

# Le Moniteur

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



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

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

## Joyeuses Fêtes



LA QUALITÉ À SAVOURER

# BEURRE DE TOURAGE BIO

NOUVEAU



En carton de 5 plaques de 2 kg



**SOLAREC**  
Professional

En cas de questions, n'hésitez pas à nous contacter au **0498 86 41 92** ou via **info@solarec.be**

**www.solarec.be**



## Mesdames, Messieurs, Chers amis,

La Confédération Belge a conclu, le 24 novembre, un accord avec l'Administration Centrale de la TVA pour le forfait boulanger-pâtissier et glacier 2024.

La Présidente de la Commission Francophone publiera, en janvier, tous les détails de cet accord, que l'on peut qualifier d'intéressant pour tous les boulangers-pâtisseries et glaciers qui maîtrisent cette méthode de taxation forfaitaire.

Concernant nos employés à la vente, un accord social en commission 201 et 220 a été paraphé après de longues, très longues négociations et énormément de patience de notre président de la commission nationale.

Les concours organisés en partenariat avec l'Apaq-W ont séduit les consommateurs, c'est un énorme succès : 55.600 participants, 73.000 visites du site. Les résultats sont publiés intégralement dans votre brochure préférée.

Ce moniteur accorde une large place, dans ces colonnes, à la formation, au perfectionnement, aux concours, préoccupations majeures de vos représentants, qui n'hésitent pas à apporter leur expérience et conseils, chaque fois que le souhaite l'enseignement. Ils sont engagés dans la transmission et le partage des connaissances en espérant remédier à la pénurie de main-d'œuvre et de chefs d'entreprises.

En ce mois de décembre, très festif, j'espère que les gastronomes feront honneur en masse aux gourmandises d'une fraîcheur inégalée, réalisées avec passion, créativité et composées de produits locaux et durables. Tous, nous serons sur le pont avec fierté et courage pour les combler de plaisirs gourmands.

Amicalement.

● **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



## TAGLIAVINI

### FOUR À SOLE ÉLECTRIQUE TRONIK

**ECONOMIE D'ÉNERGIE**  
La technologie innovatrice et unique  
du four TRONIK permet des économies  
d'énergie imbattables.

**UNITÉ DE CONTRÔLE SMART**  
Une commande par étage:  
souplesse et fiabilité.

**VAPEUR**  
Générateur de vapeur surdimensionné,  
à basse consommation.

**GAIN DE PLACE**  
Pas besoin d'espace autour du four,  
tous les entretiens se font par l'avant.



### FOUR ROTATIF ROTOR

**QUALITÉ DE CUISSON**  
Le flux d'air circule de manière  
uniforme pour une cuisson parfaite.

**ECONOMIE D'ÉNERGIE**  
Son échangeur de chaleur  
surdimensionné permet d'importantes  
économies d'énergie.

**UNITÉ DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE  
SMART TOUCH**  
Toute nouvelle unité de contrôle  
interactive pour des commandes rapides,  
intuitives et ultra-fonctionnelles.

**FIABILITÉ**  
Les normes de production Tagliavini  
garantissent la fiabilité et la solidité  
du four.

*Bruyère*

## LE PARTENAIRE DE CONFIANCE POUR VOTRE ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL

materiel@bruyere.be - 071/25.01.22  
CHARLEROI - LIÈGE - NAMUR - TOURNAI - ZAVENTEM

# Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** 7 Rapport CA francophone du 13 novembre 2023 à Bouge (résumé)
- Promotion** 8 La liste des heureux gagnants des concours lors de la campagne de promotion
- Concours** 16 Défi des talents organisé au centre IFAPME Lux de LIBRAMONT
- Concours** 17 Thème 2024 : Les jeux Olympiques
- Formation** 18 Inauguration des nouveaux ateliers du secteur de l'alimentation du Centre IFAPME de Verviers
- Formation** 20 Célébration des 60 ans du Centre IFAPME Wallonie picarde : Un hommage à la tradition de la boulangerie-pâtisserie
- Formation** 22 Formation ALIMENTO à Barcelone
- Social** 23 Fumée blanche accord CP 201
- Promotion** 24 À la journée de l'Artisan, Marina Poppe, Meilleure Artisane Glacière a proposé de nombreuses dégustations
- Formation** 26 Démonstrations chez EPICURIS de Frank Colombié et de Aurélien Le Mouillour
- Concours** 28 STARTECH'S DAYS
- Créateur d'entreprise à l'honneur** 30 Le très discret roi du macaron
- Information** 33 14<sup>e</sup> réunion de la plateforme d'informations et d'échanges Boulangerie • Pâtisserie • Chocolaterie • Glacerie
- Chocolat** 34 Une bière imaginée et élaborée par sept chocolatiers belges à partir du fruit du cacaoyer
- Chronique technique** 36 Le marché aux épices et la période de Noël
- Actualités** 41 Succès des primes énergétiques : renforcement des équipes pour traiter les demandes
- Concours** 42 Résultats du concours des miels d'ici et d'ailleurs : les médaillés d'or sont Liégeois et Luxembourgeois !
- Économie** 44 Les bons et les mauvais côtés de l'intelligence artificielle en entreprise
- 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, Th. Radermecker.

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

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



**SBen'ergy**  
Solutions énergétiques



### NOTRE HISTOIRE

Fort de son expérience de plus de 10 ans, nous avons acquis toutes les connaissances nécessaires afin d'ouvrir notre propre entreprise familiale dès le début 2020.



### NOTRE VISION

Trouver des solutions économiques et écologiques viables pour chaque foyer et entreprise afin de réduire votre consommation énergétique et améliorer votre qualité de vie en réduisant les coûts directement sur vos factures.



### NOTRE MISSION

Une étude personnalisée sera effectuée par notre équipe qualifiée afin de trouver le projet qui correspond le mieux à votre transition énergétique.



## À PROPOS DE NOUS :

4,9 ★★★★★



4.7/5 ★★★★★



## POURQUOI NOUS ?

Nous ne sommes pas les meilleurs, nous sommes simplement plus différents.



### Ventes

Nos commerciaux répondront de la meilleure façon à vos demandes.



### Installations

Nos équipes savent allier esthétique et efficacité du début à la fin de la réalisation du chantier.



### SAV

Notre service après-vente suivra votre dossier dès son projet jusqu'à sa réalisation.



[www.sben-energy.com](http://www.sben-energy.com)



Rue des Biolleux 3A, 4800 Petit-Rechain



# Rapport CA francophone du 13 novembre 2023 à Bouge (résumé)

## 1 Le PV du 18 septembre 2023 est approuvé

## 2 Correspondance et activités

- La convention Wariko
- L'indication du poids sur les emballages
- L'accès à la profession en Région Bruxelloise
- L'inauguration du centre IFAPME de Verviers
- La définition de la micro, petite et PME
- Les Coqs de Cristal Boulangers
- La nouvelle conseillère pédagogique IFAPME
- Alimento : la réunion sur les référentiels de formation
- La conférence à Mons sur la reprise ou la création d'entreprise
- L'intelligence artificielle : le projet d'étudiants HENALUX
- Le défi des talents à Libramont
- Kick Cancer : la semaine de l'éclair
- Saveurs et Métiers en 2025
- Le départ de Mme Yerna de l'IFAPME pour le Forem
- La suite des déclarations du Ministre Clarinval

## 3 Les actualités de l'association des glaciers

## 4 Délégués aux commissions

**Fiscal** : la négociation nationale pour le forfait 2024

### Social

- L'accord en CP 118 sur la prime « pouvoir d'achat »
- La réception du pré programme de négociation en CP201

**Économique** : l'évolution du prix des énergies

## 5 Confédération

- La coordination des statuts
- La recherche d'un siège social
- La structure de la Fédération Flamande

## 6 Apaq-W

- L'évolution de la campagne de promotion
- L'appel d'offres pour la campagne 2024

## 7 AFSCA

- Le bordereau de livraison Guide 026 pour livraison à B2B
- Le travail avec la viande
- La révision du Guide

## 8 Bureau et Moniteur

- Le rapport financier
- Les cotisations 2024
- Les cahiers à thèmes dans le moniteur
- Le siège de la Fédération à Namur
- Le remplacement de Mr Lefranc par Mr Pradolini à l'AFSCA

## 9 Concours

- Le Trophée Wanet : la fixation des dates
- Le Meilleur Artisan : inscriptions en cours
- Skill : organisation des formations spécifiques

## 10 Divers

- La potabilité de l'eau du robinet
- La contenance insuffisante de cartons de broyage
- Les prochaines AG se tiendront le 7 février 2024 à Liège et le 17 avril 2024 à Tournai.
- Le prochain CA se tiendra le 15 janvier.

● H. Léonard

# La liste des heureux gagnants des concours lors de la campagne de promotion

**Le concours sacs à pain :** Ce concours annuel a remporté un franc succès les années passées et cette année ne fera pas exception ! Chaque boulanger participant s'est vu attribuer 1000 sacs à pain, chacun contenant un code unique. En participant via le site web, les consommateurs ont eu la chance de devenir l'un des principaux gagnants (un parmi les 5 provinces wallonnes), remportant ainsi un an de pain gratuit ou un bon d'achat chez leur boulanger-pâtissier agréé.



**5 Consommateurs** ont reçu **un an de pain gratuit** (valeur 750 €)

Une valorisation de **30€** a également été attribuée à un **client** de chaque **boulangerie participante**.

**20 consommateurs** ont gagné le **concours 7 Dimanche**.

Voici les 5 grands gagnants d'un an de pain gratuit

	GAGNANT	MAÎTRE BOULANGER-PÂTISSIER	LOCALITÉ
Brabant wallon	M. FONTAINE	Boulangerie Le Bosquet	1370 Jodoigne
Hainaut	N. REMY	Boulangerie-pâtisserie du Moulin	6280 Gerpinnes
Liège	A. JASPAR	Boulangerie Thonon Raphaël	4032 Chênée
Luxembourg	M. WINAND	Sylvain Poncelet	6900 Marche-en-Famenne
Namur	M. Gandolfi	BRUT Boulangerie Moderne	5310 Éghezée



➔ **Voici les gagnants du bon de 30 €**

LOCALITÉ		MAÎTRE BOULANGER- PÂTISSIER	GAGNANT								
<b>Brabant wallon</b>				1440	Braine-le-Château	Les Blés d'Or (Braine-le-Château)	A. Souici	4020	Liège	Boulangerie Bonpain – Fonk	S. Dohet
1300	Wavre	Boulangerie-Pâtisserie Jean De Backer & Fils	Y. Djialeu	1440	Braine-le-Château	Boulangerie L'Ardennaise	A. Bouvet	4030	Liège	Pâtisserie Vercheval	E. Robert
1310	La Hulpe	SO'BAKE IT	Y. Djialeu	1450	Chastre	Le Petit Délice	J. Lebrun	4030	Liège	Boulangerie Wechseler (Liège)	J. Muller
1310	La Hulpe	Boulangerie Pâtisserie Les Trois Colonnes	B. Yossa Djialeu	1450	Chastre	Boulangerie Hanssens (Chastre)	R. Amores	4030	Liège	La Gourmandine (Grivegnée)	C. Celoup
1315	Incourt	La Gourmandine (Incourt)	C. Deroloffe	1470	Genappe	Boulangerie Gossiaux Pierre	J. Roovere	4031	Liège	Boulangerie Louis	M. Lefebvre
1330	Rixensart	Grains de Vanille	M. Vanagt	1470	Genappe	Les Douceurs du Ravel	S. Henneton	4032	Liège	Boulangerie Chastreux Pirard	D. Bykens
1341	Ottignies-Louvain-la-Neuve	L'Épi Fin	M. Sonveaux	1470	Genappe	L'Artisanale de Max	A. Giordano	4040	Herstal	Boulangerie Ghysens	M. Cabras
1350	Orp-Jauche	Boulangerie Ivens	I. Hensmans	1471	Genappe	Boulangerie Hayet (Loupoigne)	K. Zimnoch	4040	Herstal	Pelzer par Benjamin	V. Baglio
1350	Orp-Jauche	Au Régal	V. Rousseau	1480	Tubize	Boulangerie Michel Vanholder	D. Demoulin	4052	Chaufontaine	Boulangerie Hardy Fabian	V. Delaitte
1350	Orp-Jauche	Pâtisserie Le Vatel	O. Samzun	1480	Tubize	Boulangerie Dufourni / Marie-Therese	P. André	4053	Chaufontaine	Folie's	C. Agnessen
1380	Lasne	Boulangerie Pologie	C. Stevelinck	1495	Villers-la-Ville	La Mignardise (Villers-la-Ville)	M. Delvigne	4100	Seraing	L'Alliance du Pain	A. Gazzo
1390	Grez-Doiceau	L'héritage by la Magie du Pain	J. Lambert	<b>Liège</b>				4102	Seraing	Les Capucines	D. Pourigneaux
1390	Grez-Doiceau	L'atelier du pain	C. Suciú	4000	Liège	Boulangerie Caroli Patrick	A. Tefnin	4120	Neupré	Boulangerie Bara et Fils	P. Lacroix
1400	Nivelles	Pâtisserie Jacquet	C. Terreur	4000	Liège	Boulangerie pâtisserie Gerard	P. Schmetz	4130	Esneux	Pierre et Pains	J. Rausin
1400	Nivelles	Le Chant du Pain	M. Jeanmart	4000	Liège	Boulangerie Maréchal	L. De Sélys	4140	Sprimont	Boulangerie La Bonbonnière	S. Puffet
1400	Nivelles	L'Epi Crousti (Nivelles)	B. Vekeman	4000	Liège	Boulangerie De Meyer	S. Amoureux	4140	Sprimont	Boulangerie Lily	M. Delnaux
1410	Waterloo	Le Bon Pain	K. Moulart	4000	Liège	Boulangerie-Pâtisserie De Leeuw	A. Delmotte	4160	Anthisnes	La Boulangerie D'Anthisnes	N. Lemaitre
1420	Braine-l'Alleud	Boulangerie-Pâtisserie David Laurent	Y. Djialeu	4000	Liège	Une Gaufrette Saperlipopette	N. Agirman	4162	Anthisnes	Les Gourmands de Hody	D. Chatlier
1420	Braine-l'Alleud	Maison des Arts Sucrés	Q. Labie	4000	Liège	La Douce Amandine	A. Cloes	4180	Hamoir	Boulangerie Lemineur (Hamoir)	L. Noirfalise
1428	Braine-l'Alleud	La Passion de Seb	G. Delvin	4000	Liège	Le Beffroi	G. Lo Meo	4218	Héron	Tartine et gourmandise	C. Jamin
1428	Braine-l'Alleud	Les Délices de Nicolas	V. Dromelet	4000	Liège	Boulangerie Dedée michel	C. Dumont	4219	Wasseiges	L'Epi d'Or (Wasseiges)	M. Hofman
1430	Rebecq	Boulangerie Chez Jess et Tim	J. Dannau	4000	Liège	Pâtisserie Lechanteur	B. Darimont	4260	Braives	Boulangerie Philippe Debroux	L. Debroux
1430	Rebecq	Boulangerie Deneubourg	I. Pousseur	4000	Liège	timmers didier	G. Amand	4280	Hannut	Boulangerie Wanson Alain	J. Mahaux
1430	Rebecq	Boulangerie Pascal's	A. Leclercq	4020	Liège	Boulangerie Ramakers / Michel	J. Van Cutsem	4280	Hannut	Boulangerie Aux Délices (Hannut)	S. Becquevort
1435	Mont-Saint-Guibert	Les Trésors du Pain	B. Bulteau	4020	Liège	Aux Plaisirs Sucrés	B. Marchal	4280	Hannut	Boulangerie André	A. Dethier
1440	Braine-le-Château	The Place To Be	D. Derveaux	4020	Liège	Boulangerie Sans Patron	A. Benmoussa	4280	Hannut	Boulangerie Wanson	M. Pouyfaucou
				4020	Liège	Aux Délices d'Anais	A. Peeters	4280	Hannut	La Pause Plaisir	M. Danneels
				4020	Liège	Boulangerie-Pâtisserie X. Wilkin	L. Dessouroux	4300	Waremme	La petite campagne	P. Milants

## PROMOTION

4300	Waremme	Boulangerie Liebens	N. Louwette	4590	Ouffet	La Gourmandine (Ouffet)	C. Toussaint	4710	Lontzen	Boulangerie Schreiber Arnaud	V. Ansiaux
4317	Faimés	Boulangerie Dupont	M. De Bie	4590	Ouffet	Boulangerie Englebert Astrid	R. Louis	4710	Lontzen	REMACLE BOULANGERIE	D. Pegoraro
4340	Awans	Boulangerie-Pâtisserie Leduc & Filles	S. Deblire	4608	Dalhem	La Tropicienne	M. Cherin	4711	Lontzen	Bäckerei Marc Kessel	J. Aldenhoff
4400	Flémalle	Boulangerie Bouveroux	L. Leblanc	4620	Fléron	Boulangerie-Pâtisserie Dany Viellevoye (Fléron)	E. Pietrasik	4720	La Calamine	Bäckerei Kockartz (Kelmis)	R. Defaweux
4400	Flémalle	La Clé des Champs	S. Devos	4620	Fléron	La Gourmandine (Fléron)	S. Simon	4728	La Calamine	Bäckerei Kockartz (Hergenrath)	M. O'Neil
4400	Flémalle	Boulangerie Lemineur (Flémalle)	A. Péters	4621	Fléron	Boulangerie-Pâtisserie Denoël	S. Bohet	4730	Raeren	Bäckerei Kockartz (Hauset)	T. Kraft
4420	Saint-Nicolas	Boulangerie Troisfontaine	M. Rousseau	4621	Fléron	Au Goût du Pain	M. Leclercq	4730	Raeren	Bäckerei Kockartz (Raeren)	R. Kockartz
4430	Ans	Chez Philippe	L. Merciny	4624	Fléron	Boulangerie-Pâtisserie Dany Viellevoye (Fléron)	D. Lopez Melero	4731	Raeren	Bäckerei Kockartz (Eynatten)	K. Olivier
4430	Ans	Boulangerie Axel François	A. Boclinville	4624	Fléron	Boulangerie Beaujean	C. Lambert	4731	Raeren	Bäckerei Kockartz (Konditorei)	T. Casper
4450	Juprelle	La Panetière Provençale	S. Fafchamps	4630	Soumagne	Boulangerie Arts Patrick	M. Marichal	4760	Bullange	Bäckerei Mertens	I. Georges
4458	Juprelle	Boulangerie Letté – Vandermeer	J. Winand	4630	Soumagne	La Boîte à Pains	N. Di Stasi	4780	Saint-Vith	Bäckerei Fonk	O. Kaczerowski
4460	Grâce-Hollogne	Le Beffroi by Angelo Sacheli	M. Roussel	4630	Soumagne	Maison Gardier, Boulangerie à l'Ancienne	T. Liegeois	4780	Saint-Vith	Rechter Backstube	N. Schmitz
4460	Grâce-Hollogne	Au Croissant de Lune (Grâce-Hollogne)	J. Gueli	4651	Herve	Boulangerie Cardecuy	S. Mordant	4780	Saint-Vith	Bäckerei Schaus	O. Kaczerowski
4470	Saint-Georges-sur-Meuse	Un Pain en Avant	A. Theate	4651	Herve	Aux Six Fontaines	A. Charlier	4790	Burg-Reuland	Backerei Sti'ne	O. Kaczerowski
4480	Engis	Tart'empion	L. Vecchione	4652	Herve	Boulangerie Pâtisserie T&C Lejeune	B. Legros	4791	Burg-Reuland	Backerei Lentzen	E. Mettlen
4520	Wanze	Boulangerie Umami	D. Mortelet	4670	Blegny	Boulangerie Herman-Grogna	L. Fabry	4800	Verviers	Boulangerie-Pâtisserie Maquinay	B. Johae
4520	Wanze	Boulangériepicerie Champain	A. Fizaine	4680	Oupeye	Boulangerie Somberg Grenade	J. Heptia	4800	Verviers	Boulangerie-Pâtisserie Fauconnier	N. Robert
4520	Wanze	Boulangerie-Pâtisserie Winters F.	R. Fraiture	4680	Oupeye	Boulangerie Defaaz Jacquinet	L. De Marneffe	4800	Verviers	Boulangerie Raskin	J. Delaive
4530	Villers-le-Bouillet	Boulangerie Bada	C. Tombal	4682	Oupeye	La Palm d'Or	C. De Schryver	4800	Verviers	Boulangerie-Pâtisserie George	F. Gaillard
4537	Verlaine	Boulangerie Pâtisserie Grégoire	M. Peetermans	4683	Oupeye	Saglimè Giuseppe	S. Guillaume	4801	Verviers	A VI FORNE	O. Fulga
4540	Amay	La gayole a pain	N. Lallemand	4684	Oupeye	Aux gourmandises Boulangerie-Pâtisserie	N. Hermans	4802	Verviers	Boulangerie Florentine	V. Van Grootel
4540	Amay	Boulangerie Jacques	A. Vermeerbergen	4690	Bassenge	Boulangerie Demoulin – Guillaume Demoulin	J. Genot Monard	4820	Dison	Boulangerie Briamont	C. Damoiseau
4540	Amay	Boulangerie Gathot	E. Bajoux	4690	Bassenge	Boulangerie Massart	V. Lardinois	4820	Dison	Boulangerie Sacré Coeur	S. Simonon
4550	Nandrin	Boulangerie Crosset Christophe	C. Gester	4690	Bassenge	Boulangerie Michael Lesale	N. Mathelin	4820	Dison	Boulangerie Wechseler (Dison)	S. Demoulin
4557	Tinlot	Boulangerie Niesten (Tinlot)	J. Valli	4700	Eupen	Bäckerei Kelleter	R. Pitz	4830	Limbourg	Boulangerie-Pâtisserie Hesse-Din	R. Gouffaux
4560	Clavier	Boulangerie les Co'Pains	E. Toussaint	4700	Eupen	Boulangerie Niessen Denise SRL	M. Wauff	4837	Baelen	Boulangerie-Pâtisserie Radermecker	S. Remans
4570	Marchin	SRL BOULANGERIE PATISSERIE LIZEN	Y. Moreaux	4700	Eupen	Ofenfrisch	M. Creutz	4840	Welkenraedt	Boulangerie Pâtisserie Didderen	F. Bonvoisin
4570	Marchin	Boulangerie Pâtisserie Ph. Grognaard	N. Hella	4700	Eupen	Bäckerei Kockartz (Eupen)	S. Kaut	4841	Welkenraedt	L'Instant Gourmand	C. Henkens
4577	Modave	Boulangerie Pâtisserie Art Gheury & Fils	G. Piemme	4700	Eupen	Bäckerei Kockartz (Rotenberg)	D. Gustin	4841	Welkenraedt	Boulangerie des 4 Chemins	M. Dukers
4577	Modave	Boulangerie Niesten (Vierset)	T. Kinet	4700	Eupen	Bäckerei H. Leffin	J. Massenaux	4841	Welkenraedt	Clair'ment bon	S. Krutzen
4590	Ouffet	SRL PGI BERNARD VALANGE	J. Godelaine	4701	Eupen	Bäckerei Lemaire	T. Walpot	4845	Jalhay	BOULANGERIE RAQUET	M. Muller

4845	Jalhay	Boulangerie Morlotti-Leroy (Jalhay)	C. Pilartz	5030	Gembloux	Boulangerie Duchene-Coulon	D. Maniquet	5300	Andenne	Acke – Sorée	D. Pontégnie
4845	Jalhay	Boulangerie Schmitz	A. Beurthier	5030	Gembloux	Au Délice des Saveurs	L. Hoebeke	5300	Andenne	Mi-Blé Mi-Sucré	L. Schoonbroodt
4850	Plombières	Boulangerie Patisserie Burgers	D. Schmitz	5030	Gembloux	Le Pain d'Antan (Gembloux)	W. Lecossois	5300	Andenne	Boulangerie-pâtisserie Dieudonne	P. Thioux
4850	Plombières	Boulangerie Otten	L. Magermans	5030	Gembloux	Pâtisserie Le Vivaldi	V. Duterme	5300	Andenne	Boulangerie de la Station	H. Lambin
4852	Plombières	Boulangerie-pâtisserie Fitschy	M. Hagelstein	5031	Gembloux	Boulangerie-Pâtisserie Zaza's	S. Bauwens	5300	Andenne	Boulangerie Au Pont	F. Agie
4860	Pepinster	Boulangerie Alexandre	V. Crosset	5032	Gembloux	Boulangerie Doratiotto-Bayot	C. Delisse	5310	Éghezée	Pâtisserie Olivier Mathy	L. Delobbe
4861	Pepinster	Boulangerie Theunissen	T. Labye	5060	Sambreville	Boulangerie-Pâtisserie Daeghsels	S. Brochard	5310	Éghezée	Un autre pain	B. Indestege
4880	Aubel	Boulangerie Marc Proumen	P. Beckers	5060	Sambreville	Les Délices de Noel	G. Houze	5310	Éghezée	Boulangerie Gérard	I. Vanrossomme
4890	Thimister-Clermont	Boulangerie Collin Frederic	C. Flas	5060	Sambreville	Boulangerie La Panetière (Sambreville)	L. Heusghem	5310	Éghezée	Boulangerie-pâtisserie Beurre & Moi	A. Baronheid
4890	Thimister-Clermont	Boulangerie Wertz	J. Halkin	5060	Sambreville	Boulangerie CEYLIN	M. Christine	5330	Assesse	Boulangerie Nelis & Fils	V. Culot
4900	Spa	SRL DÔME ET FILS	P. Servais	5070	Fosses-la-Ville	Boulangerie Dardenne	P. Renard	5340	Gesves	Boulangerie-Pâtisserie Sohét-Laloux	F. Mossay
4910	Theux	Boulangerie Leroy (Theux)	G. Leroy	5070	Fosses-la-Ville	Boulangerie Ernoux	N. Lannoy	5340	Gesves	Pain et Passion	J. Baudine
4910	Theux	Boulangerie L'Alternative	N. Schouleur	5100	Namur	Boulangerie Minne	M. Dardenne	5340	Gesves	Boulangerie Kempinaire (Sorée)	O. Bellot
4920	Aywaille	Aux Saveurs du Pain (Aywaille)	N. Compere	5100	Namur	Boulangerie Pâtisserie Vander Cammen (Jambes)	G. Tamburrini	5350	Ohey	Boulangerie Carpentier	S. Dewez
4920	Aywaille	La Canaille Toquée	M. Compère	5100	Namur	Boulangerie-Pâtisserie Lecire	J. Crèvecoeur	5360	Hamois	Boulangerie Pâtisserie Huet Paul et Cecile	F. Pairon
4950	Waimes	Boulangerie Philippe Hennes	M. Bodarwé	5100	Namur	Boulangerie Benoît André	J. Deweer	5370	Havelange	Boulangerie Kempinaire (Havelange)	P. Merland
4950	Waimes	Boulangerie Heindrichs	A. Renard	5100	Namur	Boulangerie Pâtisserie Etienne	C. Despontin	5380	Fernelmont	Pom Canel'	E. Grolaux
4950	Waimes	Boulangerie Marichal	D. Fourgon	5100	Namur	Pâtisserie Normandie	N. Toyama	5380	Fernelmont	Boulangerie Bourgeois J-M (Fernelmont)	L. Canautte
4960	Malmedy	Boulangerie Close	V. Bonté-Giurgi	5100	Namur	Pâtisserie Minne	Q. Antheunis	5500	Dinant	Boulangerie Pâtisserie Vander Cammen (Dinant)	J. Jamme
4960	Malmedy	Boulangerie Pâtisserie Chez Dijan	V. Bonté-Giurgi	5100	Namur	Le Pain d'Antan (Wierde)	P. Raucq	5500	Dinant	Pâtisserie Jacobs	B. Gigot
4960	Malmedy	Boulangerie Gilon	N. Piron	5140	Sombreffe	La Mignardise (Sombreffe)	P. Bauwens	5500	Dinant	Boulangerie Kempinaire (Dinant)	F. Monjoie
4980	Trois-Ponts	Boulangerie Mahaux (Trois-Ponts)	E. Vergauwen	5140	Sombreffe	La Maison d'Élie	S. Charlier	5520	Onhaye	Boulangerie Famille Kempinaire (Onhaye)	J. Lemaire
4987	Stoumont	Boulangerie Bourotte	V. Bodson	5150	Floreffe	La Cerise sur le Gâteau	S. Schmitt	5520	Onhaye	Les Lutins Artisan – Glacier – Pâtissier	F. Bentivoglio
<b>Namur</b>				5150	Floreffe	Tarterie de Buzet	R. Pascal	5530	Yvoir	Aux Mille Délices	S. Dony
5000	Namur	Boulangerie-Pâtisserie Tilman (Namur)	L. Vandenberg	5170	Profondeville	Boulangerie Ancion	M. Maloteau	5537	Anhée	Pâtisserie Pierret	J. Dieudonné
5000	Namur	Boulangerie Legrand	G. Charlier	5170	Profondeville	Boulangerie Lefranc	L. Pierret	5537	Anhée	La Fringale	F. Scailteur
5001	Namur	Pâtisserie Joël Massaux	Y. Hélin	5170	Profondeville	Le Four à Pains	P. Chevalier	5537	Anhée	Le Pain en Soi	F. De Craecker
5004	Namur	Boulangerie Caprice	M. Del Bene	5190	Jemeppe-sur-Sambre	Morlot-Cavatorta	G. Hansoulle	5541	Hastière	Boulangerie Famille Kempinaire (Hastière)	B. Hyat
5020	Namur	Boulangerie Pâtisserie Vranckx	A. Vanhoutteghem	5190	Jemeppe-sur-Sambre	Boulangerie Deblrier Luc	A. Nicanor	5543	Hastière	Boulangerie du t'Heeroir	D. Ferdinand
5020	Namur	A la Gourmandise	M. Techy	5190	Jemeppe-sur-Sambre	L'Épicurienne	G. Constant	5550	Vresse-sur-Semois	Boulangerie Delogne	A. Willemme
5030	Gembloux	Boulangerie Defresnes Jean-François	L. Hemmer	5300	Andenne	Le Neufchâtel	J. Fiévet	5555	Bièvre	Boulangerie Martin Didier	J. Delbart

## PROMOTION

5570	Beauraing	Boulangerie Pierard-Denuit	A. Maes	<b>Hainaut</b>			6567	Merbes-le-Château	Le P'tit Garin	V. Philippot	
5570	Beauraing	Le Pain Garni	J. Gilain				6001	Charleroi	Croissanterie Richard (Marcinelle)	M. André	6590
5575	Gedinne	Boulangerie Thibaut	C. Buchet	6010	Charleroi	Boulangerie-Pâtisserie Vervietoise	P. Caudron	6593	Momignies	Boulangerie Nollet	J. Pochet
5575	Gedinne	Boulangerie-Pâtisserie Paulet	Y. Schreinner	6032	Charleroi	Le Fournil des Gonceries	S. Marchant	<b>Luxembourg</b>			
5575	Gedinne	Boulangerie Dumont Vencimont	C. Langhendries	6040	Charleroi	Au Tout Chaud	M. Guns				
5580	Rochefort	Boulangerie Pihart (Jemelle)	A. Collignon	6040	Charleroi	Boulangerie Jacques Bodart	M. Vermeulen	6600	Bastogne	Plaisirs Gourmands	S. Vaillant
5580	Rochefort	Gaufres Artisanales Laurent	S. Marchal	6040	Charleroi	Boulangerie Aux Délices (Jumet)	S. Wery	6600	Bastogne	Pâtisserie Le melba	C. Muller
5590	Ciney	Boulangerie Pâtisserie Vander Cammen (Biron)	C. Jacques	6041	Charleroi	Boulangerie du Calvaire	M. Adam	6600	Bastogne	L'Expresso	J. Balon
5590	Ciney	Boulangerie Borton-Herman J.	M. Meurice	6041	Charleroi	Boulangerie Saint-Roch	J. Vinx	6600	Bastogne	Boulangerie Cornette Cambrai	S. Joris
5600	Philippeville	L'Amandine	J. Debroux	6041	Charleroi	Le Pain d'Antan (Gosselies)	M. Benuzzi	6630	Martelange	Boulangerie Stouvenaker	L. Rodriguez
5600	Philippeville	Arti'Délices	J. Jamme	6061	Charleroi	Boulangerie Chatelle et Fils	L. Navarro-Soriano	6640	Vaux-sur-Sûre	Boulangerie Pâtisserie Bernard	P. Bastin
5620	Florennes	Boulangerie Ignace et Stephanie	J. Goffin	6120	Ham-sur-Heure-Nalines	Le Fournil (Jamioulx)	A. Lienard	6660	Houffalize	Boulangerie Bultot	J. Toussaint
5620	Florennes	Pâtisserie Maréchal	M. Bogers	6120	Ham-sur-Heure-Nalines	La palette sucrée	N. Warnier	6660	Houffalize	Boulangerie Philippart	S. Henkinet
5630	Cerfontaine	Boulangerie Chauveaux	V. Ernest	6120	Ham-sur-Heure-Nalines	Ma Campagne	J. Minet	6660	Houffalize	Valentine Boulangerie-Pâtisserie	A. Deneve
5640	Mettet	Boulangerie Wilmot	A. Donckers	6150	Anderlues	Pâtisserie Maene	L. Provenzano	6671	Gouvy	A bon vi pan	B. Wilmotte
5640	Mettet	Boulangerie Storms	N. Lannoy	6150	Anderlues	Boulangerie-Pâtisserie Bauden Benoît	M. Masucci	6690	Vielsalm	Au Pré Fleuri	S. Verrecas
5640	Mettet	Boulangerie Petit Toqué	T. Josephy	6180	Courcelles	Vanhove Philippe	G. Pace	6698	Vielsalm	Boulangerie-pâtisserie Mahaux (Grand-Halleux)	M. Constant
5640	Mettet	Boulangerie Luc Leglise	J. Honnay	6200	Châtelet	Boulangerie Mahy	E. Kaisin	6700	Arlon	Up Epi	B. Genin
5646	Mettet	Boulangerie Debois	B. Serge	6211	Les Bons Villers	Au Gré De Mon Chemin	J. Brousmiche	6700	Arlon	Boulangerie Evrard	C. Garit
5650	Walcourt	L'Yvetoise	J. Mottint	6220	Fleurus	Pâtisserie Jacques Vanrossomme	M. Lefèvre	6700	Arlon	L'Atelier Ponsar (Espace Shopping Hydrión)	B. Maldague
5650	Walcourt	Au Chaupain	A. Guérit	6230	Pont-à-Celles	Le Sarrasin	G. Hennebert	6700	Arlon	L'Atelier Ponsar (Arlon)	E. Sosson
5650	Walcourt	Boulangerie Delfosse Eeckhout	G. Mathurin	6280	Gerpennes	Gourmandise (Gerpennes)	G. Sottiaux	6700	Arlon	WILTGEN	C. Delcambre
5650	Walcourt	Délices et Passion	C. Hosteau	6440	Froidchapelle	Chez Pascal Feryn	M. Dupont	6720	Habay	Boulangerie Michel Demaret	F. Lempereur
5651	Walcourt	Au Macaron	J. Sonet	6460	Chimay	Boulangerie Pâtisserie Pérard (Chimay)	D. Vandeveldde	6724	Habay	L'Atelier Ponsar (Houdemont)	J. Calande
5660	Couvin	Boulangerie Patricia Yde	C. Bastin	6461	Chimay	Boulangerie-Pâtisserie du Lac	C. Hoedenaeken	6730	Tintigny	La Boulangerie	M. Jacques
5660	Couvin	Boulangerie Meunier	F. Masson	6470	Sivry-Rance	Boulangerie Chez Christophe	M. Mouthuy	6730	Tintigny	La Boulangerie	P. Materne
5660	Couvin	La Viennoise	P. Dutranoit	6500	Beaumont	Boulangerie d'En Haut	J. Chapon	6740	Étalle	Campagne Boulangerie-Pâtisserie Artisanale	J. Calande
5660	Couvin	Boulangerie L'Atelier	M. Seghers	6530	Thuin	Pâtisserie du Beffroi	L. Virginie	6740	Étalle	L'Atelier Ponsar (Sainte-Marie-Sur-Semois)	B. Meunier
5660	Couvin	Boulangerie-Pâtisserie Pérard (Pesche)	M. Seghers	6540	Lobbès	Les Blés d'Or (Lobbès)	S. D'Hoedt	6750	Musson	Boulangerie Demoulin Laurent	C. Raucy
5680	Doische	Boulangerie du Carmel - Eft Charlemagne	F. Hardy	6540	Lobbès	Boulangerie-pâtisserie des 4 Bras	J. Malacort	6760	Virton	Le Foyer Gourmand (Virton)	L. Forget

6760	Virton	Boulangerie Robert	W. Manteleers	6970	Tenneville	BOULANGERIE DETAILLE REGIS	A. Evrard	7090	Braine-le-Comte	Artisan Pâtisserie Boulangerie Gontran	J. Willem
6761	Virton	Boulangerie Piquard Daniel	D. Adam	6971	Tenneville	L'Artisan Boulanger – Claude Pierrard (Tenneville)	C. Thill	7100	La Louvière	Boulangerie Gorez (La Louvière)	H. Alexiou
6790	Aubange	Chez Nelson	C. Guérenne	6980	La Roche-en- Ardenne	Pâtisserie Bourivain	M. De Cnop	7100	La Louvière	Boulangerie- Pâtisserie Debeur	V. Bormans
6800	Libramont- Chevigny	Boulangerie Pâtisserie Warginaire	D. Champagne	6980	La Roche-en- Ardenne	Boulangerie-Pâtisserie Demelene (La Roche- en-Ardenne)	R. Janty	7100	La Louvière	Boulangerie l'Artisanale	J. Boudart
6820	Florenville	Boulangerie Piquard (Florenville)	L. Salembier	6980	La Roche-en- Ardenne	100% Maison Baltus	E. Liegeois	7100	La Louvière	Boulangerie Licata et Fils	D. Dekempener
6830	Bouillon	Pom' de Pain	P. Pieters	6987	Rendeux	Boulangerie-Pâtisserie Collignon Frères	J. Breuskin	7100	La Louvière	Boulangerie Domy	H. Thibaut
6840	Neufchâteau	Boulangerie Richard	H. Manuella	6990	Hotton	Boulangerie-Pâtisserie Demelene (Hotton)	A. Van Humbeeck	7100	La Louvière	Boulangerie-Pâtisserie Maene & fils (La Louvière)	A. Pauwels
6850	Paliseul	Boulangerie Transparence	B. Lavalleye	<b>Hainaut</b>				7110	La Louvière	Pâtisserie Wastiau	M. Doyen
6850	Paliseul	Gilson / Alain	C. Colson	7000	Mons	Boulangerie Renoirte (Mons)	S. Magali	7110	La Louvière	La Gourmandise (Houdeng-Aimeries)	H. Pot
6850	Paliseul	Boulangerie Noiret et Schneider	M. Denoncin	7000	Mons	Boulangerie Saey Juniors	I. Beusaert	7120	Estinnes	La grange à pain	F. Marcq
6852	Paliseul	Boulangerie- Pâtisserie Donche	M. Quoilin	7000	Mons	Chez Soquette	M. Ducochet	7120	Estinnes	Boulangerie- Pâtisserie Verhaeghe	I. Lecocq
6870	Saint-Hubert	patisserie arnould	F. Berten	7011	Mons	Au Petit Fournil (Ghlin)	L. Beusaert	7120	Estinnes	La Roue Del Brouet (Hautchin)	L. Laurent
6870	Saint-Hubert	Boulangerie du Terroir Lamotte-Damien	F. Grandjean	7012	Mons	Au Paradis des délices	C. Massot	7133	Binche	Boulangerie Blairon	R. Boeckmans
6880	Bertrix	Hardy Stéphane	T. Joseph	7012	Mons	Au Pêché Mignon	M. Pauls	7160	Chapelle-lez- Herlaimont	Boulangerie Vander Borghet	N. Dufrane
6880	Bertrix	Gilson Willy	S. Clarenne	7040	Quévy	La Couque au Beurre	E. Desmet	7160	Chapelle-lez- Herlaimont	Boulangerie Lejeune	Q. Dierickx
6880	Bertrix	Boulangerie-Pâtisserie Collin (Bertrix)	G. Willemet	7041	Quévy	Chez Kurt	C. Deghilage	7170	Manage	Boulangerie Pâtisserie Artisanale Le Tordoir – Permentier	C. Totté
6880	Bertrix	Boulangerie Toussaint	A. Delabre	7060	Soignies	Boulangerie Canone	E. Lechien	7170	Manage	L'Epi d'Or (Bois d'Haine)	P. Verhaeghe
6887	Herbeumont	Boulangerie Piquard (Herbeumont)	A. Paggen	7060	Soignies	Boulangerie Delwarte	F. Dekerpel	7170	Manage	Boulangerie Dekeyser J.-P.	L. Limbourg
6890	Libin	Les délices de Juliette	I. Dewilde	7060	Soignies	Pâtisserie Helin	G. Vercauteren	7170	Manage	Les Douceurs de l'Artisan	S. Golinveau
6900	Marche-en- Famenne	Boulangerie Pihart (Marloie)	M. Winand	7060	Soignies	Boulangerie Croquantine	R. Fouarge	7170	Manage	Boulangerie de Bascoup	M. Sibille
6900	Marche-en- Famenne	Aux Saveurs d'Antan	P. Faucon	7060	Soignies	Le Cygne	F. Bekaert	7181	Seneffe	Le Savoyard	Q. Dumont
6900	Marche-en- Famenne	Boulangerie- Pâtisserie Lefevre	P. Dumont	7062	Soignies	Boulangerie Van Mallegheem	A. Lucas	7181	Seneffe	Boulangerie Renoirte (Feluy)	G. Hoet
6920	Wellin	Boulangerie De Barros	A. Vanhoolandt	7063	Soignies	La Neufvilloise	S. Lectercq	7190	Écaussinnes	Boulangerie Moulin Dominique	J. Limbourg
6920	Wellin	Boulangerie Grofils	v. Colleaux	7070	Le Rœulx	Le Pain Di Djou – Atelier d'Elena	I. Delplanche	7300	Boussu	Boulangerie Delvaux (Boussu)	E. Cordier
6940	Durbuy	Boulangerie Pâtisserie Sandwicherie Destiné	S. Sebillé	7070	Le Rœulx	Le Petit Strépy	P. Drugmand	7330	Saint-Ghislain	Pâtisserie Homberger	S. Bendiab
6941	Durbuy	La Tartelaisne	B. Anciaux	7070	Le Rœulx	Boulangerie François Calers	J. Harvent	7330	Saint-Ghislain	Boulangerie Simon (Saint-Ghislain)	C. Jardon
6941	Durbuy	Boulangerie Alvarez	J. Bodson	7080	Frameries	Boulangerie G & M Diakourakis	M. Hamoumi	7331	Saint-Ghislain	Boulangerie Julie et Sandy	C. Jardon
6950	Nassogne	L'Artisan Boulanger – Claude Pierrard (Nassogne)	L. Protin	7080	Frameries	Boulangerie Godefroid	S. Poulaert	7332	Saint-Ghislain	Boulangerie au pain soleil	A. Erbain
6953	Nassogne	Boulangerie Devigne	P. Beaujean	7090	Braine-le-Comte	Boulangerie la Bonne Tarte	E. Parlon	7334	Saint-Ghislain	Boulangerie Pâtisserie Cardoen	F. Staquet
6960	Manhay	L'Amie du Pain	R. Fagnant	7090	Braine-le-Comte	La Panetière (Braine- le-Comte)	V. Verniers	7340	Colfontaine	Boulangerie Au Pagnon	W. Sonia

## PROMOTION

7350	Hensies	Chez Ignace	P. Lagast	7700	Mouscron	Boulangerie Caryn	M. Deconinck	7811	Ath	L'atelier Gourmand	J. Schiettecatte
7370	Dour	Pâtisserie Pierre Saey	L. Michael	7700	Mouscron	Antiq' Baker	J. Vantorre	7822	Ath	L'artisanal (Ghislenghien)	G. Vandenborre
7370	Dour	Chez Joël & Christine	G. Cambier	7700	Mouscron	Boulangerie Pâtisserie Mortagne	J. Delbeke	7822	Ath	Boulangerie-Pâtisserie LVA (Isières)	V. Cotton
7380	Quiévrain	La mie d'enfance Quiévrain	R. Delfosse	7700	Mouscron	Boulangerie Vincent	J. Robert	7830	Silly	Le Fournil - Artisan Boulanger (Silly)	L. Voets
7500	Tournai	Boulangerie Saint-Lazare	C. Godart	7700	Mouscron	Boulangerie-Pâtisserie Vinckier	R. Vanderpe	7830	Silly	Le Comptoir du Pain	T. Martiat
7500	Tournai	Boulangerie Herbaut	M. Meert	7700	Mouscron	Boulangerie Hanssens (Mouscron)	P. Santelé	7850	Enghien	Pâtisserie Vandeparre	Y. Vanzurpele
7500	Tournai	Les Gourmandises de Kathy Mini'z	C. Moisse	7700	Mouscron	Boulangerie-Pâtisserie Debuf	J. Lelong	7850	Enghien	Chez Pito	P. Vankelst
7500	Tournai	Boulangerie Vienne	J. Delmotte	7700	Mouscron	Boulangerie-Pâtisserie Danel (Mouscron)	M. Degandt	7860	Lessines	Boulangerie-Pâtisserie Leurart	R. Gravez
7500	Tournai	Pâtisserie Bruynooghe	T. Schotte	7700	Mouscron	Boulangerie Decruynaere	S. Wonner	7860	Lessines	L'Erable	S. Delsanne
7500	Tournai	Chez Alain	N. Servais	7700	Mouscron	Boulangerie-Pâtisserie Dal	E. Helinck	7861	Lessines	Boulangerie Leleux	B. Delsaut
7500	Tournai	Philippe et Esmeralda	C. Schoofs	7711	Mouscron	Delberghe	M. Derock	7864	Lessines	Boulangerie Bossiroy	M. Lamotte
7500	Tournai	Pâtisserie Delhaye (Tournai)	M. Delhaye	7711	Mouscron	Boulangerie Dutriez Vincent	A. Vanneste	7866	Lessines	Gourmandine (Lessines)	S. Bellemont
7500	Tournai	Boulangerie d'Antan	S. Ledet	7712	Mouscron	Boulangerie Kriss	A. Van Ooteghem	7880	Flobecq	Boulangerie Pâtisserie Delabre	L. Lerate
7500	Tournai	Boulangerie Mespreuve	C. Marchand	7730	Estaimpuis	Boulangerie Philippe Vanbruaene	R. Denys	7880	Flobecq	Boulangerie Pâtisserie Guy Dumont	M. Debock
7504	Tournai	Boulangerie Delval	G. Delhaye	7730	Estaimpuis	Boulangerie-pâtisserie Morel	J. Gousseau	7890	Ellezelles	Boulangerie Platiau	C. Verstraete
7522	Tournai	Boulangerie-Pâtisserie Saint-Eleuthère	C. Catoire	7730	Estaimpuis	Nadia Boulangerie du Moulin	A. Vandevyvere	7890	Ellezelles	Boulangerie Wilkin / Michel	D. Arend
7530	Tournai	Boulangerie Decamps	B. Brunin	7730	Estaimpuis	La Boul de Pât	D. Taerwe	7900	Leuze-en-Hainaut	Boulangerie Mercier	S. Delfosse
7538	Tournai	Boulangerie-Pâtisserie du Plat d'Or	R. Bulion	7740	Pecq	Fin-Bec	S. Leroy	7900	Leuze-en-Hainaut	Boulangerie Artisien	G. Destrebecq
7540	Tournai	Boulangerie-Pâtisserie De Roo	M. Van Den Heede	7740	Pecq	Boulangerie Foucart-Fontaine	P. Leclercq	7910	Frasnes-lez-Anvaing	Boulangerie-Pâtisserie Luc	V. Senepart
7540	Tournai	L'Epi d'Or (Tournai)	J. Hercheux	7740	Pecq	Le Pavé Royal	D. Leroy	7911	Frasnes-lez-Anvaing	Boulangerie Vanstals	P. Gochon
7540	Tournai	Boulangerie Plume	S. Leleux	7742	Pecq	La Ferme des Saveurs	M. Devaere	7911	Frasnes-lez-Anvaing	Au Bon Pain d'Aubain	L. Valgaeren
7540	Tournai	Boulangerie Fabrice Maes	E. Dos Santos	7760	Celles	Le Coin Gourmand	L. Holvoet	7912	Frasnes-lez-Anvaing	saveurs et traditions des collines	b. Senepart
7600	Péruwelz	Graines de Pain By... Eric Gourdin	M. Ballant	7780	Comines-Warneton	La Grignotière	I. Neyrinck	7941	Bruglette	Boulangerie Leroy (Bruglette)	L. Lelong
7600	Péruwelz	Boulangerie Delestrain Geoffrey & Sam	M. Fnidou	7780	Comines-Warneton	Dujardin Benoit	S. Tribut	7950	Chièvres	Boulangerie Ferme Fourmanoy	S. Tantot
7600	Péruwelz	Boulangerie Firmin	V. Geurs	7783	Comines-Warneton	Boulangerie Aux Délices (Le Bizet)	P. Verschuere	7971	Belœil	Pâtisserie Serge	J. Veeckman
7618	Rumes	Boulangerie Fabrice	A. Altruy	7783	Comines-Warneton	Au Progrès	R. Robillard	7971	Belœil	Boulangerie Eric Gourdin	M. Monbaliu
7620	Brunehaut	Boulangerie Sébastien Lecomte	V. Faignard	7783	Comines-Warneton	Au Pâtissier	N. Vanclooster	7972	Belœil	Boulangerie Pâtisserie Debusschere-Mayeur	C. Degouis
7620	Brunehaut	Boulangerie Geiregat	N. Dhaenens	7800	Ath	Boulangerie Laurent & Véronique Lagast	F. Conart	7973	Belœil	Boulangerie Patrick (Strambruges)	L. Capette
7622	Brunehaut	Boulangerie Lecolier	M. Godeau	7800	Ath	Boulangerie Dernoncourt	S. Sobkowiak				
7640	Antoing	Jean-Michel et Marie-France	G. Genette	7800	Ath	Boulangerie-Pâtisserie Moeckx	C. Legrand				



→ Voici les gagnants du concours 

GAGNANT	MAÎTRE BOULANGER-PÂTISSIER	LOCALITÉ	
<b>Brabant wallon</b>			
S. Regniers	Les Trois Colonnes	1310	La Hulpe
M. Orleans	L'Héritage by La Magie du Pain	1390	Grez-Doiceau
<b>Hainaut</b>			
J. Godfrin	Boulangerie Chatelle et Fils	6061	Montignies-sur-Sambre
F. Pigeolet	Boulangerie Le Fournil	6120	Jamioulx
V. Cado	Boulangerie Jacques Vanrossomme	6220	Fleurus
C. Leloir	Le Sarrasin	6230	Viesville
C. Wacheul	La Neufvilloise	7063	Soignies
C. Pynoo	Boulangerie Neufvilloise	7063	Soignies
J. Barez	Boulangerie-Pâtisserie Cardoen	7334	Saint-Ghislain
M. Ducatteeuw	Boulangerie Philippe Vanbruaene	7730	Estaimpuis
<b>Liège</b>			
A. Rodriguez	Bonpain - Fonk	4020	Liège
V. Boumal	Boulangerie Grégoire	4537	Verlaine
D. Bodson	Boulangerie Niesten (Tinlot)	4557	Tinlot
L. Simon	Boulangerie La Canaille Toquée	4920	Aywaille
<b>Luxembourg</b>			
S. Hamer	Boulangerie Gilson Willy	6880	Bertix
<b>Namur</b>			
M. Dejaifve	Pâtisserie Joël Massaux	5001	Belgrade
G. Vaucamps	Le Pain d'Antan	5030	Gembloux
S. Dannoï	La Maison d'Élie	5140	Sombreffe
E. Deridder	Boulangerie Champagne	5530	Yvoir
J. de Coen	Boulangerie Famille Kempinaire	5541	Hastière

# Défi des talents organisé au centre IFAPME Lux de LIBRAMONT



De quoi s'agit-il ?

C'est un nouveau dispositif imaginé par l'ASBL Compétences QUEBEC et mis en place par EFP et ses partenaires de l'enseignement, l'IFAPME, la Cité des métiers, les carrefours des métiers...

Le premier défi en Wallonie a été organisé à CHARLEROI en 2022.

L'objectif est de susciter l'intérêt des jeunes de première et deuxième secondaire aux métiers techniques et de stimuler leur réflexion par rapport à leur choix de formation, grâce à la découverte par la pratique d'un large panel de métiers dans un même lieu et en une même journée.

À LIBRAMONT, le 9 et le 10 novembre, c'est 30 classes de l'enseignement secondaire de proximité, c'est-à-dire 400 jeunes répartis par classe, qui ont fait connaissance avec les métiers de boulanger-pâtissier, boucher, restaurateur, fleuriste, menuisier, maçon, peintre, ardoisier etc...

En pâtisserie, le défi était de mettre son tablier, de se laver les mains, écouter les consignes du formateur, peser une boule de massepain de 60 grs, de l'étendre au rouleau,



Les formateurs qui expliquent la réalisation d'un cornet



Les jeunes étendent le massepain



Les jeunes qui essaient d'écrire au cornet





de découper un rectangle, de faire un cornet, remplir le cornet de chocolat, le fermer, d'écrire son prénom et de nettoyer le matériel, la table de travail et se laver les mains, et ce, en 20 minutes avant de passer au défi suivant.

Une cotation était attribuée à chaque classe par les formateurs en fonction de la réussite ou pas du défi.

Tout au long de la journée, le classement provisoire des classes était diffusé dans les ateliers et donc, le challenge était grand pour emporter la finale de « meilleure classe » au terme de tous ces défis.

Espérons que ce genre d'initiation sera le déclic à de nouvelles inscriptions dans l'enseignement qualifiant, et plus particulièrement, en boulangerie-pâtisserie, métier en pénurie de main-d'œuvre.

De nombreuses personnalités étaient présentes pour soutenir cette initiative et encourager tous ces jeunes à s'engager dans la formation qualifiante.

● Adé.



# Thème 2024: Les jeux Olympiques



CONCOURS

**Date :** le vendredi 02 février 2024.

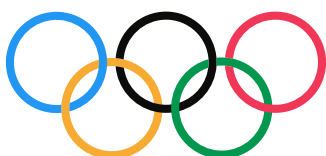
**Lieu :** Institut Emile Gryzon - Campus du Ceria - bâtiment 18.

**Participants :** élèves des classes terminales de l'enseignement de plein exercice section boulangerie / pâtisserie technique et professionnel ainsi que les centres IFAPME/CEFA.

**Règlement complet et modalités pratiques :** bpastry@hotmail.com. ou chez Mr Haegeman au 02/5267954 ou 0491/627402.

**Dossier pour le 20 janvier 2024 au plus tard.**

**Âge :** Maximum 23 ans le jour du concours.



## Produits à réaliser le jour du concours :

Trois entremets de composition identique de 6 personnes chacun avec un poids minimum de 600 gr et maximum de 1200gr sans décor, de forme libre.

L'entremet devra comporter une purée de fruit (Coco, mangue, goyave, passion ou ananas) en 2 textures minimum : une en crémeux sur base de crème anglaise et l'autre au choix du participant.

L'entremet doit contenir au minimum un ingrédient de chaque sponsor (**Boiron, Belcolade Cameroun cacao trace 45% lait /Philippines cacao trace 68% noir, Debic**). **Tous les éléments du décor doivent être faits sur place (macarons, biscuit décors..)**

## Cotation atelier :

Hygiène, organisation, dextérité, gaspillage, respect du règlement, montage entremet. Pour le décor : techniques utilisées, originalité et respect du thème.

**Une attention particulière sera portée sur le gaspillage.**

# Inauguration des nouveaux ateliers du secteur de l'alimentation du Centre IFAPME de Verviers



En ce début novembre, nous avons eu le privilège d'assister à l'inauguration des nouveaux ateliers du secteur alimentaire après les travaux de réhabilitation requis suite aux inondations de juillet 21.

En effet, l'ASBL Centre LIEGE – HUY – VERVIERS a choisi de rénover entièrement ses nouveaux espaces, afin de fournir aux apprenants et apprenantes le meilleur cadre possible pour assurer une formation d'excellence dans le domaine de l'alimentation.

Pour célébrer ce renouveau, riche en perspectives, de nombreuses personnalités étaient présentes.

- Monsieur Le Ministre Willy BORSUS Vice – Président du Gouvernement Wallon, Ministre de l'Economie, du commerce extérieur, de la recherche et de l'innovation, du numérique, de l'agriculture, de l'aménagement du territoire, de l'IFAPME et des centres de compétences.
- Monsieur Le Bourgmestre FF Alexandre LOFFET de la ville de VERVIERS de la ville de VERVIERS
- Monsieur Didier HANIN Président du CA de l'ASBL Centre IFAPME LIEGE – HUY – VERVIERS.
- Madame Raymonde YERNA Administratrice Générale de l'IFAPME.
- Monsieur Simon BULLMAN Président du comité de gestion de l'IFAPME.
- Madame Marie – Anne NOEL Directrice département formation.
- Madame Anne – Sophie JOSKIN Directrice Générale de l'ASBL IFAPME LIEGE – HUY – VERVIERS.
- Madame Sandrine NAGELS Directrice du Centre IFAPME de VILLERS – le – BOUILLET.
- Monsieur Patrick ORY Directeur du Centre de LIEGE.
- Monsieur Albert DENONCIN Président de la Fédération Francophone des boulangers – pâtisseries – glacières – chocolatiers.
- Monsieur Rudy WERTZ Président des boulangers - pâtisseries de l'arrondissement de VERVIERS.
- Monsieur Renaud WERGIFOSSE Administrateur du Centre IFAPME LIEGE – HUY – VERVIERS.
- Et de nombreux sympathisants en leur grade et qualité.

C'est avec beaucoup d'enthousiasme et de fierté que Monsieur Marc TOUSSAINT Directeur du Centre IFAPME de VERVIERS a accueilli toutes les personnes présentes avec un café et de succulentes viennoiseries.

Ensuite, il a invité toute la délégation à visiter le centre avant de convier Monsieur Le Ministre et Madame YERNA à couper le ruban inaugural du département alimentaire.

Après cette visite, Monsieur Le Président HANIN, Monsieur Le Ministre BORSUS, Madame l'Administratrice Générale YERNA, Madame La Directrice JOSKIN, Monsieur Le Directeur TOUSSAINT ont pris la parole lors de la séance académique.

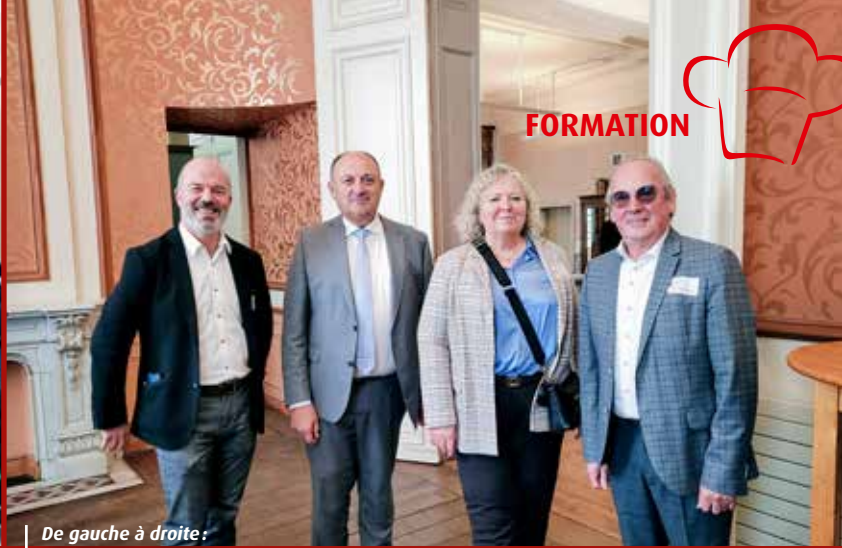
Chacun dans ses attributions a fait le point sur la situation, sur le désastre après les inondations, l'engagement de tous les collaborateurs à repartir de l'avant, de l'enseignement en alternance ayant atteint plus de 20.000 apprenants, des investissements de plus 1.500.000€, des perspectives encourageantes, l'enthousiasme général de toute l'équipe du centre et de l'indispensable nécessité de collaboration entre les 3 entités IFAPME de la province de LIEGE.

Monsieur Le Directeur invita l'assemblée à prendre le verre de l'amitié et à déguster de petites douceurs bien agréables, le tout servi et réalisé par les apprenants.

Chaque participant a reçu un échantillon des produits réalisés dans ces ateliers tout neuf.

Merci à monsieur Le Directeur TOUSSAINT.

● Adé.



Le président de VERVIERS monsieur WERTZ.  
Monsieur WERGIFOSSE administrateur du centre de VERVIERS.  
Le Président Francophone.

De gauche à droite :

- Monsieur TOUSSAINT  
Directeur du Centre de VERVIERS.
- Monsieur Le Ministre BORSUS.
- Madame YERNA  
Administratrice Générale de l'IFAPME.
- Monsieur DENONCIN  
Président de la Fédération.



Monsieur Le Ministre BORSUS et madame Yerna coupent le ruban traditionnel.

De gauche à droite :

- Monsieur HANIN Président du centre HUY - VERVIERS.
- Monsieur LOFFET Bourgmestre FF de VERVIERS.
- Monsieur BULLMAN Président du comité de gestion de l'IFAPME.
- Madame JOSKIN Directrice Générale des centres LIEGE - HUY - VERVIERS.
- Monsieur TOUSSAINT Directeur du Centre de VERVIERS.



Madame l'Administratrice Générale de l'IFAPME lors de son intervention.

Monsieur Didier HABAY, formateur principal alimentation.

Monsieur HANIN, Président du Centre LIEGE - HUY - VERVIERS.

Monsieur Le Ministre BORSUS lors de son allocution.



Douceurs réalisées par les apprenants pâtisseries.

Explications de la fabrication du VAUTION par le formateur monsieur GILLARD.

# Célébration des **60 ans du Centre IFAPME Wallonie picarde** : Un hommage à la tradition de la boulangerie-pâtisserie



Le Centre IFAPME Wallonie picarde, qui fête cette année son soixantième anniversaire, est un bastion de l'enseignement des métiers de la boulangerie et de la pâtisserie depuis sa création. Fondé grâce à la vision et au soutien de l'ASSOCIATION DES PATRONS BOULANGERS et PATISSIERS d'ATH & environ, ainsi que de l'UNION DES PATRONS BOULANGERS-PATISSIERS du TOURNAISIS- TOURNAI, le Centre a érigé la formation en boulangerie-pâtisserie en véritable pilier de son offre.

## Un Apprentissage de Maître

Le Centre IFAPME Wallonie picarde s'est distingué par son modèle d'apprentissage unique, où des dizaines de jeunes hommes et femmes ont eu l'opportunité d'apprendre les subtilités de la boulangerie et de la pâtisserie auprès de

maîtres de stage passionnés et captivants. Ce modèle, basé sur le patronage et l'alternance, a permis de transmettre un savoir-faire artisanal et une passion pour le métier qui perdurent depuis des générations.





### Une Tradition dans l'Air du Temps

Tout en s'adaptant aux besoins contemporains et en intégrant des formations aux métiers modernes comme le numérique, le Centre n'a jamais perdu de vue l'importance de la boulangerie-pâtisserie, qui reste un domaine pilier privilégié et recherché.

### Innovation et Modernité

En 2018, le Centre a renforcé son engagement envers ces métiers traditionnels en inaugurant des ateliers de boulangerie et de pâtisserie à la fine pointe de la technologie, conçus pour répondre aux attentes des professionnels actuels et préparer les apprentis aux réalités du marché.

En célébrant 60 ans d'excellence, le Centre IFAPME Wallonie picarde réaffirme son dévouement à la formation de qualité en boulangerie-pâtisserie et son rôle dans la formation des artisans de demain, contribuant ainsi à la vitalité et à l'innovation du secteur.



Thierry De Roo - David Corona - Bruno Decock - José Pincé



Délégation des boulangers Pâtisseries du Tournaisis



#### EST EN TOUS POINTS VOTRE PARTENAIRE PRIVILÉGIÉ !

Offrez à vos clients une solution de paiement simple et sécurisée grâce à WARIKO

Grâce à notre partenariat avec la Fédération, vous bénéficiez de conditions exceptionnelles!

Vous souhaitez plus d'informations concernant nos solutions ?

Appelez-nous au PHONE: 052 22 02 15

Envoyez-nous un e-mail à [info@wariko.be](mailto:info@wariko.be)

et profitez de l'offre FEDERATION



# Formation ALIMENTO à Barcelone

Dans un souci de toujours améliorer les connaissances techniques et pédagogiques de nos formateurs et enseignants, ALIMENTO a organisé quelques journées didactiques à BARCELONE.



Journées qui ont rencontré un beau succès de participation. Ce sont 20 personnes motivées et passionnées par la boulangerie-pâtisserie et par la transmission de connaissances qui ont accepté de consacrer de leur temps.

Cela a permis à nos responsables de la formation de visiter plusieurs écoles et entreprises, de prendre connaissance de leurs référentiels, de leurs méthodes d'enseignement, du panel de produits fabriqués, des infrastructures, de l'organisation au sein des entreprises, bref d'échanger sur la vision d'avenir de la profession et l'adaptation des méthodes d'enseignement.

Une semaine très enrichissante en découvertes au niveau technique et humain, qui s'est terminée par la visite de la Basilique de la Sainte Famille, symbole indiscutable de BARCELONE, un édifice exceptionnel qui est en construction depuis 1882 et d'un bar à cacao.

Merci à tous pour l'engagement et l'intérêt porté à l'avenir de nos entreprises.

● Adé.





# Fumée blanche accord CP 201



Chers confrères et amis,

Je peux vous annoncer que nous avons, avec les interlocuteurs sociaux au nom de la CONFEDERATION NATIONALE de notre secteur et de votre représentant membre effectif de la CP 201, conclu un accord sur les évolutions salariales et réglé ou adapté certaines CCT pour la période 2023-2024 ce jeudi 30 novembre. Notre objectif est de récompenser les travailleurs qui prestent au quotidien mais cela nécessite pour y parvenir d'accepter un dialogue et surtout d'être à l'écoute des autres parties, ce qui engendre, par défaut, des concessions.

En effet, un pré-accord avait été dégagé le 23/11 et a été concrétisé par la signature de différentes CCT dont nous vous ferons part. Ceci permet, grâce à ces accords signés, de garantir un cadre bénéficiant à la paix sociale dans les entreprises mais également un cadre vis-à-vis des services tiers.

Cette conclusion, bien que tardive, a permis de parvenir à une limitation des charges pour nous et une augmentation du pouvoir d'achat pour nos travailleurs dans la vente au détail mais aussi de correspondre aux obligations définies par le gouvernement fédéral.

## En principal

**Prime pouvoir d'achat :** Si bénéfice (code 9901) en 2022 supérieur, situé dans une fourchette de minimum 5% à 24% à la moyenne des exercices 2019-2021 = une prime de 75€ sera octroyée pour un temps plein pour l'ensemble des acteurs en boulangerie, pâtisserie et magasin spécialisé et de 150€ dans les (supermarchés). Ceci correspond à la définition des bénéfices élevés.

Si bénéfice (code 9901) en 2022 exceptionnels, dès une augmentation de minimum 25% à la moyenne des exercices 2019-2021 = une prime de 150€ sera octroyée pour un temps plein pour l'ensemble des acteurs en boulangerie, pâtisserie et magasin spécialisé et de 250€ dans les (supermarchés). Ceci correspond à la définition des bénéfices exceptionnels.

Explications : Les entreprises qui ne correspondent pas à ces critères ne devront pas verser de prime et ne devront pas déposer de dossier pour exonération ni demander des chèques consommation. Cette prime est octroyée au travailleur sous contrat au 31/10/23 et proratisée.

Le code 9901 est un outil d'analyse financière qu'utilise la BNB au travers du compte d'exploitation. Vous devez reprendre les entrées enregistrées sur les codes comptables (70-74) et soustraire les charges code (60-64). Ceci vous permet d'obtenir le résultat d'exploitation du code 9901. (voir avec vos services qui gèrent votre comptabilité qui peut toujours être un régime forfaitaire ou régulier)

**Intervention frais de transport :** Le personnel se déplaçant au moyen de son véhicule privé pourra bénéficier d'une intervention financière de l'entrepreneur à concurrence de 50% du prix (carte train 2<sup>e</sup> Classe) jusqu'à 10 Km au prorata des déplacements effectués réellement et prestations contractuelles. Ainsi qu'une augmentation de l'indemnité déplacement vélo.

**Prime fin d'année :** À partir de 2024, le nombre de jours d'absences (donc non prestés) passera de 30 à 60 jours par année. Ces absences doivent être justifiées ou correspondre aux jours assimilés. La prime de fin d'année est toujours conditionnée à un minimum de six mois annuels au sein de l'entreprise.

Je remercie l'ensemble des acteurs qui ont permis de parvenir à cet accord avant les différentes élections qui se dérouleront en 2024.

Cordialement

● **Radermecker Thierry**  
Président CSN  
Effectif en CP 118-201

# À la journée de l'Artisan, Marina Poppe, Meilleure Artisane Glacière a proposé de nombreuses dégustations

Événement national ouvert à tous les artisans et artisanes de Belgique, la Journée de l'Artisan est un événement gratuit pour le public.

C'est une occasion unique pour les artisans et artisanes de mettre en avant leurs réalisations et créations auprès du public afin de mieux lui faire connaître l'artisanat belge.

La Journée de l'Artisan est une initiative du SPF Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie organisée avec le soutien du ministre fédéral des PME et des Indépendants. La première édition de cette journée a été organisée en 2006. Depuis, cette journée attire de plus en plus d'artisans/artisanes et de visiteurs.

## Maryne Poppe y a proposé de nombreuses dégustations

*« Nous avons fait déguster en sortie de turbine notre glace moka agrémentée de morceaux de petits beurre ; ce qui constitue un goût de bûche dont nous avons fait la démonstration de la fabrication. Une première participation réussie de notre côté, nous avons plus de 500 personnes venues découvrir nos secrets de fabrication ».*

Maryne Poppe, est namuroise, dynamique et passionnée par la glace artisanale.

Passionnée de glace depuis toute petite, Maryne, décide de plaquer ses études de publicité en 2011 pour suivre une formation de glacerie à la plus grande surprise de ses proches.

Moins de deux ans après, l'opportunité arrive ! Fin mars 2013, elle reprend la boulangerie Allard à Flawinne (Namur) pour y installer sa glacerie « Tendance Glacée », magasin et atelier, tout en gardant la vente des traditionnels « Baisers de Flawinne ».

Elle crée de la glace artisanale, en utilisant des produits de qualité issus de circuit court, notamment en se fournissant chez des producteurs locaux comme Paysans Artisans et les transforme avec passion.



## Récompensée pour un savoir-faire et une passion

Le 22 novembre 2016, après un concours de 6 épreuves, Maryne reçoit le titre de « Meilleur artisan glacier belge » par les membres du jury de la fédération francophone belge.

Tendance glacée est certifié artisan par le SPF Economie.

En 2021, le bourgmestre de Namur, Maxime Prévot remet à Maryne le titre et l'insigne de lauréat du travail, signé par sa majesté le Roi. Cela afin de récompenser sa qualité de travail et le respect des valeurs sociales.

Toujours à l'esprit de s'améliorer, elle participe à plusieurs concours en Italie, notamment le MIG Logarone et le GELATOFESTIVAL à Rome en 2019. Grâce à ces derniers, elle est notamment classée 63<sup>e</sup> glacier dans le classement mondial et 1<sup>ère</sup> belge.

## Une équipe passionnée

Après plus de 9 ans d'existence, Tendance Glacée, comprend aujourd'hui une dizaine de personnes.

Maryne est aidée par deux petits lutins à la production et des petites fées à la vente.





# Démonstrations chez **EPICURIS** de **Frank Colombié** et de **Aurélien Le Moullour**

Ces 2 grands professionnels ont fait l'honneur à EPICURIS d'être présents pour des démonstrations de haut niveau.



## **Frank Colombié,**

les 10 et 11 octobre pour des démonstrations sur les thèmes des gâteaux de voyage et des fingers.

Il est originaire de Savoie et a travaillé pour certains grands noms de la pâtisserie comme Pierre Hermé, Eric Briffard et Jean-Paul Pignol (M.O.F. à Lyon).

De la France, en passant par New York, puis en Corée du Sud, Monsieur Colombié a effectué divers postes en tant que pâtissier et professeur.

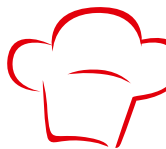
Depuis quelques années, il travaille à l'école Bellouet Conseil de Paris.



### **Voici quelques recettes réalisées :**

Différentes sortes de cakes : Banane pecan, chocolat noisette, pecan caramel.

Différentes recettes de fingers : Miss Dior, Framboisier, Caramelo, pistachio.



# EPICURIS

CENTRE DE FORMATION  
SECTEUR ALIMENTAIRE



## Aurélien Le Moullour, M.O.F,

le 14 novembre 2023 pour une démonstration sur les nouvelles tendances du levain.

Formateur boulanger à l'Institut national de la boulangerie-pâtisserie (INBP), Aurélien Le Moullour, originaire de Quimper, vient d'être élu Meilleur ouvrier de France en mai 2023.



### Voici sa méthodologie :

Organisation, optimisation et rationalisation sont les maîtres-mots de sa réflexion. Du levain, des farines de qualité (bio, CRC, etc), moins de sel, zéro additif. Le levain est utilisable dans toute la production, afin d'obtenir des pains et viennoiseries savoureux et à longue conservation.



# STARTECH'S DAYS

12-14  
NOV.  
2023

L'événement de découvertes des compétences techniques s'est déroulé à CINEY EXPO

Les STARTECH'S DAYS représentent la plus importante manifestation de promotion de la filière qualifiante des métiers techniques, technologiques, numériques et scientifiques.

3 jours de découvertes et d'animations organisés en 4 villages métiers, en espace d'orientation pour découvrir les compétences, la finale de compétition métier dont la boulangerie, les filières de formation des métiers d'aujourd'hui et de demain.

Ce sont plus de 100 ateliers et animations, de compétitions de jeunes de moins de 25 ans, qui s'affrontent en public en vue de mesurer leurs compétences professionnelles, et ce, dans 28 métiers différents.

## Les STARTECH'S DAYS, pour quel public ?

- Pour les familles, afin de mieux accompagner leur enfant dans un choix positif et professionnel épanouissant.
- Pour les élèves de 6<sup>e</sup> primaire jusqu'au supérieur, pour découvrir de nombreux métiers à un seul endroit.
- Pour les demandeurs d'emploi ou les personnes en reconversion.
- Pour les enseignants afin de suivre les ateliers pédagogiques.

## WORD SKILL organisait le concours STARTECH'S DAYS en boulangerie

### 7 compétiteurs de moins de 25 ans :

- Nathan BEELEN, 18 ans IFAPME de LIBRAMONT.
- Florent BOUFFETTE, 20 ans ETH Spa.
- Thomas Del AGUILLA, 22 ans ETH Spa.
- Luca ZAJAC, 22 ans Théâtre du pain FLEMALLE.
- Hafsa BEN SELLAM, 22 ans EFP UCCLE.
- Axel POTIER, 20 ans ITC SOIGNIES.
- Joël MAKONGO, 21 ans OUGANDA pays invité par les organisateurs.

### Membres du jury :

- Audric SOLO
- Damien LAMBOT
- Claude GROSJEAN
- Virginie GINECO
- Marie-Ange MAFA

### Expert président du jury :

- Thomas MERTENS

### Responsable matériel :

- Alain BURY

### Résultats du concours :

- 🥇 Médaille d'or : Nathan BEELEN
- 🥈 Médaille d'argent : Luca ZAJAC
- 🥉 Médaille de bronze : Thomas Del AGUILA

Ces 3 journées se sont clôturées en présence de Monsieur Le Ministre BORSUS qui a félicité les organisateurs mais surtout les compétiteurs.

La prochaine étape pour les médaillés d'or sera WORD SKILL à LYON.

Félicitations à tous les participants et lauréats, sans oublier les professionnels qui ont encadré ces jeunes compétiteurs.

Monsieur BURY souhaite remercier les sociétés 2Bakes, BRUYERRE, HEIN, IFAPME et les moulins VAL DIEU pour leur soutien.

● Adé.





COMPETITEUR, Nathan BEELEN



COMPETITEUR, LUCA ZAJAC



COMPETITEUR, THOMAS DEL AGUILA



MEMBRES DU JURY : THOMAS MERTENS, MARIE-ANGE MAFA, DAMIEN LAMBOT, ALAIN BURY



COMPETITEUR, AXEL POTIER, 1<sup>ER</sup> JOUR



COMPETITEUR, MAKONGO JOEL



COMPETITRICE, HAFSA BEN SELLAM



COMPETITEUR, FLORENT BOUFFETTE

CRÉATEUR D'ENTREPRISE À L'HONNEUR

# Le très discret roi du macaron

Partir de rien et devenir un acteur incontournable dans son secteur? C'est possible. Michaël Labro en est la preuve vivante. Inconnu du grand public, ce Liégeois de trente ans est à la tête de PMSweet, une entreprise qui produit presque exclusivement des macarons. Nous l'avons rencontré au «Petit Déjeuner Conférence» organisé par Étude et Expansion au quai Banning à Liège.

En 2014, son chiffre d'affaires était encore d'environ 100.000 euros. Aujourd'hui, **PMSweet produit 700.000 macarons par jour, dont 90% sont exportés en Europe, en Asie et aux États-Unis. Son chiffre d'affaires a dépassé les 51 millions d'euros en 2022.**



PMSweet est en train de **se profiler comme le leader mondial du macaron**, en toute discrétion.

## De la cuisine de grand-mère au succès international

Mais l'histoire de PMSweet démarre il y a quinze ans. Michaël Labro était encore élève en secondaire. Passionné de pâtisserie, grâce à un bon de 20 € reçu de la Fnac, il met la main sur un livre de recettes (de macarons, évidemment). Tout se faisait dans la cuisine de ses parents qu'il occupait un W-E complet pour la fabrication des coques, des farces, des assemblages et des emballages. Vu l'exiguïté de l'endroit, ils ne pouvaient y pénétrer et cela les rendait presque fous ! D'essais erreurs en recettes concluantes, il en arrive à livrer, avec son meilleur ami Antoine, ses macarons en porte-à-porte dans son voisinage. **«Les gens nous prenaient un peu pour des scouts** en train de vendre des macarons qui auraient été produits par d'autres, mais ils achetaient». Il avait alors 17 ans. Darcis avait commencé à lancer ses macarons à Liège et Marcolini débutait également de son côté.

Pour pouvoir livrer les commandes qui arrivaient progressivement de plus loin que le voisinage direct, il reçut l'aide de son laboratoire chocolat, qui grâce à une portée de chiots, lui permet l'achat d'un scooter.

Une commande de 1000 macarons le contraint à déménager son atelier dans un garage de son grand-père qu'il a dû repeindre et aménager, tout en pensant que l'Afscsa et le Fisc étaient une légende, mais ils débarquèrent très vite, et les contrôleurs de l'Afscsa constatèrent qu'il n'était pas du tout aux normes, mais



Michaël Labro et Mercotte

lui laissèrent un mois pour remettre tout en ordre. Ce qui fut fait et accepté au contrôle suivant.

« **"Au départ, je ne savais même pas que je faisais une entreprise"**, raconte Michaël Labro. "On a mis 500 euros chacun pour acheter des matériaux dans les bricos, des plans de travail chez Ikéa, etc. C'était inconscient et je travaillais sans relâche. Pendant dix ans, j'ai travaillé de 18 à 20 heures par jour. Ce fut un sacrifice énorme, je ne faisais rien d'autre de ma vie." »

Michaël Labro continue son activité artisanale de **production de macarons en parallèle avec des études de médecine**, auxquelles il met un terme après cinq ans, en plein stage dans les hôpitaux, qu'il juge incompatible avec ses activités. Son ami Antoine s'impliquant lui à 100 % en médecine.

Il produit à ce moment 5000 macarons par jour, crée un site Web avec boutique en ligne et abandonne le porte-à-porte. Il se consacre alors à **temps plein au macaron**, s'associe à 50/50 avec un partenaire, déménage sa production dans un petit atelier. Les contrats commencent à s'enchaîner, avec Le Point Chaud, Carrefour, et puis Delhaize. **Le succès commence à pointer le bout de son nez, mais l'histoire de PMSweet ne fait que commencer.**

« J'ai vécu dès lors une période très difficile : j'ai passé régulièrement des nuits blanches, mon lit installé derrière

mon bureau. N'ayant jamais dû gérer 30 personnes, cela fut compliqué. Mais nous sommes arrivés à livrer tout.

Pour remplacer le petit atelier, j'ai recherché et finalement trouvé un bâtiment à Herstal, qui a vraiment permis le décollage de l'atelier où a vraiment commencé une activité semi-industrielle, manuelle, mais avec des outils adaptés, et cela, pendant 5 ans ».

Cinq ans plus tard, Michaël est atteint par le Covid et confiné pendant deux semaines. Il tourne en rond et imagine d'automatiser son outil de production.

Avec une machine du Danemark, une autre de Suisse et toutes les idées qui lui passent par la tête, il essaye de dessiner une ligne automatique pour réaliser ses macarons.

En 2020 cette ligne arrive mais le montant de près de 3 millions d'euros lui fait prendre conscience des risques.

Pour y pallier, il envoie plein et plein d'échantillons aux clients potentiels, pour arriver à remplir cette ligne de production.

De fait, les réponses affluent et du jour au lendemain ; il se trouve débordé de commandes et prend conscience de ses limites physiques. Il s'écroule et se retrouve à l'hôpital.



Il reconnaît avoir été trop gourmand et avoir sacrifié 10 ans de sa vie, pour finalement capoter juste par excès de gourmandise.

Après 2020, l'entreprise a continué à se développer et un nouveau bâtiment de 17.000 m<sup>2</sup> devrait s'achever fin 2023.

**L'objectif : gonfler les ventes et la production bien au-delà des 700.000 macarons actuels pour devenir le N° 1 mondial du macaron. L'entreprise PMSweet occupe actuellement quelque 350 personnes en feu continu.**

**Michaël Labro est effectivement parti de rien. Sa recette : Persévérance, Travail et Sacrifices.**

Mais il le reconnaît volontiers, il ne s'est pas fait tout seul et il a eu la chance pendant des années de ne pas dépendre financièrement des revenus de son entreprise.

Ce qui l'a très fort aidé :

- c'est de lancer cette petite production de macarons pour les voisins et quelques communions et anniversaires, en se disant : « je n'ai pas besoin de cela pour vivre », sans se soucier du gain ou du risque, et donc de prendre des risques mesurés de plus en plus grands, en trouvant au jour le jour les moyens de relever les défis croissants qui se sont présentés.
- D'avoir débuté très jeune, sans dettes à rembourser, le gîte et le couvert assuré chez ses parents.

- Sans être marié et sans enfants, ce qui généralement empêche de prendre certains risques qui impacteraient la famille.

**« Pour en déterminer l'objet, il faut suivre ses passions en y apportant sa volonté. »**

Pendant 10 ans, il a fait un sacrifice énorme sur sa vie, où il ne faisait plus rien d'autre, tout en sacrifiant ses relations sociales considérées primordiales à cet âge.

**« Sans levée de fonds, ce qui apprend à connaître la vraie valeur de l'argent : au démarrage, acheter des essuies-vaisselle, c'était un investissement qui demandait réflexion ! »**

**« Mais évidemment, il faut que les étoiles s'alignent pour que tout se passe bien ».**

Certains investissent des millions en budget marketing, des millions pour faire gérer « la boîte » pour eux. Et finalement « la boîte » s'écroule. Ce qui est dommage.

L'ambition doit croître au rythme du développement de l'entreprise.

*La compétence et la motivation sont les socles de toute réussite, à quelque niveau que ce soit !*

● **Henri LEONARD**  
Commission économique





## 14<sup>e</sup> réunion de la plateforme d'informations et d'échanges

# Boulangerie • Pâtisserie • Chocolaterie • Glacerie

Cette réunion organisée par ALIMENTO s'est tenue le 15/11/2023, au centre de formation IFAPME de TOURNAI.

Lors de ces réunions de plateforme, nous y abordons, de manière concrète, divers points d'actualité. L'objectif est d'éclairer concrètement les participants sur tous les aspects pratiques liés à l'offre de service et de formation.

Le public cible est constitué des écoles, les CEFA, les centres IFAPME, l'EFPP et le SFPME au travers de leurs professeurs, chefs d'atelier, formateurs principaux.

12 personnes étaient présentes à la réunion présidée par monsieur BURY coach sectoriel alternance, monsieur GALL coordinateur de formations ALIMENTO et le Président de la Fédération Francophone monsieur DENONCIN étaient excusés. La Fédération était représentée par José VANDERAUWERA Vice -Président, Frédéric MORTAGNE Président des concours, Philippe VANBRUAENE Président de MOUSCRON.

### Les thèmes abordés :

- Population scolaire 2022/2023 : évolution, actuellement, 788 apprenants, artisans, ouvriers pour les 4 années scolaires + 1 spécialisations.
- CFMQ : volonté d'apporter des modifications aux UAA qualifiantes en fin de 4<sup>e</sup> année, et pas simplement au terme de la 6<sup>e</sup> année.
- Jury : les écoles et plus particulièrement les centres rencontrent des difficultés à trouver des patrons de qualité qui acceptent de participer comme jury d'examens. Ils souhaitent que la Fédération leur apporte un soutien pour le recrutement. Chaque centre de formation a un représentant du secteur au sein de leur Conseil d'Administration. Donc, la proximité des contacts possibles et consultations doit être activée.



- Concours WANET :
  - En 2023 : expérience formidable pour les 5 candidats qui ont participé à la formation BELOUET en septembre.
  - Pour 2024 : le courrier pour les inscriptions est parti.
  - Réunion le 5 décembre pour la programmation des lieux en fonction des inscriptions.
  - Première session de pré-sélection les 23 et 24 janvier 2024.
- Meilleur Artisan : le concours sera organisé les 12 et 13 mars en boulangerie et 19 et 20 mars en pâtisserie. Les inscriptions sont ouvertes.
- STARTECH'S DAYS : 6 candidats de moins de 23 ans inscrits + 1 de l'OUGANDA.
- Concours CERIA : 29 écoles contactées + les centres de formations IFAPME. Très peu de retour.
- Journées formateurs qui se sont déroulées à BARCELONE avec la visite de l'école EPGB. Ils ont également visité de nombreuses boulangeries artisanales espagnoles de renom.
- Syllabus et vidéos en cours de réalisation.
- Visite des ateliers.
- Prochaine réunion : le 20 mars à CERIA.

● José VANDERAUWERA

# Une bière imaginée et élaborée par sept chocolatiers belges à partir du fruit du cacaoyer

Pierre Plas, un artisan chocolatier renommé établi à Bastogne, fait partie d'un groupe de sept chocolatiers belges ayant collaboré pour créer une bière aux notes exotiques et fruitées, baptisée KBOSS.

Avez-vous déjà entendu parler de la cabosse, ce fruit qui abrite les célèbres graines de cacao ? C'est autour de ce gros fruit que se sont réunis sept chocolatiers belges, avec pour objectif de développer une boisson légèrement alcoolisée idéale pour l'apéritif : la KBOSS, une bière novatrice.

Mais quel est le lien entre le chocolat et la KBOSS ? Pour comprendre cela, Pierre Plas s'est penché sur la composition de ce fruit, qui à terme devient l'ingrédient principal du chocolat.

Il est surprenant de constater que nous en savons peu sur ce fruit. « Au début, nous récoltons la cabosse, le fruit du cacaoyer, pour ensuite extraire les graines de cacao à l'intérieur, utilisées dans la fabrication du chocolat », explique-t-il. En réalité, ces graines sont initialement blanches et collantes ; en les ouvrant, on peut voir une teinte mauve. Après la fermentation, ces graines deviendront plus tard du chocolat. Ainsi, de la cabosse initiale, il ne reste généralement que la membrane blanche les entourant, souvent jetée par les cultivateurs. »

Et devinez quoi? C'est à partir de cette fameuse pulpe blanche que les chocolatiers ont décidé de travailler pour la première fois, comme le souligne



*Les sept chocolatiers ont imaginé une valorisation étonnante de la cabosse de cacao pour créer une bière*

Didier Smeets, un autre artisan impliqué dans la création de la KBOSS : « Habituellement, cette membrane est jetée, mais pour la KBOSS, nous avons recyclé cette partie du fruit pour en extraire son jus. Cela permet une rémunération équitable pour les cultivateurs, sans perte de produit. »

## Une bière qui ne rappelle en rien le chocolat

Et si ce n'est pas encore clair, le jus de cabosse n'a absolument pas le goût du chocolat.

« Les bières au vrai chocolat existent déjà et deviennent de plus en plus courantes. Contrairement à la KBOSS, ces bières ont un fort arôme de cacao et un caractère très dense », insiste Pierre Plas. « Ici, notre bière ne possède pas le goût du chocolat. Il s'agit d'une bière fraîche et facile à boire. »



Selon Didier Smeets, un chocolatier réputé de la région liégeoise, la KBOSS offrira une saveur unique. « Peu de gens connaissent le vrai goût de la cabosse fraîche, qui est en fait un fruit exotique très rafraîchissant », explique-t-il. « La bière que nous avons créée se veut rafraîchissante et légère, contrairement aux bières au goût de chocolat qui peuvent être lourdes à digérer. »

En fin de compte, cette bière légère promet des arômes rappelant le fruit de la passion, le litchi et les agrumes. Mais une fois de plus, le chocolatier de Bastogne précise : « Elle se rapproche plus d'une bière blonde que d'une bière fruitée. Ce n'est pas une bière aux arômes de fruits intenses, mais plutôt une bière blanche avec des notes subtiles de fruits. Les saveurs de fruits ne sont pas dominantes, mais se manifestent légèrement en fin de dégustation. Je recommande vraiment aux gens de la goûter ; c'est une boisson qui se boit comme de l'eau pétillante, avec une légère teneur en alcool, parfaite pour un apéritif, mais à consommer avec modération, bien entendu. »

La KBOSS est désormais disponible dans plusieurs points de vente, y compris la chocolaterie Pierre Plas, depuis le 14 novembre.



## FOCUS SUR

### Pierre Plas de Bastogne



Pierre Plas est né à Tirmont, la ville du sucre. Dernier d'une fratrie de sept enfants, il grandit à Montleban, un village d'Ardenne où ses parents, en plus de leur travail, s'occupent d'une petite ferme. Il y apprend les vraies valeurs de la vie.

À son plus jeune âge, Pierre s'attelle aux fourneaux avec sa maman afin de réaliser les meilleurs desserts. Déjà à cette époque il sait qu'il sera pâtissier et sa soif d'apprendre est sa plus grande motivation.

Dès ses 15 ans, il apprend le métier de pâtissier dans différentes grandes maisons de la région.

Plus tard, il continue à approfondir et élargir ses connaissances mais cette fois en chocolaterie. Il faut dire qu'il baigne dans le cacao depuis son enfance grâce à son oncle, artisan dans une chocolaterie aux abords de Bruxelles.

C'est avec ses solides expériences qu'il est bien décidé à devenir chocolatier !

Dans cette aventure, Pierre n'est pas tout à fait seul. En effet, il partage sa passion avec sa compagne Aline, elle-même chocolatière expérimentée.

Après cette première expérience, ils partent tous deux en Australie puis en Indonésie découvrir des plantations de cacao. Ils en reviennent avec des valeurs et des ambitions d'autant plus affirmées.

De retour en Belgique, ils ont la volonté de maîtriser l'ensemble du processus de fabrication, depuis la fève de cacao jusqu'à la praline.

Leur ambition : créer un chocolat Grand Cru, totalement artisanal, le plus éco-responsable possible et surtout authentique, à leur image. Ils mettent l'accent sur la sélection d'ingrédients de qualité et sur la recherche de fèves d'exception afin de provoquer un plaisir gustatif inoubliable.

Jeunes, passionnés et ambitieux, Pierre et Aline n'ont pas froid aux yeux et émerveillent en réinventant la tradition à travers leurs personnalités.

#### Pourquoi cette nouvelle aventure ?

*Notre chocolaterie a la particularité de produire tout en "Bean to Bar" "C'est à dire que tout notre chocolat est fait à partir des fèves de cacao dans notre atelier. Nous mettons un point d'honneur dans la sélection de nos fèves ainsi que des planteurs avec lesquels nous travaillons. Nous avons donc une réelle ambition de travailler de façon éco-responsable et ce jusque dans nos emballages (100% recyclables).*

*Didier Smeets, à l'origine de ce projet, a donc directement pensé à nous pour le rejoindre dans cette aventure, sachant bien l'intérêt que nous avons pour le chocolat depuis la plantation.*

*Son projet nous a vraiment interpellés pour son côté 'upcycling'. En effet, dans la cabosse, qui contient les fèves de cacao, il y a le mucilage que nous utilisons pour faire le jus de cabosse. Celui-ci, habituellement jeté car non utilisé pour la fabrication du chocolat, est donc récupéré pour réaliser notre bière. Ce geste à la fois écologique permet également une rémunération supplémentaire pour les planteurs.*

# Le marché aux épices et la période de Noël



N'est-il pas plaisant de remarquer de reconnaître que l'année fini et que l'on se trouve dans l'époque de Noël rien que par l'odeur des épices.

Les épices étaient très coûteuses autrefois, on ne les utilisait que rarement pour cette raison, à la période de Noël par exemple ce qui contribue à donner un statut spécial et précieux à cette fête. Les épices seraient venues chez nous par les croisades. On sait que Godefroid de Bouillon mort en Orient fut un des meneurs de la première croisade en l'an 1100. Un prince-abbé de l'abbaye de Stavelot (Wibald) était souvent à la table des grands de ce monde puisqu'il était conseiller de l'empereur Frédéric Barberousse et eu l'occasion de tisser des liens d'amitiés avec la reine Irène de Constantinople<sup>1</sup>. Wibald est également mort lors d'un de ces retours de voyages en Orient en 1159 à Bitola ville située actuellement en Macédoine du Nord près de la Grèce.

Les épices à cette époque étaient d'autant plus mystérieuses que l'on ne connaissait pas beaucoup leurs origines puisqu'elles faisaient un long et même

dangereux voyage avant d'arriver sur nos tables. Le poivre est une première épice recherchée par les marchands. C'est un chargement entier de caravelle chargées de graines de poivre que Marco Polo ramena de son périple oriental à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle. Des petites pièces de pain dit d'épice sont d'ailleurs dénommées « Peperbolen » ou « Pfefferkuchen » dans le Nord de l'Europe.

Le radjat de Calicut (Kozhikode de nos jours) dans la région dite à l'époque de Malabar au Sud de l'Inde avait dit à Vasco de Gama en 1498 que dans son pays, « abondent la cannelle, les clous de girofle le poivre, les pierres précieuses. Ce que j'attends de ton pays, c'est de l'or, du corail et de l'écarlate »<sup>2</sup>.

L'expression Malabar est restée dans la langue française pour désigner des personnes ayant beaucoup de prestance et de force physique.



Réception de la famille vénitienne Polo par le Khan à Boukhara (Ouzbékistan)

Tous ces périples donneront longtemps un prix qui n'avait rien d'abordable et font que les épices n'étaient réservées qu'aux riches.

Jugez-en, il fallait payer la valeur d'une demi-vache et trois moutons pour environ 500 grammes d'épices dénommée improprement « fleur de muscade » qu'on appelle souvent macis<sup>3</sup>. Il fallait compter le salaire d'une bonne journée de travail pour un peu plus de 50 grammes de cannelle, pour le même poids en clous de girofle compter 3 jours et demi de travail<sup>4</sup>. Imaginez le prix de la pomme d'ambre consistant en une orange dont on piquait sur

<sup>1</sup> Abbé Joseph Bastin, Wibald, Abbé de Stavelot-Malmedy, Corbie et Mont Cassin,

<sup>2</sup> Jacques Kother, La grande cuisine au seizième siècle dans « Ouverture de Cuisine », p.29.

<sup>3</sup> Ch. Boisvert et Annie Hubert, Herbes et épices, éd. Albin Michel, 1977, p.6 et p.113

<sup>4</sup> Charles Leestmans, Messieurs d'Ardenne, Bruxelles, 1983



toute la surface de la pelure des clous de girofle et qui embaumait et purifiait l'air paraît-il.

Pour éviter que le marché de la noix de muscade leur échappe les habitants des îles de Molluques (l'île aux épices) puis les compagnies portugaise et néerlandaise des Indes ont plongés les noix de muscade destinées à la vente dans du lait de chaux afin d'empêcher toute germination et reproduction de l'arbre, pratique qui fait qu'aujourd'hui encore la noix de muscade est blanchâtre. Des plants de giroflier et muscadier seront enlever à deux reprises et clandestinement dans l'île de Timor au nez à la barbe de hollandais par un français au nom prédestiné dans le commerce des épices ; Pierre Poivre. Ce qui permit aux territoires d'Outre-Mer français d'en produire et d'essayer de briser le monopole hollandais vers la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Un historien ardennais écrit que les hollandais ont pratiquement gardé l'exclusivité de la vente de la cannelle et du girofle jusqu'en 1864<sup>5</sup>.

Ce marché aux épices pour l'occident chrétien fort recherché passait généralement par l'intermédiaire de marchands arabes. Mais plus tard les marchands de certains pays européens se mirent ensemble pour armer des navires, contournèrent le Proche et Moyen-Orient et créeront des compagnies des Indes. Il exista des compagnies des Indes anglaise, française, néerlandaise et portugaise<sup>6</sup>. Même si l'Angleterre occupa toute l'Inde, il restera longtemps des villes comptoirs portuaires françaises et portugaises en Inde<sup>7</sup>.

Figurant aussi dans les épices recherchées, la racine de gingembre, qui donnera son nom anglais au pain dit d'épice, le « gingerbread ». L'écorce d'une espèce de laurier qui en séchant se recroquevillait sur elle-même en une espèce de tuyau fut dénommée cannelle de « petit tuyau »<sup>8</sup> déjà connue du roi franc Chilpéric II et de ses moines-médecins en 776, c'est dire l'ancienneté de sa présence en Europe<sup>9</sup>.

Un bonbon de Noël est fait avec la dominance du goût cannelle, c'est le spéculoos. Il est moulé dans des formes en bois qui était parfois demandez de réaliser comme chef d'œuvre pour l'examen de pâtissier alors qu'il s'agit plutôt d'un travail d'ébénisterie.

## Les spéculoos

En Wallonie, on dit aux enfants que Saint-Nicolas vient de France, mais c'est en arrivant d'Espagne, que « Sinterclaes » débarque en Hollande et les « spéculoos » sont le bonbon lié à sa fête.

Ce petit sablé reprend souvent la forme du « grand saint » et sa pâte est aromatisé avec un bouquet d'épices ou la cannelle domine accompagnée, d'anis, clous de girofle, muscade, coriandre, gingembre et autres..., mariés dans un mélange parfois appelé faussement « 4 épices » qui est un chiffre symbolique et évangélique.



*Exemple d'un bouquet d'épices qui vont être moulues finement. Au centre les bâtons de cannelle et puis en partant du centre en bas et dans le sens de l'aiguille d'une montre; les petites graines de cardamome et leurs cosses, les graines de coriandre, d'anis vert, les «feuilles-arilles» de macis –enveloppant la noix de muscade-, les graines de fenouil, cumin et poivre blanc et les clous de girofle.*

Ce sont probablement les épices (« species ») qui sont à l'origine du nom « spéculoos » que l'on retrouvera dans une aire semblable à l'Eurégio actuel (région qui empiète sur trois Etats D/NL/B), sous la forme écrite « spéculoos » ou « spéculaas » (NL) « spéculaas » ou « spékulatius » (D), et plus que rarement, même pratiquement archaïque « spéculatio » (F).

Quoi qu'il en soit c'est le côté néerlandophone de cette région Eurégio qui semble en être le berceau originel et il rappelle dans la probable étymologie de son nom et sa composition le passé commercial de la Compagnie des Indes des Pays-Bas pas mal basée sur le marché des épices.

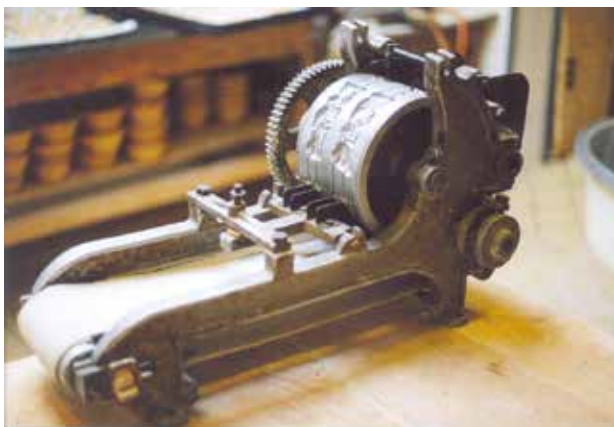
<sup>5</sup> Charles Leestmans, Saveurs d'Ardenne, Namur, 2017, p.133

<sup>6</sup> Dictionnaire de Littré au mot Compagnie

<sup>7</sup> Olivier Roellinger, Des comptoirs à la cuisine, Hommage à l'abbé Raynal, éditions Acte Sud 2007

<sup>8</sup> Ch. Boisvert et Annie Hubert, Herbes et épices, Petit dictionnaire de sorcellerie culinaire, 1977.

<sup>9</sup> Robert Landry, Guide culinaire des épices, aromates et condiments, éd. Marabout, 1978, p.70.



Une ancienne machine à spéculoos à manivelle

Les versions que nous vous présentons d'abord sont celles qui font la réputation des pâtisseries de Hasselt dans le Limbourg belge<sup>10</sup> et sa région liégeoise limitrophe, et dans un deuxième temps une autre version plus proche du spéculoos plat de Köln (D). Cette deuxième version à la taille plus fine et proche des « plätzchen » (petits sablés fins) qui embaument les maisons allemandes à l'époque de Noël.

<sup>10</sup> Gaston Clément, Cuisine et Folklore du Hainaut, Limbourg, Namur, Éditions Le Sphinx, Bruxelles, 1971

## Recette de la pâte à spéculos de Hasselt

- 300 gr de beurre
- 320 gr de cassonade candi 50 % de clair 50 % de foncé
- 1 pincée de sel
- 1 pincée d'arôme quatre épices
- 1 œuf
- 400 gr de farine

### Cuisson :

Environ 10 min à 200° C, le test du doigt pour voir si la pâte remonte bien après une légère pression est généralement un bon indice.

### Application :

- Crémier le beurre et le sel
- Ajouter les cassonades
- Incorporer les œufs un à un
- Mélanger les épices et la farine, délicatement à la masse
- Laisser reposer 12 heures au frigo, avant de détailler



### Trucs et astuces :

Faire la pâte sablée au moins la veille est important pour la facilité du travail de façonnage qui se réalisera plus aisément en laissant opérer un temps de repos au frais à cette pâte sablée.

Le choix d'un bouquet d'épices personnel sera un atout mais qui demande une connaissance ou expérience sur les épices et leurs complémentarités.

On peut considérer qu'il existe d'abord le choix identitaire (ici pour le spéculoos, la cannelle) puis le dosage des autres épices se réalisera en disant peut-être qu'il existe des épices de « fond » un peu comme le sel qui se dose différemment par rapport au poivre en cuisine. Ici dans le mélange « spéculoos » le poivre blanc, les clous de girofle et la muscade, voire même le cumin doivent se doser plus parcimonieusement. Un ancien pâtissier me disait pour m'expliquer cela, que les épices il faut les deviner pas les goûter.

Dans tout les cas, il est préférable de commander ces épices non moulues afin de les chauffer légèrement avant de les réduire en poudre très fine par vous-même. Le tiédissement des épices relève l'arôme de celle-ci.

Pour la transformation de la pâte en portion individuelle de bonbon, il existe sur les marchés néerlandais et allemands, des machines automatiques pour la production de cette spécialité que sont les spéculoos.

Elles permettent de varier, grâce à des moules interchangeables, les formes de petits biscuits secs.



## Recette de la pâte à spéculos plus plats

- 400 gr. de beurre
- 600 à 800 gr. de sucre de canne non raffiné (cassonade)
- 1 œuf
- 1 dl. de lait en bouteille
- +
- soit sans épices mais avec 150 gr. de noisettes grillées légèrement et broyées finement, pour faire un spéculaüs aux noisettes
- soit un bouquet d'épices mesuré par cuillère à café, 4 de cannelle, 1,5 de cardamome, 1,5 de coriandre, 1,5 d'anis vert en grain, 1,5 de macis, 1 de graines de fenouil, 0,5 de clous de girofle, 0,5 de graines de cumin, 0,5 de graines de poivre blanc. Moudre le tout très finement et passer au tamis, pour faire un spéculos aux épices («les vrais»).
- 1 kg. de farine blanche de froment + 20 à 30 g. de baking-powder.

### Application :

- Mélanger le tout puis ajouter
- 1 Kg. de farine à laquelle on aura pré-mélangé 1,5 cuillère de baking (levure chimique ou dite levure alsacienne)



- Mélanger en masse floconneuse puis arrêter et laisser reposer une nuit.
- Le lendemain, ajouter 1 dl. de lait et mélanger pour obtenir une masse homogène. Arrêter dès qu'elle est homogène afin de bien pouvoir la travailler.
- Les bonbons ont généralement une épaisseur de 4 millimètres et cuisent à four doux pendant 10 à 15 minutes

Une autre hypothèse étymologique du nom « spéculoos », le fait provenir du nom « *spiegel = miroir en D* », dont se servait le sculpteur du moule pour réaliser l'empreinte ou négatif du moule.



## Les PRINTENS

La "printen" est la spécialité de Noël et aixoise (Aachen-D) par excellence.

Elle dérive des couques de Dinant (B) et par leur recette (mélange de miel ou mélasse avec de la farine) et par leurs formes variées.

L'expression "printen" vient de prenten « empreinte - en dialecte aixois » La variante par rapport aux couques au miel consiste souvent au remplacement du miel par des sirop de sucre. Ce qui démocratisera le prix de la pâtisserie de Noël au goût d'épices et ingrédients venant du monde entier.

C'est plutôt la petite graine d'anis que l'on va concasser en gros morceaux qui est l'épice qui domine le goût et fait l'identité du « printen ».

La forme rectangulaire plus simple plutôt que les formes plus recherchées et sculptés dans le bois, prédispose à une consommation plus facile.

À Aix-la-Chapelle on propose parfois les "printen" sous deux types "weich" ou "hard", c.a.d. molle et dure.

Fraîches puis conservées dans leur emballage hermétiquement, elles resteront dur et difficile à croquer au

## CHRONIQUE TECHNIQUE

point de craindre de s'y casser une dent. On a d'ailleurs perdu la manière de consommer cette pâtisserie qui tout comme les couques de Dinant doivent se casser à la main puis être sucées en bouche.

Un petit truc, si vous les laissez à l'humidité ambiante pendant un jour, elles se ramollissent. Vous pouvez dès lors plus facilement en prendre un morceau et le sucer dans la bouche.

Cette douceur parfumée aux accents du sud, voir des tropiques vous donnera alors tout le parfum typique de Noël.



L'ancien revêtement des murs de l'Alt Aachenerprintenhaus au temps de Léo Vandendaele et son épouse, Am Büchel, 18, près de la grande place du Marché d'Aachen repris depuis 2011 par la famille Kockartz d'Eynaten-Hauset.



Dans les nombreuses statues en bronze (80) que compte la ville thermale d'Aix-la-Chapelle<sup>11</sup>, voici celle du « baron de la printen » ou la jeune fille au printen de 1984 installée près de la boutique « Alt Aachener Kaffe Stube » de grande renommée historique. Voir plus à <https://van-den-daele.de>.

## Recette

### Recette de la printen (avec du miel)

- 7,5 kgs de miel (que l'on tiédi pour bien le liquéfier)
- 7,5 kgs de sirop de candi
- 2,5 kgs de cassonade claire
- 2 kgs de mie de candi (description en photo à gauche)
- 1 Kg d'écorces d'orange confites en cubes
- Le mélange d'épices est composé d'anis vert en grains (150 gr.) légèrement concassé avec 75 gr. de cannelle, 15 gr. de clous de girofle, 40 gr. de coriandre en graines et 30 gr. de noix de muscade le tout réduit en poudre.
- S'ajoute enfin
- 8,25 kgs de farine fleur de seigle
- 8,25 kgs de farine fleur de froment
- 100 gr. de carbonate de potassium



Plus la pâte entre avec le temps dans un long confissage, plus le goût s'affine et la texture devient plus cassable. Et cela peut se compter en mois, même en année.

Une abaisse de pâte de 4 à 5 mm et une découpe de celle-ci en simple petit rectangle, un glaçage au lait sur platine légèrement beurrée avant cuisson. Une fois refroidie, les printens peuvent être déclinée sous divers variantes avec des glacage aromatisés, du chocolat et du chocolat et brisures de noisettes, etc...

<sup>11</sup> Anke Schütt, Wo Wasser fließt und Bronze schimmert, trad. : Où l'eau coule et le bronze scintille Einhard, 2002, p.17.





# Succès des primes énergétiques : renforcement des équipes pour traiter les demandes

Suite au succès des primes à la rénovation en Wallonie, les effectifs des agents traitant les demandes vont être doublés pour deux ans. Cette mesure est mise en place dans le but d'accélérer le délai de traitement des demandes par l'administration.

C'est ainsi pas moins de 12 ETP qui rejoindront l'équipe du département Energie du SPW Territoire, Logement, Patrimoine et Energie. L'administration en charge du traitement des primes avait déjà bénéficié de ressources humaines supplémentaires depuis 2022 ce qui avait permis de limiter l'accroissement des délais face à des demandes toujours plus nombreuses.

Au niveau individuel, cette aide aux propriétaires permet surtout d'augmenter le confort et la salubrité des logements, tout en réduisant les factures d'énergie des Wallon.ne.s. Sur le plan global et collectif, les primes servent également à améliorer les performances énergétiques du bâti de la Région pour faire face au défi climatique.

## Demandes de primes en augmentation croissante

À titre d'exemple, le nombre de demandes est passé de 7.524 à 7.907 pour les primes audit et de 4.174 à 4.537 pour les primes travaux, respectivement pour toute l'année 2022 contre les 10 premiers mois seulement de 2023.

Par ailleurs, les demandes continuent à croître:

- En réponse aux nouveaux incitants mis en place (création de nouvelles primes en 2022, à savoir : prime chauffage sans audit, prime toiture, prime petits travaux) dont les effets se sont faits sentir en 2023 ;
- Suite à la réforme simplifiant les démarches et augmentant les montants de la plupart des primes, entrée en vigueur en juillet 2023.



Pour suivre les délais de traitement des primes régulièrement actualisés, rendez-vous sur le site **SPW Energie**.

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

# Résultats du concours des miels d'ici et d'ailleurs : les médaillés d'or sont Liégeois et Luxembourgeois!



Une septantaine de miels, dont une cinquantaine issus de Wallonie, mais aussi de France, d'Algérie et du Rwanda ont été dégustés le vendredi 10 novembre par un jury de 45 professionnels apicoles et de consommateurs. La 23<sup>e</sup> édition du "Concours des miels d'ici et d'ailleurs" était organisée par le Centre apicole de Recherche et d'Information (CARI) et Promiel à The Gate à Wavre, avec le soutien de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W). Une occasion de mettre ce produit à l'honneur et le savoir-faire des apiculteurs, de plus en plus nombreux.

## Un peu d'histoire...

Dès la fin du 19<sup>e</sup> siècle, de nombreuses sections ainsi que des unions et des fédérations apicoles se créèrent en Wallonie afin de diffuser des connaissances sur les techniques apicoles, notamment à travers des centres de formation appelés « ruchers-écoles », des conférences et des revues. Ces initiatives ont été renforcées par la création de l'ASBL CARI en 1983 et de l'ASBL PROMIEL en 1992 dont les objectifs sont, entre autres, de **garantir l'origine et la qualité du miel et de promouvoir les produits de la ruche**. Toutes les actions de réflexion et les progrès techniques menés depuis la fin du 19<sup>e</sup> siècle en Wallonie, en particulier la collaboration entre les apiculteurs, le CARI et PROMIEL, ont conduit au développement et à la maîtrise de la technique de la cristallisation dirigée.



## Le "Miel wallon", résultat du savoir-faire apicole de notre Région

Grâce à l'application de techniques apicoles locales, nos apiculteurs wallons parviennent aujourd'hui à produire un **miel à cristallisation fine, doté d'une texture onctueuse à tartinable et présentant une grande qualité organoleptique**. Et ce **Miel wallon, produit naturel tiré de la ruche**, est parvenu à correspondre à la demande précise d'un grand nombre de consommateurs.

La qualité de ce miel est issue d'une **flore typique à la Wallonie** dominée par l'abondance de brassicacées (colza, moutarde), d'astéracées (pissenlit) et de rosacées (fruitiers, ronces). La cristallisation des nectars issus de cette flore est extrêmement rapide, ce qui conduisait par le passé à des miels trop fermes ou mal cristallisés. Mais nos apiculteurs ont su s'adapter à notre terroir et mettre au point des techniques de cristallisation dirigée, dans le respect du produit et de l'artisanat.

**L'aboutissement de ce travail est le Miel wallon, produit d'exception dont la notoriété dépasse aujourd'hui les frontières de la Région**. Ce niveau de qualité est rarement obtenu dans les autres pays européens.

## Un concours pour mettre à l'honneur cet or doré!

Le concours miel a été inauguré à l'occasion de la fête 'Couleur Miel' en 1999, avec l'objectif de **valoriser le travail de nos apiculteurs et la technique du Miel**



**wallon.** Aujourd'hui ouvert à l'international, il vise la **valorisation des miels à plus large échelle tout en conservant une catégorie exclusive pour le miel wallon.**

Cette année, **73 miels (soit 15 de plus qu'en 2022) ont participé au concours en provenance de 39 apiculteurs différents, dont 53 wallons.** La dégustation organoleptique s'est organisée en 9 tables comprenant chacune un chef de table formé (souvent en provenance de l'équipe du CARI), deux apiculteurs et deux consommateurs amateurs de miel.

Carine Massaux et Agnès Fayet, respectivement responsable du laboratoire du CARI et administratrice déléguée, étaient présentes pour faire la part belle au Miel wallon, ainsi que quelques représentants de l'Asbl Promiel. Les Ambassadeurs de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité, **Eric Boschman et Julien Lapraile**, ont quant à eux ajouté leur note culinaire à l'événement en préparant des recettes salées et sucrées à base de miel.

### À quelles conditions de participation?

Le concours était ouvert aux miels récoltés dans les 13 mois précédant la date limite d'envoi des échantillons. Les miels devaient **être produits par des apiculteurs ou collectifs d'apiculteurs**, et présenter une **traçabilité totale**, en Union européenne ou hors Union européenne. Le nombre de miels présentés au concours était limité à 4 par apiculteur ou par collectif d'apiculteurs. Un seul



miel par origine botanique était accepté, sauf pour les miels toutes fleurs pour lesquels un miel par période de production est autorisé.

Les miels participants au concours devaient en outre être représentatifs de la production et dans leur état de présentation commerciale, ainsi que répondre aux critères de qualité recherchés.

### À la clé?

Les **apiculteurs lauréats ont reçu une médaille et recevront un diplôme valorisant leur savoir-faire et l'excellence de leurs produits.** Les consommateurs ne s'y tromperont pas et pourront reconnaître leurs produits grâce à des étiquettes médaille.

## Résultats 2023

### 4 Médailles d'or

- CLOZE Christophe - 4000 Liège - miel d'été toutes fleurs (participant au titre de la Province de Liège)
- BERNIER Alexandre - 4607 Bombaye - miel de printemps colza
- GAZON Norbert - 4950 Waimes - miel d'été miellat
- JACQUEMIN Patricia - 6717 Nobressart - miel de printemps pissenlit dominant



©Belga JL Sparmont

# Les bons et les mauvais côtés de l'intelligence artificielle en entreprise

L'intelligence artificielle (IA) a amorcé une révolution sans précédent au sein des entreprises, transformant radicalement la façon dont elles opèrent, prennent des décisions et interagissent avec leurs clients. Cette révolution technologique a suscité un enthousiasme considérable tout en soulevant des questions cruciales sur son impact, ses avantages et ses inconvénients dans le monde des affaires.

## AVANTAGES DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE EN ENTREPRISE

### Automatisation et productivité accrue

L'IA offre la capacité d'automatiser une multitude de tâches répétitives et chronophages. Cela libère les employés de ces activités monotones et leur permet de se concentrer sur des initiatives plus créatives et stratégiques. Par exemple, des processus de gestion de données à la configuration de systèmes de production, l'IA optimise les opérations, améliorant ainsi la productivité globale de l'entreprise.

### Prise de décision basée sur les données

Les algorithmes d'IA sont capables d'analyser des volumes massifs de données à une vitesse et avec une précision inégalée par les capacités humaines. Cette capacité d'analyse approfondie aide les entreprises à prendre des décisions éclairées, basées sur des

enseignements tirés d'une multitude de sources de données, contribuant ainsi à une stratégie plus précise et opportune.

### Amélioration de l'expérience client

L'IA est devenue un pilier essentiel pour personnaliser l'expérience client. Des chatbots intelligents aux systèmes de recommandation sophistiqués, elle permet de répondre rapidement aux besoins des clients, offrant des réponses précises et des suggestions personnalisées. Cette personnalisation renforce la satisfaction et la fidélité des clients.

### Optimisation des processus opérationnels

L'intégration de l'IA dans les processus opérationnels permet aux entreprises d'identifier et de résoudre les inefficacités. De la gestion logistique à la chaîne d'approvisionnement, l'IA identifie les goulots d'étranglement et propose des solutions pour accroître l'efficacité opérationnelle, réduire les coûts et améliorer la qualité des produits ou services.

### Personnalisation des produits et services

Les entreprises pourront utiliser l'IA pour développer des produits et des services plus personnalisés en fonction des préférences individuelles des clients.





## INCONVÉNIENTS ET DÉFIS DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE EN ENTREPRISE

### Dépendance aux données de qualité

L'efficacité de l'IA repose largement sur la qualité et la quantité des données disponibles. Si les données sont biaisées, incomplètes ou de qualité médiocre, les résultats de l'IA peuvent être imprécis voire contre-productifs, compromettant ainsi la prise de décision.

### Sécurité et confidentialité des données

L'utilisation de données sensibles pour entraîner les modèles d'IA soulève des préoccupations majeures en matière de sécurité et de confidentialité. Les entreprises doivent gérer les risques de violation de données et s'assurer de la conformité aux normes de protection des données pour prévenir tout incident de sécurité.

### Impact sur l'emploi et évolution des compétences

L'automatisation résultant de l'IA peut potentiellement remplacer certains emplois, suscitant des inquiétudes quant à l'avenir du travail. Les entreprises doivent anticiper cette transition et investir dans la formation pour aider les travailleurs à acquérir de nouvelles compétences nécessaires.

### Coût et complexité

La mise en place de systèmes d'IA peut être coûteuse et complexe. Les entreprises doivent en effet investir dans la formation de leur personnel et dans l'infrastructure nécessaire pour tirer pleinement parti de l'IA.

### Éthique et responsabilité

Les systèmes d'IA peuvent parfois prendre des décisions opaques ou biaisées, soulevant des questions éthiques et de responsabilité. Il est crucial de garantir la transparence, l'équité et l'éthique dans l'utilisation de l'IA pour éviter les discriminations et les décisions préjudiciables.

→ Il est également essentiel de penser au double impact que l'IA peut avoir sur les collaborateurs :

D'une part, l'impact sur la créativité et l'intuition : l'IA peut être très efficace pour les tâches répétitives et analytiques, mais elle peut également réduire la place de la créativité et de l'intuition humaine dans la prise de décision. C'est un vrai point d'attention.

D'autre part l'impact psychologique et la résistance au changement : les employés peuvent résister à l'intégration de l'IA en entreprise en raison de craintes liées aux pertes d'emplois, à la surveillance accrue ou à d'autres préoccupations.



## UN OUTIL RH POUR LE RECRUTEMENT

**En juillet dernier, une étude expliquait comment l'adoption des nouvelles technologies transforme les pratiques de recrutement et la gestion des ressources humaines en général dans notre pays.**

10 % des 510 employeurs sondés en Belgique déclarent utiliser l'IA depuis longtemps dans leurs processus de recrutement, 21 % l'ont implémenté récemment et 32 % adopteront cette technologie dans 3 prochaines années. Chiffre remarquable : seulement 7 % rejettent l'IA et déclarent ne pas vouloir l'intégrer.

L'apport de l'IA dans un processus de recrutement peut se faire à plusieurs niveaux.

Premier niveau : dans un processus de recrutement, l'IA permet déjà de rédiger des annonces, de jouer un rôle de chasseur de têtes sur des profils précis dans des réseaux comme LinkedIn, de prendre contact avec les futurs talents...

Deuxième niveau : quand le contact est établi, le recours à des IA conversationnelles comme ChatGPT permet aux candidats de poser des questions pour se préparer à l'entretien, d'en apprendre plus sur l'entreprise.

Troisième niveau : l'utilisation de Machine Learning (ML). C'est l'apprentissage automatique/statistique permettant de prédire des résultats de plus en plus précis à partir de données. Lors d'un entretien, le candidat va, par exemple, répondre à des questionnaires ou expliquer certaines situations, l'IA va dégager ses forces, ses faiblesses, son potentiel...

L'étude explique par ailleurs que « l'Intelligence Artificielle transforme positivement les pratiques RH et que de manière générale, les employeurs belges pensent que durant les 2 prochaines années, l'IA va avoir un impact bénéfique sur la gestion de leur personnel ».

Voici quelques chiffres :

- Pour 58 %, l'IA aura un impact positif sur la formation des employés ;
- Pour 57 % l'IA aura un impact positif sur l'engagement des salariés ;
- Pour 56 % l'IA aura un impact positif sur l'amélioration des compétences (reskilling/upskilling);
- Pour 52 % l'IA aura un impact positif sur les process d'onboarding et d'intégration des nouveaux employés.

*Source de ce cadre: Edenred*

## Conclusion

L'intégration croissante de l'intelligence artificielle dans le tissu des entreprises a démontré des avantages indéniables, mais a également exposé des défis importants. Pour maximiser les avantages de l'IA tout en minimisant les risques, les entreprises doivent adopter une approche réfléchie et éthique. Cela implique une gestion prudente des données, une attention particulière à la sécurité et à la confidentialité, un engagement envers la formation et l'évolution des compétences des employés, ainsi qu'une responsabilité éthique dans la conception et l'utilisation des systèmes d'IA. En trouvant cet équilibre, les entreprises peuvent tirer pleinement parti des opportunités offertes par l'IA tout en atténuant ses éventuels inconvénients, créant ainsi un paysage professionnel plus efficace, responsable et durable.

● FI 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