

Le Moniteur

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

Bulletin mensuel
39^e année
Novembre 2022

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

Vos calendriers sont arrivés!



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

Le pain au lard
En province
de Luxembourg

Apaq-W

APPAQ-W
Association des Professionnels de la Pâtisserie et de la Glacerie de la Région de Luxembourg



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Envie de bluffer vos clients avec des pains au chocolat plus gourmands avec plus de chocolat ?
Créez le pain au chocolat 2.0 grace à

BELCOLADE SELECTION LAIT GOURMAND BAR CACAO-TRACE

Le gout ultime du chocolat

Une bar de 25g de véritable chocolat au lait belge au goût de lait frais et aux saveurs torréfiées de cacao et de caramel.



Veritable
chocolat belge



Chocolat Durable
Cacao-Trace



Stable à la cuisson



Goût ultime de chocolat avec
une teneur élevée en cacao



Découvrez en
plus ici





Chers confrères,

Depuis le début de l'année, nous ne cessons d'interpeller les autorités qu'elles soient Régionales, Fédérales ou Européennes. Nous relayons vos difficultés avec dossiers et preuves à l'appui.

Quelques mesures ont été prises au niveau régional et fédéral, mais cela est bien en dessous de nos espérances. Dans le contexte de l'état des finances publiques, c'est déjà mieux que rien. Les courriers ministériels reprenant les aides sont en copie en page intérieure.

Nous prenons d'autres initiatives en nous unissant avec les Bouchers, HORECA et les Gérants Indépendants de l'Alimentation pour qu'ensemble nous soyons encore plus représentatifs.

Nous avons pris la décision d'agir sur 2 axes :

- Sensibiliser les fournisseurs d'énergie en sollicitant une concertation avec la FEBEG.
- Sensibiliser les consommateurs en éditant une affiche commune aux 4 fédérations que vous trouverez dans ce moniteur.

L'objectif de cette démarche est de conscientiser le consommateur et l'inviter à continuer à se rendre dans nos boutiques et d'accepter quelques adaptations tarifaires afin de pérenniser l'entreprise de leur boulanger-pâtissier favori.

Votre fédération vous invite à placer cette affiche à un endroit stratégique et d'y associer une facture d'énergie. Vous pouvez, sans problème, photocopier ce visuel.

Au moment où j'écris ces lignes, nous venons de recevoir une invitation à une réunion avec la Fédération des Fournisseurs d'Énergies.

Restons unis et solidaires.

Cordialement.

● **A. Denoncin**
Président



BESOIN DE STOCKAGE POUR LES FÊTES?



GRAM M / F / SF 550*

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

DEMANDEZ
NOS
CONDITIONS



GRAM M / F / SF 950*

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

*série M réfrigérateur

*série F congélateur

*série SF surgélation rapide

Bruyere

rue François Léon Bruyere, 34
6041 Gosselies

Tél : 071/25.01.22 - materiel@bruyere.be

www.bruyere.be

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la fédération** 7 Rapport de l'assemblée générale francophone du 12/10/22 à Houdeng-Goegnies (résumé)
- Économie** 8 Quatre Fédérations du secteur alimentaire se sont réunies pour réclamer le plafonnement du prix de l'énergie
- Économie** 12 Crise énergétique : les nouvelles mesures
- Formation** 18 Epicuris
- Promotion** 19 Les calendriers 2023 sont arrivés !
- Concours** 20 Concours du Meilleur artisan Boulanger-Pâtissier
- Boulangier à l'honneur** 26 Sylvain Poncelet à Marche, pari réussi !
- Communication fournisseur** 28 Aux fourneaux pour la bonne cause avec Vita+ !
- Communication fournisseur** 30 Broptimize : votre partenaire énergétique
- Enquête** 32 La boulangerie artisanale, un secteur signe de qualité et de fraîcheur des produits
- Social** 36 CP 201-Indexation 2% sur les salaires barémiques ainsi que sur les salaires effectifs
- Chronique technique** 40 Évolution et maîtrise de la chauffe des fours en boulangerie (épisode 1)
- 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, Th. Radermecker.
Impression : Snel Grafics, Herstal – Photos : Shutterstock.com

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



Secrets

The New Perfection

Un sublime mélange d'innovation et de tradition



*Croustillance
incomparable des pointes*

K189 Croissant Pur Beurre Secrets

*Gourmandise des
3 barres de chocolat*

K188 Pain au Chocolat Pur Beurre Secrets



Une tradition qui a de l'avenir... exclusivement pour l'artisan boulanger

Vous avez de moins en moins de temps, mais vous ne voulez pas faire de compromis sur le goût et la qualité. Avec Secrets, ce ne sera pas le cas. Des viennoiseries au vrai beurre, à la délicieuse saveur de levain, aux feuilletés fins et une robe dorée, c'est ce qui fait toute votre fierté en tant qu'artisan boulanger – sans vous donner un mal fou.

Scannez le code QR et découvrez le secret de notre gamme Secrets



Renseignez-vous auprès de votre grossiste ou contactez votre représentant de confiance Vandemoortele.

 **Vandemoortele**



Rapport de l'assemblée générale francophone du 12/10/22 à Houdeng-Goegnies (résumé)

1 Exposé par Broptimize sur la maîtrise des énergies

2 Le PV de l'AG du 22 juin 2022 est approuvé

3 Correspondance et activités

- Energies
 - ◇ Développement des multiples interventions vers le Régional et le Fédéral
 - ◇ Réponses obtenues
 - ◇ Courrier CEBP vers l'Europe
 - ◇ Evolution des matières premières
 - ◇ Evolution des coûts salariaux
 - ◇ Réactions dans les médias
- Le four POLIN de 15m² chauffé aux pellets
- La plateforme ALIMENTO à Dinant
- Les agrégations de la Fédération Francophone et Confédération au Conseil Supérieur
- Epicuris : objectifs atteints et sites d'activités
- Rapport des glaciers en attente

4 La Confédération :

- La sollicitation par le Ministère de l'économie : concours d'excellence
- L'adaptation de la législation « PAIN »
- La vente du bâtiment, la recherche d'un nouveau siège
- La commission fiscale du 18 octobre
- La promotion du 'cake' en Flandre
- Le Conseil Supérieur : le mandat à Mr DE ROO

5 Rapport des commissions

Social

- Les syndicats demandeurs de la révision de la classification

Fiscal

- La réunion à Liège : les moyennes francophones

6 Afsca

- La réunion du secteur le 13 octobre
- La température de garnissage des sandwiches
- La traduction française du Guide en retard

7 Apaq-W

- La gestion de la campagne en cours
- L'expédition des packages par BPOST, le suivi des sacs à pain
- L'attribution des plaques de façade métalliques
- La création d'un observatoire de la consommation

8 Bureau et Moniteur

- Le montant des cotisations 2023
- Le prix des publicités dans la revue
- L'analyse positive des rédactionnels
- La situation des finances

9 Concours

- Le Concours Meilleur Artisan : déroulement perturbé mais réalisé
- Le Trophée Wanet : la réunion d'organisation
- Le concours d'excellence souhaité par le cabinet Clarinval

8 Divers :

- La transformation des Unions Professionnelles en ASBL
- L'installation de jeunes professionnels
- Gosselies : un four maçonné à l'ancienne
- Tournai : la 2^e session pour l'échec de certains élèves
- La nouvelle conseillère pédagogique, les critères dans la formation
- La St Aubert de Liège le 20 novembre

9 La prochaine AG se tiendra le 15 février 2023 à Charleroi

● H. Léonard

Une fois n'est pas coutume ...

Cela faisait longtemps que le Groupement de Binche, La Louvière n'avait plus eu le plaisir et le privilège d'accueillir une Assemblée Générale Francophone. Trouver un site historique, non plus et pour ce faire, rien de tel que "La Cantine des Italiens" lieu riche en histoire et vestiges!!

La Cité de Houdeng-Goegnies, au Tout-y-Faut, était l'idéal, une trentaine de Boulangers-Pâtisseries étaient présents et animèrent le débat chargé d'électricité, de gaz, de pellets et surtout de confraternité!!!

Une petite restauration y fut servie pour les lointains acteurs!

Belle réunion productive et intéressante!

● J.Vanderauwera



Photos : P.Lust

Quatre Fédérations du secteur alimentaire se sont réunies pour réclamer le plafonnement du prix de l'énergie

Les représentants des boulangeries-pâtisseries-glaceries, des bouchers-charcutiers, de l'HORECA et des gérants indépendants de magasins d'alimentation se sont réunis à BRUXELLES le 11 octobre en conférence de presse pour lancer un appel à l'aide et manifester leurs inquiétudes quant la survie de leur activité.

Les représentants des boulangeries-pâtisseries-glaceries, des bouchers-charcutiers, de l'HORECA et des gérants indépendants de magasins d'alimentation se sont réunis à BRUXELLES le 11 octobre en conférence de presse pour lancer un appel à l'aide et manifester leurs inquiétudes quant la survie de leur activité.

Ce qui nous rassemble, c'est que nous sommes tous des représentants des indépendants et des PME ayant d'importants besoins en matière d'énergie et qu'aucune réponse concrète n'est apportée en matière de régulation des prix.

En effet, sans plafonnement du coût de l'énergie, de nombreuses entreprises ne survivront pas, tout simplement.

Lors de cette conférence de presse, la Fédération Francophone, représentée par son Président Albert DENONCIN et Philippe VANBRUAENE administrateur, a fait état de l'augmentation de l'énergie mais a, également, pointé la hausse phénoménale du coût des matières premières, de l'indexation des salaires de

fabrication au 1er janvier 2023 de plus de 10 %, sans oublier que le salaire du personnel de vente à déjà augmenté de 8 % depuis le début de l'année.

Malgré tous les conseils de la Fédération et les efforts consentis par les Maîtres boulangers-pâtisseries-glaciers, si aucun soutien substantiel ne nous est accordé dans l'urgence, on s'oriente vers une multitude de faillites et 300.000 emplois directs sont sur la sellette.

Comme l'a répété le Président de la Fédération, le risque est grand de voir disparaître une grande partie de la filière boulangerie-pâtisserie en Belgique.

La Belgique importe bien des fraises d'Espagne pourquoi pas du pain!

Le coût de l'énergie y est très faible.

A la suite de cette conférence, il a été rédigé un courrier que nous envoyons aux fournisseurs d'énergie (voir page suivante).



Toute la presse nationale était présente



XXXXXXXXXX
XXXXXXXXXX
XXXXXXXXXX
XXXXXXXXXX

Namur, le 18 octobre 2022

Madame, Monsieur,

Nous vous écrivons au nom de **quatre fédérations professionnelles du secteur alimentaire** : **APLSIA** (Association professionnelle du Libre-Service indépendant en Alimentation), fédération partenaire d'**UCM**, **Horeca Wallonie**, la **Fédération Royale Nationale des Bouchers** et la **Fédération francophone des boulangers, pâtisseries, glaciers**.

Ces quatre fédérations sont particulièrement inquiètes par la détérioration de la situation économique de leurs membres.

Le monde politique européen, national et régional est en train de mettre en place des mesures qui sont à la fois insuffisantes, accessoires et n'auront d'effet qu'à moyen ou long terme. Elles arriveront trop tard.

La présente lettre vise à garantir la continuité des activités des membres. Il en va également de l'intérêt des fournisseurs d'énergie.

1. La situation dans les différents secteurs.

Un choc financier extrême tel que celui des prix de l'énergie que nous rencontrons actuellement est particulièrement néfaste pour ces secteurs alimentaires essentiels.

Tous ces magasins, restaurants, snacks ..., même de petite taille, font face à des besoins très élevés en électricité : chauffage, éclairage, caisses, fours pour la boulangerie, refroidissement (frigos et surgélateurs qui représentent à eux seuls 50 à 80 % de leur consommation), climatisation ... Pour certains, la facture énergétique a quintuplé en quelques mois, passant d'une moyenne de 5.000 € à 25.000 €/mois ... Il s'agit d'une charge **COLOSSALE**, bien plus élevée que le bénéfice moyen, qui ne pourrait en aucun cas être absorbée par l'immense majorité des points de vente.

Contrairement aux ménages, il est impossible pour nos membres de réduire considérablement leur consommation : au niveau de la sécurité alimentaire, il est interdit de réduire les températures des frigos et congélateurs en dessous de certains niveaux. Tout en sachant que beaucoup de nos membres ont bien évidemment déjà investi dans des installations performantes.

A cela s'ajoute que l'envolée du prix du gaz, l'augmentation de la charge salariale (+10 %), l'indexation des loyers et d'autres charges fixes qui ont augmenté suite à l'inflation.

Afin d'objectiver cette situation, nous vous invitons à consulter les documents joints, présentés à la Conférence de Presse que nous avons organisée mardi 11 octobre dernier, où les chiffres des différentes fédérations ont été objectivés.

Cette situation se mue en un danger immédiat pour la continuité de l'exploitation des entreprises que nous représentons. Un grand nombre des sociétés exploitants ne dispose pas de fonds propres suffisants pour absorber ces pertes, et se trouverait très vite en discontinuité, avec pour conséquence un cataclysme économique et social. Une augmentation des prix pour absorber la hausse des coûts d'énergie amplifierait les difficultés en nourrissant l'inflation et l'indexation des salaires.

Ces entreprises seraient recevables à introduire, en conséquence, une demande en réorganisation judiciaire ou envisager la désignation d'un médiateur d'entreprise afin d'instaurer les possibilités d'un dialogue et d'un accord sous les auspices des tribunaux d'entreprise.

Nous pensons donc que la situation de nos membres, et l'impact sur l'économie et les citoyens, nécessitent un dialogue ouvert et sans tabous.

En tenant compte des éléments précités et des diverses analyses financières des secteurs respectifs, le paiement **d'un prix de 100 EUR par MWH** pour l'électricité à titre de provision, permettra aux secteurs de survivre.

Nous renvoyons également, pour une analyse de l'impact des prix d'énergie, à la présentation des quatre fédérations lors de la conférence de presse du 11.10.2022 en annexe. Le résultat moyen des entreprises du secteur serait tout juste à l'équilibre. Un prix supérieur à 100 EUR par MWH engendre immédiatement des pertes, et à brève échéance un nombre important de faillites.

2. Une action est urgente à court terme pour éviter des catastrophes

L'analyse économique faite par chacun des secteurs, est particulièrement interpellante, et justifie en soi qu'un nouvel équilibre économique soit trouvé entre les fournisseurs d'énergie et leurs clients d'un point de vue commercial.

Au niveau de l'analyse juridique, il apparaît que la crise énergétique est une situation exceptionnelle, comme la crise sanitaire l'a été dans le cadre des relations contractuelles entre bailleurs et locataires. Dans le cadre de leurs relations contractuelles, de nombreux bailleurs ont renoncé à réclamer des loyers soit totalement, soit en pourcentage en raison de l'impact des mesures Covid sur le chiffre d'affaires de leurs locataires (magasin, bar, café, restaurant, ...).

Il s'avère aussi d'une analyse de la jurisprudence dans cette matière que la grande majorité des cours et tribunaux ont accepté de réduire le loyer malgré qu'il était fixé dans les contrats. Or les bailleurs ne profitaient pas de surprofits liés à la crise.

Nous n'avons aucun doute que les cours et tribunaux joueront leur rôle de médiateur et de modérateur, et seront attentifs à ce que les prix demandés se maintiennent à un niveau équilibré.

Nos fédérations et leurs membres émettent une réserve par rapport aux factures émises et encore à émettre, dont les prix créent une disproportion manifeste dans le cadre du contrat avec le fournisseur.

Notre démarche se veut constructive et destinée avant tout à trouver des solutions pour éviter les catastrophes qui ne manqueront pas d'arriver d'ici quelques semaines sans réaction.

Concrètement, nous communiquerons à nos membres les conseils suivants :

- Sur base de l'analyse financière de leurs bilans, il semble équitable de poursuivre le paiement des acomptes en prenant en considération **les montants des acomptes de l'année 2021, majorés d'un pourcentage correspondant à la situation individuelle de leur point de vente**, afin de garantir la continuité de leur activité dans ce secteur crucial. A ce titre, le paiement des acomptes sur base de 100 EUR par MWH est réaliste, bien que pour un grand nombre de membres le paiement de cet acompte restera difficile, et un nombre considérable devra quand même encore déposer leur bilan.
Ce paiement des acomptes sur base d'un prix de 100 EUR par MWH doit être considéré comme appliqué à partir d'au moins le mois de mai 2022.
- Sous toute réserve, de convenir avec leur fournisseur **d'un plan d'apurement réaliste**, sans application des intérêts de retard ou de pénalité pour le passé ou pour le futur.
- De tenir à très brève échéance **une réunion de concertation** pour s'accorder sur un partage des risques qui soit équilibré et permettent à tous de survivre. Cet accord pourra prendre la forme d'un accord à l'amiable, tel que visé à l'article XX.37 du Code de droit économique.
- À défaut, nous conseillerons à nos membres de demander à brève échéance **la désignation judiciaire d'un médiateur d'entreprise** en vue de faciliter la réorganisation de tout ou partie de ses actifs ou de ses activités. Si aucun accord ne devait se dégager, nous solliciterons pour nos membres les cours et tribunaux, en nous fondant notamment sur (1) la bonne foi, l'abus de droit et le partage des risques, (2) sur le déséquilibre contractuel et un transfert du risque économique, tels que régi par le CDE.

ASSOCIATION PROFESSIONNELLE
DU LIBRE SERVICE INDÉPENDANT EN ALIMENTATION

Parce qu'être indépendant
ne signifie pas être seul.

ÉCONOMIE



- Enfin, si aucune solution ne peut être trouvée rapidement, nous n'aurons malheureusement d'autres choix que d'accompagner nos membres dans l'introduction de procédure de réorganisation judiciaire.

Par ailleurs, nous demandons à nos membres de nous signaler toute coupure ou résiliation du contrat de fourniture d'énergie dont il serait victime. Nos fédérations respectives contesteront ces décisions au niveau politique et judiciaire. De même, nos membres contesteront l'application des majorations par des clauses pénales ou des intérêts de retard.

Nous avons également appris que certains fournisseurs d'énergie conditionnent la poursuite du contrat d'énergie à la constitution d'une garantie financière personnelle.

Il est évident que ce genre d'agissements est interdit et constitue un abus de la dépendance économique. Conformément à l'article IV.2/1 CDE, il est entre autre considéré comme un abus :

- le refus d'une vente ;
- l'imposition de façon directe ou indirecte des prix d'achat ou de vente ou d'autres conditions de transaction non équitables;
- le fait de subordonner la conclusion de contrats à l'acceptation, par les partenaires économiques, de prestations supplémentaires, qui, par leur nature ou selon les usages commerciaux, n'ont pas de lien avec l'objet de ces contrats.

Il n'a jamais été demandé de constituer des garanties personnelles lors de la conclusion ou poursuite de contrat d'énergie. La demande de constitution de garantie personnelle dans les circonstances actuelles doit être considérée comme abusive

Enfin, nous restons à votre disposition pour définir des lignes directrices s'appliquant à l'ensemble de nos membres.

Notre démarche se veut constructive mais elle est urgente : nos membres sont au pied du mur et doivent impérativement trouver des solutions à très brèves échéances pour pouvoir continuer à assurer leur mission consistant à garantir la sécurité alimentaire de la population.

Nous espérons pouvoir trouver ces solutions avec vous.

Dans l'attente de votre réponse, je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes sentiments distingués,

Pour les quatre fédérations,
Sophie Bôval



Crise énergétique : les nouvelles mesures

Votre fédération est sur tous les fronts (tv, radio, presse, courriers, etc).

Voici les différentes mesures décidées, envoyées par courrier, suite à nos très nombreuses interventions.

Vous trouverez ci-dessous le document transmis par Monsieur Le Ministre Willy BORSUS dans le cadre des aides accordées aux entreprises.

Willy BORSUS

Vice-Président du Gouvernement de Wallonie

Ministre de l'Économie, de la Recherche et de l'Innovation, du Numérique, de l'Agriculture, de l'Aménagement du territoire, de l'IFAPME et des Centres de compétence

505 millions € pour aider les entreprises à faire face à la crise énergétique

07 octobre 2022

Dans le cadre du conclave budgétaire, le Ministre de l'Économie Willy BORSUS a pu mobiliser 505 millions € afin de soutenir les entreprises confrontées de plein fouet à la crise énergétique.

Voici les différentes mesures décidées :

Aides directes

Une enveloppe de **175 millions** € a été dégagée en vue de mettre en place des aides directes à destination des entreprises impactées par la hausse brutale des prix énergétique.

Les modalités sont les suivantes (par trimestre) :

Catégorie	Intervention	Plafond	Conditions
Entreprises non intensives énergétiquement au sens du cadre temporaire	25 %	500.000 €	Baisse du résultat d'exploitation par rapport à la période de référence de l'année n-1 et mise en place d'un audit énergétique endéans les 3 ans
Entreprises intensives énergétiquement (=lorsque l'achat de produits énergétiques atteint au moins 3 % de la valeur de la production)	30 %	4 millions €	Coût admissible \geq 50 % de la perte d'exploitation. Intervention de maximum 80 % de la perte d'exploitation dans la période concernée.
Entreprises très intensives énergétiquement (par exemples : entreprises productrices d'aluminium, de fibres de verre, de pâte à papier, d'engrais ou d'hydrogène, de produits chimiques)	35 %	7,5 millions €	Coût admissible \geq 50 % de la perte d'exploitation. Intervention maximum 80 % de la perte d'exploitation dans la période concernée.



L'aide sera octroyée pour le **4^{ème} trimestre 2022 ainsi que pour le 1^{er} trimestre 2023 en cas de prolongation du cadre temporaire.**

Le pourcentage d'intervention se calcule sur base de la différence entre la facture de la période concernée (le trimestre) et le double de la facture de la période correspondante de l'année antérieure.

Exemple :

Facture trimestre 4 en 2021 : **3.000 €** (pour la base de calcul, il faut faire $3.000 \text{ €} \times 2 = 6.000$)

Facture trimestre 4 en 2022 : **10.000 €**

Intervention est de **25 % de 4.000 €** ($10.000 - 6.000$), soit **1.000 €**.

Les conditions pour l'octroi de l'aide sont les suivantes :

- La facture annuelle énergétique doit être supérieure à 7.500 euros sur l'année 2021 ;
- L'entreprise ne peut recourir au chômage économique au-delà de 35% par rapport à la période de référence de l'année précédente ;

- L'entreprise ne peut verser de dividendes aux actionnaires au cours de l'année durant laquelle elle perçoit le soutien régional. L'aide octroyée ne pourra être valorisée dans le cadre du versement d'un éventuel dividende relatif à l'exercice au cours duquel l'aide serait octroyée.

Carbon leakage

Le Gouvernement wallon a décidé également de soutenir la compétitivité de l'approvisionnement des installations industrielles les plus intensives en électricité. A cette fin, une enveloppe de **30 millions €** a été prévue pour la mesure « compensation des coûts indirects » qui vise à octroyer une aide aux entreprises en compensation des coûts des émissions indirectes.

Prêts et garanties

Des facilités de remboursement, prêts à taux réduits et garanties spécifiques sont également prévus afin de compléter les aides directes. La Wallonie a notifié à l'Europe un régime pour un montant de **300 millions €**.

Voici le courrier de Mr Clarinval

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

Envoyé : lundi 17 octobre 2022 11:34

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

Madame, Monsieur,

Depuis des mois vous êtes nombreux à me contacter avec vos questions, vos interrogations et vos préoccupations sur la crise énergétique, qui est la conséquence directe de la crise géopolitique provoquée par la guerre en Ukraine. Vos questions concernent les ménages et les entreprises, vos difficultés à vous en sortir maintenant et vos inquiétudes pour l'avenir.

J'ai déjà pu envoyer à certains d'entre vous des aperçus des mesures prises par le Gouvernement. J'avais promis que je vous tiendrais informés des avancées nouvelles obtenues. D'autres m'ont interrogé pour la première fois au fil des dernières semaines.

Le conclave budgétaire du Gouvernement d'octobre 2022 a dressé les grandes lignes des budgets de l'Etat fédéral pour 2023 et 2024. Les décisions précédentes en matière d'énergie ont été confirmées et prolongées. Des décisions complémentaires ont été prises en vue d'une plus grande efficacité des dépenses, notamment des dépenses sociales.

En outre, j'ai pu obtenir des démarches pour la protection de la compétitivité des entreprises, tout en soutenant le pouvoir d'achat des citoyens.

Dans ce cadre, j'ai obtenu une mesure « **d'indexation défiscalisée** ». **Concrètement, nous avons décidé d'une réduction exceptionnelle des cotisations patronales ONSS avec 7,07 % pour les deux premiers trimestres de 2023. Des reports de paiement seront possibles pour les deux derniers trimestres de la même année.** Cette mesure atténuera l'impact de l'augmentation du coût salarial par suite des indexations sans pour autant toucher à ce bouclier social important. Cette mesure – qui représente un milliard d'euros – permettra aux entreprises de préserver leur compétitivité pendant la crise. Nous luttons ainsi contre le handicap salarial et nous préservons le tissu socio-économique et l'emploi.

Ci-dessous veuillez trouver un aperçu complet des mesures telles qu'elles ont été décidées à ce stade. 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 plus de précisions.

Les mesures pour les ménages

- Paquet gaz : réduction de 135 euros par mois (à charge de l'Etat fédéral) **jusque mars 2023** (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. **Nous introduisons la possibilité de refuser le tarif social pour ceux qui disposent d'un contrat fixe avantageux.**
- Paquet électricité : réduction de 61 euros par mois (également à charge de l'Etat fédéral) *jusque mars 2023*. Les conditions sont les mêmes que pour le paquet gaz.
- Chèque mazout : augmenté de 225 à 300 euros et prolongé jusqu'au 31 mars 2023. **De plus, un chèque de 250 euros est attribué aux personnes qui se chauffent uniquement aux pellets** (livraison en big bags ou par palettes).
- Un système de primes sera aussi mis en place pour les ménages ayants-droits se chauffant via un système de chauffage collectif. Dans la réforme du tarif social il sera également tenu compte des parents divorcés ayant un enfant en situation de handicap.

Ces mesures visent les classes moyennes. A partir d'un certain niveau de revenus (revenu imposable net de 62.000 euros pour une personne isolée, de 125.000 euros pour un couple, à augmenter de 3.700 euros 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).

A ces mesures s'ajoutent celles décidées en août 2022 par le gouvernement fédéral et qui **ont été pérennisées** :

- TVA de 6 % sur l'électricité et le gaz (mesure valable pour tous, peu importe le revenu)
- Réduction des accises sur l'essence et le diesel
- Extension du groupe cible pour les tarifs sociaux (au bénéfice d'un million de ménages)

Les mesures pour les entreprises et les travailleurs indépendants

1. Mesures énergie

- Gaz
 - o Les accises sont fixées au minimum [européen], **jusque mars 2023**, pour les tranches jusqu'à 50.000 MWh.
- Électricité
 - o Les accises sont fixées au minimum [européen], **jusque mars 2023**, pour les tranches jusqu'à 1.000 MWh.

2. Mesures sociales pour les indépendants (ces mesures font l'objet d'une note que j'ai adressée 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 :
 - o Pour les travailleurs indépendants touchés par la crise énergétique
 - o 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^{ème} et 4^{ème} trimestres 2022) :
 - o 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.
 - o 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
 - o Le montant du droit passerelle est de 1 454,81 euros (pour les personnes sans charge de famille) et de 1 817,94 euros (avec charge de famille)
 - o 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^{ème} trimestre 2022 : chômage temporaire (70 % de la rémunération brute plafonnée augmentée d'une indemnité de 6,10 euros 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.
- **L'indexation défiscalisée (voir ci-dessus)**
- La possibilité de report du paiement des cotisations ONSS a également été confirmée.

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

- Une **contribution de crise des producteurs** d'électricité, du gestionnaire du réseau de transport de gaz et du secteur pétrolier est mise en place. Celle-ci devra financer les mesures de soutien aux ménages et aux entreprises. Cette contribution rapportera 3,1 milliards d'euros en deux ans. Il s'agit ici de taxer les revenus engrangés au-delà d'un prix de 180 euros par MW/h, ce qui correspond au plafond européen, pour l'année 2022. La taxe continuera à s'appliquer jusqu'en juin 2023 mais au-delà d'un prix de 130 euros par MW/h.
- 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.
- Dans le conclave budgétaire nous avons également concrétisé un nouveau plan d'action concernant la résistance aux antimicrobiens qui est un enjeu de santé publique ; nous avons aussi pris des mesures pour stimuler la recherche en matière agricole.

En ce qui concerne la **sécurité de l'approvisionnement en énergie**, qui est une priorité absolue, le Gouvernement s'est accordé pour que le Premier et la Ministre de l'Énergie étudient toutes les options nécessaires pour renforcer la sécurité de l'approvisionnement de notre pays, en ce compris le nucléaire. La **prolongation de plus de deux réacteurs** est donc bien envisageable.

Le travail reste une priorité absolue pour moi et il faut continuer à l'encourager. La meilleure façon d'assainir le budget, c'est que les gens retrouvent du travail.

Il a été obtenu **qu'aucune nouvelle taxe sur le travail** ne vienne alourdir le fardeau fiscal de celles et ceux qui travaillent. C'est dans cette optique que plusieurs mesures voient le jour :

- Le **droit passerelle classique** est réformé ;
- La **lutte contre la fraude sociale** est intensifiée par le biais de l'engagement de 17 agents à l'Institut National d'Assurances Sociales pour Travailleurs Indépendants (INASTI) ;
- Les CPAS seront chargés de la **responsabilisation de la remise au travail**.
- Des mesures relatives aux **primo-starters** et visant à **soutenir l'esprit d'entreprise** chez les personnes en situation de handicap sont prises ;
- Le **quota annuel concernant le travail étudiant** passe de 475h à 600h ;
- Les mesures concernant les heures supplémentaires en fin de carrière sont prolongées de deux ans ;
- Les **flexi jobs** sont élargis à certaines commissions paritaires dans une série de secteurs (agriculture et entretien des parcs et jardins, sport, culture,...) ;
- La **lutte contre le travail non déclaré est renforcée** afin qu'elle soit alignée sur celle qui existe concernant les indépendants ;
- **L'Etat fédéral va prendre en charge 100% des NAVAP** (période de non-activité préalable à la pension) sous la forme de subside afin de ne pas impacter la capacité opérationnelle de la police ;
- Une **prime** sera introduite à partir du 1er avril 2024 **pour les entreprises qui embauchent une personne en incapacité de travail de longue durée**. Après trois mois d'emploi, les employeurs recevront une prime de 1.000 EUR ;
- Un **complément de participation au marché du travail** est introduit comme nouvelle mesure pour les salariés ayant des problèmes de santé dont l'incapacité de travail n'a pas encore été reconnue, qui ne peuvent plus accomplir intégralement leur régime de travail mais qui peuvent encore en faire une partie. On évite donc une incapacité de travail totale.
- Il sera examiné si une réforme supplémentaire est nécessaire pour contrôler le coût prévu du vieillissement, ce qui est bel et bien indispensable si l'on veut garantir notre système de sécurité sociale

N'hésitez pas à me revenir si vous avez des questions ou si vous voulez partager vos réflexions.

Je reste à votre écoute et à vos côtés.

Bien à vous

David Clarinval





**Et voici un courrier (traduit en français) de la CEBP envoyé à Mme Ursula von der Leyen
Présidente de la Commission Européenne, le 12 octobre.**

Madame la Présidente,

La Confédération européenne des organisations nationales de boulangerie et de confiserie (CEBP) représente 190.000 micro, petites et moyennes entreprises artisanales et fabricants traditionnels de produits de boulangerie et de confiserie dans l'UE, employant plus de 2 millions de personnes.

En tant que secteur essentiel pour nourrir les consommateurs européens, nos entreprises travaillent d'arrache-pied pour assurer un approvisionnement continu en pain, un aliment de base dans l'alimentation quotidienne.

En plus de toutes les tensions humaines et géopolitiques, la guerre en Ukraine provoque une tension énorme dans la chaîne d'approvisionnement du pain, qui fait face à un large éventail d'augmentations de coûts.

Cette situation n'est pas spécifique à notre secteur, mais à la chaîne d'approvisionnement de l'industrie de la boulangerie, en raison de son importance clé et mérite une attention particulière.

Les prix de la farine, de l'énergie, des transports et de la plupart des matières premières, des fournitures et des services essentiels à la fabrication du pain connaissent des augmentations spectaculaires qui conduisent nos micro, petites et moyennes boulangeries et confiseries à une situation critique.

Il convient également de noter que nos entreprises avaient déjà rencontré d'énormes difficultés au cours de la période de la pandémie, lorsque l'approvisionnement en pain n'a jamais été interrompu. Et, tandis que notre métier et les boulangeries traditionnelles font tout leur possible pour atténuer l'impact sur les consommateurs et continuer à produire, le CEBP constate avec une grande inquiétude l'augmentation croissante de ceux qui sont contraints de fermer.

Pour tout ce qui précède, le CEBP demande à l'UE les mesures suivantes :

1. Que le rôle fondamental du pain artisanal et traditionnel soit reconnu, ainsi garantir à nos entreprises l'accès à l'énergie et aux matières premières, en tenant dûment compte de son statut d'aliment de base.
2. Que les obstacles aux échanges des importations de pays tiers soient supprimés autant que possible, afin de prévenir les pénuries de matières premières agricoles essentielles à la production de pain.
3. Que l'accès aux mesures d'atténuation soit garanti aux exploitants de nos micro, petites et boulangeries et confiseries de taille moyenne, en adoptant des mesures structurelles pour atténuer l'impact de l'inflation sur les coûts de l'énergie, des transports et de la main-d'œuvre, ainsi que la flexibilité dans les coûts locaux, des mesures de soutien et des aides d'État aux exploitants de nos entreprises alimentaires dans des domaines tels que la TVA, les impôts, les frais, temporaires ou de chômage. Il est particulièrement important d'atténuer les augmentations des coûts de l'énergie, dues à l'indexation sur le gaz, qui entraîne de plus en plus de nos entreprises à la fermeture définitive.

En espérant que vous souteniez nos propositions et en restant à votre disposition pour la suite

Cordialement.

Dominique Anract
President

European Confederation of National
Bakery and Confectionery Organisations

NOM RUBRIQUE

Titre

Chapeau



Epicuris



LE CENTRE DE COMPÉTENCE
DES MÉTIERS DE BOUCHE



Formation Boulangerie/ Pâtisserie

— Novembre - Décembre 2022 —



Retrouvez-nous sur Facebook
Epicuris Asbl



CALENDRIER DES FORMATIONS DE 9H À 17H

En cas d'annulation, nous vous remercions
de nous prévenir minimum 48h à l'avance.

Thème	Date
Bûche au chocolat spécial Noël	16-11-22
Variation autour du caramel	28-11-22
Pain party	06-12-22
Galette des rois	12-12-22





PROMOTION

NOM RUBRIQUE



Les calendriers 2023 sont arrivés!

Cher client, 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 1^{er} janvier!





Concours du Meilleur artisan Boulanger-Pâtissier

Ce concours organisé par la Fédération francophone et l'IFAPME/SFPME a eu lieu à Villers le Bouillet, le 20 septembre en pâtisserie et le 28 septembre en boulangerie.

Cette année, après quelques désistements, il ne restait que Jérémy Dubart qui a obtenu le titre de Meilleur Artisan. Nous le félicitons.



Ont le titre de «Meilleur Artisan» les candidats qui obtiennent une note minimum de 75% au total général de toutes les épreuves.

Les produits présentés au concours doivent pouvoir être, par leur goût, à la portée du public, c'est-à-dire commercialisés. Les recettes accompagnées du bordereau d'économat doivent être établies, la quantité des ingrédients étant strictement précisée. Le gaspillage est pénalisé. Les mix, les produits semi-finis sont proscrits. La créativité et l'originalité sont appréciées (décor, biscuit, ...).

Les prix sont

- Un diplôme et une médaille
- Une tenue professionnelle nominative et une coupe
- La nom du lauréat est publié dans les revues professionnelles.

Le jury est composé de :

- 3 professionnels boulangers
- 3 professionnels pâtisseries-glaciers-chocolatiers
- 1 représentant de la gastronomie

- Ceux-ci sont désignés sur base de leurs capacités professionnelles et de leur objectivité.
- Le jury est choisi par la commission professionnelle technique.
- Sont exclus du jury, les représentants des firmes, les patrons de candidats, les personnes ayant des liens de parenté avec un candidat.
- Le président désigné acte par écrit toutes les décisions. Il s'agit de Monsieur Frédéric MORTAGNE pour la boulangerie et la pâtisserie.

Le candidats a été noté sur :

- l'attitude professionnelle
- la tenue de travail
- la propreté
- l'organisation
- la méthode de travail
- le respect des consignes
- le produit fini
- le respect des poids demandés
- le gaspillage alimentaire

Les candidats doivent apporter tout leur petit matériel (casserole, culs de poule, palettes, etc.)



LA PÂTISSERIE, le 20 septembre

Les produits à réaliser



Pièce montée créative :

- un biscuit au choix à fabriquer sur place et, obligatoirement, d'une façon traditionnelle
- support de 3 étages au choix de 19-26-32 cm de diamètre ou de côté
- la crème et les décors devaient être originaux, créatifs et réalisés sur place
- thème imposé : Joyeux Anniversaire

Mousse aux fraises :

- naturelle et traditionnelle
- 1 mousse de Ø 22cm et 4cm de hauteur + 2 x 6 mousses individuelles
- fabrication sur place du biscuit, de la crème et glaçage éventuel

Dessert sur assiettes :

- thème imposé ; chocolat et caramel
- 6 assiettes dressées type restaurant
- L'originalité et le gout étaient au choix du candidat qui a apporté ses assiettes

1 gâteau javanais et 8 individuels :

- à partir d'une plaque 60 x 40
- fabrication du biscuit
- réalisation de la crème au beurre et de la ganache
- décoration avec inscription au cornet

Maspépain :

- réalisation de 4 sujets différents modelés
- poids max. 80 gr.
- coloration éventuelle extérieure et non dans la masse sauf ; oreilles, nez, ...



LA PÂTISSERIE



LA BOULANGERIE, le 28 septembre

Les produits à réaliser



Pain :

- fabrication de pain blanc ou gris au choix (sans adjuvant, en respect de la législation)
- 2 pains-galettes, 2 boulots, 2 platines, tous 900 gr. Cuits

Baguettes :

- fabrication de 12 baguettes cuites sur sol ;
- la pâte employée devait être différente de la pâte de fine boulangerie

Boulangerie fine :

- 3 x 10 petites pièces (pistolets, ...) max. 50 gr. cuites

Pâte levée sucrée :

- 15 couques suisses max. 80 gr. terminées
- + 15 autres couques au choix (max. 80 gr. pièce terminée)
- Si un fourrage était proposé, il devait être intégré avant cuisson et réalisé sur place

Brioches surfines : sur base d'1 kg de farine, 4 brioches différentes :

- 2 tressées différentes + 2 modelées différentes

Pâte levée feuilletée :

- 15 croissants de 60 gr. cuits
- + 3 x 15 couques fourrées de 80 gr. terminées
- Le fourrage devait être intégré avant cuisson et réalisé sur place

Feuilletage : à partir d'1kg de farine, il fallait fabriquer :

- 2 x 25 biscuits au fromage pour apéritif ; une sorte était fourrée de crème au fromage
- 2 pithiviers de 18 cm de Ø fourrés frangipane à fabriquer sur place
- des feuilles de palmier

La pâte feuilletée devait être absolument fabriquée sur place

Pain décoré :

- Avec 2 kg de pâte à pains (hors décor), faire 1 pain décoré.
- La forme des pains est libre, leur hauteur (épaisseur) ne pouvait être inférieure à 4 cm. Garniture à base de pâte morte réalisée sur place.
- Pour la cuisson, il était interdit d'utiliser du matériel technique auxiliaire.
- Cuisson en 1 pièce.
- Les pains modelés étaient interdits (pas de moule).
- La coloration du pain après cuisson était interdite.
- Les farines grises étaient autorisées pour ce travail.

Une spécialité régionale à base de pâte levée (produit de boulangerie)

- Deux tartes, pains ou autres produits, identiques.
- Fabrication au choix.
- Présentation sur table nappée + grilles, paniers, plateaux, ... (aura moins d'importance que la technicité).





LA BOULANGERIE



Jérémy Dubart (35 ans) est à la tête de sa boulangerie-pâtisserie à Renaix, depuis 8 ans. Celle-ci emploie 3 personnes. Sa compagne, comptable, travaille avec lui le week-end.

Sa famille n'est pas dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie : son papa est restaurateur et son frère est boucher. Mais on reste dans le domaine alimentaire.

Jérémy a commencé la pâtisserie quand il était petit : il faisait des gâteaux avec son grand-père.

Son papa, qui a fait de grandes études dans la restauration, rêvait que Jérémy prenne sa succession mais ce dernier avait décidé de devenir boulanger et de ne pas changer d'avis.

Et heureusement, il aime son métier. Il a commencé à 12 ans à l'école traditionnelle puis a décidé de travailler comme apprenti chez un patron pour apprendre plus vite chez lequel il est resté 12 ans (jusqu'à la retraite de son employeur).

Suite à cela, il n'a plus voulu continuer mais il s'y est remis un an après, chez un autre patron.

Jérémy a 3 enfants et sa fille de 15 ans avait décidé qu'elle reprendrait la boulangerie-pâtisserie mais elle a changé d'avis. Elle aide cependant son papa le week-end et s'en sort très bien.

Pourquoi s'être inscrit à ce concours? Ses motivations sont très louables car il a suivi son dernier patron du début à la fin, il a été son dernier ouvrier à son service.

Quand son ancien patron l'a prévenu qu'il était en phase terminale... Jérémy savait que ça l'aurait rendu fier qu'il réussisse et c'est en son honneur qu'il s'est inscrit.

Mais malheureusement, il est décédé avant. Quand Jérémy s'est installé, son ex-patron était très fier de lui et restait en contact, donnait des conseils, etc.

Quentin Cardoen, qui a réussi le concours en février, a remis à Jérémy le formulaire pour qu'il puisse éventuellement s'inscrire.

Jérémy est spécialisé en gâteaux pâte à sucre et en tout ce qui est nouvelle génération de pâtisserie, comme les drip cakes par exemple.

Il sort 12 pains par jour et est le seul à Renaix à faire la baguette Tradition.





Actif dans le secteur des produits frais depuis 1986, Christophe Despret fonde ETLs-La Chapelloise en 1997. Sa fille Aurore le rejoint en 2015 dans la gestion quotidienne.

L'entreprise est maintenant installée dans ses nouveaux locaux à Frasnes-lez-Anvaing depuis 2020. La société a pour but de commercialiser en gros et en détail les produits liés à la boulangerie et à l'horeca. Son expertise reconnue en fait un acteur incontournable pour la qualité de ses produits! L'infrastructure fortement modernisée, grâce entre autres à l'informatique, permet d'offrir aux clients un service réactif et de répondre rapidement à toutes les demandes. La Chapelloise a récemment été certifiée Bio et une gamme complète en farine boulangère et matières premières s'est rajoutée, face aux nouveaux besoins des consommateurs.

Dans son développement, la Chapelloise met l'accent sur 4 pôles :

Les produits artisanaux de qualité , le conditionnement de farines, la mise en boîte d'œufs frais d'origine locale, l'affinage et personnalisation de beurres.



BUREAUX & ATELIER DE PRODUCTION :

Zone d'activité économique «La Sucrierie» - Rue Henri Lemaire 10 - 7911 Frasnes-lez-Anvaing - Belgique
Tél. +32 (0)69 76 69 22 - N° entreprise : BE 0672 890 186 - License : H 7613/30 - commandes@etls-sprl.be

lachapelloise.be



Sylvain Poncelet à Marche, pari réussi!

Nous avons vu dans le moniteur précédent que La Wallonie avait élu ses 100 boulangeries-pâtisseries préférées et que Sylvain Poncelet, à Marche, a raflé la 1^{re} place de la province du Luxembourg et 3^e favorite de toute la Wallonie.



Sylvain Poncelet et son épouse se sont installés à Marche en 1989. Ils vivaient à Paliseul et rien ne prédestinait Sylvain Poncelet à travailler dans le secteur de la boulangerie.

A la fin de ses études secondaires, il a commencé le marketing.

Mais il désirait faire un métier manuel et le pain l'attirait.





Il a fait son apprentissage à la Maison Froidmont à Bertrix et ce fut difficile mais une belle école. Il n'y avait aucune mécanisation.

Ensuite, il a consulté les petites annonces et s'est lancé dans l'aventure de reprendre un commerce à Marche.

Personne ne le connaissait et pourtant, petit à petit, ils s'est créé une clientèle fidèle grâce à ses pains (qui représentent 90 % de l'offre commerciale, il ne propose que quelques brioches et tartes).

Il réalise 42 sortes de pains, 25 à 30 pains différents par jour : des pains complets de toutes sortes, une gamme bio, une gamme sans gluten, du pain à base de chia, du pain avec amandes, noisettes, miel, fugues et abricots, du pain d'épeautre, du pavé d'Ardenne avec seigle, épeautre et froment, etc.

Il a compris que le pain pouvait être considéré comme un aliment et s'adapte sans cesse aux désirs des consommateurs de plus en plus soucieux de leur santé.

Actuellement, 3 ouvriers et 3 vendeuses travaillent à la boulangerie Poncelet.

Sa femme et lui, au démarrage de leur affaire, ont passé 5 ans à se chercher et peu à peu l'engouement de la clientèle les a valorisés et encouragés à toujours s'améliorer.

« Être élu Boulanger-Pâtissier préféré pour la Province du Luxembourg est une grande fierté car j'ai débuté dans une ville qui ne m'attendait pas ».

Par rapport à cette terrible crise énergétique, il a la chance d'avoir un four au mazout et d'avoir placé des panneaux solaires en juin !

Il tient sa devise de travail de la grand-mère de la Maison Froidmont à Bertrix : « Il vaut toujours mieux un petit chez soi qu'un grand chez les autres ».

« J'aime cette devise car j'estime qu'il est préférable de se recentrer sur l'essentiel et ne pas se lancer dans des gammes trop coûteuses ».

● Fl. de Thier



Être élu Boulanger-Pâtissier préféré pour la Province du Luxembourg est une grande fierté car j'ai débuté dans une ville qui ne m'attendait pas.





Aux fourneaux pour la bonne cause avec Vita+!

Cette année, Vita+ soutient de nouveau chaleureusement « Viva for Life »! L'action « Vita+ for Life » se tiendra du 7 novembre au 11 décembre 2022. Pour chaque pain Vita+ Céréales Complètes, Flocons d'Avoine ou Graines Germées vendu pendant cette période, nous offrirons 5 cents à « Viva for Life ».

Qu'est-ce qu'est « Viva for Life »?

« Viva for Life » est une opération caritative lancée par la RTBF et CAP48 en Wallonie en faveur des jeunes enfants (0 à 6 ans) vivant sous le seuil de la pauvreté et de leur famille.

En 2021, 7.512.346€ ont été récoltés pour cette opération dont 6.124€ par Vita+, et ce grâce à vous!

L'édition de cette année aura lieu à Bertrix du 17 au 23 décembre 2022.

Aidez-nous à faire de cette édition une édition encore plus réussie

Vous désirez nous aider à faire de cette édition une édition encore plus réussie qu'en 2021? Commandez alors maintenant du Tegral Vita+ et recevez vos sacs à pain « Vita+ for Life ». Ceux-ci sont livrés jusqu'au 2 décembre 2022.

N'hésitez pas à également contacter votre représentant Puratos! Celui-ci pourra vous faire parvenir notre matériel de communication : une affiche, une image pour les écrans de télévision et des images pour les réseaux sociaux. Nous communiquerons également au sujet de l'action auprès des consommateurs.

Pour plus d'informations sur l'action, veuillez contacter votre représentant Puratos.

ENVIE DE VOUS METTRE AUX FOURNEAUX
POUR LA BONNE CAUSE AVEC VITA+ ?

Placez votre commande Vita+ maintenant
et recevez vos sacs à pain Vita+ for Life



15% de réduction

Sur un seau d'Exsensa Lux Butter 25 kg
ou un sac d'Exsensa Luxe 20 kg

Offre valable jusqu'au 30 novembre 2022



AB | MAURI

tel: 09 232 46 18
www.abmauri.be

DES RÉSULTATS OPTIMAUX GRÂCE AUX AMÉLIORANTS IREKS

Le défi pour les boulangers d'aujourd'hui est de toujours produire la meilleure qualité, au même niveau et dans toutes les conditions. IREKS vous propose une large gamme d'améliorants fiables et efficaces.



Une solution pour toutes les conditions ? Contactez dès maintenant votre conseiller technique en boulangerie IREKS
www.ireks.be

Broptimize : votre partenaire énergétique

On le sait, la transition énergétique est un enjeu capital dans la survie des entreprises aujourd'hui.

Mais par où commencer? Que faire concrètement pour diminuer sa consommation?

Pour aider les boulangers et pâtisseries de Belgique à gérer le volet énergétique de leur établissement, la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Glacierie-Confiserie-Chocolaterie s'est associée avec Broptimize, qui vous aide à agir à 3 niveaux :

1. Négociez vos contrats d'électricité et de gaz

Pour optimiser votre consommation, il faut avoir une vue claire sur l'utilisation réelle des différents postes énergétiques, sur les postes les plus gourmands, mais avant tout, sur vos contrats de fourniture !

Nous les analysons avec vous **pour veiller à ce que vous bénéficiiez des meilleures conditions**. Nous **négocions vos futurs contrats**, selon le marché avec une réelle stratégie d'achat vous permettant de budgétiser vos dépenses à court et moyen terme.

Indépendants par rapport aux différents fournisseurs, nous effectuons une veille permanente des coûts. Nous vous informons régulièrement de l'évolution du marché et des impacts éventuels sur votre budget.

2. Améliorez la performance énergétique de votre commerce

Systèmes frigorifiques, fours... Ces postes ne sont pas toujours compressibles et les tarifs des fournisseurs d'énergie augmentent. **Si vous agissiez plutôt sur la diminution de votre consommation ou la production de votre propre énergie?** Pour vous aider, nous vous accompagnons à chaque étape :

Audit global

Nous commençons par une **étude générale** de votre bâtiment et des déperditions éventuelles, ainsi qu'une analyse de votre fonctionnement et de vos besoins. Cela nous permet de dresser :

- **Un bilan financier des économies réalisables** : nous vous conseillons sur toute une série d'astuces faciles à mettre en place pour **limiter votre consommation**.
- **Un plan d'action concret** : nous vous proposons des solutions concrètes pour améliorer votre

gestion de l'énergie, triées par priorité selon la facilité de mise en œuvre et la rapidité du retour sur investissement.

Accompagnement pour la mise en œuvre de solutions

Nous vous accompagnons de A à Z dans la **mise en place des solutions identifiées** jusqu'à l'installation finale : dimensionnement technique, rédaction du cahier des charges, appel d'offres auprès des installateurs, analyse de faisabilité, négociation des tarifs, création des dossiers de financement...

Face à l'ébullition actuelle du secteur, travailler avec Broptimize vous assure de faire entendre votre voix et de bénéficier de prix justes.

3. Suivez vos moyens de production

Pour **améliorer en continu votre efficacité énergétique, notre intervention se prévoit sur le long-terme**. Analyser vos données de consommation, vérifier le rendement de vos installations, assurer une gestion administrative et financière sont autant de services que nous vous proposons.

Les petits + de Broptimize

- Une structure à taille humaine, totalement indépendante des autres acteurs du marché de l'énergie
- Un travail main dans la main sur le long-terme
- Un interlocuteur unique tout au long de votre projet

Prêts à relever le défi de l'optimisation énergétique? Démarrons ensemble!

info@broptimize.be • 019 51 41 79 • www.broptimize.be



La collaboration entre les boulangeries "Chez Blanche" et Broptimize

En 3 ans, l'enseigne de boulangeries « Chez Blanche » a ouvert 6 magasins et prépare l'ouverture du 7^e. Les magasins, créés par l'ancien chocolatier Jean Galler, revenu aux sources, connaissent un beau succès dans la région liégeoise.

« J'étais seule pour gérer le volet administratif et, avec une telle croissance en peu de temps, il était clair que j'avais besoin d'aide, explique Laura Gielen, responsable comptabilité/finance et production chez Blanche.

Nous savions que nous pouvions réaliser des économies sur nos contrats de fourniture d'énergie, mais ça demandait de l'analyse et du temps que nous n'avions pas. Pour mieux nous concentrer sur nos projets, nous avons délégué cette partie à Broptimize.

Maintenant, ils s'occupent de tout. Si j'ai un souci avec une facture, je ne perds pas du temps avec la petite musique d'attente du fournisseur au téléphone, je la transfère à Broptimize et ils vérifient tout. Lorsque nous ouvrons un nouveau point de vente, nous leur communiquons les infos et nous les laissons identifier le meilleur fournisseur et finaliser le contrat.

Régulièrement, ils nous font un suivi, vérifient nos index, nous informent s'il faut adapter une offre ou un contrat et ils s'en occupent.

Récemment, nous avons abordé avec eux la possibilité d'installer des panneaux photovoltaïques et pensons leur confier la mise en place de ce projet. Ce n'est vraiment pas notre domaine de compétence et le temps que l'on prendrait pour comprendre toutes les subtilités serait du temps perdu pour nos activités alors que notre contact chez Broptimize sait de quoi il parle.

Bref, je recommanderais tout à fait ce service qui, pour un coût tout à fait modeste, nous apporte véritablement l'aide concrète dont nous avons besoin.



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

DEWECO SOLS | Votre expert en sols synthétiques industriels

DEWECO

B-Kontich | +32 3 455 56 36

info@deweco.be | deweco.be





La boulangerie artisanale, un secteur signe de qualité et de fraîcheur des produits

En septembre 2022, l'Observatoire de la consommation de l'Apag-W a diligenté une étude de marché relative à l'achat et à la consommation de pain et produits de boulangerie par les Belges francophones. Fréquence de consommation, canaux de vente fréquentés, types de pain et produits consommés comptent parmi les données collectées par l'Observatoire. Celles-ci ont en outre été complétées par une analyse basée sur les données de consommation issues du panel de GfK Belgium.



Depuis son lancement fin d'année 2021, l'Observatoire de la consommation a vocation à surveiller, informer et analyser les tendances et données de consommation de produits agroalimentaires et horticoles en Belgique francophone. Pour ce faire, l'Observatoire réalise des études de marchés sectorielles qui seront mises à jour tous les deux ans. En septembre 2022, c'était au tour du secteur du pain et des produits de boulangerie de passer sous la loupe de l'Observatoire au travers d'une étude consacrée aux tendances de consommation et achat de ces produits¹. Fréquence et moments de consommation, critères et lieux d'achat, ou encore l'image du pain sans gluten, l'étude a abordé un vaste spectre de thématiques pour tenter de dresser un tableau complet de la consommation de produits de boulangerie en Belgique francophone. Mais de façon plus spécifique, elle livre également un ensemble d'enseignements sur l'image, la consommation et l'achat de produits de boulangerie artisanaux.

¹ Etude menée sur un panel représentatif de 500 personnes issues de la population belge francophone âgée de 18 à 64 ans. La marge d'erreur des chiffres est de 4,4%

² Etude menée en juin 2022, disponible à l'adresse <https://www.apaqw.be/fr/actualites-observatoire>

Contextualisation : fréquence et image

L'étude a permis dans un premier temps de déterminer la fréquence de consommation de produits de boulangerie des Belges francophones. Ainsi, 84% d'entre eux déclarent acheter du pain au moins une fois par semaine, et 30% affirment même en acheter tous les jours. Les données de consommation nous apprennent en outre qu'en 2021, la fréquence d'achat s'élevait à 34,5 actes d'achats en Wallonie et 39,6 à Bruxelles, soit moins que la moyenne nationale de 43,6 actes d'achats.

De plus, il ressort des résultats de l'étude que **les Belges francophones ont une image positive du pain** : une grande partie d'entre eux s'accordent à dire qu'ils **adorent l'odeur du pain frais, que le pain est un produit traditionnel, que le pain de boulangerie est de qualité, et qu'il fait partie d'une alimentation équilibrée**. Néanmoins, plus d'un répondant sur deux pense que le prix du pain est trop élevé, ce qui nuance légèrement cette perception positive, sans pour autant la remettre fondamentalement en question. D'autant que le pourcentage de répondants estimant le prix trop élevé est similaire à ce qui a pu être observé dans le cadre de l'étude de marché consacrée à la consommation de fruits, légumes et pommes de terre², dans laquelle 59% partageaient cette affirmation, contre 57% pour le pain. Rajoutons que trois répondants sur dix estiment que le prix du pain est justifié.

Lieux d'achats

En ce qui concerne la répartition des différents lieux d'achat, 76% des répondants affirment acheter du pain en boulangerie, et 74% déclarent réaliser des



Titre

Chapeau



achats de pain en hypermarché. Les données de consommation nuancent ces chiffres et montrent que les grandes surfaces constituent les premiers canaux de vente du pain en termes de valeur dépensée. Celles-ci représentent en effet 37,81% des dépenses en Wallonie, devant les boulangeries dont la part de marché en termes de dépense atteint les 30,89%. À Bruxelles, la part de marché des grandes surfaces est plus conséquente avec 46,29% de la dépense, et les boulangeries n'occupent que la troisième place du classement avec 15,82%³.

Par rapport à 2016, les parts de marché des boulangeries ont diminué de 4,26% aussi bien en Wallonie qu'à Bruxelles, au profit des achats en ligne et de la catégorie « Autres ». Les parts de marchés des grandes et moyennes surfaces (supermarchés, hypermarchés et *hard discount*), restent quant à elles stables.

Leviers et critères

De plus, l'étude de marché identifie les différents aspects qui peuvent encourager les consommateurs à acheter du pain. Ainsi, **la fraîcheur du produit** constitue le premier levier d'achat dans le chef des acheteurs de pain, pâtisseries et viennoiseries. **Le prix** arrive en deuxième position, sauf chez les acheteurs de pâtisseries, où il est le troisième levier, derrière **la disponibilité de différents goûts et variétés**. **L'aspect artisanal du produit**, pour ces trois catégories, constitue le quatrième levier d'achat. La durée de conservation, et, spécifiquement pour le pain, la densité de la mie et la forme complètent la liste des leviers les plus fréquemment cités.

Les considérations liées à l'origine de la farine utilisée, la présence d'un label de qualité et le fait que le produit soit bio ou non semblent moins importants pour les consommateurs des différents produits de boulangerie.

Les critères d'achat recoupent en partie les leviers énumérés ci-dessus : pour les acheteurs de pain en boulangerie, les deux critères les plus importants qui président à l'achat des produits sont la qualité et la fraîcheur de ceux-ci⁴. La présence de la fraîcheur du produit dans la liste des leviers d'achat et celle des critères d'achat permet de penser que la boulangerie continue de répondre aux demandes et besoins des consommateurs.

La proximité géographique du point de vente, l'envie de défendre la tradition du métier d'artisan-boulangier et la diversité des produits disponibles complètent le classement des critères privilégiés des acheteurs se rendant en boulangerie. Par rapport à la proximité géographique, relevons que 55% des répondants affirment que le point de vente de pain le plus proche de leur domicile est une boulangerie. Pour rappel, la proximité géographique constitue également le troisième critère d'achat le plus important chez les acheteurs qui fréquentent des boulangeries.

Il est par ailleurs intéressant de constater que **le classement des critères d'achat est complètement différent chez les acheteurs de pain en hypermarché** : le prix et la proximité géographique se substituent à la qualité et la fraîcheur des produits en tête du classement de l'importance des critères. La facilité d'accès et le parking, les horaires d'ouverture et la diversité des produits disponibles apparaissent également comme des critères pour la clientèle des hypermarchés.

³ Derrière la catégorie « Autres », qui correspond à 16,08% de la valeur dépensée.

⁴ Notons que ces deux critères sont également les critères principaux pour les personnes qui achètent leur pain en marché ou dans des petits commerces bio.



Exception faite du critère de diversité des produits disponibles, **nous pouvons dès lors constater la différence des attentes de la clientèle des boulangeries et des hypermarchés** : là où l'acheteur en boulangerie aura davantage tendance à rechercher un produit de qualité artisanale à proximité de son domicile, les acheteurs en hypermarché privilégieront les aspects pragmatiques liés aux coûts des produits et à leur facilité d'accès, que ce soit aux niveaux logistique, géographique ou horaire.

Le contexte actuel et les données de consommation ne peuvent nous permettre de négliger le prix comme principal critère à l'achat du pain sur base des données de consommation. Toutefois, la présence de la fraîcheur du produit parmi à la fois les leviers et les critères d'achat des personnes se procurant du pain en boulangerie permet de déduire que la boulangerie continue de répondre aux demandes et besoins des consommateurs. Ce constat est corroboré par les résultats d'une étude portant sur les forces et faiblesses de chaque canal de distribution en matière de vente de produits locaux réalisée en 2022 par l'Observatoire de la consommation. En effet, celle-ci révèle que la boulangerie constitue le lieu d'achat idéal du pain pour quatre Belges francophones sur dix.

La plupart des répondants revendiquent en outre acheter majoritairement des produits de boulangerie artisanaux par rapport aux alternatives industrielles ou surgelées. En effet, parmi ces trois catégories, il ressort de l'étude de marché que la plupart des produits de boulangerie sont achetés de manière artisanale. La seule exception apparaît dans l'achat de sandwiches mous, qui sont davantage achetés sous forme industrielle. En ce qui concerne les produits congelés, les viennoiseries sont le produit le plus acheté sous cette forme, mais les viennoiseries artisanales demeurent les plus fréquemment achetées.



Quid de l'intérêt des jeunes pour la boulangerie?

A plusieurs reprises, les résultats de l'étude de marché présentaient des différences statistiques spécifiques chez les répondants de moins de 35 ans. Il est par exemple ressorti de l'étude de marché que les moins de 35 ans ont davantage tendance à déclarer consommer quotidiennement du pain que dans la population générale. Un constat similaire peut être dressé pour l'achat hebdomadaire de viennoiseries et de pâtisseries, qui semble statistiquement plus élevé chez ce public. De même, cette catégorie d'âge aurait davantage tendance à faire ses achats en boulangerie que la population générale. Il apparaît dès lors intéressant de se questionner sur les possibilités offertes par cette catégorie démographique.

D'entrée de jeu, les données de consommation nuancent fortement ce premier constat. En effet, celles-ci permettent de déterminer que la fréquence d'achat de pain par les moins de 30 ans en Wallonie n'atteint que les 24 achats au cours de l'année 2021, ce qui est inférieur à la moyenne globale de 34,5. *A contrario*, les données GfK montrent que la consommation de pain tend à augmenter avec l'âge, atteignant les 37,7 actes d'achat pour les plus de 65 ans, ce qui constitue la plus haute fréquence d'achat par rapport aux autres catégories d'âge. Pour rappel, ceux-ci ne sont pas inclus dans notre étude de marché, qui ne cible les 18-64 ans.

Cette différence peut s'expliquer par le fait que les plus jeunes consomment davantage de viennoiseries et pâtisseries par rapport à la population générale. Dès lors, cette population se rendrait en boulangerie non pas pour acheter du pain, mais pour se procurer d'autres produits. Cette interprétation tend à être corroborée par le fait que les jeunes ont moins tendance à adhérer aux affirmations telles que « j'adore sentir l'odeur du pain frais », « le pain est un produit traditionnel », « le pain est bon pour la santé » ou encore « le pain fait partie d'une alimentation équilibrée ». De plus, ceux-ci ont davantage tendance à préférer consommer les céréales sous d'autres formes de produits que le pain.

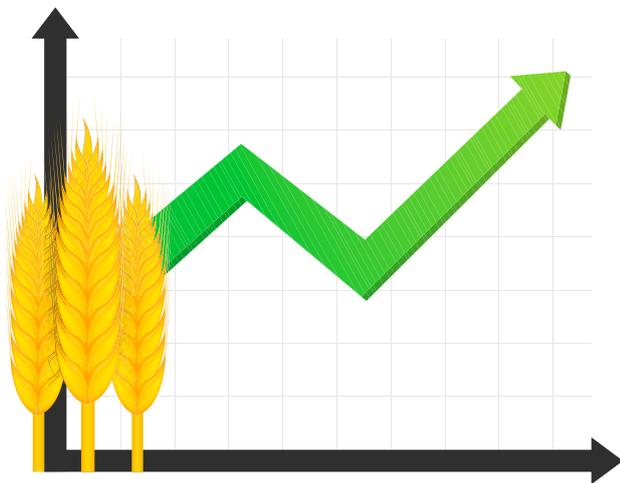
Toutefois, 15% des moins de 35 ans affirment vouloir augmenter leur consommation de pain à l'avenir et semblent moins considérer le pain comme un produit trop cher. Sachant également que les achats de sandwiches garnis sont plus fréquents chez les moins de 35 ans. Cette catégorie d'âge ne constitue donc pas pour autant un public inatteignable, compte tenu notamment de leur



Titre attrait pour les produits annexes ou complémentaires à la consommation de pain, tels que les viennoiseries, pâtisseries et sandwiches garnis.

Les éléments exposés précédemment montrent qu'en dépit des immenses difficultés actuelles liées à la conjoncture que nous traversons, le secteur de la boulangerie « traditionnelle » continue à être porteur d'un certain nombre d'opportunités compte tenu de la place centrale que conserve le pain dans la consommation des Belges francophones et l'image positive que les boulangeries conservent auprès de ceux-ci.

La totalité de l'étude de marché fera l'objet d'un rapport complet publié prochainement sur la page internet de l'Observatoire de la consommation de l'Apaq-W : <https://www.apaqw.be/fr/actualites-observatoire>



Et la crise?

Face à la crise⁵, il apparaît que l'alimentation est le septième poste prioritaire sur lequel les répondants étaient prêts à faire des économies⁶. Plus d'un tiers des répondants envisageaient en effet réaliser des économies dans ce domaine, dont 6% de façon prioritaire. En ce qui concerne le pain et les produits de boulangerie, 15% des répondants envisageaient de réaliser des économies sur cette catégorie, ce qui correspond à un pourcentage inférieur à ceux des répondants envisageant économiser sur les plats préparés, les produits viandoux et les boissons tant alcoolisées que non alcoolisées. Il apparaît également que le prix et la recherche de promotions sont les mesures auxquelles les consommateurs accorderont plus d'importance dans le futur pour faire face à l'augmentation des prix.

L'étude de marché dédiée à la consommation de pain a permis d'étoffer les informations relatives aux changements de comportement dus à la crise. Ainsi, 20% des répondants affirment avoir changé leurs habitudes de consommation du fait de l'augmentation des prix. Quatre principaux changements ont ainsi été remarqués sur base d'une interrogation sous forme de question ouverte. 7% des répondants ont simplement diminué leur consommation de pain, 2% ont commencé à fabriquer leur propre pain et à acheter du pain moins cher et 1% ont choisi d'acheter leur pain en hypermarché.

⁵ Selon l'étude de marché relative à l'influence de la hausse des coûts dans la consommation des Belges francophones de l'Observatoire de la consommation, publiée en juin 2022.

⁶ Derrière les vacances, la culture et les loisirs, les vêtements, les investissements et bien-être, les frais liés à la beauté et au bien-être, et les frais fixes liés à l'habitation.



resinit S.A.

UN REVETEMENT DE SOL SANS PROBLEMES!

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

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

RAB-06-06-A



CP 201-Indexation 2 % sur les salaires barémiques ainsi que sur les salaires effectifs

Vous trouverez ci-dessous quelques informations relatives à cette augmentation.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter votre secrétariat social ou la fédération à l'adresse info@ffrboulpat.be

CP 201.00 Commission paritaire du commerce de détail indépendant

Entrée en vigueur : 1 octobre 2022

Indexation 2 % sur les salaires barémiques ainsi que sur les salaires effectifs.

Revenu Minimum Mensuel Moyen Garanti

Contrôlez à la fin de l'année ou lors de la sortie de service si l'employé a reçu le RMMMGS sectoriel.

Entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs

	- 6m d'anc.	+ 6m d'anc.	+ 12m d'anc.
Age			
21	1.905,45	1.954,04	2.009,02

Entreprises qui occupent au moins 20 travailleurs

	- 6m d'anc.	+ 6m deanc.	+ 12m d'anc.
Age			
21	1.917,78	1.966,39	2.021,34

Salaires barémiques Groupe 1

Entreprises disposant d'un seul point de vente qui occupent pendant les douze derniers mois 1 à 10 membres du personnel de vente et caissiers ainsi que les entreprises disposant de plus d'un point de vente et les entreprises du commerce ambulant dont l'effectif total du personnel de vente et caissiers ne dépasse pas 15 unités

Le nombre d'années d'expérience préalable requis Groupe 1

Catégorie	Années d'expérience préalable
Cat. 1	0 ans
Cat. 2	0 ans
Cat. 3	2 ans
Cat. 4	4 ans



Personnel de vente dans les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs

	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Expérience				
0	1.809,52	1.860,27	1.887,84	2.005,40
1	1.809,52	1.860,27	1.917,78	2.032,81
2	1.809,52	1.860,27	1.947,72	2.059,86
3	1.809,52	1.867,34	1.989,15	2.086,74
4	1.809,52	1.900,09	2.029,86	2.113,93
5	1.809,52	1.934,49	2.070,48	2.168,19
6	1.809,52	1.966,24	2.111,78	2.222,18
7	1.809,52	1.997,53	2.151,71	2.276,53
8	1.809,52	2.027,43	2.192,22	2.330,66
9	1.809,52	2.057,96	2.233,40	2.384,82
10	1.822,18	2.088,42	2.273,66	2.439,26
11			2.314,60	2.493,19
12			2.354,97	2.547,72
13				2.601,35
14				2.655,76

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

Personnel de vente dans les entreprises qui occupent 20 travailleurs ou plus

	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Expérience				
0	1.812,15	1.862,90	1.897,81	2.038,62
1	1.812,15	1.862,90	1.927,76	2.066,03
2	1.812,15	1.862,90	1.957,67	2.093,12
3	1.812,15	1.877,30	1.999,13	2.119,98
4	1.812,15	1.910,02	2.039,79	2.147,15
5	1.812,15	1.944,47	2.080,41	2.201,44
6	1.812,15	1.976,18	2.121,72	2.255,42
7	1.812,15	2.007,45	2.161,65	2.309,76
8	1.812,15	2.037,37	2.202,19	2.363,94
9	1.817,36	2.067,90	2.243,38	2.418,06
10	1.830,61	2.098,34	2.283,61	2.472,48
11			2.324,56	2.526,40
12			2.364,92	2.580,93
13				2.634,57
14				2.689,01

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


Personnel administratif dans les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs

	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Expérience				
0	1.815,11	1.860,27	1.944,92	2.062,59
1	1.815,11	1.860,27	1.972,98	2.089,51
2	1.815,11	1.884,64	2.000,04	2.116,63
3	1.815,11	1.916,91	2.040,60	2.143,91
4	1.815,11	1.949,72	2.081,22	2.170,78
5	1.815,11	1.981,27	2.122,01	2.224,73
6	1.815,11	2.011,24	2.162,45	2.278,98
7	1.825,10	2.042,37	2.203,09	2.333,19
8	1.840,27	2.072,25	2.243,68	2.387,21
9	1.854,93	2.103,35	2.284,80	2.441,36
10	1.870,29	2.133,19	2.325,35	2.495,58
11			2.365,67	2.549,71
12			2.406,25	2.603,87
13				2.658,12
14				2.712,33

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

Personnel administratif dans les entreprises qui occupent 20 travailleurs ou plus

	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 3	Cat. 4
Expérience				
0	1.825,07	1.862,90	1.954,84	2.072,52
1	1.825,07	1.862,90	1.982,91	2.099,47
2	1.825,07	1.894,58	2.010,01	2.126,61
3	1.825,07	1.926,83	2.050,53	2.153,83
4	1.825,07	1.959,66	2.091,16	2.180,73
5	1.825,07	1.991,23	2.131,96	2.234,66
6	1.825,07	2.021,15	2.172,40	2.289,23
7	1.835,10	2.052,31	2.213,06	2.343,12
8	1.850,25	2.082,18	2.253,63	2.397,15
9	1.864,92	2.113,29	2.294,77	2.451,33
10	1.880,28	2.143,13	2.335,31	2.505,53
11			2.375,60	2.559,63
12			2.416,21	2.613,84
13				2.668,05
14				2.722,28

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



Salaires barémiques Groupe 2

Entreprises disposant d'un seul point de vente qui occupent pendant les douze derniers mois plus de 10 membres du personnel de vente et caissiers ainsi que les entreprises disposant de plus d'un point de vente et les entreprises du commerce ambulant dont l'effectif total du personnel de vente et caissiers dépasse 15 unités

Le nombre d'années d'expérience préalable requis Groupe 2

Catégorie	Années d'expérience préalable
Cat. 1	0 ans
Cat. 2	0 ans
Cat. 2bis	4 ans
Cat. 3	2 ans
Cat. 4	4 ans
Cat. 5	4 ans

Personnel de vente et personnel administratif dans les entreprises qui occupent moins de 20 travailleurs

	Cat. 1	Cat. 2	Cat. 2bis	Cat. 3	Cat. 4	Cat. 5
Expérience						
0	1.809,52	1.860,27		1.944,92	2.081,22	
1	1.809,52	1.860,85		1.972,98	2.108,29	
2	1.810,22	1.897,05		2.000,04	2.135,12	2.297,90
3	1.832,61	1.932,89		2.043,24	2.162,23	2.325,35
4	1.855,05	1.967,46	2.013,20	2.086,74	2.189,33	2.352,09
5	1.877,28	2.000,04	2.045,88	2.130,09	2.243,53	2.411,87
6	1.900,09	2.032,81	2.078,63	2.173,68	2.297,90	2.471,43
7	1.922,52	2.065,19	2.111,03	2.217,03	2.352,09	2.531,41
8	1.944,92	2.097,50	2.143,32	2.260,18	2.406,24	2.590,63
9	1.966,24	2.130,09	2.175,88	2.303,62	2.460,13	2.650,38
10	1.986,45	2.144,04	2.189,86	2.347,10	2.514,40	2.710,08
11	1.986,45	2.144,04	2.189,86	2.390,33	2.568,62	2.769,53
12	2.006,94	2.194,91	2.240,74	2.434,18	2.622,91	2.828,72
13	2.006,94	2.194,91	2.240,74	2.434,18	2.677,42	2.888,56
14	2.027,40	2.227,44	2.273,21	2.477,35	2.731,46	2.949,30
15	2.027,40	2.227,44	2.273,21	2.477,35	2.731,46	2.949,30
16	2.047,64	2.260,18	2.306,02	2.520,53	2.785,75	3.007,80
17	2.047,64	2.260,18	2.306,02	2.520,53	2.785,75	3.007,80
18	2.067,94	2.292,53	2.338,36	2.563,97	2.839,98	3.090,03
19	2.067,94	2.292,53	2.338,36	2.563,97	2.839,98	3.090,03
20	2.088,42	2.325,35	2.371,13	2.607,52	2.894,30	3.126,84
21				2.607,52	2.894,30	3.126,84
22				2.650,61	2.973,21	3.186,33
23					2.973,21	3.186,33
24					3.002,63	3.255,38

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



Évolution et maîtrise de la chauffe des fours en boulangerie (épisode 1)

Choisir sa cuisson, c'est choisir son type de four et c'est souvent le choix qui pose le plus question lors de la création d'une boulangerie. Pour quel four opter? Quelle énergie utiliser? Quel espace de cuisson prévoir?

Et au final, combien tout cela va-t-il coûter?

C'est la pièce maîtresse du fournil et souvent, le budget dont on dispose brise des projets échafaudés sur une « image » : celle du boulanger enfournant dans la gueule d'un four à bois. Si l'on recherche l'authenticité, c'est vers ce type de four que régulièrement plusieurs amoureux du pain se tournent.

Un peu comme le pétrissage manuel permet d'approfondir les bases techniques du pétrissage, même lorsqu'il est mécanique, le four ancestral nous aidera à mieux réfléchir les bases techniques de la cuisson, même si on utilise d'autres fours.

Mais en fait, plus qu'un four dit « à bois », il s'agit d'un four maçonné, massif (entre 40 et 90 tonnes de matériaux), composé de la sole, des rives et de la voûte, ainsi que murs et sable d'enceinte, qui accumule l'énergie et cuit inévitablement à chaleur tombante, (Fig. 1) puisque l'on ne peut pas chauffer à nouveau pendant la cuisson. Il est clair pour ceux qui sont passés d'une chauffe en indirect à une chauffe en direct que la croûte du pain y gagne beaucoup.

La cuisson au sein d'un espace chaud, c'est toute la différence qui existe entre les termes anglais *baking* et *cooking* ou les termes allemands *backen* et *kochen*. Nuance qui n'existe pas pour le mot « cuisson » dans la langue française. C'est cuire dans un espace chaud. L'air chaud n'y est pas amené et renouvelé dès que la température baisse.

Dans l'idéal, la cuisson dans le four « consomme » la chaleur emmagasinée par une masse qui entoure la pièce à cuire. Le plus important à considérer pour la cuisson au four est l'enceinte close, il convient de s'interroger sur le type de chaleur nécessaire et sur l'intensité ou la douceur de la chauffe dit J.-Ph. Derenne¹. Pour passer par une métaphore, la cuisson où la flamme lèche presque le produit à cuire, type grillades ou « plancha » est à l'opposé de la cuisson où c'est la chaleur emmagasinée qui cuit l'aliment. La continuité de la chauffe dans un four si elle peut être vivace au début, s'atténue, ce qui est inévitablement vécu pour les fours en chauffe directe.

fig. 1

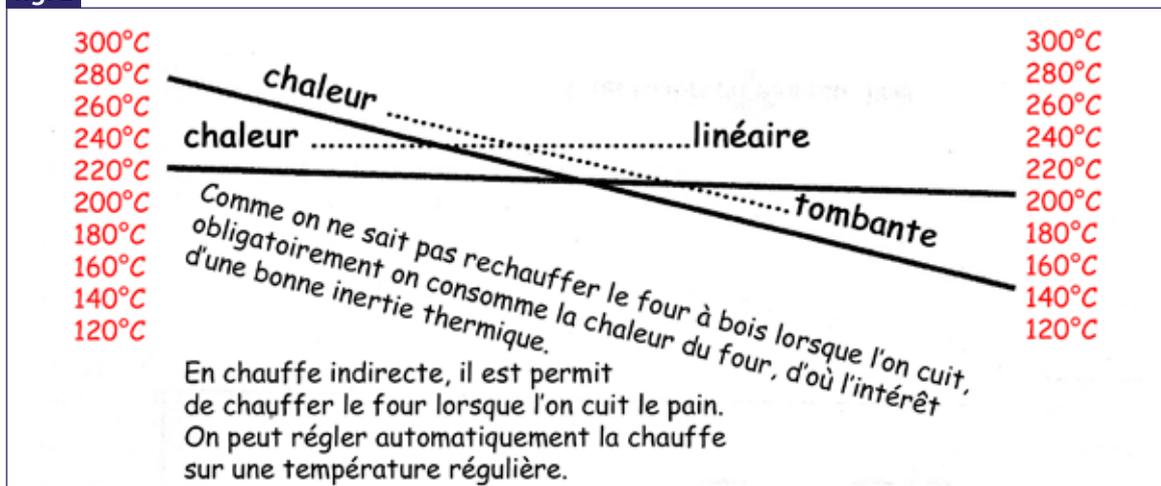
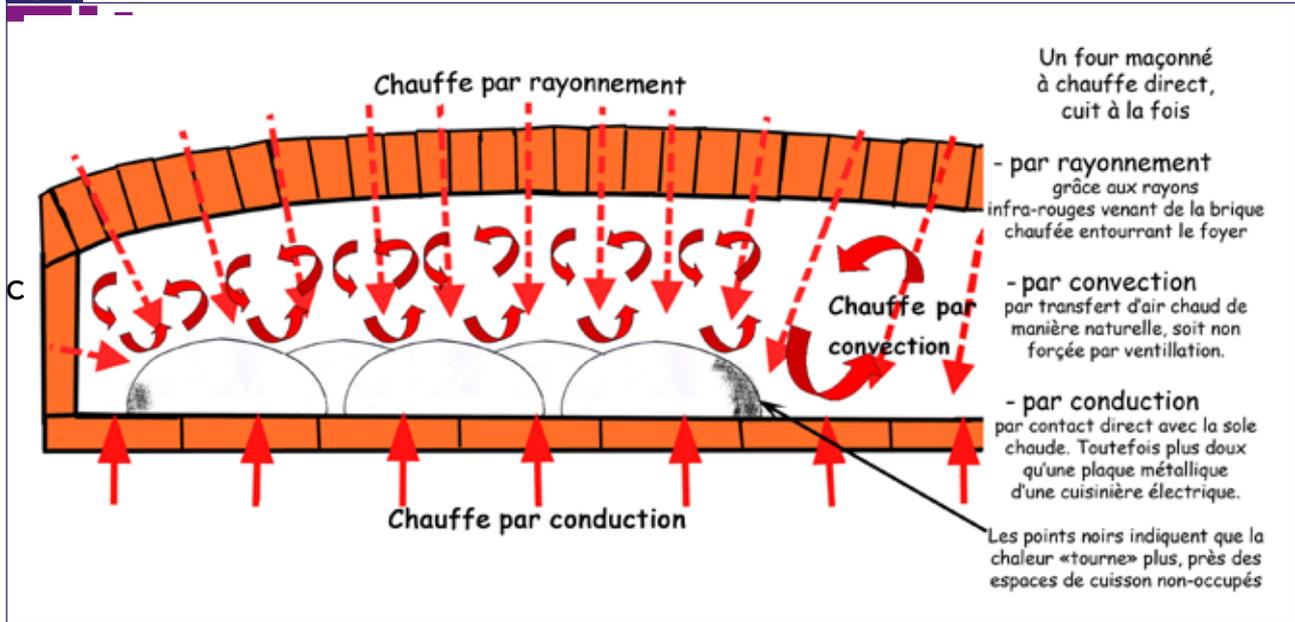




fig. 2



Un aliment cuit sur une cuisinière ne reçoit la chaleur que par conduction.

La conduction, c'est lorsque deux corps ont des chaleurs différentes, la partie la plus chaude va transmettre la chaleur à la partie la plus froide jusqu'à ce que cela s'équilibre en température entre les deux corps². Un principe général, le froid attire la chaleur, on le remarque aussi avec les pâtes que l'on fait plus chaudes en hiver, qui, si on ne les couvre pas, vivent l'échange thermique de manière plus intense au point de refroidir plus vite qu'une pâte tiède.

Dans la transmission de la chaleur qu'un pain vit par la conduction, le dessous du pain cuira plus vite que le dessus. Puis les températures du pain et de l'emplacement où il a été posé s'équilibreront et ce sera la partie supérieure qui commencera à cuire de manière plus importante. Ce qui nous permet de comprendre que beaucoup d'anciens boulangers pratiquaient ce geste, fastidieux pour certains, de changer les pains de place pour qu'ils aient plus de fond, du moins lorsqu'ils en manquent.

Évidemment, la conductibilité est différente suivant le type de corps thermophiles ou pas; dans les métaux, on sait que le cuivre est celui qui réalise le meilleur transfert de chaleur. Ici, pour le four, les matériaux sont la pierre et la pièce à cuire est la pâte. La pierre est dite réfractaire justement à cette conductibilité, elle doit emmagasiner la chaleur le plus doucement possible. L'épaisseur et la composition de la sole du four sont donc des qualités importantes dans le choix d'un four. (Fig. 2)

À la différence de la cuisson par la seule conduction (type cuisinière), la cuisson au four ajoute les vecteurs ; rayonnement et convection.

La transmission de la chaleur par rayonnement peut se comprendre en prenant l'exemple des rayons du soleil. À sa surface, notre « plus grosse étoile » a une chaleur d'environ 5 500 °C. La distance entre le soleil et la terre (près de 500 millions de kilomètres) et les couches de l'atmosphère nous rendent le rayonnement de son feu supportable.

Pour prendre une expérience tirée du fournil, on peut repérer jusqu'à quel « rayon » le feu du foyer est tolérable, lorsque l'on doit, par exemple, remettre sur le tas de braises une bûche qui a roulé hors des flammes.

La chaleur par rayonnement peut être mesurée par les ondes qu'elle émet appelées infrarouges (soit, en dessous du rouge) parce qu'inférieures à la vitesse de lumière visible, le rouge.

Dans un four maçonné, la chaleur rayonne à partir de la voûte et un peu aussi des côtés. D'où l'importance de l'épaisseur et de la qualité des matières composant ces voûte et rives, ainsi que la hauteur de la voûte.

Côté réception de la chaleur par radiation, la matière qui absorbe les rayonnements est la pâte à pain composée des 15 % d'humidité de la farine et de l'ajout d'eau hydratant la pâte (soit 60 à 70 %). Ce qui nous donne un corps pâteux entre 47 et 50 % d'humidité sur le total. La chaleur est transmise par rayonnement de la surface vers l'intérieur de la masse de pâte à pain³.

¹ J.-Ph.DERENNE, *L'amateur de cuisine*, éd.Stock, 1996, p.34 et 774.

² J. FRANÇOIS, P.GOUET, R.GUINET ET R.LEVÊQUE, *La cuisson*, publié dans *La panification française*, éd. Lavoisier 1994, p. 336.

³ J. FRANÇOIS et col., déjà cité, p. 337, 338.



Le troisième type de transmission de chaleur se réalise par convection : c'est quand un corps et un flux se trouvent en contact alors qu'ils ont des températures différentes. Il existe une convection dite vive lorsque le corps, en l'occurrence le pain, est mis en contact avec un flux chaud le long de ses parois. Cette convection vive des flux sera influencée par l'ouverture ou non des portes du four ou des ouras et l'introduction de la vapeur au début de la cuisson, puis par les vapeurs de cuisson.

L'atmosphère à l'intérieur d'une chambre de cuisson est tout sauf un calme plat.

La convection forcée, c'est lorsque le flux (d'air chaud) est mis mécaniquement en mouvement. C'est le cas dans les foyers où les gaz chauds circulent de manière plus intense à l'aide d'une turbine ou d'un gros ventilateur dans les fours dits pour cette raison à convection forcée.

Lorsque l'on parle du temps de pose, c'est lorsque ces trois formes de transmission de la chaleur doivent s'équilibrer entre elles pour les fours à chauffe directe et que la chaleur de la voûte et de la sole s'équilibre entre elles.

Au début de mon installation comme patron boulanger-pâtissier, en 1969, j'étais étonné de l'expression employée par les plus âgés de la clientèle pour apprécier la qualité de leur boulanger. Ils le formulaient en disant : « Il cuit bien ». J'ai mieux mesuré ensuite la portée de ce propos.

Il est vrai que le boulanger d'autrefois se contentait de cuire les pâtes, c'était sa seule compétence. On lui apportait la pâte et il était payé pour la cuisson.

Dans un vieux dictionnaire wallon-français de 1793 le « *cûxheje* » (la *cuisson*) était l'expression employée pour « l'action de la chaleur qui sert à cuire ou pour le prix qu'on paye au boulanger pour cuire le pain ». Comme le boucher n'était payé que pour le « *touweje* » (l'action d'*abattre* la bête) qui était, selon l'usage, « le salaire qu'on donne à un boucher pour tuer la bête⁴ ».

Cet usage est aussi une explication de ce vieux tableau du boulanger corniste, sonnant pour annoncer à ses clients que son four est prêt pour enfourner les pâtes, ou alors pour signaler que la cuisson est finie et qu'ils peuvent venir reprendre le fruit de la cuisson⁵.

On le voit sur une peinture à l'huile de 1681 du hollandais Job Adriaensz Berckheyde assez connue, (Fig. 3) *De hetebroodblazer*, soit le boulanger qui appelle pour signaler que le pain est cuit.

Les fours qui n'ont pas suffisamment de masse n'emmagasinent pas la chaleur et de ce fait ont moins d'inertie thermique pour bien cuire à cœur. (Fig 4) On

fig. 3



peut le vérifier avec les cuissons de viandes qui restent plus juteuses après leur passage en four de masse, puisqu'il ne faut pas renouveler la source de chaleur. En simplifiant beaucoup pour tenter de faire passer l'idée, on pourrait dire qu'avec les nouveaux fours on tend vers une cuisson type « lance-flamme », en s'écartant de la qualité de cuisson boulangère, avec une chaleur accumulée et contenue.

Au fil du temps, la cuisson en chaleur tombante, lentement accumulée et restituée a été remplacée par une cuisson réglée sur une certaine température, sans réfléchir à l'ambiance chaleur que l'on génère et qu'il faut renouveler trop souvent dans les fours modernes.

Pour comprendre la différence entre four maçonné et tôle-isolé avec un schéma moins caricatural il suffit de comparer la cinétique (ici, l'évolution de la température) de trois fours : massifs à chauffe directe (foyer et chambre de cuisson dans la même pièce), massifs à chauffe indirecte (foyer et chambre de cuisson séparée) et enfin, ceux dont la chauffe est dite à convection forcée pour lesquels l'enfournement se fait à l'aide de chariots, typiques des terminaux de cuisson.

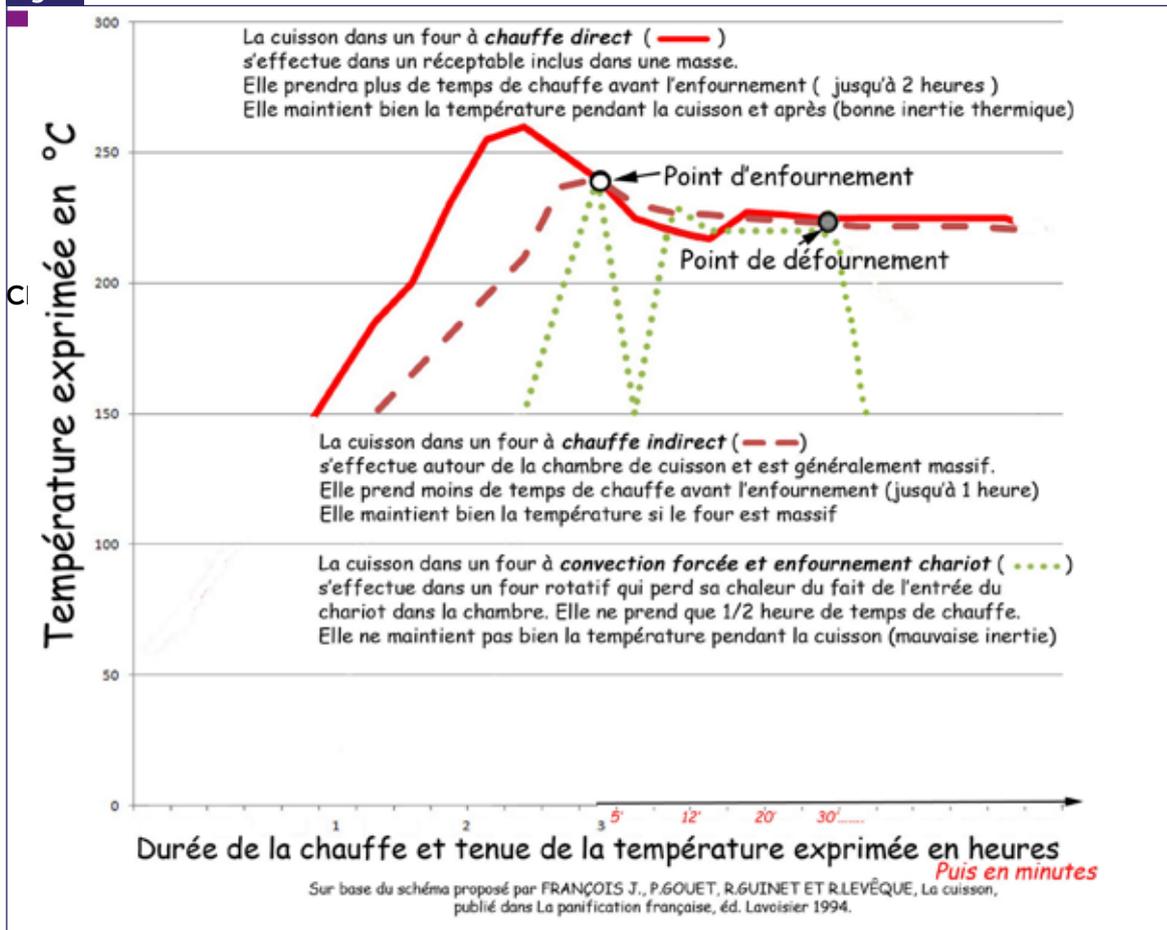
Pour la mise à température à partir d'un four froid (en quelque sorte, une notion importante du rendement calorifique), il existe un net avantage au four à convection forcée qui après une demi-heure arrive à la température de cuisson, contre une heure à une heure et

⁴ F. A. VILLERS, *Dictionnaire wallon - français à l'usage de ses enfants*, éd. Club Wallon de Malmedy, 1957, p. 36, 133.

⁵ Amélie BREGLER, Être boulanger au Moyen-Âge, mémoire de M2 soutenu en 2012 à l'université Toulouse Jean-Jaurès extrait publié dans la revue *Histoires et Images médiévales* en 2016, p.10 à 12.



fig. 4



demie en four en indirect et une heure et demie à deux heures pour le four en direct. Ce que l'on ne sait pas facilement comparer, ce sont les températures de départ de la chauffe. Puisque si le four massif ne monte pas bien en température, il ne descend pas rapidement non plus en température. Cela devient un avantage, si du moins on fait plusieurs fournées sur la journée et que les panifications sont quotidiennes. Là où il fallait deux heures pour arriver à la température de cuisson, il ne faut plus que vingt à trente minutes dans les chauffes suivantes. Un fournier (entendez : constructeur de four) dit d'un four massif, qu'il faut 45 minutes pour passer de 140 °C à 350 °C et que, pendant la nuit, la température ne tombe que de 200 °C à 140 °C⁶.

Autre point à repérer dans votre schématisation : pour les fours à convection, l'enfournement d'un chariot avec son contenu fait chuter la température, il faut donc rapidement compenser cette perte de chaleur à chaque ouverture de portes, ce qui a tendance à moins bien cuire à cœur.

Il existe deux types de four maçonné et à bois.

En France, pour beaucoup, et surtout au regard de plusieurs jugements et interprétations officiels, notamment l'arrêt de la cour de cassation du 17 janvier 1983, on induit le consommateur en erreur lorsque l'on évoque l'appellation « cuit au feu de bois » et que le foyer peut chauffer de manière continue le four. Là où la flamme n'entre pas en contact avec la pièce où l'on cuit le pain, en cuisson dite « indirecte », on ne peut se prévaloir d'une « cuisson au feu de bois⁷ ». En Belgique il existe aussi une jurisprudence à ce niveau.

Plus qu'un autre four, celui à chauffe directe au feu de bois permet à chaque boulanger de repenser la cuisson en professionnel, de revenir à la démarche de base, à une recherche de compréhension par ses sens, que l'on ne cesse d'évaluer lors des cuissons.

L'évolution dans les choix de cuisson et d'énergie

Lorsque l'on dépassera la cuisson de pâtes dans la cendre et sur les pierres plates chauffées, on arrive à créer un espace conservant la chaleur dans une

⁶ D. SICOT, *Four à bois, Choisir entre la chauffe directe et indirecte*, revue *Filière Gourmande*, n°64, oct.1999, p. 33.

⁷ D. SICOT, déjà cité 1999 ; A.-L. BERANGER, *Four à bois, opportunité marketing*, revue *Filière Gourmande*, n°63, 08-09-1999 ; *Les Nouvelles de la Boulangerie*, des 15-10- 1993 et 15-10-2002.



enceinte d'argile ou de pierre ; le four⁸. Il sera d'abord à chauffe directe et n'a guère connu d'évolution depuis l'époque romaine, l'appellation « four romain » encore attribuée de nos jours, le prouve.

Le 24 août de l'an 79, l'éruption du Vésuve à Pompéi près de Naples, par l'ensevelissement sous des sédiments volcaniques, nous permet d'attester déjà de four de ce type au premier siècle de notre ère.

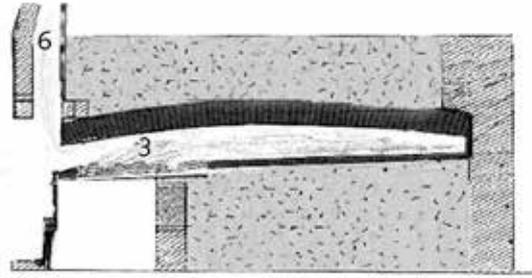
Il faut attendre les XVII^e et XVIII^e siècles pour que la panification soit de moins en moins une tâche ménagère, surtout dans les grandes agglomérations. On verra alors des fours de taille plus importante, principalement dans les hospices et chez les propriétaires terriens qui devaient nourrir les journaliers. La taille du four restera toutefois limitée à la tâche du pétrissage de pâte dépassant rarement les 100 kilos. Et plutôt que d'augmenter l'espace de cuisson, on construisait un autre four à côté, afin de bien ajuster l'apprêt de la fermentation à la montée de température de cuisson. Parmentier décrit bien la problématique vécue par les boulangers au XVIII^e siècle utilisant la chauffe en direct⁹ : « Il vaut infiniment mieux que ce soit le four qui attende après la pâte, que celle-ci après le four, parce que si on est encore à temps pour conserver et entretenir la chaleur de ce dernier, on n'a pas une ressource semblable au sujet de la pâte dont l'apprêt commencé se suspend et s'arrête difficilement ».

(Fig 5) Dans ces fours plus grands, vers le XVIII^e siècle, l'évacuation de l'air chaud et des fumées ne se fait déjà plus par l'avant avec la chauffe se pratiquant porte ouverte, où fumée et vapeur se disputent l'étroit passage. En bas, l'air entre pour nourrir le feu d'oxygène, en haut, la fumée sort. L'évolution c'est qu'au fond du four le fournier place les « ouras » (ouvertures de conduits de fumée qui rejoignent la cheminée principale) qui améliorent le tirage d'air de la flamme qu'il faut projeter du foyer, souvent disposé à l'avant du four, jusqu'à l'arrière de la chambre de cuisson. On peut de cette manière boucher l'ouverture du four pendant le temps de chauffe et éviter de polluer l'atmosphère du fournil.

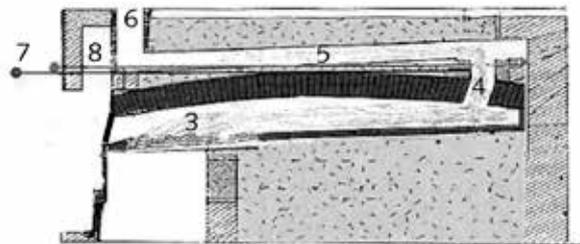
Dans les années 1890, le foyer décalé avec gueulard fait son apparition. Le « gueulard », on l'appelait autrefois « phare mobile », « phare basculant ». Ou encore on dénommait ce type de four, « à buse¹⁰ ».

L'évolution de la cvhauffe "en direct"

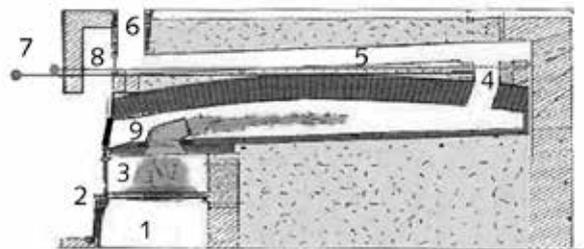
Le four "romain" avec entrée et sortie d'air par l'avant
Le bouchoir (porte) du four reste ouvert pendant la chauffe



Modification notifiée en fin du XVIII^e siècle
L'arrivée de l'oura, sortie de gaz et fumée par l'arrière.
La porte du four peut être fermée lors de la chauffe



Modification notée fin XIX^e siècle
Le foyer décalé, il n'y a que la flamme qui va dans le four



- | | |
|-----------------------|----------------------------------------|
| 1 cendrier | 6 Cheminée |
| 2 grille du foyer | 7 Clés pour fermer et ouvrir les ouras |
| 3 feu et flamme | 8 Soupape |
| 4 oura | 9 Gueulard |
| 5 Conduit de cheminée | |

Ce « gueulard » sert à diriger la flamme de gauche à droite, pour chauffer de manière égale toutes les surfaces de l'espace de cuisson. Serge me précisait qu'il existe avec le foyer décalé, un double effet « venturi », lorsque la flamme passe par le gueulard, et qu'elle se détend dans le four, puis lorsque le fluide

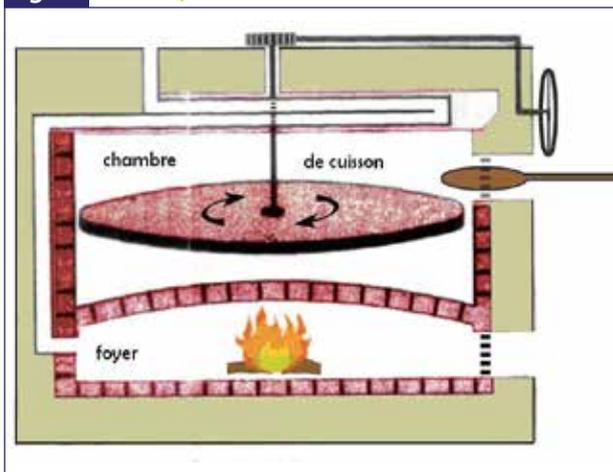
⁸ Adan MAURIZIO, *Histoire de l'alimentation végétale*, Payot, Paris, 1932, p.422-432 ; Claudia LORENZ-LADENER, sous la direction de..., avec Manfred RASCHER, Conrad H. VON SENGBUSCH, Pius KOPP du Brotmuseum d'Ulm, *Holzbacköfen im Garten, Bauanleitungen für Lehm- und Steinöfen*, trad.: *Four à bois dans le jardin, Guide de la construction du four maçonné en pierre et en argile*, Ökobuch verlag, 1998, rééd. en 2004, p.5-25. Antoine A. PARMENTIER et A.A. CADET DE VAUX, Discours prononcés à l'ouverture de l'école gratuite de boulangerie, imprimé chez Ph.D.Pierres, Paris, le 8 mai 1780, p.42.

⁹ 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. 485.

¹⁰ SCHIELD - TREHENE, qui revoit entièrement le *Nouveau Manuel Roret du boulanger* de J.FONTENELLE ET F.MALEPEYRE, tome 2 Paris en 1914, p. 139-141,146, 152 & 154.



fig. 6 RUBRIQUE



chaud doit passer par les ouras. Si les orifices (ici, le gueulard et les ouras) se rétrécissent, cela accélère le passage des flammes et gaz chaud ainsi que la combustion. Avec cette dernière méthode de chauffe, il est moins question de flamme pour chauffer la voûte et d'étalement des braises pour chauffer la sole comme c'est le cas pour les fours « romains ». La flamme doit « parcourir » la chambre de cuisson et un temps où la chaleur « se pose » par après est à calculer.

Le xix^e siècle voit l'introduction de la chauffe indirecte, surnommée « aérotherme » par Jametel et Lamare en 1834, soit à circulation d'air chaud. Les fours utilisant ce système furent d'abord en usage surtout dans le nord de la France et les pays limitrophes¹¹.

Ici, le foyer producteur des flammes et la chambre de cuisson sont séparés. (Fig 6)

On pourra chauffer le four tout en cuisant dedans, ce qui n'est pas le plus indiqué toutefois pour garder une bonne qualité de cuisson.

On remarque deux systèmes de chauffe indirecte : pour le premier, les flammes et leurs fumées vont entourer la chambre de cuisson, comme le four Rolland de la moitié du xix^e siècle, un des précurseurs des fours à sole tournante. Dans le second système, les flammes vont « lécher » des tubes en acier qui vont diffuser la chaleur dans l'espace de cuisson.

Lorsque la distribution de gaz et de fioul apparut sur le marché, certains boulangers eurent recours à des brûleurs lance-flammes qu'ils dirigeaient dans le four. Pour les fours à charbon, dans un premier temps, assez bref, c'est une caisse en fer sur roulettes avec cendrier que l'on promenait dans le four. Ce système de chauffe n'était là que pour adapter les nouveaux combustibles aux anciens fours en chauffe directe¹². Ils disparaîtront lorsque les vieux fours seront remplacés.

Ces transformations marquent le début du règne des fours à chauffe indirecte, seul type de chauffe autorisé lorsque l'on avait recours aux énergies fossiles.

Après un temps d'adaptation au niveau légal, il n'y a que les combustibles bois et gaz qui furent autorisés en chauffe directe.

Le four de boulangerie conserve un aspect extérieur massif, mais un habile système de canaux internes de circulation d'air chaud pour la récupération d'énergie va faire parfois de cette masse, un véritable gruyère.

Autre évolution, l'enfournement avec sole sortante, puis avec le tapis-enfourneur, qui va remplacer efficacement la petite porte étroite en fonte, à balancier ou à guillotine, perdant moins de chaleur à l'ouverture que les portes battantes. Dans le cas du tapis-enfourneur, cela va évincer la pelle en bois élimée, usée et si légère qu'elle en devenait la préférée en permettant d'enfourner des pains à l'apprêt plus prononcé.

Depuis les chocs pétroliers et dimanches sans voitures, (principalement marqués en 1973, 1979, 1990 puis 2008...), sorte d'avant-garde de la crise énergétique que nous connaissons bien actuellement, les constructeurs de fours ont cherché, comme les constructeurs automobiles, à diminuer la consommation énergétique de cet outil professionnel.

Ainsi, on a conçu des fours tûlés et fort bien isolés où la chaleur est propulsée autour des chambres de cuisson. On va jusqu'à rebrûler les gaz. Un bémol toutefois, même si l'on emploie des fours à convection forcée moins énergivore. Pour la fabrication de produit surgelé et cuit en différé dans ce type de four, ce concept de boulangeries « froides » mobilise deux fois plus de demande d'énergie que les productions de boulangeries « chaudes¹³ ». Comme quoi, ce que l'on gagne d'un côté, on le perd parfois largement de l'autre !

Ces nouveaux fours à air pulsé sont souvent à usage plus pâtisseries et rarement dédiés à la cuisson du pain. Avec ces innovations, on a réussi le pari économique, mais la qualité de cuisson a régressé. Ces fours, de plus en plus efficaces pour dorer une croûte de pain, ont plus de difficultés à cuire à cœur. On parle alors de four à semi-accumulation de chaleur¹⁴ et le côté rationnel de l'économie prend le pas sur la spécificité d'une cuisson au four où on génère une accumulation de la chaleur dans une pièce pour y cuire.

● M. Dewalque

¹¹ E. FAVRAIS, *Manuel du boulanger et de pâtisserie boulangère*, Librairie Bernard Tignol, Paris, 1904, p. 188.

¹² H. CHIRON, *Chauffe directe au mazout. 50 années de fours maçonnés : les joies et les peines*, dans la revue *Alvéole* n°47, juin-juillet 2019, p. 38 à 40.

¹³ Marianne Roumégoux, *Quand la boulangerie traque les pertes d'énergie*, publié dans la revue *Industries de céréales*, n°198 de juillet-août-septembre 2016, p. 17.

¹⁴ Manuel de Boulangerie-Pâtisserie suisse, 1949.

DES ENFANTS À GARDER ?

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

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



FONDS SOCIAL N° 201 et N° 202.01





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 Phone: 052 22 02 15 / GSM: 0467 75 83 28

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

et profitez de l'offre FEDERATION