

Le Moniteur

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



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

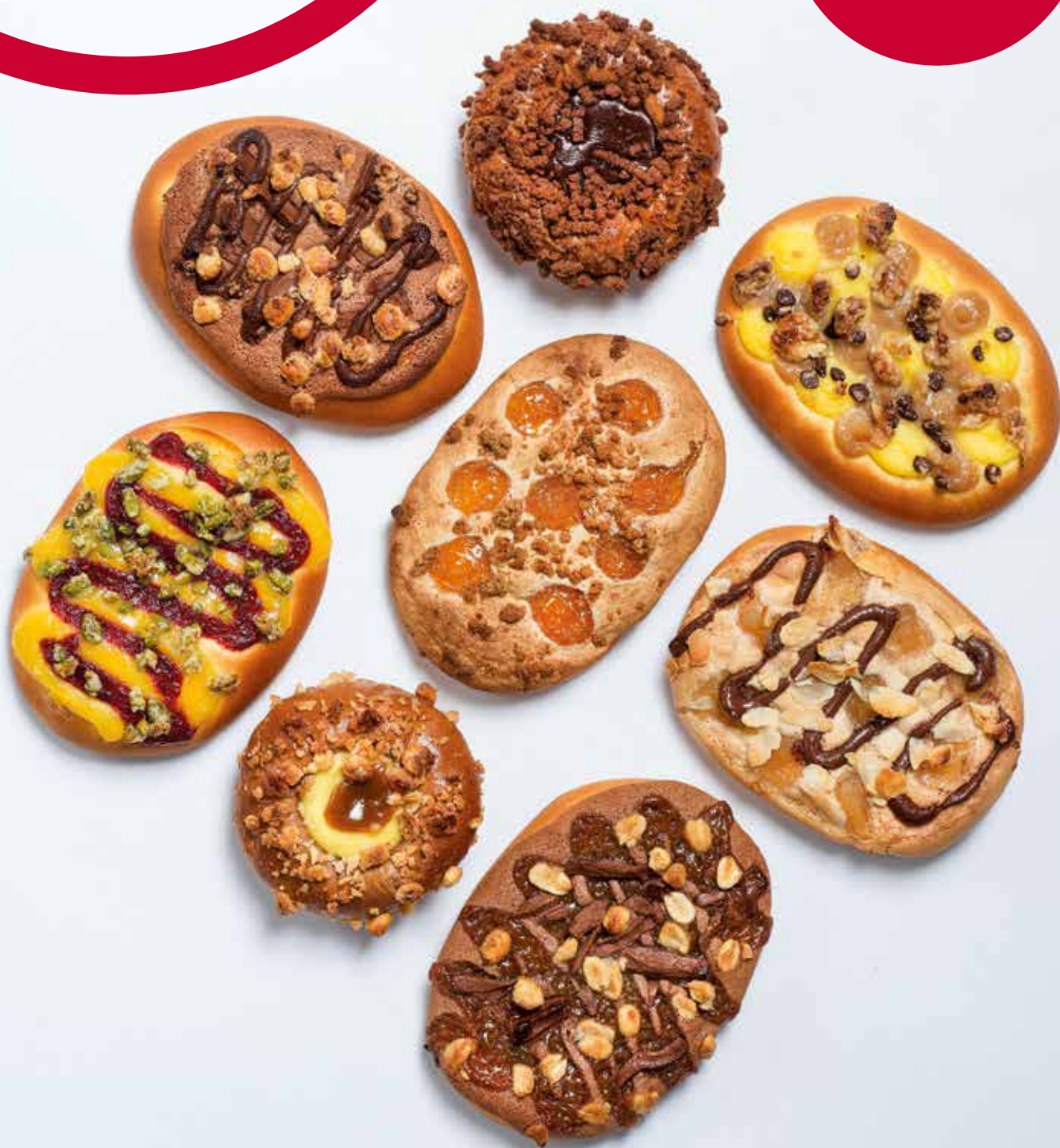
Bulletin mensuel
41^e année
Mars 2024

**La Fédération vous
souhaite d'avance de
bonnes fêtes de**

Pâques

Collations sucrées

1 BASE POUR
DE NOMBREUSES
APPLICATIONS



DECOUVREZ
nos recettes de
collations sucrées




puratos
Food Innovation for Good



Mesdames, Messieurs, Chers amis,

Actuellement, le consommateur se préoccupe de plus en plus du goût du pain et d'autres produits. Nos sondages nous le confirment : c'est un élément important déclencheur de la décision d'achat.

Nous vous proposons, déjà, la troisième partie de l'inévitable recherche du goût du pain frais rédigé par notre expert Marc DEWALQUE. C'est toujours bon de se remémorer les principes fondamentaux de la panification. Je remercie monsieur DEWALQUE pour sa collaboration passionnée.

Après de nombreuses interventions à l'AFSCA et auprès du Ministre de tutelle, nous avons été entendus concernant le commerce via FACEBOOK qui la plupart du temps échappe à tous contrôles.

Nous avons réactivé notre partenariat avec BROPTIMIZE, car la bonne gestion de l'énergie et de la durabilité font partie intégrante du futur de nos entreprises.

Des informations à connaître pour être et rester en bonne santé vous sont proposées.

L'annonce de la Fête Nationale de la Confédération Belge, organisée par l'Union Royale de NAMUR, le 27 mai, vous permettra, déjà, de réserver votre participation.

● A. Denoncin
Président



UN NOUVEAU SOL COULÉ POUR VOTRE BOULANGERIE OPTEZ SANS HÉSITER POUR DEWECO

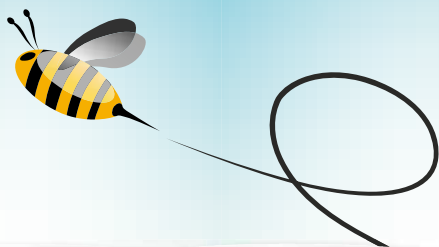
DEWECO SOLS | Votre expert en sols synthétiques industriels

DEWECO

B-Kontich | +32 3 455 56 36
info@deweco.be | deweco.be



RECEVEZ UN CHARIOT INOXYDABLE GRATUIT



à l'achat de
150 kg de notre
gamme de pâtes
ou d'Acti Levain

Offre valable du 1^{er} mars au 30 avril
Ne peut pas être combinée avec
d'autres actions.

AB | MAURI



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

Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** 7 Rapport de l'AG francophone du 7 février 2024 à Awans (résumé)
- Événement** 8 Le banquet national à Namur : fête, folklore et dégustations !
- Formation** 10 Inauguration WorldSkills Belgium Training Center Boulangerie IFAPME de Villers-le-Bouillet
- Économie** 12 Le prix du gaz naturel a atteint son plus bas niveau en 2,5 ans, en janvier. Le prix de l'électricité prend la même direction en février
- Formation** 14 L'importance de la formation continue pour les boulangers-pâtisseries
- Boulangier à l'honneur** 16 Sébastien Papeleux à St Ghislain représente fièrement la province du Hainaut
- Histoire** 19 Petits rappels sur l'origine de la farine
- Actualités** 20 Comment la Belgique se prépare à passer à la voiture électrique
- Bon à savoir** 22 11 communes francophones vont baisser leur taux d'imposition en 2024
- Communication fournisseurs** 24 Broptimize: Comment s'y retrouver sur le marché de l'énergie ?
- Chronique technique** 26 L'inévitable recherche du goût du pain: Partie 3
- Hygiène** 34 Au cours des deux dernières années, l'AFSCA a reçu plus de 450 plaintes concernant la vente en ligne de produits alimentaires
- Marketing** 36 Quelques techniques marketing fréquentes
- Réflexion** 38 La responsabilité du consommateur dans la survie des artisans boulangers-pâtisseries indépendants
- Le saviez-vous** 40 Des informations surprenantes sur notre environnement
- Santé** 42 Marcher, un merveilleux moyen de prendre soin de sa santé
- Actualités** 44 La loi interdit désormais de refuser un paiement en cash
- Vu ailleurs** 46 Le gâteau en canette au Japon

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.

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

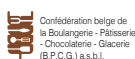
Les auteurs des articles sont seuls responsables des opinions exprimées et publiées même si elles ne sont pas partagées par l'éditeur. La responsabilité des articles incombe à leurs auteurs.

NOUS SOUTENONS CHAQUE ENFANT.

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

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

FONDS SOCIAL N° 201 et N° 202.01





Rapport de l'AG francophone du 7 février 2024 à Awans (résumé)

1 Le PV de l'AG du 28 juin est approuvé

2 Correspondance et activités

- Filière Grandes Cultures du 31/01/2024
- Le partenariat avec Broptimize
- World Skills Center Training à Villers
- L'entreprise DELTENDRE à Jumet
- Forem : le système de formations
- Kick Cancer pédiatrique : la journée de l'éclair
- Jury central : les candidatures jury
- Les statuts de la fédération en conformité

3 Rapport de l'association des glaciers

4 Confédération

- C.A et statuts
- Le siège social, nouvelle localisation
- Les dates de réunion en 2024
- Pain et Santé

5 La journée nationale à Namur le 27 mai

6 Rapport des délégués aux commissions

Économique : L'évolution du prix des matières premières

Fiscal : Le forfait glaciers, la formation au forfaitaire

Social : Classification en CP 118, formations, Fonds social

7 AFSCA

- L'analyse PFAS
- Le nouvel A.R Sécurité Alimentaire
- Le comité de concertation du 31 janvier

8 Apaq-W

- L'évaluation de la campagne 2023
- L'appel d'offres 2024

9 Bureau francophone à Namur : évolution

10 Bureau et Moniteur

- Le paiement des cotisations
- Les publicités dans le Moniteur
- Les articles rédactionnels

11 Concours

- Le Trophée Wanet
- Le Meilleur Artisan
- La coupe du monde de la pâtisserie
- Le Croissant d'Or

12 Divers

- Cours payant au centre de Verviers
- Tartine et Boterham à Bruxelles
- Action promotionnelle société française

13 La prochaine AG se tiendra le 17 avril 2024 à Tournai

● H. Léonard



Le banquet national à Namur : fête, folklore et dégustations!

Le banquet national du 27 mai 2024 se déroulera à Namur. Le comité organisateur a concocté un programme qui vous permettra de découvrir l'ambiance et d'apprécier les bijoux de la capitale wallonne.

Le petit-déjeuner vous fera découvrir le savoir-faire du torrificateur Delahaut, actif sur la place depuis 160 ans ! La messe sera célébrée dans la magnifique église Saint-Loup, chef d'œuvre de l'art baroque édifié entre 1621 et 1645 et restaurée récemment. Son orgue remise à neuf est désormais bien en service. Le QR code ci-contre vous donnera accès à des informations plus précises sur ce monument historique.



www.eglise-saint-loup.be

Pendant la messe, sera présentée la statue de saint Aubert, patron des boulangers-pâtisseries !

Un cortège conduira à l'hôtel de Ville, où sera servi un apéritif en présence du bourgmestre Maxime Prévot. Accompagnés de la fanfare Les Croqu'noires (jazz New Orleans) et du groupe folklorique Les Molons, nous traverserons la ville en offrant à la population des viennoiseries préparées par les écoles namuroises de boulangerie pâtisserie.

En empruntant le nouveau téléphérique, nous gagnerons le sommet de la citadelle avec une vue splendide sur la ville et sur la vallée de la Meuse. Une collation sera servie dans le centre des visiteurs de Terra Nova, avant une descente dans les entrailles de la terre : la visite des souterrains de la citadelle est impressionnante de réalisme. L'histoire de cette place forte militaire est bien vivante grâce à l'usage des technologies du XXI^e siècle.

Le retour en car vers le lieu du banquet se fera dans la foulée. Quant au banquet lui-même, vous en découvrirez le menu ci-après.

Outre le côté festif, vous aurez aussi l'occasion de partager les passions de plusieurs confrères : la bière Philomène est brassée entre autres par Lionel Gaussin ; le groupe de rock qui animera la soirée compte en ses

membres Raphaël Geeurickx. Et naturellement, les produits que vous dégusterez seront faits maison : glaces, sorbet, petits pains, avisances, sandwiches, desserts, etc ! Comme quoi, c'est toute la profession qui se coupe en quatre pour vous accueillir et faire de cette journée une réussite dont on se souviendra avec délectation.

Venez nombreux pour cette journée nationale de fête des boulangers, pâtisseries, chocolatiers, glacières et biscuitiers !

LE MENU

Apéritif à 18 h 30. Boissons Cava Villaformosa brut et rosé, jus de fraises, jus de fruits frais, softs ; zakouskis ; assortiment de crudités

Entrée : bar de Ligne aux petits légumes croquants et aux saveurs méditerranéens

Trou normand : sorbet à la fraise de Wépion et basilic

Plat principal : filet pur de veau, bouquetière de légumes et son jus d'herbes.

Dessert : crèmeux mangue/passion avec sa mousse coco et bavaois au chocolat (insert amandes) sur son croquant praliné, fruits rouges et coulis

Petits pains, beurre

Café : moka, assortiment de thés, buffet de macarons et pralines en accompagnement.

Sélection des vins par notre maître sommelier :

vin blanc : Domaine de Bachellery, Chardonnay 2021 ; vin rouge : Combaou, Côtes du Rhône, Domaine Constant Duquenoy, 2017

Pour ceux et celles qui désirent loger sur place :
Ibis Styles Namur • Avenue d'Ecolys 2 - 5020 Namur
 Tél. 081/74.55.55. Mail : hb6a4@accor.com



**UNION ROYALE-DES PATRONS
BOULANGERS PATISSIERS CHOCOLATIERS
GLACIERS ET BISCUITIERS
DE LA PROVINCE DE NAMUR**

BANQUET NATIONAL



QUAND-WANNEER
27 mai-mei 2024
à partir / vanaf 8h

OU - WAAR
Maison Delahaut
Business village Ecolys

Zoning Rhisnes - Suarlée
Avenue d'Ecolys 2b
5020 Namur

TARIFS - TARIEF

€ 120 repas du soir et soirée concert "LAST FEVER"
€ 145 toute la journée

Déjeuner à la maison
"Delahaut"

Transport en car vers Namur
Folklore traditionnel et visite
des richesses de la capitale
wallonne

Retour en car pour le banquet
au Business village Ecolys
Concert du groupe "Last
Fever" rock cover band
Possibilité de réserver une
chambre d'hôtel "ibis" sur
place

Infos pratiques

8h : Accueil à la « Maison Delahaut » rue Marie Curie 1 5020 Namur (081/280267) (vaste parking à proximité)

9h : Départ en car en direction de Namur pour une journée de folklore traditionnel, de dégustations, trajet à bord du nouveau téléphérique et visite des souterrains de la citadelle.

17h : Retour en car

18h30 : Accueil pour le banquet au centre business village Ecolys Avenue d'Ecolys 2b 5020 Namur.

Réservation

Toute réservation sera prise en compte et facturée après réception du paiement sur sur le compte BE33 0882 5100 2346.

**Union Royale des patrons boulangers
pâtisseries chocolatiers glaciers et biscuitiers
de la province de Namur**

Adresse: rue des Bugranes 12,
5100 Naninne

TVA : 0798917833

Mail :

unionroyalepatissiersnamur@gmail.com

Compte : BE 33 0882 5100 2346

Contact :

Frederic Lefranc (président)

0496/681408

Lionel Gaussin (vice président)

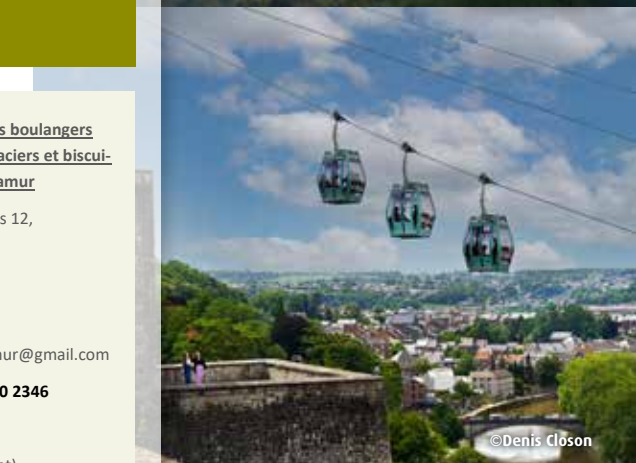
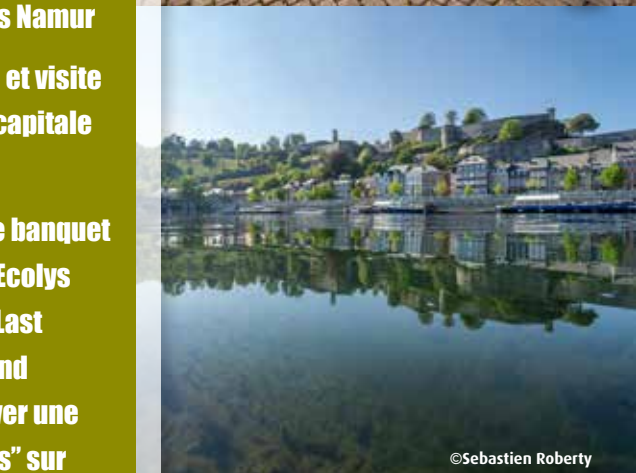
0472/232033

Dominique Pradolini (secrétaire)

0473/123069

Nadège Servais (trésorière)

0496/395504



Inauguration WorldSkills Belgium Training Center Boulangerie IFAPME de Villers-le-Bouillet

Le vendredi 26 janvier 2024, le Centre IFAPME de Villers-le-Bouillet est devenu officiellement un WorldSkills Belgium Training Center pour le métier de la Boulangerie.

Il s'agit d'un nouveau terrain d'entraînement pour les compétiteurs et les compétitrices de l'équipe belge, les « Belgian Red Bears », participant aux compétitions internationales ainsi que les « Skills Teams » pour les compétitions nationales.

En 2023, le Centre IFAPME de Tournai (Wallonie Picarde) devenait également un WorldSkills Belgium Training Center pour le métier de Technologies du froid. Technicity brussels est également devenu un WorldSkills Belgium Training Center pour ce métier. Avec l'inauguration du Centre IFAPME de Villers-le-Bouillet, le Réseau IFAPME continue de s'inscrire dans cette recherche de l'excellence et de perfectionnement toujours plus grand des compétiteurs et compétitrices belges.

Chaque nouveau WorldSkills Belgium Training Center doit s'appuyer sur deux axes forts pour être labellisé, comme le rappelle Francis HOURANT, Directeur de WorldSkills Belgium :

« D'une part, il faut une équipe pédagogique formée à encadrer les jeunes dans un métier sur base du référentiel mondial, le WorldSkills Occupational Standard (WSOS), et des échanges internationaux de bonnes pratiques, ainsi que, d'autre part, un centre équipé du matériel de pointe nécessaire pour le bon déroulement des formations métier ou la préparation des compétitions ».

3 apprenants IFAPME à WorldSkills Lyon 2024

L'inauguration du Centre IFAPME de Villers-le-Bouillet en tant que WorldSkills Belgium Training Center pour le métier de la Boulangerie est aussi l'occasion de mettre en avant les 18 futurs compétiteurs, les « Belgian Red Bears », qui représenteront la Belgique lors de la compétition internationale WorldSkills qui se déroulera à Lyon du 10 au 15 septembre 2024.

Parmi ceux-ci, 3 apprenants sont issus de l'IFAPME dont Nathan BEELEN, apprenant en Boulangerie au Centre de formation de Libramont. Le jeune homme de 19 ans était présent lors de l'inauguration :

« J'ai commencé mon parcours à l'âge de 16 ans au Centre IFAPME de Libramont. J'ai entamé le processus avec des présélections à Villers-le-Bouillet et j'ai ensuite participé une première fois aux Startech's en 2022. J'y ai décroché la médaille d'argent et j'ai décidé de retenter l'expérience en 2023 et j'ai remporté la médaille d'or. Cette performance me permet donc d'aller à WorldSkills Lyon cette année pour représenter la Belgique, l'IFAPME et mon métier! »

Nathan se mesurera ainsi aux meilleurs de sa discipline. Il bénéficiera des infrastructures du Centre IFAPME de Villers-le-Bouillet pour s'entraîner et continuer de progresser en vue du concours. De cette façon, il pourra parfaire ses connaissances et espérer décrocher une médaille en septembre prochain

Un partenariat actif toute l'année

Les « Belgian Red Bears » ne seront pas les seuls à bénéficier des infrastructures de l'IFAPME pour pouvoir s'entraîner. En effet, les « Skills Teams » pourront également utiliser ces ateliers pour les compétitions nationales. Il s'agit d'une dizaine de jeunes par métier issus de présélections et qui vont recevoir, durant plusieurs mois, des formations techniques, soft skills et transversales pour se préparer aux finales belges lors des Startech's Days. Prochaine édition à Ciney Expo du 17 au 19 novembre 2024.

Les Startech's représentent le processus continu d'amélioration des compétences techniques et d'acquisition de « soft skills » pour les jeunes à travers des compétitions.

Centre IFAPME de Villers-le-Bouillet
Rue de Waremme 101 - 4530 Villers-le-Bouillet



Mr MERTENS coach SKILL, le Ministre JHOULET, le candidat BEELEN, le Président DENONCIN et Mme NAEGLS



Le Ministre JHOULET et le Président



Mr HOURANT directeur de SKILL, le Ministre JHOULET et le Président

Le prix du gaz naturel a atteint son plus bas niveau en 2,5 ans, en janvier

Le prix de l'électricité prend la même direction en février

Les prix de l'énergie continuent de baisser. Ceux qui concluront un contrat à tarif fixe en février, devront payer en moyenne 13,93% de moins pour l'électricité et 8,54% de moins pour le gaz naturel (par rapport au mois de janvier) quoique le meilleur prix/kWh ne résulte pas nécessairement en la facture énergétique la moins élevée.



	Janvier (*)	Février (*)	Différence en pourcentage	Différence en chiffres absolus	Frais fixes
Électricité					
Total Énergies Pixel Bleu Fixe	16,46	13,86	18,76 %	€ 91,00	€ 160,00
Octa+ Fixe	16,62	15,21	9,27 %	€ 49,35	€ 65,00
Mega Smart Vert Fixe	18,86	15,78	19,52 %	€ 107,80	€ 111,30
Eneco Soleil et Vent	17,84	15,87	12,41 %	€ 68,95	€ 65,00
Luminus Confort	18,86	16,33	15,49 %	€ 88,55	€ 63,60
Engie Easy Fixe	18,97	17,40	9,02 %	€ 54,95	€ 61,48
Baisse de prix moyenne	17,935	15,74167	13,93 %	€ 76,77	
	Janvier (*)	Février (*)	Différence en pourcentage	Différence en chiffres absolus	Frais fixes
Gaz naturel					
Total Energies Pixel Bleu Fixe	6,11	5,34	14,37 %	€ 130,49	160,00 €
Eneco Gaz Naturel Fixe	6,31	5,68	11,09 %	€ 107,10	€ 65,00
Engie Easy Fixe	6,81	6,06	12,39 %	€ 127,67	€ 40,81
Octa+ Fixe	6,52	6,12	6,54 %	€ 68,00	€ 111,30
Mega Smart Fixe	6,31	6,31	0,00 %	€ -	€ 65,00
Luminus Confort	6,92	6,40	8,12 %	€ 88,40	€ 42,40
Baisse de prix moyenne	6,496667	5,985233	8,54 %	€ 86,94	



Tandis qu'en janvier, surtout les prix du gaz naturel avaient chuté, la courbe des prix à la baisse se manifeste le plus clairement pour l'électricité en février. En moyenne, les prix fixes de l'électricité baisseront de près de 14% (avec même des valeurs aberrantes d'un peu moins de 20%). Ceci se traduit par une baisse significative pour ceux qui concluent un contrat à tarif fixe actuellement.

En ce qui concerne le gaz naturel, le décompte annuel pourra même être réduit, quoique le pourcentage de diminution soit inférieur à celui de celle du prix de l'électricité.

(*) prix de la composante coûts énergétiques de la facture énergétique, exprimés en centimes d'euro par kilowattheure

Ces données exemplatives reposent sur une consommation standard privée. Une consommation « professionnelle » apportera de facto un différentiel plus important !

Le prix au kilowatt/heure versus la redevance fixe

La baisse du prix du gaz naturel est la plus considérable auprès de Total Energies, où vous pouvez également trouver le meilleur tarif fixe au kWh en ce moment. Toutefois, ce fournisseur ne propose pas nécessairement l'option la plus avantageuse pour votre consommation. En effet, avec 160 euros (+ 10 euros par rapport au mois de janvier), Total Energies applique la redevance fixe la plus élevée. Vous devez payer de tels frais d'abonnement automatiquement, quelle que soit votre consommation.

Pour les consommateurs peu énergivores, cette redevance fixe aura donc un impact plus considérable sur leur facture énergétique globale.

Par conséquent, nous vous conseillons de tenir compte des frais globaux. **Un comparateur d'énergie** adapte ses résultats en fonction de votre consommation et calcule donc automatiquement la meilleure solution pour vous. En outre, vous entrez souvent en ligne de compte pour obtenir des réductions de bienvenue qui modifient également les rapports.

C'est le moment d'effectuer votre propre comparaison, à votre profit !

Nous vous rappelons également la possibilité de faire analyser votre consommation d'énergies par notre partenaire BROPTIMYSE • info@broptimyse.be • 019/51.41.79

Des conditions météorologiques favorables

Les journées plus froides du mois de janvier n'ont donc pas eu d'impact sur les prix de l'énergie. Ceci peut s'expliquer par la demande relativement faible en cas d'une capacité de production suffisante. Les prévisions météorologiques favorables et l'augmentation de la production d'énergie renouvelable exercent une nouvelle pression à la baisse. Seules les tensions provoquées par les événements en mer Rouge y font contrepoids.

● **Henri LEONARD**
Commission Économique



L'importance de la formation continue pour les boulangers-pâtisseries



La boulangerie-pâtisserie est un métier exigeant qui demande un mélange unique de compétences techniques, de créativité et de passion pour produire des produits de qualité exceptionnelle. Dans un secteur en constante évolution, où les tendances culinaires et les attentes des consommateurs évoluent rapidement, la formation continue est un élément crucial pour les boulangers-pâtisseries désireux de rester compétitifs et de maintenir l'excellence artisanale.

Actualisation des compétences techniques :

La boulangerie-pâtisserie est un art qui repose sur une solide base de compétences techniques. Les boulangers-pâtisseries doivent maîtriser des techniques de pétrissage, de fermentation, de cuisson et de décoration pour produire des produits de qualité constante. Cependant, les avancées technologiques et les nouvelles découvertes dans le domaine de la science alimentaire entraînent constamment de nouvelles approches et de nouvelles méthodes de travail. La formation continue permet aux boulangers-pâtisseries d'actualiser leurs compétences techniques en apprenant de nouvelles techniques de production, en découvrant de nouveaux équipements et outils, et en perfectionnant leur expertise dans des domaines spécialisés tels que la pâtisserie à base de levain ou la boulangerie sans gluten.

Réponse aux tendances du marché

Les habitudes alimentaires évoluent, et les consommateurs sont de plus en plus attentifs à la qualité des produits qu'ils consomment. Ils recherchent des aliments frais, naturels et sains, et sont sensibles aux questions telles que la durabilité, l'origine des ingrédients et les allergies alimentaires. Pour rester pertinents sur le marché, les boulangers-pâtisseries doivent être en mesure de répondre à ces attentes en proposant des produits de haute qualité, fabriqués avec des ingrédients frais et sains. La formation continue leur permet de rester informés des dernières tendances en matière d'alimentation et de nutrition, et

de développer des compétences pour créer des produits répondant aux besoins et aux préférences de leurs clients.

Développement professionnel et personnel

La formation continue est également une occasion pour les boulangers-pâtisseries de développer leurs compétences professionnelles et personnelles. En participant à des séminaires, des ateliers et des cours de formation, ils ont l'occasion d'élargir leurs connaissances, d'échanger avec leurs pairs et de renforcer leur réseau professionnel. Cela peut les aider à élargir leurs horizons, à stimuler leur créativité et à développer leur carrière dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie. De plus, la formation continue peut également contribuer au bien-être personnel des boulangers-pâtisseries en leur fournissant des opportunités de croissance et d'épanouissement professionnel.

Investissement dans l'avenir de l'entreprise

Enfin, la formation continue est un investissement dans l'avenir de l'entreprise. En améliorant la qualité des produits et en restant compétitifs sur le marché, les boulangers-pâtisseries peuvent attirer de nouveaux clients, fidéliser leur clientèle existante et augmenter leurs revenus. De plus, en développant les compétences de leur personnel, ils peuvent créer un environnement de travail stimulant et motivant, ce qui contribue à la satisfaction et à la rétention des employés. En investissant dans la formation continue, les boulangers-pâtisseries investissent dans leur propre succès et dans celui de leur entreprise à long terme.

● FI de Thier

BANQUET
DEPUIS **D'OR**
1983

Robe dorée

*Des couches
extra
croustillantes*

*23%
de beurre*

*Avec du levain pour une
saveur encore plus intense*

NOUVEAU
CROISSANT
PREMIUM

CROISSANT PREMIUM : UN LOOK FABULEUX, UN GOÛT ENCORE MEILLEUR

Découvrez ce croissant dès aujourd'hui!
Contactez votre grossiste
ou représentant Vandemoortele.

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

 **Vandemoortele**
PROFESSIONAL

Sébastien Papeleux à St Ghislain représente fièrement la province du Hainaut

Reprise il y a quatre ans par Sébastien Papeleux, la Pâtisserie Saint-Ghislainoise Homberger vient d'être distinguée, comme nous l'avons découvert dans le MONITEUR le mois dernier, lors du concours du Coq de Cristal pour sa célèbre tarte au sucre grand-mère.

Sébastien Papeleux est un artisan pâtissier bien établi dans la ville de Saint-Ghislain. Depuis sa reprise en 2020, il propose une variété de produits allant des pains et viennoiseries aux pâtisseries renommées, en passant par les gâteaux et les crèmes glacées.



« Nous faisons tout nous-même, sans aucun produit fini ou semi fini : nous faisons nous-même nos glaçages, nos confitures, nos viennoiseries, etc. ».

Sébastien partage : « Personne dans ma famille n'est dans le métier. J'ai commencé à l'âge de 16 ans au CERIA, où j'ai suivi deux années de formation suivies d'une année de spécialisation. En 2020, j'ai eu l'opportunité de reprendre la pâtisserie Homberger, une institution vieille de 80 ans : 40 ans sous la direction de M. Honoré, puis 40 ans sous celle de M. Homberger. Maintenant, je suis mon propre patron. Mon épouse, bien qu'employée ailleurs, me prête parfois main forte car notre établissement est assez imposant. »

La pâtisserie Homberger était réputée pour ses créations pâtissières, et Sébastien maintient cette tradition. « Nous continuons son gâteau phare, le concorde, qui est une viennoise, avec crème fraîche chocolatée, banane, framboise, recouverte de coupeaux de meringue cuits. C'est un incontournable



Le Ministre BORSUS entouré des lauréats

de la pâtisserie Nous proposons aussi une gamme assez variée de tartelettes « nouvelle génération », plus sophistiquées”.

En plus des pâtisseries, Sébastien s’est lancé dans la boulangerie avec une gamme de pains variés, confectionnés avec des farines de qualité sans additifs, et utilisant des techniques de levain et de fermentation longue. Il insiste sur l’utilisation de produits belges et locaux autant que possible.

« Vu que je suis un amoureux du pain et surtout du pain au levain, nous faisons tout nous-même.

Nous fabriquons un pain qui s’appelle PAIN DES OURS (petit clin d’œil pour la ville de St Ghislain dont c’est l’emblème) qui se mange comme un gâteau malgré son côté massif : pain gris aux graines et qu’on décline en une autre variété avec des fruits secs.

Nous venons de lancer le pain nordique qui est un pain très foncé ».



La clientèle, composée en majorité de personnes âgées, reflète l’ambiance détendue de Saint-Ghislain, attirant de nombreux retraités. Actuellement, l’équipe compte quatre personnes à la vente et va bientôt accueillir un nouveau membre dans l’atelier.

Sébastien a été honoré du Coq de Cristal pour sa tarte au sucre, attribuant ce succès à la qualité de sa pâte et à sa technique inégalée qui la rend moelleuse très longtemps. Il a observé une augmentation significative des ventes depuis cette reconnaissance. Il partage : « J’espère que cette tendance perdurera. Les concours peuvent vraiment stimuler les ventes. »

Pour l’avenir, Sébastien souhaite élargir sa gamme en proposant des sandwiches faits entièrement maison, du pain à la garniture, mais il n’envisage pas de gérer plusieurs magasins. Il est déterminé à maintenir la qualité et l’authenticité de ses produits, un engagement qui a contribué à faire de la Pâtisserie Saint-Ghislainoise Homberger une adresse incontournable dans la région.

● Fl de Thier



Petits rappels sur l'origine de la farine

Que serait un boulanger-pâtissier sans farine ?

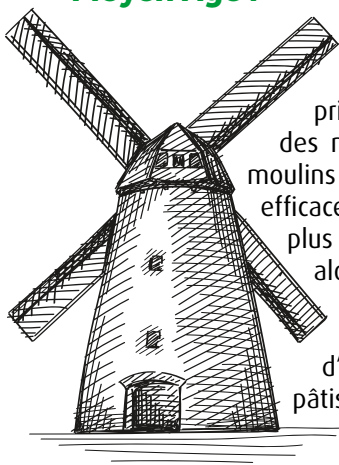
Le mot Farine vient du latin Farina, à son tour dérivé de loin, ou la Emmer; en fait, ce mot vient des anciens Romains, qui se servaient à l'origine de cette céréale pour obtenir cette poudre nourrissante, qu'ils utilisaient pour toutes leurs préparations.

La farine est essentiellement obtenue par le broyage de céréales comme le blé, le seigle, l'orge, le maïs, le riz ou même d'autres graines comme le sarrasin. Le processus de mouture consiste à réduire ces grains en poudre fine. Cette pratique remonte à l'Antiquité, où les premières meules pour moudre les grains ont été découvertes dans des sites archéologiques datant de plusieurs millénaires.

Préhistoire et Antiquité :

Dans les débuts de l'humanité, les premières cultures céréalières ont probablement été utilisées pour produire des bouillies ou des pains plats cuits sur des pierres chaudes. Avec le développement de la poterie, les premiers fours sont apparus, permettant la cuisson de pains plus élaborés. Les anciens Égyptiens étaient particulièrement avancés dans la culture du blé et la production de farine. Ils utilisaient des meules en pierre pour moudre le grain et obtenir de la farine, qui était ensuite utilisée pour fabriquer du pain, un aliment de base dans leur alimentation.

Moyen Âge :



Au Moyen Âge en Europe, la production de farine était principalement effectuée dans des moulins à eau ou à vent. Ces moulins permettaient un broyage plus efficace et une production de farine à plus grande échelle. La farine était alors utilisée pour produire une variété de produits de boulangerie, mais aussi dans d'autres domaines comme la pâtisserie ou la fabrication de pâtes.



Révolution Industrielle :

La révolution industrielle a marqué un tournant majeur dans la production de farine. Les progrès technologiques ont permis le développement de moulins à vapeur et de techniques de broyage plus efficaces, ce qui a considérablement augmenté la productivité et la qualité de la farine produite.

Époque Moderne :

De nos jours, la production de farine est devenue hautement industrialisée, avec des usines de traitement du grain capables de produire d'énormes quantités de farine en peu de temps. Les techniques de mouture sont également devenues plus précises, permettant de contrôler la texture et la finesse de la farine produite, afin de répondre aux besoins spécifiques de différentes applications culinaires et industrielles.

Ainsi, l'histoire de la farine est étroitement liée à l'évolution de l'agriculture, de la technologie et des habitudes alimentaires humaines à travers les âges.

Comment la Belgique se prépare à passer à la voiture électrique

Y aura-t-il suffisamment de bornes dans les 10 prochaines années pour charger ma voiture électrique?

La question des bornes n'est jamais bien loin quand vous parlez avec votre entourage. Y aura-t-il assez de bornes pour tout le monde? En particulier en ville pour les gens qui n'ont pas accès à une borne privée?

Il faut, avant de pouvoir répondre à cette question, déconstruire certaines idées reçues.

En moyenne en Belgique aujourd'hui, 80% des épisodes de recharge se passent à domicile ou au travail. Seuls 20% des charges restantes sont effectuées sur des bornes publiques, dont la moitié sur des bornes très rapides le long des autoroutes.

À mesure que de nouveaux clients, sans accès à des bornes privées, se tourneront vers des véhicules électriques, le pourcentage d'épisodes de recharge "en extérieur" augmentera. La question se pose d'abord pour les citoyens sans place de parking.

Il ne sera pas possible pour les personnes qui n'ont pas d'accès à une borne à domicile ou au travail d'avoir une expérience exactement similaire à celle du thermique. Au minimum, un peu de planification sera nécessaire. Il faudra de temps à autre chercher une borne disponible, même si la technologie devrait de plus en plus aider à ne pas perdre de temps pour trouver une borne.

Quel est le temps de charge d'une voiture électrique?

Le temps de charge moyen d'un véhicule électrique pour charger 80% de la batterie peut aller de 30 minutes à une nuit en fonction de la vitesse de la borne, selon les calculs d'Engie.

Un regard chez nos voisins néerlandais montre, en effet, que malgré une bonne densité de bornes, l'expérience électrique n'est pas toujours aussi confortable que celle du thermique. Quand on ne dispose pas de borne chez soi, il faut de temps en temps en chercher une.

Ceci dit, il faut déconstruire un autre mythe. Pour la plupart des citoyens, il ne s'agira pas de recharger leur véhicule au quotidien, mais une fois de temps en temps. Selon le SPF Mobilité, une voiture particulière, à Bruxelles, parcourt 26 km par jour. Avec des voitures aux autonomies réelles de 200 à 500 km, on voit que la recharge sera peu fréquente. Rappelons d'ailleurs qu'un véhicule électrique consomme moins en ville que sur une autoroute à l'inverse d'un thermique.



Electrify Brussels

Les bornes sont une réalité en Flandre. Mais le reste du pays suit. Ainsi, bien consciente de l'enjeu, la Région de Bruxelles a fixé le cap des bornes publiques à 22.000 points de recharge d'ici à 2035, soit 11.000 bornes. Soyez attentifs, dans de nombreux quartiers, les bornes apparaissent les unes après les autres.

Sources : L'Echo (lecho.be)

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

11 communes francophones vont baisser leur taux d'imposition en 2024

Bonne nouvelle pour certains d'entre vous : neuf communes wallonnes, deux Bruxelloises et onze Flamandes vont baisser leur pression fiscale sur leurs résidents en 2024, comme le rapportent nos confrères de l'Écho.

En effet, les communes avaient l'habitude, ces dernières années, d'augmenter la pression fiscale sur les propriétaires immobiliers d'un côté, tout en faisant baisser l'impôt de l'autre, via leurs "centimes additionnels physiques".

Voici toutes les communes francophones baissant leurs impôts pour cette année :

Bastogne

7.5% → 7%

Etterbeek

6.3% → 6%

Berchem-Saint-Agathe

6.8 → 6.5%

Braine L'Alleud

5.7% → 5.5%

Malmedy

7.2% → 7%

Wavre-Sainte-Catherine

7.3% → 7.1%

Wellin

8% → 7.8%

Neupré

8.2% → 8%

Neufchateau

7.4% → 7.3%

Merbes-le-Chateau

8.2% → 8.1%

Aywaille

8.6% → 8.5%

● L'écho



MEGA SALES ○

SUPER MEGA SALES

OFFRE SPÉCIALE POUR LES BOULANGERIES -15% SUR
TOUTES INSTALLATIONS PHOTOVOLTAÏQUES


C'EST PARTI !

EPARGNEZ

15%

JUSQU'AU 21 AVRIL
2024

info@sben-energy.com 

+32 87 55 22 19 

Rue des biolleux 3a, 4800 Petit-Rechain 



Broptimize : Comment s'y retrouver sur le marché de l'énergie?



Après la crise marquante de 2022, le marché de l'énergie est devenu une préoccupation majeure pour l'ensemble de la population, en particulier pour les artisans. Les prix s'envolent, soulignant ainsi l'importance de redoubler de vigilance dans la gestion de ses contrats énergétiques. Alors, où en est le marché de l'énergie aujourd'hui ? Comment aborder ce sujet complexe et quelles sont les solutions à disposition des artisans pour absorber au mieux les fluctuations de ce marché ?

Depuis les pics atteints en 2022, chacun se pose la question de l'état actuel du marché de l'énergie. Que va-t-il se passer ensuite ? Comment maintenir mon activité à flot sans subir la loi de ce marché ? Des questions sur lesquelles Broptimize, partenaire de la Fédération francophone de la Boulangerie-Pâtisserie-Glacierie-Confiserie-Chocolaterie et spécialiste en transition énergétique, peut apporter son expertise.

Les tendances actuelles

Si l'on compare la situation actuelle à la période plus rude traversée à partir d'août 2022, on peut observer une diminution globale du coût de l'énergie accompagnée de nombreuses fluctuations.

Ce dernier élément témoigne de l'impossibilité de prédire les futures variations de prix possibles. Dès lors, les fournisseurs cherchent à se protéger coûte que coûte pour parer à l'éventualité qu'une nouvelle crise survienne. Pour cela, ils adoptent de nouvelles stratégies, de nouveaux positionnements. Par méfiance, les fournisseurs ne proposent plus de contrats fixes long terme qui pourraient s'avérer trop intéressants.

Les contrats fixes mis à disposition se révèlent dès lors nettement moins intéressants tant les fournisseurs gonflent leurs marges.

Avoir une stratégie

Être attentif à ses contrats énergétiques devient donc un élément central dans la bonne santé de son activité. Ce facteur permet de budgétiser, anticiper et aborder le futur avec sérénité. C'est à cet instant que Broptimize intervient pour vous accompagner et gérer l'ensemble de vos contrats énergétiques.

L'accompagnement Broptimize

Via son service de négociation de contrats, l'équipe d'experts marché se consacre entièrement à vos contrats. Les consultants Broptimize suivent en temps réel l'évolution du marché pour pouvoir régulièrement se repositionner et prendre les meilleures décisions. Le premier travail consiste en une analyse et comparaison des différents contrats disponibles et adaptés à votre profil. De nombreuses caractéristiques entrent en ligne de compte afin de dénicher les conditions qui vous seront les plus avantageuses.

Chaque année, un Account Manager dédié à votre dossier vous fournira un bilan de l'année écoulée et des décisions prises par Broptimize. Qu'il s'agisse de tâches administratives, de renégociations, de contrats d'injections ou encore de nouvelles législations, Broptimize s'occupe de tout pour vous. Avec une démarche qui s'avère transparente et totalement indépendante de tout fournisseur, Broptimize s'assure de prendre les meilleures décisions afin que vous puissiez vous consacrer à votre activité en toute quiétude.



Témoignage

La collaboration entre la Boulangerie Delhaye et Broptimize : « Ne plus naviguer à l'aveugle dans le brouillard du marché énergétique »

Fondée vers 1875, la Boulangerie Delhaye est aujourd'hui une enseigne dont la réputation n'est plus à faire. Dans l'objectif d'entretenir la pérennité de l'entreprise tout en maintenant un degré d'exigence et de qualité pour ses produits, la Boulangerie Delhaye a décidé de s'intéresser à la gestion de son énergie.

Dans cette optique, la Boulangerie Delhaye collabore avec Broptimize depuis plusieurs années. « Avant l'installation de nos panneaux photovoltaïques, nous nous approchions du giga consommé par an, raconte Maxime Delhaye, administrateur délégué de la Boulangerie Delhaye. Nous sommes donc toujours de gros consommateurs d'électricité et de gaz. »

En ayant recours au service de négociation des contrats de chez Broptimize, la Boulangerie Delhaye a pu traverser la crise de 2022 sereinement. « Le fait de déléguer tout ce qui touche à notre énergie à Broptimize nous a permis de passer au travers des terribles pics traversés en 2022, se rappelle Maxime Delhaye. Nos contrats étaient bien négociés et l'interaction avec les

fournisseurs a toujours été efficace lorsqu'il a fallu intervenir ou régler des erreurs comme, par exemple, sur notre facture de régulation. Grâce à la stratégie de Broptimize, on a pu avoir une vision claire. Il est rassurant de ne pas naviguer à l'aveugle dans le brouillard du marché énergétique. »

Une relation professionnelle et humaine qui ne s'arrête pas là. « Nous nous efforçons de minimiser notre empreinte carbone et de renforcer la durabilité de l'entreprise. Nous continuons donc notre transition énergétique aux côtés de Broptimize en réalisant une étude photovoltaïque et en envisageant un audit global de nos consommations ainsi qu'une étude portant sur la biométhanisation. »

Le positionnement de la Boulangerie Delhaye garantit une réduction des dépenses énergétiques tout en envisageant un avenir plus durable pour l'entreprise. « Nous avons tous un rôle à jouer, affirme Maxime Delhaye. Et je suis convaincu qu'il est essentiel de s'entourer d'experts pour y parvenir. Le marché de l'énergie est complexe et opaque. Nous n'avons ni le temps ni les compétences nécessaires pour mettre en œuvre les solutions que Broptimize nous propose. »

L'inévitable recherche du goût du pain : Partie 3

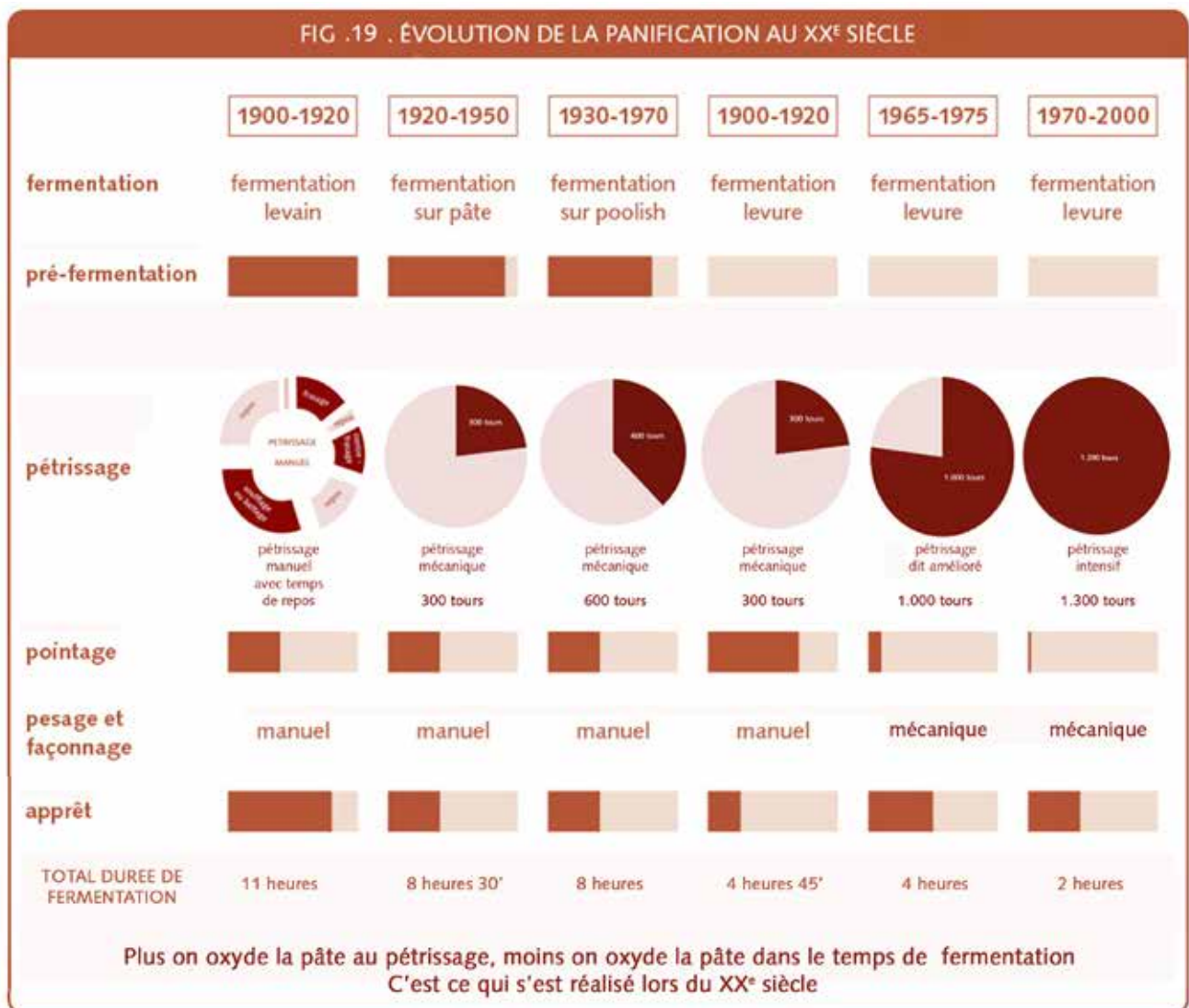
(suite du texte paru dans le Moniteur du mois de février).

La préservation du goût en évitant la trop forte oxydation.

Si l'on avait, en tant que boulanger, le temps de s'arrêter pour se poser une bonne question, comme : « Je dois de toute façon oxyder la pâte, quel est le meilleur moyen de le faire? »

Il faut savoir que le pétrissage et la fermentation sont toutes les deux des phases oxydantes dans la panification et que si on insiste sur une des deux, ce sera aux dépens

de l'autre. En effet, cela fonctionne comme le principe des vases communicants. En clair, plus on pétrit, on fera fermenter en moins de temps et plus on mise sur la fermentation, moins on devra pétrir. C'est malheureusement ce que l'on observe en regardant le tableau de l'évolution de la panification sur un siècle. On voit bien à cette figure 19 que le pétrissage, (dans les formes rondes du schéma) a pris plus d'importance au cours du xx^e siècle et que la fermentation (barre plus foncée du schéma) s'est fortement réduite en durée.





Cette dernière va reprendre ses droits au début du XXI^e siècle, grâce à la promotion due entre-autres, aux cours que diffuseront les Ambassadeurs du pain.

Si l'on revient à la question « quel moyen d'oxydation préférer : pétrissage ou fermentation ? ». On voit dans la figure précitée que le XX^e siècle, on a donné la préférence au pétrissage. Or est-ce que le pétrissage apporte plus de goût que la fermentation ? Non ! Pourtant, pendant longtemps, on a sacrifié l'espace fermentation sur l'autel de l'oxydation intensive du pétrissage.

Et que pour se permettre une position concurrentielle qui « supprime le temps et desserre les freins géographiques »⁴⁵, on va jusqu'employer en industrie ces procédés dénommés « no-time » faisant l'impasse sur le pointage (fermentation en masse) afin que la pâte et ses levures supportent mieux la surgélation (fig.10 de l'espace périplasmique de la cellule de levure).

J'ai trouvé la meilleure réponse à ma question, en... 1787 dans la bouche des boulangers parisiens témoignant à P.J. Malouin⁴⁶ : « Le travail du levain dans la pâte surpasse encore celui des mains ».

C'est la fermentation, l'espace goût de la panification et puis pourquoi vouloir unir farine et eau par le fouettage plutôt que par lente imprégnation. Ne sait-on plus attendre un temps de repos pour faire vivre la magie de la liaison et du lissage par de simples rabats ?

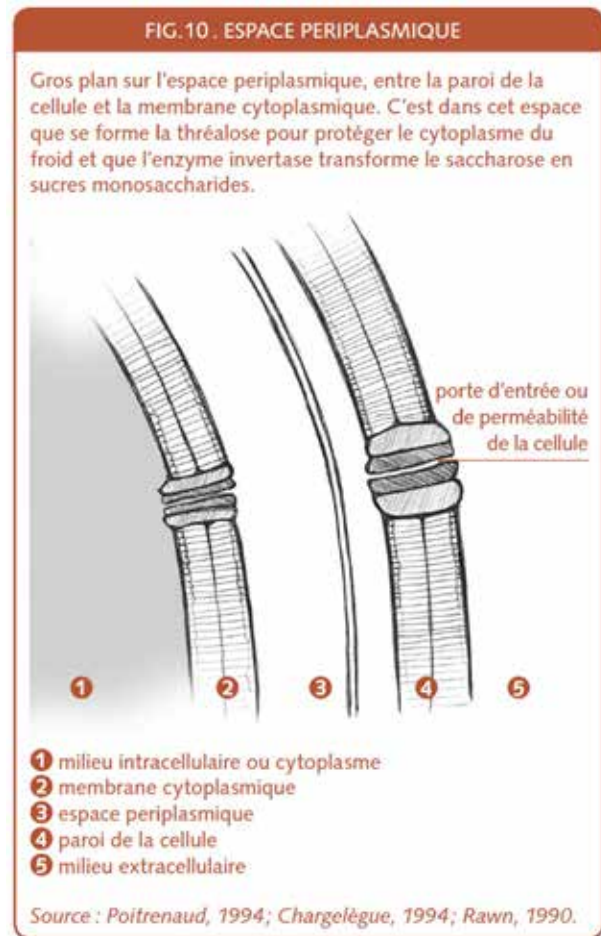
Au risque de faire traiter mon mélange farine/eau de pâte sous-pétrie, j'ai opté sans regret pour une réduction du pétrissage, par recherche de goût. Bien évidemment, il nous faudra nous attarder aux choix des pétrissages et fermentations pour approfondir les techniques et tenter de maîtriser la conduite des pâtes ainsi que celles des levains et autres pré-fermentations.

Panifier dans le respect de la nature des choses.

L'expression « chassez le naturel et il revient au galop » de Destouches (dramaturge du XVIII^e siècle), le professeur, Raymond Calvel aurait pu la reprendre.

Celui-ci écrira en 1990, un livre aux titre et sous-titres porteurs : *Le goût du pain. Comment le préserver, comment le retrouver*⁴⁷. Livre traduit en espagnol, anglais et japonais.

Raymond Calvel employa une autre expression pour exprimer l'objectif du pain qui a du goût ; « quel que soit le pays, quel que soit le type, c'est un pain qui est



panifié dans le respect de la nature des choses »⁴⁸. Le mot « choses » pourrait paraître vague, mal défini, mais pas dans l'esprit de Raymond Calvel. La définition de l'expression, il l'apporte largement par son vécu, en luttant contre le pétrissage intensif, surtout celui couplé à l'ajout de farine fève riche en lipoxygénase. Il dénommera le résultat de cette pratique excessive avec des expressions imagées comme le « lessivage » que cela provoque.

Ces écrits ont été dans les rares à apporter une temporisation dans cette course vers la rapidité d'exécution, vers la blancheur dans les années 1960-1980, période de l'entrée de la boulangerie dans l'évolution des techniques et des équipements.

Je lisais les éditoriaux et les articles techniques de Raymond Calvel dans la revue *Le Boulanger-Pâtissier* comme une bonne nouvelle qui m'arrivait chaque mois. Ces écrits ont été pour moi racinaires. Il me guidait vers

BIBLIOGRAPHIE DE : L'inévitable recherche du goût du pain (suite)

- ⁴⁵ A. CHARLEGELEQUE, R. GUINET, O. NEYERNEUF, B. ONNO et B. POITRENAUD, *La fermentation*, publié dans *La panification française*, éd. Lavoisier 1994, p. 309.
- ⁴⁶ P.J. MALOUIN, *L'art de la boulangerie ou description de toutes les méthodes de pétrir*, Paris réédition de Saillant & Noyon, 1779 de la première édition de 1767, p. 266.
- ⁴⁷ R. CALVEL, *Le goût du pain*, édition Jérôme Vilette, 1990.

un pétrissage lent, un respect de la fermentation. C'est lui qui « inventa » une nouvelle technique de panification naturelle, l'autolyse⁴⁹ avec une réflexion enclenchée en 1956 qui a mûri jusqu'à son écrit avec 9 essais décrits en 1974.

Et c'est lui aussi, qui donnait, début des années 1980, le plus long et plus explicatif texte en français sur la fermentation et panification au levain naturel⁵⁰.

Certes son avis comptait, même si je me demande si ce n'est pas sa place de professeur à l'école de meunerie (ENSMIC) qui lui faisait regretter l'évincement de l'acide ascorbique pour le pain de tradition française lors du décret de 1993. Alors que pour moi, cet ajout « oxyde » clairement la pâte.

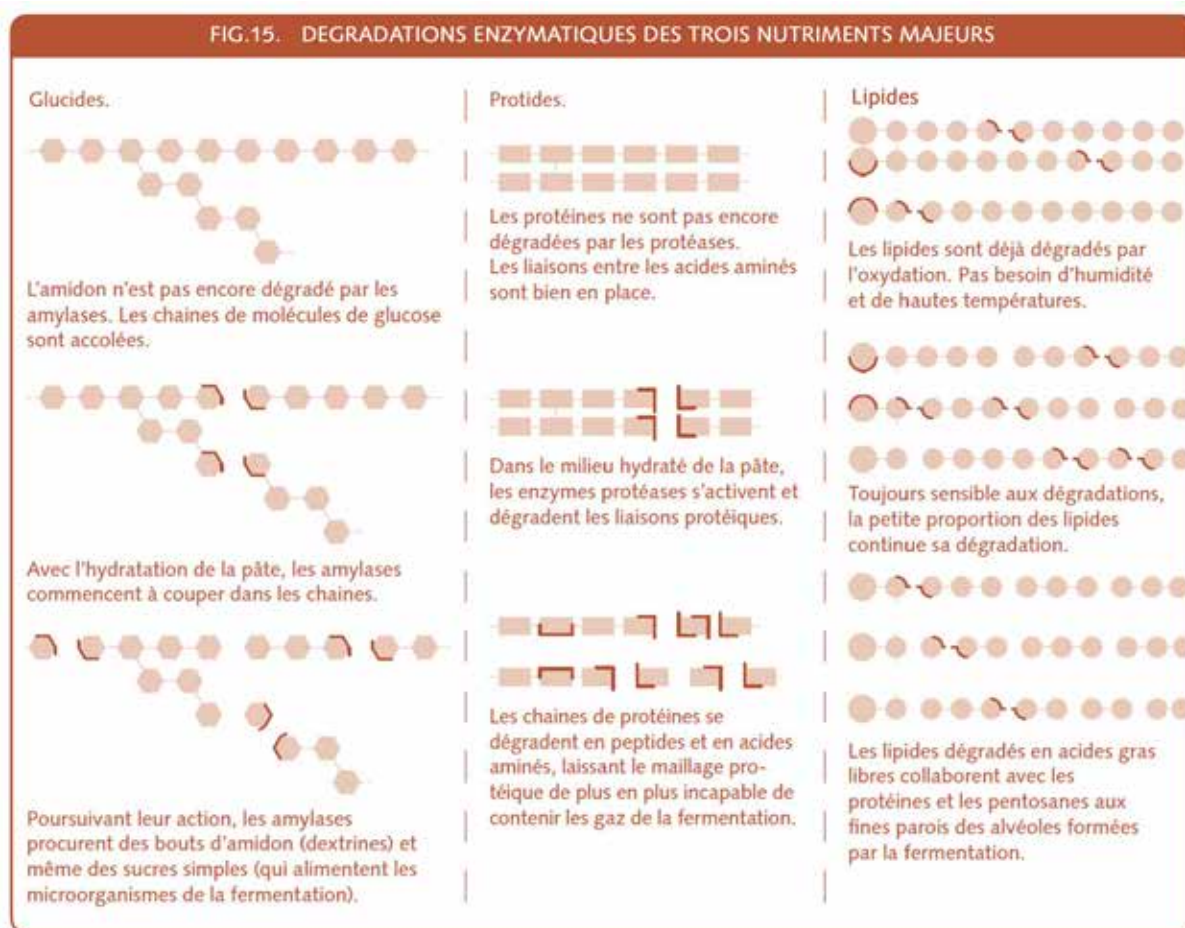
Le pain « bio », surtout complet, ne sera jamais sa tasse de thé, loin de là⁵¹, lui qui était plutôt amoureux de la mie crème, signature d'une oxydation moins intense de la panification.

La renaissance d'un respect de la fermentation et la réduction de pétrissage qu'influa le professeur Calvel seront de bons chemins vers « le retour du bon pain »⁵², comme l'a écrit en titre de livre Steven L. Kaplan. Ce dernier sortait ainsi de sa réserve d'historien et en fit sa première publication en français non traduite de l'anglais.

À la recherche des molécules de goût en fermentant l'amidon et le glucose.

Si l'on situe principalement l'espace goût de la panification dans la fermentation, ne pourrait-on pas approfondir ce thème et se hasarder à quelques explications aidant à la compréhension.

Dans le temps d'une fermentation, l'amidon du blé composé de centaines, voire de milliers de cellules de glucose accolées et ramifiées l'une à l'autre, se dégrade



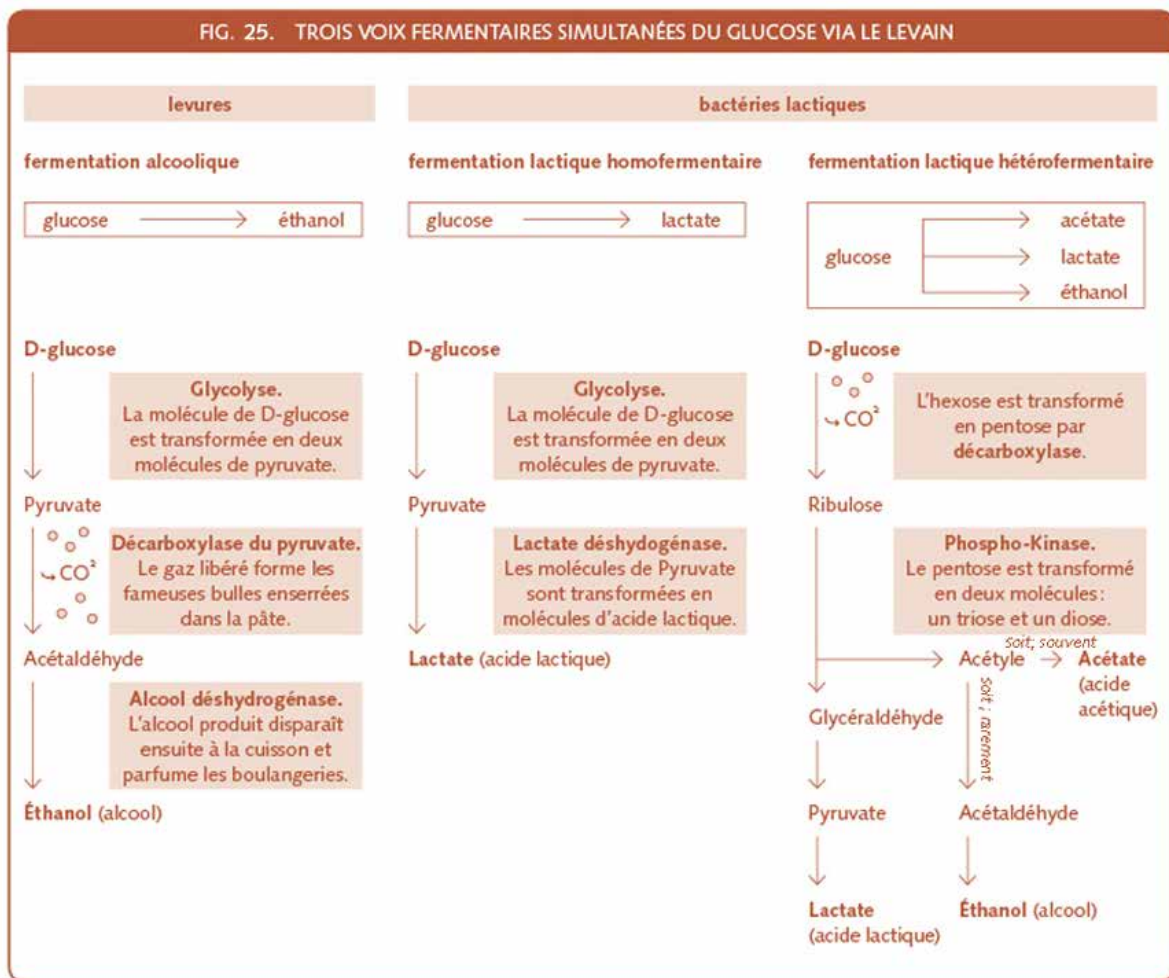
⁴⁸ R. CALVEL, *Une vie, du pain et des miettes*, édité par l'amicale des anciens élèves et des amis du professeur Raymond Calvel, *Fidèles au bon pain*, 2002, p. 212.

⁴⁹ R. CALVEL, *L'influence de l'autolyse naturelle des pâtes en panification*, publié dans le *Bulletin des anciens élèves de l'école française de meunerie*, n°264, novembre-décembre 1974.

⁵⁰ R. CALVEL, *Fermentation et panification au levain naturel*, publié en plusieurs articles dans la revue *Le boulanger-Pâtissier*, de mai, juin, juillet-août, octobre et décembre 1980.

⁵¹ R. CALVEL, *Le pain biologique serait-il plombé ?*, dans la revue *Industries des Céréales*, n°114, 1999.

⁵² S.L. KAPLAN, *Le retour du bon pain*, Ed.Perrin, 2002.



lentement par les enzymes amylases, c'est-à-dire celles de la plante-blé et du grain devenu farine (fig.4. et fig.15 et 25).

Ces dégradations de l'amidon vont procurer des petits bouts d'amidon appelés « dextrines » et composés de quelques molécules de glucose attenant l'une à l'autre. Chaque dextrine portera un nom scientifique suivant son nombre de molécules de glucose, la plus connue dans notre métier est le maltose, composé de deux molécules de glucose accolées une à l'autre. Et il est reconnu que le maltose n'a pas le même goût que le glucose.

Ainsi à la décomposition lente de l'amidon se créent déjà beaucoup de molécules de goût différentes.

Le maltotriose (3 molécules de glucose liées), le maltotétraose (4 molécules de glucose liées), le maltopentaose (5 molécules de glucose liées), le maltohexaose (6 molécules de glucose liées), et ainsi de suite, apporteront également des molécules de goût différentes.

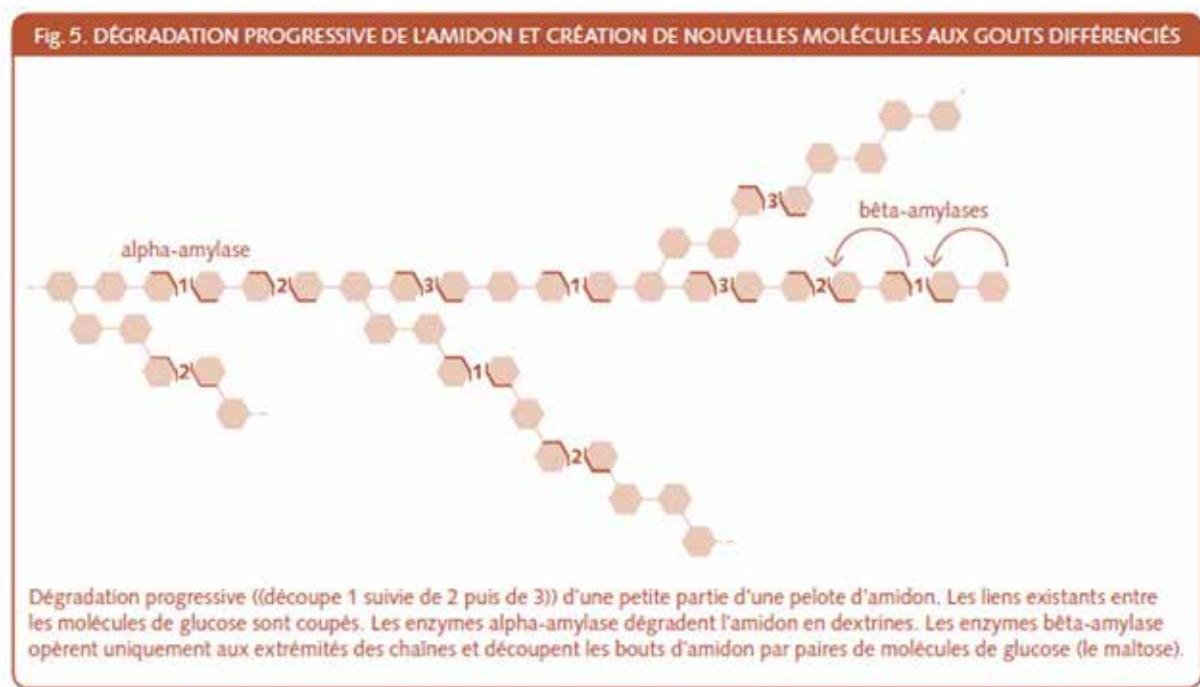
Comme l'autolyse est, dans sa définition originale du professeur Calvel, une pâte sans ensemencement de

microorganismes venant du levain naturel ou de levures de boulangerie, on n'arrive pas à créer avec ces enzymes ne venant que du végétal, ce que les microorganismes procurent en fermentant le glucose : du gaz carbonique, de l'alcool et des acides lactique et/ou acétique.

Il en résulte une formation des sucres différents qui garde un caractère doux, non acide ou non gazeux en tout cas. C'est pourquoi les boulangers obtenant de bons résultats dans les compétitions des meilleures baguettes (notamment à Paris) disent que l'autolyse est la première phase de formation du goût.

Il est fort probable également que les fermentations de pâte de farine blanche fortement ralenties par le froid (de 6 °C à 12-15 °C) obtiennent ce même résultat de dégradation de l'amidon sans arriver à la finalité alcoolique ou lactique de la fermentation du glucose. Il faut savoir que la vie en anaérobie ralentit l'activité des microorganismes qui ne se multiplient pas si facilement qu'on pourrait le penser⁵³. Le froid augmentant encore ce ralentissement du développement et de la fermentation des microorganismes.

⁵³ B. POITRENAUD, *La levure*, publié dans *La panification française*, éd. Lavoisier 1994, p. 174.



Si on se situe dans des températures aux environs des 15-20 °C et plus, la dégradation de l'amidon par les enzymes végétales et microbiennes pourra facilement se développer et aboutir plus facilement à des libérations dans la pâte, d'alcool, de gaz carbonique (les yeux du pain, comme disaient les anciens), et même d'acides si l'on emploie du levain.

Nous le précisons la dégradation de la molécule de glucose est en fait réalisée par douze enzymes et non pas par une seule, appelée zymase comme beaucoup de syllabus ou manuels de cours l'écrivent encore.

Une mise à jour est là aussi nécessaire. On sait aujourd'hui, que les douze enzymes actuellement repérées dans la transformation de la molécule de glucose donnent douze molécules différentes afin d'aboutir à l'alcool qui donne d'ailleurs son nom à ce type de fermentation dite alcoolique.

On obtient des molécules intermédiaires dont certaines portent des noms de glycaldéhyde, phosphoglycérate, phosphonéolpyruvate, acétaldéhyde.

Ne retenez pas ces noms par cœur, mais retenez qu'il s'agit de molécules volatiles aromatiques qui comme l'alcool font la fameuse odeur des boulangeries.

Si les substances volatiles disparaissent à la cuisson et ne font qu'embaumer les boulangeries, elles auront au passage « parfumé » la mie. Et quand la cuisson vient arrêter la fermentation, on obtiendra des molécules intermédiaires comme beaucoup de molécules terminales, ici le gaz carbonique et l'alcool.

Toutes ces molécules font l'arôme et le goût du pain. (Voir les figures 15).

Nous nous sommes arrêtés à la fermentation des sucres de la farine par la levure, mais lors de l'emploi du levain, d'autres microorganismes s'intéressent aussi à la fermentation du glucose et surtout du maltose ; les bactéries lactiques. Et elles vont fermenter différemment que la levure et même de deux manières différentes. Il existe les fermentations dite lactique homofermentaire et la fermentation lactique hétérofermentaire.

Homo- parce qu'elle ne procure en finalité de fermentation que de l'acide lactique.

Hétéro- parce qu'il s'agit là d'un type de voie fermentaire différente de la précédente, procurant au final de l'acide lactique et de l'acide acétique.

Les deux voies lacto-fermentaires du glucose procurent aussi des molécules volatiles et aromatiques intermédiaires, comme pour la fermentation alcoolique.

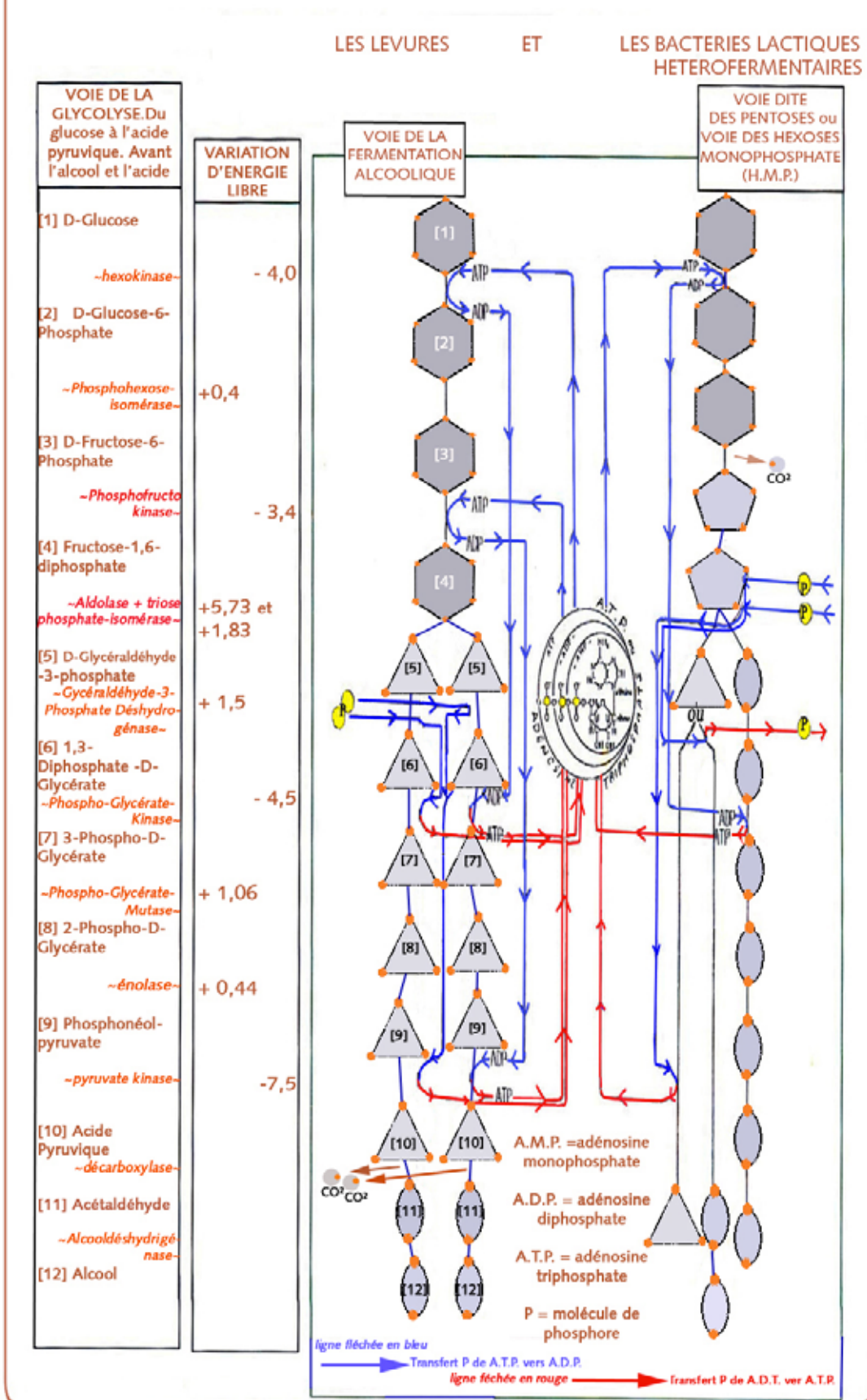
Du coup le levain a trois voies fermentaires différentes et a une formation de molécules-goût plus diversifiée que la fermentation unicellulaire à la levure.

Les fermentations lactiques ont des métabolites terminaux que sont les acides. Ceux-ci ne doivent pas arriver à dominer et finalement effacer tous les autres arômes produits. Là, c'est d'un challenge et de maîtrise technique qu'il est question. Une molécule de glucose donne au final deux molécules d'acide lactique ou une molécule d'acide lactique, qui dans ce dernier cas de figure s'accompagne d'une molécule d'acétique ou d'alcool et une molécule de gaz carbonique (figures 25 et 34).



FIG.34. LE RÔLE DU PHOSPHORE DANS LA FERMENTATION DU GLUCOSE

SCHEMA DE LA TRANSFORMATION DU GLUCOSE
PAR DEUX TYPES DE MICRO-ORGANISMES DU LEVAIN DE PANIFICATION



À la recherche des molécules de goût en fermentant les protéines.

Nous avons vu la fermentation alcoolique des sucres par les levures et les fermentations lactiques par les bactéries. Voyons maintenant la fermentation des protéines par ces mêmes microorganismes et toujours dans l'optique de la formation du goût.

On sait se représenter la dégradation d'une chaîne de protéines schématisées par leur liaison en chaîne d'acides aminés

L'apport gustatif et aromatique venant de la dégradation des protéines, qu'on appliquera de manière « ménagée », pour la boulangerie est également bien reconnu par les anciens manuels de boulangerie (fig.32)⁵⁴ et confirmé par des écrits récents plus approfondis⁵⁵. Dans la fermentation au levain plus que dans la fermentation avec la seule levure, des acides aminés (proline, leucine, arginine, isoleucine, phénylalanine et méthionine) peuvent aller jusqu'à se désaminer (perdre un ou des atomes d'azote -N) et

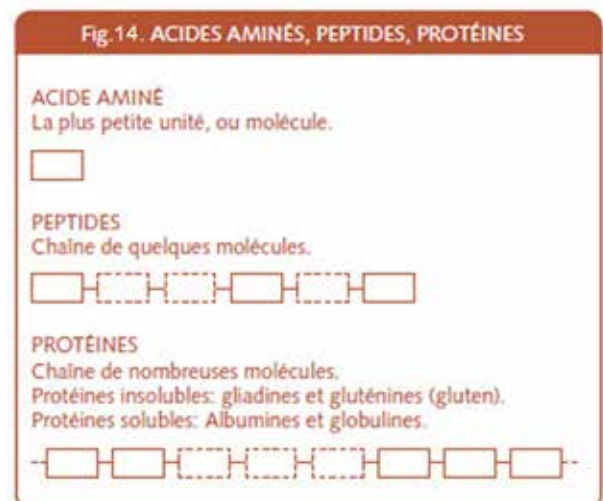
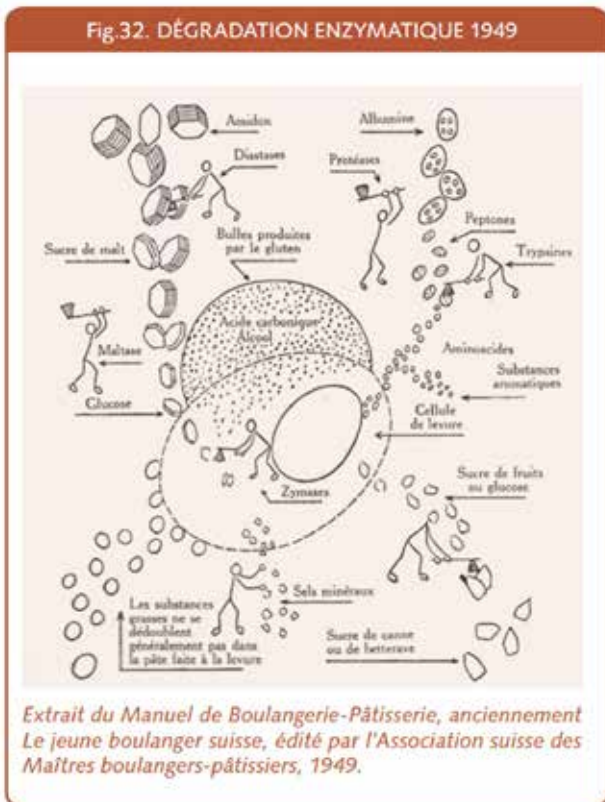
aboutir en substances volatiles donnant arômes et goût à la mie.

Dans le même cas de désamination, l'acide aminé asparagine, ne saura pas se transformer en acrylamide, puisqu'il n'aura pas la même teneur en atome azoté en étant totalement ou partiellement désaminé. La réputation des protéines en apports aromatiques n'est plus à démontrer dans l'alimentaire. Le très connu exhausteur de goût, le glutamate (umami, goût savoureux en japonais et E 620 dans la nomenclature européenne des additifs), dérive de la dégradation d'un acide aminé hydrophobe ; l'acide glutamique. Celui-ci est très présent dans les protéines du blé⁵⁶, au point que le pain a un côté « aliment entraînant dépendance ». Les extraits de levure que l'on verra plus loin ont aussi une grande présence de glutamate sans devoir être signalée sur étiquette.

Pour rester dans la cuisine asiatique, les sauces de soja et sauces de poisson s'obtiennent avec le procédé de dégradation non plus « ménagée », mais « poussée » jusqu'à la dégradation totale des liaisons en chaînes d'acides aminés dénommées protéines (fig.14).

Il faut un à deux ans d'autofermentation - maturation avec ajout de sel conséquent et bien dosé pour aboutir à la sauce de poisson artisanale. Ce qui va jusqu'à liquéfier le produit de base et ce qui bien sûr, n'est pas l'objectif en fabrication de pain quotidien se voulant bien alvéolé.

Au niveau du goût, la protéolyse (dégradation des chaînes de protéines) peut conduire à d'autres aspects



⁵⁴ Léon BOUTROUX, *Le pain et la panification*, éd. Baillière, 1897, p. 170 ; *Le Manuel de boulangerie-pâtisserie suisse*, 1949, p. 67.
⁵⁵ Markus BRANDT, *Bedeutung von Sauerteig für die Brotqualität soit Importance du levain pour la qualité du pain*, dans *Handbuch Sauerteig*, 6^e éd. Behr, 2006, p. 21-27.
⁵⁶ J. -M. BELIN et F. HUSSON, *Les enzymes pour la synthèse d'arômes alimentaires*, publié dans *Enzymes en agroalimentaire*, éd. Lavoisier 1997, p. 271 ; Y.DACOSTA, *Le gluten de blé et ses applications*, éd. APRIA, 1986, p. 86-91.
⁵⁷ P. ROY et P. DURAND, *Les enzymes dans la fabrication d'aliments de base de produits de la mer*, dans V.LARRETA- GARDE, coord., *Enzymes en agroalimentaire*, éd. Lavoisier 1997, p. 109.



moins positifs lors d'une trop longue fermentation de la pâte, puisqu'elle peut présenter le développement de peptides amers⁵⁷. Une amertume présente dans les fermentations de certains fromages à pâte dure, type Gruyère, mûris à des températures et dans des conditions précises, après caillage à la présure de lait et chauffés à basse température puis affinés pendant 5 à 18 mois.

Cette amertume est parfois moins bien reçue dans les fermentations panaires poussées trop loin⁵⁸. Également dans des fermentations fort levurées qui peuvent avoir une activité fermentaire plus importante. Dans des fermentations conduites sans soin ou au contrôle non régulé dans la durée par une température au froid positif. On peut alors arriver à ce goût amer apporté par une dégradation trop poussée arrivant à la formation de di-peptides (deux acides aminés liés) qui expriment l'amertume.

Les fermentations dites secondaires.

D'autres fermentations que les fermentations alcooliques et lactiques et qui seront appelées secondaires existent aussi. On les relevait surtout du temps où la fermentation à la levure dominait presque outrageusement en boulangerie. Dans les fermentations levurées, on estime les fermentations secondaires à $\pm 5\%$, elles produisent glycérol, acides organiques, aldéhydes, esters, alcools supérieurs, des composés aromatiques⁵⁹.

Dans la fermentation au levain, on compte aussi, mais presque à l'état de traces (0,59 % de l'acidité titrable), d'autres acides organiques propionique, isovalérique, valérique, isobutyrique, butyrique⁶⁰. Certains de ces acides (surtout les « iso ») sont plus présents dans la fermentation ensemencée à la levure. Dans ce dernier type de fermentation, cette fermentation secondaire ne sera pas masquée par les acides, lactique et acétique, présents dans la fermentation au levain.

Dans le levain, des fermentations non souhaitables pour le goût et l'odeur peuvent également venir lors de fermentations plutôt favorisées par de plus hautes températures.

Le *Lactobacillus viridescens* (trad. : lactobacilles devenant vert), le bacille *enterobacter cloacae* qui veut dire *bacille de l'égout*, ou des *streptocoques pyogènes* (c.à.d. générant la putréfaction) ont été baptisés de manière suffisamment parlante pour savoir qu'il faut les éviter. Ils sont recensés dans un chapitre que le microbiologiste G. Spicher intitulait en 1987, parasites pollueurs du levain⁶¹.

● M. Dewalque

KOMPLET Dreamcake

Le mélange idéal à base de yaourt pour obtenir un cake léger et savoureux.



Avantages :

- Goût excellent grâce au léger goût de yaourt
- Multi recette: cake, gaufre muffin,...
- Contient déjà les oeufs
- Sac de 10 kg
- Longue fraîcheur
- Peut se congeler cuit ou cru
- Supporte les garnitures de fruits, crème

Notre Passion: Le Savoir-Faire!



KOMPLET Benelux
Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange
Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24
info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com

⁵⁸ Y. POPINEAU, P. MASSON et J. -L. THEBAUDIN, *Les transformations enzymatiques des protéines de blé*, dans *Biotransformation des produits céréaliers*, éd. Lavoisier 1991, p. 147, 151.

⁵⁹ Bernard POITRENAUD, déjà cité note 53, p. 175.

⁶⁰ Bernard ONNO et Philippe ROUSSEL, déjà cité, p. 306, 307.

⁶¹ Gottfried SPICHER et Hans STEPHAN, *Handbuch Sauerteig, soit Manuel du levain*, 3^e éd. Behr, 1987, p. 49.

Au cours des deux dernières années, l'AFSCA a reçu plus de 450 plaintes concernant la vente en ligne de produits alimentaires

De plus en plus, la nourriture est offerte en ligne, sur Internet et via les médias sociaux. L'AFSCA garde un œil sur les choses et protège les consommateurs, à la fois par le biais des contrôles de la chaîne alimentaire et sur Internet. À cette fin, les inspecteurs, principalement spécialisés dans l'e-commerce, effectuent des inspections sur les boutiques en ligne belges d'une part, et traitent également les plaintes des consommateurs d'autre part. En 2022 et 2023, ces inspecteurs ont enquêté sur plus de 450 plaintes concernant des sites Web ou des profils de médias sociaux qui offrent de la nourriture.



Dans la plupart des cas, le vendeur ne dispose pas d'une autorisation de l'AFSCA.

Avec 240 plaintes enregistrées en 2022 et plus de 210 plaintes en 2023, force est de constater que les consommateurs se demandent si les vendeurs disposent d'une autorisation.

Certaines de ces plaintes concernent des aliments préparés à la maison, tels que des pâtisseries et des plats préparés, qui sont vendus sur des réseaux sociaux tels que Facebook Marketplace.

Les consommateurs se demandent souvent si la personne ou l'entreprise est connue de l'AFSCA. Au cours des deux dernières années, cette question a été posée dans plus d'un tiers des plaintes. Il s'agit d'une demande légitime de la part des consommateurs, car dans le cas de la grande majorité d'entre eux, il a pu être établi que les vendeurs n'étaient pas enregistrés auprès de l'AFSCA.

Cependant, une autorisation auprès de l'Agence est nécessaire car, en tant que cuisinier amateur, vous faites partie de la chaîne alimentaire et êtes donc responsable de la sécurité alimentaire de vos produits.

Pourquoi faut-il également avoir une autorisation de l'AFSCA en tant que cuisinier amateur ?

Outre le fait qu'il s'agit d'une obligation légale d'être connu de l'AFSCA, il est également important que l'AFSCA [1] puisse réagir rapidement en cas d'incident. Lorsque les consommateurs tombent malades, l'AFSCA doit être en mesure de savoir où se situe le problème dans la chaîne alimentaire (chez le vendeur, le fournisseur,...) afin de limiter au maximum le problème. De plus, cela garantit qu'il n'y a pas de concurrence déloyale avec les joueurs professionnels qui respectent scrupuleusement les règles. Il n'est pas interdit de vendre de la nourriture sur Facebook Marketplace et sur d'autres plateformes, mais vous devez suivre ces étapes.





Conseils utiles pour les consommateurs qui achètent parfois des aliments en ligne

Vous devriez toujours être en mesure de trouver suffisamment d'informations sur une entreprise légale (nom et adresse de l'entreprise, coordonnées, numéro d'entreprise) sur la boutique en ligne ou la page Facebook. Le SPF Economie dispose d'une vue d'ensemble pratique des choses que vous, en tant que consommateur, devriez pouvoir trouver sur une boutique en ligne.

Autre petit conseil : Souvent peu fiables, les vendeurs ne veulent communiquer que via des canaux privés tels que Messenger ou WhatsApp. Si le vendeur ne veut pas donner son nom ou son adresse, il vaut mieux se méfier. Un bon conseil est de demander au vendeur son numéro d'entreprise. De cette façon, vous pouvez être sûr que le vendeur est connu du gouvernement belge.

Vous avez des questions sur l'innocuité d'un produit ou vous avez trouvé un aliment peu fiable sur Internet ?

L'AFSCA dispose d'une ligne d'assistance téléphonique pour les consommateurs qui est prête à vous aider. Il y a plusieurs façons de nous joindre.

- Le **formulaire en ligne** est le moyen le plus rapide et le plus efficace.
- Vous pouvez également nous contacter via l'adresse e-mail meldpunt@favv.be
- Ou par téléphone les lundis, mardis, jeudis et vendredis de 9h00 à 12h30 et les mercredis de 13h00 à 16h30 au numéro vert **0800 13 550**.



Nom?
Coordonnées
et numéro
d'entreprise?



→ **formulaire en ligne**
→ meldpunt@favv.be
→ **0800 13 550**

David Clarinval – Ministre fédéral de l'Agriculture :
« Il est très important de veiller à ce que les aliments vendus en ligne soient aussi sûrs et conformes que les produits proposés par les canaux traditionnels. La vente en ligne prend de plus en plus d'importance et la sécurité alimentaire doit toujours être garantie. De plus, des contrôles efficaces contribuent à une concurrence plus loyale entre les différents fournisseurs. »

[1] Dans le cas de ventes occasionnelles par des bénévoles et à but non lucratif (la législation stipule qu'il s'agit d'une activité qui est organisée au maximum 5 fois par an, pour une durée totale de 10 jours maximum par an), aucune autorisation n'est requise de l'AFSCA.



Marketing par le biais des podcasts :

Les podcasts sont devenus un moyen populaire pour les entreprises de partager leur expertise, raconter des histoires de marque et interagir avec leur public. Les boulangers-pâtisseries pourraient créer un podcast sur les coulisses de leur boulangerie, partager des recettes et des conseils de cuisine, ou inviter des experts du secteur pour discuter des dernières tendances en matière de pâtisserie.

Marketing par le biais des avis en ligne :

Les avis en ligne jouent un rôle crucial dans la décision d'achat des consommateurs. Les boulangers-pâtisseries peuvent encourager leurs clients satisfaits à laisser des avis positifs sur des plateformes telles que Google My Business, Yelp ou TripAdvisor. Ils peuvent également répondre aux avis, qu'ils soient positifs ou négatifs, pour montrer leur engagement envers la satisfaction client.

Marketing par le biais du contenu généré par les utilisateurs (UGC) :

Encourager les clients à partager leurs propres photos et expériences avec les produits de boulangerie-pâtisserie sur les réseaux sociaux en utilisant un hashtag spécifique. Cela permet de créer du contenu authentique et engageant, tout en renforçant la notoriété de la marque grâce à la recommandation sociale.



Marketing basé sur la blockchain :

La technologie de la blockchain offre des possibilités de transparence et de traçabilité accrues, ce qui peut être particulièrement pertinent pour les entreprises alimentaires. Les boulangers-pâtisseries peuvent utiliser la blockchain pour garantir l'origine et la qualité de leurs ingrédients, renforçant ainsi la confiance des consommateurs dans leur marque.



Mais qu'est-ce que la blockchain ?

La blockchain est essentiellement une sorte de livre de comptes numérique, mais au lieu d'être stocké sur un seul ordinateur, il est partagé entre plusieurs ordinateurs à travers un réseau. Chaque fois qu'une transaction est effectuée, elle est enregistrée dans un bloc de données. Ce bloc est ensuite ajouté à une chaîne de blocs existante, créant ainsi une chronologie de toutes les transactions passées, d'où le nom "blockchain".

La blockchain est sécurisée grâce à la cryptographie, ce qui signifie que les informations qu'elle contient sont très difficiles à modifier ou à falsifier. De plus, parce qu'elle est répartie sur de nombreux ordinateurs, elle est très résistante aux pannes et aux attaques malveillantes.

En résumé, la blockchain est une technologie qui permet de stocker des données de manière sécurisée et transparente, en éliminant le besoin d'un tiers de confiance pour vérifier les transactions. Elle est utilisée dans divers domaines, notamment les transactions financières, la gestion des chaînes d'approvisionnement, et la protection des données.

La responsabilité du consommateur dans la survie des artisans boulangers-pâtisseries indépendants

Voici ce dont les consommateurs devraient vraiment prendre conscience : chaque fois qu'ils achètent un pain en grande surface, une petite voix devrait leur souffler ce qui suit...

Cette petite voix serait la voix de leur responsabilité individuelle dans l'évolution de notre monde dont pourtant tout le monde se plaint. Il y a de plus en plus de maladies dites de civilisation, liées au mode de vie des gens et à leur façon de boire et manger. Tout le monde en est désormais conscient et pourtant...

Imaginons que chaque consommateur entende ceci dans sa tête quand il achète...

Dans nos sociétés modernes, l'acte d'achat dépasse souvent le simple échange monétaire. **Chaque achat que nous faisons porte en lui des implications sociales, économiques et environnementales.** « J'achète mal, je contribue à l'évolution de la société dans laquelle je vis ».

Un domaine où cette responsabilité est particulièrement prononcée est celui de l'alimentation, où les choix des consommateurs peuvent avoir un impact significatif sur les entreprises locales et les artisans. En particulier, l'achat de pain en grande surface peut sembler pratique, mais il est important de comprendre les répercussions potentielles sur la survie des artisans boulangers-pâtisseries indépendants.



Les grandes surfaces offrent souvent une commodité inégalée en termes de disponibilité et de prix. Les consommateurs sont attirés par la variété, la praticité et les prix compétitifs des pains proposés dans ces établissements. Par exemple, des chaînes de supermarchés proposent une gamme étendue de pains pré-emballés à des prix attractifs, attirant ainsi les consommateurs en quête de praticité. Cependant, derrière cette apparente commodité se cachent souvent des pratiques de production de masse qui compromettent la qualité, la fraîcheur et la diversité des produits.

Prenons l'exemple des pains «standardisés» vendus en grande surface. Ces pains sont souvent fabriqués en grandes quantités, avec l'utilisation d'additifs et de conservateurs pour prolonger leur durée de vie. Les processus de production sont optimisés pour maximiser le rendement et réduire les coûts, ce qui peut entraîner une uniformisation des saveurs et une perte de la richesse gustative associée aux méthodes artisanales traditionnelles.

En revanche, les artisans boulangers-pâtisseries indépendants se distinguent par leur engagement envers la qualité, la tradition et l'authenticité. Leur pain est souvent fabriqué à partir d'ingrédients de haute qualité, sans additifs ni conservateurs, et cuit avec soin selon des méthodes artisanales traditionnelles. Par





exemple, un boulanger local peut choisir d'utiliser de la farine issue de moulins locaux et de pétrir la pâte à la main, ce qui donne à son pain une saveur unique et une texture incomparable.

La survie des artisans boulangers-pâtisseries indépendants dépend en grande partie du soutien des consommateurs. **Chaque fois qu'un consommateur choisit d'acheter du pain en grande surface plutôt que chez un artisan local, il contribue indirectement à l'érosion de la communauté des artisans boulangers-pâtisseries.** Les conséquences de ce choix peuvent être dévastatrices pour ces petites entreprises. Par exemple, dans une petite ville où une grande surface ouvre ses portes et propose du pain à des prix compétitifs, les clients peuvent délaisser les boulangeries locales au profit de cette commodité. À long terme, cela peut entraîner la fermeture de ces boulangeries traditionnelles, la perte d'emplois et la disparition de traditions culinaires ancestrales.

De plus, soutenir les artisans boulangers-pâtisseries indépendants contribue à préserver la diversité alimentaire et culturelle. Ces artisans sont souvent les gardiens de recettes et de techniques transmises de génération en génération. Par exemple, une boulangerie familiale peut perpétuer une recette de pain spécifique depuis des décennies, en utilisant des méthodes artisanales qui sont un héritage culturel. En favorisant les produits locaux et artisanaux, les consommateurs contribuent à maintenir la richesse et la variété de notre patrimoine gastronomique.

Il est également important de reconnaître l'impact environnemental de nos choix alimentaires. Les pains produits en grande surface sont souvent associés à une empreinte carbone plus élevée en raison des processus de production industriels et de la nécessité de transport à grande échelle. En revanche, les boulangers-pâtisseries indépendants ont tendance à privilégier les ingrédients locaux et les méthodes de production durables, réduisant ainsi leur impact sur l'environnement.

Pour les consommateurs soucieux de leur responsabilité sociale et environnementale, soutenir les artisans boulangers-pâtisseries indépendants représente donc



un choix éthique et durable. En privilégiant la qualité sur la quantité, la tradition sur la standardisation et la communauté sur la commodité, les consommateurs peuvent contribuer à préserver un pan important de notre patrimoine culinaire tout en soutenant l'économie locale et en réduisant leur empreinte écologique.

Bien sûr, de nombreuses agences, institutions et autres essaient de marteler ces notions mais vu ce que j'ai constaté ces mois-ci, les pains en grande surface ont encore beaucoup trop de succès.

J'ai beaucoup observé les clients d'une grande surface en me positionnant près des pains.

Je leur ai posé des questions et leurs arguments étaient liés au prix et à la commodité de faire toutes les courses en une fois.

Face à l'argument du prix, je leur ai demandé s'ils prenaient des compléments alimentaires, s'ils faisaient attention à leur santé (sport, etc) et ai essayé de leur expliquer qu'acheter un bon pain artisanal, à un prix certes plus élevé, leur permettrait d'avoir une meilleure santé et de pouvoir supprimer les compléments alimentaires aux prix très élevés.

De plus, si la commodité est un atout compréhensible, ils pourraient acheter plusieurs pains chez un artisan et les congeler !

Il est temps de reconnaître la responsabilité qui accompagne nos choix de consommation et d'agir en conscience pour un avenir où l'authenticité, la qualité et la diversité alimentaire sont valorisées et préservées.

Pourquoi ne pas mettre un sticker sur votre vitrine avec un message du type

« J'achète chez un artisan, je contribue à l'évolution de la société et de l'environnement »

Mais bien sûr, que ce soit vous, ou moi, il nous faut réfléchir à nos achats aussi ! Les artisans bouchers, maraîchers, etc vivent également les difficultés liées à la concurrence des grandes surfaces.

● FI de Thier

Des informations surprenantes sur notre environnement

Quel âge a la terre ?

Les résultats de la datation radiométrique indiquent que la Terre a environ 4,5 milliards d'années.

Un monde d'eau

Environ 71% de la surface de la terre est recouverte d'eau, dont 95% par les océans. Grâce au cycle de l'eau, la quantité d'eau est constante et recyclée tout le long du procédé, passant d'un endroit à un autre et d'une forme à une autre.

Un surplus de méthane

Les bovins ont un effet néfaste sur l'environnement. Les animaux d'élevage peuvent expulser entre 90 et 180 kg de méthane par jour, soit 20 fois plus que le dioxyde de carbone.



Une destruction quotidienne

On coupe près de deux millions d'arbres par jour pour répondre à la demande de papier toilette. Cette industrie est en partie responsable de la déforestation.

Le recyclage

Le papier peut être recyclé cinq ou six fois, en moyenne. Il faut abattre 500.000 arbres pour répondre à la production de journaux hebdomadaires aux États-Unis. Le recyclage d'un seul tirage du New York Times du dimanche permettrait de sauver 75.000 arbres, par exemple.

Une attitude positive

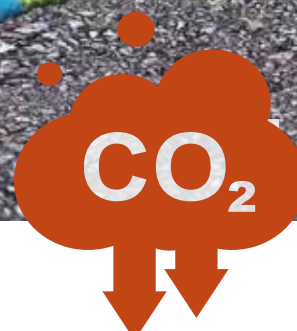
L'aluminium est 100% recyclable : vous pouvez le recycler autant de fois que vous le voulez. Le fait de recycler une canette en aluminium pourrait économiser suffisamment d'énergie pour allumer une ampoule pendant 20 heures, ou faire fonctionner un ordinateur pendant trois heures, ou un téléviseur pendant deux heures.

La pollution atmosphérique et le tabagisme

Selon un rapport de 2019, la pollution atmosphérique est responsable d'environ neuf millions de décès prématurés chaque année, soit un sur six dans le monde, et ce chiffre est en augmentation. Ce bilan est du même niveau que celui du tabagisme.

L'extinction des espèces

Plus de 99% des quatre milliards d'espèces qui ont évolué sur terre ont aujourd'hui disparu. Au moins 900 espèces se sont éteintes au cours des cinq derniers siècles.



Le fléau du plastique

Le plastique peut prendre 20 à 500 ans pour se décomposer selon son matériel et sa structure. Comme il atterrit souvent dans l'eau, il est responsable de la mort de milliers d'animaux marins chaque année.

La guerre du verre

Mais il existe un matériel moins biodégradable que le plastique : le verre. Une simple bouteille de verre peut prendre un million d'année à se décomposer. Nous avons encore de nombreux objets de l'Antiquité pour le prouver.

Le verre recyclé

Heureusement, le verre peut être recyclé à 100% sans perdre sa qualité ou sa pureté, et il peut remplacer jusqu'à 95% des matières premières. Le recyclage d'une seule bouteille de verre permet d'économiser suffisamment d'énergie pour alimenter une ampoule classique durant quatre heures.

Gaz à effet de serre

Les gaz à effet de serre les plus courants sont le méthane, la vapeur d'eau et le dioxyde de carbone. Le dioxyde de carbone (CO₂), par exemple, se crée lorsque les gens brûlent des combustibles fossiles tels que le charbon, l'essence, le pétrole et le gaz naturel.

Une charge de déchets

La Banque mondiale avait estimé que la production de déchets augmenterait de 70% à partir de 2022, passant de 2,01 milliards de tonnes à 3,40 milliards en 2050.

Le gaspillage alimentaire

En 2021, des chercheurs ont révélé que le secteur de la restauration était responsable de 26% des 931 millions de tonnes de déchets alimentaires générés en 2019. Selon eux, environ 8 à 10% des émissions mondiales de gaz à effet de serre sont dues à des aliments qui ne sont pas consommés.



● FI de Thier

Marcher, un merveilleux moyen de prendre soin de sa santé

La marche, souvent sous-estimée dans notre vie quotidienne, est en réalité l'une des formes d'exercice les plus simples et les plus accessibles, mais aussi l'une des plus bénéfiques pour la santé. Que ce soit pour une promenade tranquille dans le quartier ou une randonnée en pleine nature, la marche offre de nombreux avantages pour le corps et l'esprit.

Tout d'abord, la marche est un excellent moyen d'améliorer la santé cardiovasculaire. En marchant régulièrement, même à un rythme modéré, vous stimulez la circulation sanguine, renforcez votre cœur et réduisez le risque de maladies cardiovasculaires telles que les maladies cardiaques et les accidents vasculaires cérébraux. De plus, la marche aide à maintenir une pression artérielle saine et à contrôler le taux de cholestérol, ce qui contribue à préserver la santé de vos artères.

En outre, la marche est bénéfique pour la santé musculo-squelettique. Elle renforce les muscles des jambes, des fessiers et du dos, ce qui peut aider à

prévenir les douleurs et les raideurs articulaires. De plus, la marche régulière favorise la densité osseuse, ce qui peut réduire le risque d'ostéoporose et de fractures.

Sur le plan mental, la marche est un excellent moyen de réduire le stress et d'améliorer le bien-être émotionnel. En marchant en plein air, vous bénéficiez de l'effet apaisant de la nature, ce qui peut aider à soulager l'anxiété et à améliorer l'humeur. De plus, la marche stimule la production d'endorphines, des neurotransmetteurs qui agissent comme des analgésiques naturels et des antidépresseurs, ce qui peut vous aider à vous sentir plus détendu et plus heureux.

En termes de gestion du poids, la marche peut être un outil efficace. Bien qu'elle ne brûle peut-être pas autant de calories que d'autres formes d'exercice plus intenses, la marche régulière peut contribuer à un déficit calorique et à la perte de poids lorsqu'elle est combinée à une alimentation équilibrée. De plus, la marche est une activité à faible impact qui convient à presque tout le monde, quel que soit son âge ou son niveau de forme physique.

Enfin, la marche est également un moyen pratique de rester actif dans la vie quotidienne. Que ce soit pour se rendre au travail, faire les courses ou simplement se déplacer dans la maison, privilégier la marche plutôt que la voiture ou les transports en commun peut vous aider à intégrer plus d'activité physique dans votre journée, ce qui peut avoir un impact positif sur votre santé globale.

En résumé, la marche est bien plus qu'une simple activité physique. C'est un mode de vie sain qui offre une multitude d'avantages pour la santé physique, mentale et émotionnelle. En intégrant la marche dans votre quotidien, vous pouvez améliorer votre qualité de vie et augmenter votre espérance de vie.

● FI de Thier





Prévu dans la Déclaration de Politique régionale, le plan d'action Wallonie Piétonne 2030 a pour ambition d'augmenter la part de la marche à pied dans nos déplacements.

Cette mesure vise plus particulièrement les distances inférieures à 1, 2 km, voire 5 km. En effet, ce sont sur ces courtes distances que la marche offre une alternative intéressante.

Lors d'une grande enquête MONITOR réalisée en 2016 et 2017 sur la mobilité des Belges, il était en effet apparu que 17 % des personnes se déplacent en voiture pour un trajet inférieur à 1 km et que ce pourcentage monte à 40 % pour des trajets en voiture compris entre 1 et 2 km.

4 volets sont prévus pour mettre en œuvre cette politique piétonne :

- 1** Assurer la gouvernance avec la mise à disposition de moyens financiers et humains et le suivi des actions ;
- 2** Mettre en place et maintenir des aménagements en faveur de la marche ;
- 3** Offrir des services ;
- 4** Communiquer sur la politique piétonne pour sensibiliser, récompenser les piétons, encourager les piétons frileux et convaincre les piétons potentiels.

Un Observatoire des modes actifs avec un volet utilitaire mais également touristique, sera aussi créé. Il sera nourri via des comptages, manuels, automatiques ou citoyens, des enquêtes de mobilité, le baromètre piéton, des sondages mais aussi via la mise à disposition de données de type "big data".

Actions concrètes

Certaines des actions prévues sont déjà en place et sont à poursuivre ou renforcer. D'autres seront à mettre en place progressivement.

En 2024, au moins 500 000 € devraient être consacrés aux mesures de ce plan pour :

- hiérarchiser le maillage des voies dans le cadre de l'établissement des réseaux piétons utilitaires au niveau communal ou intercommunal ;
- pour la concrétisation et le suivi d'infrastructures dédiées à la promotion de la marche via des aménagements propices (design actif, aménagements temporaires...) en vue d'apaiser les quartiers.
- accompagner la mise en œuvre de projets « Rue aux enfants » issus d'initiatives locales du type Wiki - Rue Aux Enfants

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

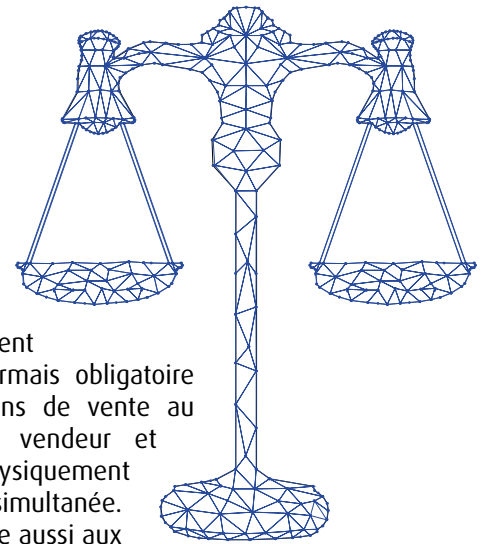


La loi interdit désormais de refuser un paiement en cash

La Chambre a adopté le jeudi 8 février en séance plénière un projet de loi portant sur diverses dispositions en matière d'économie. La mesure phare comprise dans ce texte est l'obligation d'accepter un paiement en espèces.

En avril de l'année dernière, le ministre fédéral de l'Économie Pierre-Yves Dermagne (PS) avait annoncé à la Chambre son intention de relancer une initiative législative visant à instaurer cette obligation de pouvoir payer en cash dans les commerces. La mesure a finalement été intégrée dans un texte plus large.

La disposition votée le 8 février complète la loi du 17 mars 2022. Celle-ci introduisait l'obligation de mise à disposition d'un moyen de paiement électronique. Mais cette obligation n'autorise pas les entreprises à refuser les paiements en espèces, a relevé le ministre.



Accepter un paiement en cash sera désormais obligatoire pour les transactions de vente au détail, lorsque le vendeur et l'acheteur sont physiquement présents de façon simultanée. La mesure s'applique aussi aux festivals et aux hôpitaux.

Source : Ministère des Affaires Economiques





Pain très savoureux avec différentes graines et céréales, le pain pur toute la famille.

Destiné exclusivement aux artisans boulangers et soutenue par une solide campagne médiatique, non seulement dans 7Dimanche mais aussi dans Le Soir, Flair, Vif WE et sur radio et online.

Commandez maintenant chez votre grossiste et profitez de cette vaste campagne médiatique !



IREKS

En savoir plus? Contactez dès maintenant votre conseiller technique en panification IREKS (tél. 02 767 20 29) www.ireks.be



EXPLOSEZ LE THERMOMÈTRE AVEC NOS SOLUTIONS DE FROID ULTRA PERFORMANTES!

Modularité, extensibilité, adaptable à tout type d'atelier/laboratoire



Surgélateur/conservateur

Disponible en 600x400 ou 600x800mm

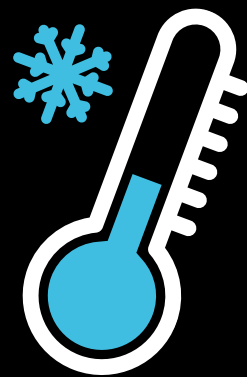
Double compresseur (surgélation & conservation)

Ouverture par effleurement tactile

Intérieur en inox

Panneau de commande tactile

Isolation renforcée et optimisée



Bruyère

CHARLEROI - LIÈGE - TOURNAI
NAMUR - ZAVENTEM

materiel@bruyere.be
071/25.01.22

WWW.BRUYERE.BE

Le gâteau en canette au Japon

Une pâtisserie japonaise a inventé le gâteau en canette. Vendu dans les boutiques de Hokkaido et Tokyo, le dessert a rencontré tellement de succès qu'il a été très vite en rupture de stock.



Après le bâtonnet glacé namurois à la bière, le camembert de chou-fleur californien, il existe une curiosité culinaire qui fait chavirer les gourmands. Au lieu d'être servi en tranche, ce gâteau est contenu dans un emballage étonnant : une canette transparente. On peut donc distinguer les couches successives de crème, de génoise et de fraises qui lui donnent des allures de charlotte, l'anneau rivé en plus, le biscuit à la cuillère en moins. On doit cette invention culinaire à Gaku, spécialisé dans les risottos et les desserts en coupe, à Hokkaido et Tokyo.

Les clients se sont précipités dans la boutique pour déguster la canette, ou plutôt son contenu, dont les saveurs ont été déclinées, en plus de la fraise, à la myrtille, aux agrumes et en tiramisu.

Si vous souhaitez déguster cette petite douceur, il faudra vous rendre à la boutique Parfaiteria Bel, dans le quartier de Shibuya, à Tokyo. Il vous coûtera 900 yens, soit un peu moins de 7 euros. Et, heureusement pour les gourmands, la boutique ne ferme pas ses portes avant 2 heures du matin. La boutique de Sapporo, capitale de l'île Hokkaido propose les canettes à la vente en distributeur devant la boutique.

Source : émission FR Consomag



LE DISTRIB
Distributeur automatique - Vending Machine
info@ledistrib.be - www.ledistrib.be





FÉDÉRATION FRANCOPHONE
DE LA

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

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

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

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

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

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

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

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

Pensez à vous affilier et à cotiser !

Liste des présidents par province

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

Monsieur LEONARD Henri,
province de Liège.
Tél. : 0479/53.46.58
Mail : henri.leonard@longdoz.be

Monsieur LEFRANC Frédéric,
province de NAMUR.
Tél. : 081/43.35.99
Mail : unionroyalepatissiersnamur@gmail.com

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