerie Troisfontaine	4420	Liège
51	Boulangerie Pâtisserie Cardoen	7334	Hainaut
52	La palette sucrée	6120	Hainaut
53	Valentine Boulangerie-Pâtisserie	6660	Luxembourg
54	A bon vi pan	6671	Luxembourg
55	Aux Péchés Sucrés	5060	Namur
56	L'atelier Gourmand	7811	Hainaut
57	Au Petit Fournil (Ghlin)	7011	Hainaut
58	Boulangerie-Pâtisserie Verhaeghe	7120	Hainaut
59	La Grange à Pain	7120	Hainaut
60	Au Petit Fournil (Thulin)	7350	Hainaut
61	Boulangerie Hardy Fabian	4052	Liège
62	Decruynaere Boulangerie - Pâtisserie	7700	Hainaut
63	Boulangerie Dumont Vencimont	5572	Namur
64	Bäckerei Mertens	4760	Liège
65	Boulangerie-pâtisserie Morel	7730	Hainaut
66	Uyttersprot Thielens	6750	Luxembourg
67	La Pause Plaisir	4280	Liège
68	Au Pré Fleuri	6690	Luxembourg
69	La petite campagne	4300	Liège
70	Boulangerie Fratacci	6200	Hainaut
71	Boulangerie Ignace et Stephanie	5620	Namur
72	SOÛSBAKE IT	1310	Brabant wallon
73	Boulangerie Pâtisserie Vander Cammen (Biron)	5590	Namur
74	Boulangerie-Pâtisserie Fally	7340	Hainaut
75	Boulangerie Aux Délices	4280	Liège
76	Boulangerie Axel François	4430	Liège
77	Boulangerie Coco	6671	Luxembourg
78	Boulangerie Hayet & Loupigne	1471	Brabant wallon
79	Boulangerie-Pâtisserie LVF (La Vieille Ferme)	7822	Hainaut
80	Taillard	4400	Liège
81	Boulangerie Blé d'Or (Verviers)	4800	Liège
83	tea-room du perron	6200	Hainaut
82	Pâtisserie Bruynooghe	7500	Hainaut
84	L'Epi d'Or (Tournai)	7540	Hainaut
85	Pain et Passion	5340	Namur
86	Pâtisserie Lechanteur	4000	Liège
87	Boulangerie Pâtisserie Dideren	4840	Liège
88	Boulangerie Richard	6840	Luxembourg
89	Boulangerie-Pâtisserie Debeur	7100	Hainaut
91	Boulangerie Dardenne	5070	Namur
90	Aux champs des délices	6042	Hainaut
92	Boulangerie Deneubourg	1430	Brabant wallon
93	Boulangerie Thonon Raphaël	4032	Liège
94	Boulangerie Umam		
95	Chez Pascal Feryn	6440	Hainaut
96	Boulangerie Pâtisserie Vander Cammen (Ciney)	5590	Namur
97	Boulangerie-Pâtisserie Delhaye (Marche-en-Famenne)	6900	Luxembourg
99	Ma Campagne	6120	Hainaut
98	Boulangerie Piquard	6887	Luxembourg
100	Boulangépicierie Champain	4520	Liège

Rencontre du mardi matin 28 juin 2022 à l'initiative du Groupe Action Locale «Je suis hesbignonn» basée sur le thème «Mes farines, bientôt 100% belges?»

C'est par la présentation des quelques dix boulangers présents que débute le petit déjeuner offert. Ceux-ci ayant mis en dégustation des pains principalement au levain.

V. Gardier d'Ayeneux, P. Bodeux de l'Amicale des Boulangers de Liège et D.Arcadipane boulanger chez Blanche à Herstal prirent successivement la parole pour exprimer l'origine de leur motivation, le chemin parcouru et les contacts qu'ils ont établis actuellement dans ce but, **notamment avec de petits meuniers**

français dont la filière a 15 ans d'avance, donc mieux structurée que les toutes jeunes initiatives meunières belges, mais qui donne de ce fait à nos pionniers plus de certitude.

S'ensuit le plat de résistance des deux heures de rencontre prévues entre les différents acteurs de la filière céréalière réunissant principalement des agriculteurs hesbignons, des boulangers liégeois et surtout des meuniers régionaux qui ont présenté leurs activités en fonction de la réponse à donner à une filière courte et inévitablement régionale. Les profils des meuniers présents étaient très divers. On passait parfois de capacités de mouture de 90 tonnes l'année à des capacités de 10 tonnes à l'heure. De mouture sur cylindres à la mouture sur meules. De la plus grande société à la petite coopérative naissant d'une initiative de citoyens en mode de financement participatif, voire d'agriculteur investissant dans un moulin de faible capacité de mouture (10 à 20 kg l'heure) pour vendre de la farine en direct.

Étaient présents, le **Moulin de Statte** à Huy, le plus petit des grands moulins, mais concerné par sa filière wallonne du pain « Bayard » présentée par G. De Mol, les **moulins du Val Dieu** à Aubel représenté par B. Brouwers, la coopérative **Histoire d'un grain** à Soumagne par R. Keutgen, Le **moulin de Ferrières-Lavoir** propriété de la commune de Héron par S.Dormal, le moulin **Les grands blés** qui vient de s'installer sur Saint-Georges s/Meuse présenté par R. Cue Alvarez, auxquels s'est ajouté N. Allard qui cultive et moule lui-même ses grains près d'Enghien.

L'écart entre les différents acteurs de la filière, qui à notre époque où les modes de distribution et de consommation industrialisés n'ont cessé de grandir, a inévitablement généré le constat que chaque secteur avait des intérêts divergents quant à ses objectifs.





Les parcours des acteurs allant du grain au pain ont dû s'éloigner l'un de l'autre par des intérêts sectoriels spécifiques. Secteurs qui favorisent tantôt la rentabilité à l'hectare (côté agricole) ou favorisent le poids spécifique du grain (côté meunier) et la teneur en gluten résistant à la dégradation enzymatique (côté boulanger).

Le constat amer des agriculteurs est que produire de la qualité (de bonne qualité boulangère) ne paye pas vu la moindre rentabilité à l'hectare que cela occasionne. Et le constat que les variétés dites « panifiables » sont trop vite déclassées à la réception au moulin, dont les normes sont pilotées par les exigences des boulangeries industrielles.

La production belge est destinée à seulement **10 -12 %** pour la boulangerie, à **33 %** pour la production d'éthanol, **10 %** à l'exportation, et le reste pour l'alimentation animale et l'amidonnerie.

Tout cela a été soulevé vigoureusement dans la réunion en même temps que du côté meunier on souhaitait une réflexion commune, avant le choix variétal du semis.

Dans les petites unités culturelles et meunières, le choix de blés de hautes tiges et de variétés-populations « anciennes » est souvent privilégié. Justifié par une différenciation de saveur, le stockage des grains en vrac, avec ventilation forcée, exonérant l'usage des pesticides nécessaires en silo (les seuls encore détectables dans la farine).

Autre difficulté du monde agricole, le côté rétropédalable des politiques actuelles avec la réduction imposée d'usage d'engrais azotés (le pivot de la fertilisation) qui est fortement incitée par la P.A.C (Politique Agricole Commune). Vous ajoutez à cela l'interdiction de l'usage de certains pesticides, c'est plus que préjudiciable à la rentabilité agricole en culture conventionnelle.

La majeure partie de l'état de l'agriculture actuelle est pratiquement sclérosée, coincée entre contraintes environnementales et remboursements des investissements. Il ne permet plus de donner de bonnes perspectives aux fermiers. Ces problèmes sont sectoriels et l'initiative de circuit court, si elle veut s'accomplir, ne peut les ignorer.





Mes farines, bientôt 100% liégeoises ?

Conventionnel et bio

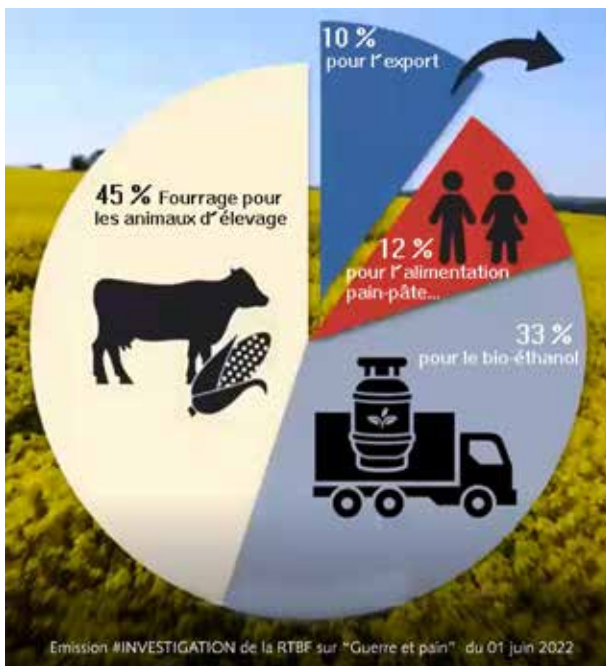
Mardi 28 juin 7h00-9h00
Ferme Dieudonné - Fexhe-le-Haut-Clocher
rue de la Chapelle 76

Présentation de 5 meuniers liégeois :

- Moulin "Les Grands Blés" (Saint-Georges)
- Moulins du Val Dieu (Aubel)
- Moulin "Histoire d'un grain" (Soumagne)
- Moulin de Ferrières (Héron)
- Moulins de Statte (Huy)

Rencontre avec des agriculteurs

Petit déjeuner offert
Inscription gratuite mais obligatoire
0496 38 97 22



Le débat sur la valeur boulangère a été très peu évoqué dans le court temps de l'échange. Il a été simplement signalé la nécessité de s'adapter à la production de blé local grâce à la fermentation au levain, plus naturelle et moins exigeante en farine de haute valeur boulangère, mais plus exigeante en connaissance d'une technique souvent oubliée au niveau formation. Celle-ci n'est même pas enseignée dans les parcours d'enseignement professionnel boulanger. Des filières et stages de formation alternatives commenceraient à exister.

Il y a quelques années, la Fédération Francophone avait déjà initié de telles filières, soit avec le Moulin de l'Escaille pour le pain Fermier, ou avec le Moulin de Statte pour le Pain Bayard. Mais elles furent malheureusement entre-temps dénoncées par ces meuniers.

Et plus avant encore, en 1980, le pain du Millénaire fut créé par les boulangers Liégeois avec les Moulins de la Meuse. Cette petite meunerie fut cependant reprise par Cérès qui respecte toujours actuellement les conventions originales.

Le secteur s'est donc déjà montré favorable à de telles initiatives.

Beaucoup de réunions devront encore se réaliser en modérant davantage l'esprit compétitif entre secteurs et en visant un objectif de solidarité régionale entre agriculteurs, meuniers et boulangers et ce, en répondant ensemble à une demande de consommateurs de plus en plus nombreux.

● **Henri LEONARD / Marc DEWALQUE**



Une destination de voyage originale pour les présidents des fédérations belges de boulangerie : en route vers Mars !

Le PuraDome, le centre de recherches de Puratos, a reçu la visite des deux présidents des fédérations du secteur de la boulangerie, venus découvrir le programme « Mission to Mars ».

Albert Denoncin, président de la Fédération francophone de la boulangerie-pâtisserie et Eddy Van Damme, président de Bakkers Vlaanderen se sont rendus au PuraDome, le centre de recherche et d'expérimentation de Puratos pour visiter l'espace consacré au programme « Mission to Mars ». Le pain sera-t-il aussi réussi sur Mars que sur cette bonne vieille Terre ?



Le programme « Mission to Mars »

Le futur sera riche en défis environnementaux : changement climatique, émissions de CO₂, agriculture intensive...

Puratos a donc lancé le programme « Mission to Mars ». Les conditions extrêmes de la planète rouge ont servi d'inspiration pour ce programme. Pas d'oxygène, beaucoup de dioxyde de carbone, tempêtes de poussière, et une température avoisinant les -60 °C : difficile dans ces conditions de cultiver des céréales et de les transformer.

Dans le PuraDome, les spécialistes de Puratos étudient comment cultiver des céréales dans un environnement hermétique et aux conditions contrôlées. Comme dans un habitat sur Mars, en somme.

Mais pourquoi vouloir cultiver des céréales dans un environnement aussi complexe ? Puratos voudrait garantir que le pain restera un aliment central et toujours aussi apprécié dans notre alimentation. Même si les conditions de culture devenaient difficiles sur terre, les agriculteurs auraient ainsi les connaissances et l'expérience pour faire pousser du blé et d'autres plantes !

Visite guidée au PuraDome

Le PuraDome est constitué de plusieurs espaces, connectés en eux, mais isolés de l'extérieur. Lors de leur visite, Eddy Van Damme et Albert Denoncin ont découvert les sensations du vol spatial lors d'une simulation de vol vers Mars et ont visité cette planète grâce à la réalité virtuelle. Ils ont ensuite découvert comment cultiver des céréales, dans les mêmes conditions que sur Mars !

Dans la ferme du PuraDome, on teste la culture de céréales moins communes, tout comme la pollinisation à l'aide de drones. Puratos dispose également d'une véritable boulangerie à l'intérieur. Le blé est transformé en farine dans ce local. La pâte y lève par fermentation naturelle, et le pain est ensuite cuit en utilisant le moins d'énergie possible. Enfin, ses qualités nutritionnelles et gustatives sont évaluées.

Nous espérons que les résultats de ces expériences dans le PuraDome aideront à améliorer la culture et la transformation des céréales en consommant moins d'eau, d'engrais ou d'énergie, pour que le pain continue à tous nous régaler dans le futur !

Bonnes récoltes et accord sur les céréales ukrainiennes = Baisse du prix du pain ?

Après la conclusion d'un accord visant à mettre fin au blocus des exportations de céréales ukrainiennes, peut-on espérer une baisse du prix du pain ? Voici quelques éléments de réponse.

Les consommateurs l'ont constaté : le prix du pain a été adapté.

Et ils ne savent pas toujours pourquoi !

Ces derniers mois, le pain est l'un des produits de la vie courante à avoir connu une hausse de prix. Dans certaines boulangeries, en fonction du type de pain, il faut parfois compter 4 € pour un pain de 800 grammes.

Vous le savez, plusieurs éléments expliquent cette hausse :

- **L'augmentation du prix de l'énergie**
- **La hausse du coût de la farine**
- **La hausse du prix de l'emballage qui a augmenté de plus de 20 %**
- **Depuis le début de l'année, la hausse des salaires du personnel**

L'accord sur les céréales et les bonnes récoltes peuvent-ils changer la donne ?

Un accord signé à Istanbul prévoit notamment l'instauration de couloirs sécurisés afin de permettre la circulation en mer Noire des navires marchands et l'exportation de 20 à 25 millions de tonnes de céréales grains bloquées en Ukraine. Ailleurs en Europe, notamment en Belgique et en France, les récoltes de blé ont été bonnes.

Ces deux bonnes nouvelles vont-elles permettre une baisse du prix du blé et donc de la farine et du pain ? Malheureusement, ce n'est pas si simple.

Tout d'abord, il faut savoir que seulement 10% du blé récolté en Belgique sert à la production de farine et donc de pain. La majorité du blé cultivé chez nous sert à l'alimentation animale, mais aussi à la production d'amidon et de biocarburants.

Espérons que la tension sur les prix mondiaux va diminuer.

Bientôt un pain à 5 € ?

On l'a vu, il ne faut donc malheureusement pas s'attendre à une baisse du prix du pain. Si une baisse n'est donc pas à prévoir, quand l'augmentation cessera-t-elle ? Impossible à dire mais une chose est sûre, le prix du pain devrait continuer à augmenter dans les prochains mois. En effet, au-delà de l'augmentation du prix des matières premières et de l'énergie, les boulangers voient aussi leur loyer augmenter mais aussi une augmentation des coûts du personnel.





L'indice pivot a déjà été dépassé plusieurs fois cette année, les travailleurs de notre secteur verront donc leurs salaires augmenter de 8 à 10 % au début de l'année prochaine.

En mars, Albert Denoncin, notre président, estimait sur le plateau du JT de la RTBF qu'il ne faudrait pas s'étonner du fait que le prix du pain dépasse les 5€ dans les prochains mois si nous n'obtenons pas de soutien. Sa déclaration reste malheureusement toujours d'actualité.

Il est indispensable d'expliquer les raisons de cette augmentation car les consommateurs ne le comprennent pas aussi bien qu'on ne le pense.

Il est important de payer un juste prix du pain pour que demain, il y ait encore des boulangeries afin d'éviter ce genre de dispute devant les boulangeries comme au Liban (voir article ci-dessous).

Sources : RTBF, Les Echos, Metro

10

L'AVENIR
LUNDI 1^{er} AOÛT 2022

MONDE

LIBAN

« Les gens se battent devant les boulangeries »



Faire la file durant des heures pour avoir du pain : le quotidien de plus en plus de Libanais.

Le Liban s'enfonce dans la crise économique. La population fait des heures de file pour acheter du pain.

Pour mettre du pain sur la table, Khalil Mansour doit attendre des heures à la boulangerie : depuis deux semaines, les files se multiplient à Beyrouth comme ailleurs au Liban où les boulangeries rationnent le pain subventionné sur fond de pénuries. « J'ai attendu trois heures aujourd'hui, plus de deux heures hier, pour obtenir un sac de pain... Et puis quoi encore ? », s'indigne ce père de famille de 48 ans, devant une boulangerie de Beyrouth.

Dans ce pays frappé depuis 2019 par une crise économique sans précédent, 80 % de la population vit désormais sous le seuil de pauvreté de l'ONU

alors que les autorités ont levé les subventions sur l'ensemble des produits essentiels, à l'exception du blé.

Beyrouth s'efforce de maintenir le prix du blé, denrée alimentaire de base, alors que la livre libanaise a perdu plus de 90 % de sa valeur entraînant une inflation galopante. Mais la situation se complique avec la guerre en Ukraine, d'où le Liban importe habituellement 80 % de son blé. Hier, des silos à grains endommagés au port de Beyrouth se sont effondrés à la suite d'un incendie, à quatre jours du deuxième anniversaire de l'explosion dévastatrice, en août 2020, qui a

rendu l'importation et le stockage d'autant plus compliqués.

Les disputes devant les boulangeries sont fréquentes. Mardi encore, l'armée a dû intervenir dans une boulangerie prise d'assaut et vandalisée par des clients en colère à Taalbaya, selon des médias locaux.

Le ministère de l'Économie accuse certaines boulangeries de stocker la farine subventionnée ou de l'utiliser dans la production de produits non subventionnés. Les boulangeries accusent, elles, la Banque centrale de ne pas ouvrir les lignes de crédit suffisantes à l'importation.

Foire agricole de Libramont, 86^e édition

Après deux ans d'absence, en raison du confinement, ce sont les retrouvailles, c'est le retour de l'évènement Ardennais, grand-messe du monde agricole mais pas que...

Producteurs, éleveurs et consommateurs se sont retrouvés sous les bonnes vibrations du monde de la terre, dans une ambiance qui est propre à la foire entre rencontres amicales et d'affaires.

Jeunes, moins jeunes, en famille, entre amis, habitués ou pas, professionnels ou simplement curieux, 200.000 personnes ont parcouru les 10 hectares d'exposition mis à la disposition des 800 exposants durant les 4 jours.

Du concours du cheval de trait, qui était à l'origine de la création de la foire, des vaches laitières, du Blanc Bleu Belge, des ovins sans oublier le concours organisé par l'association des éleveurs de chevaux de sport, de la visite de la ferme enchantée pour les enfants, il y avait de quoi satisfaire les amoureux des animaux.

Il y a eu une belle et impressionnante démonstration des écuries de la GAGEOLE de SOIGNIES sur le grand ring, qui a ravi les nombreux spectateurs.

Plusieurs cabinets ministériels, leur administration étaient présents ainsi que de nombreuses autres institutions comme le FOREM, l'IFAPME, l'AFSCA, l'Apaq-W, les eaux et forêts, les institutions provinciales, etc.



Démonstration des écuries de la GAGEOLE de SOIGNIES



Le Président DENONCIN et Madame La Députée Provinciale BONNET



Monsieur LEFRANC, Le Président DENONCIN et Madame LEONARD Commissaire du Gouvernement Wallon à l'Apaq-W



Le Président DENONCIN, Mr Eric BOSCHMAN et Frédéric LEFRANC



Frédéric LEFRANC sur son stand Coqs de Cristal



Julien LAPRAILLE dans le Food Truck de l'Apag-W



Le top des tracteurs



Mr LEFRANC, Mr Le Ministre BORSUS, Mr DENONCIN



Lionel WAUTIER, boulanger retraité et apiculteur

SALON ET FOIRE

De nombreuses conférences sur des thèmes très diversifiés comme le prix du lait le mieux payé après des années difficiles, la réforme de l'enseignement agricole, la réduction de notre dépendance aux produits Phyto, le développement du label Epeautre bio, les meilleures prairies, le statut des conjoints aidants, la sécurité alimentaire, le label qualité plus un nouveau label, le prix des terres agricoles, l'exportation des pommes de terre, les céréales panifiables -2 sacs de farine sur 3 sont importés-, 70% de nos terres servent à l'alimentation animale, la subvention de 3.500.000€ pour soutenir le commerce local et en vrac, les tables du terroir, les produits locaux dans les cantines, l'enquête sur le bien-être psychologique des vétérinaires, le soutien aux métiers en pénurie etc... ont jalonné ces 4 jours de contact convivial, indispensable pour toute fédération représentant efficacement ses adhérents.

Votre Fédération Francophone n'a pas manqué cette opportunité de sensibiliser nos dirigeants politiques et institutionnels sur les soucis actuels du secteur et pour lesquels aucune réponse n'est apportée.

L'Ardenne Joyeuse, village gourmand, dédié aux produits de bouche n'a pas désempé à la grande satisfaction des brasseries artisanales, salaisonnières, confiseurs, glaciers, apiculteurs avec une mention spéciale pour la présentation en primeur de la glace à la LUPULUS FRUCTUS. Quel succès!

Apaq-W et le sentier des saveurs : présence très remarquée de l'agence de promotion avec son FOOD TRUCK, son stand de « Je cuisine local » et ses agents très enthousiastes. Succès au rendez-vous pour les dégustations gastronomiques animées par Eric BOSCHMAN et Julien LAPRAILLE dans leur style bien à eux.

Les lauréats des Coqs de Cristal 2021 étaient, également, présents dans le sentier des saveurs. Les dégustations, les commentaires, les explications des producteurs ont, également, été appréciés vu la foule compacte dans l'allée surchauffée. C'est avec beaucoup de mérites que la boulangerie de la place à BOIS-de- VILLERS s'est dévouée pendant 4 jours à faire la promotion des spécialités du secteur dont le craquelin 'Coqs de Cristal'.

Tables du terroir

C'est par une cérémonie très conviviale, en présence de la Présidente de l'agence, madame STRELL, du Directeur Général, monsieur MATTART que Monsieur Le Ministre BORSUS a remis le titre de « Table du terroir » à 10 nouveaux établissements qui en comptait déjà 30. Ce Label « Table du Terroir » a pour objectif d'amplifier l'impact économique qui résulte de la rencontre entre le terroir, le savoir-faire des producteurs et des restaurateurs.



Remise de la plaque, restaurant du terroir, par Monsieur Le Ministre BORSUS et Monsieur Le Directeur Général MATTART à Adèle et Claire LEKANE du restaurant L'Enka Toqué.

Les 10 nouveaux restaurateurs sont :

- L'Enka Toqué, 6900 MARCHE-en-FAMENNE, Luxembourg.
- Altérez-vous, 1348 LOUVAIN-la-NEUVE, Brabant Wallon.
- 7 ici, 1325 CORROY-le-GRAND, Brabant Wallon.
- Le chalet des étangs, 7110 LA LOUVIERE, Hainaut.
- La tour glacée, 7090 BRAINE-le-Comte, Hainaut.
- Le Pré-en-bulles, 6564 MERBES-le-CHÂTEAU, Hainaut.
- Le comptoir Feel Food, 6530 THUIN, Hainaut.
- Le Nou restaurant, 7500 TOURNAI, Hainaut.
- La taverne de l'hôtel de ville, 7190 ECAUSSINNES, Hainaut.
- La cuisine de maman, 4650 HERVE, Liège.

● Adé



Concours Coq de Cristal

Vous êtes producteur ou artisan wallon?

Vous êtes passionné par la fabrication de bons produits de chez nous?

Vous souhaitez valoriser votre savoir-faire et faire connaître vos produits?

Alors participez au concours Coq de Cristal!

En effet, la 28^e édition du concours Coq de Cristal est lancée.

Inscrivez-vous avant le 20 septembre sur le site www.apaqw.be.



Cette compétition entre produits de bouche agricoles et artisanaux wallons est destinée à faire connaître les fleurons de notre région aux consommateurs. Notre région regorge de produits de haute qualité qui méritent d'être connus et reconnus.

9 catégories pour 9 produits d'exception

Voici la liste des catégories de notre concours annuel :

Produits laitiers

- Fromage à pâte molle et croûte fleurie
- Beurre salé de ferme
- Riz au lait

Produits à base de viande (boucherie à la ferme)

- Terrine de poulet
- Tartare de bœuf
- Gros lard

Autres produits

- Tartinade de carottes
- Pain gris d'épeautre
- Gin



Jusqu'au 20 septembre, tous les producteurs et artisans wallons répondant aux conditions du règlement sont invités à s'inscrire.

L'épreuve de dégustation par un jury professionnel se déroulera dans le courant du mois de novembre 2022 afin de déterminer les Coqs de Cristal 2022 dans chacune des 9 catégories.

Les producteurs et artisans lauréats se verront remettre un Coq de Cristal lors de la remise de prix qui sera organisée en décembre 2022. Un diplôme et du matériel promotionnel à apposer sur les produits primés sera également offert aux lauréats du concours. Ceux-ci bénéficieront enfin d'une communication dans la presse, à l'issue de la remise de prix et d'une présence à de nombreuses foires et salons mis en place par l'Apaq-W au cours de l'année suivante.

Tentez votre chance!

Toutes les informations pratiques sur les modalités de participation sont précisées dans le règlement téléchargeable sur www.apaqw.be.

Ce concours est organisé en partenariat avec Libramont Coopéralia SCES agréée et Accueil Champêtre en Wallonie

Agence Wallonne pour la Promotion d'une
Agriculture de Qualité
www.apaqw.be
info@apaqw.be

Accueil Champêtre en Wallonie
info@accueilchampetre.be

MaCaro'n Co «La Pâtisserie au Pays de Chimay»

Une reconversion professionnelle réussie!

Passionnée par le domaine de la pâtisserie fine depuis toujours, Caroline MAHY, originaire de Brûly-de-Couvin, s'est lancée dans une reconversion professionnelle peu banale!

Après une dizaine d'années en tant que kinésithérapeute en milieu hospitalier, elle a concrétisé son rêve en réussissant avec succès le CAP Boulangerie-Pâtisserie. Cette formation lui a permis d'effectuer des stages très enrichissants au sein d'entreprises fort réputées comme par exemple : Carrément Bon à Namur, Raphael GIOT à La Hulpe et Pierre MARCOLINI à Bruxelles...

En 2016, l'opportunité se présente à elle de pouvoir louer une partie de l'espace de production de la boulangerie "L'Atelier", ouverte quelques mois auparavant par son beau-frère Olivier BEROUDIAUX à Couvin.

Elle y aura également son premier point de vente qui remportera un franc succès. En parallèle, elle aura également été présente sur de nombreux marchés de





produits locaux et artisanaux, ce qui lui aura donné une notoriété dans les régions environnantes.

Suite à la demande sans cesse grandissante, la nécessité d'avoir son propre atelier de production s'est vite fait sentir. En novembre 2017, après quelques mois de travaux de rénovation, c'est à Chimay, dans les bâtiments d'une ancienne quincaillerie à deux pas de la Grand Place, qu'elle trouvera son bonheur !

Elle y installera un atelier de production flambant neuf mais également un nouvel espace de vente incluant un dépôt de boulangerie artisanale.

Les macarons sont sa grande spécialité mais elle vous propose également toute une gamme d'autres produits très raffinés en pâtisseries fines, glaces, chocolaterie,

confiserie et biscuiterie, le tout à base de matières premières d'excellente qualité d'origine locale.

C'est une équipe presque 100% féminine qui maîtrise toute les étapes des fabrications jusqu'à la vente dont Camille Fostier, jeune Apprentie Primée lors du Trophée Wanet 2022.

De belles réalisations artisanales que je vous invite à découvrir en Principauté de Chimay.

 **MaCaro'n Co Pâtisserie Chimay**
Rue de l'Athénée 32
6460 Chimay

● Patrick Lust Boul'Reporter



Indexation des salaires de 2% en CP 201

Cher Confrères, chers amis,

La période estivale venant à terme, nous vous informons que, depuis le 1er juillet, les salaires minimum bruts applicables à la vente (CP 201) sont indexés de 2%.

Il est primordial de comprendre que les salaires réellement versés doivent être au minimum correspondants au revenu minimum moyen garanti dans chaque groupe et/ou catégorie. (RMMG)

La CP 201 touche les qualités et fonctions tant des vendeuses, des étudiants, du personnel administratif ainsi que des gérants mais également du personnel ambulant et des Flexi-jobs.

De manière générale, les salaires applicables sont définis sur plusieurs critères, les entreprises qui comptent moins de 20 personnes et celles de plus de 20 personnes.

Une autre particularité consiste à définir l'expérience que la personne a acquise le long de sa vie et qui détermine la catégorie dans laquelle elle peut percevoir son revenu.

Et pour terminer, si l'âge du candidat est inférieur à 21 ans (100%), le pourcentage du revenu sera adapté (16 ans -80%).

D'autres particularités sont également applicables (indemnités-primés-sursalaires) mais également le fait de bénéficier d'une habitation en qualité de gérant...

L'ensemble de ces éléments est lié à la spécificité de nos besoins entrepreneuriaux mais également à celle de l'individu qui postule. Ceci implique en qualité d'employeur une connaissance spécifique avant de proposer un salaire minimum.

Nous nous limiterons donc sur base de ce qui précède à vous communiquer quelques références. Et vous invitons soit à demander à votre responsable de RH ou soit à votre secrétariat social de vous communiquer le montant exact auquel la personne a droit.

Age 21 ans	inférieur 20 pers	20 pers et plus
RMMG	1969,63 €	1981,71 €
Gérants	2171,16 €	2183,28 €(Sans logement)
Etudiants	1823,79 €	1826,37 € (Groupe 1- cat 2)

Flexi-Job /Heure 10,33€ ou 11,12€/h (avec pécule de vacances)

D'autres éléments peuvent être demandés par mail à l'adresse de la fédération francophone (info@ffrboulpat.be)

● Th. Radermecker



KOMPLET Panettone

Le mélange idéal pour la réalisation de gâteaux, brioche et viennoiserie typiquement italienne.



Avantages :

- Les arômes typiques de l'Italie
- Fabrication simplifiée
- Idéal pour les panettone mais aussi pour des brioches et autre viennoiserie italienne
- Sacs de 10 kg
- Longue fraîcheur
- Texture moelleuse

Incontournable des fêtes de fin d'année en Italie, cette brioche moelleuse aux raisins secs et fruits confits ravit aussi les papilles de nombreux belges.



KOMPLET Benelux
Lampertskaul 10
L - 9952 Drinklange

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

info@kompletbenelux.com
www.kompletbenelux.com



L'obligation de formation dans notre secteur

Voici la convention collective de travail du 29 juin 2022 relative à la formation permanente des ouvriers des boulangeries et pâtisseries, conclue au sein de la commission paritaire 118 de l'industrie alimentaire

Chapitre I - Champ d'application

Art. 1. § 1. La présente convention collective de travail s'applique aux employeurs et aux ouvriers des boulangeries, des pâtisseries qui fabriquent des produits "frais" de consommation immédiate à très court délai de conservation et des salons de consommation annexés à une pâtisserie.

§ 2. Par « ouvriers » sont visés tous les ouvriers sans distinction de genre.

Chapitre II - Formation permanente

Art. 2. § 1. La présente convention collective de travail est conclue en exécution de l'article 12, 1° de la loi du 5 mars 2017 concernant le travail faisable et maniable, publiée au Moniteur belge le 15 mars 2017.

§ 2. À partir du 1^{er} janvier 2022, tout employeur doit accorder en moyenne 5 jours de formation par équivalent temps plein et par an.

§ 3. Sur la moyenne susmentionnée pour chaque employeur de 5 jours de formation par équivalent temps plein par an, chaque ouvrier dispose d'un crédit individuel de 2 jours de formation en moyenne par équivalent temps plein par an.

Art. 3. § 1. Dans les entreprises ayant 20 travailleurs et plus, un plan de formation sera établi afin de réaliser l'objectif de l'article 2.

§ 2. Les entreprises peuvent, pour la rédaction de leur plan de formation, faire appel à l'aide de l'IFP.

§ 3. Le plan de formation sera établi en concertation avec le conseil d'entreprise ou, à défaut, avec la délégation syndicale. L'employeur organisera l'information relative à l'application de cette mesure, comme le prévoient l'article 8 de la convention collective de travail numéro 9 et la réglementation concernant le bilan social.

§ 4. Afin de permettre une préparation adéquate de la discussion du plan sectoriel de formation, l'employeur

fournit le projet de plan de formation avec l'ordre du jour de la réunion dans les délais fixés par le règlement d'ordre intérieur aux représentants des travailleurs au sein du conseil d'entreprise, à défaut, à la délégation syndicale.

§ 5. Dans le plan de formation, une attention particulière sera accordée aux groupes à risques et à la participation large de tous les groupes de travailleurs.

§ 6. Pour pouvoir faire appel à l'intervention financière de l'IFP, l'entreprise ayant plus de 20 travailleurs devra disposer d'un plan de formation établi conformément à la convention collective de travail du 18 décembre 2013 concernant le modèle sectoriel de plan de formation (rendue obligatoire par arrêté royal du 13 juillet 2014, Moniteur belge du 7 janvier 2015).

§ 7. Les partenaires sociaux recommandent aux entreprises d'organiser, dans la mesure du possible, la formation pendant le temps de travail normal des ouvriers.

Commentaire paritaire :

Jusqu'au 31 décembre 2021, l'employeur devra pouvoir justifier, à la fin de chaque année, qu'il a organisé un nombre d'heures de formation à concurrence de quatre jours de travail prestées par l'ensemble des ouvriers et de cinq jours à partir du 1er janvier 2022.

Pour la notion de formation professionnelle, nous renvoyons à la définition reprise dans la note explicative de la Banque nationale de Belgique concernant les renseignements sur les activités de formation reprises dans le bilan social. Ces activités de formation désignent aussi bien les initiatives en matière de formation professionnelle continue à caractère formel et à caractère moins formel ou informel que les initiatives en matière de formation professionnelle initiale à charge de l'employeur.

Le temps consacré à la formation professionnelle susmentionnée doit être considéré comme du temps de travail puisque l'ouvrier est à la disposition de l'employeur.

Chapitre III – Offre IFP et droit à un entretien

Art. 4. §1. Dans l'offre IFP/Alimento, l'accent est mis davantage sur, entre autres, les travailleurs à risque, la digitalisation, la robotisation, la formation linguistique et la diversité. Les ouvriers sont soutenus à travers cette offre dans un contexte d'entrée, d'évolution et de fin de carrière.

§2. Alimento développe une offre de formation à laquelle les ouvriers peuvent souscrire individuellement.

Les interlocuteurs sociaux faciliteront la participation à ces formations.

§ 3. Chaque ouvrier dispose d'un droit d'initiative pour demander un entretien avec le responsable au sujet de ses possibilités de formation. Au cours de cet entretien, l'offre générale de formation de l'IFP sera communiquée et l'offre prévue à l'article 4 § 2 sera discutée.

§4. Les représentants des travailleurs/ membres de la délégation syndicale recevront l'offre de formation de l'IFP ainsi que l'offre prévue à l'article 4 §2 et pourront la communiquer au sein de l'entreprise.

Chapitre IV – Accueil des travailleurs

Art. 5. § 1. Les parties rappellent l'arrêté royal du 25 avril 2007 relatif à l'accueil et à l'accompagnement des travailleurs concernant la protection du bien-être lors de l'exécution de leur travail (Moniteur belge du 10 mai 2007).

§ 2. Une concertation aura lieu avec le conseil d'entreprise ou, à défaut, avec la délégation syndicale à propos de l'application pratique de cet arrêté royal dans l'entreprise et, notamment, des facilités et de la formation des travailleurs expérimentés qui sont désignés pour encadrer les travailleurs débutants. L'IFP offrira une formation gratuite à ces travailleurs afin de les former à cette tâche.

Chapitre V – Efforts en faveur des groupes à risques

Art. 6. § 1. Le présent chapitre est conclu, d'une part, en application du titre XIII, chapitre VIII, section 1ère de la loi du 27 décembre 2006 portant des dispositions diverses I (Moniteur belge du 28 décembre 2006) et d'autre part, de l'arrêté royal du 19 février 2013 d'exécution de l'article 189, alinéa 4, de la même loi, modifié par l'arrêté royal du 19 avril 2014 (Moniteur belge du 8 avril 2013).

§ 2. Pendant les années 2021-2022, le secteur consacrera 0,15% des salaires bruts à la formation des travailleurs et des demandeurs d'emploi des groupes à risques.

Art. 7. Sont considérés comme groupes à risques :

- Les chômeurs en général et les chômeurs de moins de 30 ans en particulier
- Les travailleurs peu qualifiés
- Les travailleurs de plus de 50 ans
- Les travailleurs menacés par une restructuration, un licenciement collectif ou une fermeture d'entreprise
- Les travailleurs licenciés
- Les personnes avec un handicap de travail
- Les malades de longue durée (personnes ayant été malades pendant au moins 3 mois au cours de l'année écoulée)
- Les allochtones
- Les apprentis industriels
- Les travailleurs repris à l'article 8, pour autant qu'ils ne soient pas concernés par les points repris ci-dessus.

Art. 8. Les efforts suivants seront effectués pendant les années 2021-2022 :

§ 1. Le nombre d'apprentis industriels s'élèvera au moins à 200 sur deux ans;

§ 2. Le nombre de demandeurs d'emploi et de travailleurs parmi les groupes à risques qui bénéficient d'une formation IFP s'élèvera au moins à 3.000 par an;

§ 3. La formation des demandeurs d'emploi parmi les groupes à risques sera organisée de telle façon que les possibilités d'emploi dans le secteur soient réelles.

§ 4. Un effort annuel d'au moins 0,05% (de 0,15%) des salaires bruts sera consenti pour les personnes dans les groupes-cibles repris dans l'arrêté royal du 19 février 2013 d'exécution de l'article 189, alinéa 4, de la loi du 27 décembre 2006 portant des dispositions diverses (I) (Moniteur belge du 8 avril 2013).

§ 5. En application de l'article 2 de l'arrêté royal du 19 février 2013 d'exécution de l'article 189, alinéa 4, de la loi du 27 décembre 2006 portant des dispositions diverses (I), modifié par l'arrêté royal du 23 août 2015, minimum 0,05% de la masse salariale est réservé à des initiatives en faveur de personnes qui n'ont pas 26 ans et qui appartiennent aux groupes à risques.

§ 6. Les efforts visés au § 5 sont concrétisés par la conclusion d'un ou plusieurs accords de partenariat entre l'IFP et les entreprises, les établissements d'enseignement ou de formation, ou les services de placement ou de formation régionaux.



§ 7. Les efforts visés au § 5 sont mis en œuvre par :

- les emplois tremplins tels que décrits à l'article 3°/1 de l'arrêté royal du 26 novembre 2013 ;
- l'offre de stage en entreprise;
- l'embauche dans le cadre d'un contrat de travail à durée déterminée ou indéterminée ou pour un travail nettement défini tel que visé à l'article 7 de la loi du 3 juillet 1978 relative aux contrats de travail;
- l'offre de formation au sein des entreprises ou au sein de structures externes;
- la formation des instructeurs;
- l'investissement dans le matériel technologique;
- l'utilisation en commun du matériel de formation;
- l'investissement dans les jeunes moins qualifiés de moins de 26 ans qui ont droit, pendant les 12 premiers mois de leur engagement, à un budget de 2.500 EUR pour suivre des formations de l'IFP. Les modalités seront fixées au sein du Conseil d'administration de l'IFP.

Chapitre VI - Calcul de l'obligation théorique de conventions de premier emploi pour le secteur

Art. 9. Selon les données décentralisées de l'ONSS reprises dans le rapport d'octobre 2021 du Conseil Central des Entreprises, les entreprises du secteur comptant 50 travailleurs ou plus occupent ensemble 62. 899 travailleurs (ouvriers ET employés).

Sur base de ces données, l'obligation théorique de conventions de premier emploi pour le secteur s'élève à 1.886 personnes.

Chapitre VII - Financement IFP

Art. 10. La cotisation de l'employeur par ouvrier est fixée à 0,30% des salaires.

Art. 11. L'IFP consacrera les cotisations visées à l'article 10 à la formation des travailleurs, des demandeurs d'emploi et des apprentis industriels.

Chapitre VIII - Traitement des données à caractère personnel

Art. 12. Le traitement des données à caractère personnel nécessaire pour remplir les obligations décrites dans la présente CCT doit être conforme au règlement général sur la protection des données (RGPD) et les mesures nécessaires doivent être prises pour protéger ces données à un niveau de sécurité approprié.

Chapitre IX - Durée de validité

Art. 13. §1. La présente convention collective de travail entre en vigueur le 1er janvier 2021 et est d'application pour une durée indéterminée.

§ 2. Elle remplace la Convention collective de travail du 9 novembre 2021 relative à la formation permanente conclue au sein de la commission paritaire 118 de l'industrie alimentaire (N° d'enregistrement: 169123/CO/118 – Date d'enregistrement 21/12/2021).

§ 3. La convention collective de travail peut être dénoncée par une des parties, moyennant un préavis de trois mois signifiés par lettre recommandée à la poste adressée au Président de la Commission paritaire de l'industrie alimentaire et aux organisations qui y sont représentées.

§ 4. Conformément à l'article 14 de la loi du 5 décembre 1968 sur les conventions collectives de travail et les commissions paritaires, en ce qui concerne la signature de cette convention collective, les signatures des personnes qui la concluent au nom des organisations de travailleurs d'une part et au nom des organisations d'employeurs d'autre part, sont remplacées par le procès-verbal de la réunion approuvé par les membres et signé par le président et le secrétaire ».



resinit S.A.

UN REVETEMENT DE SOL SANS PROBLEMES!

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

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

0420-09-08-A

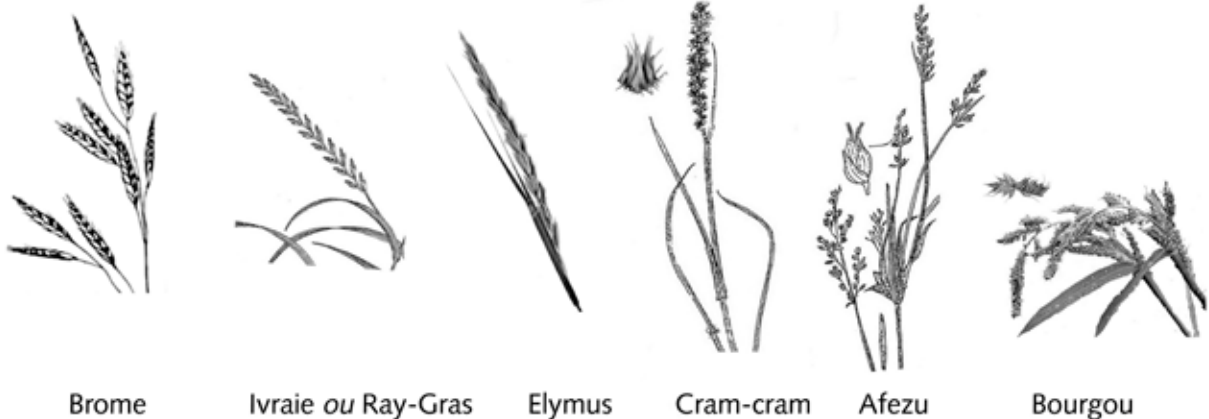
Les farines de graminées "sauvages"

Nous voici arrivés à la fin de l'énumération du choix des graines et des farines.
Nous abordons ici ces différents chapitres

1. Les farines de graminées sauvages • 2. Le kernza, ancien grain et nouvelle technologie •
3. Les diverses garnitures ou ingrédients aromatiques du grain • 4. Les farines de graines textiles servant d'apports protéiques ou d'autres propriétés • 5. Diversification ne doit pas être dispersion

1. Les farines de graminées «sauvages»

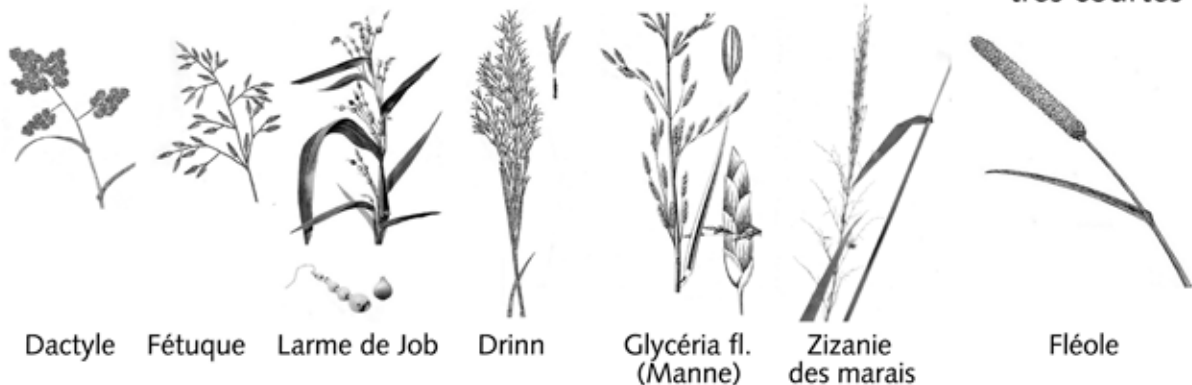
Quelques graminées (ou poacées)
à inflorescences en épi sans ramifications



à inflorescences en panicules avec ramifications

Riz sauvage

Faux épis à ramifications très courtes





Là, on risque de faire plus de l'historique des famines ou de l'ivraie (ray-grass), dont on entend dans la croyance populaire qu'il faut la séparer du blé, c'est à dire séparer le bon du mauvais.

L'ivraie se « dépoisonne » en la faisant fermenter dans l'eau. C'est écrit dans un témoignage de 1648, et c'est vraiment pour tuer la faim¹ qu'on la consomme.

On peut tout aussi bien faire de ce sous-chapitre, un cours ou kit de survie en milieu naturel, qu'un plat permettant de soulever la curiosité dans un restaurant haut de gamme. La consommation en farine de petites graines. Bien évidemment les céréales font partie des graminées (poacées) et celles-ci contiennent toutes des graines avec amandes farineuses.



On retrouve des consommations d'herbes graminées ou d'aliments farineux sous forme de cueillettes-ramassages plutôt que de cultures². Assez curieusement, les Égilopes, ne sont pas renseignées dans les ressources alimentaires des chasseurs-cueilleurs, ni par Adam Maurizio³, ni par Jack Harlan⁴, alors qu'elles entrent dans la généalogie du blé. Elles sont considérées au XVI^e siècle comme « peste du blé »⁵ et certaines (*Aegilops ventricosa*) par leurs formes sont dénommées en néerlandais *Geitenoog*, soit *oeil de chèvre*⁶.

Les espèces sauvages des graminées domestiquées puis cultivées existent encore, la folle avoine est la plus connue parce que devenue adventice des cultures. Le riz sauvage (zizanie des marais) du bord des grands lacs nord-américains qui était récolté par les natifs américains a fait l'objet de sauvegarde.



Le brome (qui est le nom grec de l'avoine) et les autres graminées de nos prairies apportaient les glucides, lipides et protides aux populations nomades qui savaient les reconnaître. Ce fut le cas du brome mango et du brome secalinus en Amérique du Sud⁷ qui seront supplantés par les céréales européennes. De nos jours, fétuque, dactyle, ray-grass et autres font l'objet de sélection aussi « attentionnée » que leurs frères et sœurs dites de grandes cultures.

Jean-Pierre Collaert nous fait encore découvrir ce qu'il appelle avec un point d'interrogation des « laissées pour compte », discriminées parfois de nos jours en termes de plantes invasives ou adventices. Le bourgou, qui a un habitat assez semblable au riz sauvage, le drinn présent dans les oasis qui se contente de peu d'eau, l'afezu encore plus spécifique aux zones arides avec des racines allant à jusqu'à trois mètres de profondeur, le cram-cram, 9% de lipides et 21% de protéines, mais il est épineux. La larme de Job est dénommée ainsi puisque la graine prend la forme d'une goutte pendante est présente dans l'Est asiatique⁸, elle est également utilisée en bijouterie populaire⁸.

Julien Aguzzoli qui s'intéresse à tout ce qui touche les livres de Paul-Jacques Malouin relevait la présence de la manne dans le livre de celui-ci. Ce qui l'intrigua au point d'investiguer sur celle-ci. « Au détour de la lecture de *L'Art du Boulanger*, je suis tombé sur un article intrigant, que j'avais survolé puis oublié en première lecture ».

L'auteur évoque un grain miraculeux, celui-là même que, d'après la Bible, les Juifs reçurent de Dieu pour se nourrir pendant l'Exode.

Il y a encore à ce jour une poignée d'hypothèses concurrentes concernant l'identité possible de ce végétal qui serait (toujours d'après la bible) tombé en

¹ Piero CAMPORESI, *Le pain sauvage*, éd. Le chemin vert, 1981.p. 197.

² Adam MAURIZIO, *Histoire de l'alimentation végétale*, Payot, Paris, 1932, p. 68-88.

³ Adam MAURIZIO, déjà cité, p. 68, 88.

⁴ J. R. HARLAN, *Les plantes cultivées et l'homme*, traduit de l'édition originale anglaise de 1975 et édité par l'Agence de coopération culturelle et technique et Conseil international de la langue française, Paris, 1987, p. 17-20.

⁵ R.DODOENS et Ch.L'ÉCLUSE, (lat. : Clusius) pour la traduction en français, *Histoire des plantes*, édité chez J.Van der Loe, Antwerpen-Anvers, 1557., p.319.

⁶ N. BAS , I.BERENTSCHOT, D.HEERKENS, T.JENNISSEN, *Oude granen. Nieuw Brood*, soit, *Vieux grains, Nouveaux pains*, édition Jan Van Arkel, 2020, p.13.

⁷ A. MAURIZIO, déjà cité, p. 326-333.

⁸ J.-P. COLLAERT, *Céréales, la plus grande saga que le Monde ait vécue*, éditions Rue de l'échiquier, 2013, p. 609-613.



pluie avant de disparaître au lever du soleil. Quoi qu'il en soit, Malouin précise bien qu'il a en tête une famille de graminées que l'on trouve un peu partout en Europe, celle des glycéries. Les plantes les plus courantes étant *glyceria fluitans*, *glycérie flottante*, ou plus simplement *herbe flottante*, et *glyceria maxima*, qui comme son nom l'indique est plus grande que *fluitans*, (2-3 m contre 1-1,5 m). Sa graine est « une espèce de petit riz presque rond », auquel on trouve un goût légèrement sucré, plus délicat que celui du riz. On peut en faire un pain de manne, qui est en fait une sorte de galette asséchée plus qu'un véritable pain levé⁹. Une étude de 1905 nous donne cette composition du fruit de *fluitans* : eau 13,5 %, protéines 9,69 %, lipides 0,43 %, glucides 75,06 %, fibres ligneuses 0,21 % et cendres 0,61 %. On remarque la forte teneur en glucides qui explique le goût sucré de la manne. En Pologne, elle est déjà prisee par les nobles au Moyen Âge, avec un prix situé entre ceux de la viande et des épices importées¹⁰. Elle a longtemps fait partie du tribut exigé par les propriétaires terriens, au même titre que le seigle, le blé, les glands, les noisettes, les faines, etc.

Malouin détaille la récolte : on utilise un tamis plat, « qu'on pousse contre les sommités des herbes, ensuite l'on prend ce qui est tombé dans le tamis : on le frotte

entre les deux mains ; puis on le vanne, pour en faire sortir les pailles les plus légères. Enfin on crible, et la *manne* grain passe nette aussi ; elle est blanche, et ressemble à du millet ». La récolte nécessite un labeur patient : il faut plus d'une journée de travail pour en obtenir un seul kilo. Mais comme les grains atteignent leur maturité en juin, la manne est le moyen pour les paysans de moins souffrir de la disette qui précède souvent les récoltes de seigle et de blé. Une légende tenace veut que la récolte ne puisse se faire qu'avant le lever du soleil, au risque de voir disparaître la manne. Il s'agit probablement de lointains échos du récit biblique.

La pratique s'expliquerait plutôt du fait qu'il est plus facile de collecter les grains encore humides de rosée, ils adhèrent ainsi d'autant mieux au tamis.

Après la récolte, on met les grains à sécher, puis on les pile avec de la paille dans des mortiers en bois pour en ôter les enveloppes. Une fois décortiqué, « le grain peut être conservé plus d'une année en bon état¹¹ ».

Voici la préparation et la recette d'après Malouin¹². « On commence par éplucher la *manne*, dont nous venons de faire l'histoire, ensuite on la lave comme le riz. On doit la laver deux fois plus que le riz, pour bien faire, il faut laver cinq ou six fois le riz, et la *manne* a besoin d'être lavée dans dix ou douze eaux, avant que de la mettre à cuire. Il faut commencer par laver à l'eau froide, ensuite tiède, chaude, et enfin bouillante, augmentant par degré la chaleur de l'eau, qu'on tient au feu pour cela. »

Recette de la galette de manne d'après Malouin : « La *manne* ainsi préparée, on la met dans une casserole sur un feu doux, après y avoir versé de l'eau ordinaire dans l'état naturel, jusqu'à la hauteur de quatre travers de doigt, au-dessus de la *manne*. On y met un peu de beurre, et l'on entretient le feu jusqu'à consumer l'eau tout à fait. La *manne* renfle autant que le riz, pour le moins. Enfin on y ajoute encore un peu de beurre, et on laisse sécher la *manne* sur le feu dans la casserole, où elle devient comme un pain, c'est du pain de *manne*. Il y en a qui en y mettant la seconde fois du beurre, y joignent un peu de sel. On peut mettre aussi ce pain dans le four ; mais les Polonais, qui en font grand usage, l'aiment mieux quand il n'a pas été cuit au four. Ou bien on le fait dans une tourtière, on le couvre d'une tôle, sur laquelle on met des charbons ardents, pour le sécher, et pour achever de cuire ce pain ; c'est ce que l'on nomme pain des Israélites, par une extension du mot Pain. »

⁹ P.-J. MALOUIIN, *L'art de la boulangerie ou description de toutes les méthodes de pétrir*, Paris réédition de Saillant & Noyon, 1779 de la première édition de 1767, p. 150-154.

¹⁰ Jakub Łuczaj ŁUKASZ et coll., The Use and Economic Value of Manna grass (*Glyceria*) in Poland from the Middle Ages to the Twentieth Century, *Revue Human Ecology*, no 40, 2012. et col., 2012.

¹¹ Adam MAURIZIO, déjà cité, p. 77-82.

¹² P.-J. MALOUIIN, 1779, déjà cité, p. 150-154.



2. Le Kernza : ancien grain et nouvelle technologie de sélection.

Le Kernza®, on l'appelle généralement avec le nom latin *Agropyron*, de sa famille qui est importante en nombre et très voisine des céréales.

On trouve dans cette famille un *Agropyron* que l'on appelle communément « Chiendent », considéré comme une poisse de mauvaises herbes du fait de ses racines profondes et intenses.

Ce sont ces mêmes racines, qui lui donneraient un caractère pérenne, la graine est vivace et revient chaque année sans besoin de ressemer. On parle d'un caractère permanent sur culture de deux ans voire plus, jusqu'à cinq ans¹³. Après, s'il y a assolement pour lutter naturellement contre les pestes (maladies dues aux moisissures propres aux céréales), il est peut-être normal que l'on ne puisse pas faire plus que cinq ans. Cette idée de graminées pérennes a germé au centre de recherche Rodale dans l'état de New York depuis les années 1980. Ces pionniers du bio aux États-Unis travaillaient sur le *Thinopyrum intermedium*, ils l'ont largement hybridé avec le blé dans le but de transférer des caractères. La recherche est ensuite reprise tout au début du siècle par un généticien américain, Lee DeHaan du Land Institute au Kansas. Celui-ci travaille en collaboration avec l'université du Minnesota¹⁴, il en a fait son projet, sa recherche, qu'il a conduite au sein d'une association sans but lucratif. Pour lui, la raison pour laquelle le monde agricole a attendu l'arrivée du Kernza® est la façon dont cette graminée interagit avec le sol. La plante peut en effet réagir rapidement aux changements de sol et de température en absorbant l'eau, l'azote et le phosphore. La valeur nutritionnelle du Kernza® est comme beaucoup de plantes originelles, plus riche en vitamines et minéraux. Le blé annuel, lui, ne vit pas assez longtemps pour développer des racines épaisses et nécessite au moins un petit travail du sol avant chaque semaille. Mais les racines de Kernza®, elles, maintiennent le sol en place, empêchant l'érosion. Ceci est particulièrement crucial dans certaines zones agricoles des États-Unis où la crise du « *dust bowl* » (tempêtes de poussières et grandes sécheresses et par là érosion du sol fertile) des années 1930 a marqué les mémoires dans les Grandes Plaines des États-Unis. C'est une des érosions de terres arables les plus connues. Lee DeHaan et le Land Institute ont envoyé les résultats de leurs premiers essais du Kernza® pour être testés au Minnesota, Manitoba, Wisconsin et en Suède puisque la plante se comporte mieux dans les zones à humidité abondante. Les obtenteurs utilisent le séquençage de l'ADN pour aider à atteindre les variétés et les traits qui comptent.



L'équipe ne prend pas les gènes d'autres organismes, dit le site geneticliteracyproject. Leur objectif est de faire grossir la graine qui est toute petite et en plus, doit être décortiquée, c'est pourquoi je crois qu'ils risquent fort d'aller chercher des gènes ailleurs et il est impossible, sans intervention de modification génétique ou autres procédés mutagènes, de croiser dans les triticums, des engrains avec des blés durs ou tendres. Même le triticales a été obtenu par fusion de protoplasme en utilisant la colchicine ou d'autres méthodes plus « modernes », ainsi que pour le tritordeum et le blé Renan qui est issu d'un blé dénommé VPM. Tous sont susceptibles d'avoir utilisé ces méthodes pour lier deux ADN. Donc, c'est clair, il y a manipulation génétique, mais allez savoir ce qu'ils mettent dans « ne prend pas les gènes d'autres organismes », est-ce dans l'espèce *Agropyron*, dans la famille des graminées ou genre *Poacées* qu'ils déclarent ce fait? Et que s'autorisent-ils comme méthode de sélection, le rétrocroisement que l'analyse d'ADN permet de suivre, ou vont-ils jusqu'à la fusion de protoplasme aidé par la colchicine ou encore par les « ciseaux génétiques »?

Le Land Institute du Kansas travaille également pour l'obtention de sorgho et tournesol pérennes.

Au Canada, Doug Catanni, chercheur à l'Université du Manitoba et collaborateur du projet « Kernza », se souvient que « la première année, seulement 6% des plantes ont survécu ». « La plante a compris qu'elle



¹³ Denis-Michel THIBAUT, 2017.

¹⁴ Article sur *Thinopyrum intermedium* dans Wikipédia.



n'était plus au Kansas» écrit-il. Plusieurs années plus tard, les chercheurs de l'Université du Manitoba ont réussi à adapter la plante aux conditions des grandes prairies canadiennes au climat plus rigoureux. Les racines ont en moyenne une profondeur d'un mètre, et peuvent atteindre jusqu'à 3 mètres de profondeur.

Il existe sur le marché, mais à l'état embryonnaire actuellement, des pains où 30 % de kernza® entrent dans la composition¹⁵. Le boulanger de Tall Grass Prairies à Winnipeg, Loïc Perrot, pense même pouvoir aller jusqu'à 50 %.

On avait les premières commercialisations pour 2020, mais d'autres pensent qu'il faudra attendre 2030. Pourtant en mars 2017, General Mills prévoit d'utiliser un grain sucré à saveur de noisette (soit le Kernza®) qu'il affirme être plus écologique que le blé conventionnel et qu'ils vendront au travers de leur marque biologique Cascadian Farm®¹⁶. Cette firme provient d'une des fermes pionnières US du bio, et comme General Mills a acquis en 1999 Small Planet Food dans laquelle la Cascadian Farm® avait été intégrée, le marketing à venir sur le kernza risque d'être important, vu les moyens financiers de l'entreprise.

General Mills, la firme que Cadwallar C. Washburn a créée en 1866, a investi dans la transformation de terres du conventionnel vers le bio en demandant à Gunsmoke Farms de faire passer en bio plus de 12 000 hectares pour 2020.

L'objectif de General Mills pour 2019 est de passer à 101 000 hectares en bio alors qu'en 2016, il en était à la moitié.

3. Les divers garnitures ou ingrédients aromatiques du pain.

Avec la forte présence de graines sur et dans le pain, le professeur Calvel, évoquant sa visite de la grande exposition allemande IBA dédiée à la boulangerie, en a retiré l'impression d'entrer dans une graineterie.

Il est vrai que celui-ci aimait la simplicité, ce qui est réalisé dans la nature des choses et qu'en Allemagne, on aimait à l'époque diversifier l'offre en boulangerie afin de lutter contre la baisse de la consommation du pain.

Les graines de sésame, de pavot bleu, de cumin, de tournesol, de courges, de lin brun ou jaune, de chia, les pignons de pins, etc... devaient être bien visibles et du coup subissaient en croûte de très fortes températures au risque évident d'être grillées, voire carbonisées, à la cuisson. Le nutritionniste Christian Rémésy incite les boulangers à « quitter les sentiers battus de la farine de blé et introduire la plus grande diversité possible de graines », cela pour améliorer la biodiversité autant nutritionnels, fermentaires et même agricoles¹⁷. Certes, en utilisant ces graines pour répondre dans notre fournil, à une demande venant d'enfants, on faisait des pains multi-graines que je dénommais benoîtement « *crunch* » pour se faire plaisir, tellement je sentais qu'il fallait que cela croque pour eux. Mais bien avant cela, j'utilisais le sésame, non blanchi, que je grillais au four « reposé » en fin de journée, à l'aide d'un peu d'huile répandue et bien mélangée aux graines. Simplement ajouté à la pâte, je trouve que ce sésame grillé apporte assez son goût comme cela, et cela évite le grillage trop prononcé du au *topping* (garniture externe de graines sur la croûte du pain). De toute façon, au



Grains et farines diverses
Lin - Amarante - Maïs - Pois chiches - Millet - Petit pois vert - Quinoa - Riz

Extrait de Christian RÉMÉSÉY, *Sauvons le pain. Boulangers, citoyens, amorçons la révolution nutritionnelle du pain*, Thierry Souccar Éditions, 2022

¹⁵ Denis-Michel THIBAUT, *Une nouvelle céréale du Manitoba pourrait bientôt prendre le marché d'assaut*, publié sur Radio Canada, le 30-12-2017.

¹⁶ Gill Hysop, *General Mills' Cascadian Farm invests in eco-friendly grain Kernza*, sur le site Bakery and Snacks du 08-03-2018.

¹⁷ Christian RÉMÉSÉY, *La nutri-écologie, le seul futur alimentaire possible*, Thierry Souccar éditions, 2020, p.141.

¹⁸ Christian RÉMÉSÉY, 2020 déjà cité, p.141 ; Christian RÉMÉSÉY, *Sauvons le pain. Boulangers, citoyens, amorçons la révolution nutritionnelle du pain*, Thierry Souccar Éditions, 2022, p.99 à 118.



ressuage, le goût du sésame grillé se transmet vers la croûte qui l'imbibe de son parfum.

Saupoudrer le pain « à titre cosmétique, sans modifier notablement sa densité nutritionnelle » semble une démarche nettement moins utile pour Christian Rémésy, il souhaite pour améliorer la densité nutritionnelle un apport de 10 %¹⁸

Pour moi, le pavot doit aller plus dans la mie que dans la croûte, aussi je préfère la manière que m'ont indiquée les propriétaires du gîte « Le fournil », Cécile et Marian Struzik-Septroux. Ils m'ont permis de voir comment, du côté de la Vistule, en Pologne, on sait valoriser le pavot pour en faire une pâte appelée « mak », soit, « pavot » en polonais.

On verse de l'eau bouillante dessus, après un petit temps, on laisse égoutter le plus possible et on broie les graines refroidies qui ont légèrement gonflé à l'ébullition.

À Noël, en Pologne, cette masse à laquelle on ajoute beurre, miel, poudre d'amande et raisins secs sert à garnir des gâteaux saisonniers. Le dessert traditionnel se dénomme *makowiec* et se présente souvent roulé en boudin sur un fond de pâte et coupé en tranches.

Si l'on utilise des herbes aromatiques ou des épices, il peut être utile de les infuser d'abord dans le liquide servant d'eau de coulage. Cela permet souvent de relever le goût que l'on veut apporter. Dans ce cas, le lait entier avec sa matière grasse et parfois plus captif d'arôme que l'eau.

Un livre de Marie-Pierre Avry est sorti en 2012 aux éditions Lavoisier. Il est consacré aux plantes, épices, graines et herbes aromatiques que l'on peut ajouter au pain. L'auteure vous donne plus de six cents pages d'idées et d'évaluations sensorielles sur le sujet. Elle veut apporter plus de goût, des sensations visuelles, un confort santé et constate que les Français restent très attachés à la baguette de tradition. La baguette est la préférence de son panel de dégustateurs qui porte en deuxième place sur le podium les pains à la farine de châtaignes et aux noisettes. Suivent, toujours dans l'ordre, les pains à la farine d'avoine et de farine de maïs, puis le pain aux oignons, aux graines de sésame, aux olives vertes et aux figues¹⁹.

Dans son livre, M.-P. Avry propose que le pain reçoive un des cinquante-neuf éléments présents dans ces choix d'ajouts (autant farine de céréales, pseudo-

céréales, graines, fruits, légumes et épices) pour corriger ou améliorer le pain²⁰.

Comme le signale la revue « Le Boulanger-Pâtissier », qui discourra sur le sujet également en décrivant vingt-cinq recettes de pains aromatiques, ces pains peuvent être obtenus à partir d'une pâte identique, ce qui diversifie, sans trop complexifier ou alourdir le temps d'heures de travail²¹. Mais, ce qui est plus difficile à gérer dans ces pains qui rassemblent les goûts dans la mie plutôt que sur la tartine, c'est l'identification des allergènes à déclarations obligatoires (-Aoo) que la loi impose.

Les graines de lin vont souvent s'inviter dans le plan de lutte anti-cholestérol, puisque l'acide gras dit anti ou bon cholestérol porte le nom d'acide linoléique ou linoléique²². Le lin est aussi riche en bonnes fibres, d'où la dénomination linceul et son utilisation dans le secteur textile. Ces ligaments feront de ces graines, préalablement trempées, un mucilage bien reçu par la pâte en confection. Le côté laxatif doit être également évalué lors des apports. Ne favorisons quand même pas de trop le transit intestinal en couplant teneurs riches en son et en graines de lin.

L'ajout de la farine de châtaigne pourrait porter nominativement le dilemme, arôme dans ou sur la tranche, puisqu'on appelle parfois le châtaignier ; l'arbre à pain, tant sa farine constituait la base de l'alimentation dans certaines régions montagneuses. Turgot qui fut ministre des finances de Louis XVI, avait en 1770, voulu détruire les châtaigniers du Limousin pour lui substituer la pomme-de-terre, alors que la châtaigne entrait par moitié dans la base de l'alimentation des campagnes²³. Il n'y a pas si longtemps, au début de la première moitié du siècle passé, les châtaigneraies étaient une application type de l'agroforesterie naturelle procurant son fruit pour les humains comme pour les animaux, du bois imputrescible pour charpentes faitières ou bois d'œuvre contenant les tanins et enfin servant ombrage aux cèpes et girolles. L'exode rural a fait que les châtaigneraies dépérissent.

C'est plutôt les plus petits fruits de châtaigne qui seront réduits en purée, crème ou farine²⁴. On les conservait dans leurs bogues (appelées aussi bugues ou boursiers) en tas recouvert de feuilles de fougère et de branchage, mais il est plus courant de les sécher doucement au-dessus du foyer pendant un mois. Après avoir pratiqué la séparation de leurs enveloppes, elles passaient au four à pain pendant deux jours y consommant le solde

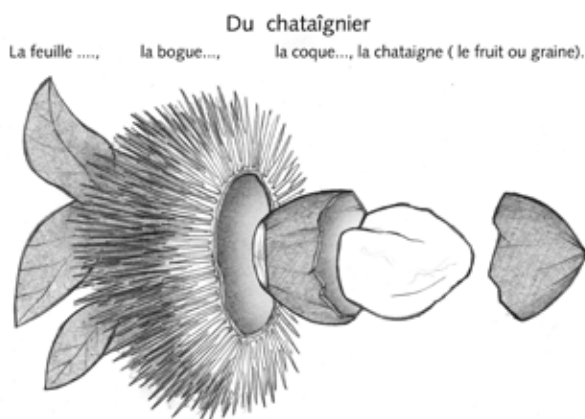
¹⁹ Marie-Pierre ARVY, *Des plantes et des pains*, éd. Lavoisier, 2012, p. 25-26.

²⁰ Marie-Pierre ARVY, déjà cité, p. 45.

²¹ Anonyme, *Les pains aromatiques*, dans les revues *Le Boulanger-Pâtissier*, mai 1987, p. 18-19, juin 1987, p. 18-20 et juillet 1987, p. 18-20.

²² Marie-Pierre ARVY, déjà cité, p. 258.

²³ Aliénor BERTRAND, *Le blé des physiocrates. Contribution à l'histoire politique de l'ontologie végétale*, revue « Cahiers philosophiques », 1, n°152, 2018, p.25.



de la chaleur après cuisson. Une autre technique consistait au trempage dans l'eau pendant une semaine, ce qui permet d'éliminer les fruits véreux et vides que l'on élimine lors du changement quotidien de l'eau. De nos jours, dans le séchoir aménagé, elles passent quarante-huit heures et la conservation des fruits débogués et en bon état se réalise au surgélateur²⁵. M.-P. Arvy nous rappelle le « *pisticine* », l'ancien pain corse à la farine de châtaigne au temps ou celle-ci remplaçait les céréales dans le maquis de l'île de beauté²⁶.

De nos jours, on considère qu'à partir d'ajout de 15 % à la farine de froment, on apporte déjà un goût à la pâte de froment. La *farina castagnina corsa* est dite « biscuitée » et a obtenu une Aoc en 2006. Elle présente un bon apport d'éléments minéraux.

Analyse d'une farine de châtaigne corse		
	Valeur maximale	Valeur moyenne
Perte à la dessiccation	9,14 %	6,60 %
Teneur en protides	9,56 %	7,10 %
Teneur en lipides	3,66 %	3,01 %
Teneur en glucides	85,00 %	81,11 %
Teneur en cendres	2,85 %	2,03 %
Teneur en tannins	0,339 %	0,15 %

D'après AZÉMA, 2007.

La noix se mêle en « invalides » (appellation des cerneaux de noix en brisures) à la pâte.

Il arrive fréquemment qu'on les fasse tremper une nuit, afin de retirer le très foncé et tannique, brou de noix. Cette façon de faire est controversée puisque pour certains, on ne retire pas que de l'amertume mais aussi du goût. La noix de Grenoble a une aire géographique délimitée par décret dès 1938 et doit être de certaines variétés²⁷.

M.-P. Arvy propose généreusement 25 % de noix au kilo de farine²⁸ légèrement broyées et pour d'autres, 15 % suffisent avec une pâte où la farine de seigle entrerait en partie²⁹.

La noisette sera légèrement toastée ; ce qui permettra de la libérer plus facilement de sa fine enveloppe, de l'émonder. Le concassage sera léger pour garder de grosses brisures.

On y incorpore 10 à 15 % de noisette au kilo de farine. Celle-ci sera bise ou complète, le seigle et d'autres farines seront les bienvenues. Le pain ainsi fait au levain accompagnera utilement les alpinistes dans leurs longues randonnées, étant à lui seul une solide nutrition.

Pignons de pain, noix du Brésil, de Macadamia/Queensland, de Cajou, amandes, cacahuètes, pistaches peuvent faire partie de vos choix de panifications, plus favorablement en hiver qu'en été puisque ses noix sont comme une réserve énergétique pour passer nos périodes de grand froid.

Les fruits ou légumes secs peuvent également être ajoutés, tout cela fait plus partie de notre imagination, de notre inventivité, pour un « pain du mois » ou d'une « surprise du fournil », comme le définissait Françoise dans sa boulangerie « Fleure bon le pain ». Les fruits ou légumes frais seront avantageusement roulés légèrement dans de la fine chapelure ou dans des petits flocons pour rester les plus intacts possible lors de leur douce insertion à la pâte parfois briochée, à moins d'effectuer des inserts à l'aide de fruits congelés.

4. Les farines de graines textiles servant d'apport protéique ou d'autres propriétés

D'autres farines seront mises parfois sur le devant de la scène par des efforts médiatiques d'un lobby de secteur (c'est leur travail), ou de recherches de marchés de niche par des coopératives agricoles pour diversifier leurs offres principalement sur des sous-produits à

²⁴ Robert DE LA TAILLE, *Les arbres à fruits secs*, éd. Flammarion - La Maison Rustique, 1985, p. 80.

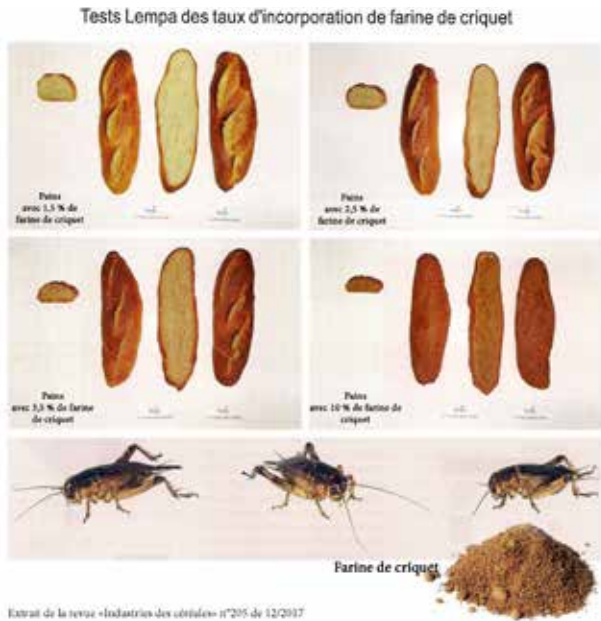
²⁵ Robert DE LA TAILLE, déjà cité, p. 118-120.

²⁶ Marie-Pierre ARVY, déjà cité, p. 151, 162.

²⁷ Robert DE LA TAILLE, déjà cité, p. 165.

²⁸ Marie-Pierre ARVY, déjà cité p. 284.

²⁹ Anonyme, mai 1987, p. 20.



Extrait de la revue «Industries des céréales» n°205 de 12/2017

valoriser. Ainsi on se verra notamment proposer, par une filiale de Procter & Gamble³⁰, de la farine de ce nouveau coton alimentaire, dépourvu du pigment toxique, le gossypol et championne en teneur de protéines. Le coton qui va procurer la fibre végétale pour produire le textile est la houppe soyeuse qui entoure la graine contenant l'amande dont on extrait la farine. Du broyat de cette dernière, on obtient un contenu ayant 30% de protéines. Si on l'extrait du tourteau, c'est 40% de protéines et sur la farine délipidée, on obtient 50% de protéines. Il faut souvent délipider pour la conservation et veiller à la qualité microbiologique. Cette farine de coton « alimentaire » dite « glandless » arrivera sur le marché européen dans les années 1990. Au départ, cette farine de coton sans gossypol (qui peut être génétiquement modifiée) a été cultivée au Nord Cameroun, Mali et Tchad, pour améliorer en mélange, la teneur protéique des farines de sorgho ou de mil³¹.

Comme le sera la farine de criquet, elle aussi, super-championne en teneur de protéines,

(78%), et qui déjà en ajout de 10% dans le mélange, donne un aspect brun foncé. C'est en 2017 qu'est venue cette proposition sur le marché³².

La farine de chanvre résulte, comme pour le soja et le coton du broyage, du résidu de la plante (tourteau) lorsque l'on en a extrait l'huile.

L'apport de la farine de racines de chicorée est riche en liante inuline, une gomme alimentaire ou épaississant.

Encore à ajouter dans la gamme des ajouts inédits, la farine de lupin, venant se proposer fin des années 1980, comme une alternative à la farine de soja. Cette dernière est devenue (avec le coton, le maïs et le colza) une des premières cultures OGM dont le manque de traçabilité ne permettait pas de différencier les deux types de lots. C'est une coopérative agricole d'Île et Vilaine qui proposera la farine de lupin sur le marché³³. Le lupin est une légumineuse riche en protéines (près de 40%) au pouvoir émulsifiant capable de remplacer le jaune d'œuf et la lécithine de soja et apportant même une teinte jaune. Ces 10% de matières grasses intéressantes lui imposent des précautions à prendre lors de sa conservation. Important et à signaler, il faut penser de la mentionner dans l'étiquetage, car elle fait partie depuis 2006, des allergènes (Allergènes à déclarations obligatoires -Apo) à signaler en alimentation humaine.

5. Diversification ne doit pas être dispersion

Ce qui est sain dans la réflexion de diversification ou innovation, c'est que le client (ou le fournisseur) ne doit pas imposer sa demande sur votre offre. C'est vous qui devez surprendre, faire connaître, rendre curieux et marquer le temps avec une offre où vous permettez à la clientèle de se réjouir à l'approche du produit ou d'une date. Pour redécouvrir des produits de saison à certaines périodes de l'année, faites parfois confiance au folklore qui a su imprimer son calendrier dans la mémoire collective. A la date prévue, laissez-les arriver, puis passée la période, laissez-les repartir.

Autre désagrément, si l'on « se laisse faire » ou si la passion de découvrir l'emporte, cela risque d'élargir une gamme de petites productions toujours moins rentable que la production de pâte en masse. Et surtout cela demande beaucoup de suivis différents pour maîtriser le tout, alors qu'il vaudrait mieux connaître sur le bout des doigts, en profondeur, une pâte dans sa réactivité plastique et de bien en saisir les limites nutritionnelles lors de ces mélanges et de la fermentation qui en résulte.

Si l'on veut ne pas se tromper d'ambition sur nos capacités et recherches identitaires, que soit au niveau physique ou inventif, essayons de ne pas nous disperser.

● Marc Dewalque

³⁰ H.U. GRIMM, *Arômes dans notre assiette, la grande manipulation*, édition Terre Vivante, 2004, p.167.

³¹ A. CORNU, F. DELPEUCH et J.-C. FAVIER, *Utilisation en alimentation humaine de la graine de coton sans gossypol et de ses dérivés*, publié dans l'Annuaire de la nutrition et de l'alimentaire, n°31, 1977p.349 à 364.

³² Revue Industries des céréales, n° 205 de décembre 2017.

³³ BRUNO GUÉHIN, J.GUÉGUEN, P.BARROT et A. SEGER, *Répondre aux besoins spécifiques de qualité pour augmenter l'utilisation des légumineuses en transformation industrielle*, publié dans la revue *Innovations agronomiques*, n°11, 2010, p.117.

Le concours du meilleur glacier au monde

Ce concours Gelato Festival World Masters se donne une mission : évaluer les meilleurs glaciers à travers le monde. Il est organisé par un fabricant italien de matériel pour Glacier «CARPIGIANI» et son centre de formation «Carpigiani Gelato University» .



Fabio Marasti



Le meilleur glacier du monde est italien : Macro Venturinol de "I Giardini di Marzo", situé en Ligurie.

9 Belges dont 3 francophones figurent parmi les 100 meilleurs glaciers du monde !

Les deux francophones les mieux classés sont

- La Namuroise **Maryne Poppe** ("Tendance Glacée"), qui est arrivée en 85^e position

Et

- Le Verviétois **Fabio Marasti** ("Gourmand'ice"), arrivé en 90^e position.

Petite interview croisée

Quel est votre parcours ?

Maryne Poppe (32 ans)

Après avoir arrêté des études de publicité, j'ai débuté une formation de glacier à l'IFAPME. Après laquelle, je me suis installée en 2013 à Flawinne.

Depuis j'ai décroché plusieurs titres :

Meilleur artisan glacier belge

Certification d'artisan du SPW

Lauréat du travail

Et j'ai participé à plusieurs concours dont le Gelato Festival

Fabio Marasti (41 ans)

Mon parcours a commencé en 2005 : nous avons ouvert notre première glacerie à Heusy. La première année, nous avons acheté nos glaces à un artisan mais dès la deuxième saison, nous avons décidé de fabriquer notre glace nous-même. Nous voulions réaliser notre produit de A à Z avec des ingrédients naturels. Je me suis formé en Italie auprès de Maîtres Glaciers reconnus comme Pino Scaringella, Filippo Zampieron (Artigeniale) et Salvatore Naselli (Université carpigiani). En 2019, nous avons remporté le Gelato Festival Challenge à Gosselies



(établissement Bruyère) et nous avons été finalistes du Carpigiani Gelato Festival Europe en 2021. Aujourd'hui nous avons trois glaceries : Heusy, Stembert et Verviers.

Quelles sont vos spécialités en matière de glace ?

MP

J'ai une gamme très large de glaces, dont celles sans lactose mais surtout sous toute forme : gâteau, pièce montée, frisco, etc.

Nous avons bien-sûr une spécialité maison qui sont les baisers de Flawinne dont j'ai réalisé une glace.

FM

En glace, nos spécialités sont les parfums à base de fruits secs Noisette Piemont IGP et Pistache de Bronte DOP que nous importons directement d'Italie.

Pourquoi vous êtes-vous présenté(e) à ce concours ?

MP

J'aime faire des concours pour ne pas rester sur mes acquis et toujours me dépasser, créer de nouvelles choses.

FM

Ma compagne m'a inscrit sans me demander mon avis. Au final, j'en garde un très beau souvenir. J'ai adoré les discussions avec les participants et le jury. Les concours nous poussent à nous dépasser et aller plus loin dans la recherche d'association de goûts.

Que pensez-vous avoir comme retombées ?

MP

Ici, j'ai déjà eu beaucoup de gens venus de toute la Wallonie.

Et si ça peut m'ouvrir des portes vers d'autres concours ou expériences, je serai preneuse .

FM

Nous avons eu une forte progression dans les ventes depuis le concours de 2019 et de nombreux clients professionnels en plus. Les clients viennent de plus loin également Bruxelles, Malmedy, Liège. Nos clients fidèles depuis le début sont également fiers de nous.

Était-ce très difficile et qu'avez-vous présenté ?

MP

Difficile je ne dirai pas, mais c'est vraiment l'originalité qui compte beaucoup. Un peu de recherche est nécessaire.

J'ai donc présenté notre sorbet La passion du poivre, un délicieux mélange de passion, mangue, poivre et petits morceaux de chocolat.



Maryne Poppe

FM

Le plus difficile, c'est la création du parfum. Nous avons présenté le parfum Cheesecake Surprise : une glace ricotta pistache de Bronte marbrée avec un coulis de griotte et un crumble de pistaches. Il a fallu doser chaque composant pour que lors de la dégustation, chaque parfum vienne en séquence et que l'on n'ait pas un goût trop puissant qui viendrait couvrir les autres. Le concours était très bien organisé et lorsque le stress est passé ça a été tout seul.

Quelques-uns des changements économiques en août et septembre

Les allocations sociales et pensions ont été indexées de 2 % en août, les salaires du secteur public de 2 % le sont en septembre

L'indice santé lissé s'élève en juillet à 118,39 points, ce qui signifie que l'indice-pivot pour la fonction publique et les allocations sociales, fixé à 118,36 points, est à nouveau dépassé.

L'inflation a très légèrement reflué en juillet, à 9,62 % par rapport à 9,65 % en juin (un pourcentage record en 40 ans), mais est demeurée à des niveaux qui n'avaient plus été vus en Belgique depuis le début des années 1980, selon des chiffres publiés par Statbel (SPF Économie). L'inflation sur la base de l'indice santé augmente, quant à elle, de 8,72 % en juin à 9,07 % en juillet. L'indice santé lissé s'élève en juillet à 118,39 points, ce qui signifie que l'indice-pivot pour la fonction publique et les allocations sociales, fixé à 118,36 points, est à nouveau dépassé. En conséquence, les allocations sociales et les pensions ont été indexées de 2 % en août. Les salaires du secteur public sont, eux, indexés de 2 % en septembre. Il s'agit du cinquième dépassement de l'indice-pivot en 11 mois, le dernier remontant au mois d'avril.

Comme les mois précédents, le haut taux d'inflation est à nouveau largement dû aux prix élevés de l'énergie, qui

est environ moitié plus chère qu'il y a un an. L'inflation de l'énergie atteint en effet désormais 49,11 % et contribue à hauteur de 4,34 points de pourcentage à l'inflation totale.

En outre, le prix des produits alimentaires, y compris les boissons alcoolisées, a fortement augmenté ces derniers mois, progressant de 9,24 % en juillet, contre 8,44 % un mois plus tôt. En novembre, elle ne s'élevait encore qu'à 0,47 %.

L'inflation des huiles, du poisson, des produits laitiers, du pain et des céréales ainsi que de la viande a fortement augmenté ces derniers mois. Celle des huiles a atteint 21,3 % ce mois-ci (contre 3,6 % en novembre). Pour le poisson, elle est actuellement de 11,4 % (pour -0,4 % il y a quelques mois). L'inflation des produits laitiers est de 13,6 %, contre 0,6 % en novembre, tandis que les prix du pain et des céréales ont progressé de 11,4 % en juillet, pour 1,7 % il y a huit mois. Enfin, l'évolution en la matière pour la viande a été de 9,8 % ce mois-ci, contre 0,8 % en novembre, illustre Statbel, l'office statistique belge.

L'inflation sous-jacente, qui ne tient pas compte de l'évolution des prix des produits énergétiques et des produits alimentaires non transformés, s'est établie à 5,49 % en juillet, contre 5,07 % en juin. Il s'agit d'une conséquence de la hausse de l'inflation des produits alimentaires transformés et des services, explique encore Statbel.

Les principales hausses de prix enregistrées en juillet concernaient les billets d'avion, les chambres d'hôtel, l'assurance incendie, la viande, l'électricité, les produits laitiers, le gasoil de chauffage, l'achat de véhicules et la taxe de circulation. A contrario, les carburants ont exercé un effet baissier sur l'indice, tout comme les citytrips, les boissons alcoolisées et les loyers privés.





Voici deux nouvelles législations

Comme souvent pendant l'année, de nouvelles législations sont mises en application, et influencent directement notre quotidien. Voici ce qui change pour tous les Belges depuis ce 1^{er} août.

Des crédits réduits à Bruxelles

Bonne nouvelle pour les propriétaires occupants et les locataires de la Région bruxelloise ! Depuis ce mois d'août, ils peuvent bénéficier d'un crédit à taux réduit pour la rénovation des logements. Le taux de ce crédit, appelé « Ecoreno » est fixé à 0 ou 1% en fonction des revenus du demandeur. Il couvrira le financement des travaux d'isolation du bâti, de sécurité, de salubrité, ainsi que les travaux d'aménagement liés à l'autonomie.

Cet emprunt pourra être accordé à une seule condition : que le ménage ne dépasse pas un montant maximal de revenus. Pour une personne isolée ou une famille monoparentale, il sera plafonné de 61.049 à 81.049 euros en fonction du nombre de personnes à charge (de 0 à 4). Pour les autres ménages, le plafond sera fixé de 77.699 à 97.699 euros selon la composition du ménage.

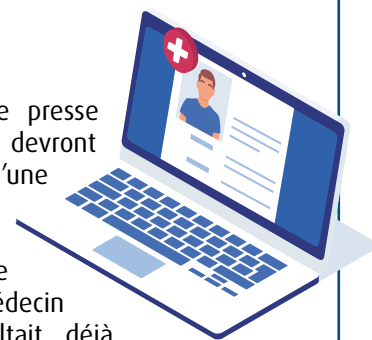


Les consultations médicales à distance revues

Depuis la crise du coronavirus, les consultations à distance se sont multipliées. L'état doit donc réagir en conséquence, et légiférer. Dans cette optique, un nouveau cadre va être établi pour les honoraires et le remboursement de ces consultations médicales spécifiques. Les premiers codes de téléconsultation créés pendant la crise Covid disparaîtront et seront remplacés par d'autres codes encadrant les consultations téléphoniques et vidéos. Ces dernières seront davantage rémunérées et la patientèle devra désormais participer aux frais de la consultation.

Concrètement, des tarifs sont fixés par ce cadre. Le montant final dû s'élèvera à quatre euros pour une consultation vidéo et deux euros pour une consultation téléphonique (dans les deux cas, un patient bénéficiant de l'intervention majorée de l'Inami ne paiera qu'un euro).

Mais selon l'agence de presse Belga, quatre conditions devront être satisfaites pour qu'une consultation à distance soit remboursée. En effet, elle devra se faire soit auprès d'un médecin que le patient consultait déjà, soit auprès d'un spécialiste vers lequel un autre médecin l'a orienté, ou encore auprès d'un service de garde de médecine générale. Cette consultation devra émaner d'une demande du patient et avoir l'accord du médecin, ce dernier étant tenu d'avoir accès au dossier du patient au cours de celle-ci. Finalement, la plateforme utilisée doit bien sûr être conforme aux bonnes pratiques en la matière.



Comment combattre la fatigue chronique

La rentrée est là et pourtant, certains d'entre vous ressentent une fatigue permanente. Vos horaires décalés n'aident évidemment pas à retrouver votre tonus. Vous travaillez beaucoup, l'ambiance n'est pas au beau fixe et la fatigue peut s'installer.

Perte de tonus, troubles du sommeil, faiblesses musculaires, manque d'énergie, maux de tête, difficulté de concentration... Outre une fatigue permanente et intense, la liste des symptômes de la fatigue chronique est longue. Voici quelques remèdes pour retrouver votre vitalité.

Les bienfaits du ginseng

Originaire de Chine, cette plante au goût de réglisse a de nombreuses vertus stimulantes et se trouve être la meilleure alliée contre la fatigue chronique. Dite adaptogène, elle a notamment la capacité de régénérer les organismes affaiblis et de favoriser l'équilibre général. Contenant des molécules ginsénosides, le ginseng régule plusieurs fonctions de l'organisme et augmente l'énergie.

De préférence bio, vieux et de culture, on peut consommer le ginseng en boisson, en mélangeant ses racines à du gingembre et de la vanille. A faire cuire pendant trois heures.

Consommer des fruits riches en vitamine C : kiwis, agrumes, acérola



Riche en vitamine C, l'agrumes est essentiel pour combattre la fatigue chronique grâce à ses effets régénérants. Il est l'un des aliments contenant le plus d'acide ascorbique. Orange, citron ou pamplemousse procurent un regain d'énergie et sont donc à consommer sans modération.

Grâce également à sa forte teneur en vitamine C, le kiwi est le roi des fruits pour vous redonner de l'énergie et du tonus, tout comme l'acérola qui possède une teneur en vitamine C 30 fois supérieure à celle de l'orange.



Manger de l'épinard

Manger ce légume vert redonne force et énergie. Riche en vitamine B et en magnésium, l'épinard participe à la production de l'énergie.

L'épinard, consommé régulièrement, permet de retrouver plus rapidement sa vitalité.

Boire du thé

Deuxième boisson la plus consommée après l'eau, le thé est riche en antioxydants et en théine. Vert ou noir, le thé a des propriétés stimulantes sur l'organisme, qui permettent d'augmenter la concentration et de soulager la fatigue.

Pratiquer une activité physique

Avoir une simple activité physique, sans pour autant pousser l'effort à l'extrême, participe au bien-être de l'organisme. Que ce soit la marche à pied ou le fait de préférer les escaliers à l'ascenseur, ces réflexes quotidiens aideront progressivement à améliorer sa santé physique tout en respectant son rythme.

Adopter des techniques de relaxation

Yoga, méditation ou sophrologie sont de bonnes méthodes de respiration pour relâcher la tension des muscles et se relaxer.

● FI de Thier

Tarte orange sanguine/ fleur d'oranger

Nous venons de parler des avantages de la vitamine C

Voici une tarte à base d'orange

Préparation

1 Pâte sucrée : Réalisation par sablage. Mettre les poudres avec le beurre. Ajouter l'œuf mixé. Cuire à 160° pendant 30min.

2 Monter les œufs avec le sucre et les zestes. Faire fondre beurre et miel et laisser refroidir. Ajouter les poudres et incorporer à la maryse. Ajouter le beurre et miel tiède. Couler dans un cadre 14x14. Cuire à 150° pendant 15min.

3 Crèmeux orange sanguine/pamplemousse : Tremper la gélatine en poudre dans 6 fois son poids en eau. Chauffer les jus et zestes dans une casserole. Blanchir le sucre et les œufs. Verser la moitié bouillante des jus sur le mélange œufs/sucre et remettre le tout à cuire. Faire chauffer comme une anglaise à 82°C. Mettre la gélatine. Quand la crème a refroidi, mettre le beurre. Mixer et filmer au contact au frigo.

4 Ganache montée fleur d'oranger : Tremper la gélatine dans l'eau. Porter à ébullition la crème (350 g) et le sirop de glucose. Verser sur le chocolat et ajoutez la gélatine. Mixer. Ajouter 400 g de crème liquide et l'eau d'oranger.

5 Confit d'orange sanguine/pamplemousse : Faire bouillir la purée, le piment et le colorant et les 100g de sucre. Ajouter la pectine hors du feu avec le sucre et faire bouillir 30 secondes. Mettre dans des pailles la moitié du confit. Laisser figer au frigo pour faire les vers de terre.

6 Montage du gâteau : Poser la pâte sucrée dans une assiette. Poser le biscuit madeleine à l'intérieur. Mettre le crèmeux orange sanguine pamplemousse par-dessus. Laisser figer au congélateur pendant 1h. Faire monter la ganache puis la pocher grossièrement sur la tarte afin de réaliser un dôme qui ressemble à un crâne. Planter des bouts de vers de terre (en confit) directement dans la ganache montée.

PÂTE SUCRÉE

- 45 g de sucre glace
- 15 g de poudre d'amande
- 130 g de farine
- 1 g de vanille en poudre
- 1 g de sel fin
- 50 g de beurre
- 30 g d'œuf

BISCUIT MADELEINE FLEUR D'ORANGER

- 28 g d'œufs
- 20 g de sucre
- 2 g de zeste d'orange
- 25 g de farine
- 0,5 g de sel
- 1 g de levure chimique
- 30 g de beurre fondu
- 30 g de miel
- 3 g de fleur d'oranger

CRÈMEUX ORANGE SANGUINE/ PAMPLEMOUSSE

- 1 c. à soupe de zeste d'orange
- 60 g de jus d'orange sanguine
- 33 g de jus de pamplemousse
- 13 g de jus de citron
- 150 g d'œufs entiers
- 80 g de sucre
- 4 g de gélatine
- 87 g de beurre

GANACHE MONTÉE FLEUR D'ORANGER

- 21 g d'eau
- 3 g de gélatine
- 350 g de crème liquide
- 400 g de crème liquide froide
- 220 g de couverture (chocolat blanc ivoire)
- 20 g de sirop de glucose
- 30 g de fleur d'oranger naturelle

CONFIT ORANGE SANGUINE/FLEUR D'ORANGER

- 400 g de jus d'orange sanguine
- Colorant rouge en gel
- 100 g de sucre (1)
- 60 g de sucre (2)
- 12 g de pectine
- 10 g de fleur d'oranger

6

pers.

INGRÉDIENTS



Les canicules du passé

Voilà ce que l'on pouvait lire dans un journal anglais, le *Ampshire Advertiser from Southampton*, le 17 juillet... 1852 !

● Henri LEONARD

- En 1132, en Alsace, les sources se tarirent et les ruisseaux s'asséchèrent. Le Rhin pouvait être traversé à pied.
- En 1152 la chaleur était si intense que l'on pouvait faire cuire des œufs dans le sable.
- En 1160, à la bataille de Bela (en Hongrie), un grand nombre de soldats moururent en raison de la chaleur excessive.
- En 1276 et 1277, en France, la récolte d'avoine et de seigle fut totalement détruite par la chaleur.
- En 1303 et 1304 la Seine, la Loire, le Rhin et le Danube pouvaient être traversés à pied.
- En 1393 et 1394, un grand nombre d'animaux tombèrent morts et les récoltes anéanties en raison de la chaleur.
- En 1440, la chaleur fut excessive.
- En 1538, 1539, 1540 et 1541 les rivières européennes étaient littéralement asséchées.
- En 1556, il y eut une sécheresse généralisée dans toute l'Europe.
- En 1615 et 1616, la canicule s'abattit sur la France, l'Italie et les Pays-Bas.
- En 1646, il y eut en Europe 56 jours consécutifs de grandes chaleurs.
- En 1676, des canicules à nouveau. Les mêmes événements se reproduisirent au XVIII^e siècle.
- En 1718, il n'y eut aucune pluie entre les mois d'avril et octobre. Les récoltes furent brûlées, les rivières asséchées et les théâtres fermés à Paris par ordre du Préfet de police en raison des températures excessives. Le thermomètre enregistra 36 degrés Réaumur (45 degrés C) à Paris. Dans les jardins de la banlieue, arrosés, les arbres fruitiers fleurirent deux fois pendant la saison.
- En 1723 et 1724 les températures étaient extrêmes.
- En 1746 l'été fut particulièrement chaud et sec et les récoltes furent littéralement calcinées.
- Pendant plusieurs mois il n'y eut aucune pluie.
- En 1748, 1754, 1760, 1767, 1778 et 1788 les chaleurs estivales furent excessives.
- En 1811, l'année de la comète, l'été fut très chaud et le vin très bon y compris à Suresnes.
- En 1818, les théâtres parisiens restèrent fermés pendant un mois en raison des chaleurs excessives, la chaleur avait atteint 35 degrés C.
- En 1830, alors que des combats avaient lieu, le thermomètre afficha des températures de 36 degrés C les 27, 28 et 29 juillet.
- En 1832, lors de l'insurrection du 6 juin, le thermomètre releva une température de 35 degrés.
- En 1835, la Seine était presque à sec.
- En 1850, au mois de juin, au cours de la seconde épidémie de choléra de l'année le thermomètre afficha 34 degrés.

À une époque où il n'y avait pas encore le moindre soupçon de début de révolution industrielle, il y avait déjà eu de très nombreuses vagues de chaleurs extrêmes ainsi que des sécheresses catastrophiques, entraînant des centaines de milliers de morts... Mais ce constat ne remet pas du tout en question la réalité du réchauffement climatique que nous vivons !



L'association royale de Charleroi & Sambre vous fait part du décès de Monsieur **Roland Schamp** le samedi 30 juillet à Gerpinnes.

Son histoire débute en 1933. En ouvrant une pâtisserie à Marcinelle, il pose sans le savoir la première pierre de ce qui deviendra une success story carolo.

En 1972, son neveu prend le relais. Il continuera à faire prospérer la « petite » entreprise qui comptera une quarantaine de boulangeries-pâtisseries, pour la plupart installées en région carolorégienne.

Nous présentons nos sincères condoléances à toute la famille.



L'Union Royale de Namur nous informe avec tristesse du décès de monsieur **Bruno BERO** à l'âge de 74 ans, le 28 juin 2022.

Bruno BERO a exercé de nombreuses années le mandat de vérificateur aux comptes et ensuite d'administrateur de la fédération francophone.

Il était, également, administrateur et trésorier de l'Union Royale de Namur.



Découvrir les pains du monde

Le fil conducteur de cette journée conviviale permettra de mieux connaître et comprendre une sélection de pains remarquables.



DÉCOUVRIR LES PAINS DU MONDE

À cet effet, 11 spécialistes internationaux présenteront une famille de pain ou les principaux pains d'une région du monde.

L'approche sera globale, elle inclura bien sûr les recettes types, les éléments marquants des méthodes de fabrication, les principales caractéristiques des pains, mais pas seulement.

Pour mieux cerner les cultures boulangères, elle intégrera également les modes de consommation, les coutumes voire la symbolique de tel ou tel pain. L'état de l'art et l'immatériel se conjugueront pour montrer l'universalité du pain dans le respect de ses innombrables variations.

Toutes les personnes présentes physiquement au colloque auront accès, pendant un an, à un lien permettant d'utiliser en ligne un logiciel comprenant 70 recettes de Pains du monde.

Cette manifestation est organisée par le Fonds de dotation EKIP avec le soutien de l'AIPF.

Le Fonds de Dotation EKIP a été créé en 2014 à l'initiative d'EKIP, l'association professionnelle qui fédère les

constructeurs français d'équipements pour la boulangerie, la pâtisserie, la glacerie, la confiserie, la chocolaterie, la restauration boulangère ou encore le traiteur.

Le Fonds de dotation a pour objet de soutenir ou d'organiser, pour son secteur, toute action d'intérêt général dans les domaines suivants :

- la diffusion de l'innovation et du développement technologique ;
- la promotion et la diffusion de la culture boulangère française à travers les métiers de bouche ;
- la conduite d'actions solidaires et humanitaires.

L'Association Internationale du Pain Français AIPF, créée en 1986 autour du professeur Calvel, a pour vocation de faciliter les échanges professionnels dans la filière blé-farine-pain et de participer au rayonnement du pain français dans le monde. Elle organise des rencontres professionnelles et favorise la mutualisation des connaissances et des compétences en boulangerie. L'AIPF rassemble aujourd'hui, plus de 200 adhérents passionnés et curieux de bon pain.



DÉCOUVRIR LES PAINS DU MONDE

Save the date

Jeudi 29 septembre 2022

Découvrir les pains du monde



11 spécialistes internationaux présenteront une famille de pain
Traduction simultanée français / anglais

Date : 29 septembre 2022 – 8h30 - 17h
Lieu : Auditorium Vivacity / AG2R La Mondiale
155 rue de Bercy 75012 Paris

Programme et inscription à venir
Ouverture des inscriptions à partir du 10 juillet 2022
sur la plateforme : painsdumonde.com
Colloque organisé par le Fonds de Dotation Ekip
Diffusion en direct sur une plateforme de streaming

Venez découvrir des savoir faire multiples

Les différentes techniques de fabrication
Les caractéristiques des grandes familles de pain
La symbolique et l'universalité de cet aliment

Nous vous attendons nombreux
pour partager cette journée de convivialité autour de pains remarquables



VOTRE COUP DE MAIN FINANCIER

Le Fonds social vous donne un précieux coup de main, à vous et à votre personnel.

Pas directement, mais au moyen de primes !

Il n'est pas toujours facile de trouver du personnel qualifié. Quand vous proposez un contrat d'employé à un chômeur de longue durée ou à un travailleur peu qualifié, nous vous octroyons une prime forfaitaire.

Soutenir vos salariés financièrement grâce à une intervention du Fonds social pour la garde de leurs enfants ? C'est fort appréciable ! Vous voulez en savoir plus ?

VISITEZ

sociaalfonds201.be/fr

sociaalfonds202-01.be/fr

ET INTRODUISEZ VOTRE
DEMANDE DE PRIME EN LIGNE

FONDS SOCIAL N° 201 et N° 202.01

WorldPayment

est en tous points votre partenaire privilégié !

Offrez à vos clients une solution de paiement simple et sécurisée grâce à Worldpayment.

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

Vous souhaitez plus d'informations concernant nos solutions ?

Appelez-nous au 0467 75 83 28

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

et profitez de l'offre FEDERATION