

Le Moniteur

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



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

Bulletin mensuel
40^e année
Octobre 2023

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



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

INSPIRATION

pour la fin d'année



DECOUVREZ
nos recettes
de fin d'année





**Mesdames,
Messieurs,
Chers amis,**

Ce mois d'octobre est, particulièrement, chargé pour les représentants de votre fédération.

Effectivement, c'est la période où nous effectuons le relevé des prix d'achat des matières premières et des prix de vente qui doivent servir à établir des moyennes francophones et nationales, qui seront débattus avec l'administration centrale de la TVA, en novembre afin d'établir le forfait 2024.

Un grand merci à tous les membres qui acceptent de nous transmettre leurs données dans l'intérêt général du secteur.

Afin d'établir votre déclaration fiscale 2023 revenus 2022, vous trouverez en cahier intérieur les feuilles de calcul qui sont mises gratuitement à votre disposition.

Comme vous le lirez dans ce moniteur, un accord social a été conclu avec les partenaires sociaux pour 2024 / 2025. Cet accord doit garantir la paix sociale dans les entreprises.

Reste à transcrire toutes ces bonnes intentions en convention collective dans le respect des accords et en termes juridiques.

Un travail gigantesque de vos représentants.

Bonne lecture de votre brochure préférée.

Cordialement,

● **A. Denoncin**
Président



UN NOUVEAU SOL COULÉ POUR VOTRE BOULANGERIE OPEZ 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



 MATINA



FRITEUSE DE BEIGNETS & BOULES DE BERLIN



BN 35

BN 20

BN 20	BN 35
200 pièces/heure	350 pièces/heure
Contrôle électronique avec affichage numérique de la température de l'huile et du temps de cuisson	
Bac d'égouttage horizontal (gauche ou droite)	Bac d'égouttage latéral horizontal avec grille de déchargement (sur le côté gauche)
Système de retournement simultané pour les beignets	Système de retournement simultané pour les beignets avec élévateur électrique
Plateaux basculants d'étuvage - 6 pièces	
Surface de friture : 600x500	Surface de friture : 600x800
5 kW	7.3 kW

Le partenaire de confiance pour votre équipement professionnel

Un seul numéro : 071/25.01.22

CHARLEROI - NAMUR - LIÈGE - TOURNAI - ZAVENTEM

Bruyère

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** 7 Rapport CA francophone du 18 septembre 2023 à Bouge (résumé)
- Promotion** 8 Remise des diplômes aux 5 boulangeries-pâtisseries préférées des wallons
- Boulangier à l'honneur** 14 À Lontzen, la boulangerie-pâtisserie Schreiber est célébrée pour son excellence
- Campagne de promotion** 16 Opération un an de pain gratuit, une magnifique occasion de gâter vos clients et de promouvoir votre beau métier
- Formation** 17 Un stage offert par Alimento aux finalistes du concours Trophée Wanet 2023, cela ne s'oublie pas !
- Communication fournisseurs** 18 Record Battu ! Les Journées Rencontre de la société Bruyette à Gosselies
- Communication fournisseurs** 20 BSD, Le spécialiste de l'emballage pour chocolatiers et confiseurs depuis 1985
- Formation** 21 Les «Maîtresses Boulangers-Pâtisseries» sont de sortie !!!
- Fêtes et convivialités** 22 6^e édition de la fête du pain à Charleroi
- Fiscal** 23 Feuilles de Calcul Boulangerie - Pâtisserie
- Suite article > Fêtes et convivialités** 27 6^e édition de la fête du pain à Charleroi
- Marketing** 28 La Proposition de Valeur Unique en Marketing ou PVU
- Trucs et astuces** 29 Recette de bonbons contre la toux, rhume et grippe
- Économie** 30 Les solutions pour attirer les jeunes en boulangerie-pâtisserie
- Chronique technique** 32 Les protides ou protéines des céréales
- Social** 39
- Consommation** 40 Baromètre de consommation de l'Apaq-W : 7 personnes sur 10 ont une image positive de l'élevage laitier wallon
- Économie** 42 Dans quelle mesure le mazout est-il compatible avec le changement climatique ?
- Santé** 44 Vous êtes fatigués? Mangez ces aliments anti-fatigue!
- Consommation** 46 Les desserts salés, une alternative pour se démarquer
- 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. Xhaufnaire, Fr. Mortagne.

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.

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



KOMPLET Pluspan White Powder 2%

Un améliorant pour pain blanc et demi gris en poudre facile à travailler.

Avantages :

- en poudre (dosage facile)
- fraîcheur exceptionnelle
- les tranches de pains ne collent pas à la découpe
- excellente tolérance de la pâte
- dosage: 2% sur la totalité de la farine
- idéal jusqu'à 50% de farine grise
- sac de 25 kg



KOMPLET Benelux
Lampertskaul 10
L - 9952 Drinklange

Tel.: 00352/99 76 39
Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com
www.kompletbenelux.com



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





Rapport CA francophone du 18 septembre 2023 à Bouge (résumé)

1 Le PV du CA du 15 mai 2023 est approuvé

2 Correspondance et activités

- L'accès à la profession boulanger, boucher, HORECA
- Le jury central
- L'AG d'UNIFA
- Le best of des ambassadeurs du pain
- La démonstration d'emballage chez BSD
- La modification de la norme du sel dans le pain en France
- L'e-facturation obligatoire dès le 1^{er} mars 2024
- Les tickets de caisse non obligatoires en Wallonie
- Le Conseil Supérieur : heures d'ouverture et de fermeture des magasins
- La réduction du temps de travail sans perte de salaire
- Le concours du meilleur beurre doux fermier
- Doyens d'honneur : annulation des journées à Liège
- IFAPME : nouvelle conseillère pédagogique
- Le salon Broodway du 24 au 27 septembre
- Les portes ouvertes chez Bruyere
- Epicuris : camion atelier à Floreffe

3 Actualités de l'association des glaciers

4 Délégués aux commissions

- Fiscal : la préparation du forfait fiscal
- Social : l'accord conclu le 14 septembre sur les négociations sociales
- Economique : la variation des énergies

5 Confédération

- Le projet d'un nouvel Arrêté Pain
- L'adaptation des statuts de la Confédération
- La visite des bureaux potentiels
- Pain et Santé sur la Une et sur C 8
- La fête Nationale 2024 à Namur : le programme

6 Apaq-W

- Le résultat de 'Ma boulangerie préférée'
- Le concours 'sacs à pain' du 1^{er} au 30 octobre
- L'action 'fin d'année'
- Passage à Beau Boulot à la RTB
- Photoshop de 9 produits supplémentaires
- La gestion du contrat avec la société de communication

7 AFSCA

- Le travail de révision du nouveau Guide 026

8 Bureau et Moniteur

- La gestion générale de la Fédération
- La situation financière
- La recherche publicitaire
- Déplacement du siège social à Namur

9 Concours

- Les lauréats 2023 en formation chez Bellouet en France
- La réunion pour la session 2024 (Wanet et Meilleur Artisan)
- Les résultats d'Euroskills à Gdansk

10 Divers

- La nouvelle tarification pour les paiements électroniques
- La contenance insuffisante de cartons de broyage

11 Le prochain CA se tiendra le 13 novembre 2023 et la prochaine AG se tiendra le 18 octobre à Huy

● H.Léonard

PROMOTION

Remise des diplômes aux 5 boulangeries-pâtisseries préférées des wallons



↑ Cadeau des élèves de la formation soudure.



La remise des prix aux 5 lauréats favoris, un par province, s'est déroulée le mercredi 6 septembre à la section boulangerie du Centre d'enseignement secondaire Asty Moulin à Namur en présence du Vice-Président de la Wallonie, Ministre wallon de l'Agriculture et de l'Economie, Willy BORSUS, et l'ambassadrice des produits locaux, Sandrine DANS.



Cette initiative est portée par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) en collaboration étroite avec la Fédération francophone de la boulangerie-pâtisserie. Ensemble, ils mettent l'accent sur le soutien envers nos Maîtres Boulangers-Pâtissiers, en particulier sur l'aspect artisanal de leur profession et la passion qui les anime au quotidien. La campagne Maître Boulanger-Pâtissier 2023 a décidé de mettre l'accent sur la fidélité des clients.

« Ces artisans ont plus que jamais besoin de notre soutien », tel est le message de la campagne. La mobilisation des consommateurs témoigne de l'engagement de toutes celles et de tous ceux qui désirent voir prospérer leur boulangerie-pâtisserie de quartier, qui leur fournit des produits frais et de qualité, avec des spécialités locales uniques.

Pour rappel, pas moins de 627 Maîtres Boulangers-Pâtissiers à travers la Wallonie ont participé à cette troisième édition de l'élection.



FÉDÉRATION FRANCOPHONE
DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE
BOUTILLERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE



Action de
printemps
Élection

3ème édition (depuis 2021)

627 boulangeries-pâtisseries





LES DISCOURS AVANT LA PROCLAMATION DES RÉSULTATS



Sandrine Dans

« Je voulais juste vous raconter une simple anecdote et une prise de conscience qui m'a quand même marquée. Ma fille a eu la chance de pouvoir partir étudier au Canada (dans la partie anglophone) pendant un peu plus de 6 mois et ce qui lui a terriblement manqué là-bas c'est le pain et la pâtisserie car, du pain de mie tous les matins, au petit déjeuner, elle en pleurait! Quand elle est rentrée ici, la première chose qu'elle m'a dite c'est « maman on va à la boulangerie, je veux manger du vrai pain, je veux un éclair au chocolat! » Son copain, (parce qu'en plus de l'anglais, elle a ramené un copain) a découvert la pâtisserie et la boulangerie ici et il n'avait jamais vu autant de pains différents de sa vie! Je voulais donc simplement vous dire que parfois il faut un petit déclic pour se rendre compte qu'on a beaucoup de chance et qu'il faut donc gâter nos maîtres boulangers-pâtisseries ».

Gérald Watelet, autre ambassadeur de l'APAQ-W et le partenaire de Sandrine Dans dans cette campagne depuis 3 ans, nous dit par visio :

« Le pain, c'est la vie, c'est le premier aliment dont nous avons besoin : il doit être bon, il doit être de qualité, il doit être authentique comme le sont les maîtres boulangers de Wallonie ».



Quentin Hanon, directeur adjoint de l'école professionnelle Asti-Moulin et responsable des secteurs boulangerie, transition et science :

« Je suis heureux d'accueillir aujourd'hui, entre nos murs, des professionnels passionnés, des artisans maîtres boulangers-pâtisseries qui, récompensés aujourd'hui par les wallons, viennent apporter à nos élèves du sens aux apprentissages qu'il font ici alors permettez-moi en leur nom de vous féliciter pour ce prix et pour l'honneur que vous nous faites ».

Le centre Asty Moulin est une école technique et professionnelle qui a à cœur de créer du lien entre le monde scolaire et les acteurs extérieurs, qui a, entre autres, comme projet pédagogique de mettre les élèves en projets, acteurs de leur propre apprentissage et de les former à la réalité du terrain qui les attend dans quelques années.

Il nous fait part du fait que les élèves et leurs professeurs se sont mis à pied d'œuvre pour préparer cette matinée.

« Cela leur a permis de mettre du concret dans ces apprentissages et de faire le lien avec le monde professionnel ». Il remercie les élèves et ceux de la formation « soudure » qui vont offrir un cadeau à chaque lauréat. Il remercie aussi les élèves de la section sécurité et tous ceux qui ont participé à l'organisation de cet événement.

Mr Denoncin, Président de la Fédération prend ensuite la parole :

Il rappelle que les années qui se suivent ne se ressemblent pas, que voici un an nous étions également en conférence de presse et la situation économique du secteur était catastrophique.

« Après 2 ans de covid, nous étions confrontés à la hausse des prix de l'énergie, des matières premières et à l'inflation. Les entreprises se trouvaient en grande difficulté et malheureusement les plus fragiles ont disparu. Les autres ont survécu, grâce, principalement, au courage des maîtres boulangers-pâtisseries et aux aides octroyées par les pouvoirs publics. Je saisis

Mr Denoncin



l'occasion pour remercier Monsieur le ministre Borsus pour son écoute en cette période de crise et sa prise en considération de nos difficultés. La situation s'améliore légèrement étant donné les prix de l'énergie et des matières premières qui reviennent à des normes acceptables ».

Il rappelle que les soucis rencontrés au niveau de l'emploi sont récurrents comme dans bon nombre de secteurs. Le recrutement de collaborateurs est pratiquement nul.

« Nous avons un métier exigeant, c'est certain, mais tellement épanouissant. Nous ne comprenons pas ce peu d'intérêt pour notre profession. La Fédération a conseillé à ses maîtres boulangers-pâtisseries de s'investir davantage en promotion afin de faire apprécier la qualité différenciée du terroir et de la proximité. Le résultat est positif car 2/3 des boulangers pâtisseries de Wallonie ont souscrit à la campagne. Ils ont compris qu'il était indispensable d'adapter les cotisations après plus de 25 ans de statu quo. L'élément déclencheur d'un tel engouement est sans conteste le slogan de la campagne, «Ma boulangerie-pâtisserie, j'y tiens, je la soutiens! Ceci a séduit les maîtres boulangers pâtisseries car après avoir été considérés comme commerces de proximité essentiels, les consommateurs ont repris leurs anciennes habitudes de facilité ».

Monsieur Denoncin en profite pour remercier les participants au concours, Monsieur Hanon pour son accueil et son investissement dans l'enseignement technique, la société Verhulst qui est en charge de la campagne et toute l'équipe de l'APAQ-W pour son professionnalisme.

Mr Mattart, directeur général de l'Apaq-W poursuit :

Mr Mattart rappelle tout l'engagement de l'Apaq-W dans la volonté de soutenir le secteur de la boulangerie-pâtisserie parce que c'est un secteur important : *« On peut le décrire de manière symbolique évidemment, il n'y a pas de village sans boulangerie, il n'y a pas de*

Mr Mattart



quartier sans boulangerie et Sandrine a rappelé toute l'importance de la tradition, le manque que peut susciter l'absence de boulangerie et l'absence de produits de qualité lorsqu'on est à l'étranger »!

C'est dès 1996 que les campagnes de l'Apaq-W ont commencé en collaboration avec la fédération des maîtres boulangers-pâtisseries.

« Aujourd'hui, la recette fonctionne. Nous explorons d'autres manières d'atteindre le consommateur et de le convaincre d'être fidèle aux boulangeries-pâtisseries et pour être efficace il faut avoir une bonne connaissance du marché. Parmi les actions que nous avons privilégiées, il y a une sorte de trilogie avec d'abord une action de printemps qui visait à sensibiliser les consommateurs et à les faire voter pour leur boulangerie préférée. C'est une 3^e édition avec 627 boulangeries-pâtisseries participantes et plus de 19000 votes des consommateurs. Le nombre de votes a fortement augmenté. En 2021, il y avait 15 000 votants. On voit que le consommateur est fidèle à sa boulangerie-pâtisserie ».

Au niveau de la répartition par province, le Hainaut, vu sa superficie, domine avec 34 boulangeries-pâtisseries, 12 en Brabant Wallon, 18 dans la province de Namur, 13 dans la province du Luxembourg et 23 dans la province de Liège.

La 2^e action est l'action d'automne. C'est le concours qui permet au consommateur de gagner un an de pain gratuit. Un rendez-vous est fixé chez son boulanger-pâtisseries habituel le 1^{er} octobre, et cela coïncidera avec le 16 octobre, la journée mondiale du pain.

Ensuite, il y aura un final à cette campagne, c'est en fin d'année : le remerciement avec la distribution par les maîtres boulangers-pâtisseries de gourmandises sucrées et salées à leur clientèle pour les remercier de leur avoir donné de l'importance pendant toute cette campagne et de leur avoir témoigné leur fidélité.



Mr le ministre Borsus termine les discours.

Il remercie le directeur adjoint de nous accueillir dans son école et d'avoir mobilisé ses équipes en ce compris, les équipes de sécurité.

Il confirme les propos de Mr Denoncin et mesure bien à quel point les mois qui ont été traversés par les boulangers-pâtisseries ont été durs : crise de l'énergie, évolution des prix, indexation des salaires suite à l'inflation, ce qui a entraîné, dans certains cas, la perte d'un certain nombre d'acteurs et d'intervenants du secteur.

« Nous avons fait un certain nombre d'efforts pour tenter d'atténuer l'impact de ces crises : des actions de promotion, des actions de soutien, des actions de valorisation, un soutien qui passe très certainement par l'action des établissements d'enseignement dont Asty-Moulin et d'autres encore parce que le fait de pouvoir à la fois transmettre le savoir, pouvoir transmettre cette passion, faire découvrir le métier, ses différents aspects, faire acquérir un certain nombre d'expertises est d'évidence un élément essentiel ». Il rappelle les bénéfices du travail de la Fédération et de l'Apaq-W mais souligne que le nombre d'artisans maîtres boulangers-pâtisseries a diminué au fil de ces dernières années et la question de la pénurie de la main-d'œuvre est une question qui reste pleinement posée. Il y a ici plus de quatre-vingts élèves dans la section boulangerie-pâtisserie en professionnel et 34 en technique de



qualification, la rentrée à cet égard a donc été bonne. On doit continuer à déconstruire un certain nombre d'images négatives liées au métier.

Mr Borsus souligne la mobilisation lors de cette campagne de promotion et relève que la grille des âges va de moins de 5 ans à 95 ans. Mieux que les albums de Tintin !

Il rappelle que l'action « gagner un an de bonheur croustillant » est une action qui ne peut que mobiliser les consommateurs car qui pourrait résister à cela !

Il termine en remerciant chacun et en assurant son soutien et celui des autorités aux artisans boulangers-pâtisseries pour le rôle qu'ils jouent dans la société. Il les encourage à donner des ailes à nos racines qui sont le terroir et la proximité.



LA REMISE DES DIPLÔMES

Mr le ministre Borsus a remis un diplôme à chaque lauréat, avec l'aide de Sandrine Dans.

- Province du Hainaut : **Boulangerie Pâtisserie Artisanale Le Tordoir** – Permentier à 7170 FAYT-LEZ-MANAGE
- Province de Namur : **Boulangerie Pâtisserie Vranckx** à 5000 NAMUR
- Province de Liège : **Boulangerie Schreiber Arnaud** à 4710 LONTZEN
- Province du Brabant wallon : **Grains de vanille** à 1330 RIXENSART
- Province du Luxembourg : **Sylvain Poncelet** à 6900 MARCHE-EN-FAMENNE





Pour bien commencer l'automne,
nous vous garantissons une
installation rapide et efficace

Avant 2024 !

NOUS VOUS PROPOSONS

- ✓ Pose de Panneaux Photovoltaïques
- ✓ Installation et configuration d'onduleur
- ✓ Installation de Boiler Thermodynamique
- ✓ Installation de pompe à chaleur
- ✓ Installation de Chargeur EV
- ✓ Application facile d'usage



DEVIS GRATUIT

- ☎ +32 (0)87 55 22 19
- 📍 Rue des Biolleux 3A, 4800 Verviers
- 🌐 www.sben-energy.com
- ✉ infosben-energy.com

À Lontzen, la boulangerie-pâtisserie Schreiber est célébrée pour son excellence

La boulangerie-pâtisserie Arnaud Schreiber, située à Lontzen, a remporté le titre convoité d'artisan favori de Wallonie dans la province de Liège.

Le mercredi 6 septembre 2023, l'Apag-W a annoncé les lauréats de l'édition 2023 du concours des meilleures boulangeries-pâtisseries de Wallonie. Parmi les 100 établissements préférés répertoriés, cinq grands gagnants, un par province, ont été honorés. Dans la province de Liège, la boulangerie-pâtisserie Arnaud Schreiber, à Lontzen, a été chaleureusement saluée par sa clientèle.

Ceci est relaté dans ce moniteur d'octobre.

Il s'agit là d'une belle reconnaissance pour l'artisan de la rue Mitoyenne.

« Mon épouse et moi sommes ravis et honorés. Cela nous fait vraiment plaisir. Nous avons la chance de compter une clientèle fidèle et régulière. »



Désormais, le diplôme et le trophée, réalisés par des élèves du Centre d'enseignement secondaire d'Asty Moulin à Namur, trônent fièrement dans la boutique. Arnaud Schreiber tient à souligner : *"Nous sommes également heureux pour notre personnel. La boulangerie, ce n'est pas seulement moi, c'est tout une équipe."*

Arnaud Schreiber et son épouse ont repris la boulangerie-pâtisserie familiale en 1996.

Les parents d'Arnaud y travaillaient depuis 1958.

Des transformations ont été réalisées en 2000 mais au lieu de rester sur ses acquis (cela marchait bien et il était propriétaire de l'immeuble), Arnaud Schreiber a déménagé en 2016 et entamé des travaux qui ont duré 2 ans. Il fallait oser et c'est un fameux challenge à 45 ans ! Il a toujours voulu être situé sur une grand route et c'est chose faite.

Pourquoi la boulangerie-pâtisserie et pas un autre métier ?

« J'ai grandi dans l'atelier vu que mes parents vivaient au-dessus du commerce et cela coulait de source pour moi ».

Après un apprentissage à Aubel et chez son papa, Arnaud Schreiber a développé une affaire qui tourne



bien et il se sent heureux d'avoir fait les choix qu'il a faits. De plus, il travaille dans un atelier ouvert et c'est très apprécié de tous.

Il est beaucoup plus présent en pâtisserie et son bras droit gère la boulangerie.

La boulangerie-pâtisserie occupe 11 personnes et compte de nombreux clients très fidèles (malgré la fermeture le dimanche, mais les gens commandent la veille et il y a une machine à pains à l'extérieur).

On y réalise des produits très classiques et la constance est le mot d'ordre qui y règne.

Mais cela n'empêche pas l'innovation vu que les demandes des gens évoluent et se calquent souvent sur instagram, par exemple.

« De plus, nous communiquons beaucoup sur les réseaux sociaux et il y a beaucoup d'interactions ».

Quand je lui demande ce qu'il ressent suite à cette nomination, il se dit très surpris.

« Nous avons présenté le concours à nos clients mais sans penser que nous serions le lauréat de la Province de Liège. Nous avons reçu de très nombreux messages et cela fait chaud au cœur ».

Nous souhaitons à Arnaud Schreiber, à son épouse et à toute l'équipe, de gagner à nouveau ce trophée l'année prochaine.

● **Fl de Thier**



Opération un an de pain gratuit, une magnifique occasion de gâter vos clients et de promouvoir votre beau métier

Nous vous remercions pour votre participation à la campagne 2023 de promotion des Maîtres Boulangers-Pâtisseries, réalisée en étroite collaboration avec votre fédération.

Notre grande opération d'automne a démarré ! Vous avez reçu le matériel nécessaire au bon déroulement de cette action vouée, comme l'année passée, au grand succès du Concours "1 an de pain gratuit" qui se déroule du 1^{er} au 30 octobre 2023.

Ce colis contient entre autres

- 1.200 cartes avec un code de participation, à distribuer lors d'un achat. Nous invitons les boulangers à distribuer ces cartes lors d'un achat.
- 500 sacs pour pain rond et 500 sacs pour pain carré "1 an de pain gratuit"

Un gagnant par province remportera 780 € en bons d'achat et dans chaque boulangerie participante

et

Chaque boulanger participant aura un gagnant qui remportera 30 € en bons d'achat

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

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

Concours



Gagnez un an de pain gratuit !





Un stage offert par Alimento aux finalistes du concours Trophée Wanet 2023, cela ne s'oublie pas !

Ce stage extraordinaire s'est déroulé dans une ambiance conviviale avec un respect du travail bien fait avec l'exigence d'un formateur Alexandre Paisant de l'école Bellouet à Paris.

Figuraient au programme 4 entremets épurés, 4 fingers et 4 petits gâteaux.

C'est une immense chance pour les finalistes de bénéficier de ce type de formation à haute valeur ajoutée.

● Fr. Mortagne



Les finalistes, Alain Bury, Frédéric Mortagne et Mr Vanderghoot

ÉCOLE GASTRONOMIQUE BELLOUET CONSEIL DE PARIS

C'est en juin 1989 que fut créée l'école gastronomique Bellouet Conseil, située alors au 48 rue de Sèvres Paris 7^e. Grâce à une collaboration de G. Joël Bellouet, ancien professeur à l'école Lenôtre, et de Jean-Michel Perruchon, ancien chef pâtissier adjoint chez Fauchon, cette école a connu le succès et est aujourd'hui renommée dans le monde entier. Reconnue par tous les professionnels de l'hexagone, le travail de qualité, le dévouement au service des artisans des métiers de bouche sont les maîtres mots de cette école.

L'enseigne Bellouet Conseil qui est aujourd'hui une marque reconnue, reçoit des professionnels du monde entier, toute une équipe de techniciens hautement qualifiée assure les cours et le développement de cette école.



Record Battu!

Les Journées Rencontre de la société Bruyère à Gosselies

Plus de 1500 Professionnels Réunis ces 11 et 12 septembre!

C'est un rendez-vous Incontournable des professionnels de la boulangerie-pâtisserie : Les Journées Rencontre de la société Bruyère à Gosselies, fournisseur d'équipement professionnel, de petit matériel et de matières premières pour les métiers de bouche.

Chaque année, les professionnels de la boulangerie, de la pâtisserie, de la glacerie et de la chocolaterie ont cette date à ne pas manquer. Cette année, ces journées se sont déroulées avec un succès retentissant les 11 et 12 septembre à Gosselies, marquant ainsi leur positionnement incontournable dans le calendrier des événements de l'industrie.

Depuis plusieurs années, la société Bruyère a su créer un rendez-vous exceptionnel au mois de septembre, réservé exclusivement aux professionnels. L'entrée gratuite de l'événement est une invitation à tous les acteurs de ces secteurs passionnants. Cette année, plus de 1500 professionnels ont répondu à l'appel, transformant ces journées en un rassemblement majeur pour les passionnés de la boulangerie et de la pâtisserie.

L'une des raisons de ce succès continu est l'expansion constante de l'événement. Le salon s'est considérablement agrandi par rapport aux années précédentes, accueillant plus de 75 fournisseurs proposant un éventail d'équipements professionnels, de petit matériel et de matières premières. Certains d'entre eux sont des habitués de longue date, tandis que d'autres ont participé pour la première fois, apportant un souffle nouveau à l'événement.

L'édition de cette année a su séduire les palais des participants avec une offre variée de découvertes culinaires sucrées et salées. Le repas de midi s'est transformé en un fantastique show-cooking en collaboration avec certains des partenaires de la société, mettant également en avant le matériel proposé à la vente. « Tout ce qui cuit ici, Bruyère vous le fournit » pouvait-on lire sur un panneau, montrant l'étendue des services proposés par la société à ses clients.





Au menu de ce salon, un festin comprenant du risotto aux scampis, du filet de dorade aux petits légumes, des steaks, des ravioles de scampis, des croquettes de fromage ou de crevettes, et même des Arrosticinis.

L'activité phare de cette année a été le karting à sensations installé sur un nouvel emplacement plus spacieux, offrant aux visiteurs une dose d'adrénaline bien méritée. De plus, comme chaque année, de nombreux cadeaux étaient à gagner, que ce soit par le biais d'actions épargne ou d'une tombola. Parmi les prix, des PlayStation 5, des caves à vin, des appareils à raclette, et des sets de couteaux professionnels qui ont fait briller les yeux des participants qui sont bien souvent repartis les bras bien chargés.

Ce qui a marqué cette édition, en plus du show-cooking, c'est la création d'un chapiteau « Chalet de Noël ». Malgré les 32 degrés caniculaires de cette mi-septembre, cet espace a permis aux visiteurs de plonger dans la magie des fêtes de fin d'année. Avec des sapins, des décorations lumineuses à louer ou à acheter, du café, des sirops, des chocolats, un stand de fromage et sa raclette hivernale, tout a été soigneusement pensé pour offrir une immersion totale dans l'atmosphère chaleureuse de Noël.

En résumé, les Journées Rencontre de Bruyère à Gosselies sont devenues un pilier incontournable dans l'univers de la boulangerie, de la pâtisserie, de la glacerie et de la chocolaterie. Chaque année, elles réunissent des professionnels passionnés pour un événement mémorable, alliant découverte culinaire, divertissement et convivialité. Une tradition à ne pas manquer pour tous ceux qui exercent leur art avec passion et dévouement.

Bruyère vous donne d'ores et déjà rendez-vous pour l'édition 2024 qui s'annonce encore plus magique.



BSD, Le spécialiste de l'emballage pour chocolatiers et confiseurs depuis 1985



Ambiance 4 Blanc neige



Ambiance 4



Pure White 3

Bienvenue chez Belgian Sweets Design, concepteur de solution d'emballage fonctionnelle et innovante imprégné de votre passion. Depuis plus de trois décennies, notre équipe de spécialistes se consacre aux besoins spécifiques des chocolatiers, confiseurs et pâtisseries, qu'ils soient artisans ou industriels.

Dans un marché en constante évolution, nous comprenons l'importance de rester à la pointe de la technologie. C'est pourquoi nous visons constamment l'excellence en termes de création, d'expertise et de service. Notre showroom de 3000m² est l'endroit idéal pour découvrir nos dernières créations et trouver l'inspiration pour vos propres projets. Nous sommes fiers d'offrir une gamme permanente de 1800 références en stock, toutes personnalisables, et de collaborer avec vous pour concevoir des projets adaptés à vos besoins.

Grâce à notre studio intégré, Studio BSD, composé de designers et d'artistes graphiques entièrement dévoués au monde du chocolat et de la confiserie, nous associons notre créativité à vos idées pour concevoir des projets adaptés à vos besoins.

Que ce soit pour le design d'un emballage personnalisé ou la création d'une gamme de produits entièrement nouvelle, notre équipe de professionnels expérimentés est là pour vous accompagner à chaque étape du processus. Nous pouvons également nous occuper de la production, du shooting des produits et la mise en page du catalogue afin de vous offrir un rendu final impeccable.

Et parce que nous comprenons l'importance des saisons dans l'industrie du chocolat, nous créons également des moodboards saisonniers pour vous aider à capturer l'esprit de chaque période de l'année dans vos communications visuelles. Nous sommes constamment à l'affût des dernières tendances et techniques pour vous offrir des emballages innovants et attrayants.

Mais notre engagement en faveur de l'excellence ne s'arrête pas là. Grâce à notre plateforme logistique de pointe, nous assurons le stockage, le reconditionnement et la distribution via un réseau mondial. Nous avons aussi mis en place un site e-commerce, www.bsd.be, pour faciliter le processus de commande.

De plus, nous proposons des services de filmage, de reconditionnement et de découpe pour divers matériaux tels que le carton, le papier, l'aluminium et les coussinets.

Chez nous, vous pouvez avoir confiance en notre expertise et notre expérience dans le domaine des solutions d'emballage. Nous sommes là pour répondre à tous vos besoins et vous fournir des produits de haute qualité qui répondent à vos attentes.



Les « Maîtresses Boulangers-Pâtisseries » sont de sortie !!!

Le soleil ayant remplacé la brume matinale, la journée allait être remplie de surprises et de découvertes.

Le 12 septembre, la Fédération Francophone et la Société d'emballage BSD, de Saintes, proposaient aux Dames des Maîtres Artisans Boulangers-Pâtisseries Francophones une visite complète de l'établissement et une démonstration afin d'améliorer la présentation des articles en vitrine et la réalisation de nœuds avec un choix démesuré de rubans, sans aucune prétention.

La société emploie actuellement 34 personnes mais compte bien encore se développer...

Deux groupes y étaient formés, un le matin et l'autre après-midi selon la volonté de ces dames. Après un accueil chaleureux par la Directrice, Mme Margraff, accompagné de café, thé et petites viennoiseries, leur sort étaient pris en mains par Wendy, responsable impression et personnalisation des boîtes et autres, ainsi que Valérie, responsable atelier emballage, papier et nœuds. Tout y a été visité, les bureaux, les réserves, les salles de travail avec les infographistes, les préventes de Pâques 2024, le stockage, la préparation de commandes, la salle d'impression sur boîtes, les machines jusqu'à l'expédition des commandes...



Mais surtout les nombreux modèles d'étalages pour Noël qui approche à grand pas et qui en ont fait rêver plus d'une : colorés, blancs, étoilés, il y en avait pour tous les goûts comme la magie du mot.

Après la visite, une proposition d'emballage sans papier collant et de nœuds prit place ainsi qu'une discussion à bâtons rompus sur le sujet. De belles demi-journées à peut-être renouveler en janvier.

Encore un tout grand merci à BSD pour cette collaboration et à son aimable personnel.

● José VANDERAUWERA



6^e édition de la fête du pain à Charleroi

Le chiffre SIX est symbolique, il est aussi enthousiasmant. Créer un événement aussi sympathique et populaire que la fête du pain a été un moment de bonheur total en 2022.

Relancer l'opération en 2023 après 2 années de Covid-19 a été une source d'inquiétude dans la mesure du possible où il est plus difficile de confirmer.

Mais vous étiez plus nombreux encore au rendez-vous !

Quel plaisir à nouveau !

Cette sixième édition combine les ingrédients que vous aimez et quelques nouveautés indispensables.

Ce que aimez, ce que nous aimons, c'est l'odeur du pain, du crémier, des gaufres, de la tarte au sucre qui cuit et vient chatouiller nos narines...Et c'est le spectacle du travail des boulangers, avec la collaboration des écoles de IETS de Charleroi et l'IPSMA - IMP de Marcinelle, ainsi que les professeurs.

C'est le plaisir de partage du pain, le geste qui relie le produit de bouche qui nous ramène à l'enfance et nous suit toute la vie. La fête du pain est simple comme la vie, bonne comme le pain.

Cette année encore j'ai fait appel à mon épouse Nadine que je remercie et ma nièce Emma pour nous avoir épaulés à la vente, sans oublier mes compagnons de route Jacky et Fabrice pour leur précieuse collaboration à cet événement. Dominique étant absent pour raison de santé.

Cette journée a été rehaussée par la visite de Paul Magnette, bourgmestre de Charleroi. Merci pour ce soutien.

Sans oublier la présence de notre président provincial du Hainaut, José Vanderauwera et son épouse LILLI.

Nous remercions la société Bruyère pour le matériel fourni pour cet événement ainsi que ses collaborateurs.

Merci au comité d'initiative de Gilly.

Merci à la ville de Charleroi pour l'aide logistique.

● **A. Panzarella**
Président



» Suite de l'article p. 27.

Nom et adresse du Contribuable

**Feuille de Calcul
Boulangerie - Pâtisserie**

Annexe 1 à la déclaration
à l'impôt des personnes physiques.
Revenus de 2022
(Exercice d'imposition 2023)

T.V.A. N°

CALCUL DU BENEFICE PROFESSIONNEL



Recettes

Secteur de la
boulangerie ordinaire
Fine boulangerie, etc.

Vente sans
transformation
Autres opérations

Salon de consommation
(voir annexe)

I	
II	
III	
IV	
V	
Total	
Ristournes	
Total des recettes	A
Total des achats	B
Bénéfice brut (A - B)	
Frais professionnels (annexe 2)	
Bénéfice net	

Achats

Prix d'achat des
matières premières

Prix d'achat des
mix pains de marque

Prix d'achat pâtes
«Prêtes à l'emploi»

Prix d'achat des matières
premières non transformées

Prix d'achat :
boissons, etc.

O	
L	
Z	
W	
B	

Total des achats

Chiffres retenus
forfait contrib. directes

Prix de la farine 11/680 :
120,00 €
Prix de revient
boulangerie ordinaire = Q
catégorie 1) 126,58 €
2) 136,38 €
3) 145,51 €
4) 130,89 €
5) 136,28 €
6) 141,30 €

Prix de revient
d'améliorants N = 4,18 €
échelle tarifaire : 13,35 €
coefficient fixe : 4,36

	1 ^{er} trimestre	2 ^e trimestre	3 ^e trimestre	4 ^e trimestre	Révision	Total
ACHAT NOMBRE TOTAL DE SACS DE FARINE (100 kg) →						
I. SECTEUR DE LA BOULANGERIE ORDINAIRE						
A. DECLARATIONS						
1. Nombre de sacs (100 kg) de farine mise en œuvre dans la boulangerie ordinaire	A					
2. Numéro de référence de l'entreprise	B					
3. Multiplicateur de rendement	D					
4. Prix de vente au début de chaque trimestre du pain de ménage d'un kilo	E					
5. Modification du prix de vente						
6. Nombre de sacs à pain achetés	K					
7. Nombre de kg d'améliorants mis en œuvre pour la fabrication de pains de ménage et de pains spéciaux (N = max. 1,5 x A)	N					
B. RECETTES						
1. Recettes ordinaires $\{(A \times D) + N\} \times E$						
2. Recettes provenant du coupage et de l'emballage du pain K x prix affiché →						
3. Recettes provenant de l'augmentation du prix du pain pendant le trimestre →						
4. Recettes provenant de la livraison de pain à domicile →						
Recettes brutes (TVA incluse) →						
Recettes nettes (TVA exclue) →						

		1 ^{er} trimestre	2 ^e trimestre	3 ^e trimestre	4 ^e trimestre	Révision	Total	
A. DECLARATION								
1. Prix d'achat des matières premières achetées	O							O
2. Prix d'achat des mix complets achetés pour la fabrication de pains de marque	L							L
3. Prix d'achat des pâtes prêtes à l'emploi	Z							Z
4. Différence, pour les kg de farine achetés entre 120,00 € (prix de base farine 11/680) et le prix d'achat réel. Si le prix d'achat réel est inférieur	P							
Si le prix d'achat réel est supérieur	PP							
5. Multiplicateur de prix de revient applicable aux matières premières affectées au secteur de la boulangerie ordinaire.	Q							
6. Echelle tarifaire applicable aux produits de pâtisserie								
a) prix de vente par 100 g TVA comprise								
Gâteau à la crème au beurre								
Petit gâteau à la crème au beurre								
Gâteau à la crème fraîche								
Petit gâteau à la crème fraîche								
Tarte aux fruits								
Tartelette aux fruits								
Tarte au riz								
Tartelette au riz								
Eclair								
Total								
b) Total tarifaire à retenir	R							
7. Si la glace de consommation fabriquée par vous est vendue à un prix supérieur à 4 fois le prix des matières premières :								
a. nombre de litres de glace	S							
b. multiplicateur pour la glace	T							
c. prix de vente au litre	U							
B. MULTIPLICATEUR DE RENDEMENT :								
$4,36 + \frac{R - 13,35}{100 \times 0,05}$								
Attention ! : adaptation de 0.01 par tranche de 0,05 € par rapport à l'échelle tarifaire	BB							
C. RECETTES								
1. Recettes ordinaires {O + P - PP - (A x Q) - (N x 4,18) x BB	→							
2. L x 2,50	→							
3. Recettes pâtes «prêtes à l'emploi» Z x BB x 1/2	→							
4. Augmentation éventuelle pour crème glacée S x T x U	→							
Recettes brutes T.V.A. incl.	→							
Recettes nettes T.V.A. excl.	II							II
III. VENTES, SANS MAIN D'ŒUVRE PREALABLE DE PRODUITS ACHETES - VENTE AU SALON								
A. DECLARATIONS								
1. Prix d'achat de produits du groupe 11	W1							
2. Prix d'achat de produits du groupe 12	W2							
3. Prix d'achat de produits du groupe 13	W3							
4. Prix d'achat de produits du groupe 31	W4							
5. Prix d'achat revente de pain et produits, fine boul. et pâtis.	W5							
Total W1 + W2 + W3 + W4 + W5	W							W
B. RECETTES								
W1 X 1,35	III ¹							
W2 x 1,65	III ²							
W3 x 1,50	III ³							
W4 x 1,50	III ⁴							
Prix de vente total réalisé par l'assujetti de vente de pain et produits de la fine boulangerie et pâtisserie TVA excluse	III ⁵							
Recettes nettes	III							III
IV. OPERATIONS AUTRES QUE CELLES PREVUES SOUS I, II ET III								
A. Cuisson à façon x 100/106	IV ¹							
B. Suivant journal de recettes 100/106	IV ²							
C. Autres	IV ³							
Recettes nettes	IV							IV
V. RISTOURNES accordées (brutes x $\frac{100}{106}$)	V							V

CHARGES PROFESSIONNELLES

Annexe 2.

Nom :

Domicile :

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

Atelier et magasin

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

Charges financières

TVA amendes proportionnelles
Intérêts débiteurs
Intérêts d'emprunts
Honoraires avocat

Amortissements

Amortissements antérieurs
Nouveaux amortissements

Statut social
Indépendants

Frais de représentation
Mutuelle (attestation)

Total général

Epargne-pension : M.

M^{me}

Assurance-vie :



6^e édition de la fête du pain à Charleroi

C'est avec énormément de plaisir et de fierté que le comité d'initiatives gilliciennes a pour la 6^e fois organisé la fête du pain sous chapiteau sur la place des Haies de Gilly.

À la baguette chez nos amis boulangers, Attilio Panzarella, son épouse et leurs complices Jacky et Fabrice.

Cette année encore, le nombreux public a pu se régaler d'abord visuellement en regardant ces orfèvres de la boulangerie-pâtisserie et ensuite en dégustant quantité de ces excellents produits.

Différents pains, plusieurs sortes de tartes, des gaufres, craquelins et cramiques.

Cette année encore les bénéficiaires de l'IMP René Thône de Marcinelle entourés de leurs éducateurs nous ont fait découvrir leur savoir-faire par la réalisation de différents pains et biscuits.

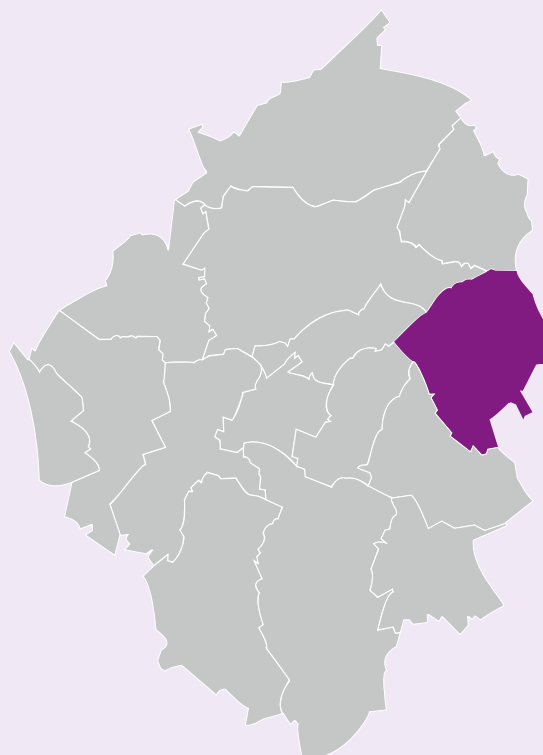
Les élèves et professeurs de l'institut d'enseignement technique secondaire de Charleroi étaient aussi des nôtres et nous ont vraiment épatés par leurs réalisations en pâtisserie et confiserie.

Tout cela n'aurait pu être possible sans la collaboration des établissements Bruyère en mettant à notre disposition du matériel de qualité.

Outre la présence de producteurs locaux rehaussant de leur présence cette organisation, Hainaut développement offrait cette année 150 petits déjeuners les deux jours.

Par l'apport de tous ces partenaires, la fête du pain de Gilly est maintenant reconnue bien au-delà de notre commune.

Le comité d'initiatives gilliciennes organisateur de cet événement tient sincèrement à remercier la fédération des boulangers-pâtisseries de Charleroi basse-Sambre sous la présidence d'Attilio Panzarella et toute son équipe pour leur fidélité à notre organisation.



Nous remercions également :

Les élèves, professeurs, éducateurs et directions des établissements scolaires.

Monsieur Jean-François Collet, ses collaborateurs et les établissements Bruyère sans qui cette fête du pain ne serait pas possible.

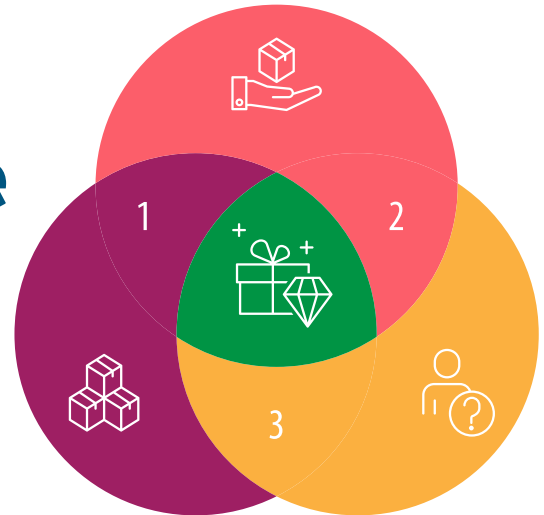
La ville de Charleroi, la province du Hainaut et Hainaut développement ainsi que les producteurs locaux.

Nous vous donnons rendez-vous l'an prochain pour la 7^e fête du pain pour venir déguster les produits succulents réalisés par les artisans de ce superbe métier.

● **Michel Koskins**

Président du comité d'initiatives gilliciennes.

La Proposition de Valeur Unique en Marketing ou PVU



Définition : Qu'est-ce qu'une Proposition de Valeur?

La proposition de valeur, ou PVU, joue un rôle central dans votre modèle économique et le positionnement de votre entreprise. En réalité, la création d'une proposition de valeur est vitale, car elle détermine le succès d'un blog, d'un produit, voire même d'une entreprise dans son ensemble.

Concrètement, une proposition de valeur se présente sous la forme d'une phrase concise qui explique au consommateur ce qu'il obtiendra grâce à votre produit et à quel coût. L'objectif est évidemment de proposer quelque chose de meilleur que vos concurrents et de le prouver de manière explicite à travers votre proposition de valeur unique.

Il est important de noter que la proposition de valeur se distingue d'un simple slogan marketing. Elle s'apparente davantage à une promesse que votre entreprise fait à ses clients, avec pour finalité que ces derniers agissent conformément à ce que vous attendez, que ce soit en achetant, en suivant ou en souscrivant.

En résumé, votre proposition de valeur constitue l'accroche qui saute aux yeux sur votre page d'accueil, vos publicités ou vos dépliants. Il n'est d'ailleurs pas rare de trouver des témoignages de clients sur ces supports, qui peuvent parfois servir de preuves tangibles de votre proposition de valeur, car elles proviennent directement des utilisateurs.



Comment Élaborer Votre Proposition de Valeur?

L'objectif est que votre proposition de valeur devienne un élément clé de la croissance de votre produit ou service. Pour ce faire, elle repose sur trois piliers essentiels :

- Votre offre et les avantages qu'elle apporte.
- Les attentes du consommateur.
- La manière dont votre offre se distingue de celle de vos concurrents.

Pour mettre en évidence les caractéristiques de votre offre, vous devez procéder à une analyse comparative de ce que propose déjà votre concurrence. Ensuite, il est crucial de bien comprendre les besoins de votre client type. Quelles sont ses attentes? Quels sont ses problèmes?

Ensuite, vous devez formuler le type de solution que votre offre peut apporter tout en démontrant pourquoi vous êtes meilleur que vos concurrents. Votre proposition de valeur doit répondre à ces besoins grâce à ses avantages distinctifs.

Prenons un exemple concret :

Imaginons une application de musique destinée à un public jeune. Elle doit offrir de la musique actuelle, attirer les utilisateurs avec un design attrayant et coloré, le tout à un tarif abordable.

Il est essentiel de garder à l'esprit que les consommateurs achètent un produit non pas pour « comment » il fonctionne, mais bien pour « pourquoi » ils en ont besoin. Par exemple, Apple ne vend pas seulement ses iPhones pour leur fonctionnalité, mais aussi pour les valeurs qu'ils incarnent pour leurs utilisateurs.



Trois Exemples de Propositions de Valeur :

Une proposition de valeur est souvent la première chose que les personnes remarquent. Elle doit donc être claire et facile à comprendre en quelques secondes. Voici trois exemples de propositions de valeur réussies :

Airbnb : « Bienvenue à la maison. »

En louant un logement sur Airbnb, les clients ont l'impression d'être chez eux. Cette proposition de valeur joue sur l'émotion.

Lyft (concurrent d'Uber) : « Transformez vos kilomètres en argent. »

Cette phrase met en avant l'objectif de Lyft : aider les conducteurs à gagner de l'argent grâce à leur application.

Paypal : « Le paiement en ligne, simple et sécurisé. »

Paypal offre une proposition de valeur claire et compréhensible par tous, mettant en avant la simplicité et la sécurité des paiements en ligne.

Voici quelques exemples de Propositions de Valeur Unique (PVU) pour des boulangeries-pâtisseries.

"Créations sur mesure pour des moments inoubliables"

"Saveurs du monde, fabriquées avec amour"

"Le paradis des desserts sans gluten et sans allergènes"

"Café et viennoiseries à toute heure"

"Artisanat local et ingrédients de saison" :

"Frais tous les jours, sans exception"

En Conclusion : Soyez Uniques ! Donnez aux consommateurs une raison de VOUS choisir.

Recette de bonbons contre la toux, rhume et grippe

Voici un excellent moyen naturel pour apaiser les irritations et maux de gorge

Les ingrédients :

- 1 tasse de sucre
- 1/2 tasse d'eau
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de gingembre moulu
- 1 cuillère à café de clous de girofle moulus
- Du sucre en poudre

Le matériel :

- Un plat ou une plaque de cuisson
- Du papier sulfurisé
- Une casserole
- Une cuillère

La préparation :

Dans une casserole, mélangez tout les ingrédients

Faites chauffer l'eau jusqu'à ébullition

Puis, une fois que l'eau est bouillante, tout en mélangeant de temps en temps, laissez mijoter la préparation à feu doux 15 minutes

Déposez une feuille de papier sulfurisé sur un plat ou une plaque de cuisson

A l'aide d'une cuillère, faites de petits ronds de sirop

Laissez refroidir 20 minutes et saupoudrez-les de sucre en poudre.

Note - Ces bonbons peuvent être conservés dans une boîte hermétique et utilisés tels des pastilles pour la gorge.

Il vous est également possible d'en diluer 1 ou 2 dans une tasse d'eau bouillante pour vous faire une infusion.



Les solutions pour attirer les jeunes en boulangerie-pâtisserie

Suite à une étude faite par la Fédération, voici ce qui explique pourquoi ce métier est en pénurie et quels sont les moyens déjà utilisés (ou à utiliser) pour y remédier.

Cependant, la demande ne bougeant pas du côté des consommateurs, il est temps de faire comprendre aux jeunes que ce métier reste un métier d'avenir et qu'il permet de ne pas se nourrir que via les grandes surfaces et leurs produits industriels.



Plusieurs facteurs peuvent expliquer cette tendance inquiétante :

- **Conditions de travail exigeantes :** Le travail de boulanger-pâtissier implique souvent de longues heures de travail très tôt le matin et peut être physiquement exigeant. Les horaires atypiques, le travail le week-end et les jours fériés peuvent décourager certains jeunes qui recherchent un meilleur équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle. Mais quand la passion l'emporte sur le reste, il est possible d'aménager ses horaires différemment. Certains boulangers-pâtisseries ferment le dimanche et s'en portent très bien !
- **Le coût :** Au départ de toute activité de boulanger, il y a de solides investissements financiers... Au total, les installations et le matériel coûteraient déjà au moins 300 000 euros. Avec cela, nous n'avons pas encore calculé le prix du bâtiment. Les banques ne seraient pas très avides d'octroyer des financements, ce qui rend difficile le lancement d'une boulangerie impossible pour bon nombre de personnes. Mais il existe d'autres sources de prêts (prêts familiaux, prêts coup de pouce, etc).
- **La pression économique :** Les marges bénéficiaires peuvent être minces, d'autant que le prix de l'énergie et des matières premières est très fluctuant. Cela peut rendre difficile le paiement de salaires compétitifs, ce qui peut à son tour dissuader les jeunes talents de choisir cette voie. Il existe de nombreuses solutions à ce problème (aides du gouvernement, comparateurs d'énergie, etc).
- **La formation exigeante :** Devenir boulanger-pâtissier nécessite une formation rigoureuse, souvent longue, et exigeante. Mais c'est le cas pour la plupart des métiers !
- **L'évolution des préférences alimentaires :** Les tendances alimentaires évoluent, avec une préférence croissante pour des régimes alimentaires plus sains et équilibrés. Cela peut influencer la perception du métier de boulanger-pâtissier, parfois associé à des produits riches en sucre et en gras.
- **La perception du métier :** Le métier de boulanger-pâtissier peut être perçu comme traditionnel ou moins glamour que d'autres carrières dans le secteur de la cuisine. Or il existe de nombreux chefs pâtisseries



très connus et dans le coup ainsi que des émissions de pâtisserie à forte audience.

Pour faire en sorte que le métier de boulanger-pâtissier ne soit plus en pénurie, plusieurs pistes sont présentes ou devraient être davantage explorées.

Sensibilisation et éducation précoce : Il est essentiel d'introduire les enfants à la cuisine et à la boulangerie dès leur plus jeune âge. Les écoles peuvent intégrer des programmes éducatifs pour sensibiliser les élèves aux métiers de la cuisine, de la boulangerie et de la pâtisserie. Cela peut susciter leur intérêt dès le départ et les encourager à envisager ces carrières.

Sensibilisation et promotion : Les institutions éducatives, les entreprises et les organismes gouvernementaux collaborent pour promouvoir activement le métier de boulanger-pâtissier auprès des jeunes. Des campagnes de sensibilisation mettant en avant les aspects positifs du métier, tels que la créativité culinaire et la satisfaction de créer des produits de qualité, doivent continuer pour aider à changer les perceptions.

Mise en avant de l'aspect créatif : Mettre en évidence l'aspect créatif de la boulangerie-pâtisserie peut attirer des esprits artistiques. Cela peut également aider à changer la perception du métier, en montrant qu'il s'agit d'une forme d'art culinaire où l'expression personnelle est encouragée.

Promotion de la durabilité : La sensibilisation à la durabilité peut attirer des individus soucieux de l'environnement.

Modernisation de la formation : Les programmes de formation en boulangerie-pâtisserie sont modernisés pour refléter les besoins du marché actuel. Cela inclut une formation sur les nouvelles technologies de cuisine, la gestion d'entreprise et la durabilité.

Soutien financier : le gouvernement offre des incitations financières pour encourager les jeunes à suivre une formation en boulangerie-pâtisserie.

Amélioration des conditions de travail : Les employeurs essaient d'investir dans des conditions de travail plus attrayantes, y compris des horaires de travail plus flexibles et des salaires compétitifs. La reconnaissance du travail des boulangers-pâtissiers et la création d'une culture de travail positive sont également essentielles.

Innovation dans les produits : Les boulangers-pâtissiers innovent souvent en créant des produits qui répondent aux besoins des consommateurs modernes, tels que des options de pâtisserie plus saines ou des produits adaptés à des régimes spécifiques.

Et pourtant, malgré toutes ces mesures (certainement insuffisantes), de moins de moins de jeunes se lancent dans ce magnifique métier de boulanger-pâtissier. Ce qui ne peut que nous inquiéter car cela crée une brèche dans laquelle va pouvoir se glisser la boulangerie-pâtisserie industrielle!

Ces mesures (actuelles ou à venir) vont progressivement montrer à nos jeunes que ce métier est un métier magnifique, gratifiant et basé sur le plaisir des gens.

● Fl. de Thier

Les protides ou protéines des céréales

Les protéines représentant 10 à 14 % du grain de blé actuel sont composées à environ 85 % de gluten, c'est-à-dire de protéines insolubles, tandis que les 15 % restants sont des protéines solubles.

Ces 10 à 14% de protéines seront évaluées en anglais commercial avec les qualificatifs *hard* (vers les teneurs de 14%) ou *soft* (vers les teneurs de 10%). Dénominations que des chercheurs français souhaitent traduire respectivement par *résistant* et *friable*, puisque c'est plutôt une aptitude meunière du blé à l'écrasement qui est décrite là¹.

Tout n'est pas dit simplement par le taux de protéines dans le grain et la farine qui en résulte, il faut distinguer de manière plus fine ces protéines.

Si l'on prend en compte dans la part des protéines insolubles, le poids moléculaire pour juger la qualité digestible des protéines, cela va du haut poids moléculaire (*high molecular weight*), souvent difficile à dégrader pour les rendre disponibles, jusqu'au bas poids moléculaire (*low molecular weight*), plus facile à digérer.

Et là, les épeautres d'anciennes accessions, amidonniers et engrains se différencient du froment commun moderne par de plus faibles teneurs en haut poids moléculaires (fig.8). Ce sont les parties des gluténines qui ont les protéines de plus haut poids moléculaire. Vous pourrez comprendre, par le simple exercice de la panification, que le froment actuel contient des glutes avec presque 50 % de gluténines qui apportent la ténacité, les protéines insolubles du seigle n'en

contiennent que plus ou moins 4% de gluténines². En « lisant » la pâte lors du pétrissage, on peut facilement observer ces différences de teneurs. Plus c'est tenace, plus le taux de protéines de haut poids moléculaire est important³. Il s'agit d'un gluten dont la résistance à la solubilité est pratiquement illimitée. Gluten où deux des vingt acides aminés recensés dans le corps humain; proline et glutamine (dont la contraction des noms a donné « prolamines »)⁴ sont fort présents dans celui-ci (jusqu'à plus de 30 % des acides aminés présents)⁵. Ce gluten permet certes un bon éclatement du produit cuit grâce à un bel alvéolage, mais est difficile à dégrader, comme le précise un des spécialistes en ce domaine, Alessio Fassano⁶.

De ce fait, certains types de gluten actuels sont par conséquent moins apte à être bien digérer.

En ne considérant que le strict éclairage nutritif des protéines, on tiendra compte de leur teneur en acides aminés essentiels et du facteur limitant. Expliquons ces deux termes.

Les acides aminés sont l'unité moléculaire dont sont composées les protéines, un peu comme la molécule de glucose est l'unité moléculaire dont est composé l'amidon.

¹ Claude WILLM, 1997, éditorial *Résistance* (à l'écrasement), publié dans la revue *Industries des céréales* n°101, janvier 1997, p. 1 ; J. ABECASSIS, F.MABILLE, Y.HADDAD, J-C AUTRAN et J-C BENET, *La dureté des blés, état des connaissances actuelles*, Revue *Industries des céréales*, n°101, mars 1997, p.12.

² *Tritordeum, Une nouvelle céréale au gluten facilement digestive*, signé F.G. et publié dans la rubrique Productions et Marchés dans la revue *Industries des Céréales*, n°195 de novembre 2016, p. 38-39.

³ F.LATOUR, J.-F. BERTHELLOT et M.DEWALQUE, *Le gluten industriel pointé du doigt*, sur le site du Réseau Semences Paysannes à Vie du réseau, le 16 septembre 2019.

⁴ Propos de Marie-Françoise SAMSON (INRAE-Montpellier) recueilli par Adriano FARANO, *Je ne mangerai pas de ce pain-là*, Éditions du Rouerge, 2020, p.59.

⁵ Raimondo CUBADDA et Emanuelle MARCONI, *Technological and nutritional aspects in emmer and spelt*, publié dans *Hulled Wheat (soit Blés vêtus)* Compte-rendu du premier atelier international sur les blés vêtus de juillet 1995 à Castelvecchio en Toscane (I), p. 209-210 ; Y. POPINEAU, P.MASSON et J.-L. THEBAUDIN, *Les transformations enzymatiques des protéines de blé*, dans *Biotransformation des produits céréaliers*, éd. Lavoisier 1991, p.132-136.

⁶ Propos de Alessio FASSANO recueilli par Adriano FARANO, déjà cité, p.124 à 127 ; Alessio FASSANO, *Le grand guide du régime sans gluten*, Ed. Marabout, 2017, traduisant le livre *Gluten Freedom* de 2014, p.60 à 107.



fig.8. Proportions en % des poids moléculaires de protéines de diverses céréales

Sortes de Céréales	Variétés Dont les dates d'homologation sont des années 1970-80	Classement au niveau du poids moléculaires				
		Haut Poids Moléculaires	Poids Moléculaires Moyen	Faible Poids Moléculaires		Mélange monom. /agrég.
		agrégée*	monomère*	agrég.*	Mono*	
Froment	Rektor	9,1	10,4	25,1	55,4	1,9
Épeautre	Schwabenkorn	6,6	10,4	17,7	65,3	3,1
Blé dur	Biodur	5,0	6,7	19,3	69,0	3,1
Amidonnier	Non déterminée	2,6	10,8	10,0	76,6	6,9
Engrain	Non déterminée	3,5	12,8	19,3	64,5	3,4
Seigle	Halo	9,0	17,6	48,4	25,0	0,7
Orge	Golden promise	5,0	35,8	34,1	25,1	1,6

* agrégées = donnant lieu à de fortes liaisons, principalement les gluténines
 * monomères = chaînes plus courtes et à plus faibles liaisons, principalement les gliadines
 D'après P. Koehler et H.Wieser, 2013

Fig.9. TABLEAU DES VINGT ACIDES AMINÉS

A Alanine ALA	R+ Arginine ARG	N Asparagine ASM	D- Acide aspartique ASP
C Cystéine CYS	E Acide glutamique GLU	Q Glutamine GLN	G Glycine GLY
H+ Histidine HIS	I Isoleucine ILE	L Leucine LEU	K+ Lysine LYS
M Méthionine MET	F phénylalanine PHE	P Proline PRO	S Sérine SER
T Thréonine THR	W Tryptophane TRP	Y Tyrosine TYR	V Valine VAL

X Code à une lettre	X+ Acide aminé chargé positif.
Nom CODE À 3 LETTRES	X- Acide aminé chargé négatif.
X Acide aminé essentiel.	OX Acide aminé hydrophobe.
X Acide aminé non-essentiel.	X^S Acide aminé soufré.

Fig.10. FACTEUR LIMITANT

La plus petite présence d'acides aminés limite l'assimilation des autres acides aminés essentiels.



D'après les classements de Gounelle de Pontanel, 1979, Dacosta, 1986, Feillet, 1965 et C. Antoine, 1990, effectués sur du blé. (Résultats obligatoirement approximatifs puisqu'ils changent en fonction des variétés et du climat.)

Il existe ± cinq cent acides aminés dans la nature, mais seule vingt sont concernées dans la digestion humaine. Dans ces vingt, les acides aminés dits essentiels, sont ceux qui doivent provenir de l'alimentation, puisque le corps ne sait pas les synthétiser. Ceux-là, sont au nombre de huit (voire dix pour les enfants) sur les vingt recensés.

Les acides aminés essentiels sont représentés dans la figure 9 décrivant les vingt acides aminés par des « briques ». Huit viennent de l'alimentation (encadrement non pointillé dans la fig.9). Plus deux, la cystéine (Cys) et la tyrosine (Tyr) qui permettent une meilleure assimilation, respectivement, de la méthionine (Met) et de la phénylalanine (Phe)

Expliquons maintenant ce qu'est le facteur limitant.

Il ne suffit pas d'avoir une bonne teneur en acides aminés général, encore faut-il que leur assimilation ne soit pas limitée par la faible présence de l'un d'entre eux. Car si un acide aminé est moins présent que les autres dans un aliment, il limite l'assimilation de tous les autres, comme le schématise ce dessin (fig.10), où les huit acides aminés essentiels sont représentés par leurs initiales à trois lettres.

Malheureusement, les céréales en général ont un mauvais équilibre d'acides aminés essentiels. On parle alors de faible coefficient d'efficacité protéique⁷ (CEP). On le voit ci-dessous (fig.11) comparé notamment à

l'œuf qui doit réunir tous les éléments essentiels pour créer le poussin en son sein.

fig.11. Coefficient d'Efficacité protéique (CEP) de divers aliments	
Protéines contenues dans...	Efficacité protéique, en fonction de l'effet limitant des ac. aminés
Œufs	3,8
Lait de vache	3,1
Bœuf	2,9
Soja	2,1
Blé	1,5

D'après Schafma, 2000 cité dans B. Juillet, 2003.

Maintenant, vous savez comment mesurer les valeurs nutritives des protéines. En mesurant les teneurs en acides aminés limitants des blés modernes, on remarque (fig.8) que la Tyrosine (en initiale Tyr ou Y), la Lysine (en initiale : Lys ou K) et la Méthionine (en initiale : Met ou M) sont les acides aminés qui limitent l'assimilation des autres⁸. En comparant les teneurs en acides aminés du froment actuel avec celles de l'engrain, on remarque que ce dernier est nettement mieux équilibré. En plus, regardons ces teneurs en lysine et méthionine, dans l'évolution des méthodes de culture avec les apports tardifs d'engrais azotés (fig.12). Ceux-ci n'ont pu se réaliser qu'en agriculture dite

fig.12. Quelques évolutions de la teneur en acides aminés essentiels et à facteur limitant des céréales de la famille du blé

Acides aminés essentiels (*1)	Besoins alimentaires des acides aminés en gr. et par jour (*1)	Teneur en acides aminés essentiels à effet limitant dans l'engrain (2n x 7) (*2)	Teneur en acides aminés essentiels à effet limitant dans le froment (2n x 21) (*1)	Teneur en acides aminés essentiels avec apports tardifs d'azote par rapport au témoin sans apports tardifs. (*3)
Isoleucine	0,70			- 6 %
Leucine	1,10			- 3 %
Lysine	0,80	440 mg./100 g	280 mg./100 g	- 11 %
Méthionine sans Cystéine	1,10	190 mg./100 g	160 mg./100 g	- 22 %
Méthionine avec Cystéine	0,20			
Phénylalanine sans Tyrosine	1,10			+ 2 %
Phénylalanine avec Tyrosine	0,30			
Thréonine	0,50			- 13 %
Tryptophane	0,25			
Valine	0,80			- 14 %
Histidine	Essentiels pour nourrissons N'oublions pas que le pain n'est pas conseillé avant 8 à 12 mois.			

(*1) d'après Dacosta, 1986, (*2), Duplessy et collab., 2005, (*3), Soltner, 1981, p. 412.

⁷ Barbara JUILLET, La qualité nutritionnelle des protéines de blé et de céréales, dans revue Industries des Céréales, n°133, juin-juillet 2003, p.11-14.

⁸ R. DRAPRON, Jacques POTUS, France LAPLUME, Pierre POTUS, Notre pain quotidien, publié par l'A.G.P. en 1999, réédition de 2005, p.148.



« conventionnelle », puisque l'agriculture biologique cherche plutôt la fertilisation azotée par le précédent agricole sur la terre de culture du blé. On voit alors que la sélection (même massale) et l'évolution de la culture se sont détournées de la recherche d'un blé plus nutritif.

fig.13. Céréales mises en cause par la maladie cœliaque
Blé (Froment et blé dur), y compris épeautre, khorasan, engrain, amidonnier, poulard
Orge , probablement y compris <i>tritordeum</i>
Seigle , y compris triticale
Avoine , laissée à appréciation personnelle ou certifié à - 0,02 mg. de gluten (avenine)

Source : Association française des intolérants au gluten (AFDIAG)

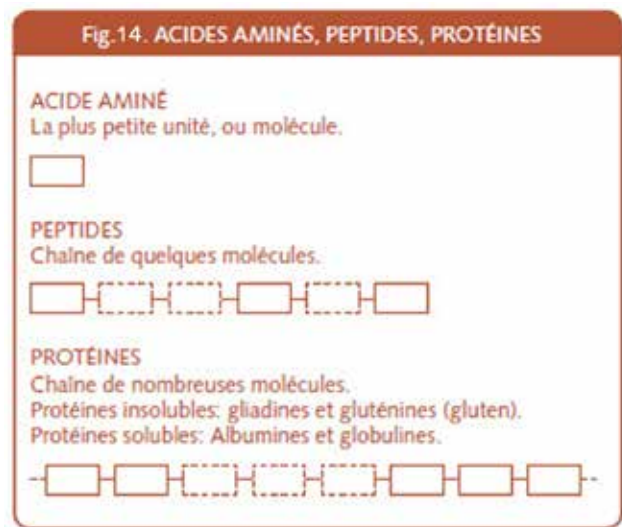
Si l'on compare de manière approfondie les teneurs en protéines du blé avec d'autres céréales que les *triticums*, on aura aussi des différences.

La tolérance du riz, du maïs et parfois de l'avoine par les cœliaques l'atteste (surtout dans les associations cœliaques du nord de l'Europe). Même si du pain d'engrain au levain a été toléré par des cœliaques, les comités scientifiques à qui les associations de malades font confiance prennent rarement la peine de vérifier la chose et s'arrêtent aux définitions, prolamine (du nouveau classement des protéines de froment - fig. 15) et du genre, *triticum* des classements de céréales, pour discriminer sans autres possibilités de discernement. Pour rappel, on ne peut pas parler de gluten au singulier et les qualités nutritives de l'engrain (diploïde) ne sont pas les mêmes que celles du froment moderne (hexaploïde) même si en latin, ils se nomment tous les deux *triticums*.

Il faut toutefois temporiser cette importance nutritionnelle des approvisionnements nécessaires d'acides aminés essentiels permettant d'apporter de quoi faire « les briques de notre corps » et renouveler les protéines du corps humain. Dans notre période actuelle d'alimentation trop riche en protéines, on sera loin de cette carence alimentaire, ce qui annule pratiquement l'effet qui pourrait être négatif de l'acide aminé limitant l'assimilation des autres.

Mais si, par exemple, on consomme moins de viande (régime végan, par exemple), la recherche d'équilibre et l'apport d'acides aminés essentiels peuvent être plus critiques.

Il faut prendre en compte les définitions botaniques des protéines du blé qui ne classent pas en termes de



solubilité ou de grosseur moléculaire, mais qui définissent les protéines solubles en termes de protéines biologiquement fonctionnelles, pour le métabolisme de la graine, et les autres en protéines insolubles, qui seront dites en botanique « protéines de réserve ».

C'est en puisant dans ce matériel des protéines solubles, que les enzymes et les hormones s'élaboreront, que la vie s'enclenche, d'où le terme de protéines biologiquement fonctionnelles qu'on l'on attribue aux protéines solubles en botanique.

Les protéines insolubles, elles, sont normalement dédiées à une réserve de protéines. Dans le cycle naturel de la germination, les protéines insolubles des graines sont consommées dans un second temps.

Pour être utilisées, les protéines de réserves doivent devenir solubles. Il est important de comprendre les fonctions naturelles des protéines. On saisit mieux pourquoi le gluten est insoluble.

Il est souvent utile à la réflexion de considérer que le grain n'est pas censé donner une farine et un pain, mais qu'il doit d'abord et avant tout donner naissance à une nouvelle plante-blé.

Pour augmenter notre discernement avec une jauge historique maintenant, on peut dire qu'autant ces protéines insolubles, ou gluten, sont décriées de nos jours, autant elles ont été fort appréciées du point de vue nutritionnel, de la fin du XIX^e siècle jusque dans les années 1980. En 1894, on lie le caractère « plus azoté » au profil « plus nourrissant » : plus c'est riche en gluten, plus « la valeur nutritive » est rehaussée⁹. En 1930, un défenseur du « pain vivant » n'hésite pas à écrire que le « gluten est la partie la plus nutritive du pain »¹⁰.

⁹ Antoine BALLAND, *Sur les principaux blés consommés en France*, Compte rendu de l'Académie des Sciences, 1894, p. 41.

¹⁰ Louis-Guillaume RANCOULE, *On tue notre pain quotidien. Le pain « chimiqué »*, chez A. Marchand, imprimeur, 1931. p 10.

Et c'est même déconcertant en regard de ce que nous vivons au XXI^e siècle, puisque pendant un siècle on a ajouté de fortes doses de gluten à la farine pour faire des pains spécialement pour les diabétiques¹¹. Ce pain enrichi au gluten, c'est la face inverse ou opposée du pain sans gluten.

Expliquons ce phénomène. On connaît la vogue des régimes hyper-protéinés. Ils permettent une baisse de poids en peu de temps, pour les personnes souffrant au printemps du « syndrome du maillot de bain ». Le pain a souffert à tort de la réputation de « faire grossir ». Ici pourtant le pain de/au gluten consiste simplement à « bourrer » de protéines la ration de froment ingérée, pour diminuer la part de glucides du froment¹². En somme, au sein des composants du pain, dans la compétition pour la satiété, une « charge » de poids chasse l'autre. C'est une recommandation diététique pour les diabétiques, pour prévenir les dégâts causés par le dérèglement du taux de glucose dans le sang.

Le dictionnaire de diététique et de nutrition des années 1980, une sorte d'instrument de travail se trouvant sur la table de diététicien(ne), renseigne des pains où les protéines du gluten font de 20 % de la farine (pain de gluten) à 70 % de la farine (pain au gluten). D'après un dictionnaire de diététique, ces derniers pains « au gluten » sont « d'un goût franchement mauvais »¹³. Ils peuvent être obtenus sans ensemencement de ferments, grâce au pouvoir de dilatation du gluten¹⁴. Cela donne de véritables ballons qui exigent une panification appropriée avec pétrissage long, du moins si l'on veut lisser la pâte à ce stade de la panification, un passage au four après un court temps de repos (moins de temps de fermentation) et une cuisson délicate et prolongée afin d'obtenir une croûte pas trop brune¹⁵. La haute teneur en gluten ayant tendance à plus faire « rougir » la croûte du pain à la cuisson.

Outre ce pain de gluten et au gluten recommandé pour des raisons thérapeutiques de dérèglement de la fonction digestive et hormonale, le gluten était aussi proposé en ajout dans les autres aliments, principalement, parce qu'il était un apport facile et bon marché de protéines non grasses.

À tel point qu'en industrie alimentaire, on en a ajouté à certains aliments (chewing-gum, céréales du petit déjeuner, jus de fruits, etc.) pour en faire des produits plus complets dans leurs apports nutritifs et/ou pour améliorer leurs propriétés technologiques¹⁶. Le gluten est utilisé en cosmétiques (rouge à lèvres), dans les produits détergents, pour aider l'encre à sécher plus rapidement, pour stabiliser les enzymes glutoniques des lessives, pour envelopper les préparations médicamenteuses ou il permet l'« effet retard »¹⁷, etc.

Alors comment expliquer qu'aujourd'hui ce gluten soit décrié, au point que le régime sans gluten (souvent en auto-prescription) satisfasse les personnes au niveau bien-être. Au point aussi de voir paraître des livres entiers qui lui sont dédiés, avec des titres tels que *Gluten is my bitch*¹⁸; *Gluten, comment le blé moderne nous intoxique ?*¹⁹; *Pourquoi le blé nuit à votre santé ?*²⁰

Est-ce que l'on vit, dans une société d'abondance, de surconsommation, une période où le « sans » et l'allégé font recette ? Ou est-ce que les protéines du blé ont vraiment changé ?

Pour moi, oui ! le gluten a changé. Et c'est sur le changement subi par les protéines du blé qu'il faut notamment s'interroger.

Qu'est-ce qui a changé alors ? Il nous faut pratiquement faire un inventaire, tant les méthodes de culture et de panification ont évolué. Observons d'abord que ce que l'on nomme « un bon blé » sur le marché, c'est un blé qui a une bonne qualité technologique. Il n'est pas du tout question de critère à objectif nutritionnel.

Depuis les travaux du médecin de Bologne Jacopo Bartolomeo Beccari, au milieu du XVIII^e siècle, on sait que, parmi les céréales, c'est le blé tendre qui contient le plus de protéines insolubles.

En 1793, les révolutionnaires français essayèrent d'instituer le pain de l'égalité qui devait contenir trois quarts de blé²¹. Et lorsqu'apparaîtra l'évolution de l'agriculture « industrielle » avec ses engrais, ses pesticides et ses semences sélectionnées, on verra même dans les pays du seigle comme l'Allemagne, les emblavements de seigle fortement diminuer au profit

¹¹ Pierre LAROUSSE, *Grand Dictionnaire Universel du XIX^e siècle* en XV volumes, p. 1314 du vol. VII en 1874 ; Docteur PEYRA, *Du gluten et de ses diverses préparations et de son emploi au point de vue de la thérapeutique et dans l'hygiène du traitement du diabète*, Mirecourt, 1866.

¹² Dr. Jean PIRART, *Quelques sottises et préjugés concernant le pain quotidien*, publié dans le mensuel *Le Moniteur de la fédération francophone de la boulangerie-pâtisserie-confiserie-glacierie belge*, septembre 1990, p. 30.

¹³ M. APFELBAUM, LÉON PERLEMUTER, P. NILLUS, C. FORRAT et M. BEGON, *Dictionnaire pratique de diététique et de nutrition*, éd. Masson 1981, p. 474-475.

¹⁴ Raymond CALVEL, *Le pain*, Collection Que sais-je ? Édition P.U.F., 1979, p. 105.

¹⁵ J. MARIN-LAMELET, *La fabrication des pains spéciaux et des pains de Régime*, éd. Lambert à Meulan, sans date, - ± les années 1950, p. 97-100.

¹⁶ Yves DACOSTA, *Le gluten de blé et ses applications*, éd. APRIA, 1986, p. 109-114.

¹⁷ A. BONJEAN et Renaud LEBLOND, *Les trésors du blé*, éd. Ipm, 2000, p. 70.

¹⁸ April PEVETAUX, *Gluten is my bitch*, soit *Le gluten est celui qui m'importune*, édité par Abrams Book, Steward, Tabori et Chang, 2013, 240 pages.

¹⁹ Julien VENESSON, *Gluten, comment le blé moderne nous intoxique*, Thierry Souccar édition, 2013, 139 pages.

²⁰ William DAVIS, *Pourquoi le blé nuit à votre santé*, édition de l'homme, traduction de *Wheat Beally* soit *Ventre de blé*, [dit communément, la brioche], 2012, 268 pages.



du blé. Outre Rhin, en 1987, on ne retrouvait que 38 % de la sole de seigle de 1974, soit sur à peine, une douzaine d'années²². C'est dire si la recherche agricole et technologique va se focaliser sur le froment.

Lorsqu'à la fin du XIX^e siècle apparut en tant que métier à part entière le secteur semencier, il fallut convaincre les paysans d'acheter des semences alors que l'habitude était d'en conserver des récoltes précédentes, à moindre coût. Les semenciers s'attelèrent à amener sur le marché des semences à forte rentabilité à l'hectare pour se constituer une clientèle. La recherche de rentabilité agricole y gagna, la recherche de qualité technologique y perdit et la recherche de qualité nutritionnelle sera précipitée aux oubliettes.

Restons dans la volonté d'améliorer le modèle agricole et son rapport à la nutrition.

Comme le rendement à l'hectare ne cesse de croître par le port sur l'épi d'un plus grand nombre d'épillets, ceux-ci, contenant toujours plus de graines et ces dernières devant être toujours plus grosses, la tige va plus facilement plier et verser à cause du poids qu'elle doit supporter à son extrémité supérieure. La verse arrivant d'autant plus que la terre sera « saucée » de nitrates, et que le semis sera dense, ce qui entraîne une plus forte humidité au sol, exposant davantage le pied aux maladies fongiques (piétin-verse notamment).

La solution émise face à ce problème de verse consistera à raccourcir le blé, à réduire la hauteur de sa paille. Et pourtant, le grain se remplit à plus ou moins 50 % de matière venant de la tige et des feuilles²³. La hauteur de la tige du blé est passée en moyenne de 1,60 mètre à 60 centimètres et, par conséquent, elle n'apporte pas autant de densité nutritionnelle et ceux-ci sont moins « prédigérés » (dont les protéines).

Dans cet inventaire des changements des protéines qu'a subit le blé, une des meilleures preuves est l'évolution de leur classification.

La recherche scientifique n'évoluant plus en termes d'études fondamentales d'un service public, mais en partenariat obligé avec le privé, va jusqu'à orienter ce classement des protéines du blé (fig.15). Passant d'un ordre établi sur base de la solubilité à une gradation orientée par la grosseur moléculaire, intéressante du point de vue de la ténacité de la pâte.

La variété de froment Soissons qui, en France, dominera les ensemencements durant la dernière décennie du XX^e siècle, avait, par objectif de sélection, des molécules de grosse taille, ce qui entraînait des difficultés de lissage de pâte et rendait le mélange obligatoire avec d'autres variétés pour la rendre mieux panifiable. Ce que la haute taille moléculaire permet, c'est une mécanisation intensive de la pâte et de conserver du répondant, de la résilience après une surgélation par exemple. Et comme ce ne sont pas les artisans qui font des cahiers des charges influents, mais les industriels, les sélectionneurs ont répondu à cette attente.

Si autrefois l'agriculture soignait sa fertilisation par des techniques culturales (assolement et précédent agricole adéquat). Avec l'apport intensif des fertilisants azotés de synthèse, les semences conventionnelles ont eu de moins en moins la potentialité de rhizosphérer, c'est-à-dire d'aller chercher la nourriture dans le sol par les racines et l'aide des microorganismes environnants celles-ci.

La modélisation de la fertilité parquée dans des programmes informatiques va souvent conduire à des apports fractionnés et étalés sur toute la période de culture. Certes ces apports fractionnés de nitrate améliorent l'assimilation par la plante et réduisent un

fig.15. Comparaison des classements des protéines du blé selon OSBORNE (1907) et SHEWRY-MIFLIN et collab. (1983)

Classement OSBORNE (1907)		Classement SHEWRY-MIFLIN (1983)	
Albumines		Protéines fonctionnelles	
Globulines		Prolamines	
Gliadines	ω Gliadines (oméga)	Pauvre en Soufre	Monomériques
	α Gliadines (alpha)		
	β Gliadines (bêta)		
	γ Gliadines (gamma)	Riche en Soufre	
Gluténines	à faible poids moléculaire	Haut Poids moléculaire	Agrégées
	à Haut poids moléculaire		

D'après POPINEAU et collab., 1991.

²¹ Benigno CACERES, *Si le pain m'était conté*, éd. La découverte, 1987, p. 96; Jean-Paul BERTAUD, *La vie quotidienne en France au temps de la révolution, 1789-1795*, éd. Hachette, 1985, p.43 à 62.

²² Peter RIETZEL, *Anbau und Ernte*, trad. : *Culture et récolte* publié dans *Roggen*, trad. : *Seigle*, éd. Behr's, 1988, p. 46, 47.

FIG.16. Trois méthodes de panification qui permettent par la surgélation de supprimer le temps et desserrer les freins géographiques

Pâte précuite	Pâte crue	
	Prête à pousser	Prête à façonner
Pétrissage	Pétrissage	Pétrissage
Pointage	Pointage	
Division /Pesage	Division /Pesage	
Façonnage	Façonnage	
Apprêt		
Pré cuisson		
		Décongélation
	Décongélation	Division /Pesage
	Apprêt	Façonnage
Finalisation cuisson	Cuisson	Apprêt
		Cuisson

D'après Guinet, 1992

peu la percolation des nitrates vers les nappes phréatiques et l'eau potable. Mais ces apports fractionnés d'azote minéral vont aussi diminuer les teneurs en acides aminés essentiels des protéines pour favoriser des acides aminés non essentiels et dès lors diminuer la qualité nutritionnelle du blé.

Quittons l'évolution des méthodes de culture et interrogeons-nous maintenant sur les méthodes de panification. Elles vont petit à petit se déporter d'une oxydation lente par voie fermentaire vers une oxydation rapide par le brassage de plus en plus intensif opéré au pétrissage.

Et encore, quand il n'y a pas en plus d'ajout d'adjuvants oxydants proposés aux boulangers par les fournisseurs d'ingrédients ou les meuniers. Après l'abandon du pétrissage manuel, on est passé au pétrin mécanisé, avec des bras métalliques effectuant vers les années 1970 trente à quarante-cinq rotations par minutes et cinquante ans plus tard, à des rotations comprises entre quatre-vingts à deux cent vingt par minute. En industrie, on peut aller jusqu'à sept cents rotations par minutes.

Par ailleurs, le fait de vouloir proposer un pain chaud à toute heure va impliquer une cuisson différée par la surgélation. Si l'on congèle à cru, (fig.16) on est pratiquement obligé de faire l'impasse sur la fermentation avant la vie au froid négatif, le pointage.

L'abandon de la méthode de panification au levain naturel et l'avènement des méthodes rapides à la seule levure de panification vont engendrer une moindre dégradation des chaînes de molécules. L'espace prédigestif et l'espace goût vont ainsi être considérablement réduits.

Si l'on doit résumer ce parcours historique de la culture et de la transformation du grain au pain. Une accélération de tous les processus se remarque, pénalisant la dégradation des chaînes de molécules qui justement par la sélection deviennent de plus en plus importantes en tailles.

Certes, ceci permet de « gagner son pain » avec moins de pénibilité et plus de rentabilité. Mais savons-nous encore séparer les avantages des désavantages que la société nous procure ? Et si non, quelle qualité nutritionnelle sommes-nous capables d'accepter ?

Bien sûr, avec l'inventaire dressé ici, on voit que les protéines ne sont plus les mêmes, et l'on ne parle même pas de l'ajout de poudre de gluten dans les farines.

Le caractère général des protéines des variétés de blés cultivées en France, vu par les experts, était plutôt exprimé dans leur langage, comme moyennement friable (*medium soft*), c'est-à-dire d'une teneur en gluten de moindre ténacité. Depuis 1965, cela a évolué vers le moyennement résistant (*medium hard*). En 1990, il n'existe plus que 25% de froments moyennement friables (*soft*) contre 80% dans les années 1960²⁴. « Il apparaît inévitable aujourd'hui de prendre en compte le caractère résistant (*hard* et à plus haute teneur en gluten) dans le froment comme critère de classement » et cela dès la récolte, comme c'est déjà le cas aux États-Unis²⁵. C'est l'objectif du marché à l'exportation (50% des blés français) qui semble ainsi défini, le classement à l'américaine (disons du marché international) employé l'atteste. Tant pis si la panification française (qui ne prend que 16% des récoltes françaises) a d'autres spécificités, puisque, par exemple, rien que pour la baguette, on n'a pas besoin des mêmes exigences protéiques ou technologiques que pour un pain de mie propre aux toasts anglais ou bun's de hamburgers américains.

Plus important encore, la qualité nutritionnelle est l'angle mort du marché. On est loin d'une intégration de la valeur nutritive dans les critères de la sélection et de transformation d'un aliment pourtant largement consommé.

En tant que boulangers, n'oublions pas que la dégradation des protéines en acides aminés est positive nutritionnellement. Mais, professionnellement, il faut aussi limiter cette déstructuration des protéines pour éviter de défourner de la « savate » invendable. On ne parlera dès lors dans notre métier que de «protéolyse ménagée».

²³ D. SOLTNER, *Les grandes productions végétales*, édition Sciences et techniques agricoles, 15^e édition, 1987, p. 29-31.

²⁴ G. BRANLARD, I.FÉLIX, A.LEBLANC, J.KOENIG, C.BODET, D.MARION & B.MAHAUT, *La dureté des blés sélectionnés en France : évolution et conséquences*, publié dans la revue *Industries des céréales*, n° 101 de mars 1997 p. 7 ; B. MAHAUT, *Dureté des blés, méthode de mesure, situation des blés français*, revue *Industries des céréales*, n° 81, de mars 1999, p. 5.

²⁵ J. ABECASSIS, 1997, déjà cité, p. 17.



Chers Confrères et amis, de la fumée blanche en vue en matière sociale.

Après de multiples réunions durant l'année, les membres de la CP 118 (plus de 20 secteurs en Production Alimentaire dont ceux des Boulangeries-pâtisseries et Glaciers Artisanaux, etc...), nous sommes parvenus à un accord cadre pour l'année 2023-2024.

Les interlocuteurs sociaux ont défini les principes et modalités durant la réunion du mercredi 13/9/23 depuis 13H et qui s'est clôturée le jeudi à 4H30 du matin. Les textes devront être adaptés dans l'ensemble des CCT dont cet accord détermine le cadre et de manière à être en concordance avec les arrêtés royaux et les différentes directives ministérielles lors de la prochaine réunion fixée au 28/9/23.

Le gouvernement avait déterminé qu'une prime unique de 500 € pour bénéficiaire élevé ou de 750 € pour bénéficiaire exceptionnellement élevé pouvait être accordée au travailleur pour autant que la clôture des comptes de l'exercice 2022 soit positif (code 9901). Cette prime devant être versée au travailleur avant le 31/12/23 et suivant les mêmes conditions qu'à l'époque du CORONA.

Au vu de l'instabilité économique et de la compétitivité que les entreprises et travailleurs subissent, nous avons convenu une prime sectorielle de 250 € par travailleur ainsi que notamment une indexation annualisée des primes. Par ailleurs cette prime de 250 € sera exonérée d'impôt pour le travailleur et subira une charge pour l'employeur de 16,5% au lieu de +-70% sur base d'un salaire brut et bien évidemment déductible. (291,25 € au lieu de 425 €) pour deux années de travail.

D'autres éléments figurent dans cet accord dont la formation, l'indemnité liée aux déplacements, le deuxième pilier de la pension, le travail faisable, la fin de carrière, le travail intérimaire, les flexi-jobs, la sous-traitance. Et une attention particulière à la concertation sociale afin d'éviter la judiciarisation des conflits et le respect de la représentation syndicale au sein des entreprises concernées.

Dès que l'ensemble de ces conditions seront transcrites dans les CCT respectives, nous vous en ferons part.

Concernant la vente CP 201 et dans l'espoir d'un apaisement dans le conflit Ahold-Delhaize, une réunion de concertation était prévue le jeudi 21/9/23 avec un ordre du jour chargé.

Comme signalé précédemment, dès l'officialisation des différents accords et leur transcription, nous vous les communiquerons plus en détail.

Pour rappel, des précisions sont disponibles lors de nos assemblées générales où nous espérons vous rencontrer et échanger avec vous à ces occasions.

Je termine en vous remerciant pour votre soutien et remercie tous ceux qui œuvrent dans l'intérêt collectif.

Amicalement

● **Radermecker Thierry**

Président CSN et membre des CP 118 et 201



Baromètre de consommation de l'Apaq-W : 7 personnes sur 10 ont une image positive de l'élevage laitier wallon

Pourtant, moins de 4 consommateurs sur 10 disent opter pour des produits laitiers wallons. Tant la filière laitière que l'Apaq-W réaffirment la nécessité de mieux informer des bénéfices d'une consommation locale.

Dans une société en évolution constante, le lait a toujours la cote : 3 Belges francophones sur 4 en ont consommé au cours des 3 derniers mois. Parmi les consommateurs¹, 80 % boivent du lait ou une boisson lactée au moins une fois par semaine. Des chiffres stables par rapport à 2021. Tel est le constat d'une enquête menée par l'Observatoire de la Consommation de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), en



collaboration avec le bureau d'étude Listen auprès de 1.000 Belges francophones², afin d'en savoir plus sur leur consommation de produits laitiers et leur perception de l'élevage laitier. Une perception en nette progression depuis 2019 puisque près de 7 personnes sur 10 l'évaluent positivement (+ 9 points). Un paradoxe, car moins de 4 consommateurs sur 10 (39 %) déclarent choisir des produits laitiers wallons, une baisse significative par rapport à 2019 (53 %). Fait interpellant : près d'un consommateur sur deux (46 %) ne sait pas si les produits laitiers qu'il consomme sont wallons. Dans ce contexte, l'Apaq-W lance un appel à consommer local et souhaite promouvoir les efforts fournis par la filière à travers une campagne de sensibilisation qui débute ce 4 septembre : « Notre lait à nous ».

Le lait, indétrônable du quotidien

Véritable produit de grande consommation, le lait reste un incontournable des ménages francophones. Chez les adeptes des produits laitiers, 80 % savourent du lait ou une boisson lactée au moins une fois par semaine et 96 % au moins une fois par mois. Les personnes qui consomment du lait boivent environ 4 verres (25cl) par semaine, le petit-déjeuner étant le moment phare de dégustation, en association au thé et au café.

Les inconditionnels (12 % des consommateurs de lait) indiquent même boire plus de 2 litres par semaine. Enfin, le traditionnel verre de lait avant de dormir n'a pas perdu de sa superbe : 51 % des consommateurs de lait le boivent pur, principalement en soirée (69 %).

Le fromage figure à la première place du classement des produits laitiers : 88 % des répondants en ont consommé au cours des 3 derniers mois. L'apport de nutriments, le plaisir et l'assimilation à un moment de détente sont les principales motivations à consommer des produits laitiers.

¹ Consommateurs ayant consommé des produits laitiers durant les trois derniers mois.

² Étude menée du 8 au 19 juillet 2023 sur un échantillon représentatif de 1.000 Belges francophones âgés de 18 à 64 ans. La marge d'erreur de cette étude s'élève à 3,1%.



Il y a toutefois une petite ombre au tableau : on observe une dégradation de l'image du lait, avec 55% des Belges francophones ayant une image positive du lait en 2023, un chiffre qui s'élevait à 67% en 2021. Dans ce contexte, 14% des consommateurs déclarent se tourner uniquement vers des produits laitiers d'origine végétale alors que 70% consomment toujours uniquement des produits d'origine animale. Un chiffre qui devrait rester stable, avec 79% des Belges francophones qui considèrent que leur consommation de produits laitiers d'origine animale va rester identique dans le futur, et 12% qui considèrent qu'elle va augmenter.



Le consommateur continue à accorder sa confiance à la filière laitière

Les répondants font la part belle à l'élevage laitier wallon : 7 personnes sur 10 pensent qu'il est nécessaire de préserver un élevage local. L'image de la filière laitière wallonne est d'ailleurs en nette progression puisque 68% l'évaluent positivement (+9 points par rapport à 2019). La très grande qualité du lait est mise en avant par 66% des Belges interrogés, tandis que 67% indiquent que l'élevage wallon accorde une grande importance au bien-être animal.

Si les Belges francophones semblent prôner le local, cette intention ne se reflète pas dans les actes d'achat puisque moins de 4 consommateurs sur 10 (39%) se tournent vers des produits laitiers wallons, un chiffre en recul par rapport à 2019 (53%). Les fromages et les beurres wallons sont les plus affectés par cette tendance à la baisse. Et autre fait interpellant : près d'un consommateur sur deux (46%) ne sait pas si les produits laitiers qu'il consomme sont wallons.

Un appel à consommer local

Parmi les raisons évoquées pour expliquer ce phénomène, la majorité (34%) indique ne pas prêter attention à l'origine des produits laitiers et ne pas les remarquer en grande surface. 25% n'ont pas le réflexe d'en acheter et 10% déclarent même être incapables d'identifier l'origine des produits. En revanche, 84% des personnes qui ne consomment pas de produits laitiers wallons se disent ouvertes à le faire à l'avenir. Philippe Mattart, Directeur général de l'Apag-W, explique cette tendance :

« Grâce à cette étude, nous constatons un décalage entre la perception du consommateur et son comportement

d'achat. Les données montrent également que près de la moitié des consommateurs belges interrogés ne connaît pas l'origine des produits laitiers qu'elle achète. C'est très interpellant et, en même temps, peu surprenant. Le consommateur reçoit énormément d'informations au quotidien et n'a pas forcément le temps ni l'envie de tout décrypter. À cela s'ajoutent les préoccupations sociétales, telles que l'environnement et le bien-être animal. Nous souhaitons apporter des réponses claires et accessibles à chacun, afin que les choix de consommation puissent être éclairés et se faire en toute conscience ».

Dans ce contexte, l'Apag-W lance une campagne de sensibilisation visant à promouvoir le lait wallon et les efforts entrepris par la filière pour une production toujours plus durable. « La filière laitière s'engage sur de nombreux aspects : alimentation des animaux, production d'énergie durable, meilleure gestion des transports... L'étude montre également que 72% des Belges francophones pensent que le secteur devrait communiquer davantage sur ces initiatives durables. Les Wallons sont donc demandeurs d'informations sur les produits laitiers locaux » conclut Philippe Mattart. La campagne de sensibilisation a débuté le 4 septembre. Rendez-vous sur la plateforme www.notrelaitànous.be pour plus d'informations (le site est en ligne depuis le 1^{er} septembre).

La filière laitière wallonne : un maillon économique important

1.250 millions de litres de lait sont produits dans les contrées wallonnes chaque année. Cette production fait vivre plus de 3.900 éleveurs passionnés en Wallonie. Composante économique essentielle du sud du pays, la production laitière représente 25% de la production agricole wallonne. Le chiffre d'affaires pour les entreprises de collecte de lait wallonnes s'élève à 526 millions d'euros.



Dans quelle mesure le mazout est-il compatible avec le changement climatique ?

En vue de respecter les objectifs énergétiques européens de 2050, un Pacte fédéral signé en Belgique des mesures strictes, telles que l'interdiction en 2035 de la vente de chaudières au mazout neuves. Il est à noter que cette mesure concerne uniquement la vente de chaudières neuves et non leur utilisation.

Pourtant, une étude menée en 2020 par un bureau d'études indépendant, RDC Environnement, a comparé les émissions de gaz à effet de serre du chauffage au mazout à celui du gaz naturel en Belgique sur la base d'une analyse du cycle de vie complet (ACV). **C'est une méthode qui permet de déterminer l'impact environnemental total d'un combustible, depuis son extraction jusqu'à sa combustion.** Celle-ci intègre donc également les émissions liées à la production et au transport.

Il ressort de cette étude que, sur une période de 20 ans, les émissions de gaz à effet de serre du chauffage au gaz naturel sont 22% plus élevées que celles du chauffage au mazout.

En ce qui concerne les émissions de gaz à effets de serre, un chauffage au mazout est de facto moins globalement polluant que le gaz naturel. La rationalité de la décision fédérale de supprimer la vente de chaudières au mazout s'en trouve de ce fait contestée.

Des chaudières beaucoup plus performantes

Le remplacement d'anciennes chaudières par des chaudières à condensation contribue également à la réduction des émissions de CO₂. Elles permettent d'ailleurs de répondre aux objectifs de réduction des émissions de gaz à effets de serre établis par l'Union européenne.

Une chaudière à haut rendement permet de réduire jusqu'à 30% de sa consommation d'énergie tout en émettant 30% de CO₂ en moins. Cela permet de miser sur l'efficacité énergétique.

Combiner sa chaudière avec des énergies renouvelables, comme un chauffe-eau solaire ou une pompe à chaleur, par exemple, permet encore de diminuer sa consommation de mazout et donc de CO₂.

Quant au chauffage de vos fours, interrogez votre fournisseur sur les performances techniques de votre installation !

Le mazout s'adapte et se transforme

En tant que combustible, le mazout évolue également. Bien qu'il reste une énergie fossile, sa composition change au profit de l'introduction de combustibles liquides renouvelables ayant une empreinte carbone très faible.

Ainsi, le mazout extra contient une part non négligeable d'**EMAG** (esters méthyliques d'acide gras), **un combustible pauvre en carbone qui provient entre autres d'huiles végétales recyclées et de flux de déchets.** Sa production et son utilisation permettent une réduction de **pas moins de 90% des émissions de CO₂.** Comme ces combustibles se mélangent aisément au mazout, cela aide à réduire la part d'énergie fossile dans le mazout.

Non, l'EMAG n'est pas un nouveau magazine en ligne!

Il s'agit des initiales de l'ester méthylique d'acides gras, un bio-composant qui entre dans la composition du diesel et du mazout de chauffage.

Produit par le traitement chimique (la transestérification) de matières premières riches en lipides, telles que des huiles végétales et animales, ou des huiles de friture usagées, il s'agit désormais d'un bio-composant important dans le domaine des biocarburants. Pour être considéré comme un biocarburant durable, l'EMAG doit respecter des normes environnementales et sociales strictes.

L'EMAG est utilisé principalement comme biocarburant dans le secteur du transport depuis l'autorisation de mise sur le marché des nouveaux biodiesels (B10-B20-B30 et XTL) en juillet 2018. Le diesel que l'on met généralement dans nos voitures, le B7, en contient déjà 7%.



Par ailleurs, le mazout extra qui contient une part encore plus faible de soufre que le mazout standard sera d'ici peu la norme. **La teneur en soufre du mazout a également évolué à la baisse.**

Au regard de ces informations, on peut décemment estimer que le mazout fait partie de la solution pour une transition écologique réaliste et à la portée de tous.

Doit-on s'attendre à payer le mazout plus cher cet hiver ?

On chauffe à nouveau du côté du prix des énergies et le mazout de chauffage n'échappe pas à la règle. Doit-on pour autant craindre un mazout cher durant l'hiver ? Il faut nuancer !

Depuis le début de l'été, **le prix du mazout a grimpé de presque 30 %**. Une situation qui est largement liée à l'évolution du prix du pétrole et qui inquiète les ménages et les entreprises qui se chauffent au mazout. Comme nous sommes heureusement encore loin des valeurs atteintes en octobre dernier, nombreux sont ceux qui se posent la question de savoir s'il vaut mieux acheter du mazout maintenant pour éviter un coût de chauffage trop important durant l'hiver.

Avec un baril de pétrole actuellement à 90\$, le prix du mazout est en hausse.

Cependant, l'économie mondiale peine toujours à se relancer et la hausse n'est pas aussi brutale que celle que l'on a connue l'an dernier.

Par ailleurs, les réserves européennes de gaz naturel sont plus importantes qu'attendu et on ne devrait pas avoir de pénurie. Si l'hiver reste doux, il est même probable que le prix du gaz baisse avec un impact sur celui de l'électricité. **Et comme les prix des énergies sont liés, le prix du mazout de chauffage devrait lui aussi indirectement en bénéficier.**



Ainsi, si le prix du pétrole devait augmenter fortement malgré tout, on risque d'observer un regain d'intérêt pour les énergies alternatives et voir la demande en pétrole baisser, limitant ainsi l'inflation du prix du mazout. En effet dans l'industrie, il y a des effets de substitution entre le pétrole et le gaz.

Mais ces spéculations restent aléatoires, sachant que le 1^{er} mai 2020 le litre se vendait à 0,3557 € et le 18 octobre 2022 à 1,5293 €, soit une majoration de 330 %.

Le 10 mai 2023, nous observons une baisse à 0,8394 €/lt soit moins 45 %, mais une hausse résiduelle de 136 % sur mai 2020.

Du 10 mai 2023 au 23 septembre 2023 (1,1526 €/lt) une augmentation de 37,31 %.

NOUS NE POUVONS QU'INSISTER

Ces variations de prix en montagnes russes doivent vous inciter à consulter les sites comparatifs **avant tout achat**.

Par exemple

- Pour le mazout : **CARBU.COM**
- Pour le Gaz et l'Electricité : **monénergie.be** ou le site officiel de la **CWAPÉ**, en y renseignant toutes vos données personnelles, celles-ci influant sur les distributeurs potentiels.

Vous pourrez dès lors connaître le fournisseur le plus intéressant POUR VOUS.

● **Henri LEONARD**
Commission économique



Vous êtes fatigués? Mangez ces aliments anti-fatigue!



Lutter contre la fatigue est essentiel pour maintenir notre bien-être et notre productivité au quotidien. Heureusement, la nature nous offre une vaste sélection d'aliments qui peuvent nous aider à booster notre énergie et à chasser la fatigue. Ces aliments regorgent de vitamines, de minéraux et d'autres nutriments essentiels qui soutiennent notre organisme et nous aident à rester alertes. Dans ce contexte, découvrez une sélection d'aliments qui jouent un rôle crucial dans notre combat contre la fatigue, en nous donnant les ressources nécessaires pour affronter nos journées avec vitalité et dynamisme.

Chocolat noir

Le chocolat noir, en plus d'être délicieux, est riche en antioxydants et en fer (10,7 mg pour 100 g), ce qui en fait un excellent choix pour combattre la fatigue, la carence de fer étant la première cause de fatigue. Toutefois, on se limitera à un ou deux carrés par jour pour éviter l'accumulation de sucres et de graisses dans l'organisme, qui peut causer de la fatigue en trop grandes quantités. De même, on évitera le chocolat blanc ou au lait.

Noix et noisettes

Les noix, noisettes et autres oléagineux (amandes, pistaches, etc) sont riches en oméga-3 et en magnésium, utiles pour lutter contre la fatigue musculaire et maintenir une bonne santé.

En cas de spasmes musculaires (muscles qui se contractent involontairement), une cure de magnésium est recommandée.



Céréales complètes

Les céréales complètes, telles que le pain complet et les pâtes complètes, fournissent une source d'énergie stable grâce à leurs glucides complexes, évitant ainsi les pics de glycémie qui peuvent entraîner la fatigue.

Les farines blanchies (pâtes classiques, pain blanc, etc.) entraînent en effet un pic de glycémie qui, une fois passé, prédisposent à la fatigue.

Ginseng

Le ginseng est une plante tonifiante et énergisante qui stimule l'immunité, ce qui peut être bénéfique en période de fatigue.

Riche en antioxydants et en neuroprotecteurs, il vient en aide aux organismes fatigués, sujets à la déconcentration et à l'éparpillement grâce notamment à la vitamine B qu'il contient. C'est l'allié idéal durant les périodes chargées et stressantes.



Oranges

Les agrumes, en particulier les oranges, riches en vitamine C, sont efficaces pour combattre la fatigue et les baisses d'énergie temporaires. Évitez cependant d'en consommer le soir pour ne pas perturber votre sommeil.

Kiwi

Le kiwi, tout comme l'orange, est une excellente source de vitamine C. Il en contiendrait d'ailleurs 3 fois plus (92,7mg/100g). Il peut vous aider à couvrir vos besoins quotidiens en vitamine C et favorise l'absorption du fer par l'organisme.

Chou

Le chou, appartenant à la famille des crucifères, est riche en vitamines C, B1, A et E, ce qui aide à lutter contre la fatigue, les anémies et les carences vitaminiques. Il est cependant déconseillé aux personnes souffrant de troubles de la coagulation en raison de sa teneur en vitamine K.

Pour bien le digérer, il est conseillé de le blanchir avant de le cuire.



Fruits de mer

Les fruits de mer tels que les crevettes, les bulots, les huîtres et le crabe sont riches en nutriments essentiels, y compris des vitamines et des sels minéraux. Ils sont également une source précieuse d'acides gras oméga-3, bénéfiques pour la santé cardiovasculaire.

Pauvres en calories, ils sont riches en protéines animales, indispensables au fonctionnement et au développement de nos muscles.

Saumon

Les poissons gras comme le saumon sont une excellente source de vitamine D, essentielle pour la santé osseuse et la prévention des états dépressifs et anxieux, en particulier pendant les mois d'hiver lorsque l'exposition au soleil est limitée.

Lors des périodes de manque de lumière, il est donc important d'en consommer davantage.



Foie

Le foie est riche en protéines, minéraux (phosphore, potassium, magnésium, calcium, fer) et vitamines (A, D, B1, B2, B6 et B12). Il constitue une source importante de vitamine D, bénéfique pour la santé.



Pour 100g de foie de veau cuit, on obtient jusqu'à 2,52µg de vitamine D, l'équivalent de presque un quart des apports quotidiens recommandés chez les femmes et les hommes. Le foie de bœuf cuit, quant à lui, est un peu moins riche en vitamine D que le foie de veau, 100g de foie de bœuf sauté ou braisé contient environ 1,2µg de vitamine D.

Lorsque vous cherchez à combattre la fatigue, il est important de maintenir une alimentation équilibrée et de consulter un professionnel de la santé si la fatigue persiste, car elle peut être le signe d'autres problèmes sous-jacents.

● Fl. de Thier

Les desserts salés, une alternative pour se démarquer



Les desserts salés ont gagné en popularité ces dernières années, offrant une opportunité excitante pour les boulangers-pâtisseries d'attirer une nouvelle clientèle et de diversifier leur offre. Dans ce texte, nous explorerons pourquoi les desserts salés sont une tendance en croissance et comment les boulangers-pâtisseries peuvent en tirer profit.

Les desserts salés représentent une évolution naturelle de la pâtisserie traditionnelle. Les consommateurs recherchent de plus en plus des saveurs uniques et des expériences culinaires innovantes. Les desserts sucrés sont délicieux, mais les desserts salés offrent une nouvelle dimension de goûts et de textures à explorer.

Voici quelques raisons pour lesquelles les boulangers-pâtisseries devraient envisager d'intégrer des desserts salés dans leur menu :

- **Diversification de l'offre :** Les desserts salés permettent aux boulangers-pâtisseries d'offrir une variété de produits complémentaires à leurs créations sucrées. Cela peut attirer une clientèle plus large et fidéliser les clients existants en leur proposant plus de choix.
- **Tendance alimentaire :** Les consommateurs sont de plus en plus intéressés par une alimentation équilibrée et diversifiée. Les desserts salés s'inscrivent parfaitement dans cette tendance, offrant une alternative savoureuse aux produits sucrés.
- **Expérience culinaire unique :** Les desserts salés permettent aux clients de vivre une expérience gustative inédite. Des saveurs audacieuses comme le fromage, les herbes aromatiques, les légumes grillés, et même des ingrédients comme le bacon peuvent être utilisés pour créer des desserts salés innovants.
- **Opportunité de personnalisation :** Les desserts salés offrent une toile vierge pour la créativité. Les boulangers-pâtisseries peuvent expérimenter avec une variété d'ingrédients, de garnitures et de présentations pour créer des desserts uniques qui correspondent à leur identité de marque.

Quelques exemples de desserts salés

- **Quiches sucrées-salées :** Ces délicieuses tartelettes associent la douceur d'une pâte brisée à des garnitures salées comme le fromage, les légumes et le jambon.
- **Pains spéciaux farcis :** Proposer des pains garnis de fromages, de charcuterie ou d'herbes fraîches peut être une option alléchante pour les amateurs de pain.
- **Éclairs salés :** Transformez les éclairs traditionnels en une expérience salée en garnissant la pâte de crème au fromage, de saumon fumé ou de légumes rôtis.
- **Tartes aux légumes rôtis :** Utilisez une pâte feuilletée pour créer des tartes aux légumes rôtis, agrémentées d'herbes fraîches et de fromage.
- **Pâtisseries aux saveurs exotiques :** Explorez des saveurs du monde entier en incorporant des épices et des ingrédients exotiques dans vos desserts salés, comme des samosas aux pommes de terre ou des empanadas.
- **Chaussons aux pommes de terre :** Cette spécialité russe combine une pâte feuilletée légère et une garniture à base de pommes de terre, d'oignons et de champignons.
- **Le caramel salé,** par exemple, a évolué au fil du temps pour devenir un véritable classique incontournable. Mais ce n'est pas tout! Les créateurs culinaires repoussent les limites en proposant des desserts audacieux qui marient l'inattendu au délicieux : imaginez une glace au poivre noir, rafraîchissante et légèrement piquante, ou un sorbet à la tomate, offrant une expérience sucrée et acidulée tout à fait unique. Le cheesecake fourré aux légumes crée un bel équilibre entre le crémeux du fromage et la fraîcheur des légumes.

D'autres exemples ? La crème brûlée au chèvre ou un gâteau au potiron pour Halloween.

À vous de créer les vôtres !

● Fl. de Thier



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