

# 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  
Mai 2023



Campagne de  
promotion 2023  
**Inscrivez-vous!**

# Revisitez votre classique

LA SEMAINE DE  
**L'ÉCLAIR**  
17-25 JUIN 2023

CINQUIÈME ÉDITION  
**5**



### Mimetic 20

- Qualité supérieure
- Goût riche et unique
- Sensation en bouche du beurre
- Fraîcheur de longue durée



### PatisFrance Pralirac Caramel au Beurre Salé

- Mélange subtil de praliné (amandes et noisettes), de flocons de caramel d'Isigny et de sel de Guérande
- Goût délicieux
- Texture croquante



### Topfil Pear Pieces 70%

- 70 % de poires avec de beaux morceaux
- Préservation du goût et de la couleur naturels du fruit
- Ne contient pas de numéros E
- Prêt à l'emploi
- Stable à la cuisson et à la congélation



## ÉCLAIR SAINT- HONORÉ\*

Participez à la  
5<sup>ème</sup> édition de  
« **La semaine  
de l'éclair** »

Contactez votre représentant  
Puratos afin de recevoir le  
matériel de communication.

\* Découvrez la recette et d'autres  
recettes d'éclairs sur [www.puratos.be](http://www.puratos.be)



## Mesdames, Messieurs, Chers amis,

La grande campagne de promotion 2023, en faveur des Maîtres boulangers-pâtisseries, organisée en partenariat avec l'APAQ-W débute en ce mois de mai par une indispensable inscription.

Permettez-moi, de vous inviter à prendre connaissance du programme et à vous inscrire très nombreux, afin de bénéficier du matériel de communication mis à votre disposition, pour valoriser votre savoir-faire ainsi que votre entreprise.

Un nouveau slogan, clair et facile à mémoriser, sera le fil conducteur de tous les messages. « **Ma boulangerie-pâtisserie, j'y tiens, je la soutiens** ».

Vous trouverez, également, toutes les informations sur notre site Web [www.ffrboulpat.be](http://www.ffrboulpat.be) avec la possibilité de vous inscrire en ligne.

Autre sujet intéressant et inspirant en matière de com. et de marketing, « Le Neuro Marketing ».

Prenez connaissance du sommaire, pour vous rendre compte de l'importance des thèmes abordés dans ce moniteur.

Bonne lecture.

Cordialement.

● **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



## 15% de réduction

sur un sac d'Unipan Crusty+ 25 kg  
ou une boîte de Panko Spray 6 x 600 ml



Offre valable du 1<sup>er</sup> mai au 30 juin.  
Ne peut pas être combinée avec d'autres actions.

# 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 de l'assemblée générale francophone du 19 avril à Chièvre
- Campagne de promotion** 8 La campagne de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtisseries
- Concours** 12 Concours du Meilleur Jeune boulanger-pâtissier francophone TROPHÉE Jean-Marie WANET
- Communication fournisseur** 14 Masterclass Dossche Mills du 24 avril 2023 à la Citadelle de Namur
- Social** 18 Quelques informations sur la situation actuelle en CP 118 et 201
- Énergie** 20 Le point sur les panneaux photovoltaïques
- Évènement** 22 Fête nationale : la 65<sup>e</sup> édition continue dans la belle Poperinge
- Économie** 24 À vos calculettes !
- Histoire** 26 L'évolution du métier de boulanger-pâtissier
- Fiscal** 28 La Wallonie se mobilise pour éviter une augmentation des taxes déchets communales
- Nutrition** 30 Le pouvoir des œufs : pourquoi les boulangers-pâtisseries ne pourraient s'en passer
- Chronique technique** 34 Fermentation panair & contamination alimentaire
- Marketing** 40 Le neuromarketing, ses avantages et ses dangers
- Hygiène** 42 Circulaire relative aux commerces de détail n'ayant pas de personnel présent, résumé
- Information** 44 Proposition de la Confédération Européenne des boulangers - pâtisseries concernant les gaz fluorés à la Commission Européenne
- Communication fournisseurs** 46 5<sup>e</sup> édition de la « semaine de l'éclair »
- 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, Fl. de Thier, J. Vanderauwera, H. Léonard, D. Cigagna, F. Lefranc,  
J. Mathias, M. Dewalque, F. Gillet.

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.



# VOTRE COUP DE MAIN FINANCIER

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

*Pas directement, mais au moyen de primes !*

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

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

VISITEZ

[socialfonds201.be/fr](http://socialfonds201.be/fr)

[socialfonds202-01.be/fr](http://socialfonds202-01.be/fr)

ET INTRODUISEZ VOTRE  
DEMANDE DE PRIME EN LIGNE

FONDS SOCIAL N° 201 et N° 202.01



# Rapport de l'assemblée générale francophone du 19 avril à Chièvre

**1** Le PV de l'AG du 08/02/2023 est approuvé

**2** Les comptes d'exploitation et le bilan au 31/12/2022

**3** L'approbation des comptes et la décharge aux administrateurs

**4** Le budget 2023

**5** Correspondance et activités

- La prolongation de la prime énergétique
- Le conseil supérieur : réforme fiscale
- Masterclass DOSSCHE MILLS
- La suppression des gaz fluorés
- L'explosivité de la farine en sac
- La révision des programmes de formation
- La demande d'examen du Céria
- Les activités d'Epicuris
- L'adaptation du code économique
- L'IFAPME et l'évolution numérique
- Bruxelles Capitale et l'accès à la profession
- La fusion de Sogepa, SRW, Sowalfin (Wallonie Entreprendre)
- Commission Européenne : libellés DLC et DLU sur étiquettes
- Vers l'Avenir : emballages réutilisables
- RTL-TVI : emploi des surgelés

**6** Rapport des glaciers et commission paritaire

**7** La Confédération :

- La recherche d'un nouveau siège social
- Le projet d'un tapis d'éclairs à Anvers
- La journée nationale de 2023 à Poperinge
- La journée nationale 2024 à Namur
- Les contacts avec UNIFA

**8** Rapports des délégués aux commissions

- Economique : l'article de rappel au Moniteur d'avril
- Fiscal
  - Le projet de réforme fiscale
  - Le projet de taxation des pensions complémentaires
- Social
  - La simplification, l'évolution des types de commerce, les Flexi-Jobs
  - La nouvelle classification, l'inflation et les salaires, la fusion des CP, le Fonds social

**9** Apaq-W : le démarrage de la campagne 2023

**10** Bureau et Moniteur

- La rentrée des cotisations
- La rédaction du moniteur
- L'avenir du moniteur

**11** Concours

- Le Trophée Wanet : présélection boulangerie à Villers et finale pâtisserie le 16 mai à Libramont
- Le Meilleur Artisan : inscriptions en cours

**12** Afsca

- La relecture du guide 026 révisé
- L'article contesté de Sud Info
- La communication au client sur les allergènes
- Les risques de contaminations croisées

**13** Divers

- La proposition de la Province de Liège : concours sur la glace
- Le rachat de Marcolini par un fonds sud-coréen

**14** La prochaine AG se tiendra le mercredi 19 avril 2023 à Verviers au Moulin du Val Dieu

● H.Léonard



En 2023,  
*les Maîtres Boulangers-Pâtisseries  
de Wallonie seront plus que jamais  
soutenus dans leurs activités*

Comme chaque année, l'Apag-W et la Fédération francophone de la Boulangerie-Pâtisserie vont dynamiser votre secteur via plusieurs actions appuyées par de solides campagnes de communication.

*Grâce à nos campagnes et au soutien  
de votre clientèle, nous espérons que cette  
année sera fructueuse !*

Pour la troisième année consécutive, vos clients pourront élire leur boulangerie-pâtisserie préférée. Fort des succès des années précédentes, cette action rassemblera à coup sûr des milliers d'amoureux d'une boulangerie-pâtisserie de qualité !

En 2022, nous avons récolté 18.000 votes, soit 21% de plus qu'en 2021 !

**Notre objectif pour 2023: 20.000 votes !**

**Cette année, soyez l'une des 100  
boulangeries-pâtisseries préférées des  
Wallonnes et des Wallons !**

Si votre établissement est élu parmi les 100 boulangeries-pâtisseries préférées, une vitrophanie l'indiquera clairement sur votre vitrine... ce qui drainera de nouveaux clients dans votre établissement.

L'élection se déroulera du 1er au 30 juin 2023 et vous recevrez tout le matériel nécessaire pour inciter vos clients à voter pour vous : des affiches, un autocollant pour votre vitrine, des flyers à distribuer, mais aussi un kit digital pour communiquer sur votre site web et vos réseaux sociaux.

De notre côté, nous communiquerons massivement dans la presse et via nos partenaires média, la radio VivaCité et le journal 7Dimanche, mais aussi sur Facebook et Instagram grâce à vos ambassadeurs, Sandrine Dans et Gérald Watelet.

Les résultats de ces élections seront validés par un huissier de Justice, et une conférence de presse clôturera cette action de printemps en mettant les 5 boulangeries-pâtisseries préférées (une par province) en vedette.

  
FÉDÉRATION FRANCOPHONE  
BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

 **Apag-W**



## Election

## Concours



Elisez vos 100  
Boulangeries-Pâtisseries  
préférées.



Gagnez un an  
de pain gratuit !



## En automne, faites plaisir à votre clientèle et augmentez vos ventes

**Comme chaque année, durant tout le mois d'octobre, pour tout achat, vous distribuerez à chaque client un code de participation au grand concours**

**“GAGNEZ UN AN DE PAIN GRATUIT”.**

*En 2022, 37.000 clients ont tenté leur chance!*

*Plus vos clients achèteront de pain, de viennoiseries ou de pâtisseries, plus ils auront de chances de gagner.*

*Un gagnant par province remportera 780 € en bons d'achat et dans chaque boulangerie participante, nous sélectionnerons un gagnant qui remportera 30 € en bons d'achat.*

Nous vous fournirons gratuitement un kit de matériel de promotion. Celui-ci vous permettra d'organiser le concours dans votre boulangerie : des affiches, un autocollant pour votre vitrine, 1.200 cartes codes de participation à distribuer à vos clients mais aussi un kit digital pour communiquer sur votre site web et vos réseaux sociaux. Vous recevrez aussi 1.000 sacs à pain pour vous aider à faire face à une demande plus importante pendant ce concours.

Pour attirer un maximum de clients dans votre établissement, nous communiquerons durant toute la durée du concours via nos partenaires média la radio VivaCité et le journal 7Dimanche mais aussi sur les sites de la RTBF, sur Facebook et Instagram.

## Une fin d'année en beauté et une belle manière de remercier vos fidèles clients

Une campagne média mettra votre profession au-devant de la scène pendant cette période clé de la fin d'année. **Saint-Nicolas, Noël** et **Nouvel An**, tous les produits que vous proposez pour les fêtes de fin d'année seront mis à l'honneur à l'antenne de notre partenaire VivaCité et sur les réseaux sociaux.



**Adrien Devyver**, une vedette du petit écran qu'on ne présente plus, animera cette fin d'année en visitant des boulangeries-pâtisseries pour mettre certaines fabrications en valeur, comme les bûches de Noël. Il réalisera de nombreuses vidéos qui feront le tour des réseaux sociaux.





## Plus que jamais, nous invitons votre clientèle à s'engager

Cette année, nous voulons renforcer le soutien de la Fédération francophone et de l'Apaq-W par celui, essentiel, de votre clientèle. Nous proposons un véritable engagement de toutes celles et tous ceux qui ne souhaitent qu'une chose : voir leur boulangerie-pâtisserie prospérer et toujours être là pour leur fournir des produits frais et de qualité, avec des spécialités locales que l'on ne trouve nulle part ailleurs.

Ce soutien se traduit par un slogan clair et facile à retenir, et qui sera au cœur de nos messages tout au long de la campagne 2023.

**MA**  
BOULANGERIE-PÂTISSERIE,  
**J'Y TIENS,**  
**JE LA SOUTIENS!**



Un savoir-faire  
inégalé!



Afin de faire passer ce message, nous vous inviterons à remercier votre fidèle clientèle. Dans le kit de matériel, vous recevrez des emballages pour biscuits ou autres délicatesses aux couleurs de « *Ma boulangerie-pâtisserie, j'y tiens, je la soutiens!* ». Avec ce matériel, nous souhaitons créer l'occasion de témoigner votre reconnaissance à vos clients qui vous soutiennent toute l'année. Dans les emballages, vous pourrez disposer les douceurs de votre choix. La distribution de ces sachets ravira les papilles et ancrera l'attachement de vos clients envers votre boulangerie-pâtisserie.

Inscrivez-vous pour participer à la campagne de promotion des

## Maîtres Boulangers-Pâtisseries de Wallonie 2023

**Pour recevoir l'ensemble du matériel et participer à nos campagnes de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtisseries vous devez:**

- Être en ordre de cotisation obligatoire auprès de l'Apaq-W
- Vous inscrire  
Votre cotisation annuelle à l'Apaq-W vous permet de participer gratuitement à cette campagne de promotion.
- Il suffit de vous inscrire - via notre site web

→ [maitre-boulangier-patisserie.be/inscription](https://maitre-boulangier-patisserie.be/inscription)



- ou en nous renvoyant le formulaire ci-joint dûment complété - les renseignements pour le renvoi sont sur le formulaire - par la poste, par fax ou par email).

En participant à ces actions qui vous sont destinées, vous êtes référencé gratuitement sur le site web [maitre-boulangier-patisserie.be](https://maitre-boulangier-patisserie.be)!

Votre équipe chargée de la communication.

Une initiative de la Fédération Francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Glacierie-Confiserie-Chocolaterie et de l'Apaq-W.

[info@maitre-boulangier-patisserie.be](mailto:info@maitre-boulangier-patisserie.be)  
[www.maitre-boulangier-patisserie.be](https://www.maitre-boulangier-patisserie.be)



FÉDÉRATION FRANCOPHONE

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE



# Concours du Meilleur Jeune boulangier-pâtissier francophone



## TROPHÉE Jean-Marie WANET

8 candidats se sont inscrits et 5 se sont présentés au concours.

Nom et prénom du candidat	Nom et prénom du patron-formateur	Nom de l'école ou du centre de formation
Thonnard Noa	Wilkin Xavier	IFAPME Villers-le-Bouillet
Duduyeva Mariyam	Rollin Julie	Centre IFAPME de Charleroi - Gilly
Barbaix Victor	Serge Alexandre	Institut Émile Gryzon
Hussen Fatma	Serge Alexandre	Institut Émile Gryzon
Mangon Laura	Mangon Frederic	Ifapme Villers-le-Bouillet

Une pré-sélection s'est déroulée le 22 mars au centre de formation de l'IFAPME de Villers le bouillet.

Le jury était composé de

- Monsieur Mortagne
- Monsieur Pradolini
- Monsieur Vanbruaene

La finale pâtisserie se déroulera le 16 mai au centre de formation de l'IFAPME de Libramont.



Quelques photos du 22 mars 2023



Mrs Pradolini, Mortagne et Vanbruaene



Mangon Laura



Barbaix Victor



Hussen Fatma



Thonnard Noa



Les produits de Duduyeva Mariyam

# Masterclass Dossche Mills du 24 avril 2023 à la Citadelle de Namur



Nous avons eu la chance d'assister à cette Masterclass où 3 Maîtres Boulangers-Pâtisseries ont dévoilé quelques recettes de pains spéciaux et pâtisseries.

Nous nous sommes retrouvés pour un délicieux buffet et avons pu goûter les pains et pâtisseries présentés. Inutile de vous dire que chaque chose était délicieuse.

L'organisation était parfaite.

Tarik El Hasnaoui et Jean-Yves Wilmot ont présenté des applications avec le levain pour le pain. Sébastien Minne nous a inspirés avec de la pâtisserie.





## Quelques mots sur ces trois maîtres boulangers et pâtisseries



### Tarik El Hasnaoui

Sa présentation :

1. La brioche
2. Epeautre 100%
3. Pains de meule
4. Réalisation du levain
5. Le savoir-faire des graines
6. Pain de seigle

La pâtisserie Sirre existe depuis plus de 85 ans et est toujours aux mains de la même famille. En 1999, Tarik El Hasnaoui intègre l'équipe et en 2005, il devient chef et responsable en boulangerie.

Sirre a toujours préservé l'aspect artisanal et authentique de ses produits. Fidèle aux valeurs et à la tradition, Tarik a pu développer différentes techniques à base de levain et de longues fermentations.

**Florence de Thier (FdT) :** Parlez-moi un peu de votre parcours.

**Tarik El Hasnaoui (T) :** J'ai suivi des études de chimie organique, j'ai obtenu mon diplôme à 23 ans, j'en ai 47 maintenant. Ensuite je ne savais pas vers quoi me diriger et comme par hasard j'ai trouvé mon domaine dans la boulangerie. J'ai été intégré dans la maison Sirre en 1999 et en 2005 j'ai été nommé chef de la partie boulangerie. Au sein de notre maison il y a quatre départements : la boulangerie, la pâtisserie, les viennoiseries et la glace. Chaque département a son équipe et sa fonctionnalité. Moi j'ai choisi la boulangerie, car c'est là où je vois l'avenir. Sans manquer de respect aux pâtisseries, j'ai préféré me diriger là où l'on crée à partir de simplement de l'eau, de la farine et du levain. Mes études en chimie organique m'ont fortement aidé à savoir ce que je faisais : je voyais déjà le résultat même avant d'avoir fait les mélanges. Est-ce que j'introduis mon levain avec l'eau chaude, est-ce que je mélange mes grains avec mon levain... Et après plusieurs essais j'arrive à des résultats qui sont merveilleux.

**FdT :** Et vous inventez encore des nouveaux pains ?

**T :** Bien sûr, la boulangerie c'est un métier ouvert qui évolue tout le temps. Par exemple, moi j'ai des

recettes et quelqu'un d'autres a ses recettes et elles sont quasiment toutes différentes mais nous sommes tous sur le même chemin.

**FdT :** Vous avez des enfants ? Ils souhaitent faire la même chose que vous ?

**T :** Oui j'ai trois enfants. Ma grande fille a 18 ans, elle veut étudier la médecine, d'ailleurs je lui souhaite du courage. Mon fils de 13 ans ne sait pas encore ce qu'il veut faire plus tard, il n'a pas encore l'âge de décider une fois il veut être pilote, une fois militaire... et j'ai une petite fille qui va avoir 4 ans en juin.

**FdT :** C'est un peu délicat envers votre patron mais vous n'aimeriez pas ouvrir votre boulangerie ?

**T :** Non, car j'ai une patronne, Odette Sirre, qui me laisse carte blanche, qui est ouverte à tout et qui ne m'a jamais dit non quand je lui proposais des choses.

**FdT :** J'ai encore une question, quel est le pain que vous vendez le plus ?

**T :** Les sandwiches sont les pains que l'on vend le plus mais on a le pain « La Parisienne » c'est la baguette à l'ancienne à base de levain, une longue fermentation qui amène la texture, les saveurs et l'authenticité du produit.



## Sébastien Minne

Sa présentation :

1. Le Rouge et Noir
2. Le « Bali »
3. La tartelette caramel et chocolat grand cru
4. L'éclair Dulcey Passion

Après des stages chez Darcis à Verviers et Dumont à Namur, Sébastien Minne apprend les ficelles du métier chez Renauld Arnould à Saint-Hubert en expérimentant les différents postes de l'atelier.

En 2006, le hasard met sur son chemin une affaire à reprendre à Naninne.

**FdT :** Quel est votre parcours ?

**S :** Mon parcours est très simple, j'ai commencé très jeune. Depuis tout petit je dis à mes parents que je veux être boulanger-pâtissier.

**FdT :** Il y en a déjà dans votre famille ?

**S :** Non pas du tout. Je suis issu d'une famille d'agriculteurs et depuis toujours j'ai dit que j'allais être boulanger-pâtissier. Quand j'ai eu 12 ans, je suis rentré en grande école, on m'a demandé ce que je voulais faire et j'ai dit boulanger-pâtissier.

**FdT :** Pourquoi cette vocation si tôt ?

**S :** J'ai toujours aimé la pâtisserie car chez nous le dimanche à 16h c'était systématique, il y avait des pâtisseries et viennoiseries.

Mes parents m'ont toujours aidé dans ce que je voulais faire. J'ai travaillé 8 ans pour le même patron comme étudiant et ensuite comme ouvrier. L'opportunité m'est venue après de reprendre une boulangerie, nous l'avons reprise en 2006.

**FdT :** Vous travaillez avec votre épouse ?

**S :** Oui je travaille avec mon épouse, maintenant nous avons deux magasins et une quinzaine d'employés dont 5 en production.

**FdT :** Vous faites à la fois la pâtisserie et la boulangerie ?

**S :** Je fais tout : pâtisserie, boulangerie, glace, viennoiserie.

**FdT :** Dites-moi, pourquoi une Master Class ? Pourquoi avoir choisi ces gâteaux ?

**S :** Alors ce sont des gâteaux qui sont beaucoup moins faciles à réaliser, moins ordinaires que ceux que l'on voit habituellement.

**FdT :** Vous avez une spécialité ?

**S :** On n'a pas vraiment de spécialité, c'est vrai qu'il y a des produits que l'on ne peut pas arrêter mais on essaye aussi de faire tourner avec des nouveautés. On continue à inventer, surtout des produits éphémères, ça j'aime beaucoup. Par exemple ce week-end-ci, c'était une viennoiserie à la cerise, ça a très bien marché mais il sera éphémère donc on fera seulement la production que l'on a.

**FdT :** Et dans les pains, avez-vous une votre spécialité ?

**S :** On n'a pas vraiment de spécialité, on essaye d'avoir une gamme plutôt large.

**FdT :** Votre boulangerie- pâtisserie porte votre nom, vous aimeriez en ouvrir d'autres ?

**S :** Non surtout pas, c'est un travail difficile et j'en ai déjà deux. A l'heure actuelle, le personnel est aussi moins facile à gérer qu'avant, donc non.

**F :** Où se trouvent vos deux boulangeries pâtisseries ?

**S :** A Naninne, elles sont à 1km l'une de l'autre, au début je pensais que ça allait être de l'autoconcurrence mais en réalité ce n'est pas du tout le cas.





## Jean-Yves Wilmot

Sa présentation :

1. Pain d'avoine
2. Boule de charbon végétale détox
3. Pain énergisant à la spiruline
4. La galette de son
5. Oméga 3
6. Croissants à la tradition française
7. Mon levain pâte

La pâtisserie Wilmot est une entreprise familiale : en 1937, Félix Rouard débute son activité de boulanger pâtissier à Mettet. En 2000, Jean-Yves Wilmot succède à son grand-père et son oncle, fort de son expérience passée dans de grandes maisons pâtisseries et différents types de boulangeries.

Ambassadeur des chocolats Barry Callebaut, sa renommée internationale le conduira un peu partout dans le monde (Brésil, Corée, Chine, ...). De ces voyages, est né un beau projet de boulangerie/pâtisserie ludique.

**FdT** : Pouvez-vous m'expliquer votre parcours ?

**JYW** : Je suis la troisième génération de boulangers pâtisseries, je tiens la maison mère depuis 2000. Ce qui est très intéressant dans mon cas c'est d'avoir l'expertise du passé, de voir l'évolution de notre métier. En mûrissant et vieillissant, on prend conscience de tout ce qui s'est passé et cela joue sur ma façon de concevoir mon métier et son évolution. Étant jeune, j'étais plutôt axé pâtisserie, actuellement je suis boulanger-pâtissier, j'ai une seule boutique. Lorsque j'avais 17-18 ans, on m'a dit de monter à Bruxelles, je me suis retrouvé chez des pâtisseries de renom. J'ai d'abord développé la pâtisserie et j'ai toujours eu un peu l'esprit créatif.

**FdT** : Quel âge avez-vous ?

**JYW** : J'ai bientôt 50 ans.

En pâtisserie j'ai toujours été très curieux. Quand il y a eu la cuisine moléculaire, je m'y suis toujours intéressé. Ce qu'il faut retenir de ça c'est que ça nous a permis de bien connaître notre métier : avant, on ne savait pas forcément comment se passait une émulsion ou un foisonnement. Donc cette période nous a permis d'approfondir la technique de notre métier et de développer la qualité grâce à ces connaissances. J'ai eu l'occasion de travailler avec l'université de Gand, l'université de Leuven sur différents produits, d'apprendre à faire un gel juste en jouant avec les enzymes par exemple. C'était incroyablement intéressant.

**FdT** : Votre boutique se situe où ?

**JYW** : À Mettet. Le côté avantageux c'est que j'ai une seule boutique avec 10 employés. Ma clientèle vient uniquement en magasin, ce qui veut dire qu'au niveau de la communication, c'est très facile pour moi de faire passer les messages que j'ai envie de faire passer. Je pense que c'est la chance que l'on a en

tant qu'artisans : faire passer nos valeurs et diriger notre clientèle vers ce que l'on a envie de faire. Il y a une dizaine d'années, mon boulanger qui était en fait mon oncle a pris sa retraite, et là je me suis retrouvé confronté au pain, quelque chose que je ne connaissais pas du tout donc il a fallu que j'apprenne. Pour cela, je suis allé à Paris, j'ai suivi des formations, j'ai découvert le levain et j'ai transformé toute ma gamme. Depuis, on en apprend encore tous les jours.

**FdT** : Quels pains avez-vous présenté aujourd'hui ?

**JYW** : Des pains vraiment très typés. Pain à la spiruline, d'avoine, j'ai fait une boule de charbon végétale, un pain à l'oméga 3, etc.

**F** : Quel est le pain que vous vendez le plus ?

**J** : Ce sont les pains avec des céréales en général mais notre cheval de bataille c'est un pain qui est assez ancestral. On est juste à côté de Maredsous et on fait le pain demi-gris dans des moules carrés. On fait tous nos mélanges nous-mêmes, donc le moulin me fournit de la tradition française, du froment aplati et j'ai ma propre recette.

**FdT** : Vous avez des enfants ?

**JYW** : Oui une fille qui a 26 ans et un garçon de 20 ans.

**FdT** : Souhaitent-ils reprendre l'activité ?

**JYW** : Non, pas du tout. J'ai personnellement eu la chance de faire ce que j'aimais dans la vie et ils feront ce qu'ils voudront.

**FdT** : Votre femme travaille avec vous ?

**JYW** : Alors chez moi c'est un peu particulier, elle a été à la vente pendant un peu moins de 20 ans. Nous sommes séparés mais on continue à travailler ensemble car notre binôme est très complémentaire et on a décidé de continuer l'activité ensemble.

● FI de Thier



# Quelques informations sur la situation actuelle en CP 118 et 201

Chers amis, confrères et collègues,

Je vous informe de la situation actuelle dans nos deux commissions paritaires.

**En CP 118**, deux réunions ont eu lieu en mars et en avril. Nous avons partagé ces réunions avec le remplaçant du syndicat chrétien Flamand précédent M. Vanhetelbosch qui a été appelé à des fonctions au Conseil National du travail. Les dossiers que nous avons eus à traiter concernaient notamment des dossiers de sociétés qui proposent un bonus salarial à leur personnel ainsi que le cadre de la nouvelle classification de fonctions pour notre secteur 118,03. Pour rappel, la demande émane prioritairement des syndicats qui ont trouvé écho auprès du secteur des industriels. Ceci pour rappeler que nous ne sommes pas demandeurs mais ouvert à l'étude. Cette dernière sera menée par une société Gantoise spécialisée en la matière qui travaillera avec un groupe paritairement composé où notre représentant sera M. Kuylen Bruno (mon prédécesseur et suppléant). Après cette mission scientifique, la proposition sera analysée par la commission paritaire en vue d'être acceptée ou amendée avant son entrée en vigueur. La CP 118 a été également confrontée à devoir résoudre un souci social au sein d'une entreprise ; notre président de CP118 se rendra sur place afin de résoudre ce conflit.

Nous avons eu également une réunion du Fonds Social (organe paritaire). L'objectif étant la situation de ce dernier afin de présenter les comptes pour l'Assemblée Générale et à des fins pratiques de centraliser le siège au lieu où il est administré par la société Synersec à savoir dans les bâtiments à Anderlecht où Alimento se situe.

Toutefois nous avons souhaité qu'il soit inscrit au PV que notre volonté était de maintenir et non de regrouper l'ensemble des moyens du Secteur Alimentaire et par conséquent l'indépendance des moyens financiers du secteur de la boulangerie.

**En CP 201**, l'objet principal tournait autour d'un courrier du Ministre Dermagne ainsi que de la situation qui était générée par le groupe Ahold-Delhaize. Ce dossier étant en cours de traitement et sensible, je me garderai de vous le commenter.

Toutefois, nous avons eu l'occasion suite à cette situation de rencontrer l'ensemble des principaux acteurs liés à la vente. En effet le secteur de la vente est régi par 5 commissions paritaires 'Alimentaire-non Alimentaire '(FOOD-NO FOOD)'. De la vente au détail à celle en gros, mais également par le biais du net et services qui vont en aval.

Ce qui en découle en résumé sont des craintes de chaque côté ; employeurs, employés et gouvernants. Une ou des réunions de discussions seront envisagées entre les partenaires sociaux sans pour autant aller à tout vent en direction d'une harmonisation qui me semble irréaliste et insensée. Accepter de comprendre les problèmes et enjeux du secteur de la vente est indispensable sans quoi les écarts et/ou fossés ne feront que s'agrandir (concurrence, fiscalité, dumping social, etc).

Pour revenir à ce qui nous concerne en CP 201, une augmentation de 2% a été actée au 1/2/23 et je ne sais vous dire s'il y aura encore à prévoir 2 ou 4% de plus avant fin 2023.

Amicalement

● **Radermecker Thierry**  
Président CSN



OPTEZ POUR SBEN'ERGY  
La meilleure qualité au meilleur prix

**INSTALLATION GARANTIE  
DANS LES 3 MOIS**

## Nos services

- ✓ Panneaux photovoltaïques
- ✓ Pompe à chaleur
- ✓ Climatisation Air/Air
- ✓ Boiler Thermodynamique
- ✓ Borne de recharge



Appelez-nous pour un devis gratuit

**+32 (0) 87/55.22.19**

LIVOLTEK solar edge

BE SOLAIRE HYUNDAI ENERGY SOLUTIONS

# Le point sur les panneaux photovoltaïques



C'est dans l'air du temps! Mettez des panneaux en 2023!!!

T'es proprio et t'as pas de panneaux ? Allo, quoi ??

Est-ce finalement si intéressant que cela ? Dans quelles situations ? Dans quelles régions et communes ?

Nous allons essayer de décortiquer tout cela!

Tout d'abord, pour pouvoir placer des panneaux, il faut être propriétaire! Si vous êtes locataire, vous pourrez, uniquement par son intermédiaire, faire la demande ... Et lui seul pourra les financer! A vous alors de vous arranger financièrement.

Deuxième intérêt, le compteur! Si vous possédez un compteur « ancien », qui peut tourner à l'envers, vous serez directement gagnant! Peu importe quand les panneaux produiront de l'énergie, elle sera soit consommée directement, soit décomptée au prix du jour!

Vous devrez juste payer un tarif prosumer.

## Le tarif prosumer, c'est quoi ?

Le tarif prosumer est entré en vigueur le 1<sup>er</sup> octobre 2020. Il ne s'agit pas d'une taxe, mais d'un tarif pour l'utilisation des réseaux de transport et de distribution de l'électricité. Auparavant, le coût de ces réseaux était supporté uniquement par les consommateurs sans panneaux et les prosumers qui consommaient plus d'électricité qu'ils n'en produisaient.

Avec ce nouveau tarif, les prosumers participeront aussi aux frais du réseau lorsqu'ils consommeront de l'électricité à un moment différent de celui où leur installation en produira. Cela devrait permettre de diminuer le coût du kWh (poste "réseau") pour la majorité des consommateurs.

Pour le reste, rien ne change : le compteur continue à tourner à l'envers (via le principe de compensation sur la fourniture d'énergie).

Le prosumer peut choisir entre deux tarifs : le tarif capacitaire/forfaitaire et le tarif proportionnel/réel.

## Tarif capacitaire/forfaitaire

- Il est calculé sur la base de la puissance électrique de l'installation photovoltaïque (on prend en compte la plus petite puissance installée : soit celle des panneaux, soit celle de l'onduleur)
- On considère que vous auto-consomez 37.76 % de votre production d'électricité (autoconsommation = consommation en direct de ce qui est produit).
- **Le montant du tarif forfaitaire est fixé par gestionnaire de réseau de distribution (voir tableau en p. 7 de ce document de la CWaPE : <https://www.cwape.be/docs/?doc=3098>)**

*Par exemple, le montant du tarif prosumer capacitaire pour une installation d'une puissance de 3700 Wc (panneaux) équipée d'un onduleur de 3 kW ou 3 kVA(3000 Wc) et située à Wavre sera de  $3 \times 78.62 \text{ €} = 235.86 \text{ €/an}$  en 2020.*

## Tarif proportionnel ou réel

Si vous estimez pouvoir autoconsommer davantage que 37.76 % de votre production, le tarif proportionnel ou réel peut être plus intéressant pour vous. Il



encourage l'autoconsommation qui permettra d'intégrer davantage d'électricité sur le réseau sans devoir renforcer ce dernier. Il nécessite le placement d'un compteur qui comptabilise le courant prélevé et le courant renvoyé au réseau (compteur double flux ou compteur communicant). Le montant facturé au prosumer est plafonné au montant dû si le tarif capacitaire avait été choisi (tarifs réseaux 2020-2023).

Par l'introduction du tarif prosumer, le temps de retour sur investissement de l'installation va augmenter.

### Compteur double flux ou compteur communicant ?

Le compteur communicant permet de transférer les données de consommation au gestionnaire de réseau de distribution (GRD) à distance et d'appliquer différents tarifs réseaux à différentes heures. A partir de 2023, il est prévu de placer, en priorité, des compteurs communicants dans les installations de plus de 5 kWc.

Le compteur double flux comptabilise le courant prélevé et le courant renvoyé au réseau mais ne communique pas les données directement au GRD.

En cas de demande de placement d'un compteur double flux, il est conseillé de le faire installer au moment du relevé annuel afin de ne pas perdre une partie de la production annuelle. Il faut donc s'y prendre bien à temps pour le commander auprès de son gestionnaire de réseau ». (Source <https://energie.wallonie.be/fr/le-tarif-prosumer.html?IDC=9870>)

Jusqu'à quand payer ce tarif ?

### Une prime pour compenser le tarif prosumer

La Wallonie a dégagé un budget destiné à octroyer une prime par le biais des GRD (Gestionnaires de Réseau de Distribution) dans le but de compenser le tarif prosumer, entré en application le 1<sup>er</sup> octobre 2020.

Concrètement :

- **en 2020 et 2021** : le soutien financier couvre 100 % de la redevance prosumer
- **en 2022 et 2023** : cette prime sera réduite à 54,27 % du tarif;
- **à partir de 2024** : plus aucun soutien ne sera octroyé.

Aucune demande de prime ne doit être introduite au SPW Energie. Ce sont les GRD (Gestionnaires de Réseau de Distribution) qui servent d'intermédiaires entre la Wallonie et les prosumers. Ils sont chargés de contacter les bénéficiaires et de les informer sur les démarches à entreprendre pour percevoir la prime.

La prime est versée au client résidentiel auto-producteur qui dispose d'une installation de production d'électricité renouvelable d'une puissance nette développable inférieure ou égale à 10kW, quelle que soit la technologie de production utilisée, et pour autant qu'il ne bénéficie pas du tarif social. Elle est calculée sur base du tarif prosumer applicable à chacun ». (Source : <https://energie.wallonie.be/fr/une-prime-pour-compenser-le-tarif-prosumer.html?IDD=145380&IDC=9870>)

Dernière précision concernant le compteur « ancien », il sera définitivement remplacé en 2030 !

### Que faire alors quand vous avez un compteur double-flux ?

Si vous consommez quand vous produisez, pas de souci ! Mais dans le cas contraire, votre production sera rachetée 3 à 4 fois moins cher que ce que vous l'achetez !

Il est donc nécessaire, avec un compteur double-flux, d'avoir une batterie si vous ne consommez pas ce que vous produisez !

### Est-ce la même chose à Bruxelles ?

Le principe du compteur reste bien sûr le même mais vous avez encore la possibilité de recevoir des chèques verts sous conditions.

Pour obtenir des certificats verts, votre installation de production électrique doit répondre à plusieurs conditions :

1. Elle doit être **certifiée par Brugel**, le régulateur bruxellois de l'énergie, avant d'avoir atteint l'âge de 10 ans. Cette démarche est gratuite. Vous pouvez faire votre demande via le formulaire de demande de certification. Depuis 2011, la visite de certification par Brugel n'est plus obligatoire pour les panneaux photovoltaïques de moins de 10kWc. Une attestation de conformité au RGIE (Règlement Général sur les Installations Électriques), délivrée par l'installateur, suffit.
2. Elle doit permettre **une économie de CO<sub>2</sub> de minimum 5 %** par rapport aux installations de référence.
3. Elle doit être équipée d'un **compteur électronique** spécifique et d'un deuxième compteur qui mesure la **quantité d'électricité verte** produite.

Dernière petite précision : allez voir si votre commune ne vous aide pas ! Certaines communes offrent des primes, parfois substantielles, à ceux qui installent des panneaux.

Pour résumer, produire son énergie est très intéressant ! La remettre sur le réseau ne l'est pas du tout si vous avez un compteur double-flux !

● Fr Gillet et Fl de Thier

# FÊTE NATIONALE

## La 65<sup>e</sup> édition continue dans la belle Poperinge

Chers boulangers et invités,

Nous avons le plaisir de vous inviter à la 65<sup>e</sup> Fête Nationale, qui aura lieu lundi le 22 mai dans la belle ville de Poperinge.

Cet événement annuel est une excellente opportunité pour les boulangers belges pour se réunir et partager notre passion de la boulangerie.



La fête commence à 9h00 avec un délicieux petit-déjeuner à l'hôtel Palace (Ieperstraat 34, 8970 Poperinge). Vous pourrez déguster divers sandwiches et viennoiseries, un assortiment de fromages et de charcuterie, des œufs brouillés au bacon frit, une salade de fruits frais, des jus de fruits, du café et du thé ou du cava.

### Localisation

#### pratique

Hotel Palace  
Salons de restauration  
Ieperstraat 34  
8970 Poperinge  
Tel 057/33 30 93  
[www.hotelpalace.be](http://www.hotelpalace.be)

#### PARKING

GRATUIT PLACES  
DE PARKING RÉSERVÉES

De Kouter Komstraat 16-30  
Poperinge



A 10h45 nous nous réunissons pour partir en procession vers le Musée du Houblon, où nous arriverons à 11h pour la consécration du pain et une séance académique.

Suivi d'un récéption à 12h avec amuse-bouches.:

***Vitello di tonato***

***Crevettes grises - guacamole - espuma de tomate***

***Saumon fumé doux***

***Macaron au foie gras***

***Tartare de boeuf bleu blanc mayonnaise à la truffe***

***Mulligatawny, soupe de poulet au curry***

-

***Tripel Plukker, Cava, Jus de fruits***

A 13h30 nous repartons en cortège vers l'Hôtel Palace pour profiter d'un banquet avec accompagnement musical:

***Filet de Bar - poireaux - sauce vin blanc***

***Sorbet***

***Filet de veau aux champignons de bois et légumes de saison, gratin de pommes de terre et sauce au thym frais.***

***Dessert***

***Café et mignardises***

***Vins et eau inclus***



Prix: € 125/p.p. INSCRIPTION UNIQUEMENT POSSIBLE AVEC LIEN CI-DESSOUS <https://tastycreations.be/fetenationale>

Nous nous réjouissons de vous accueillir à Poperinge le 22 mai pour cet événement festif.

Cordialement,

Les organisateurs de la fête nationale de L'Association des boulangers et pâtisseries, Poperinge et environs



# À vos calculettes !

La complexité économique actuelle nous confronte à l'obligation de **maîtriser tous les paramètres de nos prix de revient** : Prix des matières premières, des énergies, des coûts salariaux de fabrication et de vente, sans oublier nos multiples frais généraux.

Pour vous aider dans cette gestion, nous avons réuni ci-dessous les données actuelles en notre possession, qui peuvent vous permettre de vous situer .

**Plus que jamais, votre rentabilité se trouvera sous le clavier !**

## ÉNERGIES: Gasoil, Électricité, Gaz

**Gasoil** : Ces montants sont repris sur le site officiel des statistiques Statbel, et classifiés par nous depuis 1999, pour l'établissement du prix de revient du pain, qui nous a permis d'en libérer le prix le 1<sup>er</sup> juillet 2004.

Vous pourriez y trouver également des classements par mois et par jours - Ils sont destinés à vous fournir des points de comparaison oubliés.

### Évolution du prix moyen annuel HTVA : gasoil de chauffage 50 S (STATBEL)

2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023 (avril)
0,4753	0,3990	0,4678	0,5604	0,5551	0,3938	0,5271	0,9707	0,7962

### Évolution du prix moyen annuel HTVA : gasoil de chauffage extra (STATBEL)

2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023 (avril)
0,4820	0,3988	0,4684	0,5642	0,5560	0,3943	0,5393	0,9913	0,8099

### Évolution du prix moyen mensuel HTVA 2023, Electricité et Gaz, des offres reçues

(Comparatif Monénergie.be + Cwape)

**Electricité et Gaz** : Ces montants sont le fruit d'une recherche mensuelle depuis 1999 pour le dossier « Prix de revient du pain » basée sur **une** consommation de référence, permettant d'en suivre l'évolution et son implication économique.

Sur les X.. offres reçues, nous établissons la moyenne des prix du mois et la différence entre l'offre la moins chère et la plus chère. Ce qui amène à réfléchir sur le fournisseur à sélectionner en y faisant votre propre simulation **avec votre consommation**. LES ECARTS DE PRIX PEUVENT ÊTRE SPECTACULAIRES !

#### • ÉLECTRICITÉ

Prix moyen **offres** Kwh

Différence entre **offres** min / max

Janvier : 16 offres =

0,4530 €

**14,34 %**

Février : 17 offres =

0,3692 €

**18,83 %**

Mars : 17 offres =

0,3438 €

**19,74 %**

Avril : 19 offres =

0,3242 €

**30,97 %**

#### • GAZ

Prix moyen **offres** Kwh

Différence entre **offres** min / max

Janvier : 15 offres =

0,1381 €

**25,55 %**

Février : 13 offres =

0,1141 €

**25,86 %**

Mars : 17 offres =

0,0983 €

**27,35 %**

Avril : 17 offres =

0,0952 €

**30,87 %**



• **SALAIRES de FABRICATION** 38 h/semaine (01 /01 /2023) catégorie.4

Les salaires de fabrication et de vente barémiques ne sont que la partie émergée de l'iceberg !

Pour le calcul de vos prix de revient, même si vous avez fait l'effort d'estimer au plus près ces temps, il convient d'être conscient de toutes les charges incontournables qui viennent s'y greffer.

<b>1 à 10 travailleurs barème</b>	<b>jour</b> 17,37 €	<b>Nuit</b> 20,84 €
(Plus de 10 travailleurs)	17,54 €	21,05 €)

Sachant

1. que le coût de l'heure PRESTÉE se majore des charges pour : les Vacances, les Jours fériés, les Primes, l'absentéisme maladie,... : il s'élève à **33,74 €/h (jour)** et **40,99 €/h (nuit)**
2. ...que toutes les heures prestées ne sont pas consacrées à la production, mais certaines à l'entretien, la préparation des commandes, la gestion des stocks etc...
  - Vous devez dès lors, pour calculer votre coût de fabrication, établir le % de ce temps improductif, propre à votre entreprise, à appliquer au temps vérifié de fabrication de chaque produit.
3. Tenir compte des **frais de transport individuels à ajouter au coût salarial**

• **SALAIRES de VENTE** (01/04/2023) groupe2 , 4 ans d'expérience : barème 2.046,95 €, 38 h semaine.

Le coût de l'heure PRESTÉE s'élève à 22,51 € à majorer des frais individuels de déplacement , à répartir sur le temps partiel éventuel. Sans oublier que les temps « morts » peuvent parfois être nombreux !

**Attention ! N'oubliez pas de vous rémunérer pour vos heures en fabrication et votre épouse à la vente, au minimum au coût de votre personnel qualifié.**

● Pdt. Commission économique **Henri LEONARD**

Les 7 h 30 de travail pour rédiger ce document vous sont offertes gracieusement.

Ainsi se clôturent les quelques milliers d'heures consacrées bénévolement à **ce seul sujet** depuis 24 ans. Mais ayant permis d'obtenir et de conserver pour vous une rentabilité respectable, notamment du pain.

De multiples missions sont assumées quotidiennement par nos confrères et je ne vous ferai pas l'injure de vous les rappeler.

Ce qui pour certains, est considéré « **NE RIEN FAIRE** » pour un coût réel de cotisations de 27 centimes € par jour. Mais qui refusent obstinément d'apporter un peu de leurs grandes capacités, au rajeunissement de la défense collective de notre beau métier. Triste époque !

# L'évolution du métier de boulanger-pâtissier

On a souvent, dans notre métier, le nez dans le guidon et on oublie les évolutions de notre secteur professionnel. Il est parfois bon de se rendre compte de tout ce qui a évolué lors des décennies précédentes et de se dire qu'on a de la chance, malgré tout, de travailler dans de meilleures conditions.

Au cours des dernières décennies, le secteur de la boulangerie en Belgique a connu une évolution significative, tant en termes de techniques de production, de goûts et de préférences des consommateurs que de réglementations gouvernementales.

1

**AU DÉBUT DU XX<sup>e</sup> SIÈCLE**, la production de pain était largement artisanale, avec des boulangers qui fabriquaient leur propre farine et qui travaillaient fréquemment à domicile. Cependant, au fil des ans, l'industrialisation a progressivement transformé le secteur de la boulangerie, avec l'introduction de machines qui ont permis d'augmenter la production et d'améliorer la qualité du pain.

2

**AU COURS DES ANNÉES 1950 ET 1960**, la production de pain a continué à se transformer, avec l'introduction de nouvelles techniques telles que la fermentation contrôlée et l'utilisation de levure industrielle. Cette période a également vu l'émergence des supermarchés, qui ont commencé à vendre du pain préemballé, ce qui a conduit à une concurrence accrue pour les boulangers artisanaux. Et on sait que c'est un vrai problème...

6

Au fil des décennies, l'évolution de la technologie et de la production en boulangerie a entraîné une transformation significative du matériel utilisé dans les boulangeries à travers l'Europe. Depuis plus d'un siècle, le secteur de la boulangerie a vu l'arrivée de nouveaux équipements qui ont permis une production plus rapide et plus efficace de pains et de pâtisseries.

**AU COURS DES ANNÉES 1950 ET 1960**, le secteur de la boulangerie a connu une transformation majeure. Les équipements ont fortement évolué pour inclure des batteurs mécaniques, des systèmes de cuisson à vapeur, des laminoirs et des fours électriques, des moules à pain en acier inoxydable...

5

**AU DÉBUT DU XX<sup>e</sup> SIÈCLE**, les boulangers utilisaient des équipements simples tels que des pétrins manuels et des fours à bois, puis à charbon. Cependant, l'arrivée de la technologie électrique dans les années 1930 a permis la fabrication de machines plus sophistiquées, telles que des pétrins électriques.





3

**DANS LES ANNÉES 1980 ET 1990**, le secteur de la boulangerie en Belgique a connu une nouvelle transformation avec l'importation de nouvelles saveurs et de nouvelles variétés de pains étrangers, telles que le pain complet et le pain au levain revenu en grâce. De plus, de plus en plus de boulangers se sont concentrés sur la qualité de leurs ingrédients et de leurs techniques de production, en utilisant des farines bio ou de proximité, et en adoptant des méthodes de production plus durables.

4

**PLUS RÉCEMMENT**, la réglementation de le secteur de la boulangerie en Belgique a par ailleurs évolué. Tous les boulangers doivent respecter certaines normes de qualité et d'hygiène, et on oblige également les boulangers à utiliser des ingrédients de haute qualité et à éviter l'utilisation de conservateurs et d'additifs.

7

**DANS LES ANNÉES 1980 ET 1990**, la technologie a continué à évoluer, avec l'introduction de pétrins à spirale, de diviseuses-peseuses, avec l'arrivée de la fermentation contrôlée, qui a permis aux boulangers de produire du pain plus rapidement et plus efficacement et de fours à convection. Ces machines ont permis aux boulangers de produire des pains et des pâtisseries plus uniformes et de qualité constante.

**AU COURS DES DERNIÈRES DÉCENNIES**, les équipements de boulangerie ont connu une évolution rapide avec l'arrivée de la technologie numérique et de l'automatisation. Des machines telles que des pétrins à commande numérique, des robots pâtisseries, des fours programmables et des systèmes de refroidissement ont permis aux boulangers d'optimiser leur production et de produire des produits de qualité supérieure à grande échelle.

8

En conclusion, l'évolution de la technologie en Europe a permis une transformation significative de le secteur de la boulangerie. Les boulangers ont adopté de nouveaux équipements plus sophistiqués pour répondre à la demande croissante de pains et de pâtisseries de qualité constante. Avec l'arrivée de la technologie numérique et de l'automatisation, le secteur de la boulangerie est appelée à continuer à évoluer dans les années à venir.

La Belgique a certaines spécificités en matière d'équipement de boulangerie. Par exemple, la tradition de la boulangerie artisanale est très forte en Belgique, avec certains rares boulangers qui travaillent encore à la main et utilisent des équipements très traditionnels tels que des pétrins en bois et des fours à bois.

Cependant, la Belgique est également connue pour son innovation en matière d'équipements de boulangerie. Des entreprises belges ont développé des machines de pointe pour la production de pains et de pâtisseries, notamment des pétrins à spirale, des machines à croissants et des diviseurs de pâte.

De plus, la Belgique est un pays connu pour ses chocolatiers et ses pâtisseries, et les boulangers-pâtisseries belges ont développé des techniques et des équipements spécifiques pour produire ces produits de qualité supérieure. Par exemple, les machines pour la fabrication de pralines, les tunnels de refroidissement pour le chocolat et les machines pour la fabrication de pâte à choux sont couramment utilisés en Belgique.

En somme, la Belgique a une longue tradition de boulangerie artisanale, mais elle a par ailleurs développé des technologies de pointe pour répondre aux demandes croissantes de production de qualité supérieure. Les spécificités belges en matière d'équipement de boulangerie sont souvent liées aux spécialités culinaires locales et à la recherche de l'excellence dans la production de ces produits.

La Boulangerie-Pâtisserie : Une profession Dynamique et Intemporelle !

● **FI de Thier** (avec l'aide d'**Henri Léonard**).

# La Wallonie se mobilise pour éviter une augmentation des taxes déchets communales

Afin de limiter les impacts de la crise énergétique sur la gestion des déchets et indirectement, sur la facture "déchets" des ménages wallons, le gouvernement de Wallonie a approuvé l'octroi d'une nouvelle subvention exceptionnelle de 8 millions d'euros aux 7 intercommunales de gestion des déchets wallonnes.

Avec la hausse des coûts de l'énergie, des matières premières, des fournitures et des services, des surcoûts conjoncturels apparaissent inévitablement au sein des communes et intercommunales de gestion des déchets ménagers et ce à plusieurs niveaux : transport (collecte

en porte à porte des déchets, transport vers les centres de tri, etc.), gestion des infrastructures (recyparcs, centres de compostage...), traitement des déchets et salaires.

Afin d'éviter que ces surcoûts ne soient portés par les communes et, par conséquent, les citoyennes et les citoyens via la « taxe déchets » communale, le Gouvernement de Wallonie a décidé d'accorder un soutien extraordinaire aux 7 intercommunales de gestion des déchets, pour un montant total de 8 millions d'euros, au départ du budget régional 2023.

Cette subvention permettra aux intercommunales de garantir la poursuite des services de collecte et de traitement des déchets, en maintenant un coût maîtrisé pour l'ensemble des communes et des ménages wallons, déjà durement frappés par les crises précédentes (COVID-19, inondations de 2021). Le montant de l'aide accordée a été calculé sur base de la hausse des coûts estimée par chaque intercommunale pour l'année 2022, rapportée ensuite à l'habitant, de sorte que chaque commune puisse bénéficier de l'aide régionale indirectement (par rétrocession) et de manière proportionnelle à la taille de sa population. Cette aide permettra ainsi d'absorber et de compenser 60% de la hausse des coûts induite par la crise énergétique.

● [Wallonie.be](https://www.wallonie.be)



**BANQUET**  
DEPUIS **D'OR** 1983

**40** YEARS OF  
CREATIVITY



LA PÂTE  
FEUILLETÉE...  
PORTE SES  
FRUITS !

## PROFITEZ DES AVANTAGES DE LA PÂTE FEUILLETÉE PRÊTE À L'EMPLOI

*La base idéale pour des tartes aux fruits 2.0*



Regardez nos  
vidéos de  
recettes

[f /vandemoorteleprofessional](#)  
[in /company/vandemoortele](#)  
[@ /Vandemoortele Professional](#)  
[www.vandemoorteleprofessional.com](http://www.vandemoorteleprofessional.com)

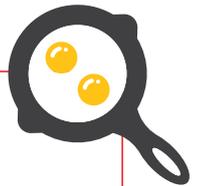
 **Vandemoortele**  
PROFESSIONAL

# Le pouvoir des œufs : pourquoi les boulangers-pâtisseries ne pourraient s'en passer

Pour tout boulanger-pâtisseries, les œufs sont un ingrédient crucial dans de nombreuses recettes. Comme vous le savez, les œufs jouent un rôle important dans la texture, la couleur et la saveur de nombreux produits de boulangerie et de pâtisserie.

- **Texture** : Les œufs apportent une texture unique et moelleuse. Ils agissent également comme un liant, aidant à maintenir les ingrédients ensemble pour une texture homogène.
- **Couleur** : Les œufs donnent une couleur dorée et brillante en particulier lorsqu'ils sont utilisés pour brosser la surface des pains et des pâtisseries avant la cuisson.
- **Saveur** : Les œufs ajoutent une saveur riche et délicieuse aux produits de boulangerie et de pâtisserie. Ils peuvent également être utilisés pour ajouter une touche salée à des produits tels que les quiches et les tartes.
- **Conservation** : Les œufs aident à prolonger la durée de conservation des produits de boulangerie et de pâtisserie. Ils contiennent des enzymes qui aident à prévenir la croissance de bactéries, ce qui peut prolonger la durée de vie des produits de boulangerie et de pâtisserie.

En résumé, les boulangeries et les pâtisseries ne pourraient tout simplement pas fonctionner sans eux !



## Les bienfaits de la consommation d'œufs

Tant le blanc que le jaune d'œuf contiennent une proportion importante de protéines de haute valeur biologique.

Le jaune d'œuf est riche en graisses, mais de la plus haute qualité : la teneur combinée en acides gras monoinsaturés et polyinsaturés dépasse de loin celle des graisses saturées, et son apport en acide oléique et en oméga 3 est d'un grand intérêt pour ses effets bénéfiques sur la santé.

L'œuf est également la principale source de choline, un composé nécessaire à divers processus métaboliques. Et il nous apporte généreusement des vitamines, ainsi que de la lutéine et de la zéaxanthine. Ces dernières sont des caroténoïdes aux propriétés antioxydantes, qui

préviendraient des maladies de la partie centrale de la rétine (dégénérescence maculaire) et des affections cérébrales.

Le blanc d'œuf est composé de nombreuses vitamines et fournit entre 10 et 20 % de l'apport quotidien recommandé en vitamines A, D, E et K. L'œuf contient également des minéraux tels que le phosphore, le sélénium, le fer et le zinc.

## Qu'en est-il des œufs pasteurisés ?

Les œufs pasteurisés sont des œufs qui ont été soumis à une certaine température. Le traitement thermique élimine les bactéries. Son utilisation est obligatoire dans le secteur de la restauration pour les recettes qui n'atteignent pas 65°.



## Blanc ou brun ? La couleur n'a pas d'importance

En Belgique on trouve des œufs à coquille brune et blanche, mais les plus consommés sont les œufs bruns provenant de poules au plumage brun-rouge. Le lobe de l'oreille de la poule permet de déterminer la couleur de l'œuf qu'elle va pondre. Un lobe blanc donne des œufs blancs, un lobe rouge des œufs bruns. Ce conseil ne s'applique toutefois qu'aux poules de race pure. Pour les poules croisées, on ne peut jamais être sûr à 100 %.

La couleur de la coquille d'un œuf est uniquement déterminée par la race de la poule qui l'a pondu et par l'alimentation qui lui a été donnée. Par exemple, si la poule a été nourrie au maïs et que le maïs était coloré, la coquille de l'œuf sera plus jaune.

## L'AFSCA répond à 5 questions sur les œufs

L'AFSCA répond à cinq questions sur cet ingrédient courant et donne quelques conseils sur la façon de l'utiliser en toute sécurité alimentaire.

### Pourquoi les œufs ne sont-ils pas conservés au réfrigérateur dans les magasins ?

Vous l'avez peut-être remarqué : dans les magasins, les œufs sont conservés en dehors du réfrigérateur, alors qu'à la maison, vous les mettez directement dans le réfrigérateur. Il y a une très bonne raison à cela ! En effet, les œufs doivent être maintenus à une température constante pour conserver leur qualité. Une fluctuation de la température peut provoquer de la condensation sur la coquille de l'œuf. Des bactéries peuvent facilement se développer sur la coquille à cause de ce phénomène de condensation et pénétrer dans l'œuf par la coquille poreuse. Les fluctuations de température sont donc évitées autant que possible dans le circuit de vente.

Alors pourquoi les conserver au réfrigérateur à la maison ? C'est simple, ils restent frais plus longtemps ! Une fois au réfrigérateur, il est préférable de ne sortir les œufs qu'au moment de les utiliser, afin que la température reste constante.

### Quelle est la meilleure façon de conserver les œufs ?

Il est conseillé de conserver les œufs au frais et à l'abri de la lumière pour préserver leur fraîcheur et réduire le risque de salmonellose. Il est préférable de conserver les œufs dans leur emballage d'origine au réfrigérateur.

Attention, les odeurs peuvent pénétrer par la coquille poreuse des œufs. Évitez donc de les conserver à proximité d'aliments fortement parfumés (comme l'ail ou le poisson fumé). Le contact avec l'humidité doit également être évité, car les bactéries peuvent pénétrer dans la coquille et contaminer l'œuf.



Les œufs propres se conservent plus longtemps que les œufs sales. Ne les rincez pas, mais nettoyez-les avec un chiffon.

Enfin, il est préférable de conserver les œufs vers le bas. Le jaune d'œuf reste ainsi mieux en place.

En résumé : nettoyez les œufs, retournez-les dans leur boîte à œufs, puis placez la boîte dans le réfrigérateur, à l'écart des aliments à forte odeur !

### Combien de temps puis-je conserver les œufs ?

Un œuf cru se conserve environ quatre semaines à partir de la date de ponte. Si vous avez vos propres poules, veillez à noter la date de ponte sur la coquille.

Un œuf frit, bouilli ou traité dans des plats peut être conservé au réfrigérateur pendant plusieurs jours. Vous avez des doutes ? Faites le test : Observez, sentez, goûtez !

Vous pouvez également congeler les œufs. Pour ce faire, il est préférable de retirer les œufs frais de leur coquille car elles risquent de se briser à des températures négatives. Les œufs frits, comme les œufs brouillés ou les omelettes, mais aussi les œufs incorporés dans un plat peuvent être congelés sans problème. Enfin, les œufs durs ne peuvent pas être conservés au congélateur, car ils obtiennent alors une texture étrange. Dans tous les cas, inscrivez la date de congélation sur la boîte de congélation.

### Comment vérifier la fraîcheur d'un œuf ?

Vous arrive-t-il de vous demander si les œufs dans le réfrigérateur sont encore bons ? Il existe quelques astuces pour vérifier si un œuf est encore frais.

- Le test du flotteur : à l'intérieur d'un œuf se trouve une chambre à air qui s'agrandit au fur et à mesure que l'œuf vieillit. Placez un œuf frais dans un bol d'eau salée et vous verrez que l'œuf coulera au

fond. Plus l'œuf est vieux, plus le côté émoussé flottera vers le haut. Si votre œuf flotte jusqu'au sommet du verre, il s'agit d'un vieil œuf et il vaut mieux ne plus le consommer !

- Le test d'écoute : le blanc d'œuf donne également des informations sur la fraîcheur. Avec un œuf frais, le blanc est ferme. Tenez l'œuf près de votre oreille et secouez-le doucement. Si c'est un œuf frais, vous n'entendrez presque rien. Si vous faites de même avec un œuf plus vieux, vous entendrez le contenu bouger.

### Que signifie le code apposé sur les œufs ?

Les œufs vendus dans les magasins doivent porter un cachet avec un code. Le code commence par un chiffre de 0 à 3 qui représente le type d'élevage (0 = biologique, 1 = en plein air, 2 = en liberté, 3 = en cages aménagées - bien-être animal). Vient ensuite le code du pays d'origine (par exemple BE = Belgique ; NL = Pays-Bas) et enfin le numéro d'enregistrement du producteur attribué par l'AFSCA.

Vous trouverez bien d'autres informations sur l'emballage des œufs ! Vous y trouverez certainement les informations suivantes : la classe de qualité, la classe de poids, la date limite de consommation (DLC) et la recommandation de conserver les œufs au frais après l'achat.

### Trois conseils pour cuisiner des œufs en toute sécurité

Lorsque vous commencez à travailler avec des œufs dans la cuisine, il est important d'appliquer les règles de sécurité alimentaire. En effet, les œufs crus peuvent être contaminés par des bactéries telles que la salmonelle.

Pour les personnes plus à risques (comme les jeunes enfants, les personnes âgées, les femmes enceintes et les personnes dont l'immunité est réduite), la consommation de plats à base d'œufs crus tels que la mayonnaise fraîche, la mousse au chocolat ... est donc déconseillée. Lorsque les œufs sont bouillis ou frits, les bactéries sont détruites et le risque d'intoxication alimentaire diminue donc.

Lorsque vous utilisez des œufs, retirez les coquilles restantes de la table de travail et même de la cuisine dès que possible. Vous éviterez ainsi de contaminer d'autres ingrédients avec les bactéries éventuellement présentes.

Cassez les œufs dans un autre récipient. Si un œuf s'avère avarié - et croyez-nous, vous le sentirez immédiatement 😊 - au moins, tout votre plat n'ira pas à la poubelle !

Qu'en est-il du sang dans l'œuf ? Lors du développement d'un œuf, un petit vaisseau sanguin dans les ovaires de la poule peut se rompre, permettant à du sang de pénétrer dans l'œuf. Il est faux de penser que l'œuf est alors fécondé ! Vous pouvez facilement retirer la tache de sang à l'aide d'une cuillère mouillée.





## Quelques mots sur la grippe aviaire

La grippe aviaire est une maladie virale contagieuse touchant les oiseaux, sauvages ou domestiques. Certaines souches virales peuvent être faiblement ou hautement pathogènes. Les infections causées par un virus de la grippe aviaire hautement pathogène peuvent entraîner une mortalité extrêmement élevée, surtout dans des zones à forte densité d'oiseaux, comme dans les élevages industriels. C'est pourquoi des mesures de biosécurité rigoureuses sont mises en place dans ces élevages.

Les années 2021-2022 ont été marquées par une épidémie de grippe aviaire hautement pathogène avec un nombre de foyers épidémiques extrêmement élevé, étendus dans l'Union Européenne tant chez les volailles que chez les oiseaux sauvages. Le virus de la grippe aviaire (H5) semble être devenu endémique (càd constamment présent) dans les populations d'oiseaux sauvages en Europe. Ceci implique que le risque sanitaire pour les volailles et l'avifaune reste présent toute l'année alors qu'il était principalement hivernal auparavant. De plus, les voies de migration des oiseaux sauvages sont également fortement contaminées, ce qui accroît encore le risque de transmission.

Durant l'été 2022, de nombreux foyers ont été détectés en Flandre, principalement sur la côte et sur d'autres régions côtières européennes, touchant principalement des populations de mouettes rieuses, de goélands marins, de sternes caugek, de cormorans et de fous de Bassan.

À partir de septembre 2022, une recrudescence de cas a été constatée en Wallonie. Les faits les plus marquants ont touché Clavier en septembre, Frasnes-lez-Anvaing

en octobre et Soignies en novembre 2022 où des populations de faisans relâchés ont été infectés. Ces foyers avaient fait l'objet notamment d'une interdiction de la chasse pour limiter l'expansion du virus, en plus d'une surveillance accrue.

Depuis janvier 2023, l'épidémie continue de progresser principalement dans les provinces du Hainaut, du Brabant Wallon et de Namur. De nombreuses mouettes rieuses sont retrouvées mortes aux abords de la Meuse et de l'Escaut. D'autres espèces d'oiseaux sont également infectées par la grippe aviaire, telles que les Anatidés (ex. canards colverts, bernaches du Canada) et les rapaces (ex. faucons pèlerins).

La Région wallonne suit l'évolution de la situation quotidiennement, en effectuant une surveillance des mortalités et des analyses pour détecter le virus en fonction de la situation épidémiologique locale. Cette surveillance du SPW est renforcée par le réseau des bagueurs de l'Institut Royal des Sciences Naturelles de Belgique et le Service de la Santé et des Pathologies de la faune sauvage de l'Université de Liège sous convention avec le SPW. Les analyses de détection du virus sont exécutées au laboratoire national de référence de Sciensano.

La transmission du virus de la grippe aviaire à l'homme est un événement rare. Malgré un nombre important d'expositions humaines lors de foyers dans des élevages de volailles, aucun cas de grippe aviaire avec développement de symptômes n'a été observé dans les pays de l'Union Européenne.

### ● FI de Thier

(sources : passeportsanté, ONPP, Wallonie.be , Afsca)



### 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**



# Fermentation panaière & contamination alimentaire

Il m'est arrivé de croire que la fermentation panaière devait être remise en question face aux exigences de sécurité alimentaire !

En fait la recherche de ce type de qualité sanitaire pour la nourriture dont nous devons être responsable, n'implique pas de diaboliser toutes traces de fermentation et de traquer les microorganismes ?

En explorant l'état des connaissances qui est à notre disposition sur le sujet, essayons de faire le point. Il semble en effet qu'il vaut mieux s'y appliquer, au risque de laisser le raisonnement au tout sécuritaire (voir la stérilisation ou aseptisation) occuper arbitrairement toute la place par facilité de choix.

Un sac de farine ne sera jamais un sac de ciment.

## 1. Le premier point exploré ; le levain de panification

Cette méthode de panification implique de démarrer à partir d'une souche de ferments appelée « levain-chef »<sup>1</sup>. Cette souche est obtenue par auto-fermentation naturelle d'un mélange de farine et eau conduite sur plusieurs jours et permettra au terme de l'exercice de plusieurs rafraîchis de posséder une microflore qui allie les fermentations alcoolique et lactique.

Lorsque l'on voit qu'un gramme de farine servant à l'alimentation des nourrissons ne peut pas contenir plus de 70.000 bactéries lactiques (principalement aérobies) 1.000 levures et 3.000 moisissures<sup>2</sup>. Et que l'on compare le contenu microbiologique d'un gramme de levain séché (succession de mélange de farine et eau auto-fermentée pendant +/- 5 jours, puis séché), celui-ci ne compte que 40 à 2.400.000 bactéries lactiques anaérobies et de 10 à 300 levures acidotolérantes et est exempt de moisissure<sup>3</sup>. On pourrait appeler cela une démonstration.

Dès le mélange au pétrin, de l'eau et de farine, cela effectue une première transformation (le substrat passant au statut de fermentation anaérobie (sans air).

Ce suivi d'évolution de la microflore, lors de la fermentation au levain, va vivre au final (dans une pâte en auto-fermentation) une production; d'alcool, de gaz carbonique et surtout d'acides organiques (lactique et acétique).

C'est au point que comme tout procédé de conservation des aliments par la voie de lacto-fermentation (choucroute par exemple), ces transformations de la pâte opèrent comme une épuration sanitaire du milieu. Les microorganismes potentiellement pathogènes du type colibacilles et entérocoques ne supportent pas ces conditions de vie acide et sans air, qui elles favorisent d'autres types de microorganismes accomplissant des transformations favorables à une stabilité du produit.

1 L'ensemencement fermentaire va s'opérer à partir d'une portion de pâte au levain-chef gardé de pâtes antérieures puis sera suivie de rafraîchis apport de farine et d'eau précédant d'au moins quelques heures (de 2 à 4 heures généralement) méthode dite sur pâte, ou sur l'élevage d'une culture de ferments issues de produits commerciaux appelés «Starters» voir à partir de levains séchés.

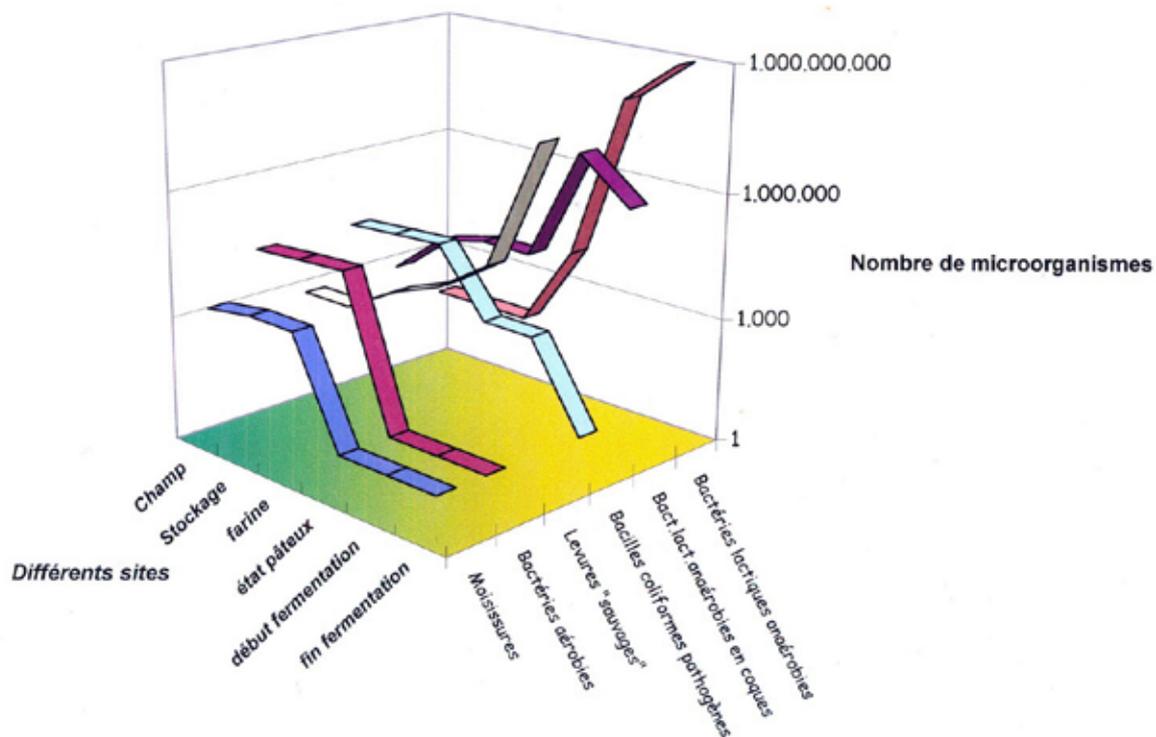
2 D.RICHARD-MOLARD & B. CAHAIGNIER, *Guide pratique d'analyse dans les industries des céréales*, éd.Lavoisier 1984, p.395

3 G.SPICHER & H.STEPHAN, *Handbuch Sauerteig*, éd. Behr, 1993, 4<sup>ème</sup> éd. p.365

4 B.LEPEN & J.ADRIAN, *L'acide phytique dans les produits céréaliers et ses conséquences nutritionnelles*, dans la revue Industries des céréales, mars-avril 1982



## Évolution de la microflore du champs à la fermentation



Simple rappel pour la compréhension auprès du boulanger professionnel, lors de la lutte contre la maladie du pain filant (occasionné par le bacille mésentérique), le conseil sera d'acidifier la pâte à la levure et aussi de nettoyer surtout le matériel au vinaigre (traduit en termes chimiques; acide acétique). Ce qui permet de remédier à cet accident de la panification levurée. C'est sur ce même principe que repose le levain de panification, par sa méthode d'acidification naturelle (pas besoin d'additifs) ce qui honore la profession.

En plus de cette opération d'assainissement, des actions hygiéniques et positives sont identifiées au niveau de l'hydrolyse de l'acide phytique (lutte pour une meilleure biodisponibilité des éléments minéraux)<sup>4</sup>, de l'amélioration de la teneur en lysine (un des acides aminés limitant dans les céréales)<sup>5</sup> la

lutte contre les effets du gluten chez les intolérants au gluten, il a été reconnu des effets positifs grâce aux dégradations réalisées lors d'une fermentation au levain<sup>6</sup> grâce au travail réalisé par certaines bactéries lactiques que ce type de fermentation sait acquérir, la dégradation des mycotoxines des acrylamides et des résidus de pesticides par la fermentation panaire au levain a également mis en avant les bienfaits de la fermentation lactique qui intègre la fermentation au levain .

On le voit, dans le bilan sanitaire et nutritionnel, on détecte des effets utiles dans l'action des microorganismes de la fermentation de la pâte au levain.

Voilà résumé dans le tableau suivant, plusieurs atouts nutritionnels de la fermentation au levain par rapport à une fermentation levurée.

5 Claude AUBERT, « Les aliments fermentés traditionnels » ,édition Terre Vivante 1985, qui donne d'autres exemples et un tableau sur les Effets de la fermentation sur la teneur des céréales en lysine utilisable ou en comparant la céréale fermentée pendant 6 jours à 22°C à 25°C voyait le blé tripler sa teneur en lysine et les autres céréales décuplant parfois cette teneur par rapport à l'aliment non fermenté.

6 M.BRANDT, M.GÄNZLE, (sous la direction de...) G.SPICHER, (fondé par...), *Handbuch Sauerteig*, éd. Behr, 2006, 6<sup>ème</sup> éd., p.66 à 70, passage dont E. ARENDT est la chercheuse la plus spécialisée dans cette recherche coeliaque et levain.

Les avantages nutritionnels, gustatifs et techniques du levain		par rapport à la fermentation à la seule levure
<b>Hydrolyse des phytates des farines complètes</b>	Après 6 heures de fermentation, séparation à 100% de l'acide phytique et des sels minéraux grâce à la phytase	Après 6 heures de fermentation, séparation maximum de 50% de l'acide phytique et des sels minéraux grâce à la phytase
<b>Bio-assimilation des macro- et micronutriments</b>	La dégradation enzymatique des nutriments est plus poussée et plus variée avec le levain que levurée	La dégradation enzymatique des nutriments est souvent plus courte et moins variée qu'avec le levain
<b>Formation de molécules de goût</b>	Trois voies fermentaires différentes pour les dégradations des glucides et des protéides	Une seule voie fermentaire pour les dégradations des glucides et des protéides, bien que 5 % de fermentations secondaires
<b>Dégradations des molécules de mycotoxines -toxines produites par les moisissures</b>	Ce sont des bactéries lactiques du levain qui sont responsables de 90% de la dégradation reconnue d'aflatoxines produites par des moisissures	Aucune étude actuellement à propos de cette action par des levures qui sont des champignons comme les moisissures
<b>Dégradation des molécules de résidus de pesticides</b>	Encore une action digne des stations d'épurations ou pour le pain, les bactéries sont meilleurs que les levures	Action perpétrée aussi par les fermentations levurées mais avec une plus faible efficacité en panification.
<b>Dégradation des protéines de haut poids moléculaires et de gliadines allergisantes</b>	Toutes les dégradations enzymatiques dégradent les liaisons d'acides animés (protéines), mais la fermentation mixte (alcoolique et lactique) du levain les améliorent	C'est les enzymes de la farine à un certain niveau d'acidité et des bactéries qui dégradent les liaisons d'acides animés, les levures aussi, mais bien moins que la fermentation levain
<b>Dégradation moins forte de nitrates en nitrites, prédécesseurs de nitrosamines</b>	C'est encore le milieu acide qui permet de défavoriser les enzymes nitrate-réductase qui sont en meilleure activation vers le pH 6,5 et non 4,5 (pH du levain)	La baisse d'acidité risque bien de freiner un peu l'activité de la nitrate-réductase qui est plus à l'aise au pH 6,5, celui des pâtes ensemencée à la levure
<b>Lutte contre la formation des acrylamides</b>	Les bactéries lactiques (principalement homofermentaires) dégradent l'asparagine précurseur de l'acrylamide	Aucune étude actuellement sur un type d'action semblable par les levures
<b>Enrichissement vitaminique et en acides aminés essentiels</b>	Toutes actions de fermentation engendrent des accroissements de teneurs en vitamines et acides aminés, mais la longue fermentation lactique est supérieur	La fermentation unicellulaire à la levure ne va pas tant favoriser la multiplication des vitamines et acides aminés parce que plus courte et moins diversifiée enzymatiquement
<b>Action antifongique contre les moisissures après cuisson</b>	La production d'acides des bactéries, 100 à 50 % en + que la poolish, agit comme une aide à la conservation du pain.	Les pâtes levurées en direct émettent 7 à 100 fois moins d'acides organiques que les pâtes au levain
<b>Épuration des bactéries potentiellement pathogènes lors de l'élaboration d'une nouvelle souche de levain-chef</b>	La progression de l'acidification lors de l'élaboration du levain-chef élimine les Escherichia coli et Clostridium perfringens (potentiellement pathogènes)	La seule fermentation à la levure ne sait pas réaliser cette épuration de la culture par l'acidification
<b>Lutte contre la maladie du pain dit filant</b>	Le bacille subtilis thermorésistant responsable de la dégradation post-cuisson ne survit pas dans le levain	Le bacille ne sait se développer qu'avec des fermentations levurées aux environs du pH 6

D'après LEPEN et ADRIAN, 1982. AUBERT, 1985. KATINA et POUTANEN, 2013. DI CAGNO, 2002. GOBETTI, 2016. MICHEAUX, 2015. ZINEDINE, 2004. BRÜGGEMANN et ÖCKER, 1992. SCHNÜRER et MAGNUSON, 2005. SPICHER, 1987b. BRANDT, 2006. RICHARD-MOLLARD, 1994. DRAPRON, 2005.



## 2. Second point à examiner, les pré-pâtes à la levure; genre solide (sponge) où liquide (poolish).

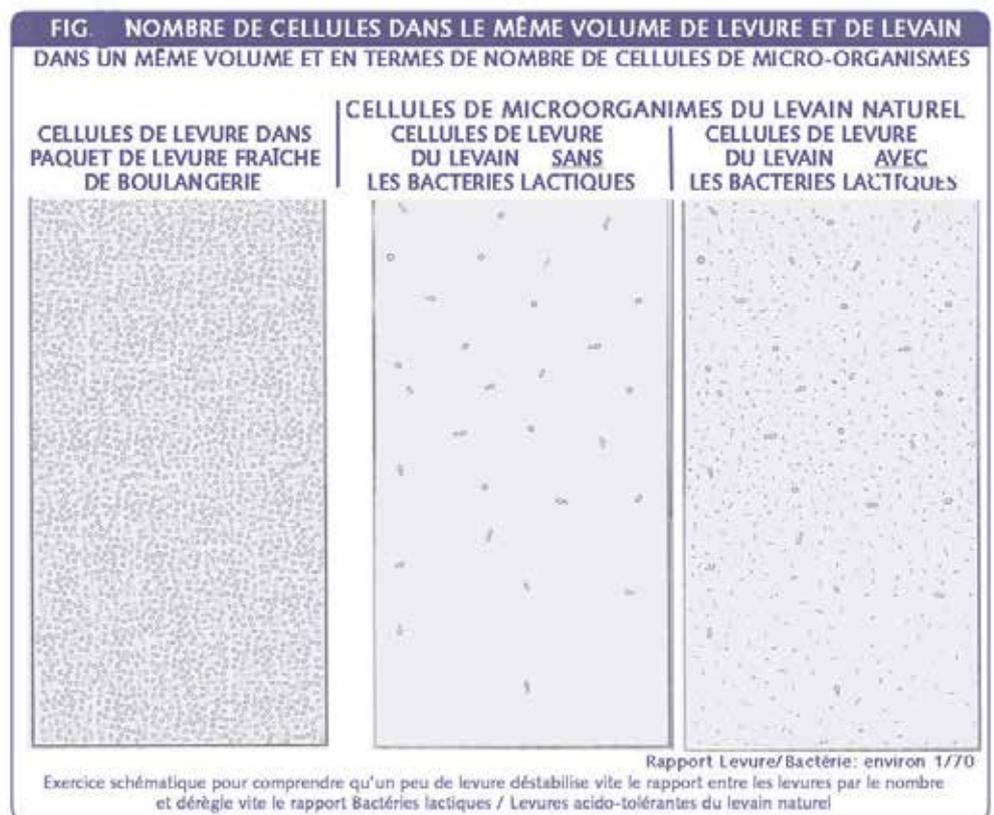
La fermentation levurée a certes moins de temps et moins de diversité microbiologique. Ici, il ne s'agit plus d'une culture basée sur l'auto-fermentation du mélange pâteux farine/eau, mais bien d'une inoculation de ferments dans le mélange pâteux. On va diriger la fermentation grâce à la transmission dans la pâte de levure de panification commercialisée par les levureries.

Un gramme de levure de pressée contient environ une dizaine de milliards de cellules de levures. Et c'est par le nombre que les cellules de levure vont s'imposer et même empêcher la microflore spécifique de l'auto fermentation de s'exprimer<sup>7</sup> (voir le tableau Nombre de cellules dans le même volume de levure et de levain).

Si on s'autorise une schématisation avec dessins de microorganismes de la fermentation pour comparer visuellement le nombre de microorganismes (levures et bactéries lactiques) et entre fermentation levain et fermentation levurée on remarque clairement la différence en termes de nombres de germes entre le ferment de firmes proposant de la levure en forme pâteuse et inoculée et la microflore issue de la fermentation au levain naturel.

Dans la démarche de pré-pâte au levain ou à la levure (type poolish), la durée horaire est toujours corollaire à la dose d'ensemencement. Cet ensemencement sera de ce fait implicitement moindre que dans une conduite, dite directe de la pâte (sans pré-pâte)<sup>8</sup>.

En fermentation panaria à la levure, il n'est question de production d'acides organiques (lactique et acétique) puisque c'est la levure qui domine et ne permet pas la manifestation fermentaire des bactéries lactiques (avec ces formations d'acides organiques) présentes en auto-fermentation. De ce fait, l'acidité du milieu est largement inférieure et les actions épuratrices et sanitaires décrites seront différentes pour les fermentations levurées que pour le levain. Sans pour autant être négatives puisque la levure va produire du gaz carbonique (les bulles de la mie) et de l'alcool. Le premier, devant par la profession, rester prisonnier du réseau glutineux et le deuxième disparaissant à la cuisson organise l'ambiance odorante du pain cuit, une des plus notées auprès des consommateurs. Comme tous microorganismes la cellule de levure elle, a disparu lors de la cuisson (elle meure à 55°C). Le pain a été de manière séculaire employé comme aliment de



<sup>7</sup> Dans une expérience de R.CALVEL, publié dans la revue *Le Boulanger-Pâtissier* de 1985 et intitulée ; *Evolution pendant 24 heures du pH d'une pâte fermentée à la levure biologique de boulangerie*, on remarque que les pâtes ensemencées à la levure et conservées pendant 18 heures (au Brésil) ou 24 heures (en France) ne descendent que jusqu'à un pH autour de 5.4 dans la première expérience et d'un pH de 5 pour la deuxième expérience. De plus les températures ambiantes (respectivement 30°C et 29,5°C) ne donnent que peu d'écart par rapport aux températures de conservation au froid positif (respectivement 10°C et 5°C). Notons qu'une pâte fermentée au levain descend régulièrement jusqu'au pH de 4.

<sup>8</sup> En général la dose d'ensemencement de levure pour la poolish est rarement supérieure à 1% du poids de la farine. Elle oscille généralement entre 0,5 à 1 % pour les longues durées de la soirée à la matinée et va jusqu'au 2% lorsque la pré-pâte ne précède que de 1 à 2 heures la pétrissée finale, alors que souvent la dose employée en méthode directe de fermentation avoisine ces 2%.

base dans les pays occidentaux du fait de cette stabilité et digestibilité du produit apporté par les opérations de mouture, fermentation et cuisson<sup>9</sup>.

Pendant la maturation de la pré-fermentation à la levure, une couverture de toile pour laisser respirer a souvent été employée. Le confinement hermétique (le film alimentaire ou un couvercle)<sup>10</sup> prendra souvent le pas par après surtout depuis le travail au froid positif.

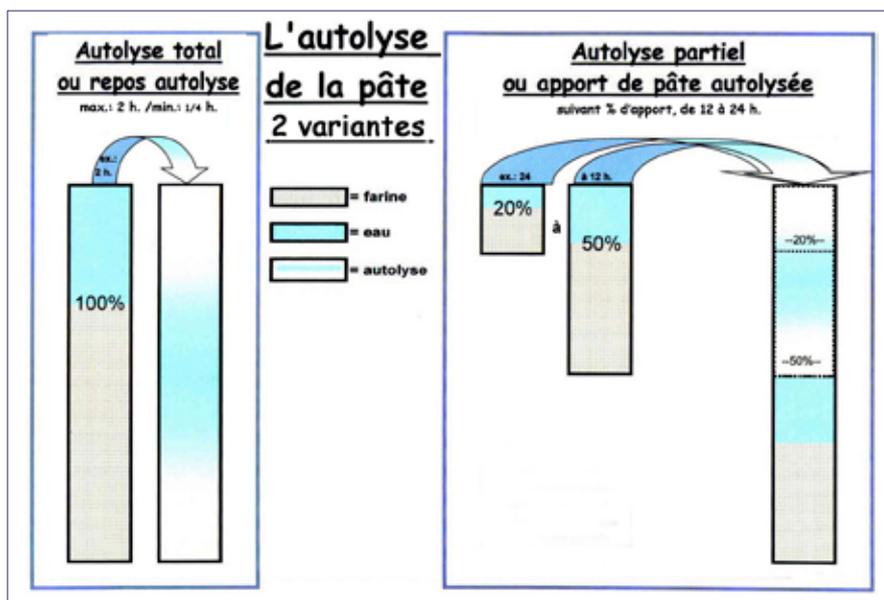
En évitant la proximité de bouillons de cultures différentes (levain et poolish par exemple) ils devraient empêcher la potentialité de risques de contamination croisée et ainsi conserver l'identité distincte de ces deux types de fermentation panaire.

En boulangerie, l'introduction ces dernières décades du travail du froid positif est devenue fréquente. Ce point vient s'ajouter à la dose d'ensemencement et au temps de fermentation de la pré-pâte. Le travail au froid positif (chambre froide, chambre à pousse contrôlée, fermenteurs à levains) influent plutôt sur la durée de fermentation et facilite principalement les diagrammes de production. Pour ces évolutions la diversité de la méthode indirecte des pré-pâtes à la levure s'est trouvée encore plus riche et surtout dans la lutte contre les heures de travail de nuit à éviter.

### 3. Troisième point mis au banc de l'analyse double du procédé de panification et de la contamination, l'autolyse.

L'autolyse est une méthode de panification naturelle (outil sans adjuvant dans le savoir-faire de la profession), il s'agit d'une auto-dégradation de la pâte. En insistant sur le préfixe auto, il faut impérativement laisser la farine issue de la graine vouée à elle-même. Le moins d'intervention sera le mieux. Surtout pas de ferments. Oh ! ce n'est pas interdit par un décret quelconque. L'appellation n'est pas contrôlée, mais il faut se donner une discipline au niveau langage lorsqu'une distinction s'impose et par la méthode et par le résultat. D'autant qu'ici, il s'agit de communiquer entre nous.

La méthode d'autolyse de la pâte se répand de plus en plus du fait de l'augmentation de la ténacité des pâtes issues des blés modernes et les méthodes de panification plus intensives au niveau des passages du froid à l'enfournement (choc thermique). Les cahiers des charges émanant de l'industrialisation vers des panifications plus intensives a induit la profession des obtenteurs (sélectionneurs en nouvelles variétés de froment) à obtenir d'année en année des blés de plus en plus résistants aux contraintes mécaniques modernes. Si on dresse l'inventaire des méthodes pointues en intensif on retrouve ; le pétrissage à des tours de rotation par minutes rapides des bras pétrisseurs, des pétrins allant jusqu'à des centaines de rotations à la minute, d'un pesage de pâtons en milieu compressé, d'un façonnage également mécanique et in fine une résistance à une congélation et une décongélation. L'augmentation de la teneur en gluten et la grosseur des molécules de gluten (High Molecular Weight, H.P.M.) ont fait que l'allongement d'une baguette et l'abaisse démultipliée d'une pâte levée feuilletée ne peut parfois se réaliser sans apport soit d'adjuvant relaxant l'élasticité de la pâte (cystéine difficile à doser, enzymes protéases différant suivant les diagrammes de panification, et levure désactivées et son glutathion), soit en méthode naturelle de l'emploi d'une pré-pâte sans ferment appelée « autolyse ». Celle-ci peut être partielle (une partie de pâte sans ferment que l'on introduit lors de la pétrissée) ou complète (toute la pâte d'abord réalisée sans ferment



9 P.ROUSSEL & H.CHIRON, *Les pains français*, éd. MAE-ERTI, 2002, écrivent p.44 ; «Dans les farines et les pains, la contamination par des bactéries pathogènes est très limitée et le risque de toxicité sont pratiquement impossibles à cause des traitements thermiques (cuisson au four) et de la faible activité de l'eau dans les produits céréaliers (le grain et la farine sont des produits forts secs évitant ainsi d'être un milieu « substrat » pour la plupart des contaminants).

10 P.ROUSSEL & H.CHIRON, *Les pains français*, éd. MAE-ERTI, 2002, écrivent p.246 que la pré-fermentation levurée «permet une légère multiplication des ferments [en anaérobie -sans air la vie microbienne est moins active], l'action prédominante des levures empêche dans un premier temps de fermentation, l'action des bactéries et le développement de l'acidité»



quelques temps avant l'incorporation du ferment et le pétrissage final) (voir Schéma : L'autolyse de la pâte, 2 variantes).

Dans les vainqueurs du grand prix de la baguette de Paris, qui ont ainsi livré l'Elysée pendant l'année, beaucoup ont introduit ce procédé dans leurs recettes. La baguette est issue d'une pâte « blanche » ne devant pas s'acidifier et malgré tout intégrer un milieu pâteux ayant vécu un espace de temps de fermentation pour aromatiser sa mie. Déontologiquement cette pré-pâte ne devrait ne pas être inoculée par des microorganismes (ni levain, ni levure) et ne recherche que l'imprégnation de l'eau dans la farine (surtout les pentosanes de celle-ci) pendant une période de pause, il n'existe pas d'inoculation de ferments. Du coup, la dégradation enzymatique ne venant que des enzymes de la plante-blé est nettement plus faible<sup>11</sup> que la dégradation enzymatique inoculée de ferments vu précédemment.

Le contrôle des points critiques de contamination croisée sera ici plus aisé, l'hermétisme et le froid positif devront parfois adapter le pourcentage de teneur au sein de la pâte et la durée de l'autolyse (voir tableau : L'autolyse de la pâte, deux variantes), mais cela n'entraîne que quelques adaptations du diagramme de travail.

L'introduction d'un petit pourcentage (10 à 20 %) de prés-pâtes sans ferment acceptées sur le marché allemand de la panification (Quellstück -portion trempée- et Brühstück -portion ébouillantée et gélifiante à 70°C ne font pas problème.

Il n'est pas rare avec le pain de rencontrer ce genre de diversité de méthodes de panification, il y en a autant que de diversité culturelle.

Ces méthodes allemandes sont incorporées dans le tableau de « suggestions HACCP concernant le levain » publié dans le Handbuch Sauerteig de sa sixième édition de 2006<sup>12</sup>

Extrait traduit du Handbuch Sauerteig, Behr's Verlag 2006, p. 395, article de Markus Brandt.

**SUGGESTION DE REGLES H.A.C.C.P. CONCERNANT LE LEVAIN**

Etape du processus	Risques	Mesures possibles	Annotations
Tous les récipients (plats & appareils) pour l'eau, le levain et la farine	Entrée de corps étranger	Ne pas ouvrir ou mesurer les matières premières directement dans le plat. Eventuellement passer au crible	
	Croissance de bactéries pathogènes dans l'eau de distribution et les courbes de contenants	Rincer les appareils avec deux volumes d'eau fraîche	
Fermentation	Développement de microorganismes pathogènes	Mesure à l'aide de pH et emploi d'un levain actif. Si avec matière épaississante, le trempage s'opère à >30°C. Si avec matière ébouillantée, < 3 heures	Le développement des microorganismes pathogènes (Bacilles & Staphylocoques) n'est pas possible en dessous du pH 4,5. Le développement des moisissures et levures s'opère avec l'humidité sur plusieurs jours sans régénérer avec rafraichis. Si c'est avec des matières ébouillantées, opérer à haute température pour éviter les spores de bacilles
	Développement de microorganismes occasionnant le pain filant	Pour le pain au froment essayer d'atteindre un pH d'environ 5,2. En été, si emploi de pain trempé, avec <30°C.	Un pH inférieur à 5 et de bonnes teneurs en acide acétique. Une bonne cuisson
	Entrée de corps étranger	Couvrir les récipients	
Nettoyage	Nettoyer avec ustensiles contaminants	Rinçage intensif particulièrement important pour les recoins. Règle de nettoyage avec produit approprié pour l'alimentaire	
Parasites ou nuisibles	Odeur et goût nauséabond et répugnant	Résidus de production précédente à faire disparaître	Eviter les endroits à farines stagnantes. Afin d'éviter le développement d'insectes nuisibles, conduire les pâtes et pain trempé le plus rapidement possible.
Surveillance des appareils	Entrée de graisses ou huiles de machines dans l'aliment. Ainsi que d'autres corps étrangers venant d'au dessus des appareils	Observation visuelle rigoureuse établi dans un plan de surveillance	
Appareils & ustensiles	Corps étranger de type vis écrous et autres pièces de métal	Plan de surveillance sur le déboulonnage. Eviter pierraille et plastic dur	

● M. Dewalque

11 Sans ferments ajoutés, la pâte vouée à elle-même ne pourra évoluer que par un processus de dégradation enzymatique ne provenant que de la plante du blé, ce qui est plus proche d'une germination que d'une fermentation. De ce fait un amidon (polysaccharose) ne sait se dégrader complètement en sucres plus simples (glucose) et dextrines (maltose, et autres.), qu'au bout de plus de 12 jours. Rappelons aussi que pour obtenir un levain-chef à partir d'un mélange farine/eau par auto-fermentation, il faut 4 à 5 rafraichis et parfois jours afin que la vie des microorganismes de la fermentation au levain soit efficace pour la levée et l'acidification du milieu pâteux.

12 M.BRANDT, M.GÄNZLE, (sous la direction de ...) G.SPICHER, (fondé par ...), *Handbuch Sauerteig*, éd. Behr, 2006, 6<sup>ème</sup> éd., p. 395

# Le neuromarketing, ses avantages et ses dangers

Le neuromarketing est une discipline très en vogue, qui vise à étudier les processus mentaux et les réactions du cerveau lorsqu'il est exposé à des stimuli de marketing. En utilisant des techniques d'imagerie cérébrale, de psychologie et de statistiques, les professionnels du neuromarketing cherchent à comprendre comment le cerveau traite l'information pour optimiser les stratégies de marketing.

Depuis plus de 10 ans, plusieurs neuroscientifiques et de nombreux chercheurs en communication ont affirmé qu'ils pouvaient déchiffrer le code neurologique de l'efficacité publicitaire.

Contrairement au marketing traditionnel qui n'utilise que les réponses volontaires conscientes fournies par les clients et exprimées verbalement, le neuromarketing utilise des mesures physiologiques de phénomènes quasi involontaires.

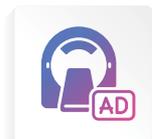
Les avantages du neuromarketing pour les entreprises sont nombreux. Tout d'abord, il permet de mieux comprendre les besoins et les attentes des clients en analysant leurs réactions face à différents types de stimuli. Grâce à cette compréhension, les entreprises peuvent concevoir des campagnes publicitaires plus efficaces et des produits mieux adaptés aux désirs de leur clientèle. De plus, le neuromarketing permet de déterminer les éléments clés d'une publicité ou d'un produit qui attirent l'attention des consommateurs, ce qui peut aider les entreprises à se différencier de leurs concurrents.

## Les techniques utilisées par le neuromarketing

Le neuromarketing utilise une variété de techniques pour mesurer et comprendre la réponse du cerveau à des stimulations de marketing.

Voici quelques-unes des techniques les plus couramment utilisées :

- L'imagerie par résonance magnétique fonctionnelle (IRMf) : Cette technique utilise un scanner IRM pour mesurer l'activité cérébrale en temps réel. Les participants sont placés dans le scanner et exposés à différents stimuli de marketing, tels que des images de produits ou des publicités. Les changements dans l'activité cérébrale sont ensuite enregistrés et analysés pour comprendre les réactions des participants.
- L'électroencéphalographie (EEG) : Cette technique utilise des électrodes placées sur le cuir chevelu pour mesurer l'activité électrique dans le cerveau. Les participants sont exposés à des stimuli de marketing tels que des publicités ou des images de produits, et les changements dans l'activité électrique sont enregistrés et analysés pour comprendre les réactions des participants.
- La réaction galvanique de la peau (RGP) : Cette technique mesure la conductance électrique de la peau en réponse à des stimuli de marketing tels que des publicités ou des images de produits. Une augmentation de la conductance électrique peut indiquer une réponse émotionnelle, telle que l'excitation ou l'anxiété.
- La mesure de la réponse pupillaire : Cette technique mesure les changements de taille de la pupille en réponse à des stimuli de marketing tels que des publicités ou des images de produits. Les changements de taille de la pupille peuvent indiquer une réponse émotionnelle ou cognitive.
- Les tests d'associations implicites (TAI) : Cette technique mesure la vitesse à laquelle les participants associent des concepts tels que des marques ou des produits à des émotions ou des valeurs positives ou négatives. Les associations implicites peuvent donner une indication des préférences subconscientes des participants.





## Comment se protéger, en tant qu'acheteur, des techniques basées sur le neuromarketing

En tant qu'acheteur, il est important d'être conscient des techniques de neuromarketing utilisées par les commerciaux pour vendre leurs produits ou services. Voici quelques conseils pour vous aider à vous protéger :

**Soyez conscient des techniques de marketing :** Les techniques de marketing subconscientes utilisées par les commerciaux peuvent inclure des images et des couleurs qui suscitent des émotions, des témoignages et des recommandations de personnes connues, des promotions limitées dans le temps ou des rabais, et bien d'autres encore. En étant conscient de ces techniques, vous serez mieux préparé pour les repérer et y faire face.

**Prenez le temps de réfléchir :** Les commerciaux peuvent utiliser des techniques pour vous pousser à prendre des décisions rapides, mais il est important de prendre le temps de réfléchir avant de faire un achat. Prenez le temps de réfléchir à l'offre et de peser les avantages et les inconvénients avant de prendre une décision.

**Posez des questions :** Les commerciaux peuvent utiliser des techniques pour vous faire sentir mal à l'aise ou mal informé, mais n'ayez pas peur de poser des questions pour clarifier des points ou obtenir plus d'informations. Les commerciaux doivent être en mesure de répondre à toutes vos questions avant que vous ne fassiez un achat.

**Faites vos recherches :** Avant de faire un achat, faites vos recherches sur le produit ou le service que vous envisagez d'acheter. Lisez les avis en ligne, comparez les prix et les caractéristiques des produits similaires, et assurez-vous de comprendre les garanties et les politiques de retour.

**Faites confiance à votre instinct :** Si vous vous sentez mal à l'aise ou si quelque chose ne vous semble pas juste, il est important de faire confiance à votre instinct. Ne vous laissez pas pousser à faire un achat que vous ne voulez pas faire.

En suivant ces conseils, vous serez mieux préparé(e) pour faire face aux techniques de neuromarketing utilisées par les commerciaux et prendre des décisions d'achat éclairées et raisonnables.

● FI de Thier

Ces techniques sont souvent combinées pour fournir une image plus complète de la réponse du cerveau aux stimuli de marketing. Les résultats de ces tests sont ensuite analysés pour aider les entreprises à concevoir des produits et des campagnes publicitaires qui répondent aux besoins et aux attentes de leurs clients.

**Bien entendu, les agences marketing et les entreprises ne disposent pas de tous ces outils et techniques mais ils bénéficient des conclusions de ces études qui peuvent s'appliquer dans des cas similaires.**

Le retour sur investissement du neuromarketing peut s'évaluer de plusieurs manières. Il permet aux entreprises comme aux individus d'éviter une perte d'argent conséquente due à la création et au déploiement de messages sans aucun effet persuasif.

Cependant, le neuromarketing soulève également des préoccupations quant à ses impacts sur les acheteurs. Les techniques de neuromarketing peuvent être utilisées pour influencer les décisions d'achat des consommateurs, souvent de manière subconsciente. Par exemple, certaines études ont montré que la présentation de produits sous une lumière chaude peut rendre ces produits plus attrayants, même si leur qualité est inférieure à celle d'un produit présenté sous une lumière froide. De même, les couleurs et les images utilisées dans une publicité peuvent affecter le comportement des consommateurs, même s'ils ne sont pas conscients de l'impact de ces éléments.



De plus, les techniques de neuromarketing peuvent également être utilisées pour manipuler les émotions des consommateurs. Par exemple, certaines études ont montré que la musique peut influencer les décisions d'achat en créant une

ambiance émotionnelle qui incite les consommateurs à acheter un produit ou un service. De même, l'utilisation de slogans ou de messages qui évoquent des émotions positives peut amener les consommateurs à associer ces émotions à un produit ou à une marque, ce qui peut influencer leur comportement d'achat.

# Circulaire relative aux commerces de détail n'ayant pas de personnel présent, résumé

Vous avez dû recevoir la nouvelle circulaire de l'AFSCA qui est entrée en vigueur le 3/4/2023.

## Circulaire relative aux commerces de détail n'ayant pas de personnel présent



Agence fédérale  
pour la Sécurité  
de la Chaîne alimentaire

Référence	PCCB/S3/1772823	Date	03/04/2023
Version actuelle	1.0	Date de mise en application	Date de publication
Mots clés	Commerce de détail sans personnel présent, denrées alimentaires, sécurité alimentaire		

Rédigé par	Validé par
De Zutter Nathalie, attaché	Jean-François Heymans, Directeur général

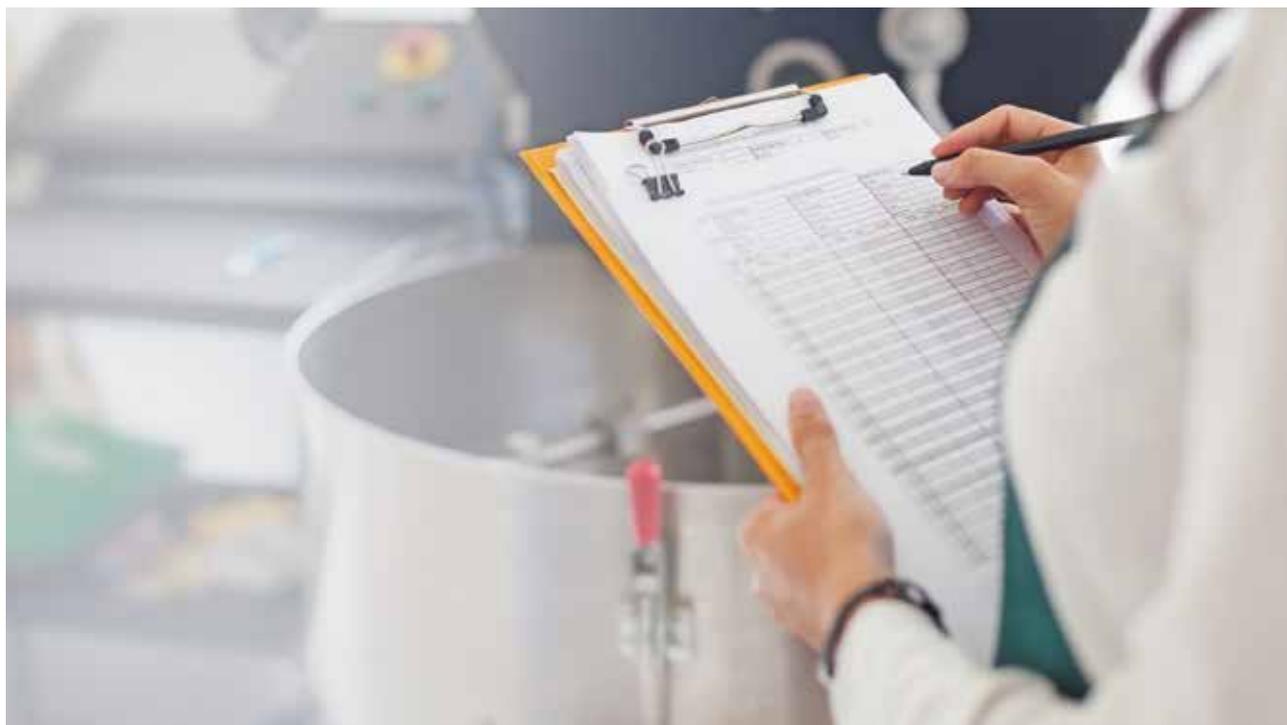
Cette circulaire de 8 pages concerne donc les concepts de magasins sans personnel présent pour la vente et où le consommateur peut lui-même se servir, ce qui constitue une nouvelle tendance sociale. Les opérateurs exploitant un commerce de détail sans personnel présent doivent prendre les mesures nécessaires afin de garantir la sécurité alimentaire et prendre leurs responsabilités à ce sujet. L'objectif de cette circulaire est de fournir quelques méthodes qui peuvent aider les exploitants des commerces de détail sans personnel présent à assurer la sécurité alimentaire. Tout exploitant du secteur alimentaire doit respecter à tout moment les législations nationales et européennes en matière de sécurité alimentaire.

Le texte explique, entre autres, que les exploitants de commerces alimentaires sans personnel présent doivent respecter les lois nationales et européennes sur la sécurité alimentaire et doivent inclure leur concept de magasin sans personnel dans leur système d'autocontrôle (SAC) afin de garantir la sécurité alimentaire. Les bonnes pratiques d'hygiène doivent être respectées à tout moment et le SAC doit inclure des mesures spécifiques pour assurer la sécurité

alimentaire en l'absence de personnel. Le texte présente également des méthodes de présentation des denrées alimentaires à la vente dans les commerces de détail sans personnel présent, telles que les simples rayonnages, les denrées alimentaires en vrac, les meubles réfrigérés ou non, et les commerces de détail combinant plusieurs de ces concepts.

Il est effectivement crucial de surveiller de près les opérations de vente de denrées alimentaires afin d'assurer la sécurité alimentaire et prévenir tout risque pour la santé des consommateurs. Les opérateurs doivent prendre leurs responsabilités et être vigilants en surveillant les rayons de vente à distance, en utilisant des caméras de surveillance et en se rendant sur place régulièrement pour détecter d'éventuels problèmes.

En cas de risque avéré, il est important de prendre les mesures nécessaires pour retirer les denrées alimentaires potentiellement dangereuses de la vente et empêcher les consommateurs d'y avoir accès. Dans le cas des distributeurs automatiques, il est obligatoire que l'appareil se bloque automatiquement si la température dépasse la valeur légale autorisée. Il est



également recommandé que les meubles de vente disposent d'un système de blocage automatique ou d'alarme en cas d'anomalie ou de contamination.

Il est également important de contrôler régulièrement le bon fonctionnement des équipements de réfrigération et de veiller à ce que leur programme d'entretien soit suivi de manière minutieuse. Enfin, les opérateurs doivent être formés aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et être en mesure de réagir rapidement en cas d'urgence.

Au niveau des allergènes, en l'absence de personnel, les informations sur les allergènes doivent être fournies par écrit. On y explique les exigences légales qui doivent être respectées pour informer les consommateurs de la présence d'allergènes.

Le contrôle des dates de conservation est une étape importante dans la gestion des denrées alimentaires, afin de garantir la sécurité alimentaire et de prévenir les risques pour la santé des consommateurs. La rotation des stocks selon le principe FIFO ou FEFO est un moyen efficace pour s'assurer que les produits les plus anciens sont utilisés ou vendus en premier, et que les produits dont la date de péremption est dépassée sont éliminés de manière appropriée. Les denrées alimentaires non préemballées doivent également être évaluées visuellement et/ou organoleptiquement pour garantir leur qualité et leur innocuité pour la consommation. Il est important de se conformer aux règles et réglementations en vigueur en matière de dates de péremption et de durabilité minimale, et de suivre les protocoles de sécurité alimentaire pour protéger la santé des consommateurs.

A propos des bonnes pratiques d'hygiène, tout comme dans les commerces de détail où du personnel est présent sur place, les BPH (nettoyage, lutte contre les animaux nuisibles, ...) doivent être appliquées.

Le personnel doit se laver régulièrement les mains avec du savon et de l'eau chaude pendant au moins 20 secondes avant de manipuler les aliments ou les ustensiles de cuisine. Ils doivent également porter des vêtements propres et adaptés, tels que des blouses et des gants en plastique jetables.

Les aliments doivent être stockés dans des conditions appropriées, en fonction de leur type et de leur nature, tels que la température, l'humidité, la ventilation, etc. Il est important de surveiller la température des réfrigérateurs et des congélateurs pour s'assurer que les aliments sont stockés à la température recommandée.

Les aliments crus et cuits doivent être stockés séparément pour éviter toute contamination croisée. Les aliments cuits doivent être conservés dans des récipients couverts pour éviter toute contamination.

Les surfaces de travail et les ustensiles de cuisine doivent être nettoyés et désinfectés régulièrement pour éviter toute contamination croisée. Les planches à découper, les couteaux et les autres ustensiles de cuisine doivent être désinfectés après chaque utilisation.

Les aliments périmés ou contaminés doivent être éliminés immédiatement pour éviter toute contamination ou intoxication alimentaire. Les aliments qui ont été laissés à l'air libre pendant trop longtemps doivent également être éliminés.

# Proposition de la Confédération Européenne des boulangers - pâtisseries concernant les gaz fluorés à la Commission Européenne

Vous trouverez ci-joint le courrier reçu de la CEBP (European Confederation of National Bakery and Confectionery Organisations) dont voici la traduction.

Bruxelles, le 22 mars 2023

Cher député européen,

Nous, la Confédération européenne des organisations nationales de boulangerie et de confiserie (CEBP), sommes une association artisanale qui représente plus de 190.000 petites et moyennes entreprises avec environ 2 millions d'employés à travers l'Europe.

Le 5 avril 2022, la Commission a présenté une proposition législative visant à mettre à jour le règlement (UE) n°517/2014 (le « règlement F-gaz »).

La commission ENVI du Parlement européen a adopté sa position dans les négociations en trilogie avec le Conseil le 1<sup>er</sup> mars 2023 et devait procéder au vote en plénière le 29 mars. Au sein du Conseil, les discussions ont commencé au sein du groupe de travail sur l'environnement.

Bien que CEBP soutienne pleinement l'intention de l'UE d'atteindre son objectif de réduction des émissions de 55% d'ici 2030 et la neutralité climatique d'ici 2050, **l'ambition de la nouvelle proposition sur les F-gaz aura des répercussions financières disproportionnées pour les artisans boulangers**, car l'achat de nouveaux systèmes de réfrigération conformes serait extrêmement coûteux.

Nous sommes extrêmement préoccupés par certains amendements de la commission ENVI, car ils ne sont pas réalistes. **L'équipement existant risque de devenir obsolète au lieu d'être réparé, ce qui n'est pas conforme aux objectifs de l'économie circulaire de quelque manière que ce soit.**

Nous sommes particulièrement critiques à l'égard de :

- Les niveaux de quotas insuffisants pour les hydrofluorocarbures/HFC (annexe I, section 1), ainsi que la limitation de la disponibilité des pièces à 10 ans, vont à l'encontre de la nécessité d'encourager la réparation des équipements existants et entraîneront une obsolescence prématurée et des coûts pour les PME et les consommateurs (amendements de compromis 10, 11 et 14). La durée de vie des équipements de réfrigération et de pompe à chaleur est beaucoup plus longue que 10 ans.
- Un Calendrier inadéquat pour la réduction progressive des gaz fluorés. La proposition du nouveau règlement sur les gaz fluorés a pour objectif d'accélérer ce que l'on appelle la réduction progressive des gaz à effet de serre fluorés. Cela signifie que les quotas de réfrigérants disponibles seront réduits. Dans son vote, la commission de l'environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire (ENVI) soutient un léger report de la réduction progressive, par rapport à la proposition de la Commission (voir annexe VII de la réglementation proposée).



C'est positif en principe, mais un délai plus long est nécessaire. Pour la période 2024-2032, les quotas suivants seraient préférables :

- **2024-2026: 46,000,000 CO<sub>2</sub> équivalents (COM proposal: 41,701,077).**
- **2027-2029: 31,000,000 CO<sub>2</sub> équivalents (COM proposal: 17,688,360)**
- **2030-2032: 18,000,000 CO<sub>2</sub> équivalents (COM proposal: 9,132,097).**

L'entretien et la maintenance des systèmes existants est d'une importance particulière pour les entreprises artisanales car il n'est pas possible de simplement remplacer les réfrigérants. Les entreprises artisanales dépendent de la disponibilité continue des réfrigérants en cas de fuites et du fait que la maintenance est toujours autorisée.

De nombreux utilisateurs de systèmes de réfrigération dans le secteur alimentaire dépendent du bon fonctionnement de leurs systèmes en permanence. S'il y a un risque que les systèmes ne puissent plus être entretenus, ils devraient faire des investissements considérables - même si les systèmes existants fonctionnent effectivement. Les réfrigérants nocifs pour l'environnement fonctionnent en circuit fermé et n'ont donc aucun effet nocif sur le climat pendant leur fonctionnement normal.

Nous vous invitons à tenir compte de ces considérations lors du vote sur la législation révisée de gaz fluorés.

Veuillez trouver ci-joint à cette lettre notre proposition de deux amendements de compromis que nous vous demandons de soutenir. Ils reflètent les intérêts d'un grand nombre d'entreprises. Ils ont donc peut-être déjà été déposés sous une forme similaire par des membres du Parlement européen. Dans ce cas, nous vous demandons de soutenir les amendements présentant un contenu identique afin d'atteindre le quorum requis..







**LE MEILLEUR TRIO**  
DANS VOTRE ATELIER DE GLACES.

**TURBINE**

**TURBOMIX**

**PASTEURISATEUR**



*Bruyère*

Rue François-Léon Bruyère, 34  
B-6041 Gosselies  
Tél : 071/25.01.22  
materiel@bruyerre.be  
[WWW.BRUYERRE.BE](http://WWW.BRUYERRE.BE)

SAV DISPONIBLE 24H/24 & 7J/7

# 5<sup>e</sup> édition de la «Semaine de l'éclair»

La Semaine de l'Eclair en est déjà à sa cinquième édition ! Cette campagne nationale gagne en popularité année après année, avec plus de 800 boulangers participants en Belgique. Cette année, elle se déroule du samedi 17 au dimanche 25 juin 2023.

## Un maximum de créativité

Les consommateurs apprécient toujours l'éclair traditionnel, mais ils recherchent également des **créations innovantes en termes de goût, de texture et d'aspect**. De nombreux boulangers font donc preuve de créativité, car la fabrication d'éclairs est un véritable art.

Ces dernières années, Matty Van Caesele et Ludo de Kok vous ont inspirés avec de nombreuses recettes. Nous avons rassemblé vos éclairs préférés des 4 dernières années dans un **livret de recettes**. Demandez à votre représentant Puratos !

Un nouvel éclair ne pouvait pas manquer à l'appel. Matty s'est donc mis au travail avec un fourrage aux fruits Topfil, un praliné croustillant PatisFrance et du chocolat Belcolade Cacao-Trace. Découvrez la recette de l'**Éclair Saint-Honoré** ainsi que le vidéo de la recette sur notre site web.

## Matériel de communication

Tout comme les dernières années, nous avons développé un **kit de communication** grâce auquel vous pouvez communiquer au sujet de la « Semaine de l'Eclair » auprès de vos clients. Ce kit comprend :

- Une **affiche** ;
- Un **autocollant** pour votre vitrine : collez-le sur votre vitrine. Vos clients verront alors en un coup d'œil que vous participez à la « Semaine de l'Eclair ».
- Des **petits autocollants** pour vos boîtes à gâteaux : collez-les sur vos boîtes à gâteaux environ 2 semaines avant le début de la campagne. De cette façon, vous annoncez la « Semaine de l'Eclair » à l'avance.

## Vous désirez un kit? Contactez votre représentant Puratos !

Nous avons également du matériel pour les réseaux sociaux avec lesquels vous pouvez communiquer via votre page Facebook ou Instagram ou sur le site web de votre boulangerie. Vous pouvez télécharger ces images sur notre site web.

Nous vous souhaitons beaucoup de succès et n'hésitez pas à partager ces succès en ligne en utilisant le hashtag **#lasemainedeleclair**.







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