

Le Moniteur

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

bpost

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

Bulletin mensuel
41^e année
Avril 2024

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



JOURNÉE
EUROPÉENNE DE LA
**GLACE
ARTISANALE**
24 MARS

**Journée de la glace :
le goût GAUFRE DE
LIÈGE mis en valeur
jusqu'au Japon !**

Profitez de promotions exclusives sur le webshop

2 x 25€ de réduction sur vos 2 premières commandes sur le webshop avec le code promo **HELLO** *

Valable du 01/04/24 au 31/05/24

Découvrez-les maintenant sur www.puratos.be

- Enregistrez vos recettes préférées
- Consultez directement notre catalogue complet de produits
- Accédez à : vos commandes, bons de livraison et factures et aux fiches techniques de nos produits
- Placez vos commandes d'où vous voulez, quand vous voulez (24h/24)

Créer mon compte :



* Code à introduire lors de la validation de votre commande en cliquant sur 'Ajouter un code promo'. Non cumulable avec d'autres promotions.


puratos
Food Innovation for Good



**Mesdames,
Messieurs,
Chers confrères et amis,**

J'espère que vous avez passé de bonnes Fêtes de Pâques et que la vente a été à la hauteur de vos espérances, malgré la forte hausse du prix du chocolat.

Le Guide autocontrôle 026 version 3, relatif à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire a été approuvé par toutes les instances.

Il sera publié, prochainement, au Moniteur Belge.

Ce fut un travail laborieux de plusieurs années, études et discussions pour trouver un compromis qui ne pénalise pas nos entreprises tout en garantissant une indispensable sécurité alimentaire aux consommateurs.

Je tiens à remercier nos représentants qui ont fait preuve de professionnalisme, de persévérance, de patience dans le seul objectif de vous représenter.

Nous ne pouvons pas déclarer que tout est parfait, il y a encore de nombreux points à étudier, mais à un moment il faut bien atterrir. Le dernier Guide remonte à 2013, et il était nécessaire de le réactualiser.

Soyez sans crainte, nous poursuivons les réunions de concertation avec l'AFSCA et nous vous tiendrons informés dans les meilleurs délais.

Un dossier se ferme, un autre s'ouvre en matière d'électricité !

La Wallonie a la volonté de réformer l'utilisation du réseau électrique dès 2026. Et ce, afin que les réseaux de distribution puissent résister à la hausse de la demande en soirée.

Actuellement, les médias annoncent que le prix serait multiplié par 5 pour couvrir les investissements. Cependant, il faut nuancer et tenir compte que la Wallonie a débloqué 146 millions d'euros pour moderniser le réseau gaz et électricité, afin de limiter l'impact des investissements coûteux sur la facture des consommateurs. 70 millions issus du plan de relance Wallon sera accordé au gestionnaire de réseau ORES et un montant de 76 millions d'euros provenant du programme REPower EU réparti entre ORES et RESA.

Cela retient toute notre attention et des contacts sont en cours afin que le secteur ne soit pas une nouvelle fois impacté, alors que nous ne sommes pas encore sortis des crises précédentes.

Cordialement.

● **A. Denoncin**
Président



**VOTRE GROSSISTE
EN BOULANGERIE, PÂTISSERIE,
GLACERIE, CHOCOLATERIE**

**3 MAGASINS OUVERTS
AUX PROFESSIONNELS
ET AUX PARTICULIERS**

**À ROCHEFORT, À LIÈGE,
AU LUXEMBOURG
& LIVRAISON AUX PROFESSIONNELS**



- **MATIÈRES PREMIÈRES
MULTIPLES CONDITIONNEMENTS**
- **USTENSILES
TOUTES DIMENSIONS**
- **DÉCORATIONS
COMESTIBLES OU NON**
- **SUPPORTS/EMBALLAGES
À LA PIÈCE OU EN GROS**
- **MATÉRIEL/MACHINE
VENTE, ACHAT, SAV**



INFORMATIONS - FOLDERS - CONTACT SUR WWW.ETSDENIS.BE

**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



Le Moniteur

SOMMAIRE



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

- Activités de la Fédération** 7 Rapport du CA francophone du 11 mars 2024 à Bouge (résumé)
- Événement** 8 Le banquet national à Namur : le temps des inscriptions !
- Concours** 10 Concours du Meilleur artisan Boulanger-Pâtissier
- Promotion** 14 Journée Européenne de la Glace Artisanale le 24 mars : La Belgique à l'honneur avec le goût GAUFRE DE LIÈGE
- Boulangier à l'honneur** 18 La Boulangerie-Pâtisserie Wechseler à Dison : Trois Générations d'excellence et d'innovation
- Marketing** 20 Comprendre le marketing culpabilisant
- Santé** 22 La dermatite de contact, une affection fréquente chez les boulangers-pâtisseries
- Actualités** 24 Borne de recharge à domicile pour voiture électrique
- Chronique technique** 26 Les approches de la prédiction de la qualité technologique (1^{ère} partie)
- Réflexion** 32 Les excès de la société de consommation, mais où allons-nous ?
- Vu ailleurs** 33 Des cagnottes pour aider les boulangeries : une pratique de plus en plus fréquente en France
- Ressources humaines** 34 Quelques conseils pour recruter un(e) vendeur/vendeuse en boulangerie-pâtisserie
- Commercial** 36 L'importance de l'emballage en boulangerie-pâtisserie
- Actualités** 38 L'interdiction progressive des véhicules les plus pollués désormais centrée sur les grandes villes
- Recette** 39 La recette du STOLLEN du chef pâtissier Michael Bartocetti
- Économie** 40 Bien comprendre l'inflation en Belgique : le rôle crucial des indices pour y faire face
- Concours** 41 Recherche de jurys pour les sessions d'examens pratiques de la formation confiseur chocolatier à l'efp
- Le saviez-vous** 41 Le chocolat, à l'origine indirecte de l'invention du micro-ondes ?
- Environnement** 42 Le tri des biodéchets : obligatoire pour tous depuis le 1^{er} janvier 2024
- Psychologie** 44 Le smartphone, le tueur des véritables liens sociaux ?
- Cinéma** 46 Quelques films à voir en rapport avec le chocolat ou la pâtisserie

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.



SBen'ergy

PROMOTIONS!

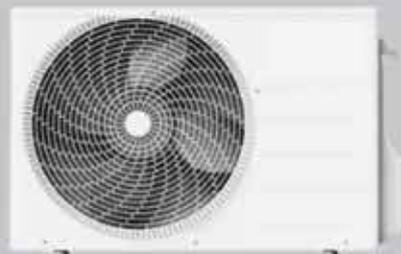
DÉCOUVREZ NOS PLUS BELLES OFFRES



***15%**



***2ème à 50%**



***20%**



***Câble gratuit**

***Offre valable pour toutes installations photovoltaïques (panneaux - batteries - bornes - climatisations) à réaliser pour les PME de la province de liège.**

Jusqu'à rupture de stock!

www.sben-energy.com

087/ 55 22 19

info@sben-energy.com

Rue des Biolleux 3A 4800 Petit Rechain



Rapport du CA francophone du 11 mars 2024 à Bouge (résumé)

1 Le PV du 15 janvier 2024 est approuvé

2 Correspondance et activités

- Bruxelles Economie et Emploi : Guide et exemplarité
- FEVIA au Business Club de l'Apaq-W
- Salon BIO à Bruxelles 24 et 25 mars pour B2B
- Conseil supérieur du 18 mars/ Numérisation des entreprises
- Conférence Good Food B2B le 18 mars à Bruxelles
- Epicuris à Morlanwez
- Kick Cancer : journée de l'éclair le 16 mars
- Conseil supérieur du 19 mars : règlement extrajudiciaire des litiges
- Inauguration du Centre d'entraînement Skills à Villers
- Plateforme Alimento le 20 mars à Émile Gryson
- La décision de l'école de Saint Ghislain
- L'AG du collège des producteurs le 19 février : prix du blé
- La demande de partenariat de la société HYPOTHESE de Liège
- Jury central : le nouveau jury
- Tartine et Boterham : recueil de 70 adresses de boulangers
- Journée nationale à Namur

3 Rapport de l'association des glaciers

4 Délégués aux commissions

Fiscal :

- Augmentation du précompte immobilier
- Préparation au passage du forfait à la comptabilité régulière

Social :

- Augmentation de 2% en CP 201 en mars et plus tard
- Augmentation prévisible de l'index de 4% en CP 118. 03 en janvier 2025
- L'évolution de la nouvelle classification en boulangerie
- Le Fonds social
- La prime syndicale

Économique :

- La disparition du mazout 50S
- L'évolution des prix du gaz et de l'électricité

5 Confédération

- Les statuts modifiés
- L'achat du nouveau siège social à Berckem Sainte-Agathe
- L'ASBL Pain et Santé : entrée dans l'association
- Le musée de Furnes : image du pain belge
- La préparation de l'AG
- CEBP Boul Pat Européenne :
 - La directive sur les emballages et leurs déchets
 - Les allégations nutritionnelles et de santé

6 Apaq-W

- L'évaluation très positive de la campagne 2023
- Le cahier des charges et le budget 2024

7 AFSCA :

- L'approbation de l'administration du Guide 026
- La recherche d'un délégué pour la commission

8 Bureau de Namur

- La signature du contrat, l'aménagement des locaux

9 Bureau et Moniteur

- Le rapport du trésorier : juste en équilibre pour 2023
- Les publicités dans le Moniteur

10 Concours

- Le Trophée Wanet : 5 candidats sélectionnés
- La finale le 23 avril à Libramont
- Le Meilleur Artisan : 2 candidats les 12 et 19 mars à Villers le Bouillet
- Sélection Startech's Days : 34 inscrits pour 1 élu

11 Divers

- Le tri des déchets obligatoires pour les entreprises

12 La prochaine AG se tiendra le 13 mai

Le banquet national à Namur : le temps des inscriptions!



Voici venu le temps des inscriptions pour le banquet national du 27 mai 2024, qui 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.

Cette journée sera d'abord et avant tout une fête nationale : nos amis Flamands seront présents. Vous aurez ainsi l'occasion de partager vos expériences, tout en prouvant que l'amitié entre le Nord et le Sud du pays est réelle dans notre secteur.

Le programme que nous avons préparé sera festif et chargé en émotions.

Nous commencerons par un moment aussi agréable que nécessaire : prendre un peu de force grâce au petit-déjeuner des « Cafés Delahaut », une maison créée en 1864 et implantée depuis peu sur le site d'Ecolys, à Rhisnes. Bulles, thés et cafés de qualité : que demander de plus ?

De là, nous nous rendrons en car au centre de Namur, à l'église St-Loup, un édifice construit entre 1621 et 1645. Ce monument de l'art baroque a été fraîchement rénové, tout comme ses magnifiques et spectaculaires orgues. Après la messe, nous irons aux « Jardins du maieur », où le bourgmestre Maxime Prévot nous ouvrira les portes de ses jardins.

Pour traverser la ville, nous serons accompagnés par les Croq'Noires, une fanfare dont le répertoire explore le Jazz News Orléans et la musique Dixieland. Nos amis les Molons, qui constituent la société Royale



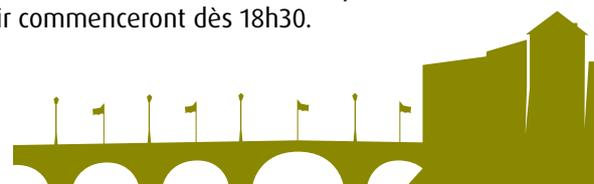
Moncrabeau (1843), seront là également. Ils sont de dignes représentants du folklore namurois et, ce qui ne gâche rien, ils œuvrent « pô les pov », comme on dit à Namur (pour les pauvres) !

Les discours des Présidents et du Bourgmestre seront suivis d'un drink offert par la ville de Namur. Nous descendrons alors l'artère principale de la ville. Au long du parcours, les étudiants des écoles et des centres de formations en boulangerie-pâtisserie distribueront leurs propres produits aux citoyens namurois

Du centre-ville, nous prendrons le nouveau téléphérique : il nous amènera en quelques minutes au sommet de la citadelle, non sans avoir admiré au passage la vue sur les vieux toits de Namur. Le téléphérique arrive au lieu-dit « panorama » : vous constaterez, en embrassant du regard la vallée de la Meuse, qu'il porte bien son nom !

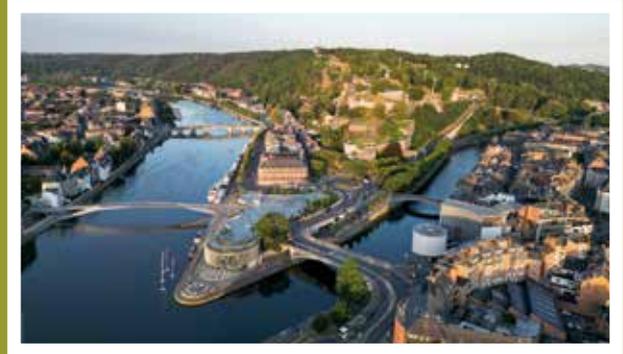
Un passage par le centre des visiteurs « Terra Nova » est prévu pour reprendre des forces et goûter des produits artisanaux et namurois. L'après midi, nous avons prévu de visiter les souterrains de la citadelle et leur musée.

En fin de journée, nous retournerons vers Ecolys où les festivités du soir commenceront dès 18h30.





©Ph.Lavandy



©Sebastien Roberty

Nous vous encourageons à venir nombreux et partager avec nous cette fête nationale. L'époque que nous traversons n'est facile pour personne. D'aucuns pensent que la profession est en difficulté. En venant à Namur le 27 mai, vous prouverez que c'est tout l'inverse : arrêtons-nous une journée pour faire la fête et célébrer les beaux côtés de nos métiers artisanaux !

Et, of course, n'oubliez pas d'effectuer votre versement pour valider votre inscription !



Une bière de boulanger !

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 membre 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.



Où dormir ?

Pour se loger, le plus proche est l'hôtel Ibis styles Namur : c'est... sur place ! Pour celles et ceux qui préféreraient le centre ville, il y a de nombreuses possibilités, dont ces trois-ci : hôtel Mercure Namur (à côté du casino), hôtel Ibis centre Namur, Hôtel des Tanneurs.



©Sebastien Roberty



©Sergio Padura

Concours du Meilleur artisan Boulangier-Pâtissier

Ce concours organisé par la Fédération francophone et l'IFAPME/SFPME a eu lieu à Villers le Bouillet, le 12 mars septembre en pâtisserie et le 19 mars en boulangerie.

Cette année, Marie-Ange MAFA et Damien Lambot ont participé à ce concours.

Pour rappel :

Ont le titre de «Meilleur Artisan» les candidats qui obtiennent une note minimum de 75% au total général de toutes les épreuves.

Les produits présentés au concours doivent pouvoir être, par leur goût, à la portée du public, c'est-à-dire commercialisables. Les recettes accompagnées du bordereau d'économat doivent être établies, la quantité des ingrédients étant strictement précisée. Le gaspillage est pénalisé. Les mix, les produits semi-finis sont proscrits. La créativité et l'originalité sont appréciées (décor, biscuit, ...).

Les prix sont

- Un diplôme et une médaille
- Une tenue professionnelle nominative et une coupe
- La nom du lauréat est publié dans les revues professionnelles.

Les candidats sont notés sur :

- l'attitude professionnelle
- la tenue de travail
- la propreté
- l'organisation
- la méthode de travail
- le respect des consignes
- le produit fini
- le respect des poids demandés
- le gaspillage alimentaire
- et bien sûr le goût.

Les candidats sont notés sur le goût et la présentation par un jury consommateur.

Les candidats doivent apporter tout leur petit matériel (casseroles, culs de poule, palettes, etc.)

Le jury



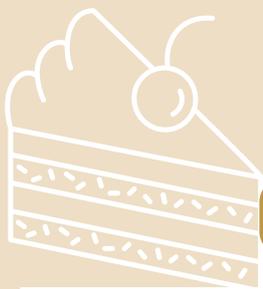
Jury professionnel pour l'épreuve de pâtisserie



Jury consommateurs



Jury professionnel pour l'épreuve de boulangerie



La pâtisserie, le 12 mars



*Marie-Ange
MAFA*



*Damien
LAMBOT*

Les produits à réaliser



1/ Pièce montée créative :

- un biscuit au choix à fabriquer sur place et, obligatoirement, d'une façon traditionnelle
- support de 3 étages au choix de 19-26-32 cm de diamètre ou de côté
- la crème et les décors devaient être originaux, créatifs et réalisés sur place
- thème imposé : Joyeux Anniversaire

2/ Mousse aux fraises :

- naturelle et traditionnelle
- 1 mousse de Ø 22 cm et 4 cm de hauteur + 2 x 6 mousses individuelles
- fabrication sur place du biscuit, de la crème et glaçage éventuel

3/ Dessert sur assiettes ;

- thème imposé ; chocolat et caramel
- 6 assiettes dressées type restaurant
- L'originalité et le gout étaient au choix du candidat qui a apporté ses assiettes

4/ 1 gâteau javanais et 8 individuels : à partir d'une plaque 60 x 40

- fabrication du biscuit
- réalisation de la crème au beurre et de la ganache
- décoration avec inscription au cornet

5/ massepain :

- réalisation de 4 sujets différents modelés
- poids max. 80 gr.
- coloration éventuelle extérieure et non dans la masse sauf ; oreilles, nez, ...

La Boulangerie, le 29 mars



Marie-Ange
MAFA



Damien
LAMBOT



Les produits à réaliser



1/ Pain :

- fabrication de pain blanc ou gris au choix (sans adjuvant, en respect de la législation)
- 2 pains-galettes, 2 boulots, 2 platines, tous 900 gr. Cuits

2/ Baguettes :

- fabrication de 12 baguettes cuites sur sol ;
- la pâte employée devait être différente de la pâte de fine boulangerie

3/ Boulangerie fine :

- 3 x 10 petites pièces (pistolets, ...) max. 50 gr. cuites

4/ Pâte levée sucrée : 15 couques suisses max. 80 gr. terminées

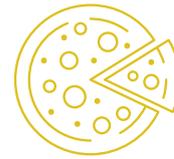
- + 15 autres couques au choix (max. 80 gr. pièce terminée)
- Si un fourrage était proposé, il devait être intégré avant cuisson et réalisé sur place

5/ Brioches surfines : sur base d'1 kg de farine, 4 brioches différentes :

- 2 tressées différentes + 2 modelées différentes

6/ Pâte levée feuilletée : 15 croissants de 60 gr. cuits

- + 3 x 15 couques fourrées de 80 gr. terminées



- Le fourrage devait être intégré avant cuisson et réalisé sur place

7/ Feuilletage : à partir d'1kg de farine, il fallait fabriquer :

- 2 x 25 biscuits au fromage pour apéritif ; une sorte était fourrée
- de crème au fromage
- 2 pithiviers de 18 cm de Ø fourrés frangipane à fabriquer sur place
- des feuilles de palmier

La pâte feuilletée devait être absolument fabriquée sur place

8/ Pain décoré :

Avec 2 kg de pâte à pains (hors décor), faire 1 pain décoré.

La forme des pains est libre, leur hauteur (épaisseur) ne pouvait être inférieure à 4 cm. Garniture à base de pâte morte réalisée sur place.

Pour la cuisson, il était interdit d'utiliser du matériel technique auxiliaire.

Cuisson en 1 pièce.

Les pains modelés étaient interdits (pas de moule).

La coloration du pain après cuisson était interdite.

Les farines grises étaient autorisées pour ce travail.

9/ Une spécialité régionale à base de pâte levée (produit de boulangerie)

Deux tartes, pains ou autres produits, identiques.

Fabrication au choix.

- Présentation sur table nappée + grilles, paniers, plateaux, ... (aura moins d'importance que la technicité)



Damien LAMBOT, âgé de 35 ans, nourrit depuis son enfance une passion inébranlable pour la boulangerie. Actuellement, il exerce en tant que professeur à temps plein à l'IFAPME, au CEFOR à Namur et à Suarlez, se concentrant principalement sur le domaine de la boulangerie. Son parcours professionnel l'a initialement conduit à travailler au sein d'une boulangerie, cependant, des problèmes d'allergie à la farine l'ont contraint à abandonner cette voie. L'un des principaux défis qu'il a rencontrés lors de ce concours est de ne pas pouvoir être physiquement présent dans son propre atelier tout en jonglant avec la gestion efficace du temps. Malgré une préférence marquée pour la boulangerie par rapport à la pâtisserie, Damien se réjouit des accomplissements qu'il a réalisés dans les deux domaines. Sa participation à ce concours vise à accroître la crédibilité de ses cours et à progresser dans le domaine de la formation continue.



Madame Marie-Ange MAFA, âgée de 47 ans, cumule une expérience de 25 ans en tant que chef pâtissière pour un employeur à Gemmenich. Elle a débuté sa carrière dans ce domaine dès l'âge de 15 ans, effectuant un apprentissage de trois ans avant de rejoindre les rangs de Schreiber à Welkenraed pendant quatre ans. En 1998, elle est retournée travailler dans la boulangerie de Gemmenich. En plus de son engagement professionnel, elle a également contribué à diverses pâtisseries, dont celle de Darcis, et enseigne à l'IFAPME depuis une décennie. Préférant l'épreuve de pâtisserie à celle de boulangerie, elle exprime ainsi sa préférence pour son domaine d'expertise.

À l'heure où j'écris ces lignes, je ne connais pas les résultats. Je leur souhaite bonne chance à tous les deux.

Journée Européenne de la Glace Artisanale le 24 mars : La Belgique à l'honneur avec le goût GAUFRE DE LIÈGE

Le 12 mars, se tenait la conférence de presse aux établissements Bruyere à Gosselies pour une présentation de la nouvelle création glacée «gaufre de Liège».

Il a été décidé de donner la possibilité aux membres d'exprimer leur créativité, en proposant un concours qui a eu lieu dans les locaux du centre IFAPME de Villers-le-Bouillet, le lundi 13 mars 2023. Quatre saveurs étaient présentées à la dégustation par quatre des membres de l'association, chacune avec des qualités différentes. Par ordre aléatoire, le glacier « Les Lutins » d'Anthée avec « Ké-Koffee » (Glace au café blanc, copeaux de chocolat, morceaux de spéculoos, caramel à l'Amaretto); le glacier « Tendance Glacée » avec « Merveilleux Liégeois » (Sorbet café, crème fraîche

légère, copeaux de chocolat, meringue française, zeste de citron vert); le glacier « Hugo » de Richelle avec « Gaufre de Liège » (Infusion de cannelle dans une base vanillée, incorporation de gaufre de Liège, marbrage caramel beurre salé avec éclat de caramel); et le glacier « Gourmand'Ice » de Verviers avec « Spéculoos Gourmand » (Glace au spéculoos, marbrage au caramel beurre salé, stracciatella chocolat au lait, éclats de spéculoos).

Le jury composé de Messieurs DENONCIN (président de la Fédération Francophone des Boulangers Pâtisseries Glaciers et Chocolatiers), Eric BOSCHMAN (expert gastronome) et Henri TAVOLIERI (Président de l'association des Glaciers) ainsi que du public présent ont donné leur avis en complétant un bulletin d'évaluation. Et c'est la glace « gaufre de Liège » qui a remporté le concours.

Lors de cette conférence de presse de ce 12 mars 2024, Mr Tavolieri s'est exprimé avec enthousiasme.

Il nous dit que, en premier lieu, il tient à exprimer sa gratitude envers Monsieur Jean-François COLLET, directeur des Etablissements Bruyere, et Monsieur Cédric BUYENS, ainsi que toute leur équipe, pour l'accueil chaleureux et la mise à leur disposition des locaux et du matériel.

Il rappelle que les membres de la presse sont remerciés pour l'intérêt qu'ils portent à leurs activités. Un chaleureux remerciement est également adressé à ses collègues du conseil d'administration ainsi qu'à leurs membres, car c'est grâce à eux que l'association perdure.

La conférence de presse qui officialise le goût de glace européen 2024 marque une étape cruciale dans la valorisation de la profession d'Artisan Glacier.

Il va brièvement rappeler l'histoire de cet événement. Les associations d'Artisans Glacier de sept pays européens ont joué un rôle essentiel en établissant





De gauche à droite:
Maryne Poppe; Georges Streibel;
Jonathan Morabito; Sandro Solvini;
Henri Tavolieri,
Denis Kairet; Fabio Marasti;
Benjamin Vanderheyden :
Le nouveau conseil d'administration
de l'Association des Glaciers
(Ignace Di Maio étant absent)



Henri Tavolieri



Florence de Thier (rédactrice
du Moniteur) entourée de
Jacky Beer et d'Henri Léonard



Mr Collet et sa fille, directeurs de Bruyère



des contacts constructifs avec les parlementaires nationaux du parlement européen. Elles ont réussi à faire comprendre à leurs représentants politiques l'importance de l'activité d'artisan glacier. En 2012, grâce à un vote majoritaire au Parlement à Strasbourg, le 24 mars a été officiellement instauré comme la « Journée Européenne de la Glace Artisanale ».

Actuellement, il souligne qu'il s'agit d'un produit alimentaire ayant le privilège de bénéficier d'une telle reconnaissance, exprimant le souhait que d'autres professions puissent également être honorées de la même manière.

En 2024, il affirme que défendre un artisanat de qualité revient tout simplement à répondre aux aspirations d'une part significative de la population. Chaque jour, un nombre croissant de personnes prennent conscience que la qualité de vie est indéniablement liée à la qualité des aliments. Cela se manifeste à travers l'utilisation de matières premières de premier choix, la

promotion des circuits courts autant que possible, et le savoir-faire des passionnés que sont les véritables artisans glaciers.

Il rappelle que la glace artisanale, ce produit sain et frais, qui apporte de la joie aux petits et aux grands, est appréciée à l'échelle mondiale, et que son impact social et économique est significatif.

Dans l'union européenne, il indique que le secteur de la glace ne dispense pas moins de 300 000 emplois dans près de 50 000 petites entreprises, des entreprises non délocalisables, souvent familiales, qui font partie du tissu social.

Il affirme que la promotion de la glace artisanale devrait orienter le secteur vers une recherche permanente de l'excellence, car dans les métiers de bouche, elle garantit un développement axé sur l'avenir, basé sur l'expérience transmise à travers plusieurs générations.

PROMOTION

Pour parvenir à ce résultat, il mentionne que des associations professionnelles de plusieurs pays se sont regroupées au sein de « d'ARTGLACE », la « Confédération des Associations des Artisans Glaciers de la Communauté Européenne ». Il exprime sa fierté d'être co-fondateur de cette organisation qui célèbre cette année ses 36 années d'existence.

La première Journée Européenne de la Glace Artisanale a eu lieu le 24 mars 2013. Pendant cette journée, tous les artisans glaciers participants proposent un même goût original, qui s'ajoute à l'assortiment du glacier tout au long de l'année.

En 2024, il annonce que leur pays a l'honneur de proposer un goût original inspiré de leur riche patrimoine gastronomique. À la suite d'un concours parmi des propositions toutes intéressantes, le goût « GAUFRE DE LIÈGE » a été choisi, et ils sont ravis de le présenter aujourd'hui.



Il précise que ce goût a été présenté au stand d'ARTGLACE lors de la méga-foire SIGEP de Rimini en Italie, en janvier 2024, où il a suscité un accueil enthousiaste. Chaque artisan, tout en respectant le fil rouge des ingrédients principaux, aura le loisir d'y ajouter sa propre touche créative.

Comme chaque année, il conclut en affirmant que leur association est fière de participer à ce projet, qui a également pour objectif le rapprochement des artisans issus de différentes nations.

Il souligne que la qualité exceptionnelle de leurs glaces et une relation chaleureuse avec leur clientèle représentent les deux piliers fondamentaux de leur charte d'Artisans Glaciers.

Il termine en remerciant pour l'attention portée à son discours et souhaite une bonne dégustation à tous.

Pour ma part, j'ai adoré le goût de cette glace !

● FI de Thier



Si vous désirez prendre connaissance de toute son allocution, scannez ce QR code.





Focus sur le glacier «Hugo» de Richelle

Hugo, le glacier de Richelle, est une véritable légende dans la région de la Basse-Meuse. Depuis près de 90 ans, son nom résonne dans le cœur des petits et des grands. Si vous demandez aux habitants de la région, ils vous diront tous qu'ils sont déjà allés chez Hugo ! Cette success story a survécu au fil des années grâce à la qualité exceptionnelle de ses glaces et à un service toujours irréprochable.

L'histoire commence en 1930, lorsque Hugo Streibel, un jeune charpentier polonais, décide de quitter son pays pour rejoindre ses cousins au Brésil. Cependant, lors de son voyage vers le Brésil, il fait un arrêt en Belgique et ne repart jamais. Une rencontre fortuite avec un vendeur italien de matériel de glacier change sa vie. Ce vendeur lui enseigne les bases du métier, et Hugo se lance dans l'aventure avec sa Chevrolet. À l'époque, il n'y avait que deux parfums de glace : vanille et chocolat.

Au fil des années, Hugo et sa famille ont continué à vendre de la glace, chacun avec sa propre voiture. Dans les années 70, c'est son fils Georges qui prend la relève. Le succès grandit encore et encore. En 1997, le salon actuel est construit, offrant plus d'espace pour accueillir les clients. La passion pour la glace se transmet de génération en génération.

Aujourd'hui, c'est Benjamin Vanderheyden, un richellois de naissance et meilleur artisan glacier de Belgique, qui a repris le flambeau. Formé aux côtés de Georges, il perpétue la tradition familiale. Hugo est célèbre pour ses crèmes glacées au tiramisu, au chocolat, à la noisette (avec de vrais morceaux de noisette) et même pour son tout nouveau parfum : la tarte au citron meringuée. Les « goûts du jour » sont également très appréciés par les clients.

Si vous passez devant chez Hugo un jour ensoleillé, vous verrez la foule impatiente de savourer sa précieuse glace. Mais ce n'est pas tout ! En plus des glaces, vous pourrez déguster des crêpes généreusement garnies, des gaufres avec des montagnes de chantilly, et bien plus encore. Que ce soit en terrasse, à l'intérieur ou à emporter,



Benjamin et Sarah Vanderheyden

vous ressortirez enchanté(e) du salon. Les glaces et autres délices vous feront littéralement fondre.

À la question « Que ressentez-vous en tant que représentant de la journée de la glace en 2024, Benjamin répond :

C'est une fierté de représenter la Belgique et de voir que notre création sera proposé partout en Europe.

Il nous a fallu quelques jours pour trouver la bonne recette avec mon bras droit Arnaud, nous aimons créer de nouveaux goûts et une fois la recette équilibrée sur papier, la réalisation s'effectue assez rapidement.

Il nous fallait une nouveauté, belge et pour notre part représentative de notre région.

Étant gourmand de gaufre de Liège (spécialement celle à la cannelle) il était tout aussi logique d'en faire une glace.

La Boulangerie-Pâtisserie Wechseler à Dison : Trois Générations d'excellence et d'innovation

Depuis trois générations, la boulangerie-pâtisserie Wechseler, située à Dison, incarne la tradition et la qualité dans l'art de la boulangerie et de la pâtisserie. Sous la direction d'Yves Wechseler, l'entreprise perpétue l'héritage familial avec un profond respect pour les méthodes artisanales de fabrication, visant à satisfaire pleinement sa clientèle.

L'histoire de la boulangerie remonte à 1961, lorsque le grand-père d'Yves a initié l'activité au numéro 17 de la même rue. Par la suite, son père a acquis le bâtiment au numéro 11, où l'entreprise est toujours établie aujourd'hui. Yves Wechseler, âgé de 55 ans, a pris les rênes de l'affaire en 2000, perpétuant ainsi la tradition familiale avec l'aide précieuse de son épouse, qui occupe le poste de vendeuse.

On vient de loin pour la célèbre tarte au riz, le Vaution et l'incontournable Gâteau de Verviers, fiertés de toute une région. Mais aussi les succulents pains : pain d'Ardenne, pain d'épautre, pain aux noix, baguette chasseur... Et les superbes pâtisseries : mini-feuilletés,

mini-pâtisseries, Saint-Honoré et gâteaux d'anniversaire ou personnalisés.

Pour la petite anecdote, sa boule de Berlin est allongée et pas ronde pour se différencier des grandes surfaces.

Au cœur de la réussite de la boulangerie-pâtisserie Wechseler se trouve un engagement sans faille envers son métier d'artisan. Yves Wechseler a développé des recettes uniques, notamment pour ses pains gris comme le pain d'Ardennes, qui rencontre un vif succès auprès de sa clientèle.

Toute la fabrication est réalisée sur place, à l'exception de demandes très spéciales, témoignant ainsi de l'engagement de l'entreprise envers la fraîcheur et l'authenticité de ses produits.

Par ailleurs, Yves Wechseler a su anticiper les défis environnementaux en investissant dans des technologies plus durables, telles qu'un four moderne à faible consommation énergétique et





des systèmes d'éclairage à LED. De plus, il envisage d'installer des panneaux solaires pour réduire encore ses factures.

Yves a 2 enfants : un de 30 et un de 27. Le garçon de 27 ans, Thomas, est installé à Grivegnée (il a acheté le commerce de Mr Timmermans) et est trésorier de la Fédération des boulangers de Liège et son 2^e fils est mécanicien.

Yves ne participe jamais aux concours et a été formé, comme apprenti pendant 3 ans, chez Renaud Wergifosse. Il a ensuite travaillé 2 ans chez Mr Morlotti puis chez Mr Krins pendant 5 ans à Verviers et c'est là qu'il a appris à faire des baguettes. Monsieur Krins en faisait 1500 par jour en semaine (2000-2500 le week-end!).

La boulangerie-pâtisserie Wechseler rend un superbe hommage à la baguette, avec la baguette traditionnelle et la baguette au levain

Les baguettes d'Yves sont dans les pousses lentes, ça lève à 12 degrés et il en produit environ 150 par jour.

Quand je lui demande s'il craint la grande distribution, il répond, confiant, qu'il y a de la place pour tout le monde sur la terre. "Si on sait ce qu'on fait, qu'on a des prix raisonnables, on n'a pas peur".

Pour se démarquer quand il s'est installé en 2000 (car il y avait 3 autres boulangeries-pâtisseries dans les 500 m), il a mis au point un programme de fidélité avec une carte des pains 5+1 gratuit. On l'a traité de fou mais il l'a gardée, même pendant la crise. Et la carte est encore active aujourd'hui car il considère qu'un acquis

est un acquis. Cet avantage permet à son pain d'être au même prix que dans une grande surface. De plus, les gens qui viennent chercher leur pain gratuit achètent souvent quelque chose d'autre.

De quoi Yves est le plus fier depuis le début de sa carrière ? Sa fierté est de voir le sourire des gens et leur satisfaction.

Il a une qualité de vie assez agréable et a entre 6 et 7 h de sommeil car il a investi pour pouvoir vivre de cette façon. Il met tout en pousse contrôlée. Il a 3 fours : un rotatif pour ses baguettes, un rotatif pour ses pains et un four à sol pour ses pains cuits sur pierre et pour ses tartes. Quand il commence à 5 h du matin, tout est levé, il enfourne et à 6 h c'est cuit ! Et il livre les sandwicheries vers 9h30 après avoir fait ses pâtisseries.

Il a constaté sur 10 ans de plus en plus d'allergies mais il ne propose rien qui répond à ce type de problème car il ne veut aucun souci.

On peut dire que la passion de son métier reste bien présente dans la vie d'Yves Wechseler !

● **Fl de Thier**

**Rue de Rechain 11
B-4820 Dison
T : 087 33 39 21**



Comprendre le marketing culpabilisant



Le marketing culpabilisant est une stratégie de marketing qui vise à influencer les consommateurs en exploitant leurs émotions, en particulier la culpabilité. Cette approche repose sur l'idée que les individus peuvent être incités à agir, acheter un produit ou soutenir une cause en se sentant coupables de ne pas le faire.

Les ressorts psychologiques du marketing culpabilisant

• PEUR DE MANQUER

L'un des principaux ressorts du marketing culpabilisant est la peur de manquer. Les marketeurs utilisent des tactiques telles que la limitation des stocks ou des offres à durée limitée pour créer un sentiment d'urgence chez les consommateurs. En faisant croire aux consommateurs qu'ils risquent de manquer une opportunité unique, les marketeurs les incitent à prendre rapidement une décision d'achat.

Par exemple, les publicités pour des produits en édition limitée ou des soldes de fin de saison exploitent cette peur en mettant en avant la rareté du produit ou de l'offre, incitant ainsi les consommateurs à agir rapidement de peur de manquer une occasion unique.

Exemple : « Pain de campagne, disponible en édition limitée! »



Cette tactique crée un sentiment d'urgence chez les clients, les incitant à se précipiter pour acheter le pain avant qu'il ne soit plus disponible.

• COMPARAISON SOCIALE

Une autre tactique couramment utilisée est la comparaison sociale. Les publicités peuvent mettre en avant des personnes qui possèdent le produit ou adoptent le comportement souhaité, ce qui incite les consommateurs à se comparer à ces modèles. En faisant ressortir le contraste entre leur propre situation et celle des autres, les consommateurs peuvent ressentir de la culpabilité et être incités à agir pour combler ce fossé.





Par exemple, les publicités pour des produits de luxe mettent souvent en scène des personnes qui mènent une vie luxueuse, ce qui incite les consommateurs à se comparer à ces modèles et à ressentir de la culpabilité s'ils ne possèdent pas les mêmes biens de luxe.

Exemple : « Offrez-vous notre boîte de chocolats de luxe ! »

Les chocolatiers utilisent fréquemment la comparaison sociale pour encourager les achats. Par exemple, une chocolaterie peut mettre en avant une boîte de chocolats de luxe dans ses publicités, en mettant en scène des personnes qui se délectent de ces délices. En voyant ces images, les consommateurs peuvent se sentir en décalage par rapport à ces modèles de consommation et être incités à acheter la boîte de chocolats pour se conformer à ces normes sociales.

• RESPONSABILITÉ SOCIALE

Le marketing culpabilisant peut également exploiter le désir des consommateurs de contribuer à des causes sociales ou environnementales. En mettant en avant les conséquences négatives de certaines actions ou de l'absence d'action, les publicités peuvent inciter les consommateurs à se sentir coupables de ne pas contribuer à un objectif noble. Cela peut les pousser à acheter des produits ou à soutenir des initiatives qui promettent d'avoir un impact positif sur le monde.

Par exemple, les publicités pour des produits écologiques peuvent mettre en avant les conséquences néfastes de la pollution sur l'environnement, incitant ainsi les consommateurs à se sentir coupables s'ils ne choisissent pas des produits respectueux de l'environnement.

Exemple : « Achetez nos glaces artisanales pour soutenir les agriculteurs locaux ! »

Les glaciers peuvent exploiter le désir des consommateurs de contribuer à des causes sociales ou environnementales.

En faisant ressortir les conséquences positives de l'achat de leurs produits, la glacierie incite les consommateurs à se sentir coupables s'ils ne choisissent pas d'acheter des glaces artisanales pour soutenir cette cause.

Les implications éthiques du marketing culpabilisant

Bien que le marketing culpabilisant puisse être une stratégie efficace pour inciter les consommateurs à agir, il soulève également des préoccupations éthiques. Cette pratique peut exploiter les émotions des consommateurs de manière manipulatrice, en les poussant à agir contre leur mieux-être ou leurs valeurs personnelles.

De plus, le marketing culpabilisant peut renforcer des normes sociales néfastes en encourageant la comparaison sociale et en exacerbant les sentiments d'insécurité et d'insatisfaction chez les consommateurs. En fin de compte, il est important pour les marketeurs d'examiner attentivement les implications éthiques de leurs stratégies et de veiller à ce qu'elles ne nuisent pas au bien-être des consommateurs.

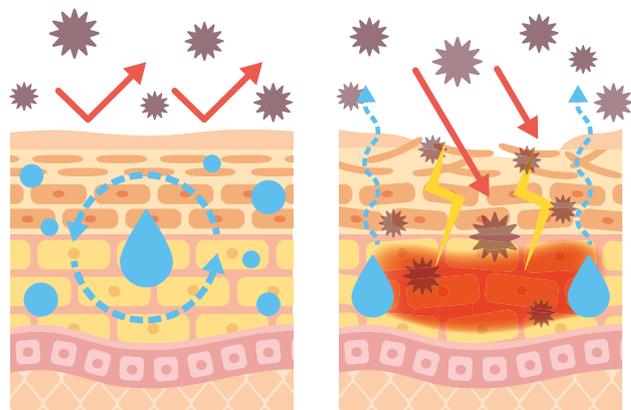


● FI de Thier

La dermatite de contact, une affection fréquente chez les boulangers-pâtisseries

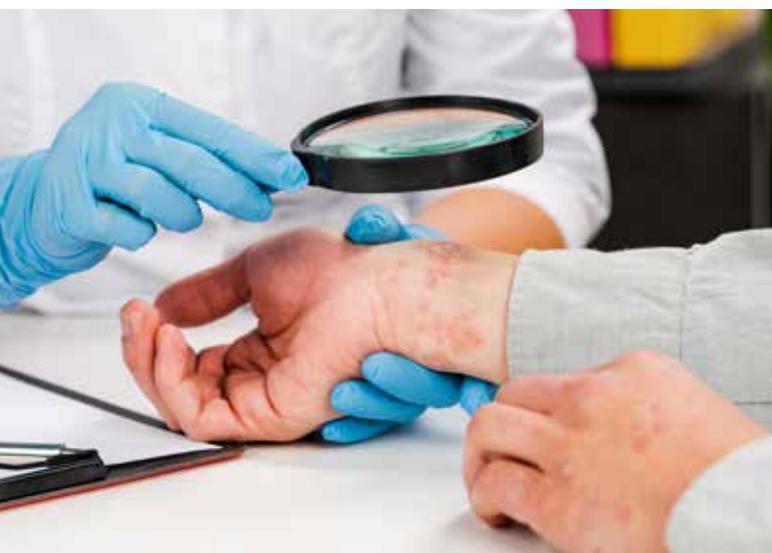
La dermatite de contact est une affection cutanée courante qui peut affecter les boulangers-pâtisseries en raison de leur exposition fréquente à divers produits chimiques et substances irritantes présentes dans leur environnement de travail. Il existe deux principaux types de dermatite de contact : irritative et allergique.

- **Dermatite de contact irritative :** Cette forme de dermatite est causée par une exposition répétée à des substances irritantes telles que les détergents, les solvants, les produits de nettoyage, ainsi que certains ingrédients utilisés dans la préparation des aliments comme les farines. Les symptômes incluent des rougeurs, des démangeaisons, des brûlures et des douleurs sur la peau affectée. Les zones les plus touchées sont généralement les mains et les avant-bras, car ce sont les parties du corps les plus exposées aux substances irritantes.



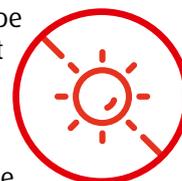


- **Dermatite de contact allergique** : Contrairement à la dermatite irritative, la dermatite allergique est une réaction allergique de la peau à une substance spécifique à laquelle une personne est sensibilisée. Dans le contexte de la boulangerie-pâtisserie, les allergènes courants peuvent inclure des additifs alimentaires, des colorants, des conservateurs ou même des ingrédients naturels tels que certaines protéines de blé. Les symptômes sont similaires à ceux de la dermatite irritative, mais peuvent être plus sévères et peuvent apparaître après une période de latence après le contact avec l'allergène.



Le traitement

Éviter l'exposition : La première étape pour traiter la dermatite de contact est d'identifier et d'éviter les substances irritantes ou allergènes qui déclenchent les symptômes. Cela peut impliquer l'utilisation de gants de protection, le port de vêtements à manches longues et la mise en place de pratiques de travail sûres pour limiter l'exposition aux produits chimiques.



Soins de la peau : Il est important de prendre soin de la peau affectée en utilisant des crèmes hydratantes douces et des produits de nettoyage doux qui ne contiennent pas d'irritants supplémentaires. Des crèmes ou des onguents contenant des corticostéroïdes peuvent également être prescrits par un médecin pour réduire l'inflammation et soulager les symptômes.



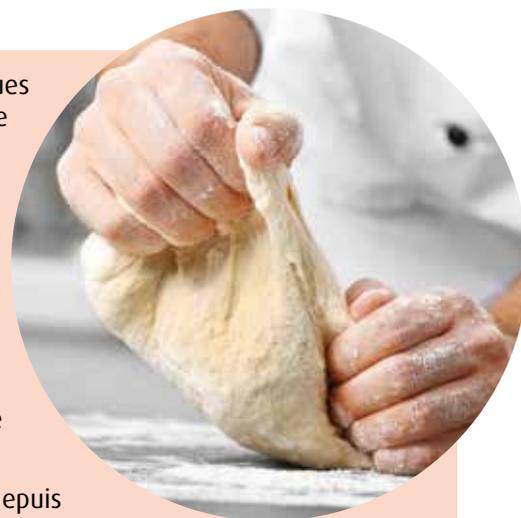
Traitement médicamenteux : Dans les cas graves de dermatite de contact, un médecin peut prescrire des médicaments anti-inflammatoires ou des antihistaminiques pour soulager les symptômes. Dans le cas de la dermatite allergique, des tests cutanés peuvent être réalisés pour identifier les allergènes spécifiques, et des mesures de désensibilisation peuvent être envisagées.



Les premiers rapports médicaux décrivant les problèmes dermatologiques chez les boulangers remontent au 19^e siècle. Cependant, il faut attendre le 20^e siècle pour que des études plus approfondies soient menées sur ces problèmes et que des mesures préventives et des traitements soient développés de manière plus systématique.

Avec l'avancement des connaissances en dermatologie et en médecine du travail, ainsi que l'accent mis sur la sécurité et la santé au travail, la sensibilisation aux risques professionnels associés à la boulangerie-pâtisserie s'est accrue. Les gouvernements et les organismes de santé publique ont établi des normes et des directives pour la protection des travailleurs, y compris des mesures spécifiques pour réduire le risque de dermatite de contact chez les boulangers-pâtisseries.

Bien que les problèmes de peau chez les boulangers-pâtisseries existent depuis longtemps, la reconnaissance formelle de la dermatite de contact en tant que maladie professionnelle spécifique et la mise en place de mesures préventives et de traitements appropriés ont évolué au cours du 20^e siècle et se sont poursuivies jusqu'à nos jours.





Borne de recharge à domicile pour voiture électrique

Si vous installez une borne de recharge fixe pour voitures électriques à votre domicile, vous pouvez bénéficier d'une réduction d'impôt pour les dépenses que vous avez faites pour cette installation du 1^{er} septembre 2021 au 31 août 2024 inclus.

Il s'agit de dépenses pour l'achat à l'état neuf d'une borne de recharge fixe, son installation et le contrôle de l'installation.

La borne de recharge doit :

- être fixe : la borne de recharge doit être fixée de manière permanente au sol ou au mur,
- être installée dans ou à proximité immédiate de l'habitation où vous avez établi votre domicile (fiscal) au 1^{er} janvier de l'exercice d'imposition,

- être intelligente : le temps de charge et la capacité de charge doivent pouvoir être transmis par un système de gestion énergétique,
- utiliser uniquement de l'électricité verte,
- être approuvée par un organisme de contrôle agréé.

Le montant des dépenses pour lesquelles nous accordons la réduction d'impôt est limité à un maximum par borne de recharge et par contribuable. Ce montant maximum dépend de l'année au cours de laquelle vous avez effectué les dépenses :

Dépenses faites :	Montant maximum des dépenses (par borne de recharge et par contribuable)
du 1 ^{er} septembre 2021 au 31 décembre 2021 inclus	1.500 euros
du 1 ^{er} janvier 2022 au 31 décembre 2022 inclus	1.750 euros
du 1 ^{er} janvier 2023 au 31 août 2024 inclus	1.750 euros pour une borne de recharge unidirectionnelle 8.000 euros pour une borne de recharge bidirectionnelle

Vous demandez la réduction d'impôt en inscrivant le montant des dépenses éligibles dans la case X de votre déclaration.

La réduction d'impôt est de 45%, 30% ou 15% des dépenses éligibles. Le taux de la réduction d'impôt dépend de l'année au cours de laquelle vous avez effectué les dépenses :

Dépenses faites :	Taux
du 1 ^{er} septembre 2021 au 31 décembre 2022 inclus	45 %
du 1 ^{er} janvier 2023 au 31 décembre 2023 inclus	30 %
du 1 ^{er} janvier 2024 au 31 août 2024 inclus	15 %

Vous ne pouvez demander la réduction d'impôt qu'une seule fois. Lorsque vous faites les dépenses (qui entrent en ligne de compte pour la réduction d'impôt) lors de différentes périodes imposables, vous pouvez demander la réduction d'impôt uniquement pour une seule période imposable. Vous pouvez donc demander la réduction uniquement pour les dépenses que vous avez faites pendant cette période imposable.

Source :



Service Public
Fédéral
FINANCES



TAGLIAVINI FOUR À SOLE ÉLECTRIQUE TRONIK



SCAN ME



ECONOMIE D'ENERGIE

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.

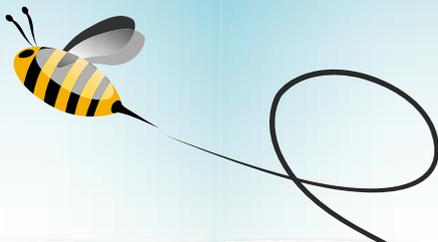


GAIN DE PLACE

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

Bruyère

CHARLEROI - LIÈGE - NAMUR - TOURNAI - ZAVENTEM
materielebruyere.be - 071/25.01.22 - www.bruyere.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

Les approches de la prédiction de la qualité technologique (1^{ère} partie)

Après avoir lu les options «goût» au niveau de la transformation de la farine en pain, nous voilà à approfondir l'aspect technologique.

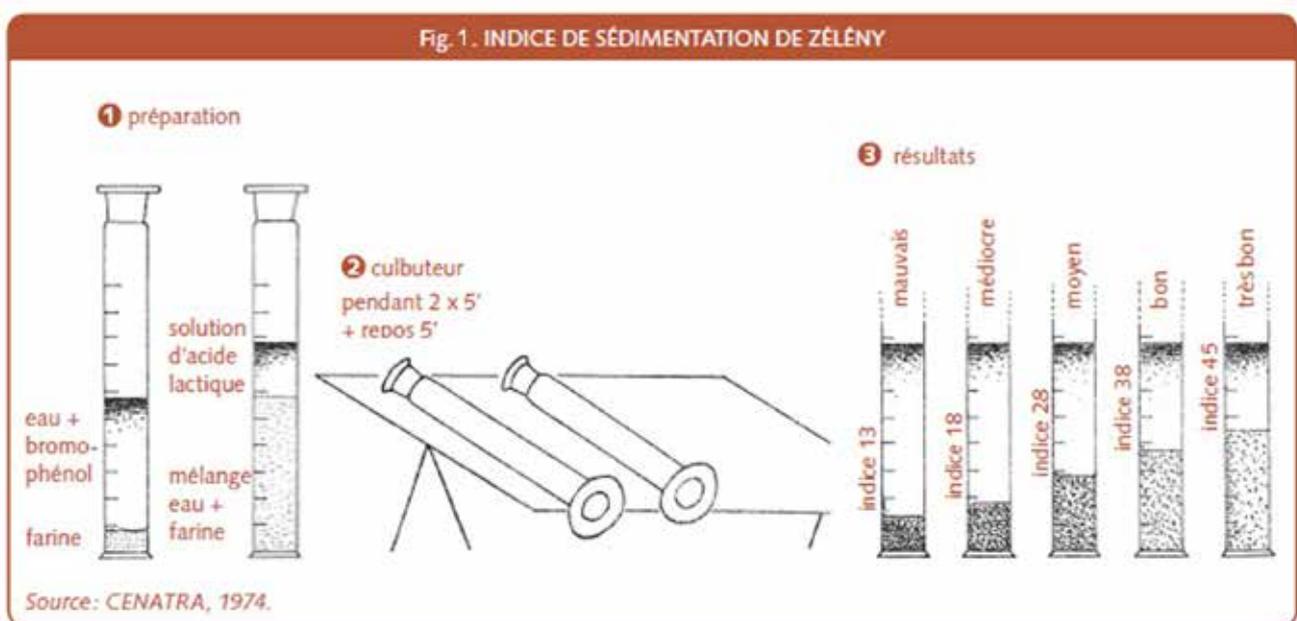
Dans la littérature technique, c'est un aspect bien plus présent que l'aspect gustatif et qui est même imprimé sur le sac de farine en termes de taux de protéines corrélé au taux d'humidité. On peut même dire que l'expression « qualité du blé » n'est souvent perçue que comme technologique et cerne trop les performances du gluten. De plus cette qualité technologique est bien présente dans les rapports entre céréaliers, meuniers et boulangers

Il existe de nos jours beaucoup d'appareils pour mesurer la qualité du blé et pas seulement les protéines de celui-ci. C'est un peu l'étude du développement de ce milieu qui n'est ni dur, ni liquide, mais « plastique » (qui s'appelle la rhéologie), qui va proposer deux grands axes d'approches.

1. les tests de déformation de la pâte (le « nerf » de la pâte), pouvant encore se subdiviser en plusieurs catégories.
2. les tests de viscosité par l'appréciation du gonflement de l'amidon, l'effet mousseux de la pâte.

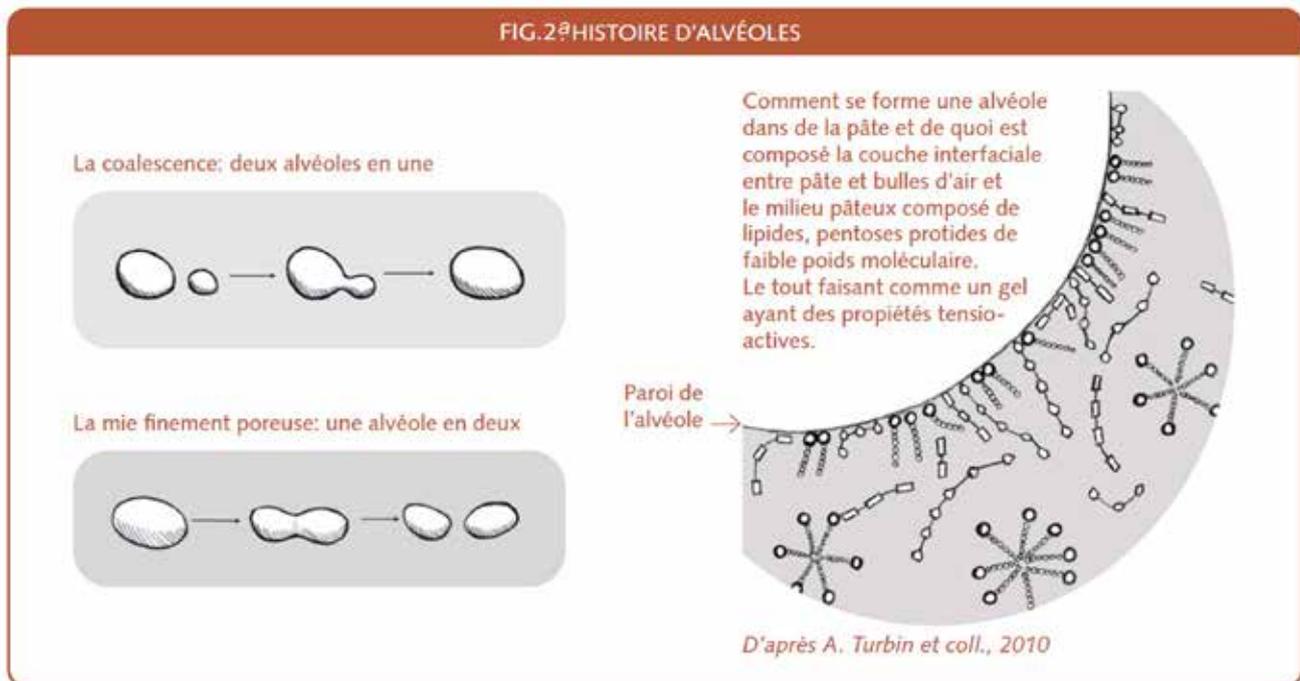
Les tests de déformation de la pâte

Dans les tests de déformation, on va se servir de la pâte pour juger la bulle de gaz qui peut se former à l'intérieur de celle-ci. C'est l'extensimètre de Marcel Chopin en 1920 et sous un nouveau nom l'alvéographe Chopin¹ en 1937 qui donnera la notoriété à ce type de test². Mais cela n'est que rarement utilisé en Belgique, mais bien en France d'où nous importons beaucoup de farine.



¹ Jean BURÉ, *La pâte de farine de froment*, éd. SEPIAC, 1980, p. 85.

² Raymond GEOFFROY, *Le blé, la farine, le pain*, éd. Dunod 1939, rééd. en 1950, p. 123.



En Belgique les laboratoires d'analyse de la farine utilisent plutôt le test de sédimentation. Celui-ci est créé et approuvé aux États-Unis en 1972 par Lawrence Zélény (fig.1). Il se pratique à l'aide d'éprouvettes graduées et utilise l'acide lactique pour sédimenter, c'est-à-dire réduire la farine en petites particules par l'acide et finalement permettre d'organiser ces particules suivant leurs pesanteurs, les plus lourdes en bas de l'éprouvette et les plus légères en dessous. Ce test Zélény s'imposera parce que simple, rapide et moins coûteux dans sa manipulation contrairement à l'alvéographe Chopin. Probablement pour ces raisons économiques et pratiques tous les organismes internationaux et nationaux (dont les belges) opteront pour lui.

Les autres tests de panification sont : la trop forte activité des enzymes, trace de l'incidence climatique, qui en conventionnel décline parfois l'ensemble des blés panifiables d'une région vers le fourrage dont nous reparlerons dans un prochain article à venir, ainsi que des appareils plus élaborés et plus modernes.

Le farinographe surtout appliqué sur seigle et terres de régions à littérature germanique, tient plus compte des capacités de viscosité et gélification.

Les évaluations meunières, Poids Spécifiques (PS) et taux de cendres, se verront dans un chapitre meunerie puisque ces mesures sont propres à ce secteur.

Les alvéoles qui s'invitent dans une pâte sont des bulles de gaz qui se sentiront plus à l'aise dans une pâte molle et de farine blanche. On n'aura jamais de grosses alvéoles dans une pâte où des particules d'enveloppes sont présentes, puisque lorsque la bulle de gaz se dilate, le débris du son de blé arrivent comme un point de rupture de l'étirement, faisant éclater la frêle enveloppe de la bulle (fig.2a).

Ainsi, une pâte blanche peut paraître (faussement) plus fermentée qu'un pain complet, alors qu'elle l'est moins en fait, par le côté nutritif plus pauvre qu'elle contient et qui défavorise l'activité fermentaire. Mais comme la pâte blanche a su préserver ces alvéoles une fois cuite, cela peut donner cette fausse impression de meilleure levée.

Il y aurait comme un mariage de la viscosité de pentosane et de l'élasticité du gluten, sans oublier les lipides qui aide à la fluidification pour composer la fragile membrane de la cellule gazeuse³ qui compose la porosité. Mariage qui s'explique peut-être par l'action d'une fermentation restant ménagée (fig.21).

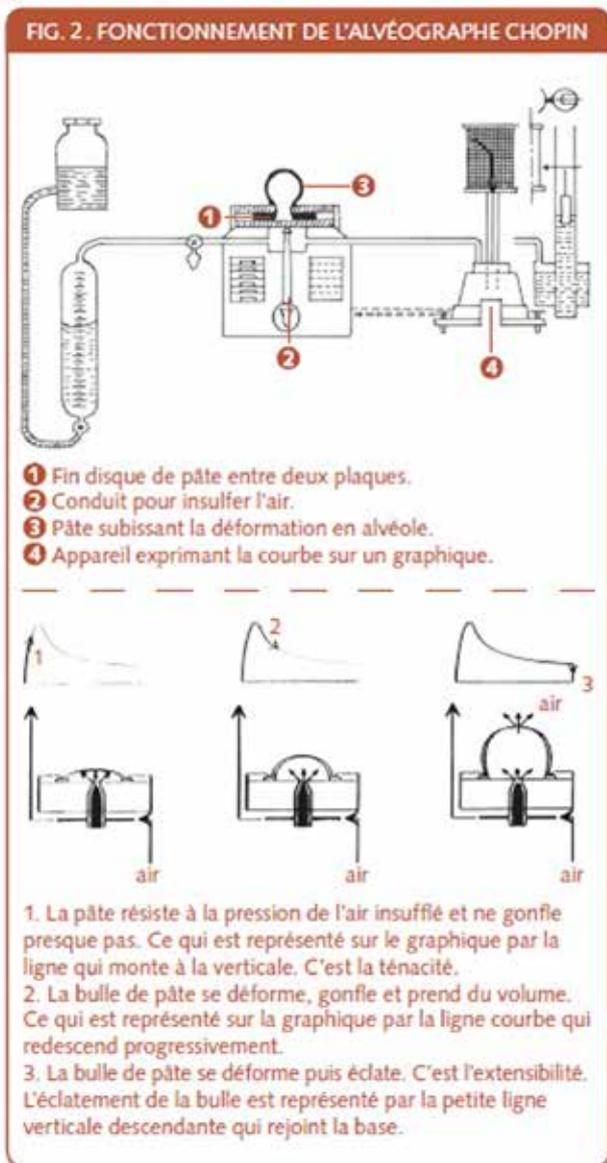
³ A. TURBIN, H. CHIRON, G. DELLA VALLE, J-L DOUBLIER, D. MARION, B. NOVALES, S. MARZE et A-L. RÉGUERRE, *Propriétés moussantes et rhéologiques de la phase aqueuse de la pâte à pain*, dans la revue *Industries des Céréales*, n° 170 de 12-2010, p. 24, 25. ; Ph. ROUSSEL et H. CHIRON, *Les pains français*, Maé-Erti Editeurs, 2002, p. 281, 282. ; F. BUCHE, *Influence de la formulation de pâtes de farine de blé sur leur consommation d'oxygène et leur production d'oxyde de carbone au cours du pétrissage et de la fermentation. Conséquences biochimiques et rhéologiques*, Thèse présentée à AgroParisTech le 26 mai 2011, p. 85.

L'alvéographe Chopin

En France, on utilise ce test de l'alvéographe plus couteux en procédure d'analyse, mais contrairement au test Zélény, les tests de l'alvéographe Chopin sont issus d'appareils, « plus séduisants dans leur principe [...] puisqu'ils essayent les pâtes complètes et non un élément isolé de cette pâte »⁴.

Comment évaluer la plasticité d'un bout de pâte? En fait, c'est plutôt sa capacité à contenir des bulles de gaz, sa performance en aération (fig.2)

- On réalise une pâte très ferme : avec une hydratation de 50 %.
- On installe ce bout de pâte entre deux plaques.
- Ces plaques ont un trou en leurs centres



- On insuffle de l'air par-dessous, qui va pousser sur la pâte coincée entre deux plaques pour prendre des mesures sur la bulle de gaz « emprisonnée ».
- Ces mesures s'évaluent sur un graphique sous une forme de dessins appelés courbes (fig.2).

Dans un premier temps la pâte résiste à la pression de l'air insufflé et ne gonfle presque pas. Comme au début lorsqu'on gonfle un ballon. Ce qui est représenté sur le graphique par la ligne qui monte à la verticale.

C'est la ténacité.

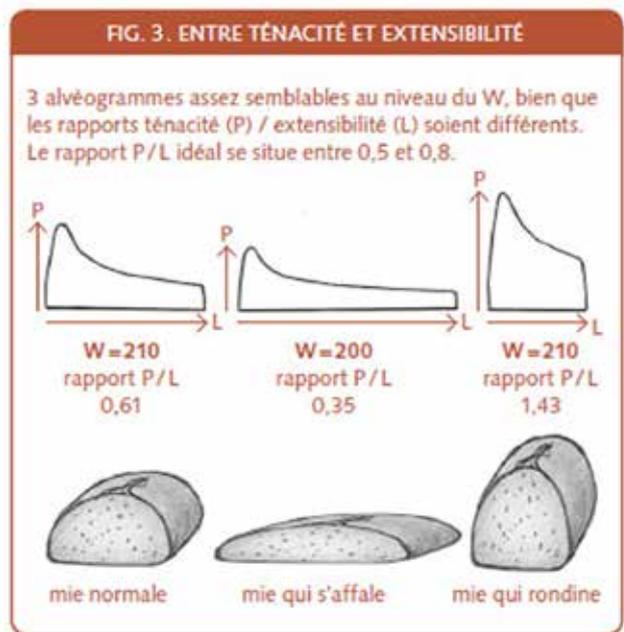
La bulle de pâte se déforme, gonfle et prend du volume. Ce qui est représenté sur le graphique par la ligne courbe qui redescend progressivement. La bulle de pâte se déforme puis éclate. C'est l'extensibilité.

L'éclatement de la bulle est représenté par la petite ligne verticale descendante qui rejoint la base.

Pour interpréter ou « lire » le graphique de l'alvéographe Chopin en boulangerie, on doit se dire que l'on mesure la pression de l'air que supporte la pâte (fig. 2).

Si on veut interpréter avec plus de précision (fig.3), il faut encore ajouter que le rapport entre le P (ténacité) et le L (extensibilité) doit se situer environ à 0,5 - 0,8, et plus récemment entre 0,8 à 1,2 c'est-à-dire une distance de ténacité qui fait environ la moitié de la distance de l'extensibilité⁵.

C'est schématisé par ces dessins en forme de courbes et aptitude de pâtes à pains (fig.3 et fig.4).

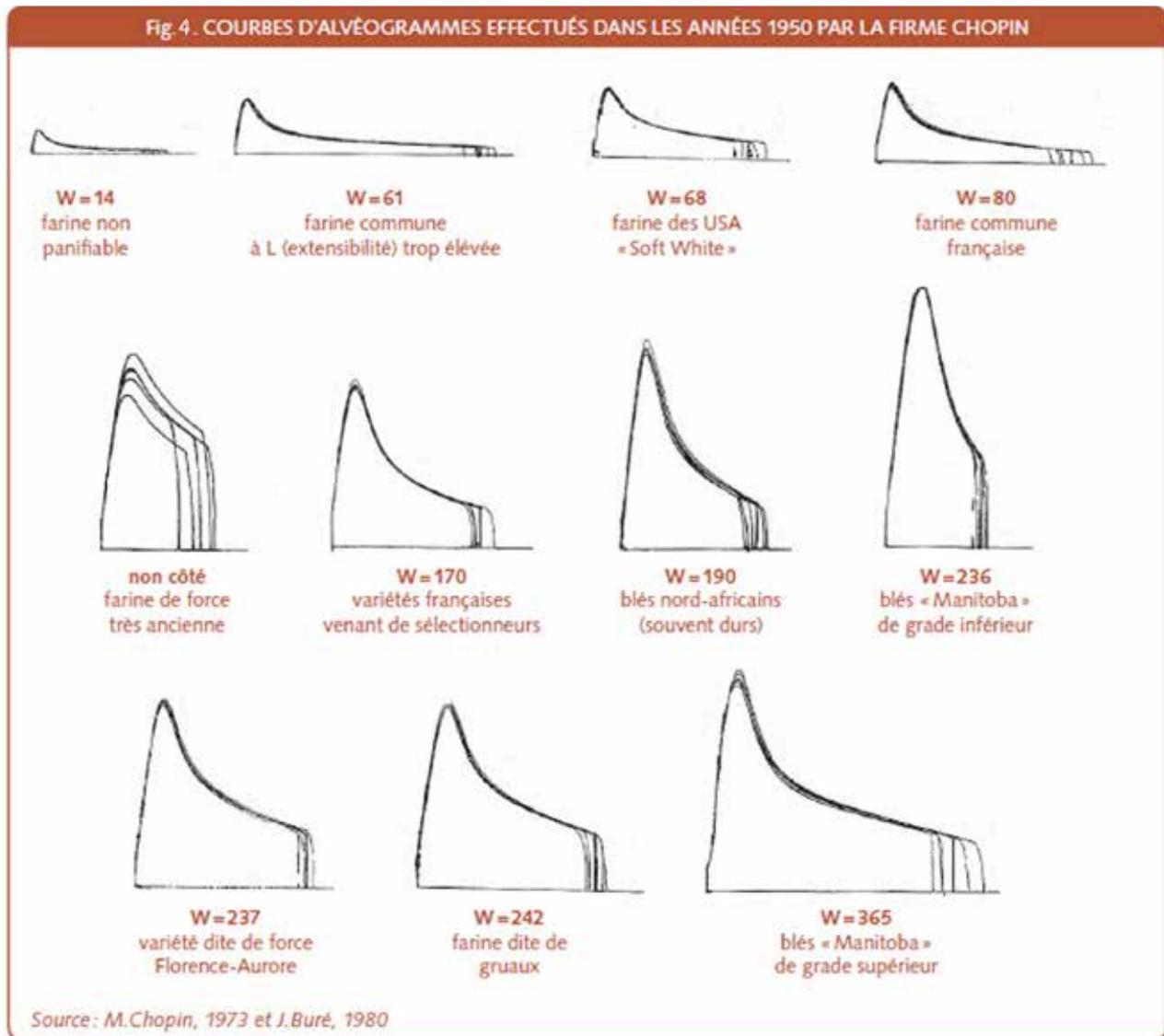


⁴ Raymond GEOFFROY, déjà cité, p. 125.

⁵ S. GOFFLOT et G. SINAËVE du CRA W, *Transformation des céréales : aptitude à la panification*, publié dans *Itinéraires bio* (revue de BioWallonie) n°28 des 05 et 06- 2016, p. 32-33.



Fig. 4. COURBES D'ALVÉOGRAMMES EFFECTUÉS DANS LES ANNÉES 1950 PAR LA FIRME CHOPIN



Ces « courbes » se veulent la signature de la qualité panifiable afin de pouvoir opérer les mélanges adéquats entre variétés, une caractéristique de variété rectifiant la caractéristique de l'autre. Ce qui est le « travail » du meunier.

Voici figure 4 ce que donnait un inventaire d'alvéogrammes vers les années 1950. On comprend, en regardant ce dernier schéma, que le blé de la figure 4 venant du Manitoba canadien était apprécié à l'époque pour rectifier la faible ténacité des farines françaises. Ceci afin d'obtenir des mies hautes et larges en structure, genre pain de mie. Les blés de farine française commune de cette époque seront pratiquement discriminés avec des W de 60 à 80. Tout comme le blé italien, *Gentile Rosso*, du milieu du XIX^e siècle, qui couvrait encore dans les années 1930, 40

à 45% de sole de blé tendre commun en Italie et qui affiche 48 au W de par sa faible teneur en gluténines⁶.

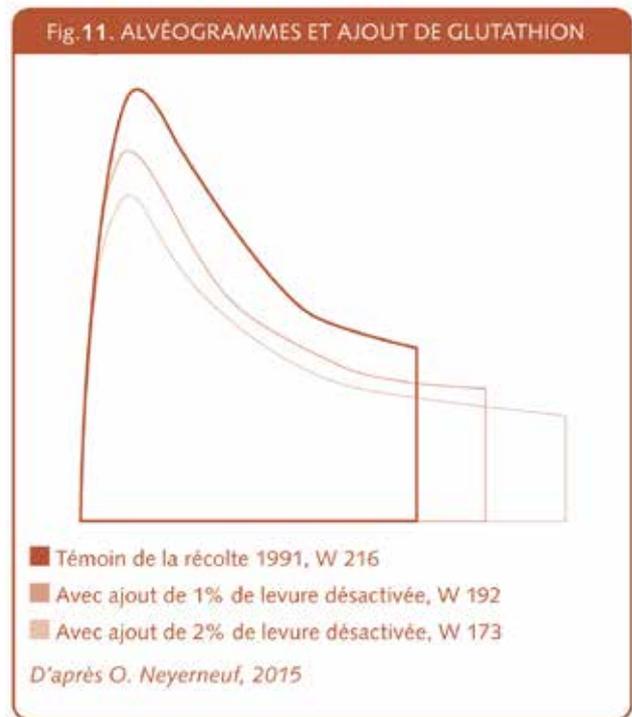
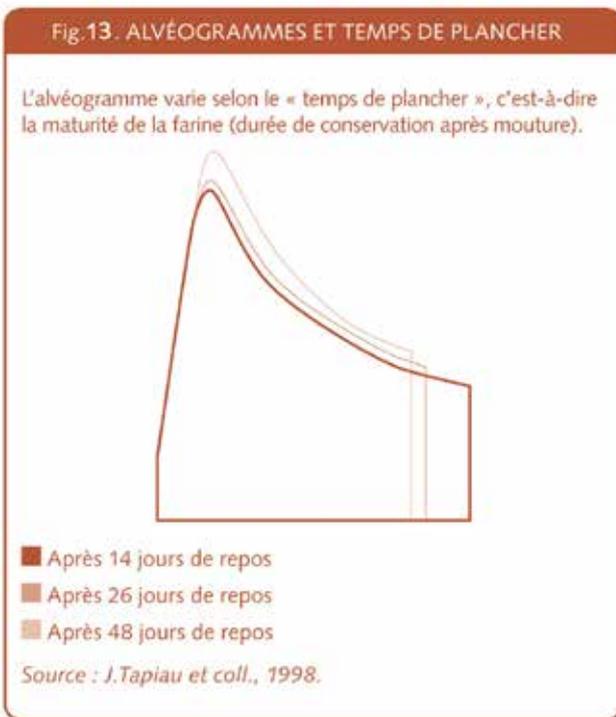
Mais après avoir dévoilé les beaux côtés de l'alvéographe, parlons des limites de l'outil. Rassurez-vous, cela est commun à chaque appareil de mesure.

A. Ougrimoff, spécialiste à l'école de meunerie française, décrit les variations que peut subir l'analyse en fonction du temps de repos après mouture (fig.13), du taux d'extraction des farines et surtout du taux d'hydratation. Puisque les pâtes testées à l'alvéographe sont hydratées à 50% et que dans la réalité des fours on trouve des pâtes hydratées à 65% voire plus⁷. Une limite de la mesure P (ténacité) se verra avec certains blés de force plafonnant dans l'appréciation par l'appareil⁸.

⁶ Site : <https://www.verobiologico.it/verobio/il-gentil-rosso/>

⁷ P. JONARD, *Les blés tendres cultivés en France, Déterminations et caractéristiques culturelles*, éd. INRA, 1951, p. 132-133.

⁸ Nancy EDWARDS et Jim DEXTER, *Problèmes d'interprétation des courbes alvéographiques liés aux farines de blé commun vitreux*, Journal de l'Institut canadien de science et technologie alimentaires, 1987 p. 75-80 ; Philippe ROUSSEL et Hubert CHIRON, *Les pains français*, Maé-Erti Editeurs, 2002, p. 95-96.



Les farines qui ont des « alvéogrammes qui creusent » posent souvent des problèmes de relâchement qui ont nécessité une autre évolution de la mesure de l'élasticité⁹.

On arrive souvent avec les blés modernes (avec de haut poids moléculaires -longues chaînes de protéines) à une trop grande ténacité pour des pâtes de baguettes par exemple. Lors de l'allongement de la pâte, elles se rétractent, surtout si elles n'ont pas bénéficié d'un bon temps de détente et qu'elles sont travaillées au froid qui fige.

Pour résoudre ce problème, on peut ajouter un produit qui relâche et dégrade la ténacité. La solution en terme d'ajout qui est la plus naturelle est des levures dites désactivées, c'est-à-dire de la levure morte libérant une matière qui était en elle et au pouvoir dégradant fort le gluten (appelé le glutathion). Ces ajouts des rectifications de courbe sont repris dans la figure 11.

Un constat anachronique sur la vie de cette mesure de l'alvéogramme s'installe lorsqu'on s'aperçoit qu'en 2016, un W de 200-250 est souvent la limite à considérer comme étant la frontière entre une farine classée panifiable¹⁰ et une farine déclassée. Pourquoi ce critère de 200-250 ? Alors que dans les années 1960 on évaluait une bonne qualité panifiable à 140 de W (fig.5) et avant cela, à moins de 100.

Avec ces blés au W aux environs de 100, on réalisait pourtant des pains convenables. L'emploi d'anciens blés de vieilles accessions et « de hautes tiges » l'atteste encore de nos jours (fig.6). Si ces blés sont déclassés, c'est par des normes de panification plutôt industrielles, pratiquant un travail de technologie plus intensive et ayant souvent recours au travail au froid négatif.

Voilà comment on « jongle » avec cette « courbe » et encore ici l'on ne voit que les limites de l'outil « alvéole », les autres sont encore moins proches de l'évaluation d'une pâte qui dans le fournil, va subir aussi une fermentation.

C'est pourquoi, l'alvéographe est mon outil technique préféré tout au long des recherches d'évaluations pour améliorer le temps d'oxydation, le temps de maturation des farines, dit temps de plancher, pour la modification vers plus de ténacité, et pour la modification de pâte pas assez extensible.

Fig.5. Caractères techniques moyens des farines françaises en 1962

Poids à l'hectolitre	Degré d'extraction	Taux de cendre moyen	Protéines Mesure Kjeldahl	Gluten sec	Courbes de l'alvéographe Chopin		
					W	G	P
79	76 %	0,51	11,6	8,8	140	22	54

⁹ P. KITISSOU, *Un nouveau paramètre alvéographique: l'indice d'élasticité (I_e)* dans la revue *Industries des Céréales*, n°92, avril 1995, p. 9.

¹⁰ S. GOFFLOT et G. SINAËVE, déjà cité, p.33.



Fig. 6. Diverses analyses de variétés « anciennes » en France - récolte 2005, Hiver très froid suivi de printemps & été arides

Lieu de culture	Variétés / Populations anciennes	Taux de chute Hagberg	Taux de sédimentation Zélény	Protéines Mesure Kjeldahl	Gluten sec (*)	Gluten humide	Courbe de l'alvéographe Chopin		
							W	G	P / L
Ile & Vilaine	Rouge Bordeaux	298	45	10,7	7,0	19,9	201	21,6	0,92
Gard	Touselle	405	43	11,3	7,2	20,4	89	23,1	0,40
Eure & Loire	Rouge Bordeaux	492	38	11,3	8,5	24,2	175	21,2	0,82
Gard	Touselle	450	35	11,2	7,3	20,8	86	18,3	0,84
Lot & Garonne	Touselle	394	24	12,6	6,8	19,4	44	16,8	0,63
Normes subsidiabiles conventionnelles XXI^e s.		220	20	11,5	11,0	31,4	200	23	0,5

(*) Le gluten sec est le taux de gluten humide divisé par 2,85

Recherche conjointe de ACTA / CIAB - INRA /ACTIA 2005

Même si l'éclairage de la science céréalière ne peut tout définir, le marché du froment s'internationalisant et dépassant ce que la « garantie scientifique » peut apporter, on est prié de suivre une nomenclature commerciale ou standardisée à l'anglo-saxonne, faisant fi des différences citées.

En effet, combien d'écrits de spécialistes ne précisent-ils pas qu'une farine déclarée panifiable dans leur pays est déclassée dans d'autres, et l'inverse est vrai aussi. Un spécialiste français de la question, Jean Buré, écrit : « Les exemples sont nombreux : lorsque nous

adressions à notre collègue anglais Kent - Jones, des échantillons de farine des meilleurs moulins français, il nous répondait souvent "farines impanifiables". La réciprocité était vraie également et les artisans boulangers français n'arrivaient pas à produire un produit présentable avec les farines extra-fortes de Grande-Bretagne »¹¹.

On ne parle pas au singulier de la qualité des blés, écrit en 2002, Philippe Roussel¹².

● M. Dewalque

¹¹ J. BURE, déjà cité, p. 65.

¹² Philippe ROUSSEL, *A nouvelles techniques de panification, nouvelles exigences qualitatives*, dans *Revue Industries des céréales* août 2002, p. 37.

Les excès de la société de consommation, mais où allons-nous ?

Dans le tourbillon incessant de la société moderne, la consommation effrénée, le règne du fast-food et l'invasion des marchés par les produits chinois ou d'ailleurs bon marché sont autant de phénomènes qui menacent non seulement notre bien-être individuel, mais aussi l'équilibre de notre planète. Pour les boulangers-pâtisseries, ces excès posent des défis uniques, allant de la préservation de la tradition artisanale à la lutte pour maintenir des normes de qualité élevées, tout en s'efforçant de répondre aux besoins changeants de la société contemporaine. Dans cet article, je plonge au cœur de ces problématiques complexes et explorerai les moyens par lesquels les boulangers-pâtisseries peuvent jouer un rôle crucial dans la promotion d'un mode de vie plus sain, plus éthique et plus durable.

La montée en puissance des chaînes de restauration rapide a transformé nos habitudes alimentaires, nous poussant vers une alimentation riche en gras, en sucre et en sel, mais pauvre en éléments nutritifs essentiels. Cette tendance a alimenté une épidémie d'obésité, de diabète et d'autres maladies chroniques, mettant en péril la santé de millions de personnes à travers le monde. En tant que boulangers-pâtisseries, vous êtes en première ligne de cette bataille pour une alimentation plus saine. En proposant des alternatives savoureuses et équilibrées, en mettant en valeur des ingrédients de qualité et en favorisant la transparence sur les méthodes de production, vous pouvez encourager vos clients à faire des choix alimentaires plus judicieux pour leur santé à long terme.

La concurrence féroce des produits bon marché en provenance de Chine ou d'autres pays du même type exerce une pression écrasante sur les petits commerçants qui se retrouvent souvent incapables de rivaliser sur le plan des prix. Cette course vers le bas menace non seulement la survie des entreprises locales, mais compromet également la qualité et l'authenticité des produits. Les produits chinois, souvent fabriqués dans des conditions de travail déplorables et avec des normes

de qualité inférieures nuisent aux artisans locaux. Je ne cesse d'expliquer cela à mes amis, mes clients, ma famille et j'espère que j'amène une petite pierre à l'édifice.

La société de consommation effrénée a des conséquences dévastatrices sur l'environnement, de la pollution plastique aux émissions de gaz à effet de serre en passant par la déforestation. En tant que professionnels de l'alimentation, les boulangers-pâtisseries ont un rôle crucial à jouer dans la réduction de l'empreinte écologique de l'industrie alimentaire. En adoptant des pratiques durables telles que le sourcing local, le recyclage des emballages et la réduction du gaspillage alimentaire, les artisans peuvent contribuer à atténuer les effets néfastes de la surconsommation sur notre planète. De plus, en sensibilisant leurs clients aux enjeux environnementaux et en les encourageant à faire des choix responsables, les boulangers-pâtisseries peuvent devenir des agents de changement pour un avenir plus durable.

Les excès de la société de consommation représentent un défi de taille pour les boulangers-pâtisseries, mais aussi une opportunité de réaffirmer leur rôle en tant que gardiens de la tradition, de la qualité et de la durabilité. En promouvant une alimentation saine, en soutenant les producteurs locaux et en adoptant des pratiques commerciales respectueuses de l'environnement, les artisans peuvent contribuer à façonner un monde où la nourriture est synonyme de santé, d'authenticité et de respect de la planète. En unissant leurs forces avec d'autres acteurs de la chaîne alimentaire et en mobilisant leur communauté, les boulangers-pâtisseries peuvent devenir des catalyseurs de changement positif, créant ainsi un avenir plus prometteur pour les générations futures.

● **Fl de Thier**





Des cagnottes pour aider les boulangeries : une pratique de plus en plus fréquente en France

Financement participatif, crowdfunding, cagnottage, quel que soit le terme employé, le phénomène est à la mode. Il peut avoir des objets et des formes diverses. Les plateformes en ligne sont de plus en plus nombreuses.

Depuis le début de cette année, beaucoup de gens ont collecté de l'argent pour aider les boulangers et pâtisseries à payer leurs factures qui augmentent. Cela montre que beaucoup de Français tiennent beaucoup à leurs petites boutiques locales et aux petites entreprises indépendantes. Les gouvernements locaux aussi font des efforts pour les aider mais c'est loin d'être suffisant.

Ce genre d'aide n'est pas nouveau pour les boulangers. Certains d'entre eux ont déjà utilisé des sites internet pour demander de l'argent pour financer leur travail. Cela concerne surtout des gens qui savent bien se servir d'internet pour demander de l'aide. La plupart du temps, ces campagnes de financement réussissent, parfois même elles récoltent plus d'argent que prévu.

Ces succès montrent que beaucoup de gens soutiennent les boulangers qui veulent ouvrir, agrandir leur entreprise ou la sauver. Mais cela montre aussi que trouver de l'argent auprès des banques n'est pas facile pour ces boulangers, même si leur projet est important pour eux et pour leur quartier.



C'est bien d'aider quand il y a des problèmes temporaires. Mais ça ne règle pas les problèmes plus graves auxquels font face les boulangers, comme le fait que moins de gens mangent du pain de qualité, ou le besoin d'investir beaucoup d'argent pour rendre leur fournil plus économe en énergie et plus confortable à travailler. Et puis il y a les factures qui augmentent, un problème qui existe depuis longtemps et qui n'a pas seulement à voir avec la crise énergétique.

Il est important que les boulangers soient proches de leurs clients. Cela peut aider à garder des boulangeries artisanales dans les zones rurales. Par exemple, dans un village appelé Uzeste, les habitants se sont regroupés pour rouvrir une boulangerie.

Le phénomène existe aussi en Belgique mais à plus petite échelle.

● FI de Thier

Quelques conseils pour recruter un(e) vendeur/vendeuse en boulangerie-pâtisserie

Recruter un(e) vendeur/vendeuse en boulangerie-pâtisserie est une étape cruciale pour garantir le succès de votre entreprise. Bien sûr, la vendeuse principale est souvent l'épouse ou la compagne du boulanger-pâtissier mais il faut souvent renforcer l'équipe.

En tant que premier point de contact avec les clients, la personne chargée de la vente joue un rôle essentiel dans la satisfaction de la clientèle et la promotion des produits de votre établissement.

Voici un rappel des **critères majeurs** à prendre en compte ainsi que les tests à faire passer lors du processus de recrutement.

✔ L'expérience et les connaissances :

- Expérience antérieure en tant que vendeur/vendeuse en boulangerie-pâtisserie ou dans un domaine similaire.
- Connaissances approfondies des produits de boulangerie et pâtisserie.
- Capacité à conseiller efficacement les clients sur les produits, leurs ingrédients et leurs spécificités.

✔ Les compétences en service client :

- Excellentes compétences en communication et en relations interpersonnelles.
- Capacité à travailler efficacement sous pression, surtout pendant les heures de pointe.
- Sens du service client développé et aptitude à résoudre les problèmes rapidement et efficacement.

✔ L'adaptabilité et la flexibilité :

- Capacité à s'adapter à des horaires flexibles, y compris les weekends et jours fériés.

- Souplesse pour s'acquitter de diverses tâches, telles que l'encaissement, la préparation des commandes et le nettoyage de l'espace de vente.

✔ Test de simulation :

- Mettez en place une simulation de situation de vente où la personne doit conseiller un client sur différents produits de boulangerie-pâtisserie.
- Observez sa capacité à répondre aux questions du client, à suggérer des produits complémentaires et à conclure la vente de manière efficace.





✔ Test de connaissances :

- Faites passer un test écrit évaluant les connaissances du candidat sur les différents types de pain, pâtisseries, ingrédients utilisés, et techniques de vente.
- Assurez-vous que la personne possède une base solide de connaissances sur les produits de boulangerie-pâtisserie.

✔ Références et vérifications :

- Contactez les références fournies par la personne pour vérifier son expérience et ses compétences.
- Effectuez des vérifications des antécédents professionnels pour garantir l'honnêteté et l'intégrité de la personne qui postule.

● **FI de Thier**

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



L'importance de l'emballage en boulangerie-pâtisserie

Lorsqu'il s'agit de présenter vos créations de boulangerie et de pâtisserie au monde, l'emballage revêt une importance cruciale. Bien plus qu'une simple enveloppe, il incarne la première impression que vos produits offrent à vos clients, agissant comme la vitrine de votre savoir-faire et de votre dévouement à l'égard de la qualité. En effet, au-delà de leur fonction primaire de contenant, les emballages sont les ambassadeurs silencieux de votre marque, communiquant votre esthétique, votre engagement envers l'excellence et même vos valeurs environnementales.

La première impression est souvent déterminante, et dans le monde concurrentiel de la boulangerie et de la pâtisserie, cet adage n'a jamais été aussi vrai. Imaginez un client qui franchit les portes de votre boutique ou qui reçoit sa commande : la première chose qu'il remarque est l'emballage. Il représente le premier contact tactile avec vos produits, suscitant des attentes et des émotions qui influenceront inévitablement sa perception de la qualité et de la valeur de vos créations. Un emballage attrayant et soigneusement choisi peut transformer une simple transaction commerciale en une expérience mémorable et gratifiante pour le client.

Mais l'emballage va bien au-delà de son rôle esthétique. Il est également un gardien de la fraîcheur et de l'intégrité de vos produits. Les matériaux d'emballage sélectionnés doivent être capables de protéger vos délices sucrés contre les chocs, l'humidité et les altérations de température, assurant ainsi une qualité constante et une expérience gustative optimale pour vos clients. En effet, rien n'est plus décevant pour un amateur de pâtisserie que de découvrir des produits écrasés, desséchés ou altérés par un emballage inadéquat.

Parallèlement à la protection des produits, l'emballage doit également faciliter leur transport. Imaginez un client qui achète une boîte de délicieux cupcakes pour une fête ou un événement spécial. Un emballage bien conçu et fonctionnel rendra le transport de ces délices sucrés aussi simple et agréable que possible, évitant



les accidents fâcheux et préservant l'intégrité visuelle de vos créations jusqu'à leur destination finale.

En outre, l'emballage joue un rôle crucial dans la construction de votre image de marque et dans la différenciation de vos produits sur un marché compétitif. Votre choix d'emballage reflète non seulement votre esthétique et votre style, mais aussi vos valeurs et votre engagement envers la durabilité environnementale. Les consommateurs d'aujourd'hui sont de plus en plus sensibles aux questions environnementales, et opter pour des emballages écologiques peut non seulement renforcer la perception positive de votre marque, mais aussi contribuer à la préservation de notre planète pour les générations futures.

En ce qui concerne les matériaux d'emballage eux-mêmes, il existe une multitude d'options, chacune offrant ses propres avantages et caractéristiques uniques.

- ✔ Les emballages en carton, par exemple, sont polyvalents, robustes et écologiques, offrant une protection fiable tout en étant facilement recyclables. Les moules et papiers de cuisson en papier, quant à eux, sont essentiels pour la préparation et la présentation de vos créations, offrant une surface antiadhésive et une esthétique agréable.
- ✔ Pour ceux qui recherchent une option plus moderne et polyvalente, les emballages en plastique recyclable offrent transparence, légèreté et



résistance, tout en étant respectueux de l'environnement grâce à leur recyclabilité.

- ✓ Enfin, les emballages et moules en aluminium sont idéaux pour une cuisson uniforme et une présentation impeccable, offrant une variété de tailles et de designs pour répondre à toutes les occasions.

En somme, l'emballage est bien plus qu'un simple contenant pour vos créations de boulangerie et de pâtisserie. C'est un élément essentiel de votre stratégie de marketing, de votre engagement envers la qualité et de votre contribution à la préservation de l'environnement. En choisissant avec soin les matériaux et les designs qui représentent le mieux votre marque et vos valeurs, vous pouvez transformer chaque vente en une expérience exceptionnelle pour vos clients, tout en contribuant à un avenir plus durable pour notre planète. Et n'oublions pas l'importance des sacs à pain ! Ils sont également un élément crucial de l'expérience client, offrant praticité et commodité tout en complétant l'esthétique globale de votre boutique de boulangerie.



Voici 4 suggestions supplémentaires pour enrichir votre approche de l'emballage :

Sollicitez les retours de vos clients : Il est essentiel de recueillir les opinions de vos clients sur votre emballage. Leurs retours peuvent vous fournir des insights précieux sur ce qui fonctionne bien et ce qui pourrait être amélioré. En demandant activement leur avis, vous montrez également à vos clients que leur opinion compte, ce qui renforce leur sentiment d'appartenance et de fidélité à votre marque.

Partagez des histoires : Si vous avez une anecdote intéressante derrière vos recettes, pourquoi ne pas la partager sur vos emballages ? Que ce soit une histoire familiale transmise de génération en génération ou l'origine inspirante d'une recette, partager ces récits ajoute une dimension humaine à vos produits. Cela crée également un lien émotionnel unique avec vos



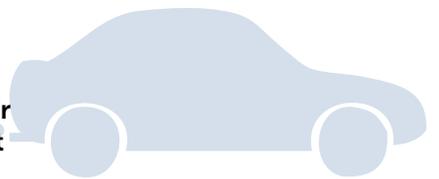
clients, renforçant ainsi leur attachement à votre marque.

Personnalisez l'expérience : Envisagez d'aller au-delà de la simple esthétique de l'emballage en offrant une expérience personnalisée à vos clients. Par exemple, vous pourriez inclure des messages de remerciement ou des coupons de réduction à l'intérieur de l'emballage, ajoutant une touche de surprise et de gratitude à chaque achat. Cette attention aux détails et cette personnalisation peuvent non seulement fidéliser vos clients actuels, mais aussi attirer de nouveaux adeptes par le biais du bouche-à-oreille positif.

Mettez en avant vos valeurs : Vos clients sont de plus en plus sensibles aux valeurs et à l'impact social et environnemental des marques qu'ils soutiennent. Profitez de l'emballage comme un moyen de communiquer clairement vos engagements envers la durabilité, l'équité sociale ou d'autres causes importantes. Cela peut se traduire par l'utilisation de matériaux d'emballage recyclés ou biodégradables, des informations sur les pratiques éthiques de votre entreprise, ou même des partenariats avec des organisations caritatives. En montrant que vous partagez les préoccupations de vos clients, vous renforcez leur attachement émotionnel à votre marque et bâtissez une relation de confiance à long terme.

L'interdiction progressive des véhicules les plus polluants désormais centrée sur les grandes villes

Se basant sur les résultats d'une large étude, la Ministre wallonne de l'Environnement souhaite proposer très prochainement au Gouvernement d'abroger l'interdiction généralisée et progressive de circuler des véhicules anciens pour préférer une approche ciblée sur les grandes villes. Cette approche devrait s'avérer plus pertinente sur le plan de la qualité de l'air et serait aussi plus juste pour les personnes vivant en zone rurale et disposant de moins d'alternatives à la voiture.



Résultats des différentes études

Deux études ont été menées dans le cadre de cette problématique.

Une première étude, réalisée en 2019 par l'ISSeP au sein de deux villes wallonnes (Namur et Eupen) a démontré que l'adoption d'une Zone de basses émissions (ZBE) pouvait s'avérer pertinente pour la première mais pas pour la seconde, vu la taille de l'agglomération. Pour les experts chargés de cette mission, une telle mesure n'est efficace que pour un territoire d'une certaine taille critique comme celui de Liège ou Charleroi.

Menée de 2019 à 2023, la seconde étude baptisée Étude Dynamique Intelligente du Trafic (EDIT) a consisté à évaluer l'impact sur la qualité de l'air d'autres mesures de mobilité, d'aménagements urbains, complémentaires ou non à une ZBE (extension de piétonnier, installation de parking de délestage, etc.).

Il en ressort que :

Les dépassements des valeurs limites européennes sont très localisés, à l'échelle de rues spécifiques ;

Au contraire de l'interdiction progressive de circuler sur l'ensemble du territoire de la Région, la mise en place d'une ZBE apparaît plus pertinente à l'échelle des grandes villes (Liège, Charleroi, Namur, Mons...);

La réduction de la pollution atmosphérique dans les centres urbains nécessite un ensemble de mesures, à multiples facettes et échelles, visant à réduire les émissions liées au transport avec une coordination entre les autorités locales et régionales. Le transport routier n'étant pas seul responsable des émissions polluantes, des actions sur d'autres leviers sont nécessaires et complémentaires ;

Outre le fait que l'évolution des émissions wallonnes dues à la combustion des carburants fossiles montre une claire tendance à la baisse depuis 1990, les dépassements des nouvelles recommandations de l'OMS n'ayant été constatés que dans les centres urbains.

Il est également à noter que le dernier rapport de la Cellule Interrégionale de l'Environnement (CELINE) montre une amélioration de la qualité de l'air en Wallonie sur le long terme. Les concentrations en NO₂, polluant témoin du transport routier, s'améliorent depuis une vingtaine d'années tant dans sa part « transport » que dans sa part « industrie ».

Vers des mesures ciblées et un soutien aux grandes villes pour lutter contre la pollution de l'air.

À la lumière des résultats de ces travaux, la Ministre de l'Environnement a indiqué lors de la Commission de l'environnement du Parlement de Wallonie vouloir proposer au Gouvernement wallon un dispositif permettant aux communes concernées par cette problématique de mettre en place, avec un soutien financier régional, les mesures les plus adaptées à leur situation et aux outils déjà existants, et donc de renforcer la qualité de l'air aux points les plus sensibles et les plus pertinents.

Toujours selon la Ministre de l'Environnement, un avant-projet de décret modificatif et un dispositif de soutien financier aux grandes villes wallonnes par droit de tirage devraient être définis dans les prochaines semaines.



La recette du STOLLEN

du chef pâtissier

Michael Bartocetti

C'est traditionnellement à NOEL qu'on en mange et pourtant, on le propose désormais toute l'année.

Pour le levain :

- 50 g de lait entier
- 60 g de farine
- 10 g de levure fraîche du boulanger

Rassembler tous les ingrédients du levain dans le bol de votre robot.

Battre le tout énergiquement.

Recouvrir le levain avec les 380 g de farine de la pâte pour lui éviter de croûter.

Laisser lever 45 minutes sans couvrir et si possible près d'une source de chaleur jusqu'à ce que des sillons apparaissent à la surface de la farine, signe que la fermentation s'est amorcée.

Pour la pâte :

- 380 g de farine T45
- 55 g œufs frais entiers
- 70 g de sucre de canne bio
- 25 g miel de châtaignier
- 120 g de lait entier
- 110 g de beurre tempéré
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 1/2 zeste d'orange non traité
- 1/2 zeste de citron non traité
- 3 gousses de vanille Madagascar
- 3 g de cannelle cassia en poudre
- 5 g de sel fin

Ajouter les ingrédients restants de la pâte : le sel, l'œuf, le sucre, le miel, le lait, le beurre tempéré, la levure émiettée, les zestes et la cannelle.

Pétrir l'ensemble au batteur pendant 4 minutes. La pâte obtenue doit être ferme et élastique. La faire lever sous un linge humide pendant 1 heure.

Pour la garniture :

- 80 g d'amandes Valencia torréfiées
- 40 g de noisettes du Piémont torréfiées

- 80 g de raisins secs
- 80 g de citron confit
- 80 g d'orange confite
- 5 g de cannelle cassia en poudre
- 30 g de Rhum
- 200 g de pâte d'amandes 70% de fruit

Déposer la pâte sur le plan de travail et étaler en formant un carré.

Déposer au centre les fruits secs macérés, les coller à la pâte avec un rouleau à pâtisserie.

Former un boudin avec la pâte d'amandes et le déposer sur un des côtés.

Plier la pâte sur l'autre côté pour lui donner sa forme particulière.

Laisser pousser le stollen 1h à 1h30.

Cuire pendant 45-40 min à 170 C°.

Pour la finition :

- 20 g de beurre clarifié fondu
- 12 g de sucre glace

Sortir le stollen du four et le badigeonner de beurre clarifié fondu avec un pinceau.

Le remettre dans le four 1 minute et recommencer cette opération trois fois au total.

Sortir le stollen bien doré. Lorsqu'il est tiède, saupoudrer de sucre glace.



Bien comprendre l'inflation en Belgique : le rôle crucial des indices pour y faire face

L'inflation est un concept économique vital qui affecte les économies du monde entier, y compris celle de la Belgique. Elle se réfère à l'augmentation générale et soutenue des prix des biens et services sur une période donnée. Comprendre les mécanismes de l'inflation et les moyens de la maîtriser est essentiel pour maintenir la stabilité économique. En Belgique, cela implique notamment de s'appuyer sur différents indices pour évaluer et réagir à l'évolution des prix.



En Belgique, l'inflation est mesurée par l'Indice des Prix à la Consommation (IPC).

L'indice des prix à la consommation est un indicateur de l'évolution des prix de tous les biens et services en Belgique. Il montre l'évolution du coût de la vie ou du "panier de la ménagère" qui entraîne une inflation lorsqu'elle augmente, et la déflation lorsqu'elle diminue (situation nettement plus rare).

L'IPC est calculé par le Bureau fédéral de la Statistique (Statbel) et constitue un indicateur clé de l'évolution des prix dans le pays.

Lorsque l'IPC augmente, cela signifie que les consommateurs paient plus cher pour le même panier de biens et services. Une inflation modérée est généralement considérée comme bénéfique pour l'économie, car elle stimule la consommation et encourage les investissements. Cependant, une inflation trop élevée peut entraîner une perte de pouvoir d'achat, une diminution de la compétitivité des entreprises et une instabilité économique.

Outre l'IPC, la Belgique utilise d'autres indices pour surveiller les prix et réagir à l'inflation. Parmi les plus importants, on trouve :

- L'indice santé : Créé en 1994, c'est l'indice des prix à la consommation duquel a été retiré les prix du tabac,
- des boissons alcoolisées,
- de l'essence et
- du diesel.

L'indice santé, utilisé aujourd'hui pour calculer l'indexation des loyers entre autres, a été créé en 1994 afin de ralentir l'augmentation de ces derniers. En effet, les prix des 4 produits augmentent plus rapidement que le reste du panier de la ménagère.

- L'indice harmonisé des prix à la consommation (HICP) : Cet indice est utilisé pour comparer l'inflation entre les différents pays de l'Union européenne, facilitant ainsi les analyses comparatives au niveau européen.
- L'indice des prix à la production (IPP) : Il mesure les variations des prix des biens et services vendus par les producteurs, ce qui peut influencer les coûts pour les consommateurs à terme.

Pour contrôler l'inflation en Belgique, la Banque nationale de Belgique (BNB) utilise une gamme d'outils et de politiques monétaires, notamment :

- La politique des taux d'intérêt : En ajustant les taux d'intérêt directeurs, la BNB peut influencer les coûts d'emprunt et de crédit, ce qui peut à son tour modérer la demande et l'inflation.
- La politique budgétaire : Le gouvernement peut ajuster ses dépenses et ses recettes fiscales pour influencer l'activité économique et l'inflation.
- La surveillance de l'offre de monnaie : En surveillant la quantité de monnaie en circulation, la BNB peut limiter l'inflation excessive due à une expansion monétaire trop rapide.

En conclusion, l'inflation en Belgique est un phénomène économique complexe qui nécessite une surveillance constante et des réponses appropriées. Les différents indices, tels que l'IPC, l'indice santé et l'HICP, jouent un rôle crucial dans la mesure et la compréhension de l'inflation. En combinant ces indices avec des politiques monétaires et budgétaires efficaces, la Belgique peut atténuer les effets néfastes de l'inflation et maintenir la stabilité économique à long terme.

● **Fl de Thier**

(sources : Stabel, LN24, Smovin, HEC)



Recherche de jurys pour les sessions d'examens pratiques de la formation confiseur chocolatier à l'efp

Chers tous, chères toutes,

Nous espérons que vous allez bien 😊

Nous avons besoin de vous !

Nous sommes en train d'organiser les sessions d'examens pour l'année académique 2023/2024

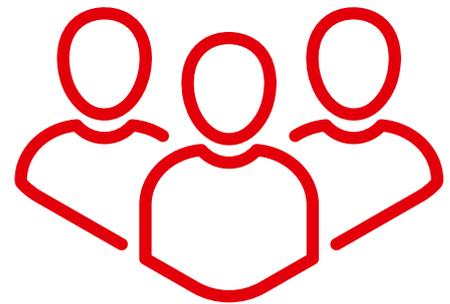
Nous avons donc besoin de Jurys pour les dates suivantes :

1-CE-A10-A	lundi 3 juin 2024	09h à 14h	groupe 2
1-CE-A10-B	lundi 17 juin 2024	09h à 14h	groupe 2
2-CE-A36-A	mercredi 29 mai 2024	09h à 15h	GR1 JOUR 2
2-CE-A36-B	vendredi 7 juin 2024	09h à 15h	GR1 JOUR 2
2-CE-A36-B	vendredi 14 juin 2024	09h à 15h	GR2 JOUR 2

Si vous avez un peu de temps à nous consacrer et vous avez envie de vivre ou revivre l'aventure, faites le moi savoir 😊. Vous pouvez m'envoyer vos disponibilités par retour de mail. En espérant avoir de vos nouvelles assez vite.

Bien à vous

Laura Raso



Laura Raso | Responsable Pôle Alimentation
email: lraso@efp.be | **site:** www.efp.be
tel: +3223708553
efp | rue de Stalle 292b | 1180, Bruxelles

Le chocolat, à l'origine indirecte de l'invention du micro-ondes ?



La création du four à micro-ondes représente un exemple emblématique de sérendipité, définie comme la découverte fortuite d'un phénomène physique suivi d'une exploitation commerciale.

Selon la légende, en 1946, Percy Spencer, un ingénieur américain travaillant chez Raytheon dans une usine produisant des magnétrons pour les radars, aurait été témoin d'un événement surprenant. En passant près d'un magnétron en fonctionnement, il aurait ressenti une sensation de chaleur inhabituelle dans la poche de sa blouse. Intrigué, il aurait découvert qu'une barre de chocolat qu'il y avait placée avait fondu. De cette observation, il aurait déduit que les micro-ondes pouvaient potentiellement cuire ou réchauffer des aliments. Cependant, comme pour de nombreuses "inventions", le processus ne fut pas aussi immédiat.

Il s'agissait plutôt d'une progression graduelle impliquant à la fois des circonstances fortuites et des expérimentations délibérées. D'autres membres du laboratoire de Spencer avaient également remarqué des élévations de température près des tubes à rayonnement, ce qui les avait incités à mener des expériences, notamment avec du pop-corn.

Les premiers aliments à avoir été intentionnellement chauffés par des micro-ondes étaient du pop-corn, suivi d'un œuf (qui a éclaté au visage des expérimentateurs).

● **Fl de Thier**



Le tri des biodéchets : obligatoire pour tous depuis le 1^{er} janvier 2024

Particuliers ou professionnels, le tri des biodéchets en vue de leur valorisation est devenu obligatoire dès le 1^{er} janvier 2024.

Chez la plupart des particuliers, cependant, la mise en application de cette obligation n'entraîne aucun changement. En effet, la grande majorité des communes wallonnes ont déjà mis en place une gestion séparée des déchets organiques biodégradables pour les ménages.



Pour les particuliers

✔ Une obligation réglementaire

La réglementation impose en effet aux communes, d'une part la collecte des déchets verts, et d'autre part la mise en place des conditions nécessaires pour, qu'au plus tard le 1^{er} janvier 2025, tous les citoyens puissent séparer efficacement les déchets organiques du flux d'ordures ménagères, en vue de leur biométhanisation ou de leur compostage, y compris à domicile.

La date du 1^{er} janvier 2025 prévue dans cet arrêté est cependant avancée d'un an en raison de l'exécution d'obligations fixées par l'Union européenne et du nouveau décret relatif aux déchets.

✔ Des solutions concrètes

Concrètement, la solution réside, selon les zones,

- dans la collecte en porte-à-porte des déchets organiques ;
- dans le dépôt des déchets organiques dans les points d'apports volontaires ou recyparc ;
- dans le compostage à domicile ou de quartier.

Pour en savoir plus consultez le site de la Copidec qui reprend le site internet de votre commune et/ou de votre intercommunale de gestion de déchets.

Pour tout savoir sur le compostage, vous pouvez télécharger le guide « Composter les déchets organiques. Guide des bonnes pratiques pour composter les déchets de cuisine et du jardin ».





Pour les professionnels

Le tri des biodéchets en vue de leur valorisation est également obligatoire pour les professionnels, y compris les indépendants, depuis le 1^{er} janvier 2024.

Cette obligation touche donc tous les professionnels : entreprises privées et publiques, Horeca, écoles, hôpitaux, commerces alimentaires, communes, commerçants, etc. Soit tout acteur produisant ou détenant des biodéchets, c'est-à-dire des déchets alimentaires et des déchets végétaux de jardin et parc.

Ils sont donc tenus de s'organiser, trier leurs déchets et trouver un collecteur agréé ou valoriser eux-mêmes leurs biodéchets afin de répondre à cette obligation.



✔ Pourquoi trier ?

La mise en place d'une collecte sélective des déchets organiques biodégradables et leur valorisation vise à induire :

- Une réduction des quantités de déchets incinérés
- Une production d'énergie renouvelable et une valorisation de la chaleur produite par le procédé de biométhanisation couplé à la cogénération.
- Un enrichissement des sols par la préservation des matières organiques et leur usage agronomique encadré ;
- Une réduction des émissions de gaz à effet de serre

✔ Que faut-il trier ?

Plusieurs types de déchets sont concernés par l'obligation de tri des biodéchets :

- Les déchets alimentaires et de cuisine
- Les déchets végétaux de jardin ou de parc

Attention : A partir du 1^{er} janvier 2024, pour les professionnels, le seuil minimum de 2,5 m³ par semaine en deçà duquel les déchets verts ne devaient pas être triés et collectés sélectivement n'est plus d'application et le tri s'impose quelles que soient les quantités produites.

✔ Trier à la source : un préalable indispensable

Quelle que soit la solution de gestion des biodéchets choisie pour son entreprise ou son activité, le tri à la source est un préalable nécessaire.

Cela signifie que tous les professionnels doivent instaurer un tri interne de qualité en amont, en appliquant les quelques points suivants :

- Séparer les biodéchets des déchets résiduels.
- Valoriser ceux-ci spécifiquement, au moyen d'une des filières de gestion des biodéchets autorisées.

✔ Informer : la clé du succès

Il est important d'informer son personnel, et dans certains cas ses clients ou usagers, sur les différentes mesures mises en place en faveur du tri des biodéchets. Sans une compréhension et une implication de ceux-ci, le tri sera inefficace.

✔ Quels éléments communiquer ?

- Quels déchets dans quelle poubelle ? La fédération Horeca Wallonie propose sur son site, avec le soutien de la Wallonie, une série d'autocollants de sensibilisation pour le personnel Horeca et les clients.
- En cas de compostage in situ, les bonnes pratiques à respecter.

Vous trouverez toutes les informations sur le tri des biodéchets, sa réglementation, ses modalités pratiques ainsi qu'une FAQ sur la page dédiée à cette démarche du portail Environnement de la Wallonie.

Le site wallon consacré à la réduction des déchets regorge également d'informations et de conseils pour faire maigrir nos poubelles !

Le smartphone, le tueur des véritables liens sociaux ?

Dans la société moderne, les smartphones sont devenus des compagnons omniprésents, nous reliant instantanément au monde qui nous entoure. Cependant, derrière cette apparente connectivité, se cache un dilemme complexe : comment ces outils technologiques influencent-ils nos interactions sociales et nos liens humains ?

De nombreux experts s'accordent à dire que l'usage excessif des smartphones menace notre capacité à converser de manière authentique et à maintenir des liens sociaux profonds.



À première vue, les smartphones semblent renforcer la communication en permettant des échanges rapides et faciles. Pourtant, une étude après l'autre souligne les effets négatifs de cette surdose de connectivité. L'une des principales préoccupations est l'impact sur nos conversations quotidiennes. Lorsque les smartphones sont constamment à portée de main, les interactions en face-à-face peuvent être perturbées par des distractions constantes. Les notifications incessantes, les alertes d'applications et les appels entrants créent des interruptions fréquentes, fragmentant ainsi nos discussions et réduisant leur profondeur.

De plus, l'utilisation compulsive des smartphones peut conduire à une diminution de la qualité de notre écoute

et de notre empathie. Lorsque nous sommes constamment distraits par nos écrans, nous accordons moins d'attention à nos interlocuteurs, réduisant ainsi notre capacité à comprendre pleinement leurs émotions et leurs besoins. Cette diminution de l'empathie peut affaiblir nos liens sociaux, en nous éloignant progressivement de la véritable connexion humaine.

Les smartphones peuvent également compromettre la qualité de nos relations en encourageant une communication superficielle. Les conversations par SMS, les commentaires sur les réseaux sociaux et les likes peuvent donner l'illusion d'une connexion, mais elles ne peuvent pas remplacer les interactions en personne. Les nuances de la communication non





verbale, les expressions faciales et les tonalités de voix sont souvent perdues dans le monde virtuel, ce qui peut entraîner des malentendus et des conflits.

En outre, les smartphones peuvent influencer négativement notre capacité à nouer de nouvelles relations et à entretenir des liens existants. En nous absorbant dans nos écrans, nous pouvons négliger les opportunités de rencontres réelles et de partages significatifs. Cette dépendance à la technologie peut également entraîner une diminution du temps consacré à des activités sociales enrichissantes, telles que les sorties entre amis ou les rencontres familiales, compromettant ainsi notre bien-être social.

Face à ces défis, il est impératif de trouver un équilibre sain entre l'utilisation des smartphones et le maintien de relations sociales authentiques. Cela nécessite une prise de conscience de nos habitudes de consommation numérique et une volonté de rétablir des frontières claires entre la vie en ligne et hors ligne. Des stratégies telles que l'établissement de périodes de déconnexion, la promotion d'activités sociales sans écrans et la pratique de la pleine conscience peuvent contribuer à restaurer la qualité de nos interactions sociales.

En fin de compte, les smartphones offrent un potentiel immense pour la connectivité et l'échange d'idées, mais il est essentiel de reconnaître et de gérer les effets néfastes qu'ils peuvent avoir sur nos conversations et nos liens sociaux. En cultivant une utilisation responsable de la technologie et en valorisant les relations humaines authentiques, nous pouvons construire une société où la connectivité numérique coexiste harmonieusement avec le lien social réel.

Je vous avoue que pour ma part, j'en étais arrivée au point de ne plus voir grand monde car les messages me donnaient des nouvelles chaque jour de mes proches. J'ai fini par comprendre que les voir, les entendre en direct m'apportait beaucoup plus de satisfaction.

De plus, quand nous nous voyons, nous nous obligeons (sauf urgence professionnelle) à déposer nos portables à l'entrée !

« Il y a quelques mois à Taipei, j'étais dans un restaurant populaire. À une table, non loin de la mienne, est venue s'installer une dizaine de personnes de la même famille, des plus jeunes aux plus âgés. Le temps de prendre place, et tous ont sorti leur smartphone, les plus petits avaient deux ou trois ans, jusqu'aux anciens, la soixantaine. Ayant à peine jeté un coup d'œil au menu avant de commander, tous se sont immergés dans la contemplation de leur portable, sans aucune attention les uns envers les autres. Ils n'ont pratiquement pas dit un mot et ils mangeaient leur smartphone à la main. Seule exception parfois, de petites tensions entre deux des enfants qui devaient avoir quatre ou cinq ans. Ils sont restés une bonne heure en échangeant guère plus que quelques phrases, sans vraiment se regarder.

La scène aurait pu se passer à Strasbourg, à Rome ou à New York, dans n'importe quelle ville du monde. Elle est aujourd'hui commune. Il suffit d'entrer au hasard dans un café ou un restaurant pour voir la même situation. Les anciennes rencontres familiales ou amicales disparaissent peu à peu, remplacées par ces nouvelles civilités où l'on est ensemble mais séparés les uns des autres par des écrans, avec parfois quelques mots échangés avant de retrouver la quiétude de son portable, replié sur soi. À quoi bon s'encombrer des autres puisqu'un monde de divertissement est immédiatement accessible où l'on a plus à soutenir l'effort de nourrir la relation aux autres. La conversation devient désuète, inutile, pénible, ennuyeuse, alors que l'écran est une échappée belle qui ne déçoit pas et qui occupe agréablement le temps. » écrit David Le Breton de l'Université de Strasbourg.

J'espère que ce texte vous fera réfléchir à la qualité des liens sociaux directs et à notre dépendance à tous au smartphone.

● **Fl de Thier**

Quelques films à voir en rapport avec le chocolat ou la pâtisserie



Je vous recommande ces films que j'ai revus dernièrement.

«La Recette du Bonheur» (2014)

Réalisé par Lasse Hallström, ce film met en vedette Helen Mirren et Om Puri dans les rôles principaux. L'histoire se déroule dans un village français pendant les années 1950 et suit une femme qui ouvre une chocolaterie. Le film aborde des thèmes tels que la tradition, le changement et le pouvoir guérisseur de la nourriture.

«Délices d'Aurore» (2019)

Réalisé par Agnès Jaoui, ce film français suit l'histoire d'Aurore, une femme divorcée qui cherche à se réinventer en devenant chef pâtissière. Ce film joue un rôle important dans l'histoire, notamment dans la création de recettes et l'exploration de la passion culinaire.

«La Bonne Épouse» (2020)

Réalisé par Martin Provost, ce film français se déroule dans une école ménagère dirigée par une directrice jouée par Juliette Binoche. Le chocolat est présent dans certaines scènes où les élèves apprennent à cuisiner et à préparer des desserts, y compris des recettes à base de chocolat.

«Délicieux» (2019)

Réalisé par Éric Besnard, ce film français est une comédie romantique se déroulant au 18^e siècle, centrée sur un chef cuisinier joué par Grégory Gadebois. Le film présente des scènes de cuisine et d'expérimentation culinaire où le chocolat est utilisé comme ingrédient.

«À la belle étoile» (2023)

Ce film retrace le parcours semé d'embûches de Yazid Ichemrahen. Depuis son plus jeune âge, Yazid n'a qu'une passion, la pâtisserie. Elevé entre famille d'accueil et foyer, le jeune homme s'est forgé un caractère indomptable. D'Épernay à Paris en passant par Monaco il va tenter de réaliser son rêve : travailler chez les plus grands chefs pâtissiers et devenir le meilleur.

«Amour, duel et pâtisserie» (2021)

Kelly et Andrew s'aimaient, mais la vie les a séparés lorsque le jeune homme a reçu une proposition de formation à Paris. Des années plus tard, Andrew est devenu chef-pâtissier à Paris pour un grand restaurant. Kelly tient sa boutique de pâtisseries dans leur ville natale. Ils sont tous les deux nommés pour participer à un concours télévisé de pâtisseries et vont se retrouver en compétition l'un contre l'autre.

Et pour les enfants...

« Les Elfkins : Opération Pâtisserie » (2021)

Elfie est une petite Elfkins qui vit dans le monde secret des lutins. Elle rêve de rencontrer des humains et décide un jour de partir à l'aventure ! Elfie tombe sur Théo, un chef pâtissier grognon dont la pâtisserie ne fait plus recette. Sa nouvelle mission ? Sauver la petite boutique !

● Fl de Thier



FÉDÉRATION FRANCOPHONE
DE LA

BOULANGERIE PÂTISSERIE GLACERIE CONFISERIE CHOCOLATERIE

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

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

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

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

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

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

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

Pensez à vous affilier et à cotiser !

Liste des présidents par province

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

Monsieur LEONARD Henri,
province de Liège.
Tél. : 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