

Le Moniteur

bpost

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

Bulletin mensuel
40^e année
Septembre 2023

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

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



La fête nationale à Poperinge

De beaux et chaleureux
moments pour tous

Vita+, une vie *saine!*⁺



www.vita-plus.be



Riche en
fibres



+ Le fer contribue au transport normal de l'oxygène dans l'organisme. Le magnésium contribue à réduire la fatigue.





Mesdames, Messieurs, Chers amis,

La saison dite « estivale » est terminée !

C'est la rentrée pour certains et les congés pour d'autres.

Les premiers constats économiques sont nettement meilleurs que ces 3 dernières années qui furent très difficiles voire fatales pour de nombreuses entreprises.

Ces deux mois m'ont permis de rencontrer de nombreux jeunes Maîtres boulangers-pâtisseries-glaciers-chocolatiers avec qui j'ai abordé leurs sujets de préoccupation.

Etant donné que c'est la rentrée dans l'enseignement, je souhaite faire le point sur leur ressenti en matière de formation.

Ils estiment qu'il y a un manque d'exigences dans la formation, d'éducation, de respect, de volonté de travailler, du manque de connaissances de certains formateurs alors qu'on ne parle que « d'excellence ». Pour eux, au contraire, c'est le nivellement par le bas.

Tout en les assurant que la fédération œuvre à une amélioration de la situation au travers de tous ces contacts et de citer toutes nos interventions, notamment, la création de l'enseignement technique. Les réunions déjà programmées pour septembre en matière de validation de compétences, d'accès à la profession... Je les ai, également, sensibilisés à la nécessité de garantir des conditions de travail et de rémunérations satisfaisantes de nos travailleurs en relation avec leurs compétences.

Cet été, pour la troisième fois consécutive, nos clients ont pu élire les 100 boulangeries-pâtisseries préférées des Wallons. Vous aurez, également, le plaisir de prendre connaissance des heureux lauréats dans cette édition.

Vous avez été plus de 650 entreprises à participer, un énorme succès et votre Président vous remercie de votre engagement dans la promotion du secteur.

Amicalement.

● **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



DE 7 À 20L, UN ROBOT ADAPTÉ À CHAQUE ATELIER



7L
ROBO

- Fourni avec 3 outils
- Vitesse variable
- 220 V - Monophasé
- Couleurs au choix: noir, blanc, rouge, orange, rose.



10L
SE-10L

- Fourni avec 3 outils
- 5 vitesses
- Commandes digitales
- 220 V - Monophasé



20L
SM-200

- Fourni avec 3 outils
- Ajout d'une cuve de 10L + 3 outils en option
- 3 vitesses manuelles
- Sans minuterie
- 220 V - Monophasé



Bruyère

Le partenaire de confiance pour votre équipement professionnel

Un seul numéro: 071/25.01.22

CHARLEROI - NAMUR - LIÈGE - TOURNAI - ZAVENTEM

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** 7 Rapport de l'AG francophone du 28 juin 2023 à Hombourg (résumé)
- Évènement** 8 Fête nationale
- Solidarité** 10 Nouvelle action pour KickCancer le 3 juin à Anvers
- Salon** 14 Le savoir-faire hors pair et les innovations les plus récentes feront de BROODWAY une expérience inoubliable
- Promotion** 16 Campagne de promotion : Les 100 boulangeries préférées en Wallonie
- Actualités** 19 Travaux sur la voie publique
- Marketing** 20 Le marketing social
- Santé** 22 Système immunitaire : 10 conseils pour le renforcer
- Économie** 24 Fin du mazout 50S
Le prix maximum du mazout de chauffage, un prix à suivre !
- Ressources Humaines** 26 L'Effet Pygmalion : quand les attentes façonnent la réalité - un bel outil en ressources humaines
- Information** 27 Rappel : fin des tickets de caisse depuis le 10 août en Wallonie
- Concours** 28 Concours du beurre de ferme 2023
- Divers** 30 Les Banques...
- Trucs & astuces** 31 Une astuce contre l'excès d'humidité et la détérioration des aliments
- Fiscal** 32 Voici les plafonds fiscaux pour les revenus de 2023
- Consommation** 34 Food Wallonia : 6 projets en faveur de l'alimentation durable en Wallonie
- Concours** 35 La 29^e édition du concours Coq de Cristal est lancée, il reste quelques jours pour s'inscrire
- Chronique Technique** 36 Les aspects nutritionnels (partie 2)
- Chocolat** 41 Pour la première fois, le Salon du Chocolat s'est déroulé au Pérou !
- Commerce** 42 Innover et Prospérer : rappel des idées pour stimuler vos ventes et votre chiffre d'affaires
- Information** 44 Les gobelets réutilisables deviennent obligatoires lors des événements
- 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, G. Khaufnaire.

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.



SBen'ergy^{SRL}
Solutions énergétiques

INSTALLATION GARANTIE DANS LES 3 MOIS

NOS PRODUITS & SERVICES



CLIMATISATION



Nos Climatisations Air-Air (Chaud & Froid) en Panasonic ou Daikin peuvent être contrôlée à distance pour un meilleur confort de vie.



BOILER THERMODYNAMIQUE

Nos Boilers Thermodynamique de la marque Panasonic ou Daikin sont prévu pour diminuer votre consommation et peuvent être programmer.



SOLAREEDGE

Pour votre installation photovoltaïque, avec un système de monitoring grâce à leur Optimizers. Vous pouvez donc contrôler votre installation panneaux par panneaux.



LIVOLTEK

Pour devenir semi-autonome voir autonome grâce à leur fonction hybride, cet onduleur fonctionne même hors réseau. Coupler à une batterie, vous serez donc autonome.



JNL

Nos Panneaux Full Black JNL 400W & JNL 430W vous sont proposés avec une garantie de 25ans sur le produit et 25 ans sur la production.

+32 (0) 87/55.22.19



www.sben-energy.com



info@sben-energy.com



Rue des Biolleux 3A,
4800 VERVIERS



Rapport de l'AG francophone du 28 juin 2023 à Hombourg (résumé)

1 Le PV du 19 avril 2023 a été approuvé

2 Correspondance et activités

- L'enseignement technique pérennisé
- Les évaluations en cours de formation
- La qualité des examens pratiques
- Le recrutement des jurys
- Province de Liège : les violences faites aux femmes
- La révision de l'A.R pain
- Le concours du beurre de ferme non salé
- Epicuris : démonstration MOF
- L'obligation du terminal de paiement électronique : évolution de l'administration
- L'opération 'éclair' à Anvers
- La foire agricole de Libramont : présence boulangère
- Le salon Broadway à Courtrai
- Les ambassadeurs du pain à Namur
- Les formations d'emballage pour les femmes
- Le rapport d'activité des artisans glaciers

3 Confédération

- L'assemblée générale du 15 juin : l'approbation des comptes
- La recherche d'immeuble : visites à effectuer
- La présidence vacante de la fédération flamande
- L'assemblée générale de la CEBP le 13 juillet : l'analyse des situations nationales

4 La journée nationale belge 2024 à Namur

5 Délégués aux commissions

- Fiscal
 - la déclaration sur l'honneur de la part privée d'électricité gaz
- Social
 - Pas encore d'accord social en CP 118 et 201
 - Fonds social : Nouvel audit amélioré
Situation des placements

- Economique
 - Évolution à la hausse du gaz et de l'électricité
 - Simulation personnelle sur monenergie.be ou sur CWAPE

6 AFSCA

- L'évolution de la révision du Guide 026
- La demande de cession d'un montant au comité de concertation
- Les fausses informations négatives du ministre Clarinval

7 Apaq-W

- La gestion de la campagne 2023
- La semaine BIO
- Les coqs de cristal : la tarte au sucre So
- Le concours sac à pain d'octobre

8 Bureau et Moniteur

- Le renouvellement des collaborations avec Madame de Thier (moniteur) et avec monsieur Delvin (réseau internet)
- L'évolution des cotisations et des listes de membres
- La fête nationale à Poperinge : analyse des difficultés et les premières décisions pour Namur 2024
- Le recrutement des annonceurs dans la revue

9 Concours

- Le Trophée Wanet : une analyse de l'événement
- Le Meilleur Artisan : 6 candidats inscrits
- SKILL : collaboration envisagée
- La Coupe du Monde de la Pâtisserie : le nouveau comité

10 La prochaine assemblée générale se tiendra à Huy le 18 octobre

● H.Léonard

Fête nationale

Le lundi 22 mai, s'est déroulée la célébration nationale à Poperinge. Plus de 170 boulangers venus de tout le pays ont profité d'une belle journée.

L'organisation de la 65e fête nationale était entre les mains du syndicat des boulangers de Poperinge et des environs. Il célébrait également son 125e anniversaire. La journée a commencé à 9 heures du matin à l'Hôtel Palace, où l'on pouvait profiter d'un petit-déjeuner très savoureux. Ensuite, un cortège s'est dirigé vers le musée du houblon, où la traditionnelle bénédiction du pain et la séance académique ont eu lieu. Le soleil était malheureusement absent, mais la pluie aussi, ce qui nous a permis de profiter d'une réception avec divers amuse-gueules sur la place près du musée du houblon. L'après-midi, nous sommes retournés en cortège à l'Hôtel Palace pour y déguster un repas festif dans une ambiance musicale. Merci au groupe de travail de la fête nationale pour l'excellente organisation. L'année prochaine, la fête aura lieu du côté wallon, plus précisément à Namur.





Nouvelle action pour KickCancer le 3 juin à Anvers : les boulangers ont donné vie à un célèbre tableau du KMSKA avec «La saveur d'Ensor»

19000 éclairs en 18 coloris ont été mis en vente pour soutenir les enfants atteints d'un cancer.

La Confédération Belge de la Boulangerie-Pâtisserie faisait partie des sponsors de cet événement.



À l'initiative de la pâtisserie anversoise Lints, cinq boulangeries artisanales ont donné vie, le 3 juin, à l'homme et la femme au chapeau du célèbre tableau de James Ensor «L'intrigue» avec pas moins de 19000 mini éclairs de 18 couleurs différentes. Avec l'action créative «La saveur d'Ensor», ils ont donné le coup d'envoi de la cinquième édition de la Semaine de l'Éclair au Musée Royal des Beaux-Arts à Anvers. Les éclairs artistiques ont été mis en vente à partir de 14 heures. Tous les bénéfices ont été reversés à la fondation belge KickCancer qui lutte pour les enfants atteints d'un cancer.





Deux semaines avant le début officiel de la cinquième édition de la Semaine de l'Éclair, les boulangeries artisanales ont donné un coup d'envoi original avec « La saveur d'Ensor », une installation qui a tout pour faire parler d'elle et faire saliver. La préparation d'un éclair est un art en soi. Dès lors, les boulangers sont continuellement à la recherche de créations innovantes en matière de saveur, de texture et d'apparence. Avec cette action, les boulangers souhaitent mettre en lumière leur artisanat. Des étudiants de l'Académie Royale des Beaux-Arts à Anvers ont déterminé les codes couleurs de chaque case pour créer « l'homme et la femme au chapeau » à l'aide d'éclairs de 18 couleurs différentes. Les boulangeries participantes ont confectionné pas moins de 19 000 mini

éclairs. Et dans la foulée, elles soutiennent la bonne cause.

Eddy Van Tittelboom de la pâtisserie Lints explique : « Nous avons envie de surprendre les passants et visiteurs du KMSKA avec des éclairs inspirés d'art qui feront parler d'eux. Ainsi, nous démontrons que les boulangers maîtrisent parfaitement leur artisanat, mais aussi la créativité. Notre action savoureuse est une ode à Ensor. Nous soutenons KickCancer depuis quelques années déjà et il est donc logique que les bénéficiaires des mini éclairs soient intégralement reversés à la fondation. »

©Photos: Naomi Banken



SOLIDARITÉ

Le samedi matin, 60 bénévoles et artisans ont entamé l'installation composée de milliers d'éclairs. Des étudiants et enseignants de la PIVA ainsi que des boulangers retraités se sont également engagés en tant que bénévoles. Par ce biais, ils souhaitent transmettre l'amour de leur métier au grand public. À partir de 10h00, les amateurs et amatrices d'art et d'éclairs ont pu venir admirer comment les boulangers donnèrent vie au tableau d'Ensor.



Delphine Heenen, fondatrice de KickCancer, est ravie de cette coopération : « Chez KickCancer, la combinaison entre artisanat, art et éclairs nous goûte. Nous souhaitons fournir un moment savoureux aux Anversois avec cette nouvelle action. En même temps, tout le monde peut soutenir les enfants atteints d'un cancer d'une manière ludique et accessible. Nous investirons les bénéfices des

ventes des éclairs à la recherche indispensable dans le domaine des cancers de l'enfant. »

L'action a été réalisée grâce au soutien du KMSKA, de l'Académie Royale des Beaux-Arts d'Anvers et de la ville d'Anvers.

Monsieur Bart de Wever a honoré cette création artistique de sa présence et a eu l'opportunité de déguster l'un des éclairs qui la composent.





Boulangeries participantes

Pâtisserie Lints (Anvers), Boulangerie Bossuyt (Ekeren), Boulangerie Mariën (Lommel, Geel, Leopoldsburg), Boulangerie Verleysen (Hofstade près d'Alost, Lede, Hedersem, Moorsel, Denderleeuw, Erembodegem, Alorst, Berlare, Burst), Pâtisserie Nicolas (Eeklo, Maldegem, Adegem), Boulangerie Sint Anna (Zottegem).

KickCancer

Kickcancer a une mission. Une magnifique mission. Elle veut guérir tous les enfants atteints d'un cancer. Trouver de nouveaux traitements, améliorer ceux qui existent déjà et shooter une bonne fois pour toutes dans le cancer des enfants pour l'envoyer loin, loin à tout jamais, et qu'il ne revienne plus jamais!

- **Soutien à la recherche**
- **Financement des projets de recherche innovants en Europe**
- **Collaboration avec les médecins belges pour que les patients belges accèdent aux essais cliniques internationaux**

Vous pouvez faire un don via leur site web.

©Photos: Naomi Banken



SALON

Le savoir-faire hors pair et les innovations les plus récentes feront de BROODWAY une expérience inoubliable

Du dimanche 24 au mercredi 27 septembre, l'événement incontournable pour tous les professionnels du secteur de la boulangerie sera une nouvelle fois de retour. Broodway est le salon professionnel à ne manquer sous aucun prétexte pour tous les boulangers, pâtisseries, chocolatiers et glacières qui sont passionnés par leur métier et qui attachent une importance particulière à la qualité de leur travail, en s'efforçant de proposer un assortiment de produits de qualité et un service irréprochable, sans bien sûr oublier de garder un esprit d'entreprise dynamique dans un monde en perpétuelle évolution.

Visiter Broodway sera une occasion unique de s'inspirer des produits, des tendances, des concepts, des technologies et des solutions les plus modernes que les exposants ont à offrir. En tant que partenaires de notre secteur, tous évoluent en effet au rythme des tendances du marché et seront prêts à répondre à toute question, contribuant ainsi à assurer le succès de nos artisans. Qu'ils soient déjà connus ou nouveaux, ces fournisseurs réserveront un accueil très chaleureux à l'ensemble des visiteurs et prendront tout le temps nécessaire pour échanger avec eux.

Le savoir-faire, l'innovation, mais aussi l'ambiance caractéristique de Broodway

Les innovations les plus remarquables occuperont une place de choix dans l'espace consacré aux **Innovation Awards**, ce qui constituera un point de départ idéal pour partir à la découverte des innombrables nouveautés présentées dans

le cadre du salon. Le jury professionnel décernera l'Innovation Award 2023 à la meilleure innovation dans les catégories *food* et *non-food*. Quant aux visiteurs, ils auront la possibilité de voter pour le produit qui décrochera le prix du public.

Les salons Meat Expo et Taste of Tavola étant organisés en parallèle, ce sont au total plus de 350 exposants qu'il sera possible de découvrir en se baladant dans les 5 halls d'exposition. Pour les visiteurs, ces journées sont donc la parfaite garantie de pouvoir rentrer chez eux le soir en ayant fait le plein d'inspiration et d'informations, et en ayant noué des contacts très utiles.

À Broodway, le savoir-faire artisanal est systématiquement mis à l'honneur. Et avec son programme bien étoffé, l'édition de 2023 ne dérogera pas à cette tradition.

- **Des démonstrations présentant des tas d'idées créatives et d'applications pratiques**

Le salon sera l'occasion pour plusieurs acteurs clés du secteur d'organiser diverses démonstrations, pour faire connaître leurs diverses créations, idées et techniques.

Le mardi 26/09 p.ex., vous pourrez en outre admirer le travail sur le thème des Brioches d'**Alexandre Laumain, Meilleur Ouvrier de France & Champion du Monde Boulangerie 2023**, aux côtés de **Michael Devillé** d'Ambassadeurs-DuPain.be.

- **La Finale du Championnat belge Aspirant Baker**
- **La Présélection pour le Championnat de Belgique de la Boulangerie**

Le mardi 26 septembre, le Richmond Club de Belgique sélectionnera les finalistes du Championnat de Belgique de la Boulangerie 2024. Les boulangers ont ici la possibilité de s'inscrire dans une ou plusieurs des catégories prévues, à savoir : Pain, Viennoiserie et Pièce Artistique.



Nouvelles heures d'ouverture : chaque jour, de 10 h à 18 h.

Vous pouvez visiter Broodway gratuitement, en compagnie de votre partenaire et de vos collègues. Pour ce faire, en tant que lecteur du *Moniteur*, inscrivez-vous à l'avance sur le site web www.broodway.be en utilisant le code BRW152.

En tant que visiteur de Broodway, vous bénéficiez également d'un accès gratuit à Meat Expo & Taste of Tavola.

Pour en savoir plus : Kortrijk Xpo • T 056 24 11 11 • broodway@kortrijkxpo.com • www.broodway.be

Suivez toute l'actualité du salon sur la page Facebook et le compte Instagram de BroodwayKortrijk.

• FIER DE MON MÉTIER •
• FIER DE MON MÉTIER •

BROODWAY

24-25-26-27
SEPTEMBRE 2023
KORTRIJK XPO
10:00-18:00

WWW.BROODWAY.BE

DOORNIKSESTEENWEG 216, 8500 COURTRAI · T 056 24 11 11 · BROODWAY@KORTRIJKXPO.COM · [f](#) [i](#) [@](#) BROODWAYKORTRIJK

LE SAVOIR-FAIRE, L'INNOVATION ET LA CONVIVIALITÉ

Broodway est synonyme de nouvelles **inspirations**, d'**idées** fortes et de **conversations** intéressantes dans une **ambiance** unique. Au **programme** : la finale CB Aspirant Baker, la présélection CB Boulangerie, les Innovation Awards, des démonstrations par vos collègues, etc.

Visitez également le salon de la boucherie **Meat Expo** et le salon des délicatesses **Taste of Tavola**.

VISITE GRATUITE AVEC LE **CODE BRW152**

Enregistrement via
www.broodway.be
ou en scannant le code:



Partenaire:

 West-Vlaanderen
BAKMEESTERS

15% de réduction

sur Exsensa Lux Butter et sur
Vinero poudre à biscuit premium



Offre valable de
septembre à novembre
2023.
Ne peut pas être
combinée avec
d'autres actions.

AB | MAURI

Tel.: 09 232 46 18
www.abmauri.be

Campagne de promotion : Les 100 boulangeries préférées en Wallonie



Pour la troisième année consécutive, les clients ont pu élire leur boulangerie-pâtisserie préférée. C'est tellement important d'avoir l'avis de vos clients.

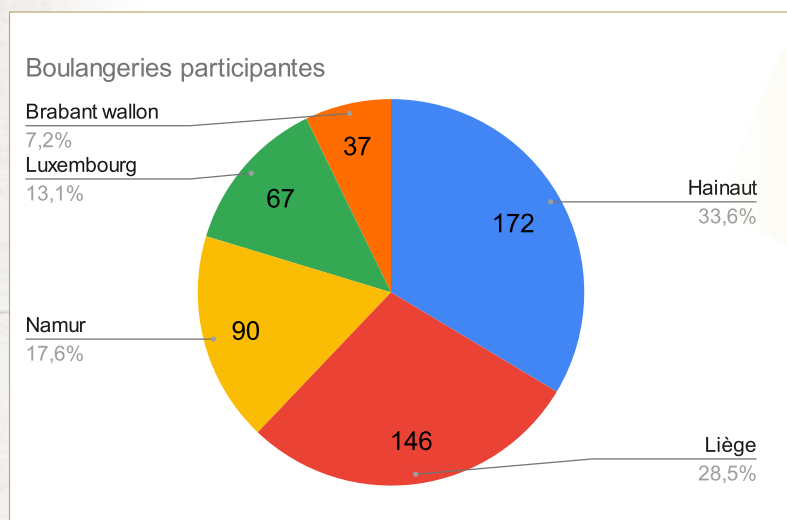
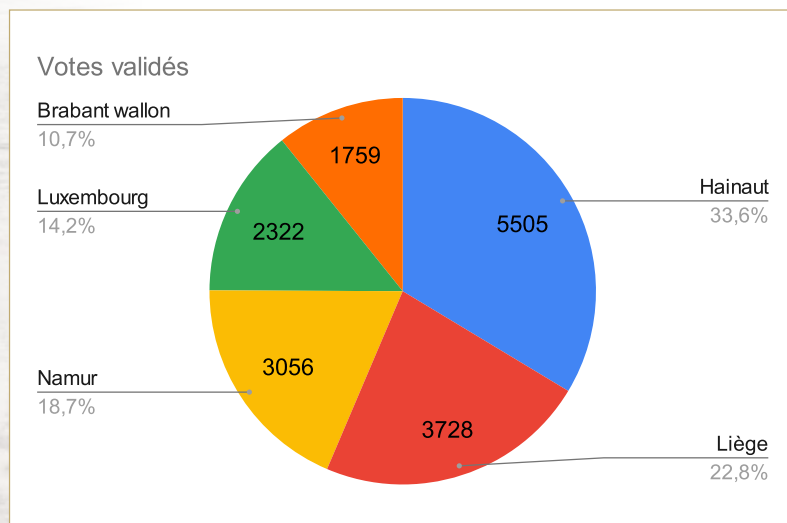
Ce concours a eu lieu du 15 juin au 15 juillet.

La proclamation des résultats du concours a eu lieu le 6 septembre à l'école de boulangerie-pâtisserie Asty Moulin de NAMUR en présence de monsieur Le Ministre BORSUS.

Nous remercions toutes les boulangeries-pâtisseries participantes.

Les photos de cet évènement se trouveront dans votre Moniteur d'octobre.

Quelques chiffres intéressants

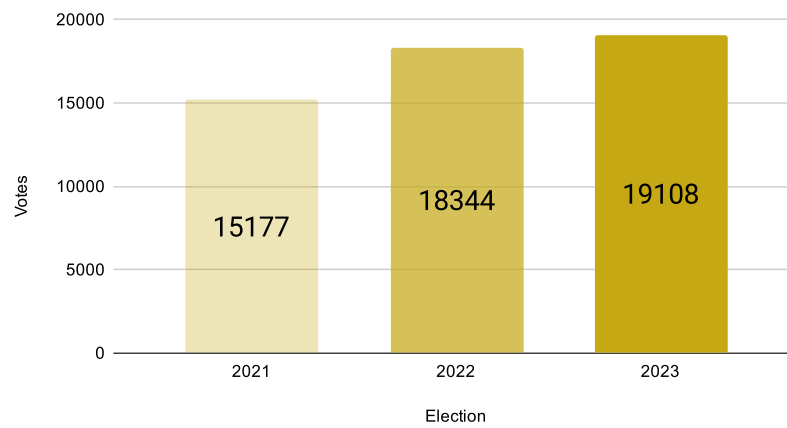




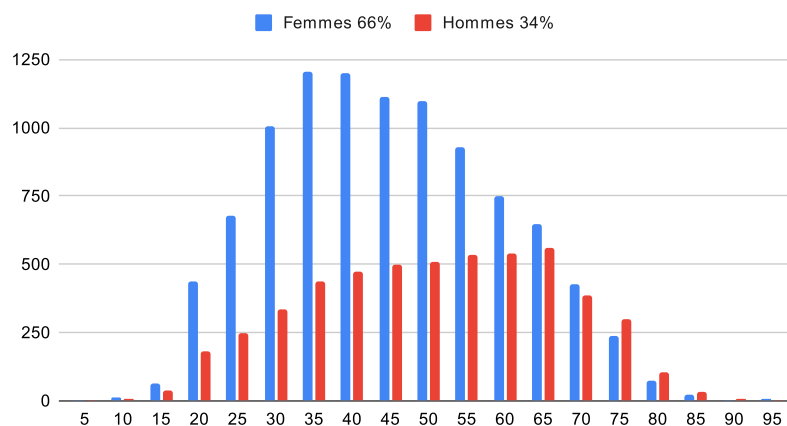
FÉDÉRATION FRANCOPHONE

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACÉRIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

Evolution du nombre de votes



Pyramide des âges des votants





BOULANGERIE-PÂTISSERIE		
A bon vî pan	6671	Luxembourg
Arti'Délices	5600	Namur
Au Bon Pain d'Aubain	7911	Hainaut
Au Petit Fournil (Ghlin)	7011	Hainaut
Au Régal	1350	Brabant wallon
Aux champs des délices	6042	Hainaut
Bäckerei Mertens	4760	Liège
Boulangerie Alexandre	4860	Liège
Boulangerie Ancion	5170	Namur
Boulangerie Arts Patrick	4630	Liège
Boulangerie Axel François	4430	Liège
Boulangerie Benoît André	5100	Namur
Boulangerie Bultot	6660	Luxembourg
Boulangerie Caprice	5004	Namur
Boulangerie Dardenne	5070	Namur
Boulangerie de Bascoup	7170	Hainaut
Boulangerie Decruynaere	7700	Hainaut
Boulangerie Defaaz Jacquinet	4680	Liège
Boulangerie Delestrain Geoffrey & Sam	7600	Hainaut
Boulangerie Demoulin Laurent	6750	Luxembourg
DÔME ET FILS	4900	Liège
Boulangerie Doratiotto-Bayot	5032	Namur
Boulangerie du t'Heeroir	5543	Namur
Boulangerie F. Kempinaire (Hastière)	5541	Namur
Boulangerie Gossiaux Pierre	1470	Brabant wallon
Boulangerie Hardy Fabian	4052	Liège
Boulangerie Hayet (Loupoigne)	1471	Brabant wallon
Boulangerie Lecolier	7622	Hainaut
Boulangerie Lejeune	7160	Hainaut
Boulangerie Lemineur (Flémalle)	4400	Liège
Boulangerie Lily	4140	Liège
Boulangerie Louis	4031	Liège
Boulangerie Mahy	6200	Hainaut
Boulangerie Pâtisserie Artisanale Le Tordoir - Permentier	7170	Hainaut
Boulangerie Pâtisserie Cardoen	7334	Hainaut
Boulangerie Pâtisserie Chez Dijan	4960	Liège
Boulangerie Pâtisserie Didieren	4840	Liège
Boulangerie Pâtisserie Vranckx	5020	Namur
Boulangerie Pâtisserie Warginaire	6800	Luxembourg
Boulangerie Petit Toqué	5640	Namur
Boulangerie Philippe Vanbruaene	7730	Hainaut
Boulangerie Pierard-Denuit	5570	Namur
Boulangerie Pologie	1380	Brabant wallon
Boulangerie Renoirte (Mons)	7000	Hainaut
Boulangerie Richard	6840	Luxembourg
Boulangerie Schreiber Arnaud	4710	Liège
Boulangerie Theunissen	4861	Liège
Boulangerie Thonon Raphaël	4032	Liège
Boulangerie Transparence	6850	Luxembourg
Boulangerie Umami	4520	Liège

Boulangerie Vander Borgh	7160	Hainaut
Boulangerie Wechseler (Liège)	4030	Liège
Boulangerie Wilkin / Michel	7890	Hainaut
Boulangerie-pâtisserie Beurre & Moi	5310	Namur
Boulangerie-Pâtisserie Collin (Bertrix)	6880	Luxembourg
Boulangerie-Pâtisserie Daeghsels	5060	Namur
Boulangerie-Pâtisserie David Laurent	1420	Brabant wallon
Boulangerie-Pâtisserie De Roo	7540	Hainaut
Boulangerie-Pâtisserie Demelenne (Hotton)	6990	Luxembourg
Boulangerie-Pâtisserie du Lac	6461	Hainaut
Boulangerie-Pâtisserie Jean De Backer & Fils	1300	Brabant wallon
Boulangerie-Pâtisserie Maquinay	4800	Liège
BRUT Boulangerie Moderne	5310	Namur
Campagne Boulangerie-Pâtisserie Artisanale	6740	Luxembourg
Chez Ignace	7350	Hainaut
Chez Joël & Christine	7370	Hainaut
Chez Pascal Feryn	6440	Hainaut
Chez Philippe	4430	Liège
Chez Pito	7850	Hainaut
Clair'ment bon	4841	Liège
Graines de Pain By... Eric Gourdin	7600	Hainaut
Grains de vanille	1330	Brabant wallon
Hardy Stéphane	6880	Luxembourg
L'Artisanale de Max	1470	Brabant wallon
L'Artisan Boulanger - Claude Pierrard (Tenneville)	6971	Luxembourg
L'artisanal (Ghislenghien)	7822	Hainaut
L'Epi d'Or (Fayt-lez-Manage)	7170	Hainaut
L'héritage by la magie du pain	1390	Brabant wallon
La Cerise sur le Gâteau	5150	Namur
La Fringale	5537	Namur
La grange à pain	7120	Hainaut
La palette sucrée	6120	Hainaut
La petite campagne	4300	Liège
Le Beffroi by Angelo Sacheli	4460	Liège
Le Coin Gourmand	7760	Hainaut
Le Fournil - Artisan Boulanger (Silly)	7830	Hainaut
Le Fournil (Jamioulx)	6120	Hainaut
Le Fournil des Gonceries	6032	Hainaut
Le Neufchâtel	5300	Namur
Le Pain Di Djou - Atelier d'Elena	7070	Hainaut
Les Douceurs de l'Artisan	7170	Hainaut
Les Douceurs du Ravel	1470	Brabant wallon
Les Trésors du Pain	1435	Brabant wallon
Ma Campagne	6120	Hainaut
Maison des Arts Sucrés	1420	Brabant wallon
Pâtisserie Minne	5100	Namur
Pâtisserie Vandeparre	7850	Hainaut
Pierre et Pains	4130	Liège
Sylvain Poncelet	6900	Luxembourg
Up Epi	6700	Luxembourg



Travaux sur la voie publique



Sur proposition du ministre régional de l'Économie, Willy Borsus, le Gouvernement wallon a décidé de réformer le mécanisme de l'indemnité compensatoire en cas de travaux sur la voie publique afin de correspondre davantage aux besoins des commerçants et des indépendants qui souffrent de ces chantiers.

Plusieurs villes wallonnes connaissent actuellement des chantiers de grande envergure qui, dans certains cas, ont pris du retard et impactent parfois lourdement les commerces et indépendants riverains. Afin de soutenir leurs activités, le Gouvernement wallon a revu le mécanisme d'indemnité compensatoire. Il a adapté cette mesure à la réalité du terrain, pour percevoir cette indemnité de manière annuelle et non plus une seule fois par chantier. **Le nouveau mécanisme est entré en vigueur depuis le 1^{er} juin 2023.**

En vigueur précédemment, le mécanisme d'indemnité compensatoire en cas de travaux sur la voie publique prévoyait une indemnité de 100€ par jour d'entrave, avec un maximum de 60 jours d'entrave, par chantier, ce qui portait le montant maximal de l'indemnité à 6.000 € (60 jours x 100 €).

Cette durée était trop courte. En effet, 82 % des dossiers rentrés concernent des demandes atteignant ou dépassant les 60 jours. Sur le terrain, de nombreux indépendants sont souvent impactés par des retards de chantier. Ils durent plus longtemps, parfois même plusieurs années. Les conséquences économiques négatives subies par les commerçants sont notables.

Afin de répondre à cette problématique, le Gouvernement a décidé de remplacer la limite d'une indemnité par chantier par une notion d'annualité de la prime par entreprise, plus précisément par unité d'établissement. Une même entreprise (identifiée par un numéro BCE) disposant de plusieurs unités d'établissement peut donc prétendre à plusieurs indemnités.

De plus, le plafond qui était fixé à 60 jours par chantier passe à 70 jours maximum par unité d'établissement pour une période d'un an (date à date). Cela offre la possibilité aux indépendants impactés par des travaux qui durent plusieurs années et ce pour un même chantier, d'avoir accès à cette indemnité plusieurs fois.

Le nouveau mécanisme est entré en vigueur le 1^{er} juin 2023. Il concerne toutes les petites entreprises de moins de 10 employés pour des chantiers d'une durée d'au moins 20 jours consécutifs. Les travaux sur la voie publique doivent être la cause principale de l'entrave subie.

En résumé, voici les principales conditions de l'indemnité :

- le public cible sont les entreprises de moins de 10 employés ;
- les travaux visés sont ceux exécutés sur la voie publique ;
- les travaux entravent directement le site d'exploitation (lieu de l'activité économique), au minimum pendant 20 jours consécutifs ;
- l'activité de l'entreprise requiert un contact direct avec la clientèle ;
- les travaux sur la voie publique doivent être la cause principale de l'entrave subie ;
- le site d'exploitation est entravé quand :
 - l'accès pédestre au site d'exploitation est fortement détérioré,
 - les emplacements de parking spécifiques au site ou les emplacements à proximité immédiate et habituellement utilisés par la clientèle ne sont pas accessibles.

De cette situation peuvent être identifiées 3 situations distinctes :

- il est très difficile de se rendre à pied jusqu'à l'établissement. Si les aménagements réalisés par le maître d'ouvrage sont suffisants pour permettre une bonne fluidité piétonne, il se peut que la demande soit refusée. L'analyse est réalisée au cas par cas ;
- le parking privé de l'établissement n'est pas accessible ;
- le parking public habituellement utilisé par la clientèle et situé à proximité immédiate de l'établissement n'est pas accessible.

Comme auparavant, la demande doit toujours être introduite via l'application mobile **Wallinco** à partir du premier jour d'entrave.

Plus d'infos : www.wallonie.be rubrique Démarches.

● G. Xhaufaire

Le marketing social

Le marketing social est une approche du marketing qui vise à influencer les comportements et les attitudes des individus dans le but d'apporter un changement social positif. Contrairement au marketing traditionnel qui se concentre sur la promotion de produits ou de services, le marketing social cherche à résoudre des problèmes sociaux, de santé publique, environnementaux ou comportementaux en utilisant des techniques et des stratégies de marketing.

L'objectif principal du marketing social est de créer une sensibilisation, de promouvoir des comportements bénéfiques et d'inciter les gens à adopter des actions spécifiques qui contribuent au bien-être collectif. Cela peut impliquer des campagnes de sensibilisation, des messages éducatifs, des initiatives de prévention, des encouragements à adopter des modes de vie plus sains, et bien d'autres.

Voici quelques exemples de domaines dans lesquels le marketing social peut être appliqué :

- **Santé publique :** Campagnes pour encourager l'arrêt du tabagisme, la promotion de la vaccination, la prévention du VIH/SIDA, la sensibilisation à l'obésité, etc.
- **Environnement :** Sensibilisation à la réduction de la consommation d'eau, à la protection de la biodiversité, à la réduction des déchets, à l'adoption de sources d'énergie renouvelable, etc.
- **Sécurité routière :** Campagnes pour promouvoir la conduite responsable, le port de la ceinture de sécurité, le respect des limites de vitesse, etc.
- **Éducation :** Encouragement à la lecture, à la poursuite des études, à l'inscription dans des programmes d'alphabétisation, etc.
- **Comportements sociaux positifs :** Campagnes contre le harcèlement, la discrimination, la violence domestique, etc.
- **Alimentation saine et nutrition :** Campagnes visant à promouvoir une alimentation équilibrée, à encourager la consommation de fruits et légumes, à limiter l'apport en sucre, sel et matières grasses, et à sensibiliser aux risques liés à une mauvaise alimentation.
- **Prévention des maladies :** Sensibilisation à la prévention du cancer, du diabète, de l'hypertension artérielle, avec un accent sur les examens de dépistage, les contrôles réguliers et les comportements de vie sains.
- **Sécurité en ligne :** Campagnes pour promouvoir la sécurité en ligne, la protection des données personnelles, la prévention du cyberharcèlement et la sensibilisation aux risques associés à une utilisation inappropriée d'Internet.
- **Égalité des sexes et droits des femmes :** Initiatives pour promouvoir l'égalité des sexes, mettre en lumière les problèmes de discrimination et de violence à l'égard des femmes, et encourager la participation des femmes à tous les aspects de la société.
- **Diversité et inclusion :** Campagnes pour sensibiliser à l'importance de la diversité ethnique, culturelle et sociale, lutter contre les préjugés et les discriminations, et promouvoir l'inclusion dans tous les domaines.
- **Gestion de l'eau et préservation des ressources :** Sensibilisation à l'économie d'eau, à la réduction de la consommation d'eau potable, à la protection des sources d'eau, et à la promotion de pratiques durables.
- **Sensibilisation aux handicaps :** Initiatives visant à sensibiliser aux besoins des personnes handicapées, à promouvoir l'accessibilité, et à encourager une société plus inclusive.
- **Santé mentale :** Campagnes pour réduire la stigmatisation autour des problèmes de santé mentale, encourager la communication ouverte à ce sujet.
- **Lutte contre le gaspillage alimentaire :** Sensibilisation à la réduction du gaspillage alimentaire, à la valorisation des restes alimentaires et à l'adoption de pratiques de stockage et de préparation plus durables.
- **Prévention des accidents domestiques :** Campagnes pour promouvoir la sécurité à domicile, la prévention des incendies, des chutes et des intoxications, ainsi que l'adoption de comportements sécuritaires.
- **Désintoxication numérique :** Sensibilisation aux effets négatifs d'une utilisation excessive des médias sociaux et de la technologie, et promotion d'une utilisation plus équilibrée et consciente.



Le marketing social utilise souvent des techniques similaires à celles du marketing commercial, telles que la segmentation du public cible, la création de messages persuasifs, l'utilisation de canaux de communication appropriés (publicités, médias sociaux, événements communautaires, etc.), et la mesure de l'impact et du succès des campagnes.



- **Préservation du patrimoine culturel** : Initiatives pour sensibiliser à l'importance de la préservation du patrimoine historique, architectural et culturel, ainsi que pour encourager la participation communautaire dans ces efforts.
- **Sensibilisation au don d'organes** : Campagnes pour encourager l'enregistrement comme donneur d'organes, pour informer sur l'importance de sauver des vies grâce à la transplantation, et pour promouvoir la discussion en famille sur ce sujet.
- **Lutte contre la violence conjugale** : Sensibilisation à la prévention de la violence domestique, à la protection des victimes et à la promotion de relations saines et respectueuses.
- **Santé bucco-dentaire** : Campagnes pour sensibiliser à l'importance de l'hygiène bucco-dentaire, encourager les visites régulières chez le dentiste et promouvoir de bonnes habitudes pour la santé dentaire.
- **Consommation responsable** : Sensibilisation à l'impact environnemental de la surconsommation, promotion de l'achat de produits durables et éthiques, et encouragement de pratiques de consommation plus responsables.
- **Éducation financière** : Campagnes pour promouvoir l'éducation financière, encourager l'épargne, la planification budgétaire et l'investissement responsable.

Ces exemples illustrent comment le marketing social peut être utilisé pour aborder une variété de problèmes sociaux, de santé et de comportement, en utilisant des stratégies de communication et d'influence pour promouvoir des changements positifs au sein de la société.

En résumé, le marketing social est une stratégie visant à utiliser les principes du marketing pour provoquer des changements comportementaux positifs et contribuer à l'amélioration de la société dans son ensemble.

Systeme immunitaire : 10 conseils pour le renforcer

Certaines activités et pratiques peuvent rendre l'organisme plus résistant face aux virus et aux bactéries, éloignant ainsi des maladies infectieuses, chroniques et virales.

Faire du sport



Pratiquer une activité physique permet de chasser les toxines de l'organisme grâce à une circulation accrue des fluides de l'organisme. Les organes et les vaisseaux, mieux oxygénés peuvent effectuer leur travail correctement, ce qui a pour effet d'accroître la résistance physique.

L'effet est bénéfique si l'activité est adaptée à celui qui la pratique, elle ne doit pas être **trop brutale** ou intense, au risque de provoquer l'effet contraire.

Manger équilibré



L'alimentation est la base de l'équilibre de l'organisme. Variée, elle apportera tous les nutriments nécessaires au bon fonctionnement du corps.

Certains aliments, baptisés « superaliments » ont la faculté de favoriser les réponses immunitaires de l'organisme. C'est le cas des antioxydants qui luttent contre les radicaux libres, responsables de maladies et du vieillissement prématuré.

Dormir suffisamment



Selon une étude publiée en juillet 2012 dans la revue américaine Sleep, une nuit blanche pourrait perturber le système immunitaire.

Dormir trop ou trop peu n'est pas bon pour la santé car cela induit un état de fatigue qui rend l'organisme plus perméable au stress et plus fragile aux infections.

Une bonne nuit de sommeil doit durer entre 7 et 8 heures, sans Mais évidemment, ce point est fort délicat à respecter pour les boulangers-pâtisseries !

Rire



D'où l'invention de la « **rigolo-thérapie** » ou « **thérapie par le rire** » pour prévenir ou soigner partiellement certaines maladies.

Faire une cure de probiotiques



Les **probiotiques** sont des micro-organismes ingérés vivants, capables d'exercer des effets bénéfiques sur l'organisme en agissant sur la **barrière intestinale**. Celle-ci joue un rôle immunitaire clé.

En favorisant une meilleure digestion et **assimilation des nutriments**, les probiotiques participent à la synthèse des vitamines du groupe B et vit K, renforcent le **système immunitaire** en activant les cellules contenues dans la paroi du tube digestif, et restaurent l'équilibre de la **flore intestinale**.

Gérer son stress



Le stress, s'il n'est pas chronique, n'a pas d'effet négatif sur le système immunitaire.

En revanche, s'il l'est, il devient **oxydatif** pour l'organisme. Le **cortisol**, l'hormone du stress qui à l'origine a un puissant rôle anti-inflammatoire, est libéré en continu en grandes quantités, ce qui fait que le système immunitaire finit par **s'adapter** à ce taux élevé.

Convier des **méthodes de relaxation** pour abaisser son stress est donc recommandé pour augmenter sa résistance immunitaire.

Adopter un animal de compagnie



Plusieurs études américaines ont démontré que les propriétaires d'animaux de compagnie (essentiellement chiens et chats) avaient moins



de problèmes d'**hypertension artérielle** et de **cholestérol** que les autres!

Cela s'explique notamment par le fait qu'avoir un animal de compagnie favorise l'effort physique. En outre, être exposé à un environnement riche en bactéries les premiers mois et années de sa vie, favorise une **bonne immunité** et réduit le **risque d'allergies**.

Les enfants vivant avec un animal de compagnie auraient ainsi un **système immunitaire plus développé** que les autres.

Prendre de la vitamine C

La **vitamine C**, également appelée acide ascorbique, lutte contre les infections et renforce le système immunitaire grâce à son **pouvoir antioxydant**.

Les apports conseillés pour une personne en bonne santé sont compris entre **60 à 100 mg par jour**.



La vitamine C est une des vitamines les plus **fragiles** s'oxydant à l'air, à la lumière et à la chaleur. Pour en préserver tous les bienfaits, quelques précautions s'imposent donc.

Surveiller son taux de vitamine D

La **vitamine D** permet de rendre les os plus solides mais également d'optimiser la réponse immunitaire.



Le magazine *Nature* a fait état d'une étude qui montrait qu'un apport correct de vitamine D permettait aux cellules tueuses, les **lymphocytes T**, de rester actives.

L'apport conseillé est de **2000 UI** par jour en hiver. Dans tous les cas, il convient de faire les examens qui s'imposent et d'en parler à son médecin car un excès, comme une carence de vitamine, peut être mauvais pour la santé.

● **Fl de Thier**

Sources passeportsanté et émission les pouvoirs extraordinaires du corps humain

Le Moniteur

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

*Le Moniteur des Boulangers, c'est de l'information destinée à tous les
Boulangers-Pâtisseries-Chocolatiers*

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

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

Nous résumons les contenus les plus importants afin de faire gagner à tous du temps et de l'argent.

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

www.ffrboulpat.be

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



Fin du mazout 50S

16/08/23 • Actualités

À compter du 1^{er} avril 2024, le mazout 50S, couramment utilisé pour le chauffage résidentiel, cessera d'être commercialisé. Il sera remplacé par le mazout Extra, qui, bien que plus respectueux de l'environnement, est actuellement plus coûteux que le 50S.

Ce changement stratégique s'aligne sur les efforts nationaux pour améliorer la qualité de l'air. En effet, le mazout Extra possède une teneur en soufre sensiblement réduite, le rendant nettement moins polluant. Le soufre, une fois brûlé, libère du dioxyde de soufre, une substance nuisible tant pour la santé humaine que pour l'environnement.

Pour mettre en perspective cette réduction : en 1970, le mazout affichait une concentration de soufre de 6500 ppm. Le terme « ppm » signifie « parties par million », c'est une unité de mesure utilisée pour définir la concentration d'une substance dans une autre. Ainsi, en 1985, cette concentration a été divisée par deux, puis elle a été réduite à 2000 ppm en 1992, 1000 ppm en 2008 et, finalement, à 50 ppm en 2016. Dès 2024, cette concentration sera limitée à 10 ppm, attestant des progrès constants dans la réduction de la pollution atmosphérique.

Une bonne nouvelle pour l'environnement, mais cette transition vers un combustible plus propre s'accompagne d'un coût plus élevé pour le consommateur.

Le prix maximum du mazout de chauffage, un prix à suivre!

Le **prix maximum du mazout de chauffage** est fixé chaque jour ouvrable par le gouvernement. C'est le prix officiel maximum auquel un fournisseur peut vendre le mazout. Par contre, la concurrence entre fournisseurs est possible. Les revendeurs peuvent vendre du **mazout moins cher** que le prix maximum. C'est pourquoi il est intéressant de **comparer les prix du mazout**.

Suivre l'évolution du prix du mazout pour acheter moins cher

Plusieurs facteurs influencent le **prix du mazout de chauffage**, comme le cours du pétrole brut, le taux de change euro-dollar, les marges des fournisseurs, les taxes, les accises et les diverses cotisations. Ainsi en

suivant l'actualité et l'évolution du marché pétrolier, il est possible d'anticiper et d'**acheter au meilleur moment**.

Consultez régulièrement le site ci-dessous, où vous pouvez également vous inscrire sans engagement à un système d'offres des fournisseurs situés dans votre environnement

<https://mazout.com/belgique/newsletter>

https://mazout.com/belgique/prix-mazout-de-chauffage?utm_source=BELGIQUE.CARBU.COM&utm_campaign=abc32ed2fe-EMAIL_CAMPAIGN_2022_03_01_08_58_COPY_03&utm_medium=email&utm_term=0_e33d75300d-abc32ed2fe-62153153

● Henri LEONARD Pdt Commission Économique

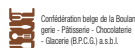
DES ENFANTS À GARDER ?

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

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



FONDS SOCIAL N° 201 et N° 202.01



L'Effet Pygmalion

Quand les attentes façonnent la réalité - un bel outil en ressources humaines

Imaginez que quelqu'un croie en vous de manière inébranlable, qu'il soit convaincu que vous êtes capable de réussir, d'apprendre et de grandir. Vous vous sentiriez probablement encouragé et motivé à donner le meilleur de vous-même, n'est-ce pas ? C'est précisément l'idée qui se cache derrière l'effet Pygmalion, un concept psychologique fascinant qui illustre comment les attentes des autres peuvent influencer notre comportement et nos performances de manière surprenante.



L'origine de l'expression remonte à l'histoire de Pygmalion, un sculpteur mythologique grec. Il est tombé amoureux de la statue qu'il a créée et, grâce à son amour et ses attentes, la statue est finalement devenue vivante. Cette métaphore a inspiré des chercheurs à explorer comment nos propres attentes envers les autres peuvent les transformer.

Dans le contexte psychologique, l'effet Pygmalion, aussi appelé l'effet Rosenthal-Jacobson d'après les chercheurs qui l'ont étudié en détail, se résume ainsi : si une personne a des attentes positives envers une autre personne, celle-ci a tendance à améliorer ses

performances pour correspondre à ces attentes. De manière inverse, des attentes négatives peuvent entraîner une baisse de performance.

Par exemple, si un parent dit à son enfant qu'il est maladroit ou timide, celui-ci va avoir tendance à l'être. Si on répète à une personne qu'elle est radine, elle le sera.

Si un professeur encourage son élève et croit en lui, il aura de meilleurs résultats. Inversement, si un enseignant a des attentes négatives envers un élève, même si elles sont inconscientes, il pourrait involontairement négliger cet élève, lui fournir moins de soutien et de commentaires, ce qui pourrait nuire à sa confiance en soi et à ses performances.

L'effet Pygmalion se produit dans des situations éducatives, professionnelles et même sociales.

L'effet Pygmalion peut donc également se manifester au travail. Lorsqu'un manager croit en les compétences et le potentiel d'un employé, il est plus enclin à lui donner des responsabilités importantes et des opportunités de croissance. Cette confiance peut pousser l'employé à se surpasser et à démontrer ses capacités. À l'inverse, des attentes négatives de la part du manager peuvent limiter les opportunités offertes à l'employé, créant ainsi un cercle vicieux de sous-performance. Tenez-en compte par rapport à vos collaborateurs !

En somme, l'effet Pygmalion démontre la puissance des attentes et de la perception que les autres ont de nous. Nos croyances en ce que quelqu'un peut accomplir peuvent avoir un impact étonnamment profond sur la façon dont cette personne se comporte et performe. Cela souligne l'importance d'adopter des attentes positives envers les autres, que ce soit dans un cadre éducatif, professionnel ou personnel, car nos croyances peuvent littéralement aider à façonner la réalité de ceux qui nous entourent.

● FI de Thier



Rappel : fin des tickets de caisse depuis le 10 août en Wallonie

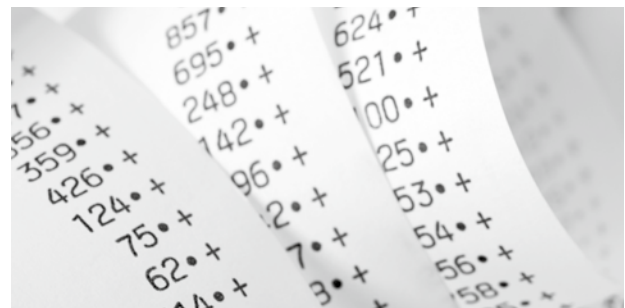
Depuis le 10 août 2023, c'est la fin de l'impression automatique des tickets de caisse dans les commerces wallons. Les tickets ne sont plus imprimés que si le client en fait la demande.

La fin de la distribution automatique des tickets de caisse dans les commerces fait partie de l'une des mesures prises dans le cadre du décret du 9 mars 2023 relatif aux déchets, à la circularité des matières et à la propreté publique. L'objectif est de mettre la Wallonie sur la voie du zéro déchet et de responsabiliser davantage les producteurs de déchets.

Il faut savoir que cinq milliards de tickets sont imprimés chaque année!

Des exceptions sont prévues, notamment dans le secteur HORECA, ou en cas de prestation de service de plus de 25 €.

La mesure relative aux tickets de caisse ne s'applique donc pas aux tickets délivrés dans le secteur HORECA et dans les car-wash. Dans les hôtels, les restaurants et les car-wash, la remise d'un ticket papier reste en effet obligatoire (souche TVA).



Par ailleurs, une période de transition est prévue pour permettre aux commerçants de se conformer et d'adapter leur dispositif de caisse à cette nouvelle réglementation. Une période transitoire est prévue mais aucune date n'est encore fixée!

À noter, que ce décret ne concerne pas ni Bruxelles ni la région Flamande.

● Adé



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

et profitez de l'offre FEDERATION



Concours du beurre de ferme 2023



A l'initiative de la Province de Liège et en concertation avec les provinces wallonnes, ce concours sert de tribune à la mise en avant des compétences et des savoir-faire dans le domaine agroalimentaire wallon, mettant en lumière la promotion du beurre fermier au lait cru non salé produit en Wallonie. L'objectif fondamental est de rehausser la valeur de la production locale, ancrée dans la tradition et garante d'une qualité exceptionnelle de ce produit emblématique.

Le jury, composé de professionnels du secteur tels que journalistes culinaires, chefs de restaurants, sommeliers, membres d'une association de consommateurs, etc a statué sur base de critères d'appréciation bien précis (aspect de la motte, tartinabilité, répartition en eau, goût/arrière-goût, et odeur/arôme).



Province du Hainaut

Félicitations aux 3 fermes lauréates du Concours du beurre de ferme du Hainaut

Le vendredi 26 mai, s'est déroulée la 5e édition du concours du beurre de ferme au lait cru non salé, organisée par la Province de Hainaut, via 3 de ses institutions : Hainaut Développement, l'École de fromagerie du CARAH et le Centre d'Excellence des Métiers de l'Hôtellerie.

Parmi les 19 fermes hainuyères en lice cette année, les 3 meilleurs beurres de ferme au lait cru non salé du Hainaut:

Médaille d'Or: la Ferme Complices et Délices, de Maxime Duret, située à Graty (Silly)

Médaille d'Argent: la Ferme de la Panneterie, de Marina Boddez, située à Feluy -

Médaille de Bronze: la Ferme des Monts, de Valentin Roulin, située à Nalines -

Ces 3 fermes lauréates du concours hainuyer ont concouru à la grande finale interprovinciale qui a eu lieu le samedi 19 août 2023 au Château de Monceau-sur-Sambre.





Province du Luxembourg

Le distingué beurre doux fermier wallon de qualité supérieure émane de Wy (Erezée)

La médaille d'or du prestigieux concours wallon visant à élire le meilleur beurre doux fermier a été décrochée par la famille Doucet-Adam de la ferme de La Vallée des Jerseys, située à Wy (Erezée). Considérée comme la fine fleur des produits laitiers, cette ferme a obtenu le titre de producteur du meilleur beurre doux fermier de Wallonie.

Le succès de la famille Doucet-Adam a été célébré au terme de la finale interprovinciale du concours du beurre de ferme non salé au lait cru, tenue le samedi 19 août dans le somptueux cadre du château de Monceau, à Monceau-sur-Sambre (Charleroi). Cet événement a rassemblé des agriculteurs issus de quatre provinces – Liège, Namur, Luxembourg et Hainaut –, chacune présentant les trois finalistes de sa propre édition. Ainsi, une compétition acharnée s'est engagée entre les douze meilleurs beurres au total.

Préalablement, la ferme de la Vallée des Jerseys avait déjà témoigné de son excellence en obtenant la troisième place lors de la compétition provinciale.



Madame la députée provinciale à l'Agriculture, Coralie Bonnet, a tenu à adresser ses félicitations à l'ensemble des participants, réservant une mention spéciale à Monsieur et Madame Doucet-Adam pour avoir glané la médaille d'or lors de cette finale. Elle souligne combien leur dévouement et leur labeur contribuent quotidiennement à l'épanouissement du secteur agricole de la province du Luxembourg.



Les membres du jury dont Mr Denoncin, notre Président.

Les Banques...

De Hippolyte Wouters, avocat et dramaturge belge
Le temps d'attente au téléphone lui a certainement permis de rédiger ce magnifique poème

*Il était une fois, mais c'est déjà naguère,
Des lieux privilégiés : les agences bancaires !
On s'y rendait souvent, et sereins et confiants,
Demandant des conseils, y prenant quelqu'argent,
Puis taillant la bavette et y ouvrant son cœur
Et trouvant fort charmants ses interlocuteurs !
Ils étaient toujours prêts à vous faire des prêts
Et ils vous écoutaient non sans quelqu'intérêt !
Les temps ont bien changé : pour entrer dans ces lieux
Il faudrait quasiment un visa du Bon Dieu !
À moins de réussir à prendre un rendez-vous
En restant suspendu au fil jusqu'au bout !
Tout au fond de la ligne un être numérique
D'une suavité atone et métallique
Nous dit que les agents sont tous très occupés
Et dès lors nous invite à un peu patienter ;
On met un concerto qui ne finit pas tôt*

*Et nous nous surprenons à faire le poireau !
Pour apprendre que l'on s'est trompé de service
Et l'on est invité à un concerto bis !
Après quoi l'on reçoit un message charmant
Pour savoir à quel point l'on a été content !
Souhaitant pour ma part me montrer sympathique
J'ai loué vivement le choix de leur musique !
Mais je ne sais pas si ces félicitations
Sont prises en haut lieu en considération.
Car seul un algorithme aurait - simple prudence ! -
La possibilité d'en prendre connaissance...
La banque avait jadis nombre de coffres-forts
Pour garder nos valeurs ; hélas ces temps sont morts !
Aujourd'hui une banque est un coffre elle-même
Qui cache des valeurs que seule, hélas, elle aime !*

● Poème trouvé par **H. Léonard**





Une astuce contre l'excès d'humidité et la détérioration des aliments

Le sel est connu pour sa capacité à absorber l'humidité, ce qui en fait un excellent allié pour maintenir l'environnement à l'intérieur du réfrigérateur relativement sec. Une humidité excessive peut accélérer la détérioration des aliments en favorisant la croissance de moisissures et de bactéries.

Placer un petit bol de sel sur l'étagère du réfrigérateur peut aider à réduire l'humidité et ainsi prolonger la fraîcheur des aliments.

De plus, le sel est également utile pour absorber les mauvaises odeurs produites dans le réfrigérateur.

Cependant, il est important de noter que vous ne devez pas mettre le sel directement en contact avec les aliments, car cela pourrait en altérer le goût. Il est préférable de placer le sel dans un petit bol ou un sac poreux pour éviter tout contact direct.

Autres astuces utiles avec du sel

En plus d'utiliser du sel pour préserver la fraîcheur de votre réfrigérateur, il existe d'autres astuces sympas que vous pouvez expérimenter à l'intérieur de votre maison :

1. Nettoyage des articles en cuivre et en laiton : Les articles en cuivre et en laiton ont tendance à ternir et à perdre leur lustre naturel avec le temps. La création d'un mélange de sel, de vinaigre et de farine peut être un agent de nettoyage efficace pour redonner de l'éclat aux casseroles, couverts et autres articles similaires. Frottez doucement le mélange sur les surfaces à nettoyer puis rincez abondamment.
2. Désodorisant naturel : Le sel peut également servir de désodorisant naturel pour des pièces comme votre réfrigérateur ou vos placards. Remplissez de petits sacs en tissu de sel et placez-les aux endroits que vous souhaitez désodoriser. Le sel absorbera les odeurs désagréables et aidera à garder l'air frais.

3. Nettoyage des taches sur les tapis et les tissus : Les taches accidentelles sur les tapis ou les tissus peuvent être difficiles à enlever. Dans ces cas, un mélange de sel et d'eau peut être appliqué directement sur la tache. Laissez-le pendant un certain temps, puis frottez-le doucement avec un chiffon. Le sel peut aider à absorber les substances et faciliter leur élimination.

Le sel est bien plus qu'un simple assaisonnement culinaire. Sa capacité à absorber l'humidité, à neutraliser les odeurs et à agir comme agent nettoyant en fait un allié polyvalent dans la maison. En ce qui concerne la conservation des aliments, mettre du sel dans votre réfrigérateur peut aider à préserver la fraîcheur et à éviter les déchets indésirables. Alors, la prochaine fois que vous aurez un excès de sel, n'hésitez pas à exploiter ses avantages inattendus de différentes manières dans votre maison.

● ONPP



Voici les plafonds fiscaux pour les revenus de 2023

L'inflation a poussé les montants à la hausse. Les plafonds d'imposition sur vos revenus et dépenses ont été relevés d'en moyenne de 9,59% pour l'année de revenus 2023. Cette indexation permettra de garder plus de 10.000 euros de vos revenus hors de portée du fisc.

Les revenus que vous percevez cette année doivent apparaître dans **vosre déclaration d'impôt en 2024**. Une partie de cet argent est exonérée d'impôts. En outre, certaines dépenses peuvent bénéficier d'un allègement fiscal. De nombreuses catégories de revenus et de dépenses ont des limites définies par la loi, et celles-ci sont en principe indexées annuellement en fonction de l'évolution du coût de la vie.

Abattement fiscal

Une forte indexation affecte la quotité de base exemptée d'impôt. Il s'agit d'une tranche de revenus non imposée à laquelle toute personne soumise à l'impôt des personnes physiques a droit. La limite passe de 9.270 € pour l'année de revenus 2022 à 10.160 € pour 2023. Par conséquent, 890 € ne seront pas imposés au taux d'imposition le plus bas de 25%. Le montant de base de l'abattement fiscal sera encore augmenté en fonction de votre situation personnelle.

Vos revenus dépassant l'abattement fiscal (majoré) sont progressivement imposés. Plus le montant est élevé, plus le taux d'imposition l'est aussi. Le taux varie

entre 25 et 50%, selon des tranches de revenus bien définies. Ces tranches ont également été indexées pour l'année de revenus 2023.

Les plafonds d'imposition de certaines dépenses ont également été indexés. En conséquence, les parents qui paient des frais de garde pour la crèche ou la garde extrascolaire sont désormais autorisés à déduire un montant plus élevé. L'année dernière, le montant limite par jour de garde était de 14,4 € (par enfant de moins de 14 ans ou de moins de 21 ans en cas de handicap grave). Pour l'année de revenus 2023, ce montant passe à 15,70 €.

Gagnez-vous des revenus supplémentaires dans l'économie du partage ou via une association ? Les honoraires que vous percevez à ce titre sont imposables en tant que revenus divers à un taux de 20%. Après la déduction légale des coûts de 50%, cela correspond à une charge fiscale de 10%. Il y a toutefois une condition : le revenu doit être inférieur à un certain plafond. Ce montant passe de 6.540 € à 7.170 € pour l'année de revenus 2023.

Pour les employés

L'indexation des plafonds d'imposition a un impact négatif pour les employés qui bénéficient d'une voiture de société verte fournie par leur employeur. L'avantage minimum imposable augmente de 140 € pour atteindre 1.540 € par an pour l'année de revenus 2023. En revanche, l'exonération de l'indemnité de trajet en voiture passe de 430 à 470 €. L'indemnité de vélo exonérée d'impôt a également été augmentée de 0,25 à 0,27 € par kilomètres parcourus.

Si l'employé bénéficie d'une prime salariale de son employeur, une exonération d'impôt allant jusqu'à 3.434 € s'applique pour l'année de revenus 2023, au lieu de 3.094 € pour ceux de 2022. Concernant les frais professionnels, si l'employé ne déclare pas les dépenses réellement engagées il a toujours droit à un forfait pour frais légaux. Cela représente 30% de ses revenus. Il existe toutefois un montant maximal, qui passera de 5.040 € à 5520 € pour 2023.





Indexation de l'abattement fiscal

	Année de revenus en 2022	Année de revenus en 2023
Quotité du revenu exemptée d'impôts – montant limite de base	9.270 euros	10.160 euros
Majoration pour un contribuable handicapé	1.690 euros	1.850 euros
Majoration pour 1 enfant	1.690 euros	1.850 euros
Majoration pour 2 enfants	4.340 euros	4.760 euros
Majoration pour 3 enfants	9.730 euros	10.660 euros
Majoration pour 4 enfants	15.740 euros	17.250 euros
Majoration pour un enfant supplémentaire au-delà du 4 ^e	6.010 euros	6.580 euros
Majoration pour enfant de moins de 3 ans (sans baby-sitter)	630 euros	690 euros

Comparaison tarif d'imposition par tranche de revenus

Impôts sur la quotité des revenus exemptée d'impôt de 25 % jusqu'à	13.870 euros	15.200 euros
Impôts sur la quotité des revenus exemptée d'impôt de 40 % jusqu'à	24.480 euros	26.830 euros
Impôts sur la quotité des revenus exemptée d'impôt de 45 % jusqu'à	42.370 euros	46.440 euros
Impôts sur la quotité des revenus exemptée d'impôt de 50 % au-dessus de	42.370,01 euros	46.440,01 euros

Plafonds inchangés

En 2019, le gouvernement fédéral avait décidé de geler une série de plafonds fiscaux pendant 4 ans. Cela s'applique aux plafonds des dividendes d'actions (800 euros) et des intérêts des comptes d'épargne réglementés (980 euros). Les plafonds pour l'épargne-pension (990 euros avec une réduction d'impôt de




30 % ou 1.270 euros avec une réduction de 25 %) et l'épargne à long terme (2.350 euros) resteront inchangés en 2023.

● **Ghislaine Xhaufaire**
Présidente commission fiscale

Food Wallonia : 6 projets en faveur de l'alimentation durable en Wallonie

Dans le cadre du plan d'action Food Wallonia, le Gouvernement de Wallonie vient d'approuver la mise en œuvre de 6 nouveaux projets concrets qui visent à contribuer à la transition vers un système alimentaire durable en Wallonie.

Ces projets contribuent à la mise en œuvre des objectifs prioritaires du plan Food Wallonia :

-  faciliter la transition de la restauration collective vers une alimentation durable,
-  favoriser l'accès à une alimentation durable pour les ménages les plus précarisés,
-  structurer l'offre d'accompagnement et renforcer la gouvernance régionale et locale du système alimentaire.

Le Plan «Food Wallonia»

La Wallonie a adopté le plan d'action Food Wallonia dès le 27 octobre 2022.

Il s'agit d'une nouvelle alliance emploi-environnement relative à l'alimentation. Son objectif est d'accélérer la transition vers un système agro-alimentaire et une alimentation plus durables au bénéfice de toutes et

tous. Le plan Food Wallonia se compose de 19 actions structurées autour de l'aide financière, la sensibilisation et la réglementation.

Des menus de cantines plus durables

Parmi les projets-phares du Plan « Food Wallonia », figure la prolongation jusqu'en fin 2024 du coup de pouce « **Du local dans l'assiette** ». Il s'agit d'un financement destiné à permettre aux cantines de collectivités, signataires du **Green Deal Cantines durables**, d'augmenter la part de produits locaux dans leurs repas sans augmenter le coût pour les bénéficiaires. Ce dispositif permet la prise en charge de 50% des factures de produits locaux issus de circuits courts et 70% s'il s'agit de produits bio locaux, le tout étant plafonné à 0,50 € par repas.

Le Green Deal Cantines durables 2.0 vise à faire labelliser toutes les cantines participantes dans les 18 mois suivant leur engagement et de se fournir en minimum 10 nouveaux produits locaux.

À ce jour, 326 cantines se sont engagées dans le système. Du côté des producteurs, plus de 100 d'entre eux ont été touchés positivement par le projet pilote mené l'an dernier.

Le coup de pouce joue de la sorte un rôle essentiel de rééquilibrage de l'équation entre prix accessibles pour tous et rémunérateurs pour les producteurs. Une évaluation de la transition des cantines sur le long terme permettra de pérenniser les actions qui fonctionnent.

 Wallonie.be





La 29^e édition du concours Coq de Cristal est lancée, il reste quelques jours pour s'inscrire



Le Concours Coq de Cristal est organisé en collaboration avec Accueil Champêtre en Wallonie et Libramont Coopéralia SCES agréée.

Le concours Coq de Cristal valorise le savoir-faire traditionnel de petites entreprises wallonnes employant maximum dix personnes qui élaborent une gamme variée de produits de bouche artisanaux dans le respect de l'environnement. Chaque année, une dizaine de produits sont ainsi récompensés d'un coq de cristal par un jury professionnel.



Jusqu'au 30 septembre, tous les producteurs et artisans wallons répondant aux conditions du règlement sont invités à s'inscrire.

La catégorie uniquement ouverte aux boulangers-pâtisseries est la tarte au sucre.

L'épreuve de dégustation par un jury professionnel se déroulera en octobre/novembre 2023 afin de déterminer les Coqs de Cristal 2023 dans chacune des 9 catégories.

Inscription > www.apaqw.be/fr/evenements/concours-coq-de-cristal-2023-inscription

Les conditions d'admission reprises à l'article 30 du règlement 2023 du concours :

Une catégorie « Tarte au sucre » est ouverte exclusivement aux boulangers-pâtisseries ayant l'accès à la profession et ayant un point de vente à destination des consommateurs en Wallonie.

Les conditions d'admission sont que :

- la pâte à tarte soit une pâte levée traditionnelle (lait, beurre, œuf, etc.) ;
- la tarte soit de type simple sucre ;
- la garniture soit faite à partir d'un seul sucre blanc issu de betteraves wallonnes.
- aucun ajout d'arôme ne peut être fait.

Il est fortement souhaité de privilégier les produits issus de l'agriculture locale.

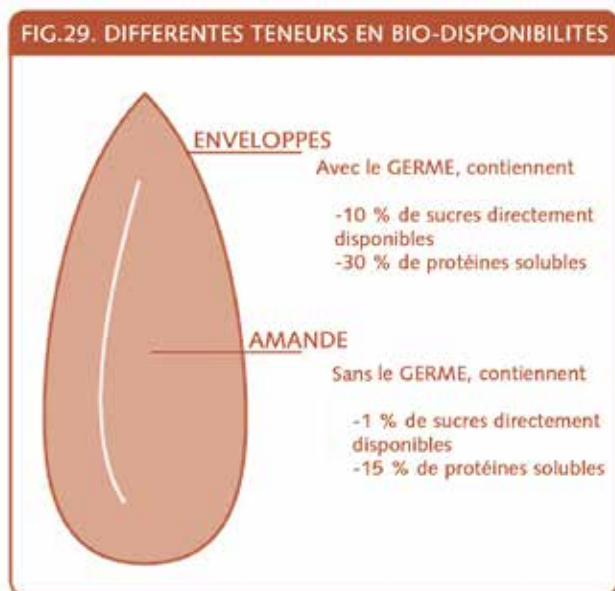
Le jury aura lieu sauf contre ordre le 17/11/2023.

Les aspects nutritionnels (partie 2)

Les glucides ou hydrates de carbone des céréales

Voilà déjà un débat avec enjeu interne, car il n'existe pas un sucre mais des sucres et certains sont souvent ignorés et/ou parfois préférables à d'autres. On y va pour quelques données de biologie alimentaire du grain.

On remarque déjà par le dessin du grain (figure 6 reprise dans la publication précédente de juin 2023), une différence essentielle entre les parties riches en fibres et minéraux que sont les enveloppes qui sont distinctes de l'intérieur, « l'amande », où se trouve la « fleur » de farine. Une troisième partie, le germe ou embryon, d'où démarre toute vie et qui est fort logiquement riche en éléments vitaux/essentiels (fig. 29).



Ce germe peut ainsi être comparé au jaune d'œuf, et l'amande au blanc d'œuf qui constituent une réserve de nutriments pour le développement de la plante, ou dans le cas de l'œuf, du développement du poussin.

Dans les sucres présents dans les enveloppes externes et internes, il y a 10 % de sucres simples et 90 % de

sucres complexes, soit pour les sucres simples, avec une à plusieurs molécules de glucose, auxquelles s'ajoutent et se lient parfois d'autres molécules de sucre: fructose et très rarement du galactose¹.

Comparativement, sous les enveloppes, à l'intérieur (la farine blanche, environ 70 à 75 % du grain), il n'y a qu'un peu plus de 1 % de sucres simples, ou « rapides ». La majeure partie restante (99 %) est constituée d'amidon présentant au niveau moléculaire des liaisons en ligne (appelés : amylose, à peu près 30 % de l'amidon) ou avec ramifications (appelés : amylopectine, environ 70 % de l'amidon) (fig.4).

On parle ici de sucres complexes, ou « sucres lents ». Soit prédisposés à être rapides et lents à la dégradation et par conséquent à l'assimilation, voilà deux attitudes différentes au niveau nutritionnel où les professionnels de cette science ne vont pas arrêter de faire évoluer leurs perceptions et théories.

Par exemple, le choc glycémique vient des apports de sucres rapides (vite assimilables) qui, lorsqu'ils sont reçus dans le sang, demandent un rééquilibrage par la production d'une hormone : l'insuline. Cette dernière est produite notamment par certaines glandes du pancréas. Mais on va s'apercevoir que la notion de l'assimilation de sucres lents ou sucres rapides est trop simpliste. C'est ce que vont entériner l'Organisation mondiale de la santé et la F.A.O., en prenant en compte, en 1998, l'index glycémique qui bouleverse un peu la donne².

Avec l'index glycémique (fig.5), plus question de sucres lents et rapides, l'impact du choc glycémique de ceux-ci est jugé semblable, puisqu'à peine une demi-heure ou trois quarts d'heure après ingestion de pain blanc composé de sucres complexes, le taux de glycémie augmente de manière similaire à l'assimilation de sucre simple, avec sécrétion d'insuline qui est priée de « ranger et réguler le taux de sucre » dans les cellules³.

Après vingt années d'existence, l'index glycémique va aussi voir son influence dans les diagnostics nutritionnels diminuer, être en tout cas pas mal relativisé suivant les composantes variées du microbiote de chacun (micro-organismes vivant dans notre système digestif appelé également microflore intestinale)⁴.

¹ Michel BERGER, *Fermentescibilité des différents sucres de la farine*, publié dans *Fermentation Panaire*, APRIA, 1983, p. 40.

² Pierre Nys, *Le grand livre de l'alimentation IG anti-diabète*, édition Leduc.s, 2016, p. 50.

³ Pierre Nys, déjà cité, p. 18.



Fig. 4. SUCRES SIMPLES ET SUCRES COMPLEXES

SUCRES SIMPLES

La farine est composée de 1 à 2 % de sucres simples, directement assimilables pour l'humain et fermentescibles pour les micro-organismes.



SUCRES COMPLEXES

La farine est composée de 70% d'amidon, sucres complexes formés de centaines à des milliers de molécules de glucose. Ces sucres ne sont pas directement assimilables pour l'humain ni fermentescibles pour les micro-organismes.

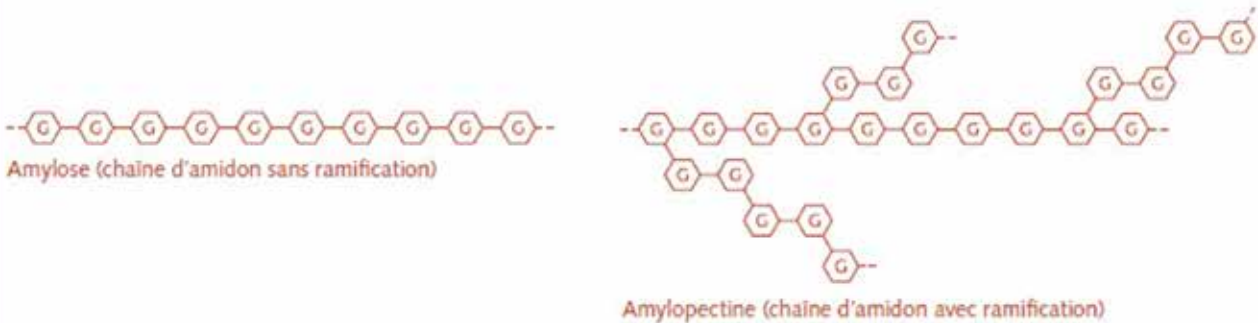
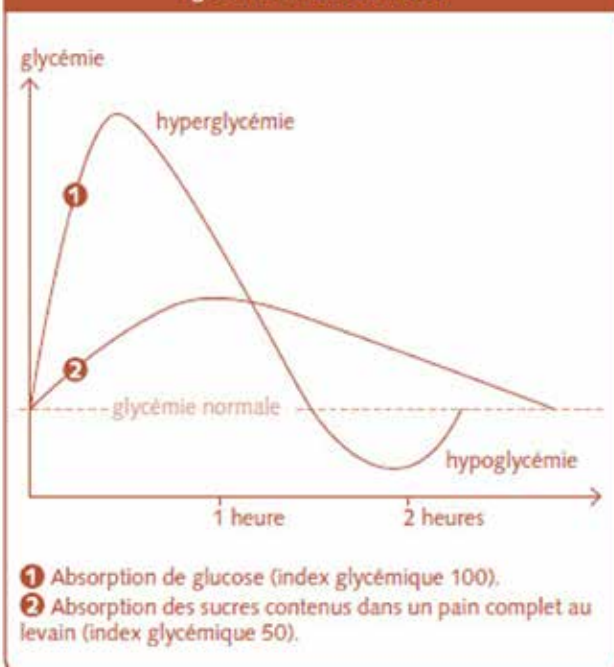


Fig. 5. INDEX GLYCÉMIQUE



Il faut surtout garder en tête que la consommation de sucres (surtout les sucres simples cachés) a été pratiquement décuplée ce dernier siècle: les organes

filtrateurs trinquent et parfois flanchent devant la tâche de régulation du taux de glucose sanguin par la sécrétion d'insuline.

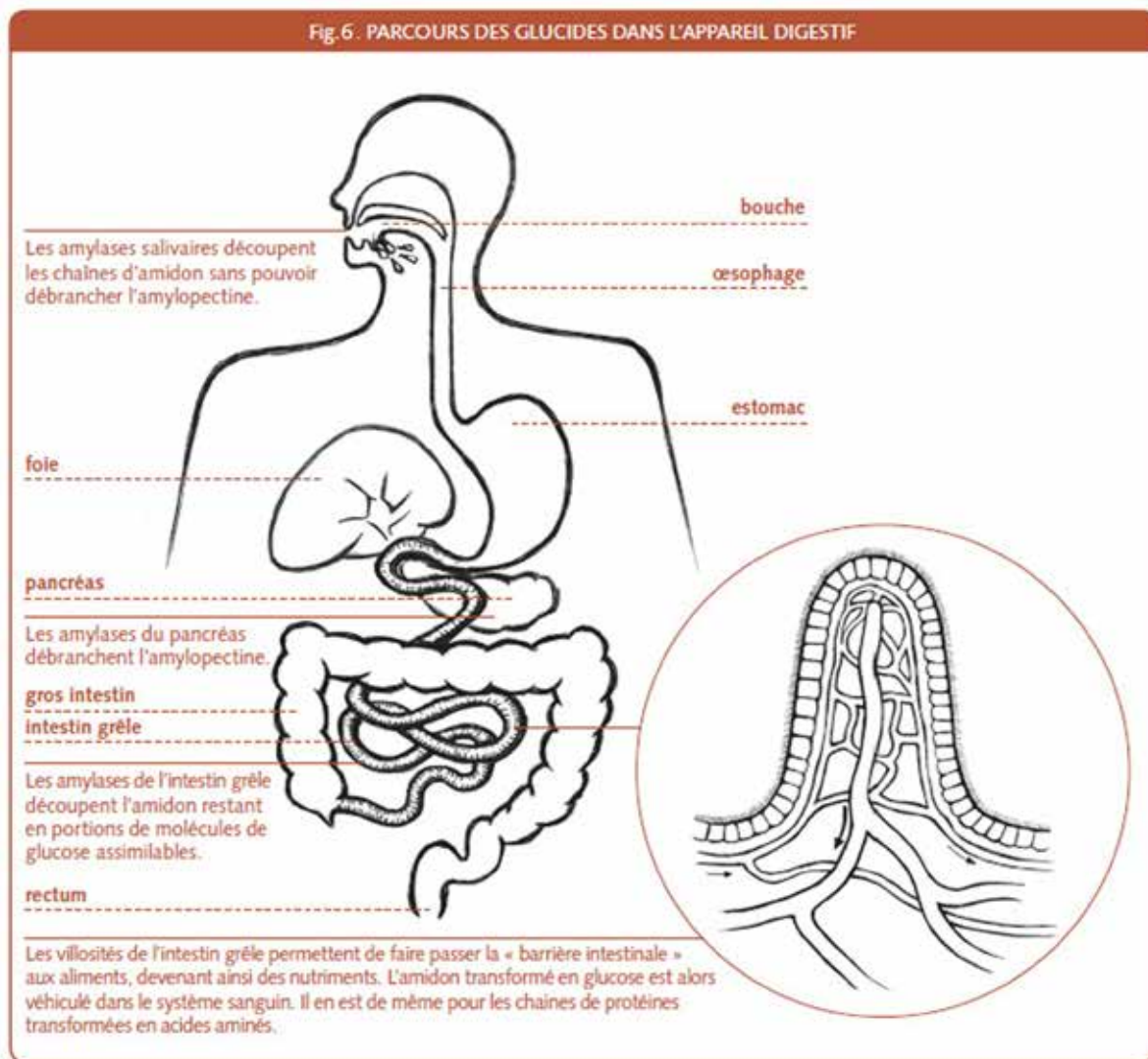
D'où ce diabète, dit pudiquement « de vieillesse », résultat de la consommation croissante de ce qui aurait dû rester une épice (le sucre simple, saccharose). Cet ingrédient cause bien des soucis à l'équilibre alimentaire et au corps humain, en faisant vieillir prématurément les glandes du pancréas, productrices d'insuline réparatrice de cet excès.

Vu la facilité d'achat et de consommation des produits sucrés, les plus jeunes sont facilement tentés et en arrivent à confondre dessert et repas. Ce que les parents responsables ne rectifient pas avec aisance.

Néanmoins, on ne peut nier que l'apport de glucides est nécessaire, d'autant plus si l'on dépense beaucoup d'énergie physique dans sa journée. Il vaut en tout cas mieux chercher cet apport de glucides du côté des sucres ne créant pas trop de chocs glycémiques.

La farine bise ou complète, issue des graines peut jouer ce rôle puisqu'elle apporte des sucres avec des fibres plus lentes à être assimilées, qui seront digérées au fur et à mesure de la dégradation de l'amidon. Cela d'autant plus que la part d'amylopectine sera importante dans les

⁴ N. R. MATTHAM, AUSMAN, L.M, MENG, H., TIGHIOUART, H., and LICHTENSTEIN, A.H. *Estimating the reliability of glycemic index values and potential sources of methodological and biological variability*, *Am.J.Clin.Nutr.* Oct 2016, p. 1004-1013 ; Chr.RÉMÉSY, *La nutri-écologie, le seul futur alimentaire possible*, Thierry Souccar éditions, 2020, p. 73-100.



glucides assimilés, comme le signale Elaine Gottschall⁵. Cela ne vaut évidemment pas pour le pain blanc.

Pour bien se comprendre, avec ce « besoin de sucre », on ne parlera jamais de taux d'amidon sanguin, mais de taux de glucose sanguin. L'amidon est dégradé à trois reprises lors de la digestion (fig.6), pour finir par passer la barrière intestinale et dans le sang sous forme de glucose.

Nous verrons plus loin que tout n'est pas dit pour autant, farine blanche et farine complète seront des apports différents et le choix d'une dégradation des sucres complexes par une fermentation fortement dosée en ferments ou pas, ou le choix d'une fermentation courte ou longue en durée, change aussi la donne.

Le discernement de n'atteindre ici que les vues générales de l'apport glucidique du pain ne permet pas de vous donner une vue approfondie et forcément différenciée

entre les diverses céréales et entre les diverses qualités d'amidon dans les variétés. Si nous prenons par exemple le maïs, il existe des variétés aux amidons forts différents. Les maïs doux sont récoltés avant maturation et contiennent plus de sucres simples. D'autres maïs, plus secs, sont destinés au pop-corn. Suivant qu'ils contiennent plus d'amylopectine ou plus d'amylose, leur amidon sera vitreux ou farineux.

Si l'on s'intéresse à la farine et au pain sans gluten, professionnellement, le boulanger(e) examinera plus attentivement la qualité de l'amidon et des pentosanes qui, suite au retrait du gluten, en deviennent les parties structurantes.

Ce que l'on appelle en anglais le *waxy*, traduit par « cireux » et de manière plus déroutante par « glutineux » dans le cas du riz, est une forme d'amidon proche des 100% en amylopectine, pour 70% à la forme plus classique d'amidon céréalier.

⁵ T. LAUWERS, *Que reste-t-il de nos céréales ?*, Éditions Nature & Progrès Belgique, 2005, p. 28-30.



D'autres glucides des céréales à découvrir

Les pentosanes, ou hémicelluloses, sont d'autres « ... oses » (sucres), dont on commence seulement à prendre conscience. Plus présents dans les « bords du grain » (principalement la couche d'aleurone), ce sont des sucres jouant plus sur la viscosité. En anglais, on les nommera « dietary fibers », soit « fibres alimentaires », en jugeant souvent leur digestibilité par leur degré de solubilité⁶.

Pentose veut simplement dire sucre à cinq atomes de carbone, les autres sucres simples (d'une seule molécule) glucose, fructose et galactose ont six atomes de carbone et sont, de ce fait, des hexoses.

Malgré sa dénomination scientifique, ce type de sucres (pentose) fait bien partie des sucres natifs des céréales. A.A. Parmentier les appelait « le muqueux du blé »⁷, celui-ci a d'après l'auteur du XVIII^e siècle, « une saveur sucrée, attire l'humidité de l'air, poisse les mains, se dissout aisément dans l'eau froide. Le muqueux du blé se trouve distribué dans toutes les parties de la fructification des plantes qui sont nutritives ».

Les sucres pentoses, dits généralement « pentosanes » ou hémicelluloses, se situent pour le seigle à environ 70 % dans les parois qui entourent l'amande⁸, puisqu'ils sont un des principaux composants (46%) de la couche d'aleurone, la section « fibre » à la frontière entre l'amidon et les enveloppes. Pour sa teneur en pentosanes, une farine blanche de froment sera pénalisée à deux reprises, d'abord parce que, parmi les céréales, c'est le froment qui en contient le moins, ensuite parce que le taux d'extraction sur froment est

souvent important, ce qui diminue aussi la teneur en pentosanes. Les grains et farines de seigle, orge et avoine en contiennent plus que le froment. Si l'on va plus loin, dans chaque espèce de céréales, la variété sélectionnée dans le catalogue officiel peut apporter des différences importantes et le climat chaud et sec favoriserait une forte teneur en pentosanes⁹.

Les variétés Soissons et Isengrain, les plus prisées à la fin du XX^e siècle, avaient le plus faible taux de viscosité de l'époque, pourtant c'est un avantage nutritionnel face au cholestérol. Elles avaient, en revanche, des molécules de protéines à haut poids moléculaire, ces dernières étant clairement le fruit de sélections à finalité technique plutôt que nutritionnelle.

Pour revenir sur le pouvoir viscosant, le rôle de la granulation et par conséquent de la mouture peut être important d'après certains chercheurs¹⁰. Le fait qu'une farine contienne ces matières gélifiantes est positif au niveau nutritionnel : les fibres visqueuses (hémicelluloses ou pentosanes liquides) auraient un effet de ralentissement de la vidange gastrique alors que les fibres non visqueuses (pentosanes non solubles et fibres issus de la cellulose) auraient un effet laxatif, d'accélération du transit intestinal, d'autant plus important que la granulométrie de la fibre est forte¹¹.

Précisons encore, puisque nous sommes dans le chapitre nutritionnel, que pour la femme et l'homme, l'enzyme xylanase (aussi appelée « pentosanase » ou « hémicellulase ») ne sera pas active pour digérer les pentoses dans le corps humain, puisque celui-ci ne produit pas ce type d'enzymes¹².

fig.7 . Nature et pourcentage des polyholosides (sucres complexes) du blé

Tissus	Équivalent technologique	% du tissu	Nature des polysaccharides	Solubilité dans l'eau
Albumen	Farine	2 à 7 %	Cellulose 2 - 4 %	insoluble
			Arabinoxylane 64-70 %	25-50 %
			Arabinogalactane 2-3 %	soluble
			Béta-glucane 20-30 %	25-35 %
Péricarpe	Sons	70 à 80 %	Hétéroxylane 60-65 %	insoluble
			Cellulose 25-30 %	Insoluble
			Lignine 10-15 %	insoluble

⁶ X. ROUAU et J.-F. THIBAUT, *Les fibres alimentaires*, éd. APRIA, octobre 1987.

⁷ A.A. PARMENTIER, *Le parfait boulanger ou traité complet sur la fabrication et le commerce du pain*, réédition chez Jeanne Laffitte en 1981 de l'édition de Paris en 1778, p. 25.

⁸ G. SPICHER, *Handbuch Sauerteig, soit Manuel du levain*, 3^{ème} éd. Behr, 1987, p. 40.

⁹ F. GROSJEAN, *Les polysaccharides non amylacés des céréales* publié dans le trimestriel *Industries des Céréales* 7-8-9/1996, p. 22, 23 ;

X. ROUAU, *Les hémicelluloses en panification*, dans revue *Industries des Céréales*, n°96, 1^{er} trimestre 1996, p. 16.

¹⁰ F. GROSJEAN, 1996, déjà cité, p. 29.

¹¹ D. EVRARD, *Le problème des fibres alimentaires* publié dans *Les fibres alimentaires*, éd. APRIA, octobre 1987, p. 5.

¹² Saeid BATHEI, *Digestion et absorption des glucides, protéines et lipides*, Partie 1 de cours reçu en 2011, p. 30; Lutz GEISSLER, *Pains complets et céréales anciennes*, édité aux éditions Ulmer en 2018, p. 306.

Les xylanases actives dans la fermentation de la pâte auront de ce fait des propriétés viscosantes plus mécaniques que nutritionnelles dans le sens propre du terme. Si on prend en compte les couches plus externes avec des fibres dites non solubles, on va jusqu'à prendre le risque de trop accélérer le transit intestinal et de ce fait empêcher l'assimilation à cause d'une vidange trop rapide du bol alimentaire. Il faut en quelque sorte « sentir » son corps, sa digestion et ce que l'on accepte mieux ou moins.

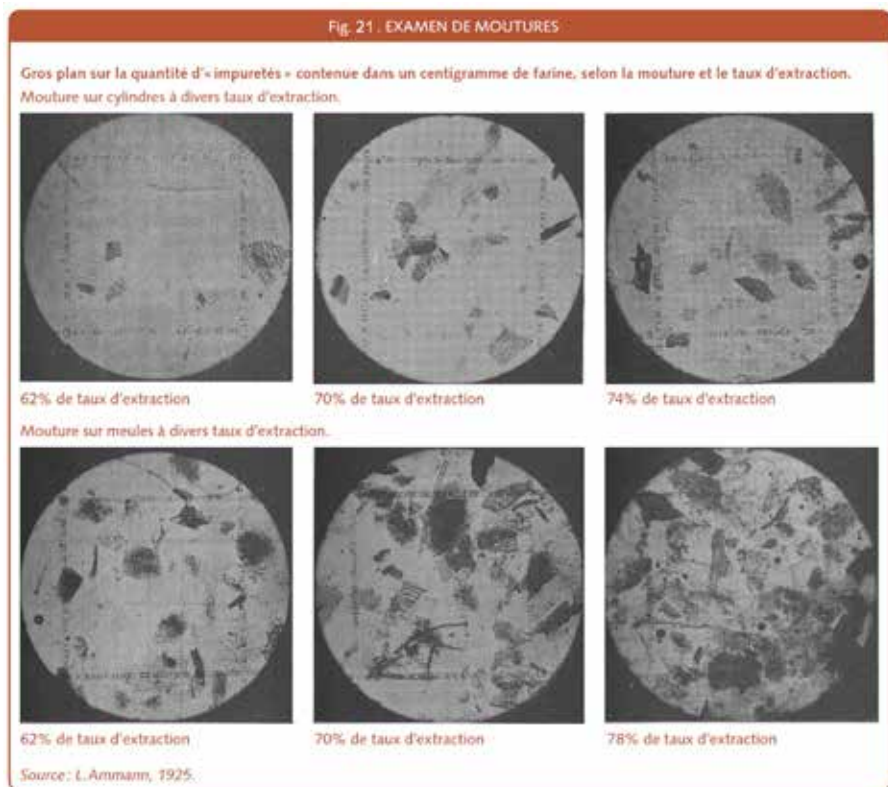
Nutritionnellement, on néglige souvent l'importance des fibres (fig.7)¹³, en ne les cantonnant parfois qu'à un rôle purement mécanique. Il faut en effet au minimum trente grammes de fibres dans le bol alimentaire quotidien pour un bon tractus dans l'appareil digestif.

Rappelons que les fibres jouent également un rôle positif dans la lutte contre le cholestérol¹⁴.

D'après P. Roussel, *Modalité d'amélioration des farines de la campagne 1998*, revue *Industries des céréales*, 12-1998.

On prend de plus en plus conscience que les fibres constituent le substrat nutritif du microbiote intestinal. C'est qu'il y a du monde dans nos intestins, bien plus que le nombre de cellules de notre corps, environ dix mille milliards de bactéries qu'il faut soigner. Elles sont nécessaires à la transformation de l'aliment en nutriment¹⁵.

Les fibres trop vite considérées comme indigestes¹⁶ sont utiles aux bactéries vivantes qui entretiennent notre corps. Pour le blé, l'accusation « d'indigestible fibreux » a souvent pour source l'étude réalisée au début du xx^e siècle d'un chercheur encensé par ses pairs, Aimé Girard (*1830-†1898)¹⁷. Il faut rappeler le contexte de l'époque, où côté recherche scientifique, on privilégie alors une fermentation levurée qui raccourcit la dégradation de la matière nutritive et on fait clairement la promotion des procédés industriels en traitant même les fibres d'impuretés (fig.21).



Au stade de la consommation individuelle, il faut aussi noter que la mastication ordinaire peut être améliorée en apportant notamment la ptyaline (une α -amylase dégradant l'amidon). La mastication est souvent trop rapide de nos jours. Un partisan de la macrobiotique nous dirait qu'il faut mâcher chaque bouchée une bonne centaine de fois¹⁸. On peut aussi penser, juste pour saisir l'importance de la mastication, à l'attitude d'un moine taoïste qui mâchait du son de riz pendant une journée afin d'en extraire toutes les substances.

Enfin toujours au niveau nutritionnel, signalons l'importance du type de culture (bio ou conventionnelle) pour ce qui concerne la consommation de cellulose (fibres) et hémicellulose (pentosanes), où les traitements aux pesticides « à l'aveugle » sont à proscrire¹⁹. Cela doit faire partie de choix nutritionnistes clairs qui ont été ignorés tant que l'on consommait des produits avec résidus persistants qui étaient retirés pour ne consommer que des fractions dérivées de farine blanche.

● M. Dewalque

Dessins de Gilles DEWALQUE et graphiques de Lise PENNE extrait du livre « LEVAINS »

¹³ C. RÉMÉSY, *La nutri-écologie, le seul futur alimentaire possible*, Thierry Souccar éditions, 2020, p. 239-265.

¹⁴ C. RÉMÉSY, *Valoriser les blés et améliorer la qualité du pain*, à Lyon pour l'ADEAR Rhone-Alpes, intervention du 08-02-2016.

¹⁵ Guilia ENDERS, *Le charme discret de l'intestin*, édition Acte Sud, 2015, p. 187-194 ; Vanessa KIMBELL, *La pâtisserie au levain : Nourrir l'esprit et le corps*, éditions de Rouergue, 2021, p.15.

¹⁶ R. CALVEL, *Le pain et l'indigestible fibreux*, dans la revue *Le Boulanger-Pâtissier*, de novembre 1988.

¹⁷ R. DRAPRON, Jacques POTUS, France LAPLUME, Pierre POTUS, *Notre pain quotidien*, publié par l'A.G.P. en 1999, réédition de 2005, p. 150-151.

¹⁸ Georges OHSAWA (Nyōiti SAKURAZAWA), *Le Zen Macrobiotique*, Librairie J.Vrin, 1983, p. 62.

¹⁹ Francis FLEURAT-LESSARD, *Résidus de pesticides dans les céréales alimentaires. Origine, devenir et gestion raisonnée*, éd. Quae 2015, p.10.



Pour la première fois, le Salon du Chocolat s'est déroulé au Pérou !

Pour sa première édition au Pérou, le Salon du Chocolat s'est déroulé du 13 au 16 juillet au Centre de Convention de Lima. L'évènement consacré au cacao et à toutes ses déclinaisons a mobilisé presque 20 000 visiteurs et a accueilli des exposants venus des quatre coins du monde, ainsi que des pays producteurs de cacao les plus représentatifs d'Amérique latine.

Un véritable moment de partage des cultures avec une offre de chocolats fabriqués sur les terres d'origine du cacao !

Le public y a retrouvé également les animations phares du Salon du Chocolat telles que les démonstrations de chefs, les expositions chocolatées, concours ou encore des conférences sur les opportunités et tendances du marché du cacao péruvien, et d'autres encore.

Le Pérou, c'est 151 622 tonnes de cacao par an, il est l'un des pays proposant les meilleures fèves de cacao. On y trouve également le cacao chuncho, une des variétés de cacao les plus rares du monde !

À l'image de la variété de ses micro-climats, il regroupe une grande diversité génétique de cacaoyers. En effet, les cacaoyers ont su s'adapter à tous ces climats : les 13 régions du pays sont productrices de cacao, même si toutes ne sont pas productrices à la même échelle !

C'est au nord du pays, qu'est située San Martin, la région la plus productrice de cacao dont 90% de la production est destinée à l'export vers l'Europe, les Etats-Unis mais aussi la Colombie.

SALON DU CHOCOLAT
MONDIAL DU CHOCOLAT & DU CACAO



Innover et Prospérer : rappel des idées pour stimuler vos ventes et votre chiffre d'affaires

En tant que boulangers-pâtisseries passionnés, vous savez que l'industrie évolue constamment. Pour augmenter vos ventes et votre chiffre d'affaires, il est essentiel de rester innovant et réactif aux besoins changeants de vos clients. Voici quelques idées pour dynamiser votre entreprise, que vous soyez nouvellement installé ou établi depuis longtemps. Il est clair que beaucoup d'entre vous font énormément de choses dont celles-ci mais il est bon de temps en temps de faire un petit récapitulatif.

1. Variété Gourmande : Offrez une gamme diversifiée de produits qui attirent un large éventail de clients. En plus du pain et des pâtisseries classiques, proposez des options sans gluten, véganes et faibles en sucre pour répondre aux préférences alimentaires modernes.

2. Expérience Visuelle : Créez un espace attrayant et esthétique dans votre boulangerie-pâtisserie. Des présentoirs bien agencés et des décorations saisonnières peuvent inciter les clients à entrer et à acheter.

3. Collaboration Locale : Collaborez avec d'autres entreprises locales, comme des cafés ou des marchés fermiers, pour étendre votre portée et attirer de nouveaux clients.

4. Cours et Ateliers : Organisez des démonstrations et des ateliers de décoration de gâteaux pour les clients intéressés. Cela peut créer un lien plus fort avec votre clientèle et générer des revenus supplémentaires.

5. Produits Signature : Développez des produits uniques ou signature qui ne sont disponibles que dans votre boulangerie-pâtisserie. Cela peut susciter la curiosité et l'intérêt des clients réguliers et nouveaux.

6. Service de Livraison : Proposez un service de livraison pour atteindre les clients qui ne peuvent pas se rendre physiquement dans votre magasin.

7. Commandes Personnalisées : Accepter les commandes sur mesure peut être un excellent moyen de générer des revenus supplémentaires.

8. Carte de fidélité et programmes de récompenses : Mettez en place un programme de fidélité attrayant où les clients accumulent des points à chaque achat. Offrez également des récompenses spéciales pour les anniversaires et les occasions spéciales.

9. Événements thématiques : Organisez des événements thématiques saisonniers, comme des dégustations de pains d'épices pendant les vacances de Noël, pour attirer les clients à la recherche d'expériences uniques.

10. Mise en avant des ingrédients locaux : Mettez en valeur l'utilisation d'ingrédients locaux et de saison dans vos produits. Cela peut non seulement améliorer la qualité de vos produits, mais aussi attirer des clients soucieux de leur empreinte carbone.

11. Présence en ligne active : Entretenez une présence en ligne active en mettant régulièrement à jour vos médias sociaux, en partageant des recettes, des vidéos de préparation et des histoires sur votre entreprise.

12. Heures étendues : Étendez vos heures d'ouverture pour répondre aux besoins des clients qui recherchent des produits frais à différents moments de la journée. Une nocturne par semaine par exemple.



13. Développement durable : Montrez votre engagement envers la durabilité en utilisant des emballages respectueux de l'environnement et en minimisant le gaspillage alimentaire.

14. Offres promotionnelles créatives : Proposez des offres spéciales comme «Achetez-en un, obtenez-en un gratuit» ou des réductions pour les clients qui partagent leurs achats sur les réseaux sociaux.

15. Écoute client : Sollicitez régulièrement les commentaires de vos clients pour comprendre leurs préférences et ajuster vos offres en conséquence.

16. Dégustations gratuites : Organisez des séances de dégustation gratuites pour permettre aux clients de goûter de nouveaux produits avant de les acheter. Cela peut aider à attirer l'attention sur des articles moins connus.

17. Boîtes à thème : Créez des boîtes à thème contenant une sélection variée de vos produits. Par exemple, une boîte de petit-déjeuner ou une boîte de desserts pour deux. Proposez-les à un prix attractif pour encourager les ventes groupées.

18. Programme de parrainage : Mettez en place un programme de parrainage où les clients existants peuvent recommander votre boulangerie-pâtisserie à leurs amis et leur famille en échange de récompenses.

19. Journées spéciales : Organisez des journées spéciales avec des promotions exceptionnelles. Cela peut être une journée «Pain à 1 euro» ou une journée «Tarte à moitié prix».

20. Collaboration avec des influenceurs : Identifiez des influenceurs locaux ou en ligne qui partagent un intérêt pour la nourriture et collaborez avec eux pour promouvoir vos produits.

21. Livestream de Cuisson : Organisez des sessions de livestream sur les réseaux sociaux où vous montrez la préparation de vos produits en direct. Cela peut susciter l'enthousiasme et l'engagement des clients.

22. Ventes en gros : Offrez des réductions spéciales pour les commandes en gros, ciblant les entreprises locales, les événements et les fêtes.

23. Programmes de nutrition : Fournissez des informations nutritionnelles détaillées pour vos produits, en mettant en avant les options saines. Cela peut attirer les clients qui cherchent à manger de manière équilibrée.

24. Concours en Ligne : Organisez des concours en ligne où les participants peuvent gagner des produits gratuits ou des bons d'achat en échange de leur participation.

25. Personnalisation Instantanée : Offrez des options de personnalisation instantanée pour les gâteaux et les pâtisseries, où les clients peuvent choisir les saveurs, les garnitures et les décorations.

26. Cartes-Cadeaux : Proposez des cartes-cadeaux pour encourager les achats futurs et attirer de nouveaux clients grâce aux cadeaux offerts par les clients existants.

27. Pop-up Shops : Organisez des pop-up shops temporaires dans des lieux fréquentés, tels que les marchés de rue ou les centres commerciaux, pour toucher une nouvelle audience.

28. Application Mobile : Développez une application mobile pour faciliter les commandes en ligne, les paiements et offrir des récompenses exclusives aux utilisateurs.

L'innovation continue et l'adaptation à l'évolution des préférences des clients sont essentielles pour maintenir une boulangerie-pâtisserie florissante. En combinant ces idées avec votre expertise et votre passion, vous pouvez développer votre entreprise et créer des expériences mémorables pour vos clients.

● **FI de Thier**



Les gobelets réutilisables deviennent obligatoires lors des événements

Depuis le 1^{er} septembre 2023, les organisateurs d'événements culturels, récréatifs, sportifs, folkloriques et de loisirs sont tenus d'utiliser des gobelets réutilisables, pour les activités se déroulant tant en extérieur qu'en intérieur.

Tout comme la fin de la distribution automatique des tickets de caisse, cette disposition fait partie des mesures du nouveau décret relatif aux déchets, à la circularité des matières et à la propreté publique. Elle vient s'ajouter à l'interdiction de mise sur le marché belge de gobelets en plastique jetables qui est d'application depuis janvier 2023.

Les gobelets en plastique à usage unique représentent très souvent une masse de déchets très importante dans les événements festifs. À titre d'exemple, en 2019, 1,5 million de gobelets en plastique à usage unique ont été utilisés durant les Fêtes de Wallonie ; ce qui représente 30 tonnes de déchets à incinérer.

Plus globalement, la consommation de plastiques d'emballages à courte durée de vie en Belgique - qui finissent rapidement en déchets - représentent environ 350.000 tonnes/an, soit environ 30 kg/hab.an !

Quels sont les événements et organisateurs concernés ?

Dans les lieux et espaces dédiés aux événements culturels, sportifs, récréatifs, folkloriques ou de loisirs, l'utilisation de gobelets en plastique à usage unique pour boissons est interdite dans le cadre de toute relation contractuelle et de toute offre de contracter de quiconque.

Par « événements culturels, sportifs, récréatifs, folkloriques ou de loisirs », la disposition doit s'entendre de manière large. Elle vise par exemple les cinémas, les spectacles, les expositions, les festivals,





les kermesses, les compétitions sportives, etc. Cela indépendamment du fait que l'évènement se déroule dans une structure couverte ou non.

L'interdiction s'applique aux commerçants ambulants et aux commerçants dont les établissements (fixes) se situent à l'intérieur des lieux ou des espaces dédiés à l'évènement, tels que définis par la commune, à travers notamment un arrêté du bourgmestre. Le décret ne prévoit pas de possibilité de dérogation pour cette disposition.

Signalons que, pour des raisons de santé publique, l'interdiction ne vise pas les moyens de fermeture et couvercles en plastique à usage unique.

Possibilité d'écouler les stocks existants et période de tolérance dans certains cas

Il convient toutefois de noter que les stocks existants de gobelets en plastique à usage unique peuvent encore être écoulés par les particuliers, les établissements (HoReCa et autres), les associations ou autres organisateurs en dehors des conditions fixées par le décret. Par exemple, les personnes qui organisent des activités dans les maisons de soins et de repos ou encore un repas de quartier ou une fête d'anniversaire en extérieur ont la possibilité d'écouler leurs stocks.

Concernant les petits verres à pékèt traditionnels consommés lors des Fêtes de Wallonie, une période de tolérance sera d'application uniquement en 2023 afin que les organisateurs, les vendeurs, les fournisseurs et le secteur HoReCa puissent s'adapter et trouver les alternatives adéquates. Ces récipients spécifiques de petite taille, dont le volume nécessaire - en version plastique et réutilisable avec cautionnement - n'étant pas encore suffisamment disponibles sur le marché cette année, au regard de l'ampleur de l'évènement.

Quelles alternatives ?

Il existe de plus en plus d'alternatives réutilisables aux gobelets et autres récipients jetables (même recyclables).

Plusieurs organisateurs, communes et intercommunales de gestion des déchets (IDELUX, IPALLE, BEP Environnement...) ont déjà franchi le pas et accompagnent la démarche en facilitant ou en mettant à disposition de leurs communes et de certaines associations des gobelets réutilisables (achats, prêts, locations...).

Les consignes pour le lavage des gobelets réutilisables (idéalement dans un lave-vaisselle) sont également précisées dans les vadémécums mis à disposition par les intercommunales.

Par ailleurs, un nombre croissant d'établissements du secteur de l'insertion proposent des services de prêt et de lavage de gobelets réutilisables.



SOLAREC
Professional

OFFRE ROYALE



10 + 1 GRATUIT



**A L'ACHAT DE 10 CARTONS
DE 10 KG DE BEURRE
DE TOURAGE EN PLAQUE
SOLAREC PROFESSIONAL**

**A partir du 15 octobre 2023
jusqu'au 15 décembre 2023 inclus.**

Commande à passer auprès des grossistes partenaires.
Offre dans la limite des stocks disponibles
et uniquement en Belgique. En cas de questions,
contactez-nous au **061/ 559 162**
ou via **info@solarec.be**



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