

# Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel  
40<sup>e</sup> année  
Avril 2023

**Intervention dans  
les factures d'énergie  
des entreprises :**  
un nouveau trimestre  
désormais éligible et  
des conditions d'accès  
plus souples **p. 14**



# Softgrain

## Graines saines, pains délicieux

Les céréales sont des trésors de nutriments et de fibres qui alimentent la vie quotidienne depuis toujours. Nous avons appris à en tirer le meilleur parti, grâce aux efforts des générations de boulangers qui nous ont précédés.

Découvrez **Softgrain**, notre assortiment de graines qui sont pré-trempées dans un levain liquide.

Tous nos produits Softgrain sont :



Sans huile  
de palme



Végétaux



Sans lactose



Clean label



Softgrain  
Sprouted Oat CL



Avoine germé

Softgrain  
Sprouted Rye CL



Seigle germé

Softgrain  
Spelt CL



Épeautre

Softgrain  
Rye CL



Seigle

Softgrain  
5 CL



Mélange de seigle,  
graines de tournesol et de lin,  
froment et épeautre

Pour plus d'informations, veuillez  
contacter votre représentant Puratos  
ou vous rendre sur [www.puratos.be](http://www.puratos.be)



  
**puratos**  
Food Innovation for Good



## Mesdames, Messieurs, Chers lecteurs,

Le printemps est revenu, il s'accompagne de nombreux changements.

Les jours rallongent, le temps devient plus lumineux, le moral s'en ressent, l'énergie et la motivation reviennent au beau fixe.

Pour vous avoir rencontrés nombreux, en cette période d'assemblée générale dans toutes les organisations, les constats sont similaires.

Oui, il y a eu la COVID, oui, il y a eu la crise énergétique, oui, il y a eu l'inflation que vous avez maîtrisée avec beaucoup de résilience, et, je vous en félicite. Mais les préoccupations actuelles sont le coût des matières premières et le manque de personnel qualifié.

Pour le coût des matières premières, nous sommes dépendants, dans la majorité des cas, de la spéculation mondiale sur laquelle nous sommes impuissants. Il est intéressant de bien analyser le marché local.

En ce qui concerne la manque de personnel qualifié, votre fédération y travaille depuis de nombreuses années, en collaboration avec les institutions, les réseaux de formation afin d'améliorer la situation.

Posons-nous la question de savoir pourquoi de nombreux jeunes diplômés quittent le métier, après avoir travaillé quelques mois dans le secteur.

Avons-nous une responsabilité, devons-nous revoir, améliorer les conditions de travail, mieux les valoriser. Ce sont des questions auxquelles votre fédération travaille avec détermination, afin d'apporter une réponse constructive.

Nous sommes, également, préoccupés par la prise de position par la Commission Européenne de l'Environnement concernant les gaz fluorés, qui risque de nous causer d'autres soucis financiers. À cet effet, nous avons sollicité le soutien de nos Députés Européens.

Prenez connaissance de bien d'autres informations intéressantes de ce moniteur.

Bonne lecture.

● **A. Denoncin**  
Président



# 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



## Le printemps arrive... AB|MAURI vous gâte !

**A L'ACHAT DE 3 PRODUITS  
PARMI CEUX PRÉSENTÉS CI-CONTRE,**

- **Exsensa Pasta Bruin (Exsensa Pâte Brun) ou**
- **Exsensa Bruin (Exsensa Brun) ou**
- **Unipan Pasan,**

**NOUS VOUS OFFRONS UN  
MAGNIFIQUE  
SWEATSHIRT  
ROUGE À  
CAPUCHE\* !**

\* Offre valable  
en mars et avril,  
jusqu'à épuisement  
du stock



AB|MAURI

Tel.: 09 232 46 18  
[www.abmauri.be](http://www.abmauri.be)

# Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** 7 Rapport CA francophone du 7 mars 2023 à Bouges (résumé)
- Promotion** 8 Journée Européenne de la Glace Artisanale le 24 mars : l'Autriche à l'honneur
- Économie** 11 Votre Fédération continue son combat et est attentif aux directives européennes
- Fédération** 12 L'union des boulangers-pâtisseries-glaciers de la Province de Luxembourg porte désormais le nom de Société Royale
- Économie** 14 Intervention dans les factures d'énergie des entreprises : un nouveau trimestre désormais éligible et des conditions d'accès plus souples
- Chronique technique** 16 Qu'est devenu le marché du blé ?
- Commerce** 19 Rappel de quelques règles pour améliorer le service dans une boulangerie-pâtisserie
- Concours** 20 Trois écoles hôtelières lauréates du concours Fromages et Vins de chez nous 2023
- Solidarité** 22 La solidarité, une valeur bien utile en ces temps difficiles
- Initiative à l'honneur** 23 Le gâteau en frigolite : une décoration créative pour votre boulangerie-pâtisserie
- Une spécialité à l'honneur** 24 Les amis de la tarte noire
- Culture** 26 Votre métier représenté par l'art
- Énergie** 27 Interdiction des chaudières au mazout : quelles sont les mesures prises
- Communication fournisseur** 28 Corman lance Better Together et renforce sa collaboration avec l'industrie alimentaire
- Psychologie** 29 Quelques études sur les bienfaits psychologiques liés à la pâtisserie
- Communiqué de presse** 30 Je monte ma boîte : ils ont suivi le parcours de formation IFAPME
- Culture** 32 Quelques poèmes sur le pain
- Divers** 33 L'importance de la saisonnalité en boulangerie-pâtisserie
- Ressources humaines** 34 L'empathie, une compétence essentielle pour les patrons d'entreprises
- Marketing** 36 La qualité de vos photos, un facteur clé pour bien communiquer
- Santé** 40 Oui, les douleurs peuvent être liées à votre état émotionnel
- Nutrition** 42 Baromètre bio 2022 : le label bio européen, label le plus reconnu !
- Le saviez-vous ?** 45 Réédition du livre "Le parfait boulanger ou Traité complet sur la fabrication et le commerce du pain d'Antoine Augustin Parmentier" (1778)
- Recette** 46 Bougie pimentée par Adelina Le Meilleur Pâtissier Saison 11
- Petites annonces** 47

## Administration & gestion

Rue de la Libération, 270 • 6927 TELLIN  
Tél. : 0477/41.91.52  
Mail : info@ffrboulpat.be  
Compte : BE02 1270 7132 3240

## Publicité et petites annonces

Florence de Thier,  
florence@2thier.com, 0485/16.49.36

## Éditeur responsable

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

## Ont collaboré à la rédaction

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

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

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

# Le Moniteur

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



Le Moniteur des Boulangers, c'est de  
l'information destinée à tous les

## Boulangers-Pâtisseries-Chocolatiers

de la région francophone et de la communauté  
germanophone de Belgique.

**Informations sur le métier, informations  
économiques, fiscales, sociales, alimentaires,  
hygiène, santé, formation, événements, etc.**

**C'est le support publicitaire idéal pour  
toute entreprise qui s'adresse à ce secteur  
professionnel !**

**Informez-vous au 0485 164 936**

**Nous résumons les contenus les plus**

**importants afin de faire gagner  
à tous du temps et de l'argent.**

**La Fédération c'est aussi un site web très complet  
où les membres pourront avoir accès  
au Moniteur sous forme numérique.**

**[www.ffrboulpat.be](http://www.ffrboulpat.be)**

**et une page facebook (Fédération francophone-boulangerie-pâtisserie)  
que nous vous demandons de liker et partager**



# Rapport CA francophone du 7 mars 2023 à Bouges (résumé)

## 1 Le PV du CA du 16 novembre 2022 est approuvé

## 2 Correspondance et activités

- La crise énergétique : évolution et contacts
- Rentrée des statuts de la fédération
- A.R sur les démarches à domicile pour gaz et électricité
- Horecatel : étude de marché Horeca
- Grandes cultures et secteur PAIN
- Plateforme ALIMENTO
- Réunion avec Mme Yerna, administratrice générale IFAPME
- Broptimize
- Réunion avec UNIFA
- Journée nationale 2023 à Poperinge
- Journée nationale 2024 à Namur

## 3 Rapport de l'association Royale des Artisans Glaciers Francophones Belges

## 4 Rapport des délégués aux commissions

- Fiscal
  - Projet de modification du taux de TVA sur le pain
  - Erreur de couverture pour le forfait glacier
- Social
  - Publication des CCT au moniteur et sur le site
  - La Classification
  - La commission paritaire 118.03 et 201
- Economique
  - La formation déficitaire dans les centres
  - La méconnaissance de la réglementation sur l'affichage du prix du pain
  - L'évolution des prix : le calcul du prix de revient des produits
  - La poursuite de l'observation chiffrée du coût des énergies

## 5 Confédération

- La vente de l'immeuble, tri et évacuation des documents, du matériel

- Le siège social provisoire
- Les CA et AG en extérieur
- La campagne Céréales Européennes
- Le Fonds social et la présidence du Fonds
- L'achat de nouveaux bureaux
- Le bilan 2022 et le budget 2023

## 6 Apaq-W

- L'analyse des propositions pour la campagne 2023
- Le choix de la société de com pour 2023
- Le bilan de la campagne 2022

## 7 AFSCA

- L'interpellation de l'AFSCA sur les levains
- La poursuite de la mise à jour du Guide 026
- L'arrêté Royal « composition du pain »

## 8 Bureau et Moniteur

- L'état des cotisations
- La déclaration de patrimoine
- Le rapport financier, le bilan 2022 et le budget 2023
- La gestion du moniteur
- La recherche de bureaux à Namur

## 9 Concours

- Le trophée Wanet : sélection à Villers, finale à Libramont
- Le meilleur artisan : remise du titre et ouverture des inscriptions
- Le meilleur croissant à Saveurs et Métiers
- Skill : attente d'informations
- Les résultats de l'équipe belge au Japon

## 10 Divers

- La St Aubert à Namur

## 11 La prochaine réunion se tiendra le lundi 15 mai à Bouge

● H. Léonard



# Journée Européenne de la Glace Artisanale le 24 mars : L'Autriche à l'honneur

Le 13 mars, se tenait la conférence de presse dans les locaux de l'IFAPME à Villers le Bouillet pour une présentation de la nouvelle création glacée.

Monsieur Tavolieri, Président de L'Association Royale des Artisans Glaciers Francophones Belges, a fait le discours que voici :

Mesdames, Messieurs,  
Membres de la presse,  
Chers Collègues

Je vous remercie pour votre présence ainsi que de l'intérêt que vous portez à nos activités.

Malgré les deux années de restrictions sanitaires que nous avons connues, notre volonté de promouvoir notre beau métier n'a pas faibli.

Si en 2021 et 2022 nous n'avons pu organiser cette rencontre directe avec les médias, aujourd'hui c'est avec d'autant plus de plaisir que nous parlerons de la 11<sup>e</sup> journée Européenne de la Glace Artisanale.

Je me permets de vous rappeler que c'est en 2012, par un vote à la majorité au parlement Européen à Strasbourg, que le 24 mars a été instaurée :

« Journée Européenne de la Glace Artisanale », seul produit de bouche qui a le privilège, à l'heure actuelle, d'arborez cette reconnaissance. Nous souhaitons aux autres professions d'être reconnues de la même façon.

Défendre un artisanat de qualité en 2023, c'est tout simplement répondre au souhait d'une partie importante de la population. Chaque jour, davantage de personnes prennent conscience que la qualité de vie passe, sans aucun doute, par la qualité de nos aliments.

Matières premières de premier choix,  
Circuits courts autant que possible,  
Savoir faire des passionnés que sont les véritables artisans glaciers.  
La glace artisanale, ce produit sain et frais, qui fait la joie des petits et des grands, est apprécié dans le monde entier.  
L'impact social et économique est important.





*Dans l'union européenne, le secteur de la glace ne dispense pas moins de 300.000 emplois dans près de 50.000 petites entreprises. Entreprises non délocalisables, souvent familiales, qui font partie du tissu social.*

*Sa promotion doit orienter le secteur vers la recherche permanente de l'excellence, qui dans les métiers de bouche est le garant d'un développement orienté vers le futur sur base de l'expérience acquise à travers plusieurs générations.*

*Pour arriver à ce résultat des associations professionnelles de plusieurs pays se sont rassemblées au sein «d'ARTGLACE».*

*La « Confédération des Associations des Artisans Glaciers de la Communauté Européenne, dont nous sommes co-fondateurs. Célèbre cette année ses 35 années d'existence.*

*La première journée européenne a eu lieu le 24 mars 2013.*

*Durant cette journée, il est proposé par tous les artisans glaciers qui participent, un même goût original, qui s'ajoutera durant toute l'année à l'assortiment du glacier.*

*Ce goût est proposé à tour de rôle par les associations nationales ou par des créateurs individuels.*

*En 2016, notre pays était mis à l'honneur avec la glace « Poire Royale » qui est le reflet de notre patrimoine des saveurs. Goût imaginé et proposé par notre association.*

*En 2017 ce sont nos collègues français qui ont proposé le goût « Framboise Melba ».*

*En 2018, ce sont nos collègues Allemands qui proposèrent le goût « Black Forest » ou « Forêt Noire » inspiré d'une célèbre pâtisserie.*

*En 2019, nos collègues Italiens proposèrent le Goût « Tiramisu ».*

*En 2020, ce sont les glaciers des Pays-Bas qui ont proposé « Yaourt Fraise »*

*En 2021, les glaciers espagnols ont proposé « Mantecado »*

*En 2022, pour la 10<sup>e</sup> journée de la glace le goût « Dolce Sinfonia » a été créé, en clin d'œil à l'hymne national Européen.*

*Les années précédentes, les goûts étaient :*

*« Stracciatella Orange-Sanguine »,*

*« Fantaisie Européenne »,*

*« Chocolat d'Autriche »,*

*Ils ont régalé et continuent de régaler les amateurs.*

*En cette année 2023, ce sont nos collègues Autrichiens qui proposent la gourmandise glacée « APFELSTRUDEL » inspirée d'une célèbre pâtisserie, souvent servie dans les établissements de qualité avec une boule de glace vanille.*

*Notre proposition glacée, que nous vous proposerons à la dégustation, se compose d'une base à la fleur de lait garnie d'un marbrage de pomme et raisin parfumé à la cannelle.*

*Chaque artisan, tout en respectant le fil rouge des ingrédients principaux aura le loisir d'y ajouter sa griffe, en macérant les raisins dans du rhum par exemple.*

*Comme chaque année, notre association est fière de participer à ce projet qui a également comme objectif, le rapprochement des artisans des différentes nations.*

*Une qualité dans les glaces que nous proposons, une relation chaleureuse avec notre clientèle, sont les deux éléments principaux de notre charte d'Artisans Glaciers.*

*Merci pour votre attention*

*Et bonne dégustation.*



## PROMOTION

En 2024, dans le cadre d'ARTGLACE, ce sera au tour de notre pays de présenter le goût européen de l'année. Pour atteindre cet objectif, notre association a décidé de donner la possibilité à nos membres d'exprimer leur créativité, en proposant un concours qui a eu lieu dans les locaux du centre IFAPME de Villers-le-Bouillet, ce lundi 13 mars 2023. Quatre saveurs étaient présentées à la dégustation par quatre de nos membres, chacune avec des qualités différentes. Par ordre aléatoire, le glacier « Les Luttins » d'Anthée avec « Ké-Koffee » (Glace au café blanc, copeaux de chocolat, morceaux de spéculoos, caramel à l'Amaretto); le glacier « Tendance Glacée » avec « Merveilleux Liégeois » (Sorbet café, crème fraîche légère, copeaux de chocolat, meringue française, zeste de citron vert); le glacier « Hugo » de Richelle avec « Gaufre de Liège » (Infusion de cannelle dans une base vanillée, incorporation de gaufre de Liège, marbrage caramel beurre salé avec éclat de caramel; et le glacier « Gourmand'Ice » de Verviers avec « Spéculoos Gourmand » (Glace aux spéculoos, marbrage au caramel beurre salé, stracciatella chocolat au lait, éclats de spéculoos).

Le jury composé de Messieurs, DENONCIN (président de la Fédération Francophone des Boulangers Pâtisseries Glaciers et Chocolatiers), Eric BOSCHMAN (expert gastronome) et Henri TAVOLIERI (Président de l'association des Glaciers) ainsi que du public présent a donné son avis en complétant un bulletin d'évaluation. Le résultat de ce concours sera divulgué après le 24 mars qui est la journée européenne de la glace 2023 avec le goût « Apfelstrudel ».





# Votre Fédération continue son combat et est attentif aux directives européennes

Vous trouverez ci-dessous le courrier envoyé aux Députés Européens par l'Union des Confédérations Européennes de la boulangerie-pâtisserie.

**Objet :** Demande de soutien : pas de durcissement du règlement sur les gaz fluorés et des procédures de restriction des PFAS - décision à la fin du mois de mars 2023

Chers...

*Malgré les nombreuses critiques formulées par les associations concernées, la commission de l'environnement du Parlement européen (ENVI) a approuvé le 1er mars une proposition de modification du règlement sur les gaz à effet de serre fluorés nettement plus stricte que le projet de la Commission. Nous ne l'avons appris qu'indirectement, alors qu'en tant qu'association d'une industrie gravement touchée, nous aurions dû être impliqués de toute urgence.*

*Les projets doivent maintenant être votés par le Parlement européen à la fin du mois de mars 2023, ce qui - si le Conseil est également d'accord - entraînerait probablement l'entrée en vigueur du nouveau règlement sur les gaz fluorés au cours du troisième trimestre 2023.*

*Nous pensons que les changements prévus ne peuvent pas être mis en œuvre et craignons un impact massif sur nos opérations. Toutes nos boulangeries artisanales sont déjà à la limite après les effets massifs de la pandémie de corona et de la guerre en Ukraine et l'explosion des coûts qui en découle. Alors que nos entreprises doivent profiter des freins aux prix de l'énergie et, dans certains cas, de l'aide à la pénibilité, de nouveaux achats de systèmes de réfrigération sont la dernière chose dont notre industrie a besoin en ce moment.*

*Les modifications prévoient notamment que de nombreux systèmes de réfrigération et de climatisation ainsi que des fluides frigorigènes sont interdits à court terme et que ces systèmes ne peuvent plus être exploités. Cela revient à fermer la boulangerie.*

*En outre, la procédure de restriction des PFAS dans le cadre du règlement européen sur les produits chimiques REACH doit rendre plus difficile, voire impossible, l'utilisation future de fluides frigorigènes contenant du fluor. Une décision de la Commission européenne sur cette proposition est attendue pour 2025. Selon la proposition actuelle, l'interdiction des PFAS aurait les effets suivants :*

- Interdiction des nouveaux systèmes (systèmes de réfrigération, de climatisation et de pompes à chaleur) utilisant des gaz fluorés, avec une période transitoire de 18 mois après l'entrée en vigueur (c'est-à-dire vers la mi-2027). Les exceptions sont les applications en dessous de -50 °C, les systèmes de climatisation des voitures, la réfrigération des transports (cinq ans de plus).*
- L'utilisation de gaz fluorés pour la maintenance et l'entretien des systèmes installés avant l'entrée en vigueur est autorisée pour une période supplémentaire de douze ans (+ 18 mois de période transitoire).*

*Nous soutenons expressément les objectifs du règlement actuel sur les gaz fluorés, la poursuite de la réduction des gaz fluorés et l'utilisation de réfrigérants naturels lorsque cela est techniquement possible et judicieux en termes d'énergie, à condition que la poursuite de l'exploitation des systèmes existants soit possible. Toutefois, ce changement doit être effectué avec un sens de la mesure et ne doit pas imposer aux entreprises concernées de nouveaux défis financiers ou bureaucratiques au mauvais moment.*

*Nous vous demandons donc instamment de ne pas accepter les changements prévus, qui entraîneraient une charge incroyable pour les opérations, et de veiller à ce que les ajustements nécessaires soient effectués.*

*Nous vous en remercions et restons à votre disposition pour tout complément d'information.*

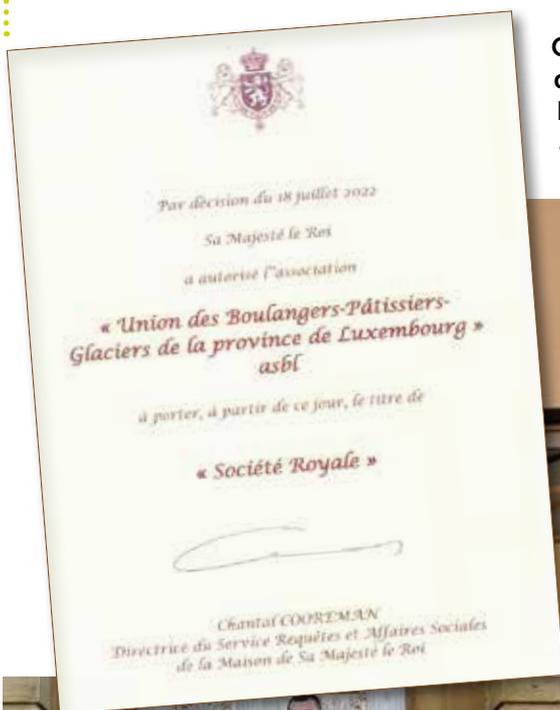
*Avec nos salutations les plus distinguées*

**MW/DS**



# L'union des boulangers-pâtisseries-glacières de la Province de Luxembourg porte désormais le nom de Société Royale

C'est lors d'une cérémonie officielle au Palais Provincial d'ARLON, que Monsieur Le Gouverneur SCHMITZ et Madame La Députée Provinciale BONNET, ont remis le Titre de « Royal » à l'Union Provinciale des boulangers-pâtisseries-glacières.



Monsieur Le Gouverneur SCHMITZ, Le Président DENONCIN, Madame La Députée BONNET



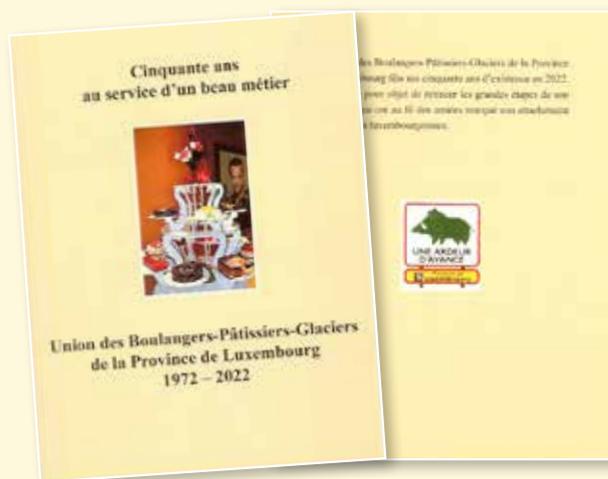
Photo souvenir sur les marches du Palais Provincial.



Les représentants de l'Union Royale

## Un livre pour raconter la belle histoire de notre union...

L'Union des boulangers-pâtisseries-glacières de la province de Luxembourg fête ses 50 ans d'existence en 2022. Le livre, dont la couverture ci-dessous, a pour objet de retracer les grandes étapes de son parcours qui ont, au fil des années, marqué son attachement aux racines luxembourgeoises.





## Interview croisée

de Mr VANDER STRAETEN, rédacteur du manuscrit et de Mme Anne-Marie TREKKER, académicienne qui a rédigé la préface.



### Madame Anne-Marie TREKKER

*Madame Trekker, pourquoi avoir accepté d'écrire la préface de ce livre ?*

J'ai accepté d'écrire la préface de ce livre parce que le sujet m'intéressait, non pas en tant que professionnelle de la boulangerie, mais bien en tant que sociologue, animatrice en écriture et éditrice d'ouvrages ayant trait à l'histoire de vie collective, au sein de notre Association Traces de vie.

La manière de se nourrir et de nourrir la famille et les amis autour de soi relève en effet de la vie sociale et collective de toutes les sociétés humaines depuis la préhistoire. Très vite, le pain est devenu une denrée centrale non seulement pour la survie mais aussi pour la convivialité et l'art de vivre. Aujourd'hui les boulangeries sont souvent les derniers lieux où des personnes isolées et plus âgées peuvent se rencontrer dans un village ou un quartier de la ville, échanger des nouvelles et avoir un contact avec d'autres personnes, dont leurs voisins.

Je m'y suis aussi intéressée dans la perspective de l'édition de mon dernier ouvrage « La vie secrète de nos objets » (éd. Kiwi, Paris, 2022). Or le pain est relié à de nombreux objets bien spécifiques, que l'on pense au pétrin, au four à pain, au tranchoir... Mais aussi, il s'accompagne d'un certain nombre de rituels sacrés ou profanes qui tournent autour de son partage symbolique.

J'ai ainsi souhaité dans ma préface à ce livre remettre en mémoire, dans une époque contemporaine qui l'oublie parfois un peu vite, combien les artisans-boulangers représentent un art de faire et un savoir précieux lié à une habileté manuelle qui se perd à l'ère des technologies sophistiquées. Il me paraît important dès lors de préserver cette profession et de reconnaître à leur juste valeur les artisans qui s'y consacrent.

*Si vous deviez donner des arguments pour lire ce livre, que diriez-vous ?*

Ce livre est intéressant dans la mesure où il permet de prendre conscience de toutes les facettes de ce métier, savoir-faire, importance d'une nourriture essentielle et de qualité, et convivialité dans la proximité.

### Mr VANDER STRAETEN

*Quand avez-vous décidé d'écrire ce manuscrit ?*

J'ai entamé l'écriture du livre à la suite d'une demande de Monsieur Albert Denoncin qui était à la recherche d'un auteur pour retracer les cinquante ans d'histoire de l'Union des boulangers-pâtisseries-glacières de la province de Luxembourg. En tant que Tellinois, il connaissait notre maison d'édition Traces de vie et ses publications, dont les miennes. J'ai accepté d'en faire la rédaction.

*Pourquoi l'avoir écrit ?*

Je n'avais pas de connaissance particulière du milieu de la boulangerie mais le défi ne manquait pas d'intérêt. Les informations apportées par Monsieur Denoncin me permettaient de travailler sur de bonnes sources et nous avons eu de nombreux échanges par mail qui ont aidé à compléter.

*Quelle est votre profession ?*

Je suis retraité depuis 2006, après avoir été directeur commercial dans une grosse entreprise publique, Bruxelles-Propreté. Depuis lors, au sein de notre association Traces de vie, outre mes fonctions de trésorier de l'ASBL, je publie régulièrement des ouvrages de récits de vie à caractère collectif. La liste de mes publications peut être consultée sur le site du Service du Livre Luxembourgeois, sous la rubrique « auteurs ».

*Pouvez-vous expliquer quels sont les grands points abordés dans votre livre ?*

J'ai parcouru les cinquante ans de l'Union à travers ses personnages clés comme Jean-Marie Wanet, André Baillot ou Albert Denoncin, en mettant en avant les activités de plus en plus visibles qu'elle a mises sur pied. Le soin mis à privilégier la représentativité de l'Union à tous les niveaux de décision est le grand marqueur de son action, lui donnant un maximum de visibilité. J'ai ajouté une touche plus personnelle dans un premier chapitre consacré à l'histoire du pain à travers les siècles pour essayer de montrer à quel point le pain a joué un rôle essentiel dans l'évolution de l'Humanité.

*Comment peut-on se le procurer ?*

Pour se procurer l'ouvrage il faudra s'adresser à Monsieur Denoncin, le livre n'ayant pas pour objectif d'être mis en librairie.

# Intervention dans les factures d'énergie des entreprises : un nouveau trimestre désormais éligible et des conditions d'accès plus souples

Willy BORSUS, Vice-Président de la Wallonie, Ministre de l'Économie, du Commerce extérieur, 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 continue d'être à l'écoute des entrepreneurs et a décidé de prolonger les aides et d'assouplir, aussi, les conditions d'éligibilité.



Suite à l'augmentation des coûts de l'énergie, le Ministre de l'Économie Willy BORSUS a mobilisé fin 2022 une enveloppe de **175 millions €** (pour deux trimestres) en vue de mettre en place des aides directes à destination des entreprises les plus impactées par la crise.

La première partie du dispositif s'est clôturée ce lundi 20 mars.

Comme annoncé par le Ministre, **un 2<sup>e</sup> trimestre est également éligible aux aides.**

Pour rappel, voici les 3 catégories d'entreprises aidées :

1. Entreprises non intensives énergétiquement (au sens du cadre temporaire)
2. Entreprises intensives énergétiquement (= lorsque l'achat de produits énergétiques atteint au moins 3% de la valeur de la production)
3. 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)

Les chiffres montrent que les entreprises ont été le plus durement impactées par l'augmentation des prix de l'énergie lors du 3<sup>e</sup> trimestre de l'année passée. Pour répondre à ce constat ainsi qu'aux retours du terrain, **l'aide portera sur le 3<sup>e</sup> trimestre 2022 (en comparaison avec le 3<sup>e</sup> trimestre 2021).**



Trois changements sont apportés au mécanisme :

1. L'augmentation du montant de la facture entre le trimestre de référence (T3/2021) et le T3/2022 peut désormais se limiter à 100 % (catégorie 1) ou 150 % (catégories 2 et 3) contre 200 % précédemment pour toutes les catégories d'entreprises.
2. L'intensité de l'aide passe de 25 % à 30 % pour les entreprises qui appartiennent à la catégorie 1. Celui-ci sera de 40 % pour les TPE.
3. Une *baisse* d'exploitation de minimum 40 % est désormais suffisante. Il n'est donc plus nécessaire d'avoir subi une *perte* d'exploitation pour les entreprises qui appartiennent aux catégories 2 et 3.

Comme pour le précédent mécanisme, les dossiers doivent être introduits par un expert-comptable ou un réviseur d'entreprise externe agréé par l'ITAA ou par l'IRE.

L'introduction sera rendue possible prochainement sur la plate-forme :

<https://aide-energie-entreprises.wallonie.be/fr>

Pour rappel, il existe également des dispositifs de financement pour les PME wallonnes qui souhaitent réduire leur consommation énergétique (EasyGreen, WalEnergie...)

Tous les dispositifs sont repris sur cette page :

<https://www.1890.be/article/crise-energie/>

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous une comparaison des deux dispositifs afin de voir ce qui change (en jaune) :

Catégorie	Précédent mécanisme				Nouveau mécanisme			
	Coût admissible T4/2022	Intervention T4/2022	Plafond T4/2022	Conditions T4/2022	Coût admissible T3/2022	Intervention T3/2022	Plafond T3/2022	Conditions T3/2022
<b>Catégorie 1</b> Entreprises non intensives énergétiquement au sens du cadre temporaire	Delta à partir de l'augmentation de 200%	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.	Delta à partir de l'augmentation de 100%	30% 40 % pour les TPE	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.
<b>Catégorie 2</b> Entreprises intensives énergétiquement	Delta à partir d'une augmentation de 200%	30%	4 M €	Coût admissible supérieur ou égal à 50% de la perte d'exploitation et intervention de maximum 80% de la perte d'exploitation dans la période concernée.	Delta à partir d'une augmentation de 150%	30%	4 M €	Perte d'exploitation ou baisse du résultat d'exploitation de min.40 % par rapport à la période de référence de l'année n-1
<b>Catégorie 3</b> Entreprises très intensives énergétiquement	Delta à partir d'une augmentation de 200%	35%	7,5 M €	Coût admissible supérieur ou égal à 50% de la perte d'exploitation et intervention de maximum 80% de la perte d'exploitation dans la période concernée.	Delta à partir d'une augmentation de 150%	35%	7,5 M €	Perte d'exploitation ou baisse du résultat d'exploitation de min.40 % par rapport à la période de référence de l'année n-1

# Qu'est devenu le marché du blé?

Voici un peu d'informations sur les dessous économiques des ventes de blé et de certains ingrédients de la farine.

Avec des sacs d'ingrédients pour farines trouvés à l'intérieur de moulins, on remarque qu'un des fournisseurs d'ingrédients du type, gluten et dextrose est la firme Cargill.

Ces sacs ont été vus dans une petite meunerie belge faisant partie d'un grand groupe minotier lors de l'émission « Questions à la Une » du 27-11-2013 consacrée au thème « Artisanal ou industriel, où est passé le bon pain ? ». On est ici à l'inverse de la situation circuit-court et plutôt dans un circuit long<sup>1</sup> et même clairement dans un marché « multinationalisé ».

Avec les grands groupes industriels s'est installé un marché mondial, important la matière première et exportant le produit de base (le froment) le produit transformé (farine) et ainsi quelques grandes sociétés occidentales s'installent et souhaitent monopoliser un petit maillon de la chaîne allant du grain au pain,<sup>2</sup> le commerce du blé au niveau du stockage et du transport. C'est le cas des 4 grandes sociétés dites les compagnies ABCD (soit les groupes Archer-Daniels-Midland/Bunge/Cargill/La société Louis Dreyfus) qui détiendraient à leurs quatre 80% du marché mondial<sup>3</sup>.

Cargill est même la plus grande, c'est une multinationale de l'ombre comme on l'a dépeinte. Eux, n'ont pas envie que l'on parle trop d'eux. C'est même pour éviter les publicités nécessaires aux potentiels investisseurs, qu'ils n'ont pas voulu être cotés en Bourse. C'était d'ailleurs une des plus grandes sociétés non cotées en Bourse des ÉTATS-UNIS. Cela reste ainsi une société familiale à plus de 88%, les familles Cargill et Mac Millan comptent au moins 4 milliardaires. Ils sont actifs dans l'agro-alimentaire, mais vous ne verrez pas apparaître leurs noms puisqu'ils ne fournissent que des ingrédients de produit alimentaire et notamment ce gluten et ce dextrose.



Emission #INVESTIGATION de la RTBF sur "Guerre et pain" du 01 juin 2022

Le chocolat luisant qui couvre des desserts du type gaufre ou biscuit vient parfois de chez eux, et si vous voyez apparaître de plus en plus du chocolat / caramel, ce sont peut-être eux qui l'ont conçu et produit. Le Sunny-fresh est une proposition pour les fast-foods (leurs principaux clients) à base d'œufs « stabilisés ». La crème glacée à la stévia aussi.

Leur activité commerciale a commencé par le stockage, le transport et la vente de froment.

Il y a plus de 40 ans, dans leur bureau de Minneapolis, elle recevait déjà, jusqu'à 14.000 messages par jour<sup>4</sup>. Cela leur permet de connaître l'état des récoltes du Monde entier et d'anticiper au mieux l'état du marché à la moisson et les dates de disponibilité de celles-ci. Les grosses transactions, ils peuvent les connaître dès l'affrètement d'un navire (sachant charger jusqu'à 60.000 tonnes) et savoir comment celui-ci pèsera sur les cours de la céréale même pas encore embarquée ce jour-là. Les réglementations européennes, l'évolution des marchés émergents, les solvabilités de clients, les demandes faites au F.M.I. et l'état des consommations, tout est tenu en compte. Aucun État n'a ces capacités d'analyses planétaires instantanées, mais bien ces quelques firmes dites, non sans raison, multinationales.

Aujourd'hui dans les années 2020, par un système de récoltes d'informations (Cms - système de gestion coopératives numériques) Cargill se veut fournir une banque de données (Cargill Data Platform) gorgée d'informations venant de cartographie polygonale, par

<sup>1</sup> Emma FLUPON, *Caractérisation et analyse de la diversité d'organisation des initiatives de filières longues en blés paysans, dans un contexte de changement d'échelle de l'agriculture biologique et des semences paysannes*, Mémoire de fin d'études d'ingénieur de l'Institut supérieur des sciences agronomiques, agro-alimentaires, horticoles et du paysage du CFR de Rennes, soutenu le 13-09-2018, 108 pages, principalement p.18 à 26.

<sup>2</sup> Bertrand DELPEUCH, *L'enjeu alimentaire Nord - Sud*, édition Syros Alternative, 3<sup>e</sup> édition, 1992, p.24 à 48.

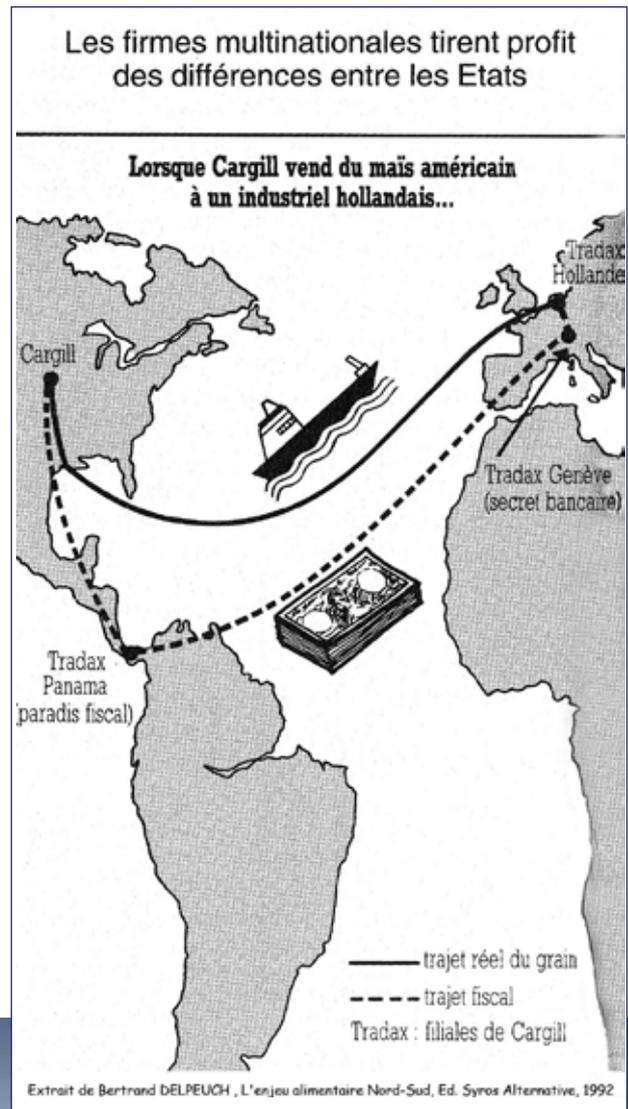
<sup>3</sup> <https://www.zonebourse.com/actualite-bourse/Matieres-premier-ABCD-Le-club-des-Big-4-qui-touche-du-ble>

<sup>4</sup> Dan MORGAN, *Merchants of grain*, 1979, traduit en français par *Les géants du grain*, édité aux éditions Fayard 1980, le chapitre 1, p. 15 à 36.

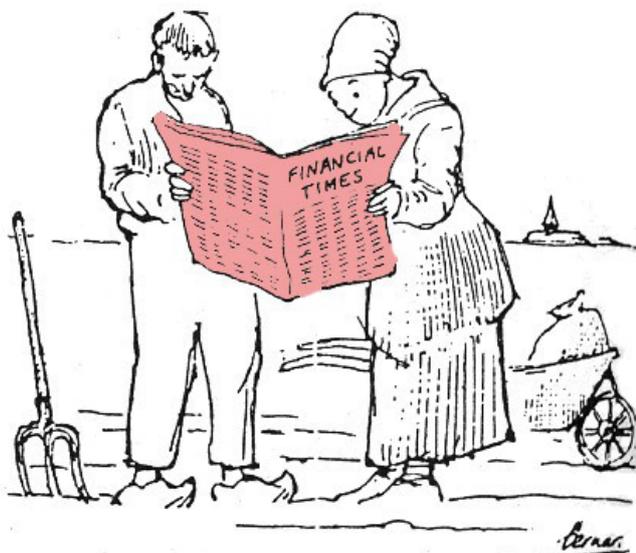


GPS ou surveillance par satellite, digitalisation des apports d'intrants à la culture et autres traitements préprogrammés, etc.. Offrant aux clients-usagers, des services de connexion aux producteurs d'intrants et des services bancaires mobiles inclus dans le module. La possibilité d'intervention en cas de crises sanitaires pourrait passer par l'efficacité de ce réseautage, disent-ils. Les informations de cette banque de données pénètrent le *Cloud* presque en temps réel et disent servir la traçabilité, la durabilité de demain. Cargill dit aussi pouvoir offrir aux producteurs et aux clients de la firme des services mis en open-source<sup>5</sup>. Mettre en réseau ses producteurs et ses clients est une recherche de plus en plus accentuée des grosses entreprises de l'agro-alimentaire, n'agissant que sur un petit maillon de la chaîne alimentaire, particulièrement rémunérateur. Ce marché du blé, cela se joue aux centimes de bénéfice, mais sur des quantités astronomiques, et avec ce que l'on appelle pudiquement de l'ingénierie fiscale. C'est-à-dire que Tradax (filiale de Cargill, qui est notre exemple choisi) peut très bien vendre du blé américain à un meunier des Pays-Bas, mais cela passera par Tradax Panama qui réalisera la plus grande marge bénéficiaire (puisque là, beaucoup moins taxé) et le paiement s'effectuera chez Tradax-Suisse, pays moins regardant sur les bénéfices effectués sur les taux de change.

Autre appellation que l'on peut traiter de pudique, Cargill a une part d'activité service, dite "gestion du risque". On peut en effet perdre de grosses sommes dans ces



<sup>5</sup> Oliver MORRISON, Cargill, « La technologie nous rapproche d'une transparence et d'une traçabilité maximale » publié sur Food Navigator sur Food Navigator, le 25-05-2020.



Extrait de la revue SOLAGRAL

« bourses du blé », mais comment ne pas voir dans cette dénomination, « gestion du risque » la spéculation financière sur cette matière première qu'est le marché du blé, joué en bourse. Surtout dans les marchés dits à terme, ou est fixé avant l'acquit de la récolte, un prix sur une quantité blé entre acheteur et vendeur. Depuis 1993, en pleine période de dérégulation des marchés agricoles, les spéculations sur les marchés à terme ont été de nouveau autorisées, puisque lors du krach de 1929, ils avaient été interdits. Suite à une loi votée par l'administration Clinton en 2000, les investisseurs financiers (Banque, Fonds de pension, etc.) vont se jeter sur ce marché où il y avait moyen de spéculer

puisque la CEE et les États-Unis avaient réduit l'écart existant entre l'offre et la demande, en restreignant les aides au secteur agricole. Dès lors, l'offre et la demande du marché du blé n'a plus rien à voir avec la réalité du marché, mais bien plus avec la rentabilité des « portefeuilles d'actions » des investisseurs-spéculateurs.<sup>6</sup>

Il faut savoir qu'il n'y a que 1% des actes de ventes de blé réalisés en bourse qui vont directement du vendeur à l'acheteur. Le reste (99%) est joué en bourse sous forme de titres et sert à cette spéculation financière. Il faut relativiser ces chiffres de 99% puisqu'on sait que les transactions se réalisent à la nanoseconde et dès lors, il se réalise beaucoup de transactions. Le blé des farines du marché a été échangé plus de 200 fois sur les divers marchés boursiers avant d'arriver au moulin. À la bourse Euronext à Paris, en 2012, environ 29.000 contrats sur le blé ont été traités. A Chicago, sur la plus ancienne bourse du blé au monde (*Chicago Board of Trade*), il s'échange 46 fois le volume de la production mondiale du blé. Dans les années 2010, en 5 ans, on a enregistré une hausse d'intervention de 2300% sur le marché du blé de la part des gros fonds d'investissements<sup>7</sup>. Voilà des informations **qui vous font prendre connaissance de votre taille au niveau économique** et vous rendent parfois tout petit, de quoi avoir envie de retourner à des considérations plus techniques et surtout au circuit court à économies plus locales, permettant à l'agriculteur de manger du pain de son blé et aux boulangers de connaître l'origine de sa farine.

Les attitudes changent comme veut l'exprimer cette caricature de l'angélus revisité.

● M. Dewalque

<sup>6</sup> Aurélie TROUVÉ, *Le business est dans le pré*, édition Fayard, 2015, p.83-93.

<sup>7</sup> Florence THINARD, *Richesse et démesure. Le grand business des plantes*, éditions plume de carotte, 2015, 240 pages.



**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  
 Envoyez-nous un e-mail à [info@wariko.be](mailto:info@wariko.be)  
**et profitez de l'offre FEDERATION**





# Rappel de quelques règles pour améliorer le service dans une boulangerie-pâtisserie



Vous êtes très nombreux à appliquer ces conseils mais un petit rappel ne fait jamais de mal à personne.

- **Focaliser sur la qualité des produits :** La qualité des ingrédients et le savoir-faire de la boulangerie-pâtisserie sont des éléments essentiels pour offrir un service de qualité supérieure. La priorité doit être accordée à la qualité des matières premières utilisées, ainsi qu'à la qualité des produits finis.
- **Développer des compétences en service client :** Les compétences en service client sont essentielles pour offrir une expérience de qualité. Le personnel doit être formé pour être aimable, attentionné, réactif et capable de conseiller les clients sur les différents produits proposés.
- **Optimiser l'expérience client :** La présentation des produits doit être soignée et les étalages doivent être organisés de manière à offrir une expérience visuelle agréable. Les clients doivent pouvoir naviguer facilement à travers la boulangerie-pâtisserie et trouver les produits qu'ils cherchent rapidement.
- **Avoir un système de commande efficace :** Les clients doivent pouvoir commander facilement et rapidement.
- **Développer une stratégie marketing :** Les stratégies marketing, telles que la publicité et les promotions, peuvent aider à attirer de nouveaux clients et à fidéliser les clients existants. Les réseaux sociaux peuvent également être utilisés pour promouvoir les produits et interagir avec la communauté locale. Mais j'en ai déjà beaucoup parlé dans le Moniteur.
- **Assurer une communication claire :** Les clients doivent être informés des produits proposés, des prix, des horaires d'ouverture, des promotions en



cours, etc. Les étiquettes et les affiches doivent être claires et facilement compréhensibles.

- **Maintenir une hygiène irréprochable :** La propreté est essentielle pour offrir un service de qualité. La boulangerie-pâtisserie doit être nettoyée régulièrement, le personnel doit porter des uniformes propres et les règles d'hygiène et de sécurité doivent être strictement respectées.
- **Suivre les tendances du marché :** Les tendances en matière de produits alimentaires évoluent constamment. La boulangerie-pâtisserie doit suivre les tendances du marché pour rester pertinente et proposer des produits innovants et attractifs pour les clients.
- **Obtenir des commentaires des clients :** Les clients doivent être invités à donner leur avis sur le service et les produits, afin d'améliorer constamment l'expérience client.

● FI de Thier

# Trois écoles hôtelières lauréates du concours Fromages et Vins de chez nous 2023

Accorder les fromages et les vins de chez nous, tel était le thème du nouveau concours organisé par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Amaq-W) le dimanche 12 mars lors du salon Horecatel des professionnels de l'HoReCA à Marche-en-Famenne.

Cinq écoles hôtelières se sont affrontées lors de ce challenge gourmand destiné à valoriser les produits de notre Région et faire connaître le savoir-faire de nos producteurs et futurs chefs !

En collaboration avec **Eric Boschman**, Maître sommelier et fromager, et **Pascal Fauville**, déjà élu Meilleur Fromager de Belgique, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Amaq-W) a organisé la 1<sup>ère</sup> édition d'un concours, **exclusivement**

**réservé aux écoles hôtelières et aux écoles ayant une section hôtellerie.**

L'objectif de ce concours était non seulement de valoriser et promouvoir les fromages et vins wallons mais aussi de faire connaître le savoir-faire des producteurs locaux et la qualité de leurs produits, et mettre en avant le savoir-faire du personnel de salle.

On peut juste regretter que le pain ne soit pas associé à ces 2 produits de chez nous...



Photos de l'article ©Horecatel23



## Cinq écoles en lice

Cinq écoles finalistes se sont retrouvées en compétition durant trois heures dans le cadre du salon B2B Horecatel au WEX à Marche-en-Famenne :

- L'Institut Emile Gryzon d'Anderlecht
- L'École d'Hôtellerie et de Tourisme de Liège
- L'École Hôtelière Provinciale de Namur
- L'Institut Ilon Saint Jacques de Namur
- Le Lycée provincial d'enseignement technique du Hainaut de Saint-Ghislain

Ces établissements ont été invités par Eric Boschman et Pascal Fauville à réaliser **deux épreuves**, la première consistant à **composer un plateau de fromages et une assiette de dégustation à partir de quinze fromages wallons**.

## Un jury les a évalués sur les critères suivants :

- Le choix des fromages
- La mise en scène des produits
- Les découpes des fromages
- L'aspect esthétique du plateau
- La méthodologie de travail



- L'hygiène
- La tenue vestimentaire
- La tenue du poste de travail
- La gestion des déchets
- La présentation orale au jury

La deuxième épreuve a quant à elle consisté en la **réalisation de deux accords vins-fromages wallons**. Le choix, l'harmonie et l'originalité des accords, la qualité du service et la présentation orale au jury ont été notés.

## Des prix alléchants

Les prix ont été décernés à l'issue de l'inauguration du salon Horecatel le dimanche 12 mars, par le Ministre wallon de l'Agriculture et de l'Economie, Willy Borsus :



### 1<sup>er</sup> prix

Le Lycée provincial d'enseignement technique du Hainaut de Saint-Ghislain

Prix : Journée découverte chez des fromagers et vignerons de Wallonie



### 2<sup>e</sup> prix et Coup de coeur du chef Mario Elias, Ambassadeur 2023 d'Horecatel :

L'École d'Hôtellerie et de Tourisme de Liège

Prix : Masterclass fromages/vins wallons à l'école par un maître fromager et un sommelier

Enfin, un « **Prix spécial du Jury** » a été décerné à L'Institut Emile Gryzon d'Anderlecht.



### 3<sup>e</sup> prix

L'Institut Ilon Saint-Jacques de Namur

Prix : Coffret d'arômes de vin



*Félicitations à toutes et tous !*

# La solidarité, une valeur bien utile en ces temps difficiles

Voici quelques exemples de démarches solidaires (au sens strict ou indirect du terme) que pourrait entreprendre une boulangerie-pâtisserie. Je sais que beaucoup d'entre vous font déjà certaines des démarches citées mais on ne sait jamais !

- Donner des invendus à une association caritative : La boulangerie-pâtisserie peut choisir de faire don des invendus à une association caritative locale, plutôt que de les jeter à la poubelle. Cela aidera à nourrir les personnes dans le besoin et à réduire le gaspillage alimentaire.
- Organiser une collecte de fonds pour une cause caritative : La boulangerie-pâtisserie peut organiser une collecte de fonds en vendant des pâtisseries spéciales et en donnant une partie des recettes à une cause caritative qui lui tient à cœur.
- Offrir des formations pour les personnes en situation de précarité : La boulangerie-pâtisserie peut proposer des formations professionnelles pour les personnes en situation de précarité, telles que les personnes sans domicile fixe ou les personnes en réinsertion professionnelle.
- Participer à des événements communautaires : La boulangerie-pâtisserie peut participer à des événements locaux pour soutenir la communauté, tels que les foires ou les marchés solidaires.
- Collaborer avec d'autres entreprises locales pour des projets solidaires : La boulangerie-pâtisserie peut collaborer avec d'autres entreprises locales pour des projets solidaires, tels que la mise en place de jardins communautaires ou la collecte de denrées alimentaires pour les personnes dans le besoin.
- Mettre en place un programme de fidélité solidaire : La boulangerie-pâtisserie peut mettre en place un programme de fidélité solidaire, en donnant une partie des achats de ses clients à une association caritative locale.
- Proposer des prix réduits pour les personnes en situation de précarité : La boulangerie-pâtisserie peut proposer des prix réduits pour les personnes en situation de précarité, comme les personnes sans domicile fixe ou les personnes en difficulté financière.
- S'approvisionner auprès de fournisseurs locaux ou équitables : La boulangerie-pâtisserie peut choisir de s'approvisionner auprès de fournisseurs locaux ou équitables pour soutenir l'économie locale et respecter des critères sociaux et environnementaux élevés.
- Proposer des desserts en faveur d'une cause spécifique : La boulangerie-pâtisserie peut proposer des desserts spéciaux en faveur d'une cause spécifique, comme la lutte contre le cancer ou la protection de l'environnement, et reverser une partie des recettes à une organisation engagée dans cette cause.
- Favoriser le recyclage des déchets : La boulangerie-pâtisserie peut mettre en place des pratiques de recyclage des déchets pour réduire son impact sur l'environnement, tels que le compostage des déchets alimentaires ou le recyclage des emballages.

Ce ne sont que quelques exemples parmi d'autres, mais ils montrent que la boulangerie-pâtisserie peut entreprendre de nombreuses démarches solidaires pour contribuer positivement à sa communauté et au monde qui l'entoure.

● FI de Thier





# Le gâteau en frigolite : une décoration créative pour votre boulangerie-pâtisserie

La décoration d'une boulangerie-pâtisserie peut faire toute la différence dans l'expérience client. Les gâteaux en frigolite, également connus sous le nom de polystyrène expansé, sont un matériau populaire pour la décoration car ils offrent de nombreux avantages par rapport à d'autres options.

Voici quelques-uns des avantages de décorer une boulangerie-pâtisserie avec des gâteaux en frigolite.



## 1. Légers et faciles à manipuler

Les gâteaux en frigolite sont incroyablement légers et faciles à manipuler, ce qui les rend idéaux pour la décoration. Les pâtisseries peuvent facilement les déplacer et les positionner à l'endroit souhaité sans trop d'effort physique. Cela signifie également que les gâteaux en frigolite peuvent être suspendus au plafond ou aux murs sans risque de dommage.

## 2. Durables et résistants

Le polystyrène expansé est un matériau durable et résistant qui peut résister à l'usure et à la déchirure. Les gâteaux en frigolite peuvent donc être utilisés pour la décoration pendant longtemps sans avoir besoin d'être remplacés fréquemment. Cela en fait un investissement rentable pour les boulangeries-pâtisseries qui

cherchent à ajouter une touche de fantaisie à leur décoration.

## 3. Polyvalents

Les gâteaux en frigolite sont disponibles dans une grande variété de tailles, de formes et de couleurs. Cela signifie qu'ils peuvent être utilisés pour créer une variété de designs et d'ambiances pour correspondre à l'esthétique de la boulangerie-pâtisserie. Les gâteaux en frigolite peuvent également être peints ou recouverts de matériaux différents pour obtenir un aspect plus réaliste ou correspondre à un thème spécifique.

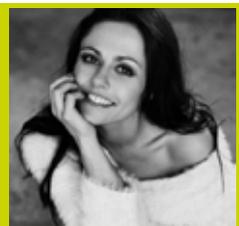
## 4. Sécurité alimentaire

Contrairement aux vrais gâteaux, les gâteaux en frigolite ne risquent pas de moisir ou d'attirer des insectes. Cela signifie qu'ils peuvent être utilisés en toute sécurité pour la décoration de la boulangerie-pâtisserie sans risque de contamination alimentaire.

## 5. Effet visuel saisissant

Les gâteaux en frigolite peuvent également être utilisés pour créer une atmosphère thématique ou saisonnière qui peut aider à attirer les clients pendant des périodes spéciales de l'année (carnaval, Noël, halloween, pâques, saisons, etc.).

**Cindy Poci est une artiste qui propose ses créations après une traversée du désert pour raisons médicales. Pleine de talent et d'enthousiasme, elle a décidé de lancer son affaire et de se consacrer à sa passion. Les photos représentent quelques-unes de ses réalisations. Vous pouvez lui demander un devis au 0493817597 ou sur l'email : cindypoci@hotmail.com**



● FI de Thier

# LES AMIS de la TARTE NOIRE



La Tarte Noire-Schwatte Vlaam... Vous connaissez? Que vous évoque-t-elle?



**Et bien à nous, les Amis de la Tarte Noire-Schwatte Vlaam, cette tarte nous parle...**

... des kermesses de village, des repas de communion, des cafés d'enterrement, des rassemblements collectifs en tous genres, dont elle était la vedette,

Elle nous parle aussi de ce bon corin de pommes douces fait maison à partir des pommes séchées à l'automne « pour ne rien perdre » de l'abondance des récoltes du verger familial,

Elle nous parle de variétés de pommes bien de chez nous aux noms qui chantent : Reinettes ; Belle-Fleur large mouche ; Balleau ; Gueule de Mouton...

Elle nous parle de secrètes épices qui font la différence et du patient travail de transformation des pommes séchées en corin puis en tartes ....

Elle nous parle aussi d'une économie locale aux pieds bien ancrés dans le terroir et de l'intérêt particulièrement actuel de remettre au goût du jour ce savoir-faire, ce patrimoine, ...

Nous, les Amis de la Tarte Noire, sommes donc un groupe d'habitants du Plateau de Herve et de la région Est du pays qui voulons raviver la mémoire de ce patrimoine culinaire et toutes les dimensions qu'il recouvre.

Nous voulons donner aux consommateurs l'envie de (re)découvrir cette tarte et la remettre à l'honneur sur les tables de fête.

L'objectif de notre groupe n'est ni commercial, ni spéculatif. Nous souhaitons réhabiliter ce produit local en servant notamment de relais entre les boulangers-pâtisseries motivés et une clientèle potentielle.

Rendre ses couleurs à la Tarte Noire - Schwatte Vlam, c'est pour nous soutenir une production locale, donner de la valeur à une histoire commune, à un savoir-faire particulier et à des produits régionaux de base.

C'est aussi gager qu'au-delà des souvenirs nostalgiques que la Tarte Noire - Schwatte Vlam inspire au plus grand nombre, son goût saura séduire les nouvelles générations intéressées d'explorer de nouveaux modes de consommation. Bref faire d'un produit traditionnel, une tarte à la mode !

Jusqu'à présent, cela est passé par :

- des rencontres avec le public (via un stand sur des marchés de producteurs locaux, via la participation à différentes animations, ....) où nous informons, nous distribuons des documents, nous récoltons les témoignages et où, nous mettons à disposition des intéressés des morceaux de tarte noire,
- des rencontres avec les boulangers,
- des plantations de variétés de pommiers qui, aujourd'hui, sont en passe de disparaître de nos paysages bocagers,
- des traces de nos initiatives dans la presse,





### Pour la Petite Histoire...

La Tarte Noire/Schwatte Vlaam est bel et bien un produit de chez nous.

Dès le 19<sup>e</sup> siècle, on la retrouvait dans la région des 3 Frontières. Ainsi en Allemagne, jusqu'à Düren, où la petite ville de Kornelimünster, située près d'Aix-la-Chapelle, est citée comme le berceau de la Tarte Noire/Schwatte Vlaam.

Aux Pays-Bas, c'est principalement dans la province du sud-Limbourg qu'on la retrouve.

En Belgique, c'est dans la zone frontalière (Allemagne/Pays-Bas) jusqu'au Pays de Herve qu'elle est présente : Eupen, La Calamine, Plombières, Aubel, Herve.

Ces différentes régions étaient réputées pour leurs arbres fruitiers. A l'époque, chaque maison possédait un petit verger. Pour conserver les fruits récoltés, nos ancêtres se transmettaient des recettes de génération en génération, développant ainsi un savoir culinaire spécifique local (sirop, cidre, jus, compote, tartes...).

C'est ainsi qu'avec des pommes douces locales, on confectionnait la fameuse Tarte Noire- Schwatte Vlaam !

Il s'agit de petites pommes douces, généralement sans nom et peu goûteuses. Cependant, certaines variétés pouvaient également convenir. Citons par exemple, les Reinettes ; la Belle- Fleur large mouche (ou Balleau en Wallonie) ; la Gueule de Mouton...

Après la récolte, les pommes étaient séchées, ce qui permettait ensuite de les utiliser en fonction des besoins et/ou événements de l'année (fêtes du village, rencontres familiales, enterrements...). Les ménagères les faisaient sécher dans des taies ou des sacs, suspendus au grenier, pendant tout l'hiver.

Les boulangers quant à eux utilisaient la chaleur du four après la cuisson du pain. Les fruits brunissaient et rapetissaient sous l'effet de la déshydratation. Les pommes séchées pouvaient ensuite se conserver dans des sacs en jute (ou en toile) de longues années (5 à 8 ans) dans un endroit frais et sec.

Quand une fête s'annonçait, on réhydratait puis cuisait les pommes en rajoutant divers ingrédients : sucre, anis, cannelle...

Le corin ainsi obtenu était alors utilisé sur un fond de tarte.

Malheureusement, les recettes traditionnelles du terroir tendent à disparaître...

En effet, à l'heure actuelle, il est parfois difficile de se procurer les ingrédients de base utilisés auparavant. D'autre part, la procédure de fabrication est complexe et demande beaucoup de temps et de travail.

C'est pourquoi, aujourd'hui, les boulangers-pâtisseries qui proposent encore une tarte noire utilisent de plus en plus souvent le corin de prunes.

(Cette fabrication ne nous rend plus la saveur d'antan !)

### Petites histoires et légendes autour de la Tarte Noire.

Dans la région d'Aix-la-Chapelle, le « Schwartz Flaam » est souvent confectionné avec des pommes douces et/ou des poires. Notamment la fameuse petite « poire de Münster », qui provient de Kornelimünster.

On l'y appelle aussi « Spießfladen » en faisant référence à une coutume locale. Lors de la kermesse, les célibataires du village se déguisaient en chevaliers et sonnaient à toutes les portes. Les habitants leur donnaient un « Spießfladen » qu'ils embrochaient (spießen) sur leur lance.

N.B. Le mot corin vient du latin « Quirinus » qui veut dire lance !

Dans les régions minières en Allemagne, on l'appelle également « Kohleflaam » en référence à la couleur du charbon. Parfois, il est appelé « Beerdigungsfladen » (tarte d'enterrement).

Dans le Limbourg, la tarte s'appelle « Zwarte Vlaai », on y ajoute souvent du corin de prunes.

Dans la région de Verviers, on parle de « Tarte aux pommes brûlées ».

A Gemmenich et dans le Limbourg (belge et néerlandais) la tarte porte le nom de « Cœft », à laquelle on ajoutait aussi parfois des carottes !

#### Plus d'infos ?

Mail : [tartesnoires@gmail.com](mailto:tartesnoires@gmail.com)

[Facebook.com/tartesnoires](https://www.facebook.com/tartesnoires).

T. : Mr Dany MOHNEN 0470 79 12 01 et

Mme Elvire SCHEEN 0498 18 40 14

# Votre métier représenté par l'art

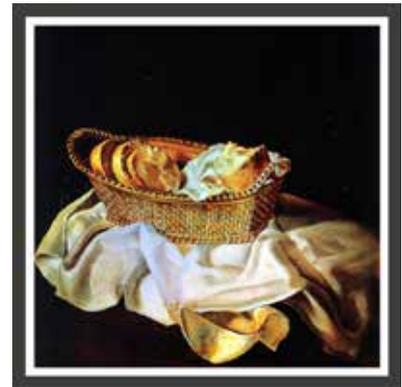
Votre métier est un art. Il méritait bien qu'on lui consacre des œuvres d'art !  
Voici quelques œuvres d'art représentant des boulangers, du pain ou des pâtisseries.



«La Boulangère» appelée parfois *Woman baking bread* » de Jean-François Millet (1854) : une peinture à l'huile représentant une boulangère portant un chapeau et un tablier, tenant une miché de pain fraîchement cuite.



Gâteaux (1881 de Gustave Caillebotte : une huile sur toile représentant des pâtisseries).



Le panier de pain (1926) de Salvador Dalí



Boulangerie de Mino (date contestée)



Le boulanger de Nelly Kahloun



28 Boulangerie de Liudmila Kondakova



Et une œuvre d'un tout autre style (car faite en glace par Charles Beer lors de l'inauguration des bureaux de la Meuse boulevard de la Sauve-nière. Pour y avoir travaillé, je trouve cela très ressemblant !

● FI de Thier



# Interdiction des chaudières au mazout : quelles sont les mesures prévues ?



**Fin 2022, le Gouvernement wallon a adopté, en première lecture, la révision de son Plan Air Climat Energie (PACE) 2030 qui prévoit notamment la fin des installations de chauffage au mazout et au charbon.**

Cette actualisation du PACE constitue la feuille de route de la Wallonie pour atteindre son objectif 2030 de réduction de -55 % d'émissions de GES par rapport à 1990. Le texte est actuellement soumis à une consultation des acteurs en vue d'une adoption définitive en mars 2023.

Parmi les mesures prévues, la Région amorce résolument une sortie complète des énergies fossiles à l'horizon 2050 en planifiant des étapes successives de remplacement des chauffages au mazout et au charbon par des alternatives, et en stoppant tout subside public aux énergies fossiles.

## Chaudières au mazout : ce qui est déjà acquis ...

Dans les bâtiments neufs, l'installation d'appareils de chauffage au mazout (et au charbon) sera interdite à partir d'octobre 2024.

## ... et ce qui est encore en discussion

Pour les bâtiments existants, en cas de remplacement d'une ancienne installation, l'interdiction interviendra au plus tard en 2027. Le calendrier reste toutefois encore à définir par le Gouvernement.

Le SPW estime qu'il y a environ 687 500 chaudières au mazout en Wallonie (environ 1 ménage sur 2). Le nombre de remplacements annuel (sur base de chiffres des installateurs) serait d'environ 27 000.

Le parc se renouvelle donc naturellement en 25 ans. Si on commence en 2025, l'entièreté du parc est remplacée d'ici 2050.

Dans certains cas, des impossibilités technico-économiques seront constatées. Celles-ci seront définies au moment de l'opérationnalisation de la mesure et actées dans un arrêté du Gouvernement.

## Quelles alternatives ?

Il existe de nombreuses possibilités d'installations alternatives au charbon et au mazout pour le chauffage et l'eau chaude sanitaire :

- Chaudière au gaz et raccordement au gaz naturel là où le réseau est disponible ;
- Pompes à chaleur de différents types, pour le chauffage, l'eau chaude sanitaire ou combinée ;
- Chaudières et poêles biomasse (pellets, bois) ;
- Chauffe-eau solaire.

## Le raccordement à un réseau de chaleur

Les technologies les plus courantes sont couvertes par les primes régionales : pompe à chaleur (ECS, chauffage ou combinée), chaudière biomasse, poêle biomasse, chauffe-eau solaire. Les montants de base des primes varient de 250 à 1000 €, avec un coefficient multiplicateur de 1 à 6 selon les revenus des ménages.

Le seul coût spécifique supplémentaire est celui de la mise hors service de la cuve. Des primes seront également prévues pour l'enlèvement des cuves.

## Stratégie de sortie du gaz fossile

Le PACE 2030 prévoit également une stratégie de sortie du gaz fossile. Outre le charbon et le mazout, il est en effet nécessaire de sortir de toutes les énergies fossiles, y compris le gaz non-renouvelable à l'horizon 2050.

Étant donné la complexité du sujet, une stratégie globale de sortie du gaz fossile, assortie d'une vision sur les usages futurs des réseaux de distribution et sur le développement des nouveaux vecteurs, sera établie en consultation avec les parties prenantes pour le 30 juin 2023.

*Wallonie.be*

# Corman lance Better Together et renforce sa collaboration avec l'industrie alimentaire



Corman, le spécialiste de beurre et produits à base de crème pour les boulangers, chocolatiers, pâtisseries, glacières et chefs cuisiniers, lance avec Better Together une nouvelle mission visant à renforcer le partenariat avec ses clients. L'objectif : apporter un soutien maximal à leur production, leur créativité et leur activité.



Travailler de manière efficace et durable est important dans tous les secteurs. Plus encore en boulangerie, un secteur qui subit une forte pression. Corman veut aller plus loin que fournir du beurre et des produits à base de crème. Avec Better Together, Corman renforce son rôle de partenaire pour ses clients en proposant des solutions et formations qui s'inscrivent dans la durée. Cette mission repose sur quatre piliers :

- **Efficiency** : Astuces et conseils pour travailler de manière plus efficace et durable
- **Training** : Enseignement et formations spécialisés
- **People** : Soutien dans la gestion de personnel et des affaires
- **Planet** : Actions qui minimisent l'empreinte écologique

'Efficiency' sera le premier pilier sur lequel Corman se concentrera. Les chefs de Corman aident les clients à travailler de façon plus optimale et plus durable. Après tout, des temps de préparation plus courts, moins de déchets et des rendements plus élevés, voilà ce que souhaitent la plupart des boulangers aujourd'hui. Corman a par exemple mis au point des recettes qui permettent de réutiliser les croissants et pains invendus dans de nouveaux produits. Un exploit possible grâce à la haute qualité des matières premières Corman utilisées dans la fabrication du produit original.



# Quelques études sur les bienfaits psychologiques liés à la pâtisserie

Vu que je mange énormément de pâtisseries, j'ai cherché des justificatifs et je me suis intéressée aux études qui me permettaient de manger sans culpabilité !

- Une étude menée en 2018 par l'Université de Londres a révélé que la pâtisserie pouvait avoir un effet positif sur l'humeur et le bien-être mental. L'étude a montré que les participants se sentaient plus détendus et heureux après avoir dégusté des pâtisseries, et que cela pouvait aider à réduire le stress et l'anxiété.
- Une étude menée en 2015 par l'Université de Gand en Belgique a révélé que la pâtisserie pouvait améliorer le sentiment de bien-être.
- Une étude menée en 2012 par l'Université de Milan et une étude menée en 2013 par l'Université de Stockholm en Suède a révélé que la pâtisserie pouvait avoir un effet thérapeutique sur les personnes atteintes de troubles chroniques. Les participants à l'étude ont signalé une amélioration de leur humeur et de leur bien-être après avoir dégusté des pâtisseries, et ont déclaré que cela avait aidé à réduire leur anxiété.
- Une étude menée en 2016 par l'Université de Limerick en Irlande a révélé que la pâtisserie pouvait aider à réduire les symptômes de dépression. Les participants à l'étude ont signalé une amélioration de leur humeur et de leur bien-être après avoir mangé des pâtisseries, et ont déclaré que cela avait aidé à réduire leur niveau de dépression.
- Une étude menée en 2014 par l'Université de Copenhague au Danemark a révélé que la pâtisserie pouvait aider à renforcer les liens sociaux.

En résumé, ces études ont montré que la pâtisserie pouvait avoir des effets positifs sur l'humeur, le bien-être mental ainsi que sur la réduction du stress et de l'anxiété chez les personnes atteintes de troubles chroniques.

Bien sûr, il faut en manger avec modération et sans culpabilité !



# Je monte ma boîte : ils ont suivi le parcours de formation IFAPME

Envisager de créer son entreprise et devenir indépendant, c'est avoir mille questions en tête. Le nouveau dispositif "Je monte ma boîte" de l'IFAPME aide les futurs créateurs et les futures créatrices d'entreprise à y voir plus clair. Les premiers participants finissent actuellement leurs parcours de formation et en ressortent outillés, avec un projet concret et, surtout, en étant confiants en leurs capacités à créer leur activité.

Découvrez leur témoignage. Vous souhaitez rencontrer l'un de nos témoins ou participer à l'un des modules de formation dans le Centre de votre région ? N'hésitez pas à nous contacter et nous nous ferons un plaisir de vous renseigner.

## "Je n'avais aucune connaissance sur la création d'entreprise"

A peine sortie de ses études, Marine a déjà envie de se lancer dans l'aventure de la vie d'indépendante. Elle souhaite ouvrir une librairie-café et ne regrette pas d'avoir entrepris son parcours de formation :

*« J'avais un projet en tête mais aucune compétence ni connaissance pour pouvoir créer ma société, c'est ce que m'a apporté la formation. L'échange avec les autres participants est aussi très enrichissant car tout le monde a un projet différent mais tout le monde a exactement les mêmes questions. »*

## Trouver des réponses et challenger son projet

Yaniss envisage de venir en aide aux particuliers et aux entreprises en créant une application digitale permettant de trouver facilement des espaces de co-working. La formation lui a permis de voir le potentiel de son projet :

*« Au départ, ce n'était qu'une idée et la formation m'a aidé à la conforter et à comprendre que c'était un bon concept. Les formateurs sont tous eux-mêmes indépendants et ont monté leur propre entreprise. On m'a également informé de toutes les aides qu'offre la Wallonie. »*

## Gagner en confiance pour se lancer

Après des années de carrière dans les ressources humaines, Grégory a décidé de faire de sa passion, son métier. Il veut développer un concept innovant de friagerie et se sent prêt à franchir le cap :



*« Au fur et à mesure, on se sent avancer et le fait de **recevoir le certificat qui atteste du suivi des modules de formation me rend très fier**. On se dit qu'on a fait encore un pas de plus vers la concrétisation de son projet. **Aujourd'hui, je me sens prêt pour faire ce plus grand pas vers la création de mon entreprise**. C'est surtout l'inconnu qui fait peur et ici, on se fait porter dans notre projet et c'est ce qui nous permet de finalement le réaliser. »*

Fanny souhaite créer son entreprise de vente d'objets de décoration d'intérieur :

*« **J'ai vu le dispositif "Je monte ma boîte" de l'IFAPME et je me suis dit que c'était la formation qu'il me fallait**. On rencontre plein d'autres porteurs de projets et au niveau des formateurs, on a vraiment des réponses très concrètes. **J'ai acquis beaucoup de confiance en moi-même et en mon projet**. Je me sens prête à commencer mon projet d'entreprise. »*

Découvrez tous les témoignages sur le site web de l'IFAPME :  
[www.ifapme.be/jemontemaboite](http://www.ifapme.be/jemontemaboite).

## 9 modules de formation répartis en 4 thématiques

**Le dispositif « Je monte ma boîte » de l'IFAPME, ce sont 9 modules de formation répartis en 4 grandes thématiques. [Chaque module est autonome](#) et propose un angle différent de la création d'entreprise.** Ils peuvent donc être suivis de manière indépendante. Pour orienter ses choix, des rendez-vous individuels avec les conseillers et conseillères IFAPME sont possibles. Cela permet d'établir un plan de formations personnalisé et ainsi acquérir les compétences dont chaque créateur et créatrice d'entreprise a besoin.

L'offre IFAPME est aussi composée d'ateliers thématiques et de conférences pour que chacun et chacune puissent bien s'informer avant de se lancer. L'ensemble de ces formations, conférences et ateliers sont totalement **gratuits**. Le projet est financé par le Plan de Relance de la Wallonie.

## Une réponse aux ambitions du public IFAPME

**Plus de 50% des apprenants IFAPME certifiés en formation pour jeunes** répondent "oui" quand on leur demande s'ils envisagent de s'installer en tant qu'indépendant ou indépendante. **Ce pourcentage grimpe à près de 60% chez les apprenants adultes diplômés en alternance.** C'est ce que révèle la dernière enquête menée par l'IFAPME sur l'insertion socio-professionnelle.

Ces données montrent une tendance positive pour les années à venir et rendent possible l'**objectif IFAPME de 30% d'apprenants et apprenantes qui créent leur entreprise après leur formation.**

Toutes les infos sur les formations à la création d'entreprise de l'IFAPME sur  
[www.ifapme.be/jemontemaboite](http://www.ifapme.be/jemontemaboite).

# Quelques poèmes sur le pain

Je m'intéresse beaucoup à la poésie et je suis tombée sur ces différents poèmes qui font référence au pain !

## Si le pain est commun lui convient bien le blé de Jean-Michel Bollet

Si les vers sont brillants et charmants l'art est là  
Et s'ils ne le sont pas l'attend l'eau de vaisselle  
Est là si le lait est bon la mozzarella  
Et s'il ne l'est pas il s'essuie sous une aisselle

Si s'échange un bonjour se sent un peu l'amour  
Et si la bouche ne s'ouvre la haine fleurit  
Si les flots sont calmes et doux ils sont l'Adour  
Et s'ils ne le sont pas le fleuve éprouvé pleure

Entre deux n'est pas mieux que le donnant-donnant  
Qui ne satisfait pas moins ou plus l'un que l'autre  
Puisqu'autant va le vent vers Levant et ponant

Si le pain est surfin sa farine est d'épeautre  
Et s'il est plus commun lui convient bien le blé  
Mais un poète aimé par l'amour est comblé.

## Cuisson du pain de Émile Verhaeren

Les servantes faisaient le pain pour les dimanches,  
Avec le meilleur lait, avec le meilleur grain,  
Le front courbé, le coude en pointe hors des manches,  
La sueur les mouillant et coulant au pétrin.

Leurs mains, leurs doigts, leur corps entier fumait de hâte,  
Leur gorge remuait dans les corsages pleins.  
Leurs deux poings monstrueux pataugeaient dans la pâte  
Et la moulaient en ronds comme la chair des seins.

Le bois brûlé se fendillait en braises rouges  
Et deux par deux, du bout d'une planche, les gouges  
Dans le ventre des fours engouffraient les pains mous.

Et les flammes, par les gueules s'ouvrant passage,  
Comme une meute énorme et chaude de chiens roux,  
Sautaient en rugissant leur mordre le visage.

## « Le Pain Quotidien » de Paul Claudel

« Avec la farine qui est la base  
de la nourriture humaine,

Avec le travail de tous les jours,  
qui est la première bénédiction,

Avec le sel de la mer, qui est le condiment universel,

Avec la chaleur du soleil et la fraîcheur de l'eau,

Nous avons fait le pain,

Nous avons fait le pain quotidien. »

## Fête du blé, fête du pain de Paul Verlaine

C'est la fête du blé, c'est la fête du pain  
Aux chers lieux d'autrefois revus après ces choses !  
Tout bruit, la nature et l'homme, dans un bain  
De lumière si blanc que les ombres sont roses.

L'or des pailles s'effondre au vol siffleur des faux  
Dont l'éclair plonge, et va luire, et se réverbère.  
La plaine, tout au loin couverte de travaux,  
Change de face à chaque instant, gaie et sévère.

Tout halète, tout n'est qu'effort et mouvement  
Sous le soleil, tranquille auteur des moissons mûres,  
Et qui travaille encore imperturbablement  
À gonfler, à sucrer là-bas les grappes sûres.

Travaille, vieux soleil, pour le pain et le vin,  
Nourris l'homme du lait de la terre, et lui donne  
L'honnête verre où rit un peu d'oubli divin.  
Moissonneurs, — vendangeurs là-bas ! —  
votre heure est bonne !

Car sur la fleur des pains et sur la fleur des vins,  
Fruit de la force humaine en tous lieux répartie,  
Dieu moissonne, et vendange, et dispose à ses fins  
La Chair et le Sang pour le calice et l'hostie !





# L'importance de la saisonnalité en boulangerie-pâtisserie



La saisonnalité joue un rôle crucial dans la boulangerie-pâtisserie, et offre de nombreux bienfaits pour les clients, les artisans boulangers et pâtisseries, ainsi que pour l'environnement.

Tout d'abord, la saisonnalité permet aux clients de découvrir une grande variété de saveurs tout au long de l'année. Les fruits et légumes frais de saison peuvent être incorporés dans les pâtisseries et les pains pour offrir des goûts authentiques et uniques. Les clients peuvent ainsi savourer des produits frais et naturels, sans avoir à se soucier de la provenance ou de la durée de conservation des ingrédients.

De plus, la saisonnalité permet aux artisans boulangers et pâtisseries de travailler avec des ingrédients de qualité supérieure, tout en soutenant les producteurs locaux. Les ingrédients de saison sont souvent plus frais et plus abondants, ce qui permet aux artisans de produire des produits de qualité supérieure à des prix abordables pour les clients.

Enfin, la saisonnalité permet de réduire l'impact environnemental de la boulangerie-pâtisserie. En choisissant des ingrédients de saison, les artisans boulangers et pâtisseries peuvent réduire les émissions de gaz à effet de serre liées au transport et à la conservation des aliments. En outre, les ingrédients de saison sont souvent cultivés localement, ce qui réduit encore davantage l'empreinte carbone de la boulangerie-pâtisserie.

Si on partage cette vision, comment répondre à un client qui vous demande une pâtisserie qui ne respecte pas le principe de saisonnalité ?

Vous pouvez expliquer gentiment au client que la pâtisserie qu'il demande n'est pas disponible pour le moment car elle utilise des ingrédients qui ne sont pas de saison, et que vous préférez travailler avec des ingrédients frais et locaux pour offrir des produits de qualité supérieure.

Ensuite, vous pouvez proposer des alternatives qui sont disponibles en ce moment et qui utilisent des ingrédients de saison. Vous pouvez suggérer des pâtisseries qui utilisent des fruits ou des légumes frais de saison pour offrir des goûts authentiques et uniques. Vous pouvez également proposer des pâtisseries qui utilisent des ingrédients qui sont disponibles toute l'année, comme le chocolat, les noix ou les épices.

Enfin, vous pouvez expliquer au client que travailler avec des ingrédients de saison est également bénéfique pour l'environnement, car cela permet de réduire l'impact environnemental de la production alimentaire.

**En conclusion, la saisonnalité est bénéfique pour tous les acteurs de la boulangerie-pâtisserie.**

**Les clients peuvent profiter de produits frais et naturels, les artisans peuvent travailler avec des ingrédients de qualité supérieure, et l'environnement en bénéficie également.**

● FI de Thier



# L'empathie, une compétence essentielle pour les patrons d'entreprises

L'empathie est la capacité à se mettre à la place des autres et de comprendre leurs émotions et leurs sentiments. Les patrons qui pratiquent l'empathie sont capables de comprendre les besoins des employés et des clients, d'anticiper les problèmes, de résoudre les conflits et de créer un environnement de travail positif.

En tant que propriétaire d'une boulangerie-pâtisserie, vous êtes en contact avec des clients et des employés chaque jour. Les clients peuvent être stressés ou pressés, les employés peuvent être fatigués ou en difficulté. Dans ces situations, il est important d'être empathique pour comprendre les besoins de chacun.

L'empathie est très importante pour la gestion des employés. Les conflits peuvent survenir entre eux, ce qui peut affecter la productivité et l'efficacité de la boulangerie-pâtisserie. Les patrons empathiques peuvent comprendre les perspectives de chaque employé et trouver des solutions pour résoudre les conflits.





Les patrons empathiques apportent de nombreux avantages à leur entreprise, y compris :

- **Meilleur service client :** Les clients se sentiront compris et appréciés lorsqu'ils sont traités avec empathie. Cela peut améliorer leur expérience et les inciter à revenir à la boulangerie-pâtisserie.
- **Meilleure communication :** Les patrons empathiques sont en mesure d'établir des relations positives avec leurs employés.
- **Augmentation de la productivité :** Les employés qui se sentent compris et soutenus par leur patron sont plus susceptibles de travailler dur et d'être productifs. Cela peut aider à améliorer l'efficacité de la boulangerie-pâtisserie.
- **Meilleure rétention des employés :** Les employés qui se sentent compris et appréciés sont plus susceptibles de rester fidèles à leur entreprise. Cela peut aider à réduire le taux de rotation du personnel et à améliorer la stabilité de l'entreprise.

### Voici quelques techniques pour pratiquer l'empathie en tant que patron de petite entreprise :

- **Écouter activement :** Lorsque vous parlez à un client ou à un employé, écoutez attentivement ce qu'ils ont à dire. Posez des questions pour mieux comprendre leurs besoins et leurs perspectives.
- **Être sensible aux émotions :** Soyez conscient des émotions des autres et essayez de les comprendre. Si un employé semble stressé ou préoccupé, offrez votre soutien et votre aide.
- **Faire preuve de compréhension :** Exprimez votre compréhension et votre empathie envers les clients et les employés. Cela peut aider à renforcer les relations et à améliorer la satisfaction des clients et des employés.

- **Traiter les employés avec respect :** Soyez respectueux envers vos employés et montrez-leur que vous appréciez leur travail. Cela peut aider à renforcer leur motivation et leur engagement envers l'entreprise.
- **Être ouvert à la diversité :** Soyez ouvert d'esprit et accueillant envers les personnes de toutes les cultures et de toutes les origines. Cela peut aider à créer un environnement de travail inclusif et diversifié.
- **Prendre en compte les besoins de chacun :** Soyez attentif aux besoins individuels de chaque client et employé. Cela peut aider à créer des solutions sur mesure et à résoudre les problèmes de manière efficace.

Il est courant de penser que l'empathie est une preuve de faiblesse ou de manque d'autorité, en particulier dans les milieux professionnels où la prise de décision rapide et la fermeté sont valorisées. Cependant, cette vision est erronée et peut même être préjudiciable à long terme pour une entreprise.

Tout d'abord, l'empathie n'est pas un signe de faiblesse, mais plutôt un signe de force et de maturité. Être empathique nécessite une certaine sensibilité émotionnelle et la capacité de se mettre à la place des autres. Cela ne signifie pas que le patron est incapable de prendre des décisions fermes ou de faire preuve d'autorité, mais plutôt qu'il est capable de comprendre les besoins et les perspectives de chaque personne et de trouver des solutions qui fonctionnent pour tous.

De plus, l'empathie peut même renforcer l'autorité du patron. Les employés sont plus susceptibles de respecter un patron qui se soucie de leur bien-être et qui est disposé à les écouter et à les aider en cas de besoin. Un patron empathique peut également créer un environnement de travail positif et productif, ce qui renforce l'autorité de l'entreprise dans son secteur d'activité.

**Petit bémol...on peut être empathique mais on n'en devient pas un assistant social pour autant !**

● FI de Thier

# La qualité de vos photos, un facteur clé pour bien communiquer

De nos jours, tout ce qui touche à l'alimentaire est de plus en plus axé sur le marketing et la publicité. Les boulangeries-pâtisseries, les restaurants, les cafés, les bars et les fabricants de produits alimentaires cherchent tous à attirer l'attention de leur public cible. Les photos alimentaires réussies sont devenues l'une des armes les plus puissantes pour susciter l'envie et attirer de nouveaux clients sur les sites web et les réseaux sociaux.

Les photos alimentaires réussies doivent avant tout donner envie aux gens de manger ce qu'ils voient. Cela peut sembler évident, mais il est essentiel que les photos soient attrayantes, qu'elles mettent en valeur les couleurs et les textures de la nourriture. Les photos doivent être prises de manière à ce que les aliments

soient mis en valeur et que les clients potentiels puissent facilement imaginer comment cela serait de les manger.

Pour réussir des photos alimentaires, il est important de prendre en compte certains facteurs. Tout d'abord, la lumière est essentielle. Les meilleures photos sont prises avec une lumière naturelle, de préférence près d'une fenêtre ou en extérieur à l'heure dorée. La lumière artificielle peut également être utilisée, mais il est important de savoir comment l'utiliser pour obtenir le meilleur résultat.

Ensuite, le cadrage est crucial. Les photos doivent être prises de manière à mettre en valeur la nourriture. Il est important de choisir un angle qui montre les aliments sous leur meilleur jour. Des angles différents peuvent être utilisés pour montrer les différentes textures et les différentes couches de nourriture.





Enfin, les accessoires sont également importants. Les assiettes, les couverts et les autres éléments doivent être choisis avec soin pour compléter la nourriture. Les accessoires peuvent ajouter de la couleur, de la texture et de l'intérêt à la photo.

En matière de boulangerie-pâtisserie, les photos alimentaires réussies peuvent être particulièrement importantes pour attirer de nouveaux clients et stimuler les ventes.

Voici quelques éléments techniques qui peuvent aider à réussir les photos alimentaires de produits de boulangerie-pâtisserie :

**La mise en scène :** pour les produits de boulangerie-pâtisserie, la mise en scène est essentielle pour mettre en valeur les textures et les couleurs de la nourriture. Les pains, les viennoiseries et les pâtisseries peuvent être disposés sur une planche en bois, une ardoise ou une table en marbre, avec des accessoires.

**La composition :** il est important de choisir un angle qui met en valeur la nourriture tout en montrant sa texture et sa forme. Les produits de boulangerie-pâtisserie ont souvent des formes intéressantes, il peut donc être judicieux de prendre des photos de différentes perspectives pour montrer les différentes couches et les textures des produits.

**La lumière :** la lumière naturelle est souvent la meilleure option pour les photos alimentaires de produits de boulangerie-pâtisserie, car elle peut aider à mettre en valeur les couleurs naturelles des aliments. Les produits peuvent être disposés près d'une fenêtre pour profiter de la lumière naturelle douce et chaude. Si la lumière naturelle n'est pas disponible, une lumière artificielle douce peut être utilisée.

**Le fond :** le choix du fond peut faire toute la différence dans la réussite d'une photo alimentaire de boulangerie-pâtisserie. Les fonds neutres, tels qu'un mur blanc ou une surface en bois clair, peuvent aider à mettre en valeur les couleurs et les textures des produits. Les fonds plus colorés peuvent également être utilisés, mais il est important de s'assurer que le produit ressort bien sur le fond.

**Les accessoires :** les accessoires peuvent ajouter de la couleur et de l'intérêt à la photo, mais il est important de ne pas en faire trop pour ne pas distraire l'attention du produit. Des accessoires tels que des fruits frais, des feuilles de menthe, des fleurs ou des tasses de café peuvent être utilisés pour ajouter de la couleur et de la texture à la photo.

### Choisissez le bon appareil et le bon objectif

En ce qui concerne le choix de l'appareil, bien évidemment un appareil de type reflex avec grand capteur sera toujours la meilleure solution. Maintenant, si vous ne pouvez faire autrement que d'utiliser votre smartphone, pas de soucis. D'autant qu'il vous permettra de vous approcher vraiment très près et de faire de beaux gros plans sur des détails de vos réalisations.

Dans tous les cas, mieux vaut éviter les plans trop larges et au grand angle qui a le problème de déformer les bords de l'image. Privilégiez un plan serré et une focale longue (à partir de 50 mm) pour bien faire ressortir votre sujet du fond.

Si vous avez accès aux réglages de votre appareil, nous vous conseillons le mode «A» ou «Av» qui permet de régler l'ouverture du diaphragme (les plus aguerris préféreront le mode manuel, mais le mode A est déjà très bien). En choisissant l'ouverture de votre diaphragme, vous aurez la main sur la profondeur de champ (= profondeur de la zone de netteté) de votre image, ce qui est très utile. Une petite profondeur de champ permet de faire ressortir le sujet en l'isolant du fond, plus flou. C'est une technique très utilisée en photographie culinaire !

De plus, il est préférable d'utiliser un trépied, cela permettra de choisir la position optimale de l'appareil photo, d'adapter le style une fois la photo verrouillée, et d'obtenir une image nette.

### Et les retouches

Vous pouvez retravailler un minimum vos photos, et ce, sans pour autant maîtriser un logiciel de retouche. Il existe de nombreux outils gratuits (également sur votre téléphone) qui vous permettront d'augmenter un peu le contraste, la luminosité, de saturer un peu les couleurs, mais sans exagérer, il faut que le produit reste naturel. Ces effets donneront un petit plus à vos photos.



### Quelques exemples



✘ Mauvais cadrage, mauvais angle, fond improbable



✘ Trop de zones sombres, cadrage pas idéal, l'accessoire (panier) n'est pas idéal





Les croissants :



Pain, baguette :



Non car produit brut, pas de mise en scène

Produit mis en valeur



Couleurs trop saturées

Photos ©pixabay.com

En somme, réussir des photos alimentaires de produits de boulangerie-pâtisserie nécessite une mise en scène soigneusement pensée, une composition bien réfléchi, une bonne utilisation de la lumière, un choix de fond approprié et des accessoires choisis avec soin.

# Oui, les douleurs peuvent être liées à votre état émotionnel

Il est maintenant largement accepté dans la communauté scientifique que les douleurs physiques peuvent être étroitement liées aux émotions. Bien que cette idée ait longtemps été considérée comme marginale, il y a eu une reconnaissance croissante de l'importance des émotions dans la perception de la douleur. Les chercheurs ont découvert que les émotions négatives, telles que le stress, l'anxiété, la tristesse et la colère, peuvent augmenter la perception de la douleur, tandis que les émotions positives, telles que le bonheur et le contentement, peuvent la réduire.



Il est donc logique que travailler sur les émotions puisse aider à atténuer la douleur, en particulier pour les douleurs chroniques qui peuvent être difficiles à traiter avec des médicaments. Bien sûr, cela ne signifie pas que les médicaments ne sont jamais nécessaires, mais plutôt que les patients peuvent bénéficier d'une approche plus holistique qui prend en compte les aspects émotionnels de la douleur. Dans certains cas, cela peut signifier travailler avec un professionnel de la santé mentale pour développer des stratégies pour gérer les émotions négatives ou améliorer le bien-être émotionnel en général.

En fin de compte, il est important de comprendre que la douleur physique et les émotions sont étroitement liées, et qu'une approche intégrée de la gestion de la douleur peut aider à améliorer la qualité de vie des patients.

Les émotions peuvent donc aggraver des douleurs existantes ou être à l'origine de certaines douleurs, c'est ce qu'on appelle la somatisation. Une émotion trop forte, si elle est refoulée, va s'exprimer par le biais du corps.

## Quelques exemples concrets

### Mal de dos

L'expression « en avoir plein le dos » n'existe pas par hasard. Les personnes souffrant de maux de dos ont une lourde charge psychique à porter au quotidien : poids des responsabilités, accumulation de la charge de travail, problèmes personnels, etc.

Des exercices de détente et de relaxation favoriseront la détente des muscles dorsaux.

### Mal à la tête

Les maux de tête sont souvent directement liés au stress. Il peut s'agir de céphalées de tension. Les céphalées de tension se traduisent par une douleur au niveau de la nuque, des tempes ou du front. Elles couvrent une large partie de la tête (effet casque).

Quelques moments de détente (méditation, petite promenade, etc) et une bonne hydratation favorisent leur guérison.

### Mal au ventre

L'estomac, est appelé « deuxième cerveau » depuis la découverte de 200 millions de neurones dans le système digestif.

Les douleurs surviennent en cas d'incapacité à « digérer » un événement. Celui-ci devient alors traumatisme et creuse le nid des maux de ventre chroniques.

Si les examens de santé ne révèlent rien d'anormal, il est donc conseillé d'entreprendre une psychothérapie pour le (se) soigner.

### Mal dans les muscles

Les muscles sont relatifs à la souplesse et à la flexibilité. En général, des douleurs musculaires révèlent qu'un effort trop intense et brutal a eu lieu. Mais elles peuvent aussi, en cas d'absence d'exercice physique, être causées par une maladie chronique ou par des émotions refoulées.

Pour apaiser les douleurs musculaires d'ordre psychique, il est conseillé d'être plus laxiste face à la vie et d'accepter de ne pas toujours pouvoir contrôler la situation.



### Mal aux dents

Les rages de dents ou les douleurs aux gencives traduisent sur le plan psychique une incapacité à prendre des décisions importantes dans sa vie et surtout à les exprimer. La zone buccale étant la zone de la parole par excellence.

### Mal aux mains

Les mains sont liées à la sphère relationnelle dans le registre psychosomatique.

Avoir mal aux mains (tensions, douleurs, rigidité) montre la difficulté d'être au monde, l'incapacité à donner, prendre ou recevoir car la volonté de contrôle et de maîtrise est plus forte.

Les poings constamment serrés, qui donnent lieu à une arthrose précoce, indiquent d'ailleurs cet état de repli sur soi sans volonté de communication extérieure.

### Mal au cou

Le cou fait le lien entre la tête et le corps, soit entre le monde des idées et celui de l'action.

Des douleurs au cou peuvent révéler une incapacité à extérioriser ses idées et à les mettre en œuvre. Les tensions et les blocages de la nuque comme les torticolis, expriment ainsi le conflit entre réalité et désirs profonds qui n'arrivent pas à cohabiter, d'où cette sensation d'empêchement, à commencer par la propre mobilité de son cou.

### Mal aux épaules

Les douleurs aux épaules peuvent signifier que quelque chose ou quelqu'un est trop lourd à porter.

Un fardeau émotionnel invisible pèse ainsi au quotidien sur les épaules.

Il est nécessaire, dans ce cas, de chercher à alléger sa vie en se recentrant sur les choses essentielles à son bien-être.

### Mal à la hanche (ou aux deux)

Avoir une douleur à l'une des deux hanches ou aux deux signifie une incapacité à aller de l'avant ainsi qu'une grande résistance au changement. Peur de perdre ses repères, peur de prendre des décisions importantes, etc., avoir mal à la hanche empêche les déplacements et la latitude des mouvements.

Il est conseillé dans ce cas de lister ses peurs et de se recentrer sur ses envies sans que cela ne soit effrayant.

### Mal au genou

Le genou est une articulation très mobile qui va de l'avant vers l'arrière, de l'arrière vers l'avant, de gauche à droite, de droite à gauche. Avoir mal au genou (à condition que la douleur ne soit pas d'origine traumatique) restreint la liberté de mouvement et traduit un certain manque de souplesse, à l'instar du roseau qui plie mais ne se rompt pas.

● **Fl de Thier**

(sources Passeport santé, émission Bel&Bien sur France 2)

# Baromètre bio 2022 : le label bio européen, label le plus reconnu !

L'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), via son Observatoire de la consommation, en partenariat avec Listen S.A, a diligenté une étude de marché relative à la consommation de produits issus de l'agriculture biologique et à la connaissance qu'en a le consommateur. Plus concrètement, l'étude a été menée sur un panel de **1.500 personnes** représentatif de la population belge, avec une marge d'erreur de 2,5%. Ces résultats permettent d'actualiser les données récoltées lors du baromètre de la consommation de produits bio de 2020.



## Les consommateurs connaissent-ils bien la réglementation européenne ?

L'étude a approfondi le sujet de la connaissance du label européen en mesurant la connaissance du panel sur les règles qui président à son attribution. Ainsi, 64% d'entre eux affirment **connaître au moins partiellement les règles liées à l'agriculture biologique**. Pour vérifier plus concrètement la connaissance de ces dernières, une liste d'éléments de réglementation correspondant ou non aux règles en vigueur a été soumise aux répondants qui devaient évaluer leur véracité.

Sur base des réponses, il apparaît que les répondants semblent majoritairement au fait de l'interdiction des produits chimiques de synthèses et des OGM; de l'utilisation strictement curative d'antibiotiques et de l'obligation de donner aux animaux une alimentation 100% bio et de les sortir dès que les conditions le permettent.

En revanche, l'impossibilité de vendre des produits estampillés bio pendant leur période de conversion est un aspect moins connu du public, ainsi que la possibilité d'utiliser du cuivre et la périodicité des contrôles de l'AFSCA.





## Une image positive de l'agriculture biologique

Par rapport au baromètre bio réalisé en 2020, les consommateurs **gardent une image positive des produits issus de l'agriculture biologique**. Ils se rejoignent notamment sur le fait que la certification bio garantit le respect d'un cahier des charges ; que les contrôles des opérateurs bio sont assurés régulièrement par un organisme indépendant ; qu'un produit bio non-UE doit respecter le même niveau d'exigence pour bénéficier du label Eurofeuille voire que l'agriculture bio favorise la biodiversité.

Néanmoins, les pourcentages de répondants considérant que le bio ne constitue pas une réponse aux enjeux environnementaux contemporains ou que la certification bio est un alibi pour augmenter le prix des produits ont augmenté par rapport à 2020. Notons toutefois qu'une majorité de répondants demeurent en désaccord avec ces deux postulats.

### ..... Caractéristiques associées aux produits **BIO** .....

Les produits bio sont des produits...

**76%**  
Obtenus sans  
**produits chimiques  
de synthèse**  
ou engrais chimique

**70%**  
Respectueux  
d'un **cahier des  
charges stricts**

**67%**  
**Frais**

**67%**  
**Sans OGM et  
produits dérivés**

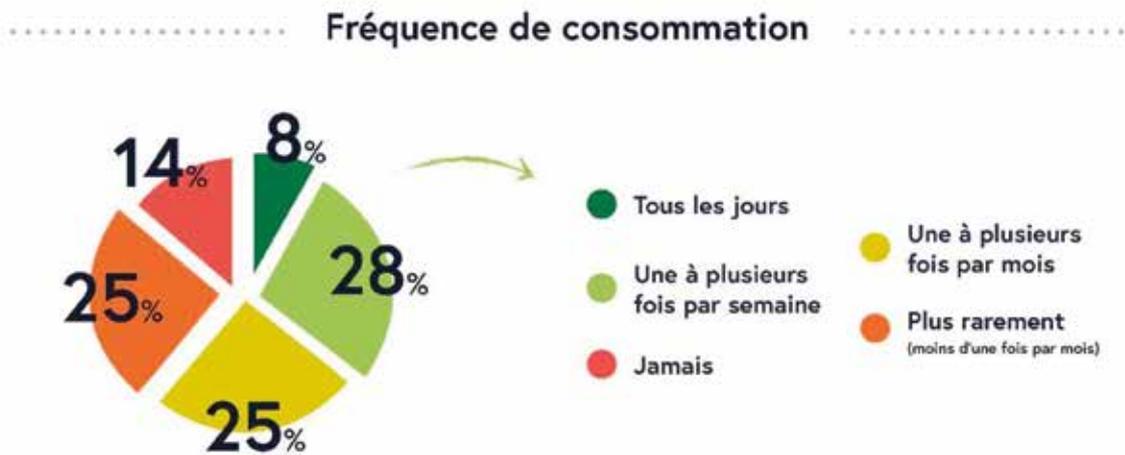
**67%**  
Qui garantissent  
**le respect du  
bien-être animal**



**Stabilité et régularité au niveau de la conso**

Toujours en regard du baromètre 2020, la **proportion de consommateurs affirmant consommer bio reste stable, mais cette consommation apparaît actuellement plus fréquente**. En effet, la proportion de non-consommateurs bio n'a que marginalement

varié. Celle de consommateurs déclarant consommer des produits bio une à plusieurs fois par mois a diminué et la part de « gros » consommateurs (affirmant consommer des produits certifiés bio au moins une à plusieurs fois par semaine) a augmenté.



Les points cités dans le présent communiqué ne représentent qu'une partie des thèmes abordés par le baromètre. Celui-ci traite, entre autres, de la consommation de produits certifiés bio, par catégories d'aliments, de considérations budgétaires, de la perception du prix des produits bio, du rôle de la Wallonie dans l'agriculture biologique et de l'identification des produits bio.

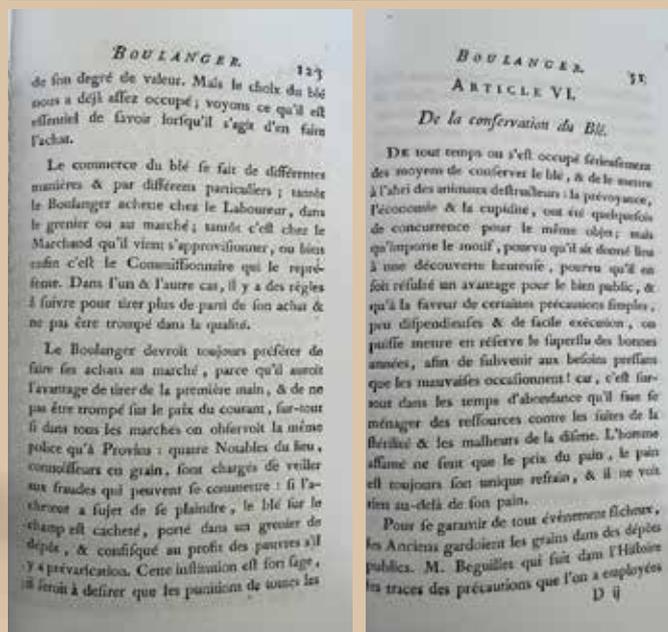
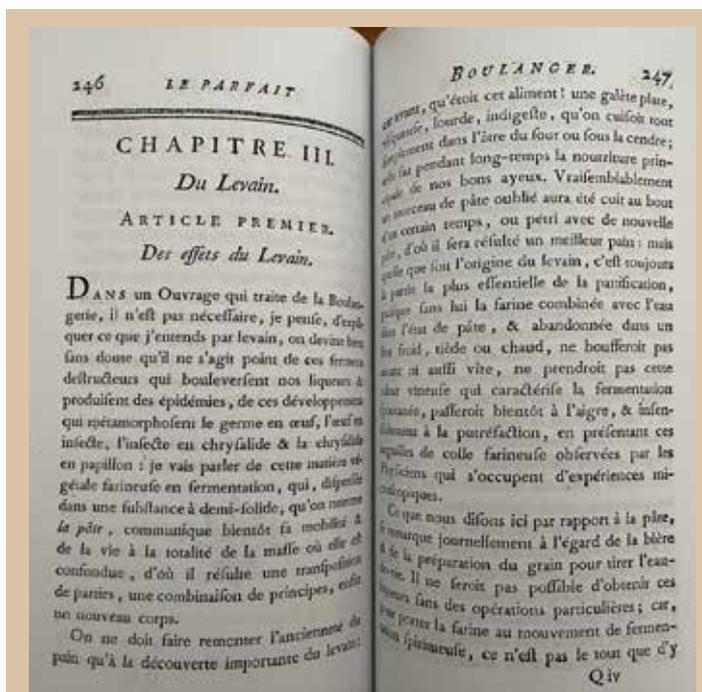
En outre, les informations relatives dans l'étude, basées sur du déclaratif, ont pu être corrélées et analysées à la lumière des données de consommation issues du panel de GfK Belgium et d'autres études sur la thématique du bio. **Ces analyses portent sur l'écart entre les prix moyens des produits bio et non-bio, ainsi que d'un état des lieux de l'attractivité du secteur et des opportunités qui s'ouvrent à lui.**

● **Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité**  
 Avenue Comte de Smet de Nayer 14 5000 Namur  
[www.apaqw.be](http://www.apaqw.be)



# Réédition du livre "Le parfait boulanger ou Traité complet sur la fabrication et le commerce du pain d'Antoine Augustin Parmentier" (1778)

Pour ceux et celles que cela intéresse, sachez que cette œuvre a été rééditée par Hachette.



● Fl de Thier

# Bougie pimentée

## par **Adelina Le Meilleur**

### *Pâtissier Saison 11*

6  
pers.**INGRÉDIENTS****LA MOUSSE**

- 430 g Crème liquide
- 10 g Menthe fraîche
- 2,85 g Gélatine en poudre
- 17 g Eau
- 95 g Chocolat blanc

**LE CONFIT**

- 275 g Purée de fraises
- 1,75 g Piment d'Espelette
- 17,5 g sucre
- 4,2 g Pectine NH
- 0,7 g Gélatine
- 4,2 g Eau

**LE BISCUIT**

- 30 g Beurre
- 1 Œuf
- 60 g sucre
- 20 g Lait
- 0,5 Citron pressé
- 70 g Farine
- 2 g Levure chimique
- 40 g Beurre
- zeste Citron
- 50 g Amande

**LE CRUMBLE**

- 75 g Farine
- 75 g Poudre d'amande
- 75 g sucre semoule
- 75 g Beurre mou
- 1 pincée(s) Fleur de sel

**L'ENROBAGE**

- 250 g Chocolat blanc
- 250 g Beurre de cacao

**PRÉPARATION :****1 Mousse menthe :**

Hydrater la gélatine dans l'eau froide. Faire chauffer 215 g de crème liquide. Ajouter les feuilles de menthe. Mixer et laisser infuser 10 min. Chinoiser. Rectifier le poids si besoin pour arriver à 215 g de crème au total. Réchauffer la crème. Ajouter la gélatine hors du feu et verser sur le chocolat blanc fondu. Verser les 215 g crème liquide froide. Mixer au mixeur plongeant. Filmer au contact et placer au frais.

**2 Confit de fraises et de piment d'Espelette :** Réhydrater la gélatine dans l'eau froide. Chauffer la purée de fraises avec le piment et ajouter le mélange sucre/pectine avant l'ébullition. Faire bouillir 2 à 3 min. Hors du feu, ajouter la gélatine et couler sur le biscuit.**3 Biscuit madeleine huile d'olive/vanille :** Faire fondre 30g de beurre. Fouetter sans blanchir l'œuf avec le sucre. Ajouter le lait et le demi citron pressé. Ajouter la farine avec la levure chimique. Mélanger délicatement au fouet. Ajouter l'huile d'olive, le beurre fondu et le zeste. Mélanger délicatement au fouet. Ajouter des amandes concassées sur le biscuit. Cuire 15min à 180°C.**4 Crumble :** Mélanger le tout. Émietter sur une plaque. Enfourner 20 min à 160°C.**5 Enrobage chocolat blanc :** Faire fondre l'ensemble et utiliser à 35°C.**6 Montage du gâteau :** Monter la ganache montée à la menthe et remplir des cylindres de tailles différentes à moitié. Enfoncer l'insert biscuit/confit de fraises. Lisser avec de la ganache et mettre au congélateur. Tremper les tubes de bougie dans l'enrobage chocolat/beurre de cacao. Placer au congélateur et floquer de glaçage velours blanc. Faire fondre du chocolat blanc. Placer dans une poche à douille et faire des coulures sur le haut de la bougie. Placer au congélateur. Faire un petit trou sur le haut de la bougie et enfoncer la flamme. Pour la flamme : découper en un fin rectangle le papier azyne et le placer sur la bougie.





FÉDÉRATION FRANCOPHONE  
DE LA

**BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE**

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

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

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

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

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

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

Votre Fédération s'emploie chaque jour à assurer la promotion de votre métier et de votre savoir-faire.

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

## Liste des présidents par province

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

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

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

Monsieur VANDERAUWERA José,  
province du HAINAUT.  
Tél. : 0496/33.05.79  
Mail : josé.vanderauwera@gmail.com  
Brabant Wallon.  
Tél. : 0477 41.91.52  
Mail : info@ffrboulpat.be

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

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