

Le Moniteur



PB-PP
BELGIË(N)-BELGIQUE
P 302 015

Bulletin mensuel
39^e année
Octobre 2022

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

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



Remise des diplômes aux
**5 boulangeries-pâtisseries
préférées en wallonie**



Carat Nuxel Hazelnut



Honestly
Delicious

En tant que boulanger, pâtissier ou chocolatier, vous aimez créer les meilleurs délices pour régaler vos clients. Au-delà de l'expérience gustative et texturale, les consommateurs veulent aussi des aliments éthiques.

Carat Nuxel Hazelnut est une nouvelle génération de fourrages aux fruits à coque, au **goût** et à la **texture** excellents, mais aussi **éthiques**.

Les
consommateurs
se soucient des
personnes et
de la **planète**

La poudre
de cacao
provient de notre
programme
Cacao-Trace



L'emballage
est **100 %**
recyclable !

L'huile
de palme
provient
également de
sources durables
et est certifiée
« **RSPO SG** »

13 %
de noisettes,
issues de
l'**agriculture**
durable

Pour plus d'informations et pour obtenir un échantillon,
veuillez contacter votre représentant Puratos.

www.puratos.be


puratos
Food Innovation for Good



Chers confrères,

Sur le front de notre combat pour limiter les impacts des hausses du coût de l'énergie, il ne nous est pas encore possible de vous faire part de décisions concrètes.

Nous ne ménageons pas nos efforts, nous restons combattifs auprès des décideurs, vous pourrez lire, dans ce moniteur, que nous avons été reçus par Monsieur Le Premier Ministre DE CROO ainsi que la réponse de Monsieur Le Ministre CLARINVAL à notre dernier courrier.

Alors que nous avons tiré la sonnette d'alarme en février, voilà seulement que certaines pistes intelligentes sont en négociation au niveau fédéral et régional.

Nous sommes convaincus que notre message a été entendu et compris, que nos responsables ont pris la mesure de la catastrophe qui touche nos entreprises.

Néanmoins, il est regrettable que cette conscientisation survienne tardivement, au moment où de trop nombreuses entreprises ferment leurs portes.

Nous espérons vous annoncer, dans les plus brefs délais, les mesures concrètes prises par nos gouvernants.

N'hésitez pas à être proactifs, effectuez des audits énergétiques, envisagez des achats groupés... Votre fédération collabore depuis 2 ans avec la société BROPTIMIZE qui peut vous conseiller.

Prenez attention aux feuilles de calcul pour votre déclaration fiscale qui se trouvent dans ce moniteur.

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 du conseil d'administration francophone du 14 septembre 2022. Résumé.
- Promotion** 8 Remise des diplômes aux 5 boulangeries-pâtisseries préférées des wallons
- Économie** 12 La crise énergétique : les batailles de la fédération
- Boulangers à l'honneur** 16 La boulangerie Le Tordoir à Manage a rouvert ses portes le 9 septembre
- Promotion** 18 Campagne de promotion
- Recette** 22 L'Éclair à la violette
- Fiscal** 23 Feuilles de Calcul Boulangerie - Pâtisserie
- Record** 27 Le record du monde de la plus longue avarice a été battu le samedi 17 septembre aux fêtes de Wallonie
- Santé** 28 La cohérence cardiaque, un outil formidable contre le stress
- Communication fournisseur** 29 Crise énergétique : Broptimize peut vous aider
- Chronique technique** 30 Les blés tendres ou froment
- Communication fournisseur** 38 Warico, ex WorldPay, le partenaire de la fédération francophone des boulangers-pâtisseries en matière de terminaux de paiement
- Communication fournisseur** 39 La Chapelloise nous a ouvert ses portes
- Communication fournisseur** 40 Journées Rencontre Bruyère
- Fêtes et convivialité** 42 Rendez-vous festif et gastronomique de la « Saint Aubert »
- Convivialité** 44 5^e fête du pain à Gilly
- Bon à savoir** 45 Informations à propos de l'étiquetage sur les fruits
- Concours** 46 Croissant d'Or 2023
- Petites annonces** 47 Petites annonces

Administration & gestion

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

Publicité et petites annonces

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

Éditeur responsable

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

Ont collaboré à la rédaction

A. Denoncin, Fl. de Thier, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, F. Lefranc,
J. Mathias, M. Dewalque, G. Xhaufnaire, A. Panzarella.
Impression : Snel Grafics, Herstal – Photos : Shutterstock.com

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



FÉDÉRATION FRANCOPHONE
DE LA

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

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

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

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

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

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

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

Pensez à vous affilier et à cotiser !

Liste des présidents par province

Monsieur DENONCIN Albert,
province de Luxembourg.
Tél. : 0477/41.91.52
Mail : a.denoncin@skynet.be

Monsieur LEONARD Henri,
province de Liège.
Tél. : 04/351.76.46
Mail : henri.leonard@longdoz.be

Monsieur LEFRANC Frédéric,
province de NAMUR.
Tél. : 081/43.35.99
Mail : fredval.lefranc@live.fr

Monsieur VANDERAUWERA José,
province du HAINAUT.
Tél. : 0496 33 05 79
Mail : josé.vanderauwera@gmail.com
Brabant Wallon.
Tél. : 02/469.12.22
Mail : info@ffrboulpat.be

Monsieur LARDENNOIS André,
BRUXELLES.
Tél. : 02/660.56.07
Mail : lardennois.a@gmail.com

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



Rapport du conseil d'administration francophone du 14 septembre 2022. Résumé.

1 Le PV du 18 mai 2022 a été approuvé

2 Correspondance et activités

- Les augmentations de prix des matières premières et de l'énergie
 - ◇ Nos multiples interventions
 - ◇ La situation dans le secteur
- Formation
 - ◇ La suspension de la formation technique à Suarlée
 - ◇ Le recours d'une classe de 2^e année artisan à Tournai
 - ◇ La formation technique à Waremme en 2023
- La rencontre avec le G.A.L Je suis Hesbignon
- La conférence de presse à Suarlée : ma boulangerie préférée
- La visite du PuraDome de Puratos
- La foire de Libramont
- Les Coqs de Cristal : les inscriptions jusqu'au 30 septembre
- Saveurs et Métiers
 - ◇ Notre éventuelle participation
 - ◇ Le concours national du meilleur croissant (Aspirant Bakker)
- La réalisation des fiches de promotion des produits locaux
- La promotion nationale envisagée avec Puratos
- Les portes ouvertes chez Bruyère

3 L'erreur de non convocation des glaciers A.R.A.G.F.B

4 Rapport des délégués aux commissions

Fiscal :

- Envoi des tableaux des données aux membres (Forfaits 2022-2023)

Social :

- Les publications au moniteur
- Le projet de classification des industriels

Économique :

- La situation économique des grosses entreprises
- Les initiatives porteuses de petites entreprises
- Le projet d'index des prix

5 Confédération

- La recherche de nouveaux locaux
- La commission fiscale le 8 novembre
- Les courriers confédéraux à l'administration (énergies)
- Le fonds social le 12 octobre
- La révision de l'A.R pain

6 Apaq-W

- La gestion de la campagne de promotion
- Le concours Coqs de Cristal
- La conférence de presse : ma boulangerie préférée
- La foire de Libramont

7 Afsca

- La révision du Guide 026 Francophone
- La température des sandwiches garnis

8 Bureau et Moniteur

- Le rapport financier et le bilan au 30 juin
- Le montant des cotisations 2023
- La gestion du moniteur

9 Concours

- Les lauréats du Trophée Wanet à Rouen
- Le Meilleur Artisan Boulanger-Pâtissier les 20 et 28 septembre
- Le concours mondial des glaciers : les très beaux résultats belges
- Le concours national « Meilleur Croissant » à Saveurs et Métiers
- Le concours de la plus grande Avisance aux Fêtes de Wallonie

10 Divers

- La fête du pain à Charleroi les 17 et 18 septembre
- La St Aubert de Liège le 20 novembre
-

Le prochain conseil d'administration se tiendra le 16 novembre 2022

La prochaine assemblée générale se tiendra à Binche le 12 octobre 2022

● H. Léonard



Remise des diplômes aux 5 boulangeries-pâtisseries préférées des wallons

Pas moins de 623 Maîtres Boulangers-Pâtisseries ont participé à la campagne de promotion qui débutait, pour la seconde année consécutive, par «l'élection des 100 boulangeries-pâtisseries préférées des Wallons». La Fédération trouve ce taux de participation assez encourageant, lorsqu'on sait que la Wallonie recense près de 1.400 artisans, francophones et germanophones confondus.



Les orateurs, Gerald Watelet et Mme la préfète



Concrètement, du 15 juin au 15 juillet, les artisans ont remis un ticket permettant à leurs clients de voter - à l'issue d'un ou plusieurs achats - pour leur boulangerie-pâtisserie préférée sur le site www.maitre-boulangier-patisserie.be.

Le dépouillement des 18.000 bulletins a eu lieu durant tout l'été.

Les 100 établissements préférés des Wallons ont reçu un diplôme.

Découvrez les 100 boulangeries-pâtisseries préférées des Wallons sur le site cité ci-dessus.

La conférence de presse du 7 septembre

Le mercredi 7 septembre, les 100 boulangeries-pâtisseries préférées des Wallons ont été divulguées au grand public lors d'une conférence de presse, à l'ITCA à Sualrée (Institut qui valorise la formation au métier de boulanger-pâtissier, entre autres), en présence du Vice-Président de la Wallonie, Ministre wallon de l'Agriculture et de l'Economie, Willy BORSUS, de l'ambassadeur des produits locaux, Gerald WATELET, de Madame Thonon directrice générale de l'IFAPME, de Mr Denoncin, président de la fédération, de Mr Mattart, directeur général de l'Apaq-W et de Madame la préfète Madame SPYROU.



Les gagnants, Mr Borsus, Mr Denoncin



Les cadeaux de l'ITCA



Mr Borsus et Mr Denoncin



Madame Thonon



Mr Borsus



MR Denoncin



Mr Mattart



Mr et Mme Poncelet avec Mr Denoncin



Nous avons pu entendre quelques discours, avant la remise des diplômes.

Madame Thonon a insisté sur l'importance de continuer à former avec de telles équipes dans ce cadre idyllique, encore et encore des générations d'artisans et surtout à octroyer une qualification, un diplôme et un CESS. C'est grâce à cela que les jeunes vont construire le futur !

Elle remercie l'ensemble des enseignants, les élèves, le personnel ouvrier de l'ITCA qui a œuvré pour que la matinée du 7 septembre soit une véritable réussite.

Mr Denoncin a remercié le Ministre Borsus pour sa présence et pour le soutien qu'il apporte au secteur, pour son écoute attentive dans ces moments très perturbés (de nombreuses entreprises ont déjà fermé leurs portes).

Monsieur Denoncin rappelle l'ensemble des nombreuses réunions à l'agenda destinées à trouver des solutions viables et que le secteur compte beaucoup sur le relais de Mr Borsus.

C'est par solidarité avec les entreprises en difficulté qu'il arbore, ainsi que d'autres boulangers-pâtisseries, un brassard noir pour manifester son mécontentement dû à l'absence de décisions concrètes.

La fédération est convaincue que les boulangers-pâtisseries choisis comme préférés dans leur région méritent bien ce titre au vu de leur engagement, et de leur respect de la charte du Maître Boulanger-Pâtisseriesier.

Mr Denoncin remercie madame Thonon pour la mise à disposition des locaux de l'ITCA, pour son implication dans la formation et pour sa volonté de transmettre avec son équipe un enseignement de qualité.

« C'est d'ailleurs dans cet établissement que nous avons entamé les 1^{ères} discussions pour créer l'enseignement technique. Nous avons concrétisé cette formation expérimentale qui rencontre un succès bien supérieur à nos espérances ».

Mr Denoncin associe, à la réussite de cette campagne de promotion, Mr Mattart et son équipe, de l'Apaq-W avec qui la fédération collabore pour valoriser les produits locaux et le savoir-faire des maîtres boulangers-pâtisseries afin de consolider leurs parts de marché qui sont grignotées par des produits standardisés.

« Ne perdons pas de vue que le secteur de la boulangerie-pâtisseriesier est un des secteurs les plus importants de la transformation : cela se chiffre en millions d'œufs, en tonnes de beurre, en milliers de litres de lait et en centaines de tonnes de farine par mois ».

Mr Mattart souligne que les représentants de l'Apaq-W mettent leur énergie à promouvoir, entre autres, le travail du boulanger-pâtisseriesier. Le travail de promotion au cours de l'été s'est déroulé avec une 1^{ère} vague et de plus en plus de boulangers-pâtisseriesiers y participent.

La 2^e phase, du 16 octobre au 16 novembre, débute le grand concours "Gagnez un an de pain gratuit" visant à faire gagner à 5 clients un an de pain gratuit (valeur de 780 euros) et des bons à valoir (valeur de 30 euros) dans l'établissement de chaque artisan participant sur l'achat de pains, viennoiseries, pâtisseries. Et n'oublions pas les 1000 sacs à pain offerts.

En 2021, 67.000 consommateurs avaient participé à ce concours. Record à battre donc en 2022 !

Mr Mattart rappelle l'existence, au sein de la fédération d'une charte d'engagement de qualité à laquelle adhèrent les Maîtres Boulangers-Pâtisseriesiers.

Mr le Ministre Borsus clôture les discours et fait mention du fait que le métier de boulanger-pâtisseriesier est un métier d'art, de talent, un métier très exigeant et qui est touché par la crise énergétique actuelle face à laquelle le monde politique tente de trouver des solutions.

Le secteur, c'est 1400 points de vente, un peu plus de 1000 boulangers-pâtisseriesiers. C'est une activité importante économiquement ainsi qu'en termes de vie sociale dans nos villes et nos villages.

« Il y a eu beaucoup d'actions qui ont été menées pour attirer plus de gens pour apprendre ce beau métier avec le financement de référents, la sensibilisation via les réseaux sociaux, etc ».

Mr Borsus termine son allocution par une citation de Benjamin Franklin : « Ne gaspille jamais ni le vin du curé ni le pain du boulanger ».

La remise des diplômes

Les 100 établissements préférés des Wallons recevront un diplôme dans les prochains jours.

Et le Maître Boulanger-Pâtisseriesier de chaque province wallonne ayant récolté le plus grand nombre de votes a reçu son diplôme des mains propres du Ministre wallon de l'Agriculture et de l'Economie, Willy BORSUS.





Boulangerie-Pâtisserie Pierre Gossiaux



Boulangerie la Bonbonnière

Boulangerie Sylvain Poncelet

L'épi d'or



Boulangerie-Pâtisserie Vranckx

La charte des Maîtres Boulangers-Pâtisseries

La Charte

Un Maître Boulanger-Pâtissier s'engage au travers de sa compétence professionnelle à :

Assurer une fabrication quotidienne dans le respect des règles de l'art.

Offrir une grande variété de pains, spécialités et pâtisseries, d'une fraîcheur absolue.

Mettre en œuvre des recettes traditionnelles du terroir au moyen de techniques de production modernes.

Garantir une qualité maximale dans le choix des farines et des matières premières.

Adopter une hygiène parfaite dans le respect des normes de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire.

Proposer des spécialités régionales qui répondent aux attentes actuelles de ses clients.

Ecouter, informer, conseiller et servir ses clients avec le sourire.



Qui sont-ils?

En Province de Brabant wallon : **Boulangerie Gossiaux Pierre** à 1470 GENAPPE

En Province de Hainaut : **L'Epi d'Or** - Rue de la Station, 82 à 7170 FAYT-LEZ-MANAGE

En Province de Liège : **Boulangerie La Bonbonnière** - Rue du Centre, 14 à 4140 SPRIMONT

En Province de Luxembourg : **Sylvain Poncelet** - Rue du commerce, 38 à 6900 MARCHE-EN-FAMENNE

En Province de Namur : **Boulangerie Pâtisserie Vranckx** - N93, 259 à 5020 NAMUR

Découvrez les 100 boulangeries-pâtisseries préférées des Wallons sur le site

www.maitre-boulangier-patissier.be

Un grand merci à l'Institut des Techniques et des Commerces pour son accueil chaleureux, pour l'organisation et pour les mets proposés.

Nous avons, de plus, pu découvrir différentes réalisations qui promettent à leurs auteurs un bel avenir dans le métier.

La crise énergétique : les batailles de la fédération

Votre fédération se bat sur tous les fronts pour faire entendre vos grandes difficultés liées à cette crise énergétique (entre autres).

Voici pour exemples, un courrier du Ministre Clarinval, suite à un de nos nombreux courriers confédéraux.

De : Info (Cabinet Clarinval) [<mailto:info@clarinval.belgium.be>]

Envoyé : jeudi 22 septembre 2022 11:06

Objet : Votre message concernant les prix de l'énergie / Uw bericht over de energieprijzen

Madame, Monsieur,

Je vous envoie ce courriel suite aux décisions prises par le gouvernement fédéral le vendredi 16 septembre 2022. Nous y avons négocié des mesures pour les ménages et les entreprises. Nous sommes tous fortement impactés par la forte hausse des prix de l'énergie, imputable presque exclusivement à l'invasion russe en Ukraine. Dans le cadre de ce mail je ne peux pas entrer dans tous les détails mais il vous est libre de me recontacter si vous souhaitez obtenir des précisions.

Les mesures pour les ménages

- Paquet gaz : réduction de 135 € par mois (à charge de l'Etat fédéral) pour les mois de novembre et décembre (pour tous les contrats variables, pour tous les contrats fixes signés après le 1^{er} octobre 2021). Les personnes bénéficiant du tarif social ne sont pas éligibles à cette réduction.
- Paquet électricité : réduction de 61 € par mois (également à charge de l'Etat fédéral). Les conditions sont les mêmes que pour le paquet gaz.
- Chèque mazout : augmenté de 225 à 300 € et prolongé jusqu'au 31 mars 2023.

Ces mesures visent les classes moyennes. A partir d'un certain niveau de revenus (revenu imposable net de 62.000 € pour une personne isolée, de 125.000 € pour un couple, à augmenter de 3.700 € par personne à charge) cette intervention de l'Etat est considéré comme un revenu imposable (elle sera prise en compte dans l'impôt des personnes physiques, avec un taux d'imposition d'une fois et demie le taux d'imposition moyen).

Les mesures pour les entreprises et les travailleurs indépendants

1. Mesures énergie

- Gaz
 - ◇ Les accises sont fixées au minimum [européen], pour une période de 2 mois, pour les tranches jusqu'à 50.000 MWh.

- Électricité
 - ◇ Les accises sont fixées au minimum [européen], pour une période de 2 mois, pour les tranches jusqu'à 1.000 MWh.

2. Mesures sociales pour les indépendants (ces mesures font l'objet d'une note que j'adresse aux caisses d'assurances sociales) :

- Possibilité de facilités de paiement, de réductions ou de dispenses des cotisations sociales ; concrètement, pour les dispenses des cotisations sociales :
 - ◇ Pour les travailleurs indépendants touchés par la crise énergétique
 - ◇ Par procédure simplifiée, avec maintien des droits sociaux mais sans assimilation pour les droits à la pension
- Les travailleurs indépendants seront sensibilisés à la possibilité de réduire leurs cotisations provisoires
- Plans d'apurement plus longs avec annulation automatique des majorations et maintien des droits sociaux (mais hors pension).
- Droit passerelle énergie (3^e et 4^e trimestres 2022) :
 - ◇ les travailleurs indépendants, aidants et conjoints aidants qui décident d'interrompre ou de cesser leur activité indépendante dans la mesure où l'exercice de leur activité indépendante n'est plus rentable en raison de notamment l'augmentation des prix de



l'énergie, sont considérés comme contraints d'interrompre leur activité indépendante en raison de circonstances indépendantes de leur volonté et entrent dans le champ d'application du droit passerelle.

- ◇ La procédure d'accès au droit passerelle sera simplifiée mais le travailleur indépendant devra prouver que son activité n'est plus rentable en raison des prix de l'énergie
- ◇ Le montant du droit passerelle est de 1 454,81 € (pour les personnes sans charge de famille) et de 1 817,94 € (avec charge de famille)
- ◇ Les périodes de ce « droit passerelle énergétique » ne sont pas pris en compte pour les 12 mois de droit passerelle pour difficultés économiques prévus dans le statut social des indépendants.

3. Mesures relatives aux salariés :

- 4^e trimestre 2022 : chômage temporaire (70% de la rémunération brute plafonnée augmentée d'une indemnité de 6,10 € par jour de chômage temporaire) dans les entreprises dont le coût de l'énergie représente plus de 3% des coûts de production ou dont la facture d'énergie a doublé entre 2021 et 2022.
- Possibilité de report du paiement des cotisations ONSS.

4. Mesures de soutien fiscales et financières

- Report du paiement des impôts : Le délai normal de paiement des impôts est porté de 2 à 4 mois.
- Plans de remboursement des dettes fiscales : Aujourd'hui, un plan de paiement peut être demandé pour une période allant jusqu'à 12 mois. Une période d'échelonnement est automatiquement accordée (sans examen du risque de liquidité) de 4 mois. Cette période sera portée à 8 mois (sans intérêt ni pénalité).
- Ajustement des mesures existantes concernant la déduction pour investissement : Augmentation de la déduction pour investissement à 45% pour les PME qui investissent dans les équipements d'économie d'énergie et les énergies renouvelables.
- Exonération fiscale pour les mesures d'aide régionales dans le contexte de la crise énergétique : dans ce cadre j'ai d'ailleurs insisté et j'insisterai pour que les Régions, compétentes pour les aides directes financières aux entreprises, mettent en place un dispositif de soutien.

5. Autres mesures

- Moratoire temporaire sur les faillites des entreprises touchées par la crise énergétique : les caisses d'assurances sociales n'enverront plus de mises en demeure et ne mettront plus en œuvre les contraintes envisagées avant le 1er janvier 2023, ceci toutefois dans le respect des règles juridiques qui s'appliquent aux recouvrements déjà mis en œuvre par les huissiers.
- Code de conduite entre les fournisseurs d'énergie et les indépendants et PME : La crise actuelle fait apparaître un besoin accru d'actualiser l'accord intitulé « Le consommateur dans le marché libéralisé de l'électricité et du gaz » en vue tout particulièrement d'en étendre le bénéfice aux indépendants et aux TPE et PME qui sont confrontés de manière croissante à des augmentations de prix et des conséquences qui en découlent. Il convient dès lors de leur accorder un surcroît de protection et d'information équivalent mutatis mutandis à ceux d'un consommateur mais aussi à examiner si des protections adaptées à la lumière de la crise actuelle ne doivent pas être prévues. Un groupe de travail sera constitué, composé d'experts du CREG, du SPF Economie (notamment DG Politique des PME, DG Réglementation et DG Energie) et des représentants des secteurs et des organisations représentatives des indépendants et des PME. Ministre de tutelle de la DG Politique des PME, je serai particulièrement attentif à ce que ce groupe arrive à des résultats concrets.

6. Et pour l'agroalimentaire ...

- Le secteur agroalimentaire, en tant que secteur critique, bénéficiera en priorité de l'énergie en cas de risque d'interruption de l'approvisionnement. Comme Ministre fédéral de l'agriculture, j'ai fortement insisté sur l'importance d'un approvisionnement en énergie pour de nombreux opérateurs du secteur agroalimentaire. C'est indispensable pour l'accomplissement de toute une série de processus de production ou de transformation de notre alimentation et des aliments des animaux d'élevage. L'énergie doit être disponible en quantité suffisante et à un prix abordable pour le secteur agroalimentaire, et ce en priorité. C'est le seul moyen de garantir la souveraineté alimentaire de la Belgique et une continuité de la disponibilité des denrées alimentaires de base pour nos citoyens.

Ces mesures représentent environ 1 milliard d'euros que le Gouvernement fédéral investit dans la protection des ménages et des entreprises. Des propositions que j'avais déposées avant au Gouvernement, la moitié a été approuvée. Je continue à suivre la situation de près, sur base de contacts avec le terrain, notamment pas nos échanges de mails. J'insisterai sur ce que mes autres propositions soient également concrétisées si cela s'avère nécessaire.

Beaucoup dépend de ce que l'Union européenne mettra en place notamment en matière de plafonnement des prix ou d'interventions directes (la présidente de la Commission, Madame Ursula von der Leyen, a évoqué le chiffre de 840 milliards d'euros d'aides aux entreprises). Je soutiendrai également un découplage du prix du gaz et de l'électricité ainsi qu'une libération de quotas de CO₂ qui sont pour l'instant bloqués dans la réserve de stabilité du marché afin de faire baisser le prix sur le marché du CO₂.

Je compte sur les Régions pour intervenir au niveau des certificats verts, des frais de transport et de distribution et, comme dit, des aides directes aux entreprises (qui ne seront donc pas taxées).

Je ne perds pas de vue la possibilité toujours existante d'une diminution des accises sur les carburants ou d'un « paquet de base énergie » gratuit pour tout le monde (comme c'est le cas pour l'eau). Dans le contexte actuel, il est clair que la TVA sur le gaz et l'électricité doit bien sûr rester à 6%.

Je suis de très près la concrétisation d'une charte avec les banques pour les ménages qui ont des difficultés à

rembourser leurs prêts hypothécaires et les entreprises qui ont des difficultés à rembourser leurs crédits.

D'autres mesures doivent également être activées si la situation n'évolue pas positivement : l'exonération des charges salariales sur les heures de disponibilité; la défiscalisation de l'indexation des salaires; la réduction de la TVA à 6% pour les indépendants qui bénéficient du forfait TVA; et - certainement - l'accélération des paiements dus par les pouvoirs publics et les remboursements d'impôts.

Je tiens à terminer par l'importance de *la sécurité d'approvisionnement*. Je suis convaincu à cet égard que la mise sous cocon (au lieu de la fermeture définitive) des deux réacteurs qui fermeront avant l'hiver (Doel 3 et Tihange 2) est nécessaire afin de permettre une réévaluation de cette fermeture de ces deux réacteurs. Nous devons chercher des sources alternatives au gaz. De même, j'ai déjà souvent souligné que nous devons accélérer le développement du nucléaire du futur, des énergies renouvelables (comme le développement des éoliennes offshore) et de l'hydrogène et son stockage.

La question de l'énergie est prédominante dans les réflexions et les interrogations de chacune et de chacun; elle est omniprésente dans les échanges entre les Belges (et tous les Européens). Je me permettrai donc de vous tenir au courant.

Entretiens, comme dit, n'hésitez pas à me revenir. Je reste à votre écoute et à votre disposition.

Bien à vous,

● David Clarinval

Nous avons également été entendus lors d'un petit-déjeuner au Cabinet de Monsieur Le Premier Ministre DE CROO.

Nous étions accompagnés de BAKKERS VLAANDEREN, de la Fédération des grandes boulangeries, du Rlichemont Club et d'UNIZO.

Nous avons, de nouveau, exposé la situation dramatique des boulangeries, coût énergétique, coût salarial, coût des matières premières, coût des loyers, prix du pain dans les grandes surfaces...

Chacun a pu donner sa version, mais qui, en résumé, était la même pour tous.

Monsieur Le Premier Ministre nous a écoutés avec beaucoup d'attention.

Il a expliqué que la situation était compliquée, qu'en période de guerre il était indispensable que tout le monde fasse des efforts, le COVID avait coûté beaucoup d'argent...

Pour les pistes de solutions, il a directement écarté l'idée du tarif social, il a évoqué la taxation des



sociétés qui font des bénéfices extraordinaires, le prix plafonné avec l'accord de l'Europe, et déjà toutes les mesures prises qui permettent aux belges de vivre, survivre ...

● Adé



Florian Didriche et le beurre Solarec, bien plus que des valeurs partagées

Florian Didriche, meilleur boulanger-pâtissier belge francophone 2022 est attaché aux produits de qualité et locaux. Pour sa pâte levée feuilletée, il a fait son choix : le beurre de tourage de Solarec. Un beurre de qualité qui se travaille facilement.

UNE PHILOSOPHIE QUI S'EST AFFIRMÉE

Avant de lancer sa propre boulangerie, Florian a souhaité se former au mieux auprès de différentes boulangeries en Wallonie et à Bruxelles.

Ces années d'apprentissage lui ont permis de confirmer son envie de proposer des produits artisanaux de tradition française confectionnés à partir d'ingrédients honnêtes et durables.

LA CONCRETISATION D'UN REVE

En 2015, sa boulangerie *Transparence* voit le jour. Il a pourtant attendu jusqu'en 2022 pour se présenter au concours qu'il convoitait depuis un moment : le meilleur boulanger-pâtissier francophone. Il a préféré prendre le temps de sélectionner tous ses ingrédients et de peaufiner ses propres recettes. En effet, le boulanger tient à présenter son travail tel qu'il le fait dans sa boulangerie, avec les mêmes recettes et les mêmes techniques.



UN BEURRE EXCEPTIONNEL

C'est avec le beurre de tourage Solarec qu'il voulait absolument participer. « Un beurre dont le goût est pile un cran au-dessus des autres producteurs », explique le boulanger. Ce beurre texturé explique en partie le fait qu'il ait décroché le titre. « Pas nécessairement parce que ce beurre est plus spécial que les autres, mais parce qu'il reflète mes valeurs ». Florian Didriche explique avec un certain engouement en quoi ce beurre de tourage se distingue. « J'ai tout de suite remarqué son goût un peu

plus salé mais de manière naturelle. J'ai trouvé que ça faisait vraiment la différence. » « Le beurre est exceptionnel : au niveau de la couleur, du travail, de la texture et de l'élasticité du beurre. J'ai adoré la réaction du beurre à la chaleur du four. Aucune de mes viennoiseries n'est jamais toute grasse. » « Maintenant je ne changerais plus pour rien au monde. »



La boulangerie Le Tordoir à Manage a rouvert ses portes le 9 septembre

C'est après un mois et demi de travaux que la boulangerie Le Tordoir, sacrée meilleure boulangerie du Hainaut en 2021, a rouvert ses portes.

La boulangerie-pâtisserie Le Tordoir a été reprise par Kevin Permentier et sa femme Julie il y a 7 ans.

Elle était tenue auparavant par ses parents qui y ont travaillé pendant 30 ans.

Kevin, 42 ans, aujourd'hui, était infographiste avant de se lancer dans le métier de boulanger-pâtissier.

Vu que ses 2 frères ne pouvaient reprendre l'affaire familiale, Kevin a prévenu son père, 2 ans avant la reprise, qu'il allait perpétuer l'œuvre de ses parents.

Il a donc tenté ce nouveau challenge et il a décidé de continuer!

10 personnes travaillent dans cette boulangerie-pâtisserie.

Suite à l'intervention de certaines personnes qui les ont bien conseillés, Kevin et Julie ont décidé, il y a 2 ans, d'agrandir l'atelier à l'arrière. La suite des travaux s'est faite en juillet-août.

« Ces travaux étaient devenus indispensables car le local d'accueil était bien trop petit et parfois, les clients



étaient obligés d'attendre dehors. Nous avons refait tout l'avant du magasin en profitant de l'espace créé par notre nouvel atelier à l'arrière. La toiture, la façade ont également subi un gros lifting » nous dit Kevin.

Ces travaux ont été très stressants, malgré la météo clémente... La façade était encore tout ouverte peu avant l'ouverture!

Mais l'accueil des clients a été très positif et a largement dépassé les attentes de Kevin.

« Ils étaient aussi impatients que nous de revenir et notre comptoir était quasiment vide alors que midi n'avait pas encore sonné ».

IL faut dire qu'à la boulangerie-pâtisserie Le Tordoir, on ne trouve que des produits préparés artisanalement. C'est un peu leur marque de fabrique.

Et la devise de la maison est : « Rien ne vaut le beurre ! »

Comme de nombreux confrères, Kevin Permentier doit faire face actuellement à la crise énergétique qui sévit en Europe. « Le prix des matières premières a effectivement augmenté de façon exponentielle ces derniers mois et, concernant la facture d'électricité, on a la chance de bénéficier d'un tarif fixe encore durant quelques mois



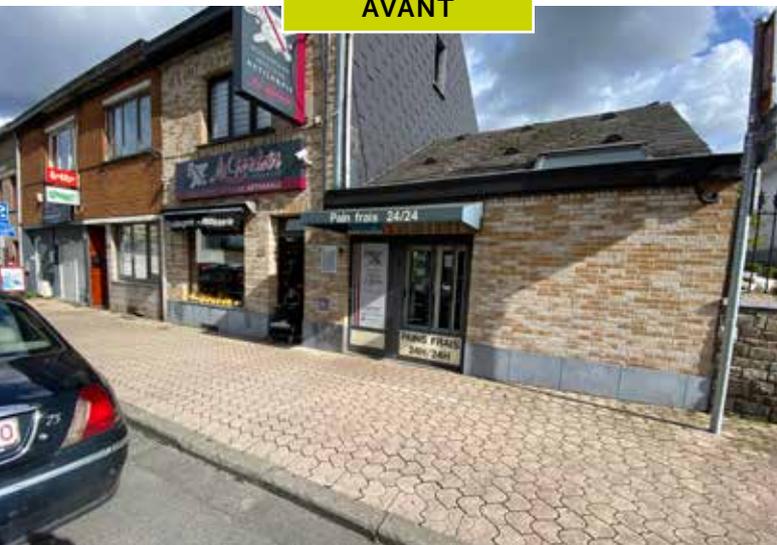


mais on sait bien que cela ne va pas durer et que tôt ou tard, il faudra payer la note. En attendant, on se prépare, on essaye de faire attention, chaque petit geste peut compter...».

● Fl. de Thier

Boulangerie - Pâtisserie Le Tordoir
Avenue Emile Herman 231
7170 Fayt-Lez-Manage
Tél : 064/54.04.91

AVANT



APRÈS





Un savoir-faire inégalé !

Chers Maîtres Boulangers-Pâtissiers,

Nous vous remercions pour votre participation à la campagne 2022 de promotion des **Maîtres Boulangers-Pâtissiers**.

Notre grande opération d'automne démarre ! Vous venez de recevoir une partie du matériel nécessaire au bon déroulement de cette action vouée, comme l'année passée, au grand succès du **Concours "1 an de pain gratuit"**.

Attention : Le colis que vous avez reçu (ou allez recevoir) contient le carnet de bons d'achat de 30€ pour votre gagnant. Mettez-le en lieu sûr, ne le perdez surtout pas, il faudra le remettre au gagnant désigné pour votre boulangerie début décembre.

Voici une recette simple pour vous aider à communiquer auprès de votre clientèle et engranger un maximum de participations dans votre boulangerie-pâtisserie :



Du 16 octobre au 27 novembre 2022



Facile



1.200 Clients ravis

Ingrédients

Contenu de ce colis :

- 1.200 cartes avec un code de participation
- 1 affiche du concours "1 an de pain gratuit"
- 1 autocollant pour vitrine de promotion du concours
- **1 carnet de 6 bons d'achat de 5€, au total 30 € (à conserver jusque début décembre !!!)**
- 200 calendriers 2023

Contenu du colis qui vous parviendra la semaine du 16/10 :

- 500 sacs pour pain rond et 500 sacs pour pain carré "1 an de pain gratuit"

Préparation :

1. A partir du 16 octobre, placez l'affiche du concours dans votre magasin, à bonne hauteur, afin qu'elle soit bien visible par vos clients.
2. Faites pareil avec l'autocollant concours, appliquez-le sur votre porte ou votre vitrine, à hauteur des yeux si possible.
3. Une fois reçus, déballez les sacs à pain et stockez-les à l'endroit habituel.
4. Vous avez reçu deux paquets de 600 codes de participation. Rangez-les en lieu sûr jusqu'au 16 octobre.
5. À partir du samedi 16 octobre et jusqu'au dimanche 27 novembre 2022 inclus, chaque fois que vous servez **un client**, donnez lui **un code** de participation et ce, jusqu'à épuisement du stock. Tous les codes peuvent être distribués même si vous n'avez plus de sacs "concours". **NE METTEZ PAS LES CODES DE PARTICIPATION EN LIBRE SERVICE !**
6. Invitez vos clients à participer et à répondre aux questions sur la page concours de notre site web <https://www.maitre-boulangier-patisier.be/concours> jusqu'au 30 novembre minuit ! N'oubliez pas de leur souhaiter bonne chance !
7. Les clients lauréats seront avertis le 5 décembre, un gagnant par boulangerie (30 € en bons d'achat) et un super gagnant par province (780 € en bons d'achat).
8. **Préparez le carnet de bons d'achat en apposant, au verso des 6 bons, le cachet de votre boulangerie (ou complétez vos coordonnées) et signez-les. Réservez et gardez au chaud dans un endroit privilégié jusqu'au 5 décembre.**
9. Nous contacterons votre gagnant et vous aurez le privilège de lui remettre son carnet de 30 € (valable jusqu'au 28 février 2023).

Conditions d'utilisation des bons d'achat du concours et remboursement

1. Le carnet que vous avez reçu comprend 6 bons d'achat d'une valeur de 5,00 € (cinq euros).
2. Les bons d'achat sont valables exclusivement dans votre établissement, n'oubliez pas de le renseigner au verso.
3. Les bons d'achat sont valables jusqu'au 28 février 2023.
4. Les bons d'achat ne donnent droit à aucun remboursement en espèces.



- Chaque bon d'achat doit être complété et validé à la fois par le Maître Boulanger-Pâtissier (cachet et signature) et par le bénéficiaire (coordonnées EN LETTRES CAPITALES et signature).
- Conformément à la loi «RGPD», les informations confidentielles collectées seront utilisées dans le strict respect de la vie privée. Vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en contactant : info@maitre-boulangier-patisserie.be, en mentionnant l'objet précis de votre demande.

Nous vous annoncerons le nom de votre gagnant par e-mail à partir du 5 décembre, il sera également informé. Dès que nous aurons la confirmation qu'il a bien reçu son carnet de bons de votre part, nous procéderons au remboursement des 30 € sur votre compte bancaire. Pour que nous puissions vous rembourser dans les plus bref délais, veuillez nous communiquer votre numéro de compte IBAN avant le 31/12/2022.

Les calendriers 2023 sont arrivés !

Pour remercier vos clients les plus fidèles en cette fin d'année, nous avons également glissé 200 superbes calendriers 2023 dans votre colis. Cette année, nous avons décidé de mettre en avant le terroir wallon. Chaque mois de l'année est illustré par une spécialité boulangère de nos provinces. N'oubliez pas de les distribuer avant le 1er janvier !

Contactez-nous

Une question à propos de votre inscription ou la livraison du matériel de promotion ? Votre équipe de communication est à l'écoute, n'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions ou des remarques par mail à l'adresse suivante : info@maitre-boulangier-patisserie.be.

Votre équipe de communication Maître Boulanger-Pâtissier



La Parisienne
Levures Ingrédients

ACTI LEVAIN R

[LEVAIN DE SEIGLE LIQUIDE]

Levain vivant liquide prêt à l'emploi donnant des résultats stables pour tout type de panification.



un
doseur gradué
AB Mauri
offert*



Période : octobre/novembre.

*Un doseur gradué AB Mauri offert pour 2 BIB d' Acti Levain R achetés.

AB MAURI

tel: 09 232 46 18

www.abmauri.be



RÈGLEMENT DU CONCOURS

“Un an de pain gratuit” octobre-novembre 2022

Article 1 : ORGANISATEUR

L'APAQ-W (Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité), dont le siège social est sis à 5000 Namur, avenue Comte de Smet de Nayer 14, et la Fédération francophone de la boulangerie, pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie, dont le siège social est sis à 4430 Ans, rue Florent Pirotte 3, sont dénommés ci-après “les organisateurs”.

Article 2 : PARTICIPATION

Le concours commence le 16 octobre 2022 et se termine le 30 novembre 2022 à 23:59:59.

Le concours est ouvert à toute personne physique, majeure, habitant en Belgique.

Sont exclus du concours les membres du personnel des organisateurs ou de ses sous traitants ayant collaboré à l'organisation du concours. À tout moment, les participants doivent être en mesure de fournir une preuve de leur identité et de leur âge de telle sorte que les organisateurs puissent contrôler et sanctionner d'éventuels abus.

La participation au concours est gratuite et est effectuée après achat auprès d'un boulanger participant à la campagne d'activation des Maîtres Boulangers-Pâtisseries 2022. Lors de l'achat d'un produit du 16 octobre 2022 au 27 novembre 2022 et dans la limite des stocks disponibles, le client recevra un flyer avec un code unique ainsi qu'un lien vers le site donnant l'accès au concours.

Les participants sont tenus de conserver le flyer avec le code de participation en cas de contrôle des gagnants.

Pour participer au concours, les participants doivent se rendre sur le site web : www.maitreboulangers-patisseries.be/concours.

Ils doivent ensuite :

1. Insérer le code unique inscrit sur le flyer (reçu lors d'un achat effectué chez l'un des Maîtres Boulangers-Pâtisseries participants).
2. Sélectionner la boulangerie dans laquelle ils ont fait leurs achats.
3. Accepter le règlement du concours.
4. Répondre à trois questions et une question subsidiaire qui permettra de déterminer les gagnants.
5. Remplir leurs données personnelles (prénom, nom, date de naissance, adresse postale, numéro de téléphone et e-mail).

Les organisateurs se réservent, à toute étape du concours, le droit d'obtenir du participant toute information permettant aux organisateurs d'apprécier la réunion de ces conditions et d'invalider l'inscription ou d'exclure du concours tout participant à l'égard duquel la réunion de ces conditions ne peut être vérifiée à la pleine satisfaction des organisateurs. Les organisateurs n'ont aucune obligation de motiver leur décision.

Seules les participations individuelles sont acceptées; les participations en groupes ne sont pas autorisées.

Une seule participation par code unique est acceptée. Les participants peuvent donc tenter leur chance plusieurs fois mais uniquement à l'aide de codes différents.

ARTICLE 3 : ACCEPTATION DU RÈGLEMENT DU CONCOURS

La participation au concours implique l'acceptation sans réserve du présent règlement, ainsi que de toute décision des organisateurs relative à l'inscription, à la participation et au déroulement du concours.

Les organisateurs se réservent le droit d'amender le présent règlement à tout moment. Le règlement, toute modification apportée à celui-ci et les décisions des organisateurs sont d'effet immédiat et ne sont susceptibles d'aucun recours.

Leur non-respect entraîne l'exclusion automatique et immédiate du participant, sans préjudice de tous recours disponibles aux organisateurs en réparation de tout préjudice subi, en ce compris tout préjudice porté à l'image des organisateurs ou de leur groupe.

ARTICLE 4 : DURÉE DU CONCOURS

Le concours commence le 16 octobre 2022 et prend fin le 30 novembre 2022 à 23:59:59 (heure de Bruxelles).

Les organisateurs se réservent le droit de suspendre ou d'annuler le concours à tout moment, sans être redevable à quiconque d'une quelconque indemnité.

ARTICLE 5 : PRIX

Le concours “Un an de pain gratuit” récompensera 5 grands gagnants (un pour chaque province wallonne) d'un an de pain gratuit (d'une valeur de EUR 780,00). De plus, 600 carnets (un par boulangerie participante) composés de 6 bons d'une valeur de EUR 5,00 (soit un total de EUR 30,00) sont également mis en jeu afin de donner plus de possibilités aux participants de gagner.

La valeur des gains est valorisée à EUR 15,00 par semaine pour les lots d'un an de pain gratuit, soit une valeur totale de EUR 780,00. Ce montant de EUR 780,00 doit être valorisé au plus tard le 28 février 2023.

La valeur du gain des bons de EUR 30,00 est à valoriser au plus tard pour le 28 février 2023 (soit endéans les trois mois qui suivront l'annonce des gagnants).

Les gagnants du bon de EUR 780,00 et la boulangerie qu'il a sélectionnée seront prévenus par email et/ou téléphone maximum 7 jours après la fin du concours. Le boulanger remettra au gagnant en main propre un formulaire papier permettant d'enregistrer ses achats jusqu'à un montant maximum de EUR 780,00. Le formulaire est uniquement valable dans la boulangerie sélectionnée.



Les gagnants des bons de EUR 30,00 seront prévenus personnellement par email. Ils se présenteront alors chez le boulanger sélectionné qui leur remettra un carnet de 6 bons d'achat d'une valeur de EUR 5,00. Les bons sont uniquement valables dans la boulangerie sélectionnée et peuvent être utilisés pour toutes les fabrications mises en vente dans l'établissement : pains, viennoiseries, pâtisseries ou autres spécialités.

Les prix ne sont pas échangeables contre des espèces ou d'autres avantages en nature et ne peuvent être cédés à des tiers.

Si pour des raisons indépendantes de la volonté des organisateurs, la boulangerie-pâtisserie sélectionnée par le gagnant ne pouvait plus remplir ses obligations, un autre établissement sera désigné, en accord avec le gagnant et la boulangerie. Tout problème sera solutionné à l'amiable et en vue de satisfaire les différentes parties.

ARTICLE 6 : MÉCANISME DU CONCOURS / GAGNANT

Seules les réponses correctes et intégralement remplies, reçues via le site web au plus tard le 30 novembre 2022 avant 23:59:59 (heure de Bruxelles), seront prises en compte. Pour être déclaré gagnant, il faut être en possession du flyer mentionnant le code gagnant et s'être inscrit sur internet.

Les gagnants, ayant fourni un code unique valide, ayant répondu correctement aux 3 questions et ayant donné la réponse à la question subsidiaire se rapprochant le plus de la réponse exacte, seront sélectionnés dans les 5 jours ouvrables qui suivent la fin du concours.

Les gagnants acceptent que leur nom soit éventuellement publié sur les sites des organisateurs, y compris sur les réseaux sociaux. Les organisateurs ne peuvent être tenus pour responsables des éventuelles conséquences engendrées par la publication des données du gagnant.

ARTICLE 7 : GÉNÉRALITÉS

Les organisateurs ne peuvent en aucun cas être tenus responsables d'un préjudice, direct ou indirect, causé à des personnes (participant ou non au concours) ou à des choses dans le cadre d'une participation à ce concours. Ceci intègre également les dérangements techniques et/ou défaillances de matériel informatique (hardware & software) résultant d'une participation au concours.

Les organisateurs déclinent également toute responsabilité si la participation au concours devient momentanément ou définitivement impossible, ou si la connexion est interrompue ou saccadée.

Par le seul fait de sa participation à ce concours, le participant accepte sans limite ni réserve toutes les dispositions du règlement, ainsi que toute décision pouvant être prise par les organisateurs à l'occasion ou dans le cadre de ce concours.

Le fait qu'une disposition du présent règlement soit déclarée nulle et non avenue n'entame en rien la validité des autres dispositions.

Toute réclamation concernant ce concours est à envoyer par lettre recommandée, au plus tard 10 jours ouvrables après la publication des résultats du concours, à l'adresse suivante : Verhulst and Friends, avenue Albert 1er 146 à 1332 Genval.

ARTICLE 8 : DONNÉES PERSONNELLES

En participant à ce concours, les participants marquent leur accord avec le traitement des données à caractère personnel par les organisateurs responsables du traitement, situés à 5000 Namur, avenue Comte de Smet de Nayer 14, pour le bon fonctionnement de cette action.

Les données personnelles sont protégées conformément au règlement européen 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 (entré en application le 25 mai 2018) relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (RGPD).

Conformément à l'article 13, les organisateurs informent les participants et ses supporters du fait que les données à caractère personnel les concernant ne seront traitées que dans le cadre de l'organisation et du déroulement du présent concours.

Les données personnelles des gagnants (nom, prénom, adresse e-mail, adresse postale, date de naissance et numéro de téléphone) seront conservées durant une période de 36 mois, dans le cas où la Cour des Comptes souhaiterait vérifier ledit concours et les gains envoyés aux gagnants.

Les participants au concours autorisent les organisateurs à utiliser leurs données personnelles (et notamment leurs nom, prénom et adresse) à des fins de marketing.

Les participants ont le droit de consulter et de rectifier les données à caractère personnel qui les concernent directement, quelles qu'elles soient.

Pour exercer vos droits, vous pouvez adresser un e-mail ou un courrier, accompagné d'une copie du titre d'identité et comportant une signature à l'adresse e-mail : info@maitre-boulangier-pâtissier.be ou par courrier postal à l'adresse : Verhulst and Friends, à l'attention du délégué à la protection des données, avenue Albert 1er 146 à 1332 Genval.

ARTICLE 9 : LITIGES

Ce concours est régi par le droit belge. En cas de litige, les tribunaux belges sont les seuls compétents.

Règlement rédigé à Bruxelles le 27 septembre 2022.



FÉDÉRATION FRANCOPHONE
DE LA

BOUTANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

L'Eclair à la violette

J'ai eu la chance de le goûter au Canada.

Voici la recette.

6
pers.

TEMPS DE PRÉPARATION

80 min.

TEMPS DE CUISSON

60 min.

INGRÉDIENTS

La pâte :

- 8 cl de lait entier
- 8 cl d'eau
- 70 g de beurre
- 10 g de sucre
- 100 g de farine
- 2 oeufs battus

La crème pâtissière :

- 200 g de lait demi-crémé
- 2 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre à la violette
- 10 g de farine
- 10 g de maïzena
- 1 g de sel

Le glaçage :

- 2 blancs d'œufs
- 150 g de sucre glace
- le jus d'1/2 citron
- colorant bleu (facultatif)

PRÉPARATION

La pâte

Faites chauffer à feu vif le lait, l'eau, le beurre et le sucre.

Portez à ébullition durant 2 à 3 mn, retirez du feu, ajoutez la farine et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte.

Faites dessécher la pâte, remettez la casserole sur feu vif et mélangez, arrêtez lorsque la pâte ne colle plus à la cuillère, laissez tiédir.

Incorporez les 3/4 des œufs battus, si la pâte s'accroche à la spatule et retombe quelques secondes après en formant une pointe, elle est prête, sinon ajoutez les œufs restants.

Mettez la pâte dans une poche à douille, formez des boudins d'environ 14 cm de long, enfournez pendant 1 h.

La crème pâtissière

Fouettez les jaunes, 20 g de sucre et le sel.

Incorporez petit à petit la farine et la fécule de maïs, réservez.

Faites chauffer le lait et le sucre restant jusqu'à frémissement.

Versez une louche de lait chaud dans le mélange à base de jaunes.

Reversez le tout dans la casserole avec le lait, portez à ébullition sans cesser de fouetter.

Lorsque la crème a épaissi, laissez-la 1 à 2 minutes puis retirez du feu.

Transvasez la crème dans un récipient, couvrez de film alimentaire au contact pour éviter la formation d'une croûte.

Le glaçage

Mélangez tous les ingrédients, ajoutez du sucre glace si le glaçage est trop liquide.

Le montage

Avec une douille percez trois trous équidistants sous les éclairs, le trou du milieu servira de point de repère.

Garnissez une poche à douille de crème pâtissière, fourrez l'éclair par le trou de droite, lorsque la crème ressort par le trou du milieu, remplissez celui de gauche, ainsi vos éclairs seront parfaitement remplis.

Trempez le dessus des éclairs dans le glaçage, faites tomber l'excédent en le positionnant à la verticale, enlevez le surplus sur les côtés avec votre doigt.



		1 ^{er} trimestre	2 ^e trimestre	3 ^e trimestre	4 ^e trimestre	Révision	Total	
A. DECLARATION								
1. Prix d'achat des matières premières achetées	O							O
2. Prix d'achat des mix complets achetés pour la fabrication de pains de marque	L							L
3. Prix d'achat des pâtes prêtes à l'emploi	Z							Z
4. Différence, pour les kg de farine achetés entre 85,00 € (prix de base farine 11/680) et le prix d'achat réel. Si le prix d'achat réel est inférieur	P							
Si le prix d'achat est supérieur	PP							
5. Multiplicateur de prix de revient applicable aux matières premières affectées au secteur de la boulangerie ordinaire.	Q							
6. Echelle tarifaire applicable aux produits de pâtisserie								
a) prix de vente par 100 g TVA comprise								
Gâteau à la crème au beurre								
Petit gâteau à la crème au beurre								
Gâteau à la crème fraîche								
Petit gâteau à la crème fraîche								
Tarte aux fruits								
Tartelette aux fruits								
Tarte au riz								
Tartelette au riz								
Eclair								
Total								
b) Total tarifaire à retenir	R							
7. Si la glace de consommation fabriquée par vous est vendue à un prix supérieur à 4 fois le prix des matières premières :								
a. nombre de litres de glace	S							
b. multiplicateur pour la glace	T							
c. prix de vente au litre	U							
B. MULTIPLICATEUR DE RENDEMENT :								
$5,15 + \frac{R - 12,44}{100 \times 0,05}$								
Attention ! : adaptation de 0.01 par tranche de 0,05 € par rapport à l'échelle tarifaire	BB							
C. RECETTES								
1. Recettes ordinaires {O + P - PP - (A x Q) - (N x 3,66) x BB	→							
2. L x 2,50	→							
3. Recettes pâtes «prêtes à l'emploi» Z x BB x 1/2	→							
4. Augmentation éventuelle pour crème glacée S x T x U	→							
Recettes brutes T.V.A. incl.	→							
Recettes nettes T.V.A. excl.	II							II
III. VENTES, SANS MAIN D'ŒUVRE PREALABLE DE PRODUITS ACHETES - VENTE AU SALON								
A. DECLARATIONS								
1. Prix d'achat de produits du groupe 11	W1							
2. Prix d'achat de produits du groupe 12	W2							
3. Prix d'achat de produits du groupe 13	W3							
4. Prix d'achat de produits du groupe 31	W4							
5. Prix d'achat revente de pain et produits, fine boul. et pâtis.	W5							
Total W1 + W2 + W3 + W4 + W5	W							W
B. RECETTES								
W1 X 1,35	III ¹							
W2 x 1,65	III ²							
W3 x 1,50	III ³							
W4 x 1,50	III ⁴							
Prix de vente total réalisé par l'assujetti de vente de pain et produits de la fine boulangerie et pâtisserie TVA excluse	III ⁵							
Recettes nettes	III							III
IV. OPERATIONS AUTRES QUE CELLES PREVUES SOUS I, II ET III								
A. Cuisson à façon x 100/106	IV ¹							
B. Suivant journal de recettes 100/106	IV ²							
C. Autres	IV ³							
Recettes nettes	IV							IV
V. RISTOURNES accordées (brutes x $\frac{100}{106}$)								
	V							V

CHARGES PROFESSIONNELLES

Annexe 2.

Nom :

Domicile :

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

Atelier et magasin

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

Charges financières

TVA amendes proportionnelles
Intérêts débiteurs
Intérêts d'emprunts
Honoraires avocat

Amortissements

Amortissements antérieurs
Nouveaux amortissements

Statut social
Indépendants

Frais de représentation

Mutuelle (attestation)

Total général

Epargne-pension : M.

M^{me}

Assurance-vie :



Le record du monde de la plus longue avisance a été battu



le samedi 17 septembre
aux fêtes de Wallonie



À l'occasion de ses 35 ans, le Collège des Comités de Quartiers Namurois a décidé de battre un record du monde : celui de la plus longue avisance.

Le samedi 17 septembre, le pari a été réussi avec plus de 126 mètres.

Pendant une semaine, les élèves des sections boucherie et pâtisserie de l'ITCA, école de Suarlée (Namur), ont réalisé un travail incroyable pour sortir cette mégavaisance composée de près de cent kilos de pâte feuilletée et d'un bon quintal de haché artisanal. Il fallait passer la barre des 120 mètres pour battre le record du monde.

À 16 heures, un huissier est venu officialiser le record, décimètre en main. « Ça fait 126 mètres et 14 centimètres », a annoncé fièrement Christophe Canvat. L'équivalent de 900 avisances.

Et ce qui est encore plus positif c'est que les élèves et professeurs de l'ITCA ont réalisé cette avisance, la plus longue au monde, au profit de deux associations caritatives.

La cohérence cardiaque, un outil formidable contre le stress

Nous sommes tous stressés et il y a de quoi avec tout ce qui se passe pour le moment et il y a clairement de quoi.

À la fin de cet article, je vous expliquerai comment faire et ce 5 minutes par jour. PAS PLUS !

Je préfère vous décrire les avantages de cette méthode hyper simple et que de nombreuses personnes appliquent depuis des années. De nombreux médecins en sont adeptes car au bout de quelques mois, le résultat est visible dans les prises de sang.

Les avantages de la cohérence cardiaque

La cohérence cardiaque entraîne :

Sur le plan physiologique :

- Baisse du cortisol, hormone de stress sécrétée par les glandes surrénales. Le cortisol a une influence non négligeable dans les affections telles que le diabète, la dépression, les maladies cardiovasculaires et inflammatoires...

Le taux de cortisol diminue de 20/25% lors d'un exercice de Cohérence Cardiaque

- Augmentation du taux de DHEA (ou hormone de jouvence)
- Augmentation des Immunoglobulines A (IgA), améliorant l'immunité
- Sérotonines et Dopamines modulés, neurotransmetteurs ayant un rôle actif dans l'humeur, le sommeil
- Baisse sensible de la pression artérielle
- Amélioration des équilibres hormonaux (glycémie, insuline)
- Augmentation des ondes alpha cérébrales (ondes de la relaxation légère, de la détente) et calme intérieur

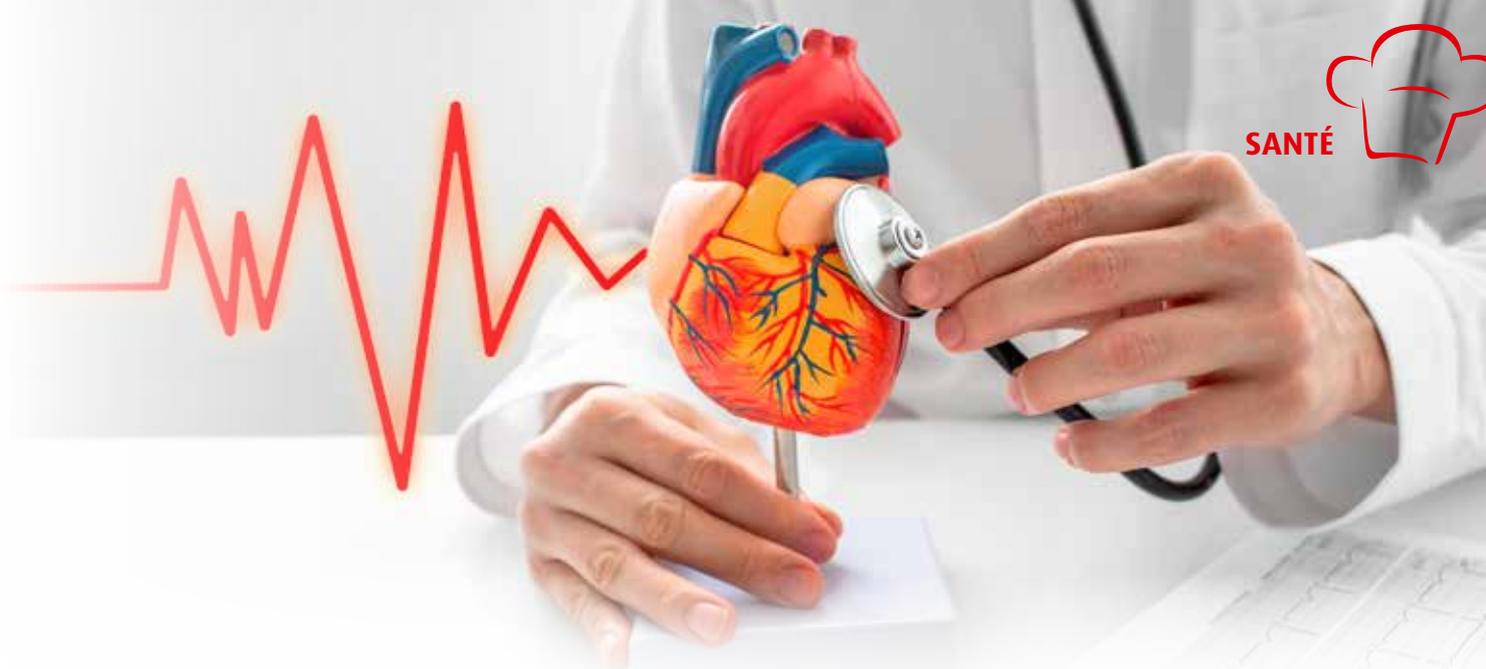
Sur le plan physique / psychologique :

- Augmentation de la performance, physique comme intellectuelle. Amélioration de la concentration et de la prise de décisions.
- Prise de distance et lâcher prise face aux facteurs générateurs de stress (1^{er} effet perçu après 15 jours de pratique régulière)
- Clarté mentale
- Baisse de l'anxiété, dépression, hostilité, jugement, ruminations mentales, meilleure confiance en soi
- Augmentation de l'optimisme
- Augmentation de la mémoire et de la concentration

En effet, la cohérence cardiaque agit sur les deux composantes du stress.

- La perception de notre environnement par une meilleure stabilité émotionnelle et une désensibilisation.
- L'adaptation face aux changements par nos ressources internes davantage régulées (les hormones).





Comment pratiquer la cohérence cardiaque

Cela consiste à inspirer en 5 secondes et expirer en 5 secondes pendant 5 minutes.



Evidemment les applications de nos smartphones ont été inventées pour nous faciliter la tâche et elles sont gratuites pour la plupart!

Il faut mettre le mode avion.

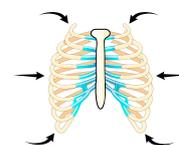
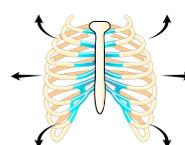
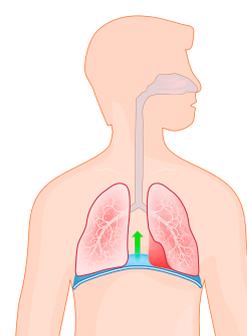
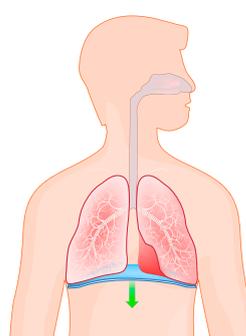
Sur système Android : Respira Cohérence. Vous verrez, vous devrez inspirer quand une boule monte et expirer quand la boule descend. Quoi de plus facile!

Sur I phone : vous en trouverez plusieurs si vous tapez cohérence cardiaque.

Je vous recommande vivement cette technique qui me fait un bien fou.

INSPIRATION 5 SEC.

EXPIRATION 5 SEC.



● Fl. de Thier

Crise énergétique



La Fédération vous soutient grâce à son partenaire Broptimize

BROPTIMIZE

Depuis plus de 2 ans maintenant, nous travaillons en collaboration avec Broptimize afin de vous aider dans la gestion et négociation de vos contrats énergétiques. Que ce soit, dans votre magazine mensuel ou via vos collègues du secteur, vous en avez déjà sûrement entendu parler.

À ce jour, **plus d'une centaine d'artisans** se font d'ailleurs accompagner par Broptimize. Nous tenions à vous rappeler que leur équipe, composée de 60 consultants et ingénieurs, sont à votre disposition pour vous aider à

traverser cette crise énergétique. Leur mission ? Faire en sorte que votre établissement puisse continuer ses activités dans les années à venir de manière durable !

Nous soutenons évidemment tous les acteurs du secteur et c'est pourquoi nous vous conseillons de prendre contact avec cette entreprise.

Pour obtenir un rendez-vous, il vous suffit de les contacter via leur site internet (broptimize.be), par mail à l'adresse info@broptimize.be ou par téléphone au **019/51.41.79**.

Les blés tendres ou froment

On va «tendre» beaucoup vers eux, parce qu'ils sont tendres et farineux, riches en gluten (enfin, pour la plupart), il n'y a pas besoin de les décortiquer avant de les moudre, leurs épis sont bien chargés d'épillets à grosses graines.

Dès lors, ils vont presque outrageusement dominer dans les choix de semis. De ce fait, on s'intéressera aux blés de pays (*landraces*) pour développer après sur les blés modernes.

Les blés de pays sont souvent dénommés blés « anciens », une appellation ambiguë qui, si on y réfléchit, s'applique aussi bien à un vieux stock de blé conservé depuis quelques années qu'à un semis de variété de population ancienne.

D'aucuns préfèrent maintenant faire mention de blés de hautes pailles plutôt que de blés « anciens » pour essayer d'éviter certaines ambiguïtés.

Un peu comme une piqure de rappel, disons que le blé tendre a dominé les emblavements destinés à l'alimentation humaine dès la fin Moyen Âge.

Le premier témoignage un peu détaillé sur la diversité des blés tendres date du XVI^e siècle.

Il va nous falloir solliciter beaucoup notre discernement pour l'interpréter.

Pline l'ancien, au I^{er} siècle, écrivait à ce sujet : « les espèces de blé ne sont pas les mêmes partout et, là où elles sont les mêmes, elles ne portent pas toujours le même nom¹ ».

L'abbé François Rozier (*1734 - †1793) ne disait pas autre chose seize siècles plus tard en France. Pour lui, il est « impossible ou du moins très difficile d'établir une nomenclature exacte des différentes variétés cultivées dans le Royaume. Le blé ne se ressemblera presque plus du tout après avoir été semé pendant plusieurs années de suite, au blé de l'endroit où on l'aura originairement tiré »². On retrouve ces difficultés de caractérisation³ jusque dans les années 1980.

Pour savoir si l'écrit de la *Maison Rustique* (c.à.d. la ferme) du XVI^e siècle⁴ est bien réel en termes de biodiversité,

relisons-le et prenons-le comme point de départ historique dans notre réflexion sur la diversité biologique du blé tendre.

« Le blé de Beauce fait un grain de plus grand nombre que celui des autres pays, parce qu'il croît en terre glaise, grasse et non aride et a en soi une liaison qui se montre grande au pain, encore qu'il y ait moins de pâte. Celui de l'Île-de-France fait un grain plus court et moindre que celui de Beauce à cause du fait qu'il croît en terroir ni trop gras, ni trop maigre, mais médiocre, ainsi le pain qui en est fait n'est ni si prodigieux que celui du blé de Beauce, mais en récompense plus blanc et de meilleure manger que celui de Beauce. Le blé de la Brie fait un grain beaucoup moindre que celui de l'Île de France et de la Beauce. Venant de ce grain, un pain de moindre grandeur que celui de Beauce, de moindre blancheur et de manger, non pas si bon que celui du blé d'Île de France d'autant que la Brie est en pays de griotte [Malouin emploie l'expression grouéteux, de terrains pierreux]. Toutefois, il se trouvera que le vrai grain de Brie surpasse les deux autres en pesanteur et qu'ainsi le grain est court et "grouilleux" [je prends ce mot dans le sens de grouillant dans la main par sa forme et densité] plus que les autres, ce qui fait "poiser" [d'empois ou pesant] le grain. Le blé de Picardie est encore moindre que les trois pays décrits ci-avant. Venant de ce grain, un pain moindre en bonté, grandeur, blancheur et profit, parce que ce grain est plus dur, robuste, revêche et pas si facile à moudre que les autres, duquel la fleur [farine blanche ou tamisée] ne peut être bonnement tirée, qui fait que l'on appelle communément le blé picard plus "coeneux" [je prends ce mot dans le sens de plus d'enveloppe ou de son], d'autant qu'étant moulu, le son de celui-ci détient en soi quelque farine. La Champagne, bien qu'elle soit abondante en grains et soit de belle apparence, est inférieure aux autres nations, d'autant que son grain

¹ Jean-Pierre DEVROEY, *Expansion et recul des céréales cultivées dans la longue durée* publié dans le livre, *Une vie de pain*, éd. Crédit Communal, 1993, p. 55.

² Abbé François ROZIER, 1784-1796, tome 5, p. 106 ; Aliéonor BERTRAND, p.10 à 14.

³ Cl.-Ch. MATHON, 1985, p.10 et 18.

⁴ C. ESTIENNE et Jean LIEBAULT, *L'agriculture et la maison rustique, Livre cinquième de la maison rustique*, chapitre XX, *La boulengerie*, Paris, 1564, p. 533.



rend moins de pain que les autres. Du fait de sa nature il est "corgeal" [probablement dur] et tortillant entre les meules, plus long à moudre que les autres, aussi il est long, ténu et fendu par le milieu, qui lui fait autant de place vide en lui. »

Cette traduction libre de l'ancien français, nous dévoile surtout une grande diversité variétale sur un rayon d'à peine 200 kilomètres autour de Paris. Disons aussi que, plus ou moins un siècle après, Malouin reprendra ce type de classement en déclarant les touselles du Languedoc, comme les meilleurs et le rouge de Flandres comme le pire et relevant ce proverbe « gros blé, petit pain » dit par les boulangers et blatiers d'alors⁵.

Parmentier, qui aura une approche plus professionnelle, ne relèvera pas tant ces différences variétales aussi géo-dépendantes, il évalue déjà, comme Malouin, plus la valeur des blés suivant les saisons⁶.

Parmentier ne parle en 1778 que du blé de Barbarie (Afrique du Nord touchant la Méditerranée, hormis l'Égypte), procurant un blé dur. Et il cite un blé tendre de Pologne, - à ne pas confondre avec le blé dit polonicum -, il est, dit-il, le plus recherché des blés venant du nord de l'Europe. Il faut savoir que dès les xiv^e et xv^e siècle, la ligue hanséatique exportera parfois du blé à partir de la Baltique vers les ports hollandais, ou belges⁷, et en période de disette vers Rouen, par le biais de marchands flamands au xvi^e et xvii^e siècles⁸.

Le blé de Crépi (dans l'Oise au Nord-Est de Paris) renommé déjà en 1500 serait peut-être un de ceux qui ont traversé le temps. Voici ce qu'en dit H. de Vilmorin en 1880 : « Le blé de Crépi est une des plus anciennes races françaises. Il se cultive de temps immémorial dans tout le nord de l'Île-de-France et une partie de la Picardie et de la Champagne. Les environs de Crépi en Valois ont été longtemps renommés pour les blés de semence qu'on y venait chercher de bien loin à la ronde : c'était du grain nettoyé avec soin et parfois trié à la main. Sans doute le climat très âpre et rude de la plaine où il était récolté donnait à ce blé un tempérament

robuste et rustique qui le faisait prospérer d'autant mieux dans les terres plus abritées des vallées environnantes. »

Mais qu'est-ce qu'un blé local?

Concernant le blé tendre ou froment, jusqu'au début du xx^e siècle, il suffisait de trouver un épi de blé et comme il n'avait pas plus que d'autres un nom, on le qualifie de gros s'il avait de gros grains ou à l'inverse, petit, voire bladette dans le sud de la France. La couleur va être souvent dénominative. Rouge, si les enveloppes étaient rouges, et blanc, si elles étaient blanches. Ainsi, on trouve fréquemment des gros blancs ou petits rouges, sans autres distinctions⁹. C'est l'échange venant de loin qui apporte un nom de lieu en plus. Les signalétiques, barbu ou non barbu, et ainsi de suite, à épis multiples ou compact, d'hiver ou de printemps, à grain long ou rond, feront aussi partie des descriptions quelque peu sommaires.

Très souvent il porte le nom du port d'où est parti le contingent de blé, Dantzig, Odessa, Taganrog, Karachi... ou de la région : de Pologne, de Crimée, d'Alsace, de Lorraine, ou parfois de ville ou village de Bordeaux, Puy Laurens, La Réole...

Au début de la recherche d'amélioration des semis, la ferme ou le fermier à l'origine de la semence était nommé. Exemple : la perle de Nuisement¹⁰ originaire des environs de Chartres où il était cultivé par Monsieur Hermand à la ferme de Nuisement et puis surtout le blé de Noé, Monsieur Pérès, fermier de monsieur le Marquis de Noé à l'Île de Noé près de Mirande dans le Gers l'a cultivé un des premiers en se servant dans les blés que le marquis importait d'Ukraine. Après, ce même propriétaire terrien l'introduisit dans sa terre de Bréau, en Beauce, d'où elle se serait répandue dans les contrées avoisinantes¹¹. L'exode rural dans le Midi lors de la guerre franco-allemande de 1870 occasionnera aussi une exportation de graines de Rouge de Bordeaux du Sud-Ouest au Centre de la France lors des rapatriements de ces personnes à la fin des hostilités¹².

⁵ P.-J. MALOUIN, *L'art de la boulangerie ou description de toutes les méthodes de pétrir*, Paris réédition de Saillant & Noyon, 1779 de la première édition de 1767, p. 18-19.

⁶ A. A. PARMENTIER, *Le parfait boulanger ou traité complet sur la fabrication et le commerce du pain*, réédition chez Jeanne Laffitte en 1981 de l'édition de Paris en 1778, p. 116.

⁷ C. VANDENBROEKE, *Agriculture et alimentation dans les Pays-Bas autrichiens. Contribution à l'histoire économique et sociale à la fin de l'ancien régime*, Publication n°49, Centre belge d'histoire rurale, Gent-Leuven, 1975, p. 77 ; Marie-Jeanne TITS-DIEUVAIDE, *La formation des prix céréaliers au XV^e siècle, en Brabant et Flandres*, Editions de l'Université de Bruxelles, 1975, p. 135 et 142.

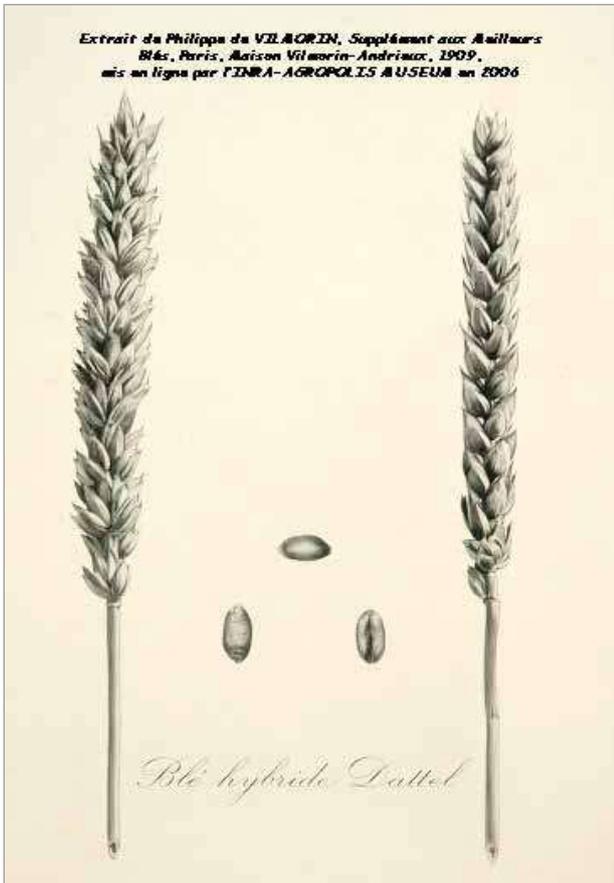
⁸ Jacques BOTTIN, *Négoces et crises frumentaires. Rouen et ses marchands dans le commerce international des blés, xvi^e-xvii^e siècle*, dans Revue d'histoire moderne et contemporaine, n° 45-3, juillet-septembre 1998, p. 559, p. 562-563 ; Jean-Pierre BLAZY, *Pain de Paris, pain de Gonesse, La boulangerie foraine en pays de France sous l'ancien régime*, Créaphis éditions, 2020, p.138.

⁹ Dario FOSSATI et Marcel INGOLD, *Mountain Wheat Pool*, extrait du livre *World Wheat Book*, éd. Lavoisier 2001, p. 319 ; Robert DASCOTTE, *Les cultures à Seneffe*, Revue *Dialecte de Wallonie*, tome 1, 1972, p. 11.

¹⁰ P. DE VILMORIN, *Supplément aux Meilleurs Blés*, Paris, Maison Vilmorin-Andrieux, 1909, mis en ligne par l'INRA-AGROPOLIS MUSEUM en 2006 à l'adresse URL ; http://museum.agropolis.fr/pages/documents/bles_vilmorin/index.htm, p. 48.

¹¹ H. DE VILMORIN, *Les meilleurs blés, Description et culture des principales variétés de froments d'hiver et de printemps*, Paris, Maison Vilmorin-Andrieux, 1880 mis en ligne par l'INRA-AGROPOLIS MUSEUM en 2006 à l'adresse URL ; http://museum.agropolis.fr/pages/documents/bles_vilmorin/index.htm p. 54.

¹² H. DE VILMORIN, déjà cité, p. 86.



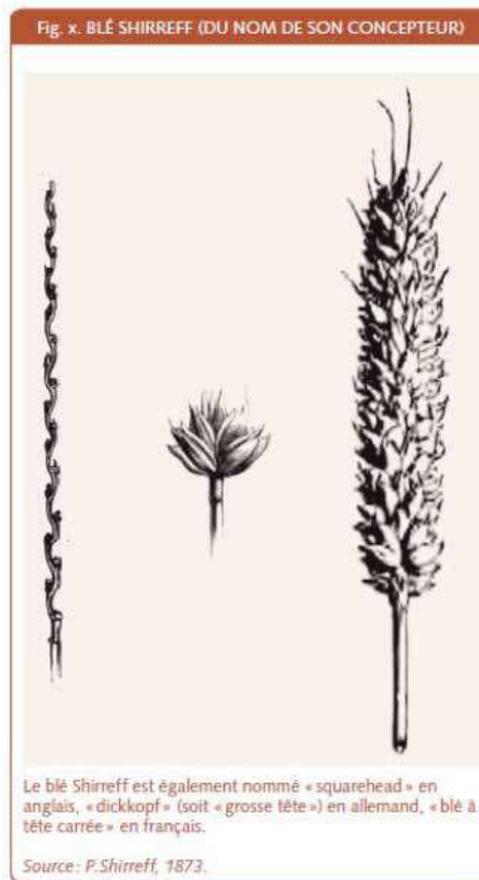
Il faut compter plus ou moins dix ans dans leurs nouvelles terres et climats différents pour que la graine exprime son adaptation la différenciant de la semence d'origine. Le blé de Noé aura ainsi sur un vécu de quelques décades, des parents « éloignés » dans le blé Japhet présent dans les polders du mont Saint-Michel¹³, le blé Gros Bleu connu dans le Nivernais et le Bourbonnais¹⁴, le blé barbu à gros grains a été également obtenu par variation spontanée dans la pépinière de la firme Vilmorin à Verrière le Buisson dans l'Essonne¹⁵. Le blé rouge de Bordeaux descend également du blé de Noé¹⁶, il est de ceux qui vivront les premiers, le retour vers les blés anciens fin xx^e siècle, le blé de Pithiviers est une adaptation dans le centre de la France du Rouge de Bordeaux¹⁷.

Autre exemple de blé à succès ayant voyagé sur d'autres terres, c'est le blé que David Fife (agriculteur canadien) accueillit en 1842. Ce blé rouge de printemps originaire de Galicie (en Pologne à l'époque) passa par l'Écosse pour aboutir sur sa ferme d'Otonabee dans l'Ontario. On va l'appeler *Red Fife*, ce blé. Dès sa sortie de la ferme, il portera d'autres noms comme *Scotch Fife*, *Canadian Fife*, *Saskatchewan Fife*. Jacob Allen Clark, auteur d'une classification des variétés pour les États-Unis, dira en 1922 que le nom « Red Fife » n'a jamais été adopté, c'est plutôt le mot Fife tout court qui est utilisé¹⁸, c'est ainsi que l'on retrouvera les dénominations *Improved Fife*, *White Fife*, *Glydon Fife*, *Risting Fife*, *Early red Fife*, *Wellmann's Fife*, *Jones Fife*, *Bearded Fife*¹⁹.

Que ce soit le blé de Noé ou le Red Fife, ils proviennent tous les deux du même pays, l'Ukraine. Mais pas de la même région de ce grand pays, l'un vient de l'Ukraine orientale et démarre son voyage au port d'Odessa pour traverser la Mer Noire, les détroits turcs et la Méditerranée afin d'accoster à Marseille. L'autre vient d'Ukraine occidentale, part de Gdansk (Dantzig), traverse la Baltique et la Mer du Nord pour aboutir à Édimbourg et enfin, au-delà de l'Atlantique, achève son voyage au Canada.

L'Ukraine était appelée le grenier du blé de l'Europe au xix^e siècle et son drapeau en a gardé une trace puisqu'il schématise un champ de blé sous un ciel bleu.

Pourquoi cette origine ukrainienne à tous ces blés dits par après du pays. On peut facilement le comprendre sur les terres à défricher du nouveau continent qu'est



l'Amérique, ne connaissant pas le blé. Sur l'ancien continent, il s'agit d'une recherche quasi instinctive des paysans. Du moins lorsque l'on veut renouveler son stock de semences et pour changer de variétés, on avait toujours tendance à rechercher des graines qui venaient du nord où elles subissaient des climats plus rigoureux.

Autre base historique, Patrick Shirreff (°1791-†1876), il va être une pointure de la sélection semencière. Il est situé presque dans le Far-Nord à Mungoswell près d'Édimbourg. Décrit comme botaniste, il va trouver un blé à bon rendement grâce à son blé à tête carrée (*Squarehead*) puisqu'il présente quatre épillets sur la couronne.

Ce blé portera le nom de son sélectionneur, Blé Shirreff. Il sera souvent non barbu et soit rouge ou blanc²⁰.

Le Nord et l'Ouest de la France avaient des ports, qui importaient des variétés de blés anglais. Ces blés qui à la fin xix^e et début xx^e siècle, avaient régulièrement un rendement de 10 quintaux l'hectare en plus que les blés français²¹.

¹³ P. DE VILMORIN, déjà cité, p. 20.

¹⁴ P. DE VILMORIN, déjà cité, p. 22.

¹⁵ P. DE VILMORIN, déjà cité, p. 46.

¹⁶ R. GOFFAUX, I. GOLDRINGER, et col., *Quels indicateurs pour suivre la diversité génétique des plantes cultivées ?*, Fondation pour la recherche sur la biodiversité, 2011, p. 15.

¹⁷ P. DE VILMORIN, déjà cité, p. 38.

¹⁸ J. A. CLARK, JOHN H. MARTIN, Carleton Roy BALL, *Classification of american wheat varieties*, Washington Government printing office, 1922 révisé en 1923, p. 92.

¹⁹ J. A. CLARK, et col., déjà cité, p. 64, 70, 93-95, 122, 150.

²⁰ Patrick SHIRREFF, *Improvement of the cereals*, édité par William Blackwood, 1873, p. 2-97.

²¹ Yvonne SCOTTEZ et Th. DEBAILLEUL, *Les blés tendres cultivés dans le Nord - Pas de Calais de 1800 à 1930*, ADEARN, 2014, p. 17.



Si on recherchait non plus des semences de blés du Nord du pays, mais du monde, la Russie et l'Ukraine sont les régions les plus septentrionales où l'on cultivait le blé, et elles étaient ainsi censées procurer des blés à maturité précoce, résistant bien au froid et de meilleure qualité boulangère.

Louis Ammann, professeur à l'école d'agriculture de Paris-Grignon, dit en 1925 qu'« au premier rang des blés du monde viennent se placer les blés de Russie²² ».

Ces blés de Noé et Red Fife seront repris, parfois avec d'autres semences russes, par les premiers sélectionneurs allemands et italiens afin d'améliorer par croisement leurs variétés locales²³. Les sélectionneurs canadiens et des États-Unis feront de même²⁴.

Un point qui va différencier les blés tendres entre eux, c'est le caractère hiver ou printemps de l'époque des semailles. Les blés ukrainiens et russes ont souvent la possibilité d'être semés alternativement avant ou après l'hiver. H. de Vilmorin dira de la variété de blé de Noé qu'elle est « la plus accommodante sur l'époque du semis. On peut le semer depuis le mois d'octobre jusqu'au premier avril. Quand pendant plusieurs années de suite, on le cultive comme blé de mars, le grain devient plus petit et un peu plus rouge²⁵. » Le semis de printemps apporte un gluten plus tenace et comme il était un passage obligé pour des pays comme la Russie, l'Ukraine, le Canada et le nord des États-Unis, ils vont devenir dominants dans la production et l'exportation et vont donc un peu formater le marché du blé.

Cela changera la donne des « standards » du blé commercialisé, même si les blés tendres semés avant l'hiver, appelés en latin *aestivum* (l'époque de la récolte), ont été classés un temps par Karl Von Linné sous le vocable *hibernum* (l'époque du semis). Dans ce classement, le savant suédois subira les critiques de l'abbé Rozier qui considérait en 1787 qu'il fallait tenir compte de l'unité morphologique des deux blés, d'hiver ou de printemps²⁶.

Dans sa classification, l'école russe se différenciera des autres, elle fera plus attention au lien avec le lieu de culture (l'écotype), cela dès Vavilov, plus formellement en

1935 par Flaksberger (un taxonomiste) et cela sans tenir compte de la morphologie. Elle va par exemple classer les blés français dans le même groupe: *triticum aestivum Gallicum*, puisqu'ils ont tous la faculté de s'adapter aux climats et terres françaises et ont souvent les mêmes parents²⁷.

Il existe des enjeux agro-économiques dans ce choix : blé d'hiver et blé de printemps. Avec la « révolution verte » vécue après la guerre 1940-45, les rendements explosent. Les blés états-uniens « Hard Red Winter » (froment rouge « résistant » d'hiver) font fin du xx^e siècle 25 quintaux à l'hectare. Plus au nord des États-Unis, jouxtant la grande prairie canadienne, le « Hard Red Spring » (froment rouge « résistant » de printemps), est à peu près à 20 quintaux à l'hectare. Il n'y a que le « Soft White Winter » (froment blanc « friable » d'hiver), cultivé à l'Ouest des montagnes Rocheuses, qui arrive à 40 quintaux à l'hectare²⁸. En Russie, le rendement est légèrement inférieur à celui du Canada. L'Australie et l'Argentine ont des rendements encore moindres, avoisinant les quinze à dix-sept quintaux à l'hectare²⁹. Pour comprendre la différence de rendement entre les régions tempérées d'Europe, qui sont à environ 80 quintaux l'hectare de moyenne, et le reste du monde, il faut dire que les climats plus humides ont plus bénéficié des évolutions dites phytosanitaires et des techniques de fertilisation dites « modernes » qui atténuent les dégâts de la verse et amoindrissent les risques de maladies fongiques³⁰. « Les meilleurs rendements sont obtenus dans les parcelles qui reçoivent le plus de traitement phytosanitaire »: 53 quintaux pour un à trois traitements, 73 quintaux pour six à huit traitements et 81 quintaux pour plus de huit traitements³¹. L'Angleterre et les Pays-Bas ont des rendements encore supérieurs à la France. Dans les pays non européens, on cultive des blés de force à moindre rendement pour l'exportation. De ce fait, en France on parvient à obtenir sur 160 hectares ce que les Américains obtiennent sur 500 hectares, au détriment de la « qualité technologique »³².

Cela sera récurrent dans le marché du blé, cette différence entre le blé de valeur panifiable, au gluten

²² Louis AMMAN, *Meunerie et Boulangerie*, Encyclopédie agricole, Paris 1925, p. 70.

²³ Wolfgang PORSCHÉ et Michael TAYLOR, *German Wheat Pool* du livre *World Wheat Book*, éd. Lavoisier 2001, p. 179 ; Basilio BORCHI, *Italian Wheat Pool*, du livre *World Wheat Book*, éd. Lavoisier 2001, p. 296 ; D. SOLTNER, *Les grandes productions végétales*, édition Sciences et techniques agricoles, 15^e édition, 1987, p. 112.

²⁴ Voir S. SYMKO, *Il n'aura fallu qu'une seule graine. L'Odyssée heureuse du blé Marquis au Canada depuis ses origines en Ukraine*, texte mis en ligne sur le site d'Agriculture et agroalimentaire Canada en 99, à l'adresse suivante ; http://res2.agr.gc.ca/publications/marquis/index_f.htm ; J.A. CLARK et col., déjà cité.

²⁵ H. DE VILMORIN, déjà cité, p. 54.

²⁶ Pierre JONARD, *Les blés tendres cultivés en France, Déterminations et caractéristiques culturelles*, éd. Inra, 1951, p. 9.

²⁷ Pierre JONARD, déjà cité, p. 11-12.

²⁸ Jean-Paul CHARVET, *Le blé*, édit. Economica, 1990, p. 15-18, 56.

²⁹ D. SOLTNER, déjà cité, p. 13 ; Jean-Paul CHARVET, *La guerre du blé*, édit. Economica, 1988.

³⁰ SOLTNER, déjà cité, 1987, p. 101.

³¹ V. RABAUD, *L'utilisation des produits phytosanitaires sur blé et maïs en 2001. Davantage de traitements, mais réduction des doses*, Revue *Agreste Primeur*, n°137, décembre 2003.

³² J.-P. CHARVET, 1988, déjà cité, p. 56.

de plus en plus tenace et le blé fourrager. Prenons une métaphore pour bien l'expliquer.

Dans les races de poules, il existe les poules pondeuses, minces et légères, et les poules ou poulets de chair, qui ne pondent pas beaucoup.

Comme le dit le proverbe : « On ne peut pas avoir la poule et l'œuf », il est difficile d'obtenir, dans une race, les deux propriétés (bonne ponte et beaucoup de chair) de manière pointue. Pour les semences de blés, ce sera pareil : il est difficile d'avoir à la fois la meilleure qualité technologique sur le marché et la meilleure qualité agronomique (rendement) existant sur le marché. C'est la nature qui s'exprime comme cela. Même s'il est vrai que la « force » du froment n'est pas fonction du climat ou du sol, comme on l'a cru parfois³³, il existera toujours un clivage, rendement versus qualité (ou « force ») du froment. L'agronome Dominique Soltner reprend des propos ressassés assez régulièrement dans le milieu agricole : « La qualité ne paie pas, disent de nombreux céréaliculteurs, qui constate que la marge laissée par un blé de médiocre qualité boulangère, mais de fort rendement, est plus intéressante³⁴. » Un responsable de l'association des meuniers signale que les Variétés Recommandées par la Meunerie (VRM) sont tombées de 59,20 % des emblavements à 26,03 % de 1986 à 1989. Elles remontent régulièrement depuis, en 1998 elles atteignaient les 30,20 %, ce qui est suffisant pour les besoins de la meunerie française³⁵. Le restant du marché étant composé d'environ 20 % pour l'aliment du bétail et autour de 50 % pour l'exportation. Cette répartition des semis était pour une large part le résultat de la politique agricole commune de la Communauté Européenne avec son niveau d'intervention sur les prix lié à la qualité technologique depuis le début des années 1990.

Une situation semblable de choix de rentabilité à l'hectare est déjà connue en 1878 « où les blés français se signalent d'une façon fâcheuse par leur faible teneur en gluten », qui s'est abaissée de 3 à 4 % à cause de l'introduction des variétés anglaises à haut rendement³⁶. C'est une situation récurrente qui s'est répétée de nombreuses fois dans l'histoire commerciale du blé. Le mot de la fin sur cette discussion sur le rapport quantité/qualité de la récolte des blés revient à Raymond Calvel, « une motivation qui n'a pas changé, c'est la recherche des variétés les plus productives : le rendement d'abord, la qualité si possible³⁷. »

Autre débat technologique que va vivre le blé tendre, l'introduction de l'hybride F1 qui a connu son succès sur le maïs et dans un moindre mesure le seigle. Nous savons qu'il s'agit d'un débat plus commercial que technique.

Ce sera principalement une course au rendement à l'hectare pour que les vendeurs-sélectionneurs puissent séduire les clients-agriculteurs. Et comme depuis l'avènement de la sélection généalogique l'exercice des choix de croisement pouvait se décider, le choix de la rentabilité va faire évoluer très vite les blés tendres après la seconde guerre mondiale. D'autant plus, lorsque les engrais, les pesticides et la mécanisation deviendront accessibles. Les doses décuplées d'engrais nitrate fera verser plus facilement les blés de pays à haute paille, et c'est la variété Vilmorin 27, dont le croisement date de 1910³⁸ qui sera le premier blé adapté, sans verser, avec ses hausses de doses d'ammonitrates, traitées de drogues et « pétards » par Bernard Ronot³⁹.

La corrélation entre la vente des intrants (pesticides/engrais) et les semences va alors s'établir au sein même des coopératives d'agriculteurs lors des dernières décades du xx^e siècle. Après, l'inféodation aux objectifs financiers dans un environnement hyperconcurrentiel discriminant vite les plus faibles et petits va jusqu'à proposer un kit semences/intrants. Ne laissant plus la possibilité de produire en dehors de normes économiques dominantes avalisées dans des réglementations.

À l'évidence, les sortes de céréales qui vont vivre le plus leurs mutations sociales sont le maïs et le blé tendre. Ce dernier n'en sortira pas indemne au niveau des protéines qu'il contient, et sa valeur nutritionnelle s'en verra amoindrie.

Voilà pourquoi certains critiques estiment que l'on fait « rewind » et que dès lors, l'intitulé *blés « anciens »* provoque l'ironie des personnes qui estiment qu'il ne faut pas recommencer ce qui a été construit. L'on dévalue le retour vers des blés anciens en mesure rétro, alors que la recherche de meilleures valeurs nutritionnelles a été bien peu prise en compte jusqu'ici.

À l'issue d'un colloque réunissant les meilleurs spécialistes en 1977, l'objectif de la recherche en sélection a été en termes de qualité, la bonne valeur en panification, sous-entendu du gluten, et du tenace sans fixer un plafond à ne pas dépasser et le ciblage de la valeur agronomique, sous-entendue, la rentabilité à l'hectare.

³³ D. PÉCOT, *Le blé, la farine, le pain...et la santé de l'homme*, édition Agriculture et vie, 1969, p. 33.

³⁴ D. SOLTNER, déjà cité, 1987, p. 131.

³⁵ Michel DELOINGCE, *Commission qualité de l'ANMF -Assoc. de Meunerie Française-* dans la revue *Industries des céréales*, n° 111, mars 1999, p. 2.

³⁶ L. AMMANN, déjà cité, p. 70-72.

³⁷ R. CALVEL, *Une vie, du pain et des miettes*, édité par l'amicale des anciens élèves et des amis du professeur Raymond Calvel, *Fidèles au bon pain*, 2002, p. 162.

³⁸ P. JONARD, déjà cité, p. 200-201.

Les divers objectifs de la sélection (fin des années 1970)

Objectif	Hiérarchie des critères de sélection	Caractéristiques de qualité (à titre indicatif)
Obtention de variétés de bonne valeur en panification en l'état présentant une bonne régularité de rendement.	- Bonne productivité et bonne valeur agronomique - Bonne valeur en panification directe (sans avoir recours à des mélanges)	Voisines de celles des cultivars « Capitole » et « Hardi » En général : w = 140 à 160 et P/L = 0,5 à 0,6
Obtention de variétés « de force » (à rythme de développement de type hiver ou alternatif)	1.- Caractéristiques de qualités élevées (gluten fort) 2.- Productivité pas nécessairement très élevée alliée à une bonne valeur agronomique.	Voisine de celles du cultivar « Magdalena », en général W de 250 à 300 ou supérieur
Obtention de variétés fourragères impanifiables productives aisément identifiables (*)	1.- Bonne valeur agronomique alliée à une productivité élevée. 2.- Éventuellement valeur énergétique et valeur protéique améliorées pour l'alimentation animale.	Valeur en panification indifférente. Teneur en protéines améliorées.
(*) La plupart des « blés fourragers » actuels sont issus de croisements spécifiques. Le problème de l'identification rapide (au moment de la collecte en particulier), pourrait être résolu en concentrant les efforts de la sélection sur une espèce proche de blé spécifiquement fourragère, facilement reconnaissable sur le grain telle que le triticale.		
D'après ROUSSET et AUTRAN, 1979.		

C'est encore le blé tendre qui est concerné lorsque l'on écrit que « la valeur d'utilisation a été intégrée dans les programmes d'amélioration des blés développés par les sélectionneurs européens et surtout en France ». On cite alors l'exemple de l'augmentation de la valeur W de l'alvéographe passant de 140 à 200 sur quarante ans et de l'augmentation de la dureté de l'albumen. Ensuite d'intégrer la spécialisation de cette amélioration jusque dans l'ADN, jusque par « l'identification des gènes du grain » et les « impliqués dans la stabilité d'expression », les chercheurs spécialisés ajoutant que « la culture des blés hybrides offre sur cette question de stabilité, une intéressante question qu'il convient d'approfondir⁴⁰ ».

Ce sont les blés tendres et durs qui sont concernés sur leur valeur meunière et semoulière. On définit celles-ci comme devant « donner dans des conditions industrielles, un rendement élevé en farine... de pureté déterminée⁴¹ ». Tant pis pour la valeur nutritionnelle, si la conception de la pureté n'est pas la même et a un objectif opposé.

C'est le plus souvent le blé tendre, ainsi que d'autres céréales, qui est concerné lorsque l'on propose en mélange prêt à l'emploi une farine avec une formulation d'ajouts enzymatiques texturant la mie et définissant les diagrammes de travail qui devraient tous passer à la rapidité et facilité de panifier. « *Easy to bread* » était l'intitulé marketing de certaines firmes d'avant-produits en boulangerie.

En résumé, le buvard de l'évolution industrielle, c'est le blé tendre actuel qui le plus souvent l'a vécu, voire subi. Comparé aux précédentes céréales décrites, il n'existe dès lors pas beaucoup d'indications à donner pour panifier ce *conventionné*. Sauf si vous vous employez à décroiser les intérêts divergents des secteurs allant du grain au pain, et que vous les liez afin de remplacer le tout avec un objectif nutritionnel et gustatif.

Dans ce cas, les recommandations vous conduiront peut-être à cette rétro-innovation qui revisite les potentiels oubliés de l'enrôlé de force qu'est devenu ces derniers temps le froment.

● M. Dewalque

³⁹ Ruth STEGASSY et Jean-Pierre BOLOGNINI, *Blés de pays et autres céréales à paille. Histoires, portraits et conseils de culture à l'usage des jardiniers et petits cultivateurs*, éditions Ulmer, 2018, p. 170-171.

⁴⁰ G. BRANLARD et col., M. DARDEVET, I. GATEAU, C. MARCOZ, B. MARTINI, *Bases génétiques de la qualité des blés de demain* publié dans la revue *Industries des céréales*, n°114 de septembre 1999, p. 5-8.

⁴¹ J. ABECASSIS et col., *Nouvelles possibilités d'apprécier la valeur meunière et la valeur semoulière des blés* publié dans la revue *Industries des Céréales*, n°81, 1^{er} trimestre 1993, p. 93.

Wariko, le partenaire privilégié de la Fédération francophone des boulangers-pâtisseries en matière de terminaux de paiement

Interview de Mr Dimonekene-Vanneste par Florence de Thier

Tout d'abord, pourquoi avoir changé de nom et passez de WorldPay à Wariko ?

Pour éviter toute confusion de dénomination avec une autre entité existante et pour avoir une marque déposée. Nos ambitions sont grandes et nous voulons nous démarquer par notre propre culture d'entreprise sans aucune assimilation à d'autres entreprises. Ce qui engendre un travail énorme, en termes de recherche, dans le but d'éviter tout conflit futur concernant la propriété intellectuelle d'un quelconque nom d'entreprise. Et cela a été réalisé sous l'œil vigilant de notre conseil juridique.

Tous les commerces sont obligés depuis le 1^{er} juillet de s'équiper de terminal(aux) de paiement.

Pouvez-vous me dire pourquoi nos artisans boulangers-pâtisseries, chocolatiers et glaciers devraient faire appel à vos services ?

La société Wariko est une entreprise 100 % Belge, qui ne considère pas le client comme un numéro. Nous avons une tarification spécifique pour la fédération des artisans boulangers-pâtisseries, chocolatiers et glaciers francophones. Chez nous, les besoins du client sont analysés avant de lui proposer la tarification adéquate et adaptée à son secteur d'activité. Et en cas de dysfonctionnement du terminal de paiement, notre service technique intervient dans les deux heures pour résoudre le problème sur toute l'étendue du territoire Belge.

Pourquoi un partenariat avec la fédération et en quoi consiste-t-il ?

Soyons honnêtes, les différents membres de la dynamique fédération représentent une opportunité pour la croissance de notre entreprise. Et c'est en cela que nous avons élaboré des conditions spécifiques défiant toute concurrence pour tous les membres. Ce partenariat consiste à offrir à la fédération la meilleure tarification ainsi qu'un service après-vente de qualité. C'est un partenariat gagnant-gagnant.

Avec quel type de terminaux travaillez-vous ?

Nous avons une gamme variée de terminaux de paiement qui répondent aux différents besoins de nos clients. Pour les marchands ambulants, nous proposons des terminaux mobiles et pour les

commerces, nous avons des terminaux fixes, qui peuvent être intégrés à des systèmes de caisses et des terminaux Android qui sont un condensé de dernières technologies. Quel que soit votre secteur d'activité, nous avons une solution de paiement adaptée à vos besoins.

Pouvez-vous détailler votre service après-vente ?

Le service après-vente de Wariko est la plus performante de notre secteur d'activité. Nous avons fait de la faiblesse de tous nos concurrents notre force, en termes de réactivité face à un dysfonctionnement du terminal de paiement. Nous prenons tout au plus deux heures pour traiter toutes vos demandes, qu'elles soient techniques ou administratives.

Nos artisans peuvent-ils vous contacter même s'ils ont déjà un terminal de paiement ? Donc pour changer de prestataire ?

Bien sûr. Et c'est d'ailleurs une excellente question. Vos artisans peuvent nous contacter, même s'ils sont en possession d'un terminal de paiement. Nous leur ferions faire une économie importante sur le prix de location des terminaux et également sur le coût des transactions.

Pour le changement de prestataire, nous nous occupons des démarches administratives liées à la résiliation de leurs anciens contrats. Tout est pensé pour rendre la démarche facile à tous les artisans. Sachez que la société Wariko est en tous points votre partenaire par excellence. Nous nous positionnons comme les meilleurs dans notre secteur d'activité. Nous demandons à tous les boulangers-pâtisseries, chocolatiers et glaciers de juste prendre des renseignements sans aucun engagement, auprès de notre département commercial.

Merci à vous pour cet échange Madame de Thier.

Pour connaître les détails de l'offre spécifique FEDERATION, veuillez nous contacter à cette adresse : info@wariko.be



LA CHAPELLOISE NOUS A OUVERT SES PORTES.



C'est à Frasnes-lez-Anvaing (Pays des Collines) que La Chapelloise nous a dévoilé ses nouvelles installations. Une journée d'échanges et de découvertes d'une entreprise fondée par Christophe Despret en 1997. La société est spécialisée dans le secteur des produits frais (farines, œufs, crèmes,...) pour la boulangerie, l'Horeca mais aussi les produits artisanaux de qualité (chocolats, cafés,...) et l'affinage de beurres.

Merci à toute l'équipe de La Chapelloise pour son accueil !



Bruyère



1.200 FOIS **MERCI** D'AVOIR FAIT DE CETTE ÉDITION 2022 DE NOS **JOURNÉES RENCONTRE**, UN VÉRITABLE SUCCÈS!

Les Journées Rencontre, notre salon annuel de septembre, a su s'imposer depuis plus de 50 ans comme un événement incontournable du secteur des métiers de bouche en Wallonie.

Cette édition 2022 en était un très grand cru car nous avons accueilli pas moins de 1200 visiteurs sur les deux journées.



Après deux éditions à régime réduit à cause de l'épidémie de Covid-19, c'était cette année un salon traditionnel qui s'est déroulé, sans rendez-vous ni durée de visite restreint, pour le plus grand bonheur des visiteurs et des exposants.

Près de **60 exposants** étaient réunis cette année avec un objectif commun et non des moindres: trouver des solutions aux problématiques économiques et écologiques actuelles. Ces sujets étaient d'ailleurs au coeur de toutes les discussions, on entendait parler du coût des factures d'énergie à tous les coins d'allées.

Des **solutions moins énergivores** étaient proposées par les fournisseurs d'équipement, c'est certes un investissement mais qui s'annonce plus que rentable au vu des temps compliqués que nous traversons par rapport au prix de l'énergie.

Les fournisseurs de **Matières Premières** n'étaient pas en reste avec de nouvelles **solutions moins coûteuses** donc plus rentables, de **nouvelles tendances** qui se diversifient de plus en plus vers le salé et qui permettent de satisfaire les besoins de la clientèle pour tous les moments de la journée, cela signifie un chiffre d'affaires en augmentation.

Le **Chocolatier Bruyère** présentait officiellement sa toute nouvelle identité avec une gamme de produits à l'esthétique nouvelle et fraîche, ainsi que de nouvelles saveurs pour le plus grand plaisir de nos papilles!

Du côté des **animations**, les plus téméraires ont été récompensés avec une expulsion dans les nuages à 20 mètres en 1,5 secondes soit une puissance d'1,5G force.

Rendez-vous est d'ores et déjà pris pour **septembre 2023**, et on peut déjà vous l'annoncer, cette prochaine édition sera plus diversifiée que jamais!



Rendez-vous festif et gastronomique de la « Saint Aubert »

L'ASBL Boulangers, Pâtisseries, Glaciers, Chocolatiers, Confiseurs de Liège (B.P.G.C.C.L.)
L'association Royale des Artisans Glaciers Francophones Belges (A.R.A.G.F.B.)

Vous y invitent

le dimanche 20 novembre 2022

Dans le cadre romantique du Clos « Les Bruyères » 16, rue des Artisans 4632 Cerexhe-Heuseux, lieu magique au cœur de l'espace vert du plateau de Herve

C'est avec un immense plaisir que nous partagerons ce moment de convivialité, propice au maintien et au développement des liens professionnels qui nous rassemblent.

Nous vous invitons donc à réserver cette date dans votre agenda et à confirmer votre présence avant le 13 novembre par mail ou par téléphone.



M. Henri Léonard : henri.leonard@longdoz.be ou 04/351.76.46.

M. Jacky Beer : jacky.beer@hotmail.be ou 04/226.58.82. ou Fax : 04/263.30.30

M. Georges Streibel : streibelgeorges@gmail.com ou 0486/79 34 49

Pour le bon déroulement de la soirée, **le repas débutera à 19 h précises. Apéritif dès 18 h. Accès via la E40 Sortie 36 Blegny-Barchon :**

Direction Barchon, puis à droite direction Cerexhe-Heuseux (**Soumagne/4630 pour les GPS**)

• **Pour votre hébergement éventuel : Hotel La Tour, 39 rue de la Clef à 4633 Soumagne (3 étoiles)**

Réservation : 087 31 69 55 (à 7 minutes en voiture).

L'animation festive sera assurée par le concours exceptionnel de « Monte Cristo » l'animateur officiel du festival du rire de Rochefort... tout un programme !

MENU

Le Cocktail Maison

Aux Perles de Crémant de Bourgogne

Le Nectar Méridional

La Cascade de Mises en Bouche

~

La petite frisée aux lardons

et son croquant d'Emmenthal

~

La Raviole de Homard et Saumon

Coquille Saint Jacques et Gambas au Panko

~

Le Sorbet de nos glaciers

~

Le Suprême de Pintadeau aux Figs et Porto

La Jardinière du potager et son gratin de tubercules anciens

~

Les Petits et Gros Câlins de nos Artisans Glaciers et Pâtisseries

~

Le Prince Arabica et ses Courtisanes

~

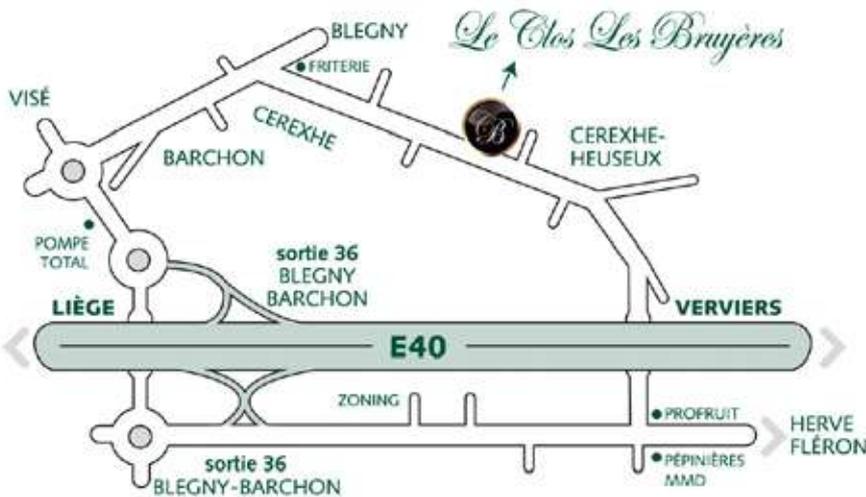
Les Fruits du vignoble

Blanc: **Le PINOT GRIS d'Alsace Joseph Schaffar**

Rouge: **Le PRIMITIVO des Pouilles**

~

Bières et softs



Salle 2
Le Clos « Les Bruyères »
(parking à l'arrière)

Photos sur le site :
<http://closlesbruyeres.be/acces/>

Rue des Artisans,16 - 4632 Cerexhe-Heuseux
(GPS : Soumagne / 4630)
à 2 Km de la sortie n° 36 Barchon / Blegny,
autoroute E40
Tél. salle: 04 387 61 08

Bulletin d'inscription au banquet du 20 novembre 2022

(pour le 13 novembre, dernier délai)

mais n'attendez pas... répondez tout de suite par la Poste, par Fax : 04/263.30.30 ou par E-mail

Je soussigné(e) (NOM/Prénom) :

Rue : n°..... à

Participerai au banquet du 20/11/2022. Je serai accompagné(e) de personne(s)

• **Je verse** la somme de X 90,00 € = € au compte **BE80 127-0607733-77 de L'ASBL Boulangers, Pâtisseries, Glaciers, Chocolatiers, Confiseurs de Liège, rue Florent Pirotte,3 - 4430 ANS**

• **Je paierai** la somme deX 90,00€ =.....€ le jour du banquet

Je désire une facture à l'adresse ci-dessus

ou autre :

Signature



5^e fête du pain à Gilly

Ces 17 et 18 septembre 2022 se déroulait à Gilly la 5^e fête du pain.

Après deux années sans ce bel évènement, le public est venu très nombreux tout au long de ces journées et ce, malgré la pluie et les températures assez fraîches après des moments de grande chaleur pendant les vacances d'été.

L'équipe des boulangers pâtisseries sous la houlette d'Attilio aidé par son épouse Nadine et ses complices de toujours, Jacky et Fabrice, n'a pas eu le temps de souffler tant la demande était importante.

Outre plusieurs sortes de pains, le public a pu déguster des cramiques, craquelins, tartes au sucre ou au corin ainsi que d'excellentes gaufres.

Cette année, nous avons encore eu le plaisir d'accueillir les élèves et professeurs de l'université du travail venus nous faire une démonstration de leur-savoir-faire pendant les deux jours et de toute leur dextérité dans le travail du massépain et du chocolat.

Le samedi, les élèves et responsables de l'IMP René Thone de Marcinelle nous ont fait le plaisir de venir nous faire découvrir leur savoir-faire en proposant des biscuits et en fabricant une série de pains sous l'œil avisé de nos boulangers. Tout ce petit monde n'aurait pas pu nous faire apprécier tout son savoir sans

l'aide précieuse des établissements Bruyère qui ont mis à notre disposition tout le matériel nécessaire pour organiser cette festivité.

Une nouveauté cette année : la présence des producteurs locaux qui proposaient toute une série de produits de bouche pour agrémente le travail des boulangers.

Le comité d'initiatives Gilliciennes organisateur de cet évènement, tient sincèrement à remercier la fédération des boulangers-pâtisseries de Charleroi Sambre & Meuse sous la présidence de Attilio Panzarella aidé par son équipe et Dominique Cigagna, pour sa fidélité à notre organisation Une pensée particulière pour ce dernier vu son état de santé précaire ! Merci à toi le beauf !

Le comité remercie également les élèves, professeurs, éducateurs, et directions des établissements scolaires ainsi que monsieur Jean François Collet et les établissements Bruyère sans qui cette fête du pain ne serait pas possible.

La ville de Charleroi, la province de Hainaut et Hainaut développement ,ainsi que les producteurs locaux vous donnons rendez-vous l'an prochain pour venir admirer le savoir-faire des artisans de ce magnifique métier.

● **Attilio Panzarella**





Informations à propos de l'étiquetage sur les fruits

Voici ce que les étiquettes sur vos fruits signifient : faites attention !

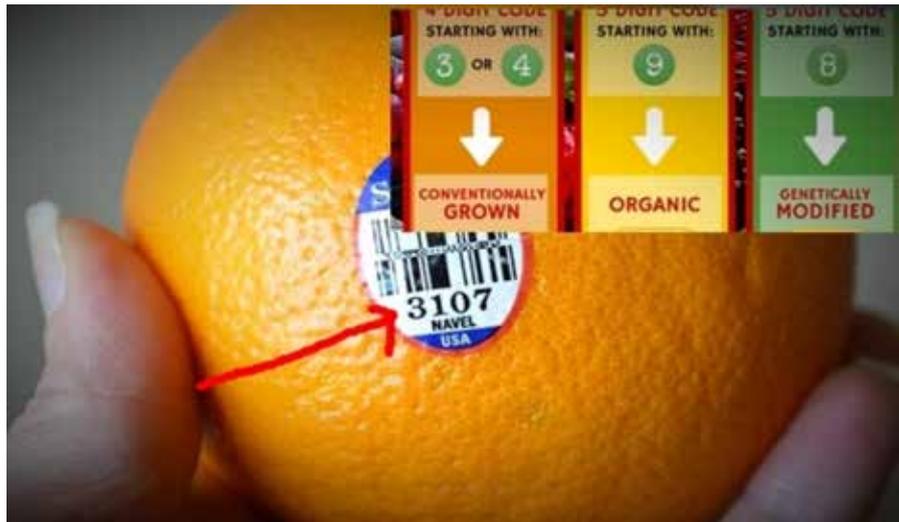
Lorsque vous achetez des fruits, vous avez sûrement remarqué les étiquettes dessus et vous vous êtes demandé ce qu'elles signifiaient.

1- Si l'étiquette comporte 4 chiffres commençant par 3 ou 4 cela signifie : que le fruit a été cultivé en culture intensive, à savoir **avec des engrais chimiques**.

2- Si le produit dispose de 5 chiffres, commençant avec le numéro 9, cela signifie : que le produit a été cultivé de façon traditionnelle, sans pesticides et sans fumier. Ceci est le meilleur produit.

3- Si le produit dispose de 5 chiffres, dont le premier numéro est de 8, le produit a été génétiquement modifié, vous devez donc l'éviter.

Par conséquent, soyez extrêmement prudent lorsque vous achetez vos produits la prochaine fois que vous ferez des courses !



UN NOUVEAU SOL COULÉ
POUR VOTRE BOULANGERIE
OPTÉZ SANS HÉSITER POUR DEWECO

DEWECO SOLS | Votre expert en sols synthétiques industriels

DEWECO

B-Kontich | +32 3 455 56 36

info@deweco.be | deweco.be



CONCOURS



AmbassadeursDuPain.be vzw
Head office:
Victor Van Sandelaan 9 bus 1
9230 Wetteren

Our Partners

Croissant d'Or 2023

Concours national « Viennoiserie sans frontières »

Organisation

AmbassadeursDuPain.be vzw

A destination de?

Ce Concours national s'adresse à chaque boulanger, enseignant et/ou étudiant.

Que gagne-t-on?

Le « Croissant D'Or » est un trophée en verre de 30 cm de hauteur conçu exclusivement pour ce concours par l'artiste Geert Belet.

Plusieurs lauréats de cette même édition peuvent gagner le « **Croissant d'Or** ».

Un certificat est fourni pour l'Argent ou le Bronze !

Evaluation?

Les produits seront évalués de manière anonyme par un jury international externe.

Pourcentage donnant accès à une distinction?

Score de 90 à 100 remporte le « **Golden Croissant 2023** »

Score entre 80 et 89 remporte le certificat « Croissant d'argent 2023 »

Score entre 70 et 79 remporte le certificat « Croissant de bronze 2023 »

Pourquoi participer?

Informez vos clients que vous faites une viennoiserie de qualité.

Soutenez les équipes belges participant au « Best Of Mondial du Pain 2023 » au Japon.

Une partie des frais d'inscription sera redistribuée pour participer aux coûts.



Description de la demande du concours

Consiste en un croissant droit, classique, doré à l'oeuf, pesant 70g (+5g/-5g).

Sans aucune décoration/intérieur ni finition avant/après cuisson.

Comment s'inscrire?

Inscription possible jusqu'au 14 novembre 2022.

Inscrivez-vous en versant 60 € sur le numéro de compte KBC BE15 7370 5307 7130 avec pour mention: Nom et prénom, adresse mail suivi de « Croissant d'Or 2023 »

Modalités du concours :

- **À apporter:** 12 croissants sur le stand des AmbassadeursDuPain.be
- **Quand:** Lundi 16 janvier 2023
- **Lieu:** Salon Saveurs & Métiers, Namur Expo.
- **Moment:** Entre 11h et 12h30.
- **Proclamation:** Lundi 16 janvier vers 17h.

VAT
BE 0758.402.319
bank
IBAN BE15 7370 5307 7130
BIC KREDBEBB



admin@ambassadeursdupain.bespirantbaker.be





WARIKO

est en tous points votre partenaire privilégié !

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

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

Vous souhaitez plus d'informations concernant nos solutions ?

Appelez-nous au 0467 75 83 28

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

et profitez de l'offre FEDERATION